



**NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN
ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ
80x50cm (MODELE MG/ MGV)**

Pag. 2

**ALGEMENE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE,
HET ONDERHOUD EN GEBRUIK VAN VRIJSTAANDE
FORNUIZEN
80x50cm (Types MG/MGV)**

Pag. 14

**ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU, DIE WARTUNG UND
DEN GEBRAUCH DER FREISTEHENDEN MINIKÜCHEN
Ofen 80 x 50 cm (Typen MG/MGV)**

Pag. 27

NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIÈRE.

Cette notice n'est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l'étiquette de la cuisinière.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

INDEX :

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR.....	page 2
Installation de la cuisinière - Conseils importants sur l'installation	page 2-3
Ventilation et aération de la pièce	page 3
Raccordement au réseau de distribution du gaz	page 3
Tableau gaz et réglage des brûleurs	page 3-4
Raccordement électrique	page 4
ENTRETIEN DE L'APPAREIL - Changement des composants	page 5
NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN	page 5
Description des plans de cuisson	page 5
Description du tableau de bord et des commandes	page 5
Utilisation des brûleurs	page 6
Utilisation des plaques électriques	page 7
Utilisation du four à gaz.....	page 7
Utilisation du thermostat avec commutateur en serie - Utilisation du thermostat électrique.....	page 8
Utilisation des commutateur 4+0 et commutateur 9+0	page 9
Utilisation du four électrique a convection naturelle	page 10
Utilisation du four électrique statique a convection ventilée	page 10-11
Utilisation du four électrique ventilé.....	page 11
Utilisation du grill électrique statique - Utilisation du grill électrique ventilé	page 12
Utilisation de la minuterie - Utilisation du programmeur électronique.....	page 12
Utilisation du four autonettoyant - Nettoyage de l'appareil	page 13
Données techniques.....	page 13

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

RECYCLAGE



Cette cuisinière est marquée du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

La cuisinière est un modèle Y (réf. norme EN 60335-2-6 et ses modifications successives pour ce qui concerne l'indice de protection contre le danger d'incendie) ce qui signifie qu'elle peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 2) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 2).

Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K.

L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.

ATTENTION ! si l'appareil est installé comme classe 2 sous-classe 1, utiliser exclusivement des tuyaux flexibles conformes à la législation en vigueur pour le raccordement au réseau de distribution du gaz.

CONSEILS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Cette cuisinière est un modèle Y, c'est à dire qu'elle peut être installée de différentes façons : isolément, entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur. L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation. Cet appareil n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Les indications ci-dessous concernant l'aération et la ventilation de la pièce doivent être observées scrupuleusement. La distance minimale entre la cuisinière et les meubles situés éventuellement au-dessus d'elle doit être de 700 mm.

VENTILATION DE LA PIÈCE

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la pièce où il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m³ et la quantité d'air nécessaire doit se baser sur la combustion régulière du gaz et sur la ventilation de la pièce. L'afflux naturel de l'air s'effectue à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être reliées à l'extérieur et avoir une section minimale des 100 cm² (cfr. Fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

Une ventilation indirecte est aussi envisageable, en prélevant l'air des pièces contiguës.

EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes reliées à des cheminées, à des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (cfr. Fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on peut utiliser un ventilateur monté sur une fenêtre ou directement sur le mur externe, à mettre en route à chaque allumage de la cuisinière (cfr. Fig. 5) à condition que la réglementation concernant la ventilation soit respectée scrupuleusement.

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.

Lorsque le gaz est distribué par le réseau, l'appareil doit être raccordé au canal d'amenée du gaz :

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'une longueur maximum de 2 mètres et des joints étanches selon la norme nationale en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des tiroirs qui pourraient l'endommager.

ATTENTION : Le raccord de la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil à un filet conique de ½ gaz selon la norme ISO 7-1 pour le raccordement de la cuisinière au gaz naturel. Le raccordement doit se faire au moyen d'un tuyau en acier inoxydable à paroi continue

On rappelle également que les appareils fixes ou installés entre deux éléments doivent être reliés à l'installation par un tube métallique rigide ou bien par un tuyau d'acier inoxydable flexible à paroi continue selon les prescriptions des normes nationales en vigueur.

TABLEAU GAZ

TABLEAU N° 1

APPLIANCE CATEGORY: | 2E+

Brûleur	Type de gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale				Classe réduite	
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413
	Naturel G25	25	72	-	95	1	860	0,48	413
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516
	Naturel G25	25	97	-	167	1,75	1505	0,6	516
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903
	Naturel G25	25	115	-	286	3	2580	1,05	903
Double Couronne	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548
	Naturel G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548
Four	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903
	Naturel G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,05	903

REGLAGE DES BRULEURS

1) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

Réglage des brûleurs de la table de cuisson : pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
- 2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
- 3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 11) or sur le corps du robinet (fig. 12) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 4) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

Réglage du brûleur du four : pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

- 1) Enlever la fiche de prise de courant avant d'effectuer le réglage.
- 2) Enlever les poignées
- 3) Oter le panneau des commandes en dévissant les vis de serrage sous le panneau.
- 4) Introduire la poignée du thermostat.
- 5) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM. (allumage manuel avec allumette).
- 6) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 7) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
- 8) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 13) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.
- 9) Remonter le panneau agissant de façon inverse à celle-là décrite au point 3.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur. Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la FIG. 14 et en respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron.

lettre N (neutre) = fil bleu.

pictogramme terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné au voltage de l'appareil avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par rapport aux autres conducteurs et relié à la masse.

TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en caoutchouc du type H05VV-F, et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°3.

TABLEAU N° 3

MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement four	Fonctionnement table de cuisson	Sections câble d'alimentation
Four gaz/no grill ou Four gaz/grilloir gas	Brûleurs gaz	3x0.75mm ²
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x1mm ²
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x1mm ²
Four gaz / grilloir électrique	Brûleurs gaz	3x1mm ²
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x1,5mm ²
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x2,5mm ²
Four électrique	Brûleurs gaz	3x1,5mm ²
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x2,5mm ²
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x2,5mm ²

ATTENTION : Cet appareil est conforme aux normes prescrites par la directive CEE 90/396 concernant les appareils de cuisson à gaz pour usage domestique. Tous nos appareils sont élaborés et conçus selon les normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 plus les amendements correspondants, conformément aux dispositions de la Directive Européenne Basse Tension 73/23 et 93/68. Ils sont également conformes aux dispositions de la directive européenne 89/336 relative à la compatibilité électromagnétique.

ATTENTION! L'appareil est conforme à la directive CEE 90/396 concernant les appareils de cuisson au gaz à usage domestique.

Tous nos appareils ont été conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et leurs relatives modifications, conformément aux dispositions de la Directive Européenne Basse Tension 73/23 et 93/68.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.

Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.

Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.

En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.

Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 15).

ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.

Graissage des robinets :

Si un robinet devient trop dur à manoeuvrer, le graisser sans attendre, en suivant les indications ci-dessous :

- 1) Démonter le corp du robinet en dévissant les deux vis situées dessus (fig. 16).
- 2) Extraire et nettoyer le cône de tenue et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.
- 3) Graisser légèrement le cône avec la graisse adaptée.
- 4) Introduire le cône, le manoeuvrer plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et vérifier que les zones de passage du gaz ne sont pas obstruées.
- 5) Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage et vérifier le bon fonctionnement du robinet.

ATTENTION ! Le câble d'alimentation fourni en dotation est raccordé à l'appareil à travers un branchement de type X (conformément aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 et successives modifications), par conséquent il peut être changé sans avoir besoin d'utiliser des outils spéciaux et ramplacer par un câble du même type que celui installé.

Si le câble d'alimentation est usé, le changer sur la base des indications reportées dans le tableau N° 3.

ATTENTION ! Lors du changement du câble d'alimentation, l'installateur devra monter un conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et il devra aussi respecter les instructions concernant le branchement électrique.


NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN


DIMENSION DES BRULEURS GAZ


BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø 70
Rapide	Ø 95
Doble Couronne	Ø 130

DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE


Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la fonction est visualisée par un petit symbol. Ci dessous on mentionne les plusieurs commandes qu'on peut trouver sur une cuisinière:


le symbole  indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur postérieur à droite)


le symbole  indique le fonctionnement de n'importe quel four (four à gaz, four a gaz avec grill à gaz – four à gaz avec grill électrique – four statique – commutateur 9 positions)

le symbole  indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés

le symbole  indique le compte-minutes

le symbole  indique le touche de mise en action du tournebroche (seulement four à gaz)

le symbole  indique le touche d'allumage de la lumière du four (tous sauf le four électrique ventilé)

le symbole  indique le bouton d'allumage des brûleurs

le symbole  indique si les touches sont en position d'allumé ou éteint

UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- **Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant)** : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 17A-17B et approcher une allumette allumée vers le brûleur.

- **Allumage électrique** : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 17A-17B), appuyer ensuite sur le bouton d'allumage indiqué par une étoile et relâcher dès que le brûleur s'allume.

- **Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(fig.18)**: Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 17A-17B), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 4 et Fig. 19).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 17A-17B).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

TABLEAU N° 4

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxiliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 - 26
Rapide	18 - 26
Double couronne	22 - 26

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.

ATTENTION ! En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.

Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle.

Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.

Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur. Les enfants doivent être tenus hors de portée.

Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.

NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées (Fig. 3). Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur (Fig. 4 et 5).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les cuisines électriques ou mixtes sont équipées de deux sortes de plaques :

. PLAQUES NORMALES

. PLAQUES RAPIDES (elles se distinguent des autres par la marque rouge au centre)

Plaques électriques normales et rapides :

Ces plaques sont commandées par un interrupteur à 6 positions Fig. 35, qui se mettent en marche en tournant le bouton sur la position désirée. Un dessin indique, sur le devant de l'appareil, à quelle plaque correspond le bouton. L'allumage est signalé par un voyant rouge appliqué, lui aussi, sur le devant de l'appareil.

Comment utiliser une plaque électrique :

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, nous conseillons de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuelle que le matériel isolant interne pourrait avoir absorbé.

A titre purement indicatif, nous rapportons un tableau avec les indications nécessaires pour une utilisation optimale des plaques électriques.

ATTENTION: Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

TABLEAU N° 5

Plaque standard Plaque rapide	CUISSONS POSSIBLES
0	Plaque éteinte
1	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais (cfr. FIG.21).
- N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.
- N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.
- Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.
- Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.
- Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

UTILISATION DU FOUR A GAZ

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette (fig.22A-22B) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

Tableau N° 7

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice. Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.23). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Presser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.

ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.

ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.




Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.24), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

TABLEAU N° 8

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	220	3	60-70
ROTI DE BOEUF	240	3	60-70
ROTI DE VEAU	220	3	60-70
GIGOT D'AGNEAU	220	3	45-55
ROAST BEEF	230	3	55-65
LIEVRE ROTI	235	3	40-50
LAPIN ROTI	220	3	50-60
DINDON ROTI	235	3	50-60
OIE ROTIE	225	3	60-70
CANARD ROTI	235	3	45-60
POULET ROTI	235	3	40-45
POISSON			
	200-225	2	15-25
PATISserie			
TARTE AUX FRUITS	220	2	35-40
PAIN DE GENES	190	2	50-55
BRIOCHEs	175	2	25-30
GENOISE	235	2	20
SAVARIN	190	2	30-40
MILLE-FEUILLES	220	2	20
GALETTEs AUX RAISINS	220	2	15-20
STRUDEL	180	2	15-20
BISCUITs A LA CUILLERE	190	2	15
BEIGNETs AUX POMMES	220	2	20
FLAN A LA CUILLERE	220	2	20-30
TOASTs	250	3	5
PAIN	220	2	30
PIZZA	220	2	20

UTILISATION DU THERMOSTAT AVEC COMMUTATEUR EN SERIE (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDE UNIQUE)

Le four électrique est réglé par un thermostat électrique, un commutateur commande la connexion des résistances. Un grill électrique peut être ajouté au four électrique, son utilisation étant expliquée dans les pages spécifiques. Le four est chauffé par 2 résistances, une inférieure et une supérieure. Tournant le bouton (Fig. 25) pour enclencher la résistance inférieure et la résistance externe supérieure. La température comprise entre 50°C et 250°C se règle en s'aidant des indications imprimées sur le bouton du thermostat. Un voyant orange signale quand le four a atteint la température demandée en s'éteignant. Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement. Après l'indication de la dernière température (250°C) se trouvent 3 positions fixes :

- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1600W;
- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1600W (voir paragraphe concernant le sujet).

Le thermostat ne contrôle pas la température dans ces positions.

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE (CUISES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDES SEPARÉES, AVEC FOUR STATIQUE VENTILE OU AVEC FOUR MULTIFONCTIONS)

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.

Tourner le bouton (Fig. 26A-26B) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisinière. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.





UTILISATION DU COMMUTATEUR 4+0 (CUISES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE-VENTILE)

Le commutateur 4+0 utilisé sur les modèles avec four statique-ventilé sert à contrôler la motoventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les mettre en marche, il faut tourner le bouton du commutateur 4+0 (fig.27) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 3 résistances : une inférieure et deux supérieures ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole indiqué sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. Plaçant le bouton du commutateur (Fig. 27) sur une des quatre modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les parties du four que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlés par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 4 positions différentes fixes qui correspondent à 4 façons différentes de faire fonctionner le four :

- ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W, de la résistance externe supérieure de 900W et de la motoventilation ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1600W.

Si le bouton est réglé sur une de ces quatre positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.







UTILISATION DU COMMUTATEUR 9+0 (CUISES AVEC FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS)




Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 (fig. 28A-28B) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1600W ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1600W ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W et de la résistance du grill de 1600W ;

- ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 1200W de la résistance grill à 1600W et de la ventilation ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance circulaire à 2800W et de la ventilation ;
- ◆ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.

Pendant le fonctionnement normal, sélectionner la température désirée pour la cuisson avec le bouton du thermostat et attendre que le voyant orange s'éteigne avant d'introduire les aliments.

Le four est pourvu de 4 guides placés à des différentes hauteurs (Fig. 24) qui permettent de positionner indifféremment les grilles et les plateaux. Pour éviter de salir excessivement le four, nous conseillons de cuire la viande sur le plateau ou bien sur la grille qui s'adapte sur le plateau. Dans le tableau N°8, vous trouverez les temps de cuisson ainsi que la position du plateau conseillés selon les différents aliments. L'expérience personnelle vous permettra ensuite de changer éventuellement les valeurs rapportées dans le tableau. Nous conseillons cependant de suivre les indications de la recette.

TABLEAU N° 8

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CONVECTION NATURELLE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	225	4	60-80
ROTI DE BOEUF	250	4	50-60
ROTI DE VEAU	225	4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LIEVRE ROTI	250	4	40-50
LAPIN ROTI	250	4	60-80
DINDON ROTI	250	4	50-60
OIE ROTIE	225	4	60-70
CANARD ROTI	250	4	45-60
POULET ROTI	250	4	40-45
POISSON			
	200-225	3	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	225	3	35-40
PAIN DE GENES	175-200	3	50-55
BRIOCHE	175-200	3	25-30
GENOISE	220-250	3	20-30
SAVARIN	180-200	3	30-40
MILLE-FEUILLES	200-220	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	180-200	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	200-220	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	200-220	3	20-30
TOASTS	250	4	5
PAIN	220	4	30
PIZZA	220	3	20

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.

Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal de façon que la chaleur générée par les résistances inférieure et supérieure soit distribuée uniformément. Grâce à ce type de fonctionnement, le four électrique statique à convection ventilée permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque aliment.

La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système à convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et il suffit de la déposer directement sur la grille pour avoir un rôti à la broche, sans devoir utiliser un tournebroche.

TABLEAU N° 9

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	210	3/4	60-80
ROTI DE BOEUF	230	3/4	50-60
ROTI DE VEAU	210	3/4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	210	3	40-50
ROAST BEEF	215	3/4	50-60
LIEVRE ROTI	230	3/4	40-50
LAPIN ROTI	230	3	60-80
DINDON ROTI	230	3	50-60
OIE ROTIE	200	3	60-70
CANARD ROTI	230	3/4	45-60
POULET ROTI	230	3/4	40-45
POISSON			
	180-200	3/4	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	210	3	35-40
PAIN DE GENES	160-180	3	50-55
BRIOCHEs	160-180	3	25-30
GENOISE	200-230	3	20-30
SAVARIN	160-180	3	30-40
MILLE-FEUILLES	180-200	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	230	3	25-35
STRUDEL	165	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	165-190	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	180-200	3	20-30
TOASTS	230	4	5
PAIN	200	3	30
PIZZA	200	3	20

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE 

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système à convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

TABLEAU N° 10

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE VENTILE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	160-170	3	70-100
ROTI DE BOEUF	170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEVRE ROTI	170-180	3	30-50
LAPIN ROTI	160-170	3	80-100
DINDON ROTI	160-170	3	160-240
OIE ROTIE	160-180	3	120-160
CANARD ROTI	170-180	3	100-160
POULET ROTI	180	3	70-90
POISSON			
	160-180	3/4	15-25

PÂTISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	200-220	3	40-45
BRIOCHES	175-180	3	40-60
GENOISE	200-230	3	25-35
SAVARIN	160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	180-200	3	20-30
GALETTES AUX RAISINS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCUITS A LA CUILLERE	150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	18-25
FLAN A LA CUILLERE	170-180	3	30-40
TOASTS	230-250	4	7
PAIN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut fonctionner à gaz ou avec le four électrique. Dans le premier cas, il est commandé avec le tournebroche en pressant la touche correspondante. Le grill électrique fonctionnant avec le four à gaz est équipé d'un dispositif qui empêche l'usage contemporain du brûleur à four et du grill électrique. Quand le four à gaz fonctionne, le grill électrique ne peut se mettre en marche, et vice-versa ; seul le tournebroche peut fonctionner avec le four comme avec le grill.

Dans le second cas, grill électrique et four électrique, le grill est commandé par le bouton du thermostat du four (voir aussi l'utilisation du four électrique), mais la touche actionne exclusivement le tournebroche. Comme pour le grill à gaz, le grill électrique peut servir à griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.

Grillade sur la grille : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill en appuyant sur la touche correspondante (version four à gaz) ou bien commutant le thermostat sur la position correspondante (version four électrique)

IMPORTANT : la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte à demi ouverte (Fig. 30) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 31).

Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig. 32). Placer ensuite le plateau dans les guides inférieurs et appuyer sur la touche qui enclenche le tournebroche et la résistance (version avec four à gaz) ou bien placer le thermostat sur la position correspondante et appuyer sur la touche reportant le symbole de la broche (version four électrique).

IMPORTANT: la grillade avec le tournebroche doit être toujours faite avec la porte à demi ouverte (Fig. 30) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 31).

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE

Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière dont dispose uniquement le four multifonctions. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance du grill de 1200+1600W et la motoventilation. Généralement, pour effectuer une grillade parfaite, il est conseillé de positionner la grille du four au milieu et le plateau au-dessous.

IMPORTANT: pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le thermostat sur plus de 175°C, qui se trouve entre la position 150°C et 200°C afin d'éviter une surchauffe de la paroi avant de l'appareil ; en effet, la grillade ventilée doit être effectuée avec la porte fermée.

HORLOGE ANALOGIQUE AVEC MINUTERIE(Fig. 33)

L'horloge analogique avec minuterie permet d'être avisé de la cuisson terminée grâce à un signal acoustique.

Pour programmer l'horloge, tourner le pivot dans le sens des aiguilles d'une montre appuyant jusqu'à l'heure à être sélectionnée; laisser de nouveau le pivot et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la frette sur le symbole de la cloche barrée à être positionnée: dans cette façon fonctionnera seulement l'horloge.

Pour utiliser la minuterie, tourner le pivot dans le sens des aiguilles d'une montre sans le tenir presse en sélectionnant par la frette le temps de cuisson choisi après lequel l'horloge Vous avertira avec un signal acoustique.

ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 34A-34B), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.

ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT

Sur les cuisines prévues à cet effet, le four autonettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action auto nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Nettoyage du plan de cuisson :

Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.

L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.

Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.

Nettoyage des éléments émaillés :

Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inoxydable :

Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage des répartiteurs de flamme :

Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.

Nettoyage du verre à l'intérieur du four :

Le verre à l'intérieur du four peut être démonté en dévissant simplement les 2 vis **B** (voir Fig. 35-36) pour le nettoyer. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage intérieur du four :

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :

Placer le crochet **C** (Fig. 37) dans la charnière **D**. Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu'à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse ayant soin d'introduire complètement les deux secteurs **F**. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

DONNEES TECHNIQUES :

PUISSANCE ET CONSOMMATION DES BRULEURS A GAZ : Cfr. tableau 1 paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".

Puissance de chauffage des plaques (watt)							
Type de plaque	N. Positions	1	2	3	4	5	6
Ø115 Standard 700W	6+0	65	100	175	250	425	700
Ø145 Standard 1000W	6+0	100	165	250	500	750	1000
Ø145 Rapide 1500W	6+0	135	165	250	500	750	1500
Ø145 Automatique 1500W	12+0	REGLAGE THERMOSTAT					
Ø180 Standard 1500W	6+0	135	220	300	850	1150	1500
Ø180 Rapide 2000W	6+0	175	220	300	850	1150	2000
Ø180 Automatique 1500W	12+0	REGLAGE THERMOSTAT					

ALGEMENE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET ONDERHOUD EN GEBRUIK VAN VRIJSTAANDE FORNUIZEN

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen op het omslag van het instructieboekje en op het typeplaatje van het apparaat zijn aangeduid.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade aan goederen of personen die het gevolg is van een niet correcte installatie of van een verkeerd gebruik van het apparaat.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onregelmatigheden in dit boekje als gevolg van druk- of overschrijvingsfouten.

Ook de esthetiek van de aangegeven figuren is uitsluitend indicatief.

De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen aan zijn producten aan te brengen indien hij dit nuttig en noodzakelijk acht, steeds met waarborg van de eigenschappen van veiligheid en functionering.

DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK NIET PROFESSIONEEL GEBRUIK.

INHOUDSOPGAVE

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR	pag. 14
OPMERKINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	pag. 15
DE FORNUIS INBOUWEN	pag. 15
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	pag. 15
VENTILATIE VAN HET VERTREK	pag. 15
PLAATSING EN LUCHTVERVERSING	pag. 15
HET APPARAAT OP DE GASLEIDING AANSLUITEN	pag. 15
GASTABEL	pag. 16
HET INSTELLEN VAN DE BRANDERS	pag. 16
ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:	pag. 16
SOORTEN VOEDINGSKABELS	pag. 17
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	pag. 17
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	pag. 17
ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING	pag. 18
BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAATGEDEELTEN:	pag. 18
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL:	pag. 18
GEBRUIK VAN DE BRANDERS	pag. 18-19
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE PLATEN	pag. 19
GEBRUIK VAN DE GASOVEN	pag. 20
GEBRUIK VAN DE THERMOSTAAT MET SERIESCHAKELAAR	pag. 21
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCH GESTUURDE THERMOSTAAT	pag. 21
GEBRUIK VAN DE SCHAKELAAR 4+0	pag. 21-22
GEBRUIK VAN DE KEUZESCHAKELAAR 9+0	pag. 22
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUULIJKE LUCHTSTROOM	pag. 23
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN MET HETELUCHTSYSTEEM	pag. 23
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN	pag. 24
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL	pag. 24-25
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHTSYSTEEM	pag. 25
ANALOGE TIJDKLOK MET TIMER	pag. 25
GEBRUIK VAN DE TIJDKLOK	pag. 25
REINIGING VAN HET APPARAAT	pag. 25-26
TECHNISCHE GEGEVENS	pag. 26

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

RECYCLING



Op dit fornuis is het symbool van de gescheiden afvalverwerking van elektrische en elektronische apparaten aangebracht. Dit product moet dan ook in overeenstemming met de Richtlijn 2002/96/EG naar een inzamelpunt voor de gescheiden afvalverwerking gebracht worden zodat het product gedemonteerd en gerecycled kan worden om de schadelijke invloed op het milieu te verminderen. Neem voor meer informatie contact op met de plaatselijke of regionale reinigingsdiensten.

OPMERKINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie, alle afstellingen, het ombouwen van het apparaat en de onderhoudswerkzaamheden die in dit gedeelte staan vermeld mogen uitsluitend door een vakman verricht worden.

Als het apparaat niet op de juiste manier geïnstalleerd wordt kan dit schade aan personen, dieren of voorwerpen veroorzaken waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk gesteld kan worden.

De veiligheids- of automatische afstelsystemen van de apparaten mogen tijdens de levensduur van het apparaat uitsluitend door de fabrikant of door de bevoegde dealer afgesteld worden.

DE FORNUIS INBOUWEN

Haal de verschillende losse delen uit de verpakking, d.w.z. zowel uit de buiten- als uit de binnenverpakking, en controleer of de fornuis ongeschonden is. Bij twijfel mag u het apparaat niet gebruiken en moet u zich tot een vakman wenden.

Aangezien het verpakkingsmateriaal (piepschuim, zakjes, karton, spijkers e.d.) gevaarlijk materiaal is moet het buiten bereik van kinderen gehouden worden.

Dit is een type Y fornuis (EN norm 60335-2-6 en latere wijzigingen daarop, betreffend de mate van bescherming tegen brandgevaar); dit betekent dat het apparaat geïsoleerd, tegen een muur op een afstand van hoogstens 20mm (Fig. 2) of tussen twee wanden (Fig. 1) geïnstalleerd kan worden. Het is ook mogelijk één zijwand te hebben die boven het werkblad uitsteekt; de afstand tussen deze wand en de fornuis dient minstens 70mm te zijn (Fig.2).

De wanden van de aansluitende keukenkastjes, indien aanwezig, en de wand achter de fornuis dienen uit materiaal vervaardigd te zijn dat bestand is tegen een overtemperatuur van 65 K.

Het apparaat kan zowel als een klasse 1 als een klasse 2 subklasse 1 geïnstalleerd worden.

LET OP: Indien het apparaat als een klasse 2 subklasse 1 geïnstalleerd wordt, enkel en alleen flexibele metalen buizen gebruiken voor de aansluiting op gas, in overkomst met de ter plekke geldende normen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Wij informeren de installateur dat dit een fornuis van het type Y is. Dit betekent dat het apparaat op zich zelf staand, geïsoleerd of tussen keukenkastjes of tussen een keukenkastje en de muur geplaatst kan worden.

Het apparaat moet overeenkomstig de geldende landelijke voorschriften geïnstalleerd worden.

Dit apparaat is niet aangesloten op systemen voor de afvoer van verbrandingsgassen.. Men moet met name aandacht besteden aan onderstaande voorschriften die ten aanzien van de luchtverversing en de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn.

Eventuele hangende keukenkastjes dienen op een afstand van minstens 700mm boven de fornuis bevestigd zijn.

VENTILATIE VAN HET VERTREK

Om de goede werking van het apparaat te garanderen moet het vertrek waarin het apparaat geplaatst is continu geventileerd worden. Het volume van het vertrek mag niet minder zijn dan 25 m³ en de benodigde hoeveelheid lucht moet gebaseerd worden op de goede verbranding van het gas en de ventilatie van het vertrek. De natuurlijke toestroming van lucht moet door permanente openingen gebeuren die in de muren zijn aangebracht van het vertrek dat geventileerd moet worden: deze openingen moeten in verbinding staan met de buitenlucht en moeten een minimum doorsnede hebben van 100 cm² (zie fig. 3) Deze openingen moeten dusdanig gemaakt zijn dat zij niet afgedekt worden.

Het is ook toegestaan het vertrek indirect te ventileren door middel van luchttoevoer vanuit de aangrenzende vertrekken.

PLAATSING EN LUCHTVERVERSING

Kooktoestellen op gas moeten de verbrandingsgassen altijd uitstoten door middel van afzuigkappen die op schoorstenen, rookkanalen zijn aangesloten of rechtstreeks naar buiten afgevoerd worden (zie fig. 4). Als het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren dan mag er een ventilator gebruikt worden die u in het raam kunt zetten of rechtstreeks naar buiten toe kunt draaien. Deze ventilator moet tegelijkertijd met het apparaat in werking gesteld worden (zie fig. 5). Het gebruik van een ventilator is toegestaan mits de landelijke voorschriften die ten aanzien van de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn strikt in acht genomen worden.

HET APPARAAT OP DE GASLEIDING AANSLUITEN

Alvorens het apparaat op de gasleiding aan te sluiten controleer of de gegevens die op het typeplaatje staan, dat zich in de la voor het verwarmen van gerechten of aan de achterkant van de fornuis bevindt, overeenstemmen met de gegevens van het gasleidingnet.

Een etiket dat op de laatste pagina van dit boekje en in de la voor het verwarmen van gerechten of aan de achterkant van het apparaat is aangebracht, geeft aan waar het apparaat op afgesteld is: de gassoort en de bedrijfsdruk.

BELANGRIJK: Dit apparaat dient volgens de nationaal geldende normen geïnstalleerd te worden en in een goed geventileerde ruimte gebruikt te worden.

LET OP: Voor de aansluiting van het fornuis op de aardgasleiding zit een ½ conische gasdraad in de leiding volgens de ISO 7-1 norm. De aansluiting moet via een doorlopende roestvrij stalen buis gebeuren.

GASTABEL

TABEL Nr. 1

CATEGORIE VAN HET APPARAAT: | 2E+

Brander	Gassoort	Druk	Diameter straalbuis	Nominaal verbruik				Verbruik bij kleinstand	
		Mbar	1/100mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h
Hulpbrander	Aardgas G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413
	Aardgas G25	25	72	-	95	1	860	0,48	413
Gemiddeld	Aardgas G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516
	Aardgas G25	25	97	-	167	1,75	1505	0,6	516
Snel	Aardgas G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903
	Aardgas G25	25	115	-	286	3	2580	1,05	903
Vlamkroon	Aardgas G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548
	Aardgas G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548
Oven	Aardgas G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903
	Aardgas G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,05	903

HET INSTELLEN VAN DE BRANDERS

1) Het instellen van het "MINIMUM" van de branders:

Het instellen van de branders van het kookplaatgedeelte: Handel volgens de onderstaande procedure om het minimum van de branders van het kookplaatgedeelte in te stellen:

- 1) Steek de brander aan en draai de knop op de MINIMALE stand (kleine vlam).
- 2) Verwijder de bedieningsknop van het kraantje dat los op het staafje van het kraantje is gezet.
- 3) Indien het fornuis niet over veiligheidskleppen op de branders van het kookplaatgedeelte beschikt, dient u een kleine schroevendraaier in de holte van het staafje van de kraan te steken (fig. 11) en de klemschroef naar links of naar rechts te draaien tot de vlam van de brander tot het minimum is gebracht; indien het fornuis over veiligheidskleppen beschikt, bevindt de klemschroef zich niet in de holte van de stang, maar op het kraantje zelf (fig. 12).
- 4) Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat als u snel van de MAXIMALE stand naar de MINIMALE stand gaat.

Het instellen van de brander van de oven: Handel volgens de onderstaande procedure om het minimum in te stellen:

- 1) Verwijder de stekker van de elektrische voeding voordat u de afstelling verricht.
- 2) Verwijder de knoppen.
- 3) Verwijder het beschermkapje van het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven onder het beschermkapje los te draaien.
- 4) Plaats de knop van de thermostaat.
- 5) Ontsteek de brander door de knop op de MAXIMALE stand te zetten. (handmatige ontsteking met een lucifer)
- 6) Sluit de deur van de oven en laat de oven ten minste 10 minuten werken.
- 7) Zet de knop op de MINIMALE stand (120°) en verwijder hem.
- 8) Draai met een bladschroevendraaier aan de klemschroef (Afb. 13). Houd ondertussen de vlam door het venster van het fornuis in de gaten en schat de duurzaamheid ervan in. Zorg ervoor dat de vlam blijft branden door met de knop snel van de MINIMALE naar de MAXIMALE stand te draaien.
- 9) Monteer het beschermkapje weer door punt 3 op omgekeerde wijze uit te voeren.

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:

De elektrische aansluiting moet verricht worden met inachtneming van de bestaande normen en wetsbepalingen.

Alvorens tot de elektrische aansluiting over te gaan, controleer:

- of het elektrisch draagvermogen van de installatie en van het stopcontact passend is bij het maximum vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje dat op de onderkant van de kas is geplaatst)
- of het stopcontact of de installatie voorzien zijn van een behoorlijke aardverbinding volgens de bestaande normen en wetsbepalingen. Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij een niet nakoming van deze voorschriften.

Wanneer de aansluiting op het elektrisch net gedaan wordt door middel van een stopcontact:0

- breng op het snoer (indien niet voorzien) een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het dragen van het op het typeplaatje aangegeven vermogen. Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van fig. 14 en respecteer de volgende verhoudingen:

letter L (fase) = bruin kabeltje

letter N (neutraal) = blauw kabeltje

symbool "⏏" aard = geel-groen kabeltje

- Het elektrisch snoer moet geplaatst worden zodat het in geen enkel punt een overtemperatuur bereikt van 75 K.
- Gebruik nooit voor de aansluiting reducteurs, aanpasbare-of afleidingselementen daar deze valse contacten kunnen veroorzaken met consequente gevaarlijke oververwarming.

Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektrisch net is gedaan:

- plaats tussen het apparaat en het net een omnipolaire schakelaar, passend op het draagvermogen van het apparaat, met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Alternatief kan de elektrische aansluiting ook beschermd worden door een differentiële schakelaar met zeer hoge sensibiliteit.
- Zorg dat het passend geel-groen aardverbindingskabeltje aangesloten wordt op een efficiënte aardinstallatie.

WAARSCHUWING: Indien de voedingskabel wordt vervangen, raden wij u aan de aardleiding, (geel-groen) die verbonden is met het klembord, ongeveer 2 cm langer te houden dan de andere leidingen.

SOORTEN VOEDINGSKABELS

De voedingskabel van het apparaat dient geïsoleerd te zijn met rubberen isolatiemateriaal, en dus van het type H05VV-F, en de diameter dient te voldoen aan de waarden die in onderstaande tabel worden weergegeven.

TABEL Nr. 3: Types en diameters van de voedingskabels.

WERKING OVEN	WERKING KOOKPLAATGEDEELTE	DIAMETER VAN DE KABELS
GASOVEN ZONDER GRILL OF GASOVEN MET GASGRILL	ALLEEN GASBRANDERS	3X0,75mm ²
	GASBRANDERS + 1 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	3X1mm ²
	GASBRANDERS + 2 ELEKTRISCHE KOOKPLATEN	3X1mm ²
GASOVEN + ELEKTRISCHE GRILL	ALLEEN GASBRANDERS	3X1mm ²
	GASBRANDERS + 1 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	3X1,5mm ²
	GASBRANDERS + 2 ELEKTRISCHE KOOKPLATEN	3X2,5mm ²
ELEKTRISCHE OVEN	ALLEEN GASBRANDERS	3X1,5mm ²
	GASBRANDERS + 1 ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	3X2,5mm ²
	GASBRANDERS + 2 ELEKTRISCHE KOOKPLATEN	3X,25mm ²

LET OP:

Het apparaat voldoet aan de voorschriften van de richtlijn CEE 90/396 betreffende gasfornuizen voor huishoudelijk gebruik en van de richtlijn CEE 83/336 betreffende de elektromagnetische compatibiliteit.

Al onze apparaten zijn ontworpen en vervaardigd volgens de Europese normen EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6 en desbetreffende wijzigingen, overeenkomstig de voorschriften van de Europese Richtlijn Laagspanning 73/23 en 93/68.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Sluit het apparaat van het gas- en elektriciteitsnet af, alvorens elke willekeurige onderhoudsbeurt uit te voeren.

Voor de vervanging van onderdelen zoals bedieningsknoppen en branders, is het voldoende ze eenvoudigweg uit hun positie weg te nemen, zonder andere delen van het fornuis te demonteren. Volg voor de vervanging van onderdelen zoals straalbuizen, kranen en elektrische onderdelen, de procedure zoals beschreven in de paragraaf over het instellen van de branders. Indien de gaskraan of de gasthermostaat vervangen moeten worden, dienen ook de twee bevestigingsplaatjes achter de hellende plaat verwijderd te worden door de 4 schroeven (2 per plaatje), die ze aan de rest van het fornuis bevestigen, en de moertjes, die de kraantjes van de voorste branders aan de bedieningsknoppen bevestigen, los te draaien, alvorens alle bedieningsknoppen te verwijderen. Indien de elektrisch gestuurde thermostaat of gasthermostaat vervangen moeten worden, dient ook het achterwandpaneel van het fornuis verwijderd te worden door de desbetreffende schroeven los te draaien, zodat de kop van de thermostaat eruit kan worden gehaald en weer opnieuw geplaatst kan worden. Voor de vervanging van de ovenlamp is het voldoende de beschermingskap in de oven los te schroeven (fig. 15).

LET OP: Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af, alvorens de lamp te vervangen.

LET OP: Het voedings snoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingstuk van het type X (in overeenstemming met de normen EN 60335-1, EN-60335-2-6 en daaropvolgende variaties) zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde al geïnstalleerde type. Bij slijtage of beschadiging van het snoer, vervang het volgens de gegevens van tabel n.3:

LET OP: Bij vervanging van het voedings snoer, dient de installateur te zorgen dat de aardgeleider ongeveer 2 cm langer is dan de fasegeleiders en de voorschriften in acht te nemen inzake de elektrische aansluiting.

Het smeren van de kranen:(moet verricht worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel van een technische servicedienst).

Indien het gebruik van een kraan moeilijk wordt, dan dient deze onmiddellijk gesmeerd te worden volgens de onderstaande instructies:

- 1) Demonteer het kraanstel door de twee schroeven die zich op het kraanstel bevinden los te schroeven (fig. 16).
- 2) Trek uit zijn plaats en maak schoon de houdingskegel en zijn zetel met een met een oplosmiddel doortrokken doek.
- 3) Smeer voorzichtig de kegel met een passend smeermiddel.
- 4) Plaats de kegel op zijn plaats, beweeg hem enkele malen, trek hem daarna weer uit zijn zetel, verwijder het overbodig smeermiddel en zie dat de zone's van doorgang van het gas niet verstopt zijn.
- 5) Monteer weer alle onderdelen op omgekeerde wijze en controleer of de kraan goed functioneert.

ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING


BESCHRIJVING VAN DE ELEMENTEN VAN HET KOOKGEDEELTE


Afmetingen gasbranders

BRANDER	Afmetingen (mm)
Hulpbrander	Ø 50
Gemiddeld snel	Ø 70
Snel	Ø 95
Vlamkroon	Ø 130

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


Op het bedieningspaneel wordt ter hoogte van elke knop of toets de functie met een klein symbool weergegeven. Hieronder worden de verschillende bedieningstoetsen op het fornuis weergegeven:


Het symbool  geeft de plaats van de gaspitten op het kookgedeelte aan. Het gevulde bolletje duidt de gaspit aan die in beschouwing wordt genomen. (in dit geval de gaspit rechts achter)

Het symbool  geeft elke willekeurige werking van de oven aan (gasoven grill op gas – gasoven elektrische grill – conventionele oven – keuzeschakelaar met 9 standen)


Het symbool  geeft de elektrische thermostaat aan voor elektrische heteluchtovens

Het symbool  geeft de klok aan

Het symbool  geeft de aan/uit knop van het draaispit aan (alleen gasoven)

Het symbool  geeft de aan/uit knop van de verlichting in de oven aan (alle modellen, behalve de elektrische heteluchtoven)

Het symbool  geeft de ontstekingsknop van de gaspitten aan

Het symbool  geeft aan of de toetsen aan of uit zijn

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Op het bedieningspaneel boven elke knop is een schema afgedrukt dat aangeeft aan welke brander de knop zich refereert.

De ontsteking van de branders kan op verschillende wijze verricht worden al naar gelang van het soort apparaat en van zijn eigenschappen.

- Ontsteking met de hand (is steeds mogelijk ook bij onderbreking van de elektrische energie):

Draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM (fig.17A-17B) in verhouding met de grote vlam en

benader de brander met een lucifer.

- **Elektrische ontsteking:** draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM (fig.17A-17B) in verhouding met de grote vlam en druk daarna op de ontstekingsknop en laat hem los zodra de brander aangestoken is.

- **Elektrische automatische ontsteking:** draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM in verhouding met de grote vlam en druk op de knop; laat deze los zodra de brander aangestoken is.

- **Ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsinrichting (thermokoppel fig.18):** draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM (fig.17A-17B) in verhouding met de grote vlam, druk op de knop en activeer een van de boven omschreven ontstekingsinrichtingen. Na de ontsteking houd de knop ingedrukt voor ongeveer 10 seconden zodat de vlam de thermokoppel verwarmt. Gaat de brander uit na het loslaten van de knop, herhaal de hele handeling.

N.B.: Probeer een brander niet te ontsteken wanneer de passende vlammscheider niet goed op zijn plaats staat.

Tipjes voor een optimaal gebruik van de branders:

- Gebruik voor elke brander passende kookpotten (zie tabel n. 4 en fig. 19)
- Wanneer het kookpunt bereikt is, breng de knop op positie MINIMUM (fig.17A-17B)
- Gebruik steeds kookpotten met deksel.

Tabel n. 4: Diameters aangeraden kookpannen.

BRANDER	DIAMETERS aangeraden KOOKPANNEN (cm)
Hulpbrander	12 – 14
Semi-snelle brander	14 – 26
Snelle brander	18 – 26
Dubbele kroon brander	22 – 26

LET OP: gebruik steeds pannen met een vlakke bodem.

LET OP: Bij onderbreking van de elektrische netstroom, steek de branders aan met een lucifer.

De ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsthermokoppel kan alleen geschieden wanneer de knop op de **MAXIMUM** positie staat (grote vlam). Tijdens het koken van gerechten met olie en vetten, die makkelijk ontvlambaar zijn, moet de kok bij het apparaat blijven. Gebruik nooit spray in de nabijheid van het apparaat wanneer deze in werking is.

Tijdens het gebruik van de branders zorg dat de handvatten van de kookpannen op een correcte wijze zijn geplaatst. Zorg dat kinderen niet bij het apparaat komen.

Indien het inbouwkeukvlak voorzien is van een deksel, zorg dat het vlak goed schoon gemaakt wordt en resten van gerechten verwijderd worden alvorens de deksel te sluiten.

NOTA's: Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte en vochtigheid in het lokaal waar het geïnstalleerd is.

Het is dus noodzakelijk dat het lokaal goed geventileerd wordt, dat de openingen voor een natuurlijke ventilatie niet verstopt raken (fig. 4) en dat de mechanische ventilatieinrichting/opzuikap of de elektroventilator geactiveerd zijn (fig. 5A en 5B).

Een intensief en voortdurend gebruik van het apparaat kan een aanvullende ventilatie nodig maken, bv. het openen van een raam of een meer efficiënte ventilatie door vermeerdering van het vermogen van de mechanische opzuiginrichting indien deze bestaat.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE PLATEN

De elektrische of combi-fornuizen zijn met twee typen kookplaten uitgerust:

NORMALE KOOKPLATEN

SNELKOOKPLATEN (aangeduid met een rood cirkeltje in het midden van de plaat)

Elektrische kookplaten en snelkookplaten:

Deze platen worden bediend door een schakelaar met 6 standen (Fig. 20A-20B); de platen kunnen worden ingeschakeld door de bedieningsknop op de gewenste stand te draaien. Op het bedieningspaneel van het apparaat staat gedrukt met welke plaat de bedieningsknop verbonden is. Een rood controlelampje, dat zich ook op het bedieningspaneel bevindt, geeft aan dat de plaat ingeschakeld is.

Hoe wordt de elektrische kookplaat gebruikt:

Als een plaat voor de eerste keer gebruikt wordt, of nadat het een lange periode buiten werking is geweest, wordt aangeraden om het ongeveer 30 minuten op stand 1 te laten functioneren, om eventueel opgenomen vochtigheid van het interne isolatiemateriaal te laten verdampen.

Ter indicatie, geven we in een tabel de benodigde instellingen voor een optimaal gebruik van de elektrische platen weer. TABEL 5.

LET OP: Bij de eerste inschakeling of indien de plaat voor een lange tijd ongebruikt is gebleven, is het noodzakelijk om de eventuele door het binnenste isolatiemateriaal geabsorbeerde vochtigheid te verwijderen, de plaat in te schakelen voor 30 minuten op positie 1 van de omschakelaar.

Tipjes voor een correct gebruik:

- Droog de bodem van de kookpannen alvorens deze op de plaat te zetten
- Gebruik steeds kookpannen met een vlakke bodem en een grote dikte (zie fig. 21)
- Gebruik nooit kookpannen die kleiner zijn dan de kookplaat
- Schakel de elektrische stroom in na de kookpannen op de plaat gezet te hebben
- Na het gebruik, voor een goed behoud, behandel de kookplaten met de normale producten voor elektrische kookplaten die op de markt te vinden zijn zodat de oppervlakten steeds goed schoon blijven; deze handeling voorkomt een eventuele oxydatie (roest).
- Ook na het gebruik blijven de kookplaten warm voor een lange tijd, raak ze dus niet aan met de handen of met andere voorwerpen om brandwonden te voorkomen.
- Tijdens het functioneren van de kookplaten, zorg dat de handvatten van de kookpannen op een correcte wijze zijn geplaatst. Houd kinderen ver weg van het apparaat.
- Tijdens het koken van gerechten met olie en vetten, die makkelijk ontvlambaar zijn, moet de kok bij het apparaat blijven.

WAARSCHUWING: zodra een barst op de oppervlakte van de kookplaten te merken is, trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.

TABEL Nr. 5

NORMALE PLAAT SNELKOOKPLAAT	UITVOERBARE KOOKPROCEDURES
0	Niet ontstoken plaat
1	Het smelten van boter, chocolade, enz. - Het verwarmen van kleine hoeveelheden vloeistoffen
2	Het verwarmen van grotere hoeveelheden vloeistoffen - Het klaarmaken van vla en sausen die een lange kooktijd eisen.
3	Het ontdooien van gerechten, het koken op kookpunttemperatuur.
4	Het roosteren van fijn vlees en vis
5	Het roosteren van kotelets en biefstukken, het koken van grote hoeveelheden vlees
6	Het op kookpunt brengen van grote hoeveelheden water, het bakken.

GEBRUIK VAN DE GASOVEN (FIG.22A-22B)

Alle fornuizen met een gasoven beschikken over een thermostaat met beveiliging om de baktemperatuur te regelen. Door de bedieningsknop linksom te draaien, zodat de wijzer en de gewenste temperatuur aangeeft, kunt u de temperatuur van de oven instellen. De gasoven kan gecombineerd worden met een gasgrill of met een elektrische grill, waarvoor we u doorverwijzen naar de desbetreffende pagina's.

WAARSCHUWING: Indien de vlam van de brander per ongeluk uitgaat, draait u dan de bedieningsknop op nul, en dient u ten minste 1 minuut te wachten voor de oven opnieuw aan te steken.

TABEL Nr. 7

STAND THERMOSTAAT	TEMPERATUUR IN °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

De brander van de oven kan op verschillende manieren aangestoken worden:

-Handmatige ontsteking (altijd mogelijk ook als er geen elektrische energie is):

Om de oven aan te steken, dient u de ovendeur te openen en aan de bedieningsknop te draaien tot de wijzer Nr. 8 op de schaal aangeeft. Breng tegelijkertijd een brandende lucifer in de nabijheid van het ontstekingsbuisje, dat zich op de bodem van de oven bevindt (fig.23). Druk vervolgens de knop van de thermostaat in (op deze manier begint het gas te lopen) en houdt het nog 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander ingedrukt. Laat de bedieningsknop los en controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is.

- Elektrische ontsteking (alleen voor modellen die met deze inrichting zijn uitgerust):

In dit geval dient u eerst de deur van de oven te openen. Druk nu op de knop en draai hem op de maximale temperatuurstand (nummer 8). Druk vervolgens op de thermostaatknop (uitvoeringen met vonkontsteking onder de knop). Wacht ongeveer 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander en laat de knop los. Controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is. Druk bij fornuizen die niet zijn uitgerust met een vonkontsteking onder de knop op de thermostaatknop en op de toets met het symbool van de vonk. Wacht ongeveer 10 seconden na de volledige ontsteking van de brander en laat de knop los. Controleer of de brander blijft branden. Herhaal de handeling, indien dit niet het geval is.

Het ontstekingsmechanisme dient niet langer dan 15 sec. te worden ingedrukt; indien na deze periode de brander niet brandt, druk dan niet meer op de knop en open de deur van de oven, of wacht tenminste 60 sec. voordat u opnieuw probeert de brander aan te steken.

LET OP: Steek de oven altijd aan met de ovendeur open. Laat tijdens het gebruik van de oven het fornuisdeksel altijd open om oververhitting te voorkomen.

WAARSCHUWING: Indien de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, is het noodzakelijk om het ongeveer 15-30 minuten op ongeveer 250° te laten werken zonder iets te bakken, zodat de vochtigheid en geur van het interne isolatiemateriaal uitgedreven kunnen worden.

Bij normaal gebruik van de oven, dient u ongeveer 15 minuten na het aanzetten van de oven en het instellen van de temperatuur te wachten met het in de oven zetten van de gerechten, om de oven te laten voorverwarmen.

De oven beschikt over 4 gleuven op verschillende hoogtes (fig.24), waar zowel de roosters als de bakplaten in kunnen worden geschoven. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt, wordt aangeraden het vlees, of op de bakplaat, of op het rooster dat op de bakplaat geschoven wordt, te bakken. In de onderstaande tabel worden de baktijden en het niveau van de bakplaten voor de verschillende gerechten globaal weergegeven. De persoonlijke ervaring zal vervolgens eventuele wijzigingen aan de waarden in de tabel aanbrengen. Het is in ieder geval raadzaam de aanwijzingen van het recept dat u wilt maken, te volgen.




TABEL Nr.8

TABEL BAKKEN MET GASOVEN

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSGEBRAAD	220	3	60-70
RUNDGEBRAAD	250	3	50-60
OSGEBTRAAB	240	3	60-70
KALFSGEBRAAD	220	3	60-70
LAMSGEBRAAD	220	3	45-55
ROAST BEEF	230	3	55-65
HAASGEBRAAD	235	3	40-50
KONIJNGEBRAAD	220	3	50-60
KALKOENGEBAAD	235	3	50-60
GANSGEBRAAD	225	3	60-70
EENDGEBRAAD	235	3	45-60
KIPGERAAD	235	3	40-45
VIS	200-225	2	15-25
GEBAK			
FRUITTAART	200	2	35-40
EIERTAART	190	2	50-55
BRIOCHES	175	2	25-30
PAN DI SPAGNA	235	2	20
DONUTS	190	2	30-40
BLADERDEEG GEBAK	220	2	20
DRUIVENKOEK	220	2	15-20
STRUDEL	180	2	15-20
SAVOIE KOEKJES	190	2	15
APPELFALPPEN	220	2	20
LANGE VINGER PUDDING	220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROOD	220	2	30
PIZZAA	220	2	20

GEBRUIK VAN DE THERMOSTAAT MET SERIESCHAKELAAR (FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE, CONVENTIONELE OVEN MET ÉÉN BEDIENINGSKNOP)

De elektrische oven wordt geregeld door een elektrisch gestuurde thermostaat die gekoppeld is aan een keuzeschakelaar, die de verwarmingselementen inschakelt. De elektrische oven kan gecombineerd worden met een elektrische grill. Voor de gebruiksaanwijzing van de elektrische grill, verwijzen we u door naar de desbetreffende pagina's. De oven wordt verwarmd door twee verwarmingselementen, één bodem-element en één boven-element. Door aan de bedieningsknop te draaien (fig.25), worden het bodem-element en het externe boven-element ingeschakeld, en met de thermostaat kunnen de gewenste temperaturen tussen de 50°C en 250°C ingesteld worden met behulp van de schaal die op bevestigingsring van de bedieningsknop gedrukt is. Een oranje lampje geeft aan wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft door uit te gaan, het is dus normaal dat dit lampje uit en aan gaat tijdens de werking van de oven. Als u doordraait tot boven de 250°C zijn er 3 vaste standen:

- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het bodem-element van 1600W aan;
 - het symbool  geeft de inschakeling van alleen het externe boven-element van 1200W aan;
 - het symbool  geeft de inschakeling van alleen het grillelement van 1600W aan (zie de paragraaf over de grill).
- In deze standen wordt de temperatuur niet geregeld door de thermostaat.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCH GESTUURDE THERMOSTAAT (FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN MET MEERDERE BEDIENINGSKNOPPEN, MET CONVENTIONELE OVEN MET HETELUCHTSYSTEEM OF MET MULTIFUNCTIONELE OVEN)

De thermostaat, die bij deze modellen geleverd wordt, heeft de functie de temperatuur in de oven constant te houden op een vooraf ingestelde temperatuur tussen de 50°C e 250°C.

Stel de gewenste temperatuur in, die op de bevestigingsring staat aangegeven, door de bedieningsknop met de opgedrukte wijzer op het bedieningspaneel naar rechts te draaien (fig.26A-26B). Het oranje lampje geeft aan dat de thermostaat ingeschakeld is. Deze gaat uit als de oven een temperatuur van meer dan 10°C boven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, en gaat weer aan als de oven een temperatuur van 10°C onder de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De thermostaat kan alleen de verwarmingselementen van de oven inschakelen, als de schakelaar waaraan die gekoppeld is in één van de mogelijke bakfunctie-standen van de verwarmingselementen van de oven staat; indien de schakelaar op stand 0 staat, heeft de thermostaat geen enkele invloed op de verwarmingselementen van de oven, die dus uitgeschakeld blijven.





GEBRUIK VAN DE SCHAKELAAR 4+0 (FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE, CONVENTIONELE OVEN MET HETELUCHTSYSTEEM)

De schakelaar 4+0, die gebruikt wordt bij de conventionele modellen met heteluchtsysteem, dient om, parallel met de thermostaat, de ventilator en de daaraan gekoppelde verwarmingselementen van de oven te bedienen. Om deze in te kunnen stellen, dient namelijk zowel aan de bedieningsknop van de keuzeschakelaar 4+0 (fig.27), als aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden; als slechts aan één van beide gedraaid wordt, wordt geen enkel resultaat verkregen als alleen het aangaan van de ovenverlichting en de ventilator, als deze ingeschakeld zijn.

De elektrische oven wordt door 3 verwarmingselementen verwarmd: één onder en twee boven. Door aan de keuzeschakelaar te draaien, wordt het verwarmingselement, aangeduid met het symbool op de bevestigingsring, ingeschakeld, maar om het in werking te stellen, dient aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden tot het oranje lampje gaat branden waarmee het aangeeft dat het verwarmingselement is ingeschakeld. Als u keuzeschakelaar op één van de vier bakfuncties zet, schakelt u, tegelijkertijd met het desbetreffende verwarmingselement, ook de ovenverlichting in. Als de temperatuur en de verwarmingselementen die men wil laten werken éénmaal zijn ingesteld, regelt de thermostaat het aan en uitgaan van de verwarmingselementen van de oven; het is dus normaal dat het oranje lampje tijdens de werking van de oven uit en aangaat.

Om de elektrische oven uit te schakelen, dient de keuzeschakelaar op stand 0 te worden gezet, waarmee wordt verhinderd dat de thermostaat de verwarmingselementen kan inschakelen; door de bedieningsknop van de thermostaat op stand 0 te zetten, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, maar het is nog wel mogelijk met de keuzeschakelaar de ventilator en de ovenverlichting in te schakelen.

De keuzeschakelaar beschikt over 4 verschillende vaste standen die overeenkomen met 4 verschillende bakfuncties van de oven:

- het symbool  geeft de inschakeling van het bodem-element van 1600W aan, van het externe boven-element van 1200W en van de ventilator;
- het symbool  geeft de inschakeling van het bodem-element van 1600W en van het externe boven-element van 1200W;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen de ventilator aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het grillelement van 1600W aan.

Als de bedieningsknop op één van deze vier standen wordt gezet, is de ovenverlichting altijd aan, waarmee wordt aangegeven dat de oven onder spanning staat.










GEBRUIK VAN DE KEUZESCHAKELAAR 9+0 (FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIONELE OVEN)

De keuzeschakelaar 9+0, die gebruikt wordt bij de modellen met een multifunctionele oven, dient om, parallel met de thermostaat, de ventilator en de daaraan gekoppelde verwarmingselementen van de oven te bedienen. Om deze in te kunnen stellen, dient namelijk zowel aan de keuzeschakelaar 9+0 (fig.28A-28B), als aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden; als slechts aan één van beide gedraaid wordt, wordt geen enkel resultaat verkregen als alleen het aangaan van de ovenverlichting en de ventilator als deze ingeschakeld zijn.

De elektrische oven wordt door 4 verwarmingselementen verwarmd: één onder, twee boven en één convex-element. Door aan de keuzeschakelaar te draaien, wordt de weerstand, aangeduid met het symbool op de bevestigingsring, ingeschakeld, maar om het in werking te stellen, dient aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden tot het oranje lampje gaat branden, waarmee aangegeven wordt dat het verwarmingselement is ingeschakeld. Als u de keuzeschakelaar op één van de negen bakfuncties zet, schakelt u tegelijkertijd met het desbetreffende verwarmingselement ook de ovenverlichting in. Als de temperatuur en de verwarmingselementen die men wil laten werken éénmaal zijn ingesteld, regelt de thermostaat het aan en uitgaan van de verwarmingselementen van de oven; het is dus normaal dat het oranje lampje tijdens de werking van de oven uit en aangaat.

Om de elektrische oven uit te schakelen, dient de keuzeschakelaar op stand 0 te worden gezet waarmee wordt verhinderd dat de thermostaat de verwarmingselementen kan inschakelen; door de bedieningsknop van de thermostaat op stand 0 te zetten, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, maar het is nog wel mogelijk met de keuzeschakelaar de ventilator en de ovenverlichting in te schakelen.

De keuzeschakelaar beschikt over 9 verschillende vaste standen die overeenkomen met 9 verschillende bakfuncties van de oven:

- het symbool  geeft de inschakeling van alleen de ovenverlichting aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van het bodem-element van 1600W aan en van het externe boven-element van 1200W;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het externe boven-element van 1200W aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het bodem-element van 1600W aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het grillelement van 1600W aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van het externe boven-element van 1200W aan en van het grillelement van 1600W;
- het symbool  geeft de inschakeling van het externe boven-element van 1200W, van het grillelement van 1600W en van de ventilator aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van het convex-element van 2800W en van de ventilator aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen de ventilator aan.

Als de bedieningsknop op één van deze negen standen wordt gezet, is de ovenverlichting altijd aan, waarmee wordt aangegeven dat de oven onder spanning staat.

GEBUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUULIJKE LUCHTSTROOM

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250°, om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.

Stel, bij normaal gebruik, met de thermostaatknop de gewenste baktemperatuur in en wacht tot het oranje lampje is uitgegaan voordat u de gerechten in de oven zet.

De oven beschikt over 4 gleuven op verschillende hoogtes (fig.24) waarin zowel de roosters als de bakplaten geschoven kunnen worden. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt, raden wij u aan het vlees, of op de bakplaat, of op het rooster dat op de bakplaat geschoven wordt, te bakken. In tabel Nr. 8 worden de baktijden en het niveau van de bakplaten voor de verschillende gerechten globaal weergegeven. De persoonlijke ervaring zal vervolgens eventuele wijzigingen aan de waarden in de tabel aanbrengen. Het is in ieder geval raadzaam de aanwijzingen van het recept dat u wilt maken, te volgen.

TABEL Nr.8 TABEL BAKKEN MET OVEN MET NATUURLIJKE LUCHTSTROOM

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSGBRAAD	225	4	60-80
RUNDGEBRAAD	225	4	60-80
OSGEBTRAAB	250	4	50-60
KALFSGEBRAAD	225	4	60-80
LAMSGEBRAAD	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
HAASGEBRAAD	250	4	40-50
KONIJNGEBRAAD	250	4	60-80
KALKOENGBRAAD	250	4	50-60
GANSGBRAAD	225	4	60-70
EENDGEBRAAD	250	4	45-60
KIPGERAAD	250	4	40-45
VIS	200-225	3	15-25
GEBAK			
FRUITTAART	225	3	35-40
EIERTAART	175-200	3	50-55
BRIÖCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
DONUTS	180-200	3	30-40
BLADERDEEG GEBAK	200-220	3	15-20
DRUIVENKOEK	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
SAVOIE KOEKJES	180-200	3	40-50
APPELFALPPEN	200-220	3	15-20
LANGE VINGER PUDDING	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
BROOD	220	4	30
PIZZAA	220	3	20

GEBUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE OVEN MET HETELUCHTSYSTEEM

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten op een temperatuur van 250° werken om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.

Breng de oven, voordat u begint te bakken, op de gewenste temperatuur door te wachten tot het oranje lampje uitgaat. Deze oven beschikt over een ventilator die een krachtige luchtcirculatie in horizontale richting voortbrengt, zodat de warmte die voortgebracht wordt door de verwarmingselementen onder en boven gelijkmatig verdeeld wordt. Dankzij dit functioneringsmechanisme, kunt u met de elektrische, conventionele oven met heteluchtsysteem tegelijkertijd verschillende bakfuncties uitvoeren, terwijl de smaak van elk gerecht onveranderd blijft. De circulatie van de warme lucht garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte. De oven hoeft niet meer voorverwarmd te worden, al heeft het de voorkeur, bij erg delicaat gebak, de oven voor te verwarmen voordat u de bakvormen in de oven zet.

Het heteluchtsysteem verandert deels de traditionele manier van bakken. Het vlees hoeft tijdens het bakken niet meer gedraaid te worden, en om een rollade aan het spit te bereiden is het niet meer noodzakelijk een draaispit te gebruiken, maar is het voldoende om het vlees direct op het rooster te leggen.

TABEL Nr. 9 TABEL BAKKEN MET ELEKTRISCHE, CONVENTIONELE OVEN MET HETELUCHTSYSTEEM

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSGBRAAD	210	3/4	60/80
RUNDGEBRAAD	210	3/4	60/80
OSGEBTRAAB	230	3/4	50/60
KALFSGEBRAAD	210	3/4	60/80
LAMSGEBRAAD	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
HAASGEBRAAD	230	3/4	40/50
KONIJNGEBRAAD	230	3	60/80
KALKOENGBRAAD	230	3	50/60
GANSGBRAAD	200	3	60/70
EENDGEBRAAD	230	3/4	45/60
KIPGERAAD	230	3/4	40/45

VIS	180-200	3/4	15/25
GEBAK			
FRUITTAART	210	3	35/40
EIERTAART	160-180	3	50/55
BRIÔCHES	160-180	3	25/30
PAN DI SPAGNA	200-230	3	20/30
DONUTS	160-180	3	30/40
BLADERDEEG GEBAK	180-200	3	15/20
DRUIVENKOEK	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
SAVOIE KOEKJES	165-190	3	40/50
APPELFALPPEN	180-200	3	15/20
LANGE VINGER PUDDING	180-200	3	20/30
TOAST	230	3	5
BROOD	200	3	30
PIZZAA	200	3	20

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250° om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.

Breng de oven, voordat u begint te bakken, op de gewenste temperatuur door te wachten tot het oranje lampje uitgaat. Deze oven beschikt over een ventilator die een krachtige luchtcirculatie in horizontale richting voortbrengt, zodat de warmte die voortgebracht wordt door de verwarmingselementen onder en boven gelijkmatig verdeeld wordt. Dankzij dit functioneringsmechanisme, kunt u met de heteluchtoven tegelijkertijd verschillende bakfuncties uitvoeren, terwijl de smaak van elk gerecht onveranderd blijft. De circulatie van de warme lucht garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte. De oven hoeft niet meer voorverwarmd te worden, al heeft het de voorkeur, bij erg delicaat gebak, de oven voor te verwarmen voordat u de bakvormen in de oven zet.

Het heteluchtsysteem verandert deels de traditionele manier van bakken. Het vlees hoeft tijdens het bakken niet meer gedraaid te worden, en om een rollade aan het spit te bereiden is het niet meer noodzakelijk een draaispit te gebruiken, maar is het voldoende om het vlees direct op het rooster te leggen.

TABEL NR.10 TABEL BAKKEN MET HETELUCHTOVEN

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSGBRAAD	160-170	3	70-100
RUNDGBRAAD	170-180	3	65-90
OSGEBTRAAB	170-190	3	40-60
KALFSGEBRAAD	160-180	3	65-90
LAMSGEBRAAD	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HAASGBRAAD	170-180	3	30-50
KONIJNGEBRAAD	160-170	3	80-100
KALKOENGBRAAD	160-170	3	160-240
GANSGBRAAD	160-180	3	120-160
EENDGBRAAD	170-180	3	100-160
KIPGERAAD	180	3	70-90
VIS	160-180	3-4	s/peso
GEBAK			
FRUITTAART	180-200	3	40-50
EIERTAART	200-220	3	40-45
BRIÔCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
DONUTS	160-180	3	35-45
BLADERDEEG GEBAK	180-200	3	20-30
DRUIVENKOEK	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOIE KOEKJES	150-180	3	50-60
APPELFALPPEN	180-200	3	18-25
LANGE VINGER PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	3	7
BROOD	200-220	3	40
PIZZAA	200-220	3	20

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL

De elektrische grill kan gecombineerd worden met een gasoven of met een elektrische oven. In het eerste geval wordt het samen met het draaispit bediend door op de desbetreffende toets te drukken. In het laatste geval wordt het bediend door de bedieningsknop van de oventhermostaat (zie ook gebruik van de elektrische oven), terwijl de toets alleen het draaispit in werking brengt. Net als de gasgrill kan ook de elektrische grill gebruikt worden om op het ovenrooster te grillen of met het draaispit:

Grillen op het ovenrooster: Plaats in dit geval het bijgeleverde ovenrooster op niveau 1 of 2 en leg de gerechten die u wilt grillen er bovenop, terwijl u de bakplaat op een lager niveau plaatst om het kookvocht op te vangen. Schakel

vervolgens het grillelement in door op de desbetreffende toets te drukken (versie gasoven) of door de thermostaat op de desbetreffende stand te zetten (versie elektrische oven).

BELANGRIJK: U dient bij het grillen op het ovenrooster altijd de deur van de oven op een kier te zetten (fig. 30) en de beschermplaat voor de bedieningsknoppen op de staafjes te bevestigen om oververhitting te voorkomen (fig. 31)

Grillen met het draaispit: Hierbij maakt u gebruik van het draaiende braadspit. Breng de drager van het draaispit dus in de oven aan op de roosters aan de zijkant op niveau 3. Steek de gerechten aan het spit en zet alles in de oven waarbij u de punt van het braadspit in de as achter in de oven steekt, en zet het spit vervolgens aan de voorkant in de drager van het spit (fig. 32). Schuif vervolgens de bakplaat in één van de onderste gleuven en druk op de toets om het draaispit en het grillelement in werking te stellen (versie met gasoven) of draai de thermostaat op de desbetreffende stand en druk op de toets met het symbool van het draaispit (versie met elektrische oven).

BELANGRIJK: U dient bij het grillen met het draaispit altijd de deur van de oven op een kier te zetten (fig. 30) en de beschermplaat voor de bedieningsknoppen op de staafjes te bevestigen om oververhitting te voorkomen (fig. 31)

WAARSCHUWING: de delen aan de buitenkant kunnen tijdens het grillen erg heet worden. Houd kinderen op een afstand van het fornuis.

GEbruik VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHTSYSTEEM

De elektrische grill met heteluchtsysteem is een bijzondere bakfunctie, waarover alleen de multifunctionele oven beschikt. Zet de keuzeschakelaar 9+0 op de desbetreffende stand zodat het grillelement van 1200+1600W en de ventilator in werking worden gesteld. Plaats het ovenrooster op een gemiddeld niveau met de bakplaat op een lager niveau om een optimaal grill-resultaat te verkrijgen.

BELANGRIJK: Zet, tijdens het gebruik van de elektrische grill met heteluchtsysteem de bedieningsknop van de thermostaat niet op een stand hoger dan 175°C, die zich tussen de stand 150°C en 200°C bevindt, om oververhitting van de voorkant van het apparaat te voorkomen; het grillen met het heteluchtsysteem dient namelijk met een gesloten ovendeur plaats te vinden.

ANALOGE TIJDKLOK MET TIMER (fig.33)

De analoge tijdsklok met timer waarschuwt u met een geluidssignaal dat de kooktijd van de gerechten na een bepaalde tijd verstreken is. Om de klok gelijk te zetten, dient u het pinnetje, terwijl u het ingedrukt houdt, naar rechts te draaien tot het de juiste tijd aangeeft. Laat het pinnetje los, en draai het naar rechts tot de bevestigingsring het symbool van het doorgestreepte belletje aanwijst; op deze manier werkt alleen de tijdsklok. Voor het gebruik van de timer dient u het pinnetje, zonder het in te drukken, naar rechts te draaien, waarbij u met behulp van de bevestigingsring de gewenste kooktijd instelt. Na verloop van deze tijd wordt u gewaarschuwd met een geluidssignaal.

LET OP: Nadat het geluidssignaal heeft geklonken, wordt het bakken niet onderbroken. De gebruiker dient het bakken handmatig te onderbreken middels de desbetreffende bedieningsknoppen.

GEbruik VAN DE TIJDKLOK

De tijdsklok waarschuwt u met een geluidssignaal dat de baktijd van het gerecht na een bepaalde tijd bereikt is. Laad de tijdsklok op door de bedieningsknop een volledige slag naar rechts te draaien (fig.34A-34B). Draai vervolgens de knop naar links, waarbij u de wijzer op de gewenste baktijd zet.

LET OP: Nadat het geluidssignaal heeft geklonken, wordt het bakken niet onderbroken. De gebruiker dient het bakken handmatig te onderbreken middels de desbetreffende bedieningsknoppen.

REINIGING VAN HET APPARAAT

Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af en sluit de hoofdkraan van het gas van het apparaat af, alvorens het apparaat te reinigen.

Reiniging van het kookplaatgedeelte:

De koppen van de branders, de geëmailleerde stalen roosters, de geëmailleerde dekseltjes en de vlamverdelers dienen regelmatig met lauwwarm water te worden gereinigd en vervolgens goed te worden afgespoeld en afgedroogd.

Het eventuele vocht dat is overgekookt dient altijd met een doek te worden verwijderd.

Als het openen of sluiten van een kraantje wat moeilijk verloopt, dient u het niet te forceren, maar dringend om technische assistentie te vragen.

Reiniging van de geëmailleerde delen:

Reinig de geëmailleerde delen regelmatig met sop om de eigenschappen ervan te behouden. Gebruik nooit schuurmiddelen. Vermijd het om bijtende of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap etc.) op de geëmailleerde delen achter te laten en reinig de geëmailleerde onderdelen als ze nog warm zijn.

Reiniging van de roestvrijstalen delen:

Reinig de delen met sop en droog ze met een zachte doek af. De glans blijft behouden als u de delen regelmatig met daarvoor geschikte producten, die in de handel verkrijgbaar zijn, behandelt. Gebruik nooit schuurmiddelen.

Reiniging van de vlamverdelers van de branders:

Omdat ze los aangebracht zijn, is het voor hun reiniging voldoende ze van hun plaats af te nemen en af te wassen met sop. Zet ze weer goed op hun plaats, nadat u ze goed afgedroogd heeft en gecontroleerd heeft of de gaatjes niet verstopt zijn.

Interne reiniging van het glas van de oven:

Een typische eigenschap van de oven is dat de interne glasplaat uitneembaar is door heel eenvoudig de 2 schroeven (zie de figuren 35-36) los te draaien, om de glasplaten ook intern te kunnen reinigen. Deze handeling dient uitgevoerd te worden als de oven koud is, en met een vochtige doek, waarbij geen schuurmiddelen gebruikt dienen te worden.

Interne reiniging van de oven:

Om het reinigen van de oven te vergemakkelijken, is het praktisch de deur uit te nemen door de onderstaande instructies te volgen. Steek de haak **C** (figuur 37) in de scharnier **D**. Zet de deur half open en trek met uw handen de deur naar u toe, totdat deze uit de scharnier raakt. Handel in de tegenovergestelde volgorde, om de deur weer te monteren, waarbij u erop let de twee sectoren **F** op correcte wijze in te brengen.

TECHNISCHE GEGEVENS:

VERMOGEN EN VERBRUIK VAN DE GASBRANDERS: Zie tabel 1 hoofdstuk 'Aanpassing aan de verschillende gassoorten'.

Verwarmingsvermogen van de platen (Watt)							
Plaattype	Nr. Standen	1	2	3	4	5	6
Ø115 Standaard 700W	6+0	65	100	175	250	425	700
Ø145 Standaard 1000W	6+0	100	165	250	500	750	1000
Ø145 Snel 1500W	6+0	135	165	250	500	750	1500
Ø145 Automatisch 1500W	12+0	REGELING THERMOSTAAT					
Ø180 Standaard 1500W	6+0	135	220	300	850	1150	1500
Ø180 Snel 2000W	6+0	175	220	300	850	1150	2000
Ø180 Automatisch 2000W	12+0	REGELING THERMOSTAAT					

ANWEISUNGEN FÜR DEN EINBAU, DIE WARTUNG UND DEN GEBRAUCH DER FREISTEHENDEN MINIKÜCHEN

DAS BEDIENUNGSHANDBUCH VOR DER MONTAGE UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Identifikationssymbole auf dem Einband des Bedienungshandbuchs und auf dem Etikett des Gerätes zu sehen sind.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf einer nicht korrekten Montage oder einem falschen Gebrauch des Gerätes beruhen.

Der Hersteller ist nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch, die durch Druckfehler, oder Fehler bei der Abschrift verursacht wurden, verantwortlich. Auch das Aussehen der wiedergegebenen Abbildungen ist völlig unverbindlich.

Der Hersteller behält sich vor, wenn nötig und nützlich, Veränderungen an seinen Produkten durchzuführen, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionseigenschaften außer Acht zu lassen.

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE HILFE NACH DEM KAUF UND BEIM AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE	seite 27
TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR.....	seite 28
MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR	seite 28
INSTALLATION DES KÜCHENHERDS.....	seite 28
WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE GERÄTEINSTALLATION	seite 28
BELÜFTUNG DER RÄUME	seite 28
STANDORT UND BELÜFTUNG	seite 28
ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ.....	seite 29
GASTABELLE.....	seite 29
EINSTELLUNG DER BRENNER	seite 29
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:	seite 29-30
ART DER KABEL	seite 30
WARTUNG DES GERÄTS	seite 30
AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE	seite 30
BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG	seite 31
BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE:.....	seite 31
BESCHREIBUNG DES FRONTALEN BEDIENUNGSSCHALTAFEL:.....	seite 31
BENUTZUNG DER BRENNER.....	seite 31-32
BERNUTZUNG DER ELKTROHERDPLATTEN	seite 32
BENUTZUNG DES GASOFENS.....	seite 33
GEBRAUCH DES THERMOSTATS MIT SERIENUMSCHALTER	seite 34
GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS.....	seite 34
GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 4 + 0 -GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 9+0	seite 35
BENUTZUNG DES OFENS NACH HERRKÖMMLICHER ART	seite 35-36
BENUTZUNG DER ELEKTROSTATISCHEN HEISLUFTÖFEN	seite 36
BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSUMLUFTOFENS	seite 37
BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS	seite 37-38
BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISLUFTGRILLS	seite 38
ANALOGGESTEUERTE UHR MIT MINUTENZÄHLER -BENUTZUNG DES TIMERS	seite 38
SÄUBERUNG DES GERÄTS	seite 39
TECHNISCHE DATEN.....	seite 39

DIESES GERÄT WURDE FÜR NICHT PROFESSIONELLE NUTZUNG INNERHALB VON WOHNUNGEN GEPLANT.

TECHNISCHE HILFE NACH DEM KAUF UND BEIM AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Vor dem Verlassen der Fabrik ist dieses Gerät vom Fachpersonal überprüft und fertig gestellt worden.

Jegliche Reparatur muss gegebenenfalls von qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.

Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich direkt an die Verkaufsstelle oder an die nächstliegende Wartungsstelle zu wenden und diese über den Gerätetyp und die Störung informieren.

Wir empfehlen defekte Teile mit Originalersatzteilen auszutauschen, die nur bei unseren technischen Wartungsstellen und bei autorisierten Geschäftsstellen zu finden sind.

TECHNISCHES HANDBUCH FÜR DEN INSTALLATEUR

RECYCLING



Dieser Herd trägt das Symbol, mit dem darauf hingewiesen wird, dass es sich bei Elektro- und Elektronikgeräten um Sondermüll handelt. Daher ist dieses Produkt entsprechend der Richtlinie 2002/96/EG besonderen Sammelstellen zuzuführen, damit es umweltverträglich recycelt und entsorgt werden kann. Für weitere Informationen setzen Sie sich bitte mit Ihrer Stadtverwaltung oder der entsprechenden zuständigen Stelle in Verbindung.

MITTEILUNGEN AN DEN INSTALLATEUR

Die Installationen, alle Einstellungen, Transformationen und Wartungen, die in hier aufgeführt werden, dürfen nur vom qualifizierten Fachpersonal ausgeführt werden (Gesetznr. 46 und D.P.R. 447).

Eine falsche Installation kann Personen-, Tier- oder Sachschäden hervorrufen, für die der Hersteller keine Verantwortung aufbringt.

Die Sicherheitsvorrichtungen oder die automatischen Einstellungen der Geräte dürfen nur vom Hersteller oder vom autorisierten Lieferanten, bei der funktionierenden Anlage, verändert werden.

INSTALLATION DES KÜCHENHERDS

Nachdem die verschiedenen Verpackungsteile innen wie außen entfernt worden sind, sollte man sich vergewissern, ob der Herd unversehrt ist.

Das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb nehmen, sondern sich an das qualifizierte Fachpersonal wenden.

Die Verpackungsteile (Schaumpolystyrol, Plastiktüten, Karton, Nägel), können gefährlich sein und dürfen nicht in Reichweite von Kindern kommen. Der Herd ist vom Typ Y (bezogen auf die Norm EN 60335-2-6 inkl. der nachfolgenden Varianten gegen Brandschutz; das Gerät kann isoliert installiert, an eine Wand mit einem Abstand von mind. 20mm (Bild 2) gestellt oder zwischen zwei Wänden eingelassen werden (Bild 1). Eine einzelne Seitenwand, welche die Arbeitsfläche überragt, ist möglich und muss aber mindestens 70mm vom Herdrand entfernt sein (Bild 2). Die eventuell an dem Herd anstoßenden Möbelwände und die Hinterwand müssen aus hitzebeständigem Material sein, das ein Temperaturanstieg von 65 °C aushält.

Das Gerät kann als Klasse 1, sowie als Klasse 2 Unterklasse 1, installiert werden.

ACHTUNG: wenn das Gerät als Klasse 2 Unterklasse 1, installiert wird, dürfen für den Gasanschluss ausschließlich flexible Metallröhren benutzt werden, die der Norm UNI 9891 entsprechen.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE GERÄTEINSTALLATION

Man teilt dem Installateur mit, dass dies ein Herd vom Typs Y ist; das heißt, dass er freistehend, zwischen den Küchenmöbeln oder zwischen einem Möbelstück und der Wandmauer installiert werden kann.

Die Geräteinstallation muss entsprechend den vorgeschriebenen national gültigen Richtlinien durchgeführt werden.

Dieser Herd hat keine Vorrichtungen für die Entfernung der Verbrennungsprodukte.

Er muss deswegen nach den vorgeschriebenen national gültigen Richtlinien angeschlossen werden.

Es müssen besonders die unten aufgeführten Vorschriften zur Belüftung und Ventilation der Räumlichkeiten beachtet werden.

Eventuelle Hängeschränke über der Arbeitsfläche müssen einen Abstand von mindestens 700mm aufweisen.

BELÜFTUNG DER RÄUME

Um ein korrektes Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten, ist es nötig, daß der Raum, in dem es montiert wird, immer belüftet ist. Das Volumen des Raumes darf nicht unter 25 m³ liegen und die nötige Luftmenge muß auf der regelmäßigen Gasverbrennung und der Belüftung des Raumes basieren. Der natürliche Zustrom der Luft erfolgt über in die Wände des zu belüftenden Raumes vorgenommene Daueröffnungen: Diese Öffnungen werden nach außen hin verbunden und müssen einen Mindestquerschnitt von 100 cm² haben (siehe Fig.4). Diese Öffnungen müssen so konstruiert werden, daß sie nicht verstopft werden können.

STANDORT UND BELÜFTUNG

Die Geräte für das Kochen mit Gas müssen die Produkte der Verbrennung immer mittels an Kamine angeschlossene Hauben, Ofenrohre oder direkt nach außen abführen (siehe Fig. 5A). Falls keine Haube angebracht werden kann, ist die Verwendung eines am Fenster montierten oder direkt nach außen weisenden Ventilators gestattet, der simultan mit dem Gerät den Betrieb aufnimmt (siehe Fig. 5B), vorausgesetzt, daß die geltenden nationalen Bestimmungen bezüglich der Belüftung der Räume genau beachtet werden.

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ

Vor dem Anschluß des Gerätes an das Gasnetz muß vor allem der Schutzstopfen aus Plastik des Gaskreislaufes entfernt werden, der mit Druck in das Eingangsverbindungsstück desselben eingesteckt ist; zum Entfernen muß er einfach abgezogen werden.

Sich dann dessen versichern, daß die Daten des Hinweisetiketts im unteren Teil des Gehäuses mit denen des Gasverteilungsnetzes übereinstimmen. Ein auf der letzten Seite dieses Handbuchs und auf dem unteren Teil des Gehäuses befindliches Etikett gibt die Einstellungsbedingungen des Geräts an: Gasart und Betriebsdruck.

WICHTIG: Dieses Gerät muss den national geltenden Richtlinien entsprechend installiert und in gut gelüfteten Räume in Betrieb genommen werden.

ACHTUNG: Für den Anschluss des Herdes an die Erdgasleitung besitzt die Verbindung der Gaszuleitung des Gerätes ein konisches Gewinde für Gasanschlüsse nach der ISO-Norm 7-1. Die Anschluss muss mithilfe eines Rohres aus rostfreiem Stahl mit durchgehender Wandung vorgenommen werden.

Zum Anschluss des Herds an Butan- oder Propangas mithilfe der flexiblen Leitung müssen Sie:

GASTABELLE

TABELLE NR. 1

GERÄTEKLASSE: I 2E+

Brenner	Gasart	Druck	Ø Düse 1/100 mm.	Nominalleistung				Reduzierte Leistung	
		mbar		g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	Kcal/h
Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413
	Erdgas G25	25	72	-	95	1	860	0,48	413
Halb-Schnell	Erdgas G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516
	Erdgas G25	25	97	-	167	1,75	1505	0,6	516
Schnell	Erdgas G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903
	Erdgas G25	25	115	-	286	3	2580	1,05	903
Super- Schnell (kronen)	Erdgas G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548
	Erdgas G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548
Ofen	Erdgas G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903
	Erdgas G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,05	903

EINSTELLUNG DER BRENNER

1) Die Einstellung des "MINIMUMS" der Brenner:

Einstellung der Kochflächenbrenner: Für die Einstellung des Minimums der Kochflächenbrenner muss folgendermaßen vorgegangen werden:

- 1) Den Brenner anzünden und den Knopf auf MINIMUM (kleine Flamme) stellen.
- 2) Den Knopf des Hahns, der mit einfachem Druck auf dem gleichen Stab befestigt ist, entfernen.
- 3) Ist der Herd nicht mit Sicherungsventilen auf den Kochflächenbrenner ausgestattet, muss ein kleiner Schraubenzieher in das Loch des Hahns eingeführt werden (Bild 11) und die Drosselschraube nach rechts oder links gedreht werden, bis die Flamme des Brenners auf Minimum eingestellt ist. Wenn der Herd mit Sicherheitsventilen ausgestattet ist, befindet sich die Drosselschraube nicht im Loch des Hahns, sondern auf dem Hahn selbst (Bild 12).
- 4) Sich vergewissern, dass die Flamme beim schnellen Wechseln von MAXIMUM auf MINIMUM nicht ausgeht:

Einstellung des Ofenbrenners: Für die Einstellung des Minimums des Ofenbrenners muss folgendermaßen vorgegangen werden:

- 1) Vor Ausführung der Einstellung den Stecker der elektrischen Spannungsversorgung ziehen
- 2) Die Drehgriffe abziehen
- 3) Die Schaltstirnplatte durch Lösen der Fixierschrauben unter der Stirnplatte entfernen
- 4) Den Drehgriff des Thermostats einführen
- 5) Den Brenner anzünden, indem man den Drehgriff auf MAXIMAL stellt. (manuelle Anzündung mit Streichholz)
- 6) Die Ofentür schließen und den Ofen für mindestens 10 Minuten laufen lassen.
- 7) Den Drehgriff auf die Position MINIMAL stellen (in Entsprechung von 120°) und ihn dann abziehen.
- 8) Mit einem Schraubenzieher die Drosselschraube drehen (Abb. 13) und, bei gleichzeitiger Beobachtung der Flamme durch die Fensterblende des Küchenherds, deren Konsistenz beurteilen, während man dafür sorgt, dass sie durch Ausführen mittels des Drehgriffs von schnellen Übergängen von MINIMAL zu MAXIMAL brennen bleibt.
- 9) Die Stirnplatte wieder montieren, indem man in umgekehrter Weise, wie unter Punkt 3 beschrieben, vorgeht

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:

Der elektrische Anschluß muss entsprechend den Bestimmungen und Verfügungen der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, daß:

- Die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen Leistung des Gerätes entspricht. (siehe Hinweisetikett im unteren Teil des Gehäuses).
- Die Steckdose oder die Anlage mit einer wirksamen Erdungsverbinding nach den Bestimmungen und Verfügungen des momentan geltenden Gesetzes versehen sind. Es wird jede Haftung für die Nichtbeachtung dieser Verfügungen abgelehnt.

Wenn die Verbindung an das Speisungsnetz mit Steckdose durchgeführt wird:

- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweistickett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan der Fig. 14 anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel;

Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel;

Symbol "⏏" Erde = gelb-grünes Kabel;

- Das Speisungskabel muss so positioniert sein, daß es nirgendwo eine Übertemperatur von 75 K erreicht.
- Für die Verbindung keine Reduktionen, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da sie falsche Kontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen provozieren könnten.

Wenn die Verbindung direkt an das Stromnetz durchgeführt wird:

- Zwischen das Gerät und das Netz einen einpoligen Schalter setzen, der der Last des Gerätes entspricht, mit Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm.
- Daran denken, daß das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein.
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

WARNUNG: Im Falle einer Auswechslung des Kabels muss die Erdleitung (gelbgrün) an das Klemmbrett angeschlossen sein; sie ist ungefähr 2 cm länger als die anderen Leitungen.

ART DER KABEL

Das Gerätekabel muss mit einem Gummimantel des Typs H05RR-F isoliert sein, und sein Durchschnitt muss den Werten der unteren Tabelle entsprechen.

TABELLE NR.3 : Art und Durchschnitt der Stromkabel

BETRIEB DES OFENS	BETRIEBSNÄHME DER KOCHFLÄCHE	KABELDURCHMESSER
GASOFEN OHNE GRILL ODER GASOFEN MIT GASGRILL	NUR GASBRENNER	3 X 0,75 mm ²
	GASBRENNER + 1 ELEKTRISCHE PLATTE	3 X 1 mm ²
	GASBRENNER + 2 ELEKTRISCHE PLATTEN	3 X 1 mm ²
GASOFEN + ELEKTRISCHER GRILL	NUR GASBRENNER	3 X 1 mm ²
	GASBRENNER + 1 ELEKTRISCHE PLATTE	3 X 1,5 mm ²
	GASBRENNER + 2 ELEKTRISCHE PLATTEN	3 X 2,5 mm ²
ELEKTRISCHER OFEN	NUR GASBRENNER	3 X 1,5 mm ²
	GASBRENNER + 1 ELEKTRISCHE PLATTE	3 X 2,5 mm ²
	GASBRENNER + 2 ELEKTRISCHE PLATTEN	3 X 2,5 mm ²

ACHTUNG:

Das Gerät entspricht den Vorschriften der CEE 90/396 Richtlinien für die Gasbenutzung im Haushaltsgebrauch und der Richtlinien CEE 83/336 für die elektromagnetische Verträglichkeit.

Alle unsere Geräte sind nach den europäischen Richtlinien EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 plus den betreffenden Abänderungen, welche den Bestimmungen der Europäischen Richtlinien des Schwachstroms 72/23 und 93/68 entsprechen, projiziert und konstruiert.

WARTUNG DES GERÄTS

AUSWECHSLUNG DER ERSATZTEILE

Die Bestandteile wie Knöpfe und Brenner können einfach ohne das Abmontieren anderer Teile abgenommen werden. Für das Auswechseln der Geräteteile wie Düsenfassungen, Hähne und elektrische Bestandteile, muss den Angaben entsprechend Paragraf 'Einstellung der Brenner' gefolgt werden. Im Falle des Auswechselns der Hähne oder des Gasthermostats müssen auch die beiden hinteren Befestigungswinkel der Rampe abmontiert werden. Dazu die 4 Schrauben (2 pro Winkel), die sie an den restlichen Herd befestigt halten, lösen, die Schraubenmütter entfernen, welche die vorderen Brennhähne an der Bedienungsschalttafel befestigt halten, und alle Knöpfe abziehen. Im Falle eines Wechsels des Gas- oder Elektrothermostats müssen auch die hinteren Dichtungen abgenommen werden. Dazu die relativen Schrauben lösen, um die Thermometerkugel herausnehmen und neu einsetzen zu können.

Um die Ofenlampe zu wechseln, reicht es, die Schutzskappe abzuschrauben, die im Inneren des Ofens hervorsteht (Bild 15).

ACHTUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe das Gerät vom Stromnetz abschalten.

Bei jeglichem Wartungseingriff darf das Gerät nicht mehr an die Netz- und Gasversorgung angeschlossen sein.

ACHTUNG: Das mit dem Gerät gelieferte Speisungskabel ist mit diesem mittels Verbindung vom Typ X verbunden (entsprechend den Bestimmungen EN 60335-1, EN 60335-2-6 und darauffolgenden Änderungen), deshalb kann es ohne Verwendung besonderer Werkzeuge durch ein Kabel desselben Typs wie das montierte ersetzt werden.

Bei Verschleiß oder Beschädigung des Speisungskabels ist es auf Grundlage der in der untenstehenden Tabelle Nr. 3 wiedergegebenen Angaben zu ersetzen:

ACHTUNG: Beim Ersetzen des Speisungskabels muss der Monteur den Erdungsleiter im Verhältnis zu den Phasenleitern ca. 2cm länger lassen und außerdem die Hinweise bezüglich des elektrischen Anschlusses beachten.

Schmierens der Hähne: (muss von qualifiziertem Personal eines Kundendienstzentrums durchgeführt werden)

Wenn die Bedienung eines Hahnes schwergängig wird, muss er sofort nach den im Folgenden wiedergegebenen Anweisungen geschmiert werden:

- 1) Den Schaft des Hahns demontieren, indem die zwei auf dem Schaft desselben (Fig. 16) befindlichen Schrauben gelöst werden.
- 2) Den Dichtungskegel und seinen Sitz herausnehmen und mit einem mit Verdünnung getränkten Tuch reinigen.
- 3) Den Kegel mit dem entsprechendem Fett leicht schmieren:
- 4) Den Kegel wieder einsetzen, mehrmals bewegen, wieder herausnehmen, das überflüssige Fett entfernen und sich dessen versichern, daß die Bereiche des Gasdurchflusses nicht verstopft sind.
- 1) Wieder alle Teile in umgekehrter Reihenfolge der Demontage montieren und das richtige Funktionieren des Hahnes überprüfen.

BEDIENUNGSANLEITUNG UND WARTUNG

BESCHREIBUNG DER ARBEITSFLÄCHENELEMENTE

Dimensionen der Gasbrenner

BRENNER	Dimensionen (mm)
Hilfs-brenner	Ø 50
Halb-Schnell	Ø 70
Schnell	Ø 95
Super- Schnell(krone)	Ø 130

BESCHREIBUNG SCHALTAFEL

Auf der Schalttafel wird, in Übereinstimmung jeden Drehgriffs oder Taste, mit einem kleinen Symbol die Funktion sichtbar gemacht. Folgend sind die verschiedenen Schaltungen, die sich auf einem Küchenherd befinden können, aufgelistet:



Das Symbol zeigt die Anordnung der Brenner auf der Arbeitsfläche, der volle Kreis steht für die Erkennung des in Betrieb befindlichen Brenners. (in diesem Fall der rechte, hintere Brenner)



Das Symbol zeigt den Herd in Funktion, welcher es auch immer sei(Gasofen Gasgrill – Gasofen Elektrogrill – Backofen mit statischer Beheizung – Schaltknopf mit 9 Positionen)



Das Symbol zeigt das Elektrothermostat für Heißluftöfen



Das Symbol zeigt den Minutenzähler



Das Symbol zeigt die Betätigungstaste des Bratspieß (nur Gasofen)



Das Symbol zeigt die Taste der Ofenlichtanschaltung (alle außer Heißluftofen)



Das Symbol zeigt die Drucktaste der Brennerzündung



Das Symbol zeigt, ob die Tasten in angeschalteter oder ausgeschalteter Position sind

BENUTZUNG DER BRENNER

Auf der Schalttafel ist über jedem Knopf ein Bild aufgedruckt, das anzeigt welcher Brenner welchem Knopf entspricht. Das Anstecken der Brenner kann auf verschiedene Art erfolgen je nach Gerätetyp und seinen charakteristischen Eigenschaften:

- **Manuelles Anstecken (im Falle eines Stromausfalles ist dies immer möglich):** Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf MAXIMUM stellen (große Flamme Bild 17A-17B) und ein angezündetes Streichholz an den Brenner halten.
- **Elektrisches Anzünden:** Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf MAXIMUM stellen (große Flamme Bild 17A-17B) den Zündknopf, der mit einem Stern ausgezeichnet ist, drücken und loslassen, sobald der Brenner angezündet ist.
- **Anstecken der Brenner, die mit einer Sicherungsvorrichtung ausgestattet sind (Thermoelement) (Bild 18):** Den für den Brenner entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, auf MAXIMUM stellen (große Flamme Bild 17A-17B), den Knopf drücken und einer der Zündungsvorrichtungen wie oben beschrieben betätigen. Bei erfolgter Anzündung den Knopf für zirka 10 Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme das Thermoelement aufheizen kann. Falls der Brenner ausgeht, nachdem der Knopf losgelassen worden ist, den Vorgang von Vorne wiederholen.

MERKE: Den Brenner nicht versuchen anzuzünden, wenn der betreffende Flammenverteiler nicht korrekt positioniert ist.

Ratschläge für eine optimale Benutzung der Brenner:

- Für jeden Brenner den geeigneten Topf benutzen (siehe Tabelle Nr.4 und Bild 19).
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist den Knopf auf MINIMUM stellen (kleine Flamme Bild 17A-17B).
- Töpfe immer mit Deckel benutzen.

TABELLE NR. 4

Brenner	Empfohlener Topfdurchmesser (cm.)
Hilfsleistung	12-14
Halbschnellbrenner	14-26
Schnellbrenner	18-26
Kronenbrenner	22-26

Achtung: Kochbehälter mit flachem Boden benutzen

ACHTUNG: Bei einem Netzstromausfall können die Brenner mit Streichhölzern angesteckt werden. Während des Kochens von Lebensmitteln mit Öl und Fette, die leicht entflammbar sind, sollte man sich nicht von der Kochstelle entfernen.

Bei einem Gerät, das mit einer Kristallglasabdeckung ausgestattet ist, muss Vorsicht geboten werden, da sie beim Erhitzen zerspringen kann.

Alle Brenner müssen beim Schließen mit der Kristallglasabdeckung ausgeschaltet sein.

Keine Sprays in der Nähe des eingeschalteten Gerätes benutzen.

Beim Entflammen der Brenner darauf achten, dass die Topfhenkel korrekt positioniert sind. Kinder fern halten.

Falls das Gerät mit einer Kristallglasabdeckung ausgestattet ist, die Kochfläche vor dem Schließen von eventuellen abgesetzten Speiseresten befreien.

ANMERKUNGEN: Die Verwendung eines Gasherdes produziert Hitze und Feuchtigkeit im Raum, in dem er verwendet wird. Es ist deshalb eine gute Belüftung des Raumes nötig, wobei die Öffnungen der natürlichen Belüftung (Fig. 4) frei bleiben müssen und die mechanische Vorrichtung zur Belüftung/Abzugshaube oder Elektroventilator (Fig. 5A und 5B) aktiviert wird. Ein intensiver und lange andauernder Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung nötig machen, zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine wirksamere Belüftung durch Erhöhen der mechanischen Saugleistung, wenn es sie gibt.

BERNUTZUNG DER ELKTROHERDPLATTEN

Der Elektro- oder Mischherd ist mit zwei verschiedenen Elektroherdplatten ausgestattet:

NORMALE HERDPLATTEN

SCHNELLKOCHPLATTEN (mit einem roten zentralen Kreis gekennzeichnet)

Normale Elektroplatten und Schnellkochplatten:

Diese Platten sind mit einem 6-Positionenknopf ausgestattet (Bild 20A-20B); das Einschalten der Platten erfolgt durch das Drehen des Knopfes auf die gewünschte Position. Auf der frontalen Schalttafel befindet sich ein Aufdruck, der besagt auf welche Platte sich der Knopf beruft. Das Einschalten der Platte wird auch von einer Kontrolleuchte angegeben, die sich ebenfalls auf der Schalttafel befindet.

Wie soll man eine Elektroplatte benutzen:

Wenn man die Platte zum ersten Mal benutzt oder nach einer langem Stillstand, rät man sie auf Position 1 für etwa 30 Minuten einzuschalten, damit eventuelle Feuchtigkeitsrückstände in den inneren Isolierungen eliminiert werden.

Aus reinen hinweisenden Gründen geben wir eine Tabelle mit den nötigen Einstellungen für den optimalen Gebrauch der Elektrokochplatten an. TABELLE 5.

ACHTUNG: Beim ersten Einschalten oder, wenn die Platte für lange Zeit außer Betrieb war, ist es nötig, die Platte für 30 Minuten auf die Position 1 des Umschalters zu stellen, um die eventuelle vom Isoliermaterial absorbierte Feuchtigkeit zu entfernen.

Für eine korrekte Verwendung nicht vergessen:

- Den Boden des Topfes abtrocknen, bevor Sie ihn auf die Platte stellen.
- **Töpfe mit planem und starkem Boden verwenden (siehe Fig. 21).**
- Nie Töpfe verwenden, die kleiner sind als die Platte.
- **Den Strom erst einschalten, wenn der Topf auf der Platte steht.**
- **Für eine lange Lebensdauer muß die Platte nach der Benutzung mit den normalen Produkten für Elektroplatten, die im Handel erhältlich sind, behandelt werden, so daß die Oberfläche immer sauber ist; dieser Vorgang verhindert eine eventuelle Oxydation (Rost).**
- **Auch nach dem Gebrauch bleiben die Platten noch lange heiß, deshalb nicht die Hände oder andere Objekte darauf legen, um Verbrennungen zu vermeiden.**
- **Sich während des Betriebs der Platten dessen versichern, daß die Griffe der Töpfe korrekt positioniert sind. Kinder entfernen.**
- **Während des Kochens von Speisen mit Öl und Fett, die schnell entzündlich sind, darf der Bediener sich nicht vom Gerät entfernen.**

HINWEIS: Sobald ein Riß auf der Oberfläche der Platte zu sehen ist, das Gerätes sofort vom Stromnetz abschalten.

TABELLE NR.5

NORMALE HERDPLATTE SCHNELLKOCHEPLATTE	DURCHFÜHRBARE GARVORGÄNGE
0	Platte abgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade usw. - Zum Aufwärmen kleinerer Flüssigkeitsmengen
2	Zum Aufwärmen größerer Flüssigkeitsmengen - Zur Zubereitung von Cremes und Saucen mit längerer Garzeit
3	Zum Auftauen von Lebensmitteln und zum Garen bei Kochtemperatur
4	Zum Garen von Braten, zartem Fleisch und Fisch
5	Zum Braten von Koteletts und Steaks, für großem Braten
6	Zum Kochen größerer Menge von Wasser und zum Frittieren

BENUTZUNG DES GASOFENS

Alle Herde mit Gasofen sind mit einem Sicherheitsthermostat für die Temperatureinstellung ausgestattet. Mit dem Knopf gegen den Uhrzeigersinn die gewünschte Ofentemperatur auswählen (Bild 22A-22B). Der Gasofen kann mit einem Gasgrill oder mit einem Elektrogrill, deren Gebrauch auf den spezifischen Seiten hingewiesen wird, ausgestattet sein.

WARNUNG: Sollte die Flamme des Brenners sich zufällig löschen, muss der Knopf in die Ausgangsposition zurückgedreht werden und eine erneute Zündung darf erst wieder nach mindestens 1 Minute erfolgen.

TABELLE NR.7

POSITION DES THERMOSTATS	TEMPERATUR IN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

Das Anstecken des Ofenbrenners kann auf verschiedenen Arten erfolgen:

- Manuelles Anstecken (**immer bei Stromausfall möglich**) :

Um das Anstecken des Ofens zu bewerkstelligen, muss die Ofentür geöffnet und der Knopf (Bild 23) gedreht werden, bis er mit der Nr. 8 auf der Anzeichen- Skala übereinstimmt. Gleichzeitig ein entzündetes Streichholz an das Zündrohr halten, das sich auf dem Boden des Ofens befindet. Folglich muss der Thermostatkopf gedrückt werden (auf dieser Weise beginnt der Gaszulauf) und für weitere 10 Sekunden, nach vollständigem Entflammen des Brenners, gedrückt gehalten werden. Den Knopf loslassen und kontrollieren ob der Brenner angezündet bleibt, ansonsten muss der Vorgang wiederholt werden.

- **Elektrische Anzündung:** (nur für Modelle, die mit dieser Einrichtung ausgestattet sind) :

In diesem Fall muss man präventiv die Ofentür öffnen und den Drehgriff bis auf die Position der maximalen Temperatur drücken und drehen (Nummer 8). Dann den Drehgriff des Thermostats drücken (Versionen mit Drehgriffzündung). Ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen. Für die Küchenherde, die nicht mit einer Drehgriffzündung ausgestattet sind, den Drehgriff des Thermostats und die Taste mit dem Funkensymbol drücken, ungefähr 10 Sekunden nach der vollständigen Zündung des Brenners warten und den Drehgriff loslassen. Kontrollieren Sie, dass der Brenner nicht erloschen ist, andernfalls die Vorgehensweise wiederholen.

Die Ansteckungsvorrichtung darf nicht mehr als 15 Sekunden bedient werden; wenn nach diesem Zeitabschnitt der Brenner nicht angezündet ist, die Vorrichtung nicht mehr betätigen und die Ofentür öffnen, oder mindestens 60 Sek. bis zu einem neuen Versuch abwarten.

ACHTUNG: Das Anstecken des Ofens immer bei geöffneter Tür vornehmen. Während der Ofenbenutzung die Herdabdeckung offen lassen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

WARNUNG: Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für 15-30 Minuten leer eingeschaltet zu lassen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.

Während des normalen Ofengebrauchs nach dem Anstecken und der Temperaturwahl zirka 15 Minuten vorheizen, bevor die Speisen in den Ofen gestellt werden.




Der Ofen ist mit vier Schienen in verschiedenen Höhen ausgestattet (Bild 24), auf denen Ofenroste oder Bleche eingeführt werden können. Um eine starke Verschmutzung des Ofens zu vermeiden, raten wir das Fleisch direkt auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter, zu braten. In der unteren Tabelle werden die Kochzeiten und die Position der Bleche für die verschiedenen Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung wird zu eventuellen Veränderungen der in der Tabelle angegebenen Werte führen. Es wird auf jeden Fall angeraten, die Rezeptanweisungen zu befolgen.

TABELLE NR.8

KOCHTABELLE FÜR GASOFENS			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGEN	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	220	3	60-70
RINDERBRATEN	250	3	50-60
OCHSENBRATEN	240	3	60-70
KALBSBRATEN	220	3	60-70
LAMMBRATEN	220	3	45-55
ROAST BEEF	230	3	55-65
HASENBRATEN	235	3	40-50
KANINCHENBRATEN	220	3	50-60
TRUTHAHNBRATEN	235	3	50-60
GANSBRATEN	225	3	60-70
ENTEBRATEN	235	3	45-60
HUHNBRATEN	235	3	40-45
FISCH			
	200-225	2	15-25
BACKWAREN			
OBSTTORTE	200	2	35-40
TROCKENKUCHEN	190	2	50-55
BRIOCHES	175	2	25-30
PAN DI SPAGNA	235	2	20
BREZEL	190	2	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	220	2	20
ROSINENFLADEN	220	2	15-20
STRUDEL	180	2	15-20
PLÄTZCHEN	190	2	15
APFELKUCHEN	220	2	20
PUDDING	220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROT	220	2	30
PIZZA	220	2	20

GEBRAUCH DES THERMOSTATS MIT SERIENUMSCHALTER (HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN MIT NUR EINEM BEDIENUNGSKNOPF)

Der Elektroofen wird von einem Elektrothermostat geregelt, an dem ein Umschalter angeschlossen ist, der die Einschaltung der Widerstände bestimmt. Der Elektroofen kann mit einem Elektrogrill ausgestattet sein, dessen Gebrauch auf den folgenden Seiten beschrieben wird. Der Ofen wird von 2 Widerständen geheizt, einer befindet sich oben und einer unten. Beim Drehen des Knopf (Bild 25) geht der untere Widerstand und der obere außen liegende Widerstand an und man kann mit dem Thermostat auf dem die Temperaturskala aufgedruckt ist, die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen. Eine orange Kontrollleuchte signalisiert beim Erlöschen, dass die gewählte Temperatur im Ofen erreicht ist; es ist also normal, dass die Kontrollleuchte während des Betriebs an- und ausgeht. Geht die Drehung über 250°C hinaus, findet man 3 feststehende Positionen:

- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1600W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 1200W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der eine Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet ist; (siehe entsprechenden Paragraf).

In diesen Positionen wird die Temperatur nicht vom Thermostat kontrolliert.

GEBRAUCH DES ELEKTROTHERMOSTATS (HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM OFEN MIT GETRENNTEN BEDIENUNGSKNOPFN, MIT STATISCHEM HEISLUFTOFEN UND MIT MULTIFUNKTIONSÖFEN)

Das in den verschiedenen Modellen eingebaute Thermostat hat die Funktion, die Innentemperatur des Ofens zwischen 50°C und 250°C konstant zu halten.

Den Knopf im Uhrzeigersinn solange drehen (Bild 26A-26B), bis die gewählte Temperatur, die sich auf dem Ring des Knopfes aufgedruckt ist, mit dem aufgedrucktem Anzeiger auf der frontalen Schalttafel übereinstimmt. Die Inbetriebnahme des Thermostats wird von der orangen Kontrollleuchte solange angezeigt, bis die Innentemperatur des Ofens die eingestellte um 10°C überschritten hat, und sie leuchtet wieder auf, falls sie um 10°C die eingestellte Temperatur unterschreitet. Das Thermostat kann nur den elektrischen Ofenwiderstand regeln, wenn der angeschlossene Umschalter sich auf einen der Positionen für die Funktion der Ofenwiderstände befindet; falls der Umschalter sich auf Position 0 befindet, hat das Thermostat keinen Einfluß auf die Ofenwiderstände, die ausgeschaltet bleiben.





GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 4 + 0 (HERDE MIT ELEKTROSTATISCHEM HEISSLUFTOFEN)

Der Umschalter 4+0, der bei den Modellen mit elektrostatischen Heissluftöfen benutzt wird, dient, parallel zum Thermostat, zur Regulierung des Motorventilators und der Ofenwiderstände. Um diese zu betreiben muss man sowie den Umschalters (Bild 27), als auch den Thermostatregler drehen; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfe erzielt man keinen Effekt auf den Ofen, außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator, falls sie eingestellt sind.

Der Elektroofen wird von 3 Widerständen geheizt: ein unterer und zwei obere; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrollleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstandes angibt. Wird der Umschalter auf irgendeine der neun Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrolllampe an- und ausgeht.

Um den Elektroofen auszuschalten muss, der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.

Der Umschalter hat 4 verschiedene feststehende Positionen, die den 4 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

- das Symbol  bedeutet, dass der Widerstand von weniger als 1600W und der obere Widerstand von mehr als 1200W + der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass der untere Widerstand von 1600W und der obere von 1200W eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet ist.

Wenn der Knopf auf einer der vier Positionen steht, geht das Ofenlicht immer an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.










GEBRAUCH DES UMSCHALTERES 9+0 (HERDE MIT ELEKTRO- MULTIFUNKTIONSOFFEN)

Der Umschalter 9+0 in den Modellen mit Multifunktionsöfen regelt, parallel zum Thermostat, den Motorventilator und die Widerstände des Ofens. Um diese anzuschließen, muss sowie der Umschalter 9+0 (Bild 28A-28B) als auch der Thermostatregler benutzt werden; beim Drehen von nur einer der beiden Knöpfen erzielt man keinen Effekt auf den Ofen außer dem Anschalten der Ofenlampe oder dem Motorventilator falls sie eingestellt sind.

Der Elektroofen wird von 4 Widerständen geheizt: ein unterer, zwei obere und eine runde; beim Drehen des Umschalters schaltet sich der Widerstand betreffend des Symbols auf dem Ring des Knopfes ein, aber um sie zu aktivieren muss man den Thermostatregler solange drehen, bis die orange Kontrollleuchte aufleuchtet und das Funktionieren des Widerstands angibt. Wird der Umschalter auf irgendeine der vier Funktionsmodalitäten gestellt, geht auch, gleichzeitig mit dem betreffenden Widerstand, die Ofenlampe an. Das An- und Ausschalten der Ofenwiderstände, nach der gewünschten Temperatur- und Widerstandswahl, wird vom Thermostat bestimmt; daher ist es normal, dass während dem Betrieb die Kontrolllampe an- und ausgeht.

Um den Elektroofen auszuschalten, muss der Umschalter auf Position 0 gebracht werden. Damit das Thermostat keinen Einfluss mehr auf die Widerstände hat; wird der Thermostatregler auf 0 gestellt. Es werden die Widerstände ausgeschaltet, aber es bleibt weiterhin die Möglichkeit bestehen den Motorventilator und die Ofenlampe mit dem Umschalter zu bedienen.

Der Umschalter hat 9 verschiedene feststehende Positionen, die den 9 verschiedenen Ofenfunktionen entsprechen:

- das Symbol  bedeutet, dass nur die Ofenlampe eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass der untere Widerstand von 1600W und der obere von 1200W eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der obere, frei liegende Widerstand von mehr als 1200W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand von weniger als 1600W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet ist;
- das Symbol  bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 1200W und der Widerstand des Grills von 1600W eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass der äußere Widerstand von mehr als 1200W und der Widerstand des Grills von 1600W + Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass der Kreiswiderstand von 2800W und der Motorventilator eingeschaltet sind;
- das Symbol  bedeutet, dass nur der Motorventilator eingeschaltet ist.

Wenn der Knopf auf einer der neun Positionen steht, geht immer das Ofenlicht an, das heißt, dass der Ofen am Stromnetz angeschlossen ist.

BENUTZUNG DES OFENS NACH HERRKÖMMLICHER ART

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.

Der Ofen ist mit vier Schienen in verschiedenen Höhen ausgestattet (Bild 24), auf denen Ofenroste oder Bleche eingeführt werden können. Um eine starke Verschmutzung des Ofens zu vermeiden, raten wir, das Fleisch auf dem Blech oder auf dem Rost mit einem Blech darunter, zu braten. In der Tabelle Nr. 8 werden die Kochzeiten und die Position der Bleche für die verschiedenen Lebensmittel angegeben. Die persönliche Erfahrung wird zu eventuellen

Veränderungen der in der Tabelle angegebenen Werten führen. Es wird auf jeden Fall geraten, die Rezeptanweisungen zu befolgen.

TABELLE NR.8

KOCHTABELLE FÜR ÖFEN NACH HERRKÖMMLICHER ART			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGEN	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	225	4	60-80
RINDERBRATEN	225	4	60-80
OCHSENBRATEN	250	4	50-60
KALBSBRATEN	225	4	60-80
LAMMBRATEN	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
HASENBRATEN	250	4	40-50
KANINCHENBRATEN	250	4	60-80
TRUTHAHNBRATEN	250	4	50-60
GANSBRATEN	225	4	60-70
ENTEBRATEN	250	4	45-60
HUHNBRATEN	250	4	40-45
FISCH			
	200-225	3	15-25
BACKWAREN			
OBSTTORTE	225	3	35-40
TROCKENKUCHEN	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
BREZEL	180-200	3	30-40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	200-220	3	15-20
ROSINENFLADEN	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
PLÄTZCHEN	180-200	3	40-50
APFELKUCHEN	200-220	3	15-20
PUDDING	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
BROT	220	4	30
PIZZA	220	3	20

BENUTZUNG DER ELEKTROSTATISCHEN HEISSLUFTÖFEN

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, um die Feuchtigkeit und die Gerüche der inneren Isolierungen zu beseitigen.

Den Ofen vor der Benutzung auf die gewünschte Temperatur bringen d.h. warten bis die orange Kontrollampe ausschaltet ist. Dieser Ofen ist mit einem Ventilator ausgestattet, die heiße Luft horizontal zirkulieren lässt, sodass die von dem oberen und unteren Widerstand erzeugte Hitze gleichmäßig verteilt wird. Der Vorzug dieser Funktion ist, dass im elektrostatischen Heissluftofen gleichzeitig Verschiedenes gebraten oder gebacken werden kann, ohne dass der Geschmack der Speisen beeinflusst wird.

Die Zirkulation der heißen Luft erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Vorheizen des Ofens kann erspart werden, trotzdem es bei besonders delikaten Backwaren vor der Blecheingabe vorzuziehen ist.

Das Heissluftsystem ändert teilweise die vielseitigen Kenntnisse über das traditionelle Backen und Braten. Das Fleisch zum Beispiel muss während des Bratens nicht mehr gewendet werden und man kann beim Bratenspieß auf den Bratenwender verzichten und das Fleisch direkt auf den Bratrost legen.

TABELLE NR.9

KOCHTABELLE FÜR DER ELEKTROSTATISCHEN HEISSLUFTÖFEN			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGEN	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	210	3/4	60/80
RINDERBRATEN	210	3/4	60/80
OCHSENBRATEN	230	3/4	50/60
KALBSBRATEN	210	3/4	60/80
LAMMBRATEN	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
HASENBRATEN	230	3/4	40/50
KANINCHENBRATEN	230	3	60/80
TRUTHAHNBRATEN	230	3	50/60
GANSBRATEN	200	3	60/70
ENTEBRATEN	230	3/4	45/60
HUHNBRATEN	230	3/4	40/45
FISCH			
	180-200	3/4	15/25

BACKWAREN			
OBSTTORTE	210	3	35/40
TROCKENKUCHEN	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
PAN DI SPAGNA	200-230	3	20/30
BREZEL	160-180	3	30/40
BLÄTTERTIGGEBÄCK	180-200	3	15/20
ROSINENFLADEN	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
PLÄTZCHEN	165-190	3	40/50
APFELKUCHEN	180-200	3	15/20
PUDDING	180-200	3	20/30
TOAST	230	3	5
BROT	200	3	30
PIZZA	200	3	20

BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN HEISSLUFTOFENS

Bei der Erstbenutzung des Ofens ist es wichtig den Ofen bei zirka 250° Grad für höchstens 30 Minuten aufzuheizen, damit die Feuchtigkeit und die Gerüche von den inneren Isolierungen entfernt werden.

Den Ofen vor der Benutzung auf die gewünschte Temperatur bringen, d.h. warten, bis sich die orange Kontrollampe ausschaltet. Dieser Ofen ist mit einem runden Widerstand, in deren Inneren sich ein Ventilator befindet, ausgestattet, welche die heiße Luft horizontal zirkulieren läßt. Der Vorzug dieser Funktion ist, dass im Heissluftofen gleichzeitig Verschiedenes gebraten oder gebacken werden kann, ohne dass der Geschmack der Speisen beeinflusst wird.

Die Zirkulation der heißen Luft erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze. Das Vorheizen des Ofens kann erspart werden, trotzdem es bei besonders delikaten Backwaren vor der Eingabe vorzuziehen ist.

Das Heissluftsystem ändert teilweise die vielseitigen Kenntnisse über das traditionelle Backen und Braten. Das Fleisch zum Beispiel muss während des Bratens nicht mehr gewendet werden und man kann beim Bratspieß auf den Bratenwender verzichten und das Fleisch direkt auf den Bratrost legen.

TABELLE NR.10

BEDIENUNGSTABELLE FÜR HEISSLUFTÖFEN			
	TEMPERATURHÖHE IN C°	ANBRINGEN	MINUTEN
FLEISCH			
SCHWEINEBRATEN	160-170	3	70-100
RINDERBRATEN	170-180	3	65-90
OCHSENBRATEN	170-190	3	40-60
KALBSBRATEN	160-180	3	65-90
LAMMBRATEN	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HASENBRATEN	170-180	3	30-50
KANINCHENBRATEN	160-170	3	80-100
TRUTHAHNBRATEN	160-170	3	160-240
GANSBRATEN	160-180	3	120-160
ENTEBRATEN	170-180	3	100-160
HUHNBRATEN	180	3	70-90
FISCH			
	160-180	3-4	s/peso
BACKWAREN			
OBSTTORTE	180-200	3	40-50
TROCKENKUCHEN	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
BREZEL	160-180	3	35-45
BLÄTTERTIGGEBÄCK	180-200	3	20-30
ROSINENFLADEN	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
PLÄTZCHEN	150-180	3	50-60
APFELKUCHEN	180-200	3	18-25
PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	3	7
BROT	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

BENUTZUNG DES ELEKTROSTATISCHEN GRILLS

Der elektrische Grill kann sowie mit dem Gasofen als auch mit dem Elektroofen verbunden werden. Im ersten Fall wird er, die betreffende Taste drückend, zusammen mit dem Bratenwender reguliert. Im zweiten Fall wird er von dem Thermostatregler des Ofens (siehe auch Benutzung des Elektroofens) reguliert, während die Taste ausschließlich den Bratenwender aktiviert. Wie beim Gasgrill kann auch der Elektrogrill zum Grillen auf dem Ofenrost oder für den Bratenwender benutzt werden:

Grillen auf dem Ofenrost: In diesem Fall den dazu gehörenden Rost auf Höhe 1 oder 2 positionieren und die Lebensmittel zum Grillen darauf legen, während das Ofenblech auf die darunterliegende Höhe eingeschoben wird, um den Bratsud aufzufangen.

Dann den Widerstand des Grills, die betreffende Taste drückend (bei Gasöfen) einschalten oder das Thermostat auf die betreffende Position umschalten (bei Elektroöfen).

WICHTIG: Das Grillen mit dem Bratenwender muss immer bei halboffener Tür erfolgen (Bild 30) und der Schutz für die Bedienungsknopf muss entsprechend angebracht werden, um Überhitzung zu vermeiden (Bild 31).

Grillen mit Bratenwender: Dient zum Grillen mit dem sich drehenden Spieß. In dem Ofen die Spießfassungen seitlich auf den Rost auf Höhe 3 anbringen. Die Gerichte aufspießen und alles in den Ofen geben, dabei die Spitze in die Welle einführen, die am hinteren Teil des Ofens hervorsteht, und den vorderen Teil des Spießes in die Spießfassungen legen (Bild 32). Das Blech in einer der unteren Schienen einführen, die Taste, die den Bratenwender und den Widerstand einschaltet, drücken (bei Gasöfen) oder das Thermostat auf die betreffende Position umschalten und die Taste mit dem Bratenwendersymbol drücken (bei Elektroöfen).

WICHTIG: Das Grillen mit dem Bratenwender muss immer bei halboffener Tür erfolgen (Bild 30) und der Schutz für die Bedienungsknopf muss entsprechend angebracht werden, um Überhitzung zu vermeiden (Bild 31).

WARNUNG: Die Ofenteile können sich während des Grillens sehr erhitzen.

Es ist wichtig Kinder aus der Küche fern zu halten.

BENUTZUNG DES ELEKTRO-HEISSLUFTGRILLS

Mit dem Elektro- Heissluftgrill ist nur der Multifunktionsofen ausgestattet. Den Umschalter 9+0 auf die betreffende Position stellen, um den Widerstand des Grills von 1200+1600W und den Motorventilator anzustellen. Für ein optimales Grillen den Ofenrost auf eine mittlere Höhe und das Ofenblech darunter einschieben.

WICHTIG: Während der Benutzung des Elektro- Heissluftgrills den Thermostatregler nicht über 175°C, zwischen 150°C und der 200°C, einstellen, um eine Überhitzung der Vorderseite des Geräts zu vermeiden; Das Heissluftgrillen muss in der Tat bei geschlossener Tür erfolgen.

ANALOGGESTEUERTE UHR MIT MINUTENZÄHLER (Bild 33)

Die analoggesteuerte Uhr mit Minutenzähler meldet dank einem Hörsignal das stattgefundene Kochen eines Gerichtes nach dem Vergehen einer Zeit.

Um die Uhr einstellen zu können, muß man den Zapfen drücken und mit Uhrzeigersinn drehen, dann ihn lassen und mit Uhrzeigersinn drehen sobald die Nutmutter das Symbol der angekreuzten Glocke erreicht. So funktioniert nur die Uhr.

Für den Betrieb des Minutenzählers muß man den Zapfen mit Uhrzeigersinn drehen, ohne ihn zu drücken. Die Nutmutter erlaubt die Wahl des Zeitraumes, nach dem die Uhr klingeln wird.

ACHTUNG: Die Backzeit wird nicht vom akustischem Signal unterbrochen. Der Benutzer muss den Ofen mit den betreffenden Knopf ausschalten.

BENUTZUNG DES TIMERS

Der Timer gibt durch ein akustisches Signal an wann die Kochzeit eines Gerichts abgelaufen ist. Für seinen Gebrauch den Knopf (Bild 34A-34B) mit dem Uhrzeigersinn einmal ganz aufdrehen. Anschließend den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backzeit stellen.

ACHTUNG: Die Backzeit wird nicht vom akustischem Signal unterbrochen. Der Benutzer muss den Ofen mit den betreffenden Knopf ausschalten.

SÄUBERUNG DES GERÄTS

Vor jeglicher Säuberung das Gerät vom dem Stromnetz abschalten und den Hahn für die Gaszufuhr schließen.

Säuberung der Kochfläche:

Die Brennerköpfe, die emaillierten Edelstahlgitter, die emaillierten Deckelchen und die Flammenverteiler müssen regelmäßig mit lauwarmen Seifenwasser gesäubert, abgespült und gut abgetrocknet werden.

Flüssigkeit die eventuell beim Kochen über die Töpfe tritt, muss immer mit einem trockenen Tuch aufgewischt werden.

Falls das Öffnen oder Schließen von einer der Hähne schwierig sein sollte, diese nicht gewaltsam betätigen, sondern sofort den technischen Wartungsdienst rufen.

Säuberung der emaillierten Teile:

Um die emaillierten Teile bei gutem Zustand zu erhalten, sollten sie oft mit Seifenwasser gereinigt werden. Keine Scheuermittel benutzen. Auch Säure oder alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft usw.) sollten sofort von den noch warmen emaillierten Teilen abgewaschen werden.

Säuberung der Edelstahlteile:

Die einzelnen Teile mit Seifenwasser reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Der Glanz bleibt erhalten, indem man regelmäßig die vom Handel vorgesehenen Produkte benutzt. Nie Scheuermittel benutzen.

Säuberung der Flammenverteiler der Brenner:

Da sie einfach aufgelegt sind, reicht es sie von ihren Plätzen abzuheben und mit Seifenwasser abzuwaschen. Nachdem sie gut abgetrocknet sind und die Öffnungen auf eventuelle Verstopfung hin kontrolliert worden sind, sie wieder korrekt auf ihren Platz legen.

Die innere Säuberung der Kristallscheiben des Ofens:

Der Ofen ist mit der Möglichkeit ausgestattet, die innere Glasscheibe abzunehmen, indem einfach die 2 Schrauben (siehe Bild 35-36) entfernt werden, um die Säuberung der Glasscheiben von innen vornehmen zu können. Dieser Vorgang ist bei erkalteten Ofen mit einem feuchten Tuch vorzunehmen, ohne Scheuermittel zu benutzen.

Säuberung des Ofens von Innen:

Für eine einfache Säuberung des Ofens von Innen, ist es praktisch die Türe abzumontieren, wie im Folgenden aufgezeigt: Den Haken **C** (Bild 37) in das Scharnier **D** einhängen. Die Tür halb auf stellen und mit den Händen die Tür zu sich ziehen, bis sie sich aushängt. Um die Türe wieder einzuhängen, andersherum vorgehen, dabei die zwei Sektoren **F** korrekt einführen.

TECNICHE DATEN:

POTENZ UND KONSUM DER GASBRENNER: Siehe Tabelle 1 Kapitel 'Anpassung der verschiedenen Gasarten'.

Potenz und Erhitzen der Platten (Watt)							
Art der Platten	Positionsnummer	1	2	3	4	5	6
Ø115 Standard 700W	6+0	65	100	175	250	425	700
Ø145 Standard 1000W	6+0	100	165	250	500	750	1000
Ø145 Schnell 1500W	6+0	135	165	250	500	750	1500
Ø145 Automatisch 1500W	12+0	THERMOSTAT REGULIERUNG					
Ø180 Standard 1500W	6+0	135	220	300	850	1150	1500
Ø180 Schnell 2000W	6+0	175	220	300	850	1150	2000
Ø180 Automatisch 2000W	12+0	THERMOSTAT REGULIERUNG					

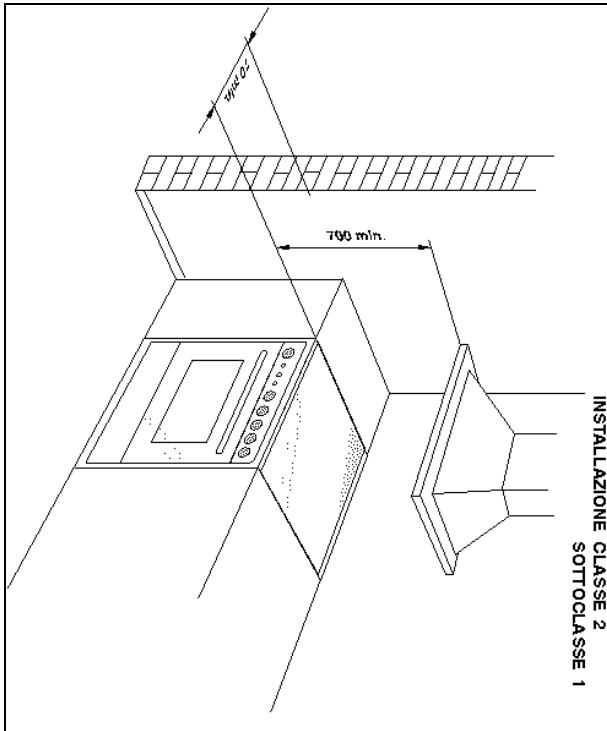


Fig. 1

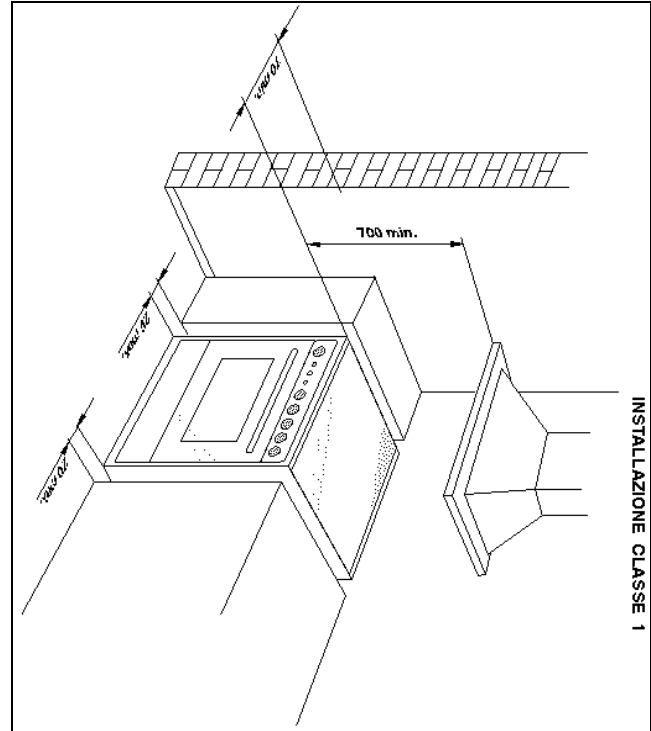


Fig. 2

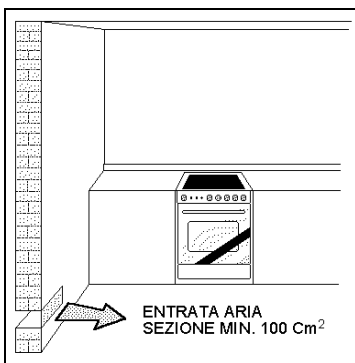


Fig. 3

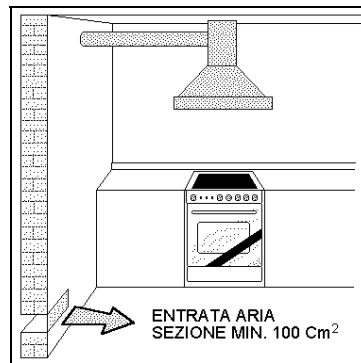


Fig. 4

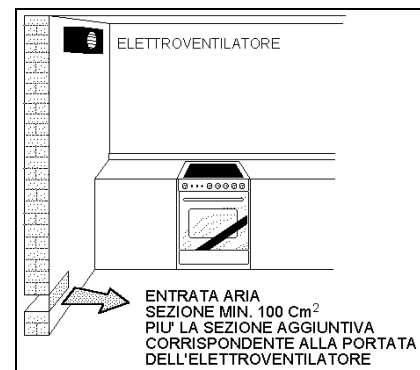


Fig. 5

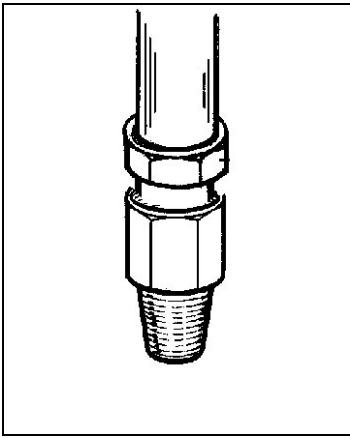


Fig. 6

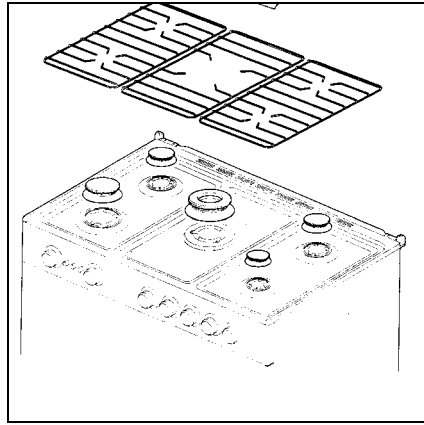


Fig. 7

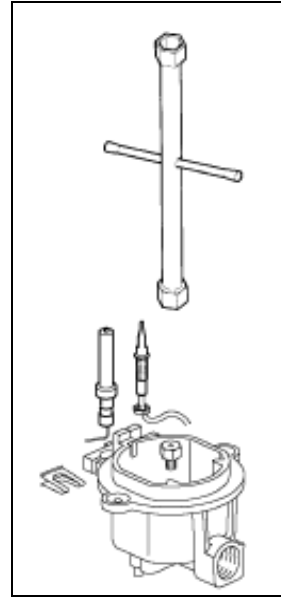


Fig. 8

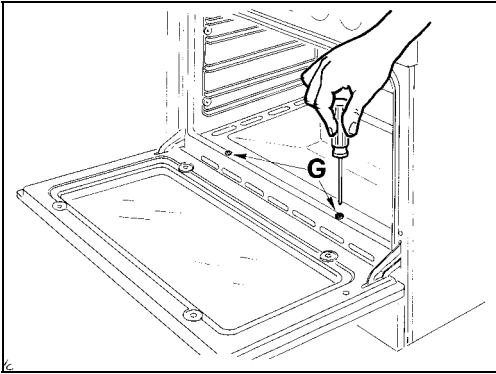


Fig. 9

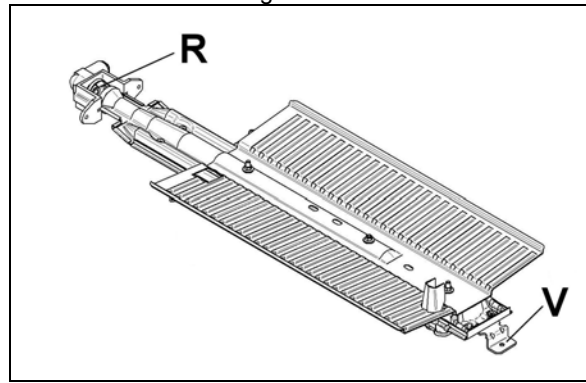


Fig. 10

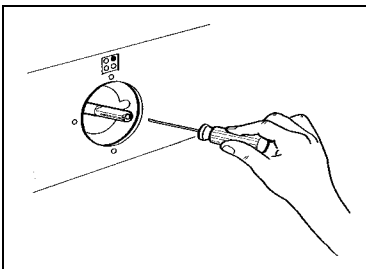


Fig. 11

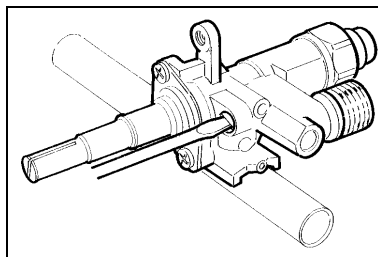


Fig. 12

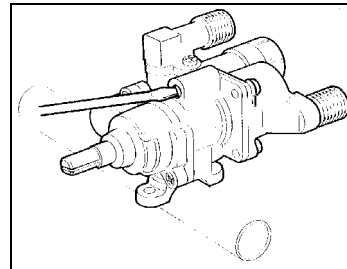


Fig. 13

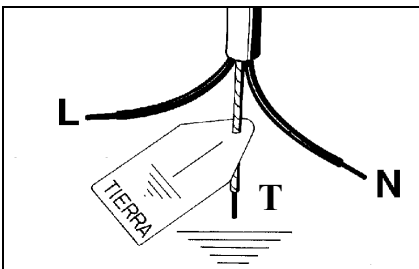


Fig. 14

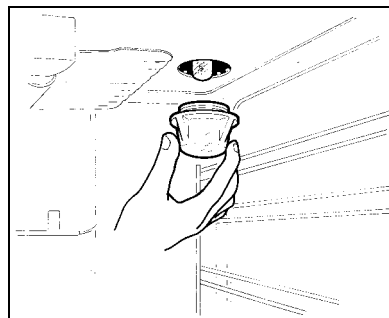


Fig. 15

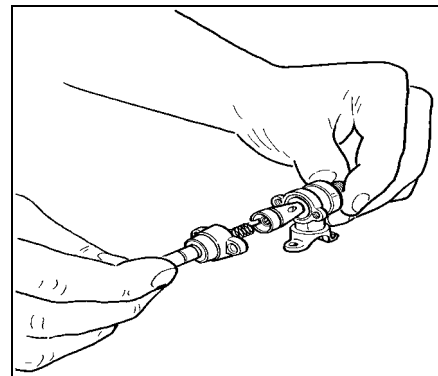


Fig. 16

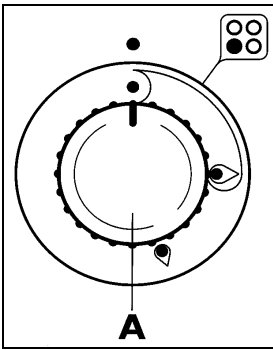


Fig. 17A

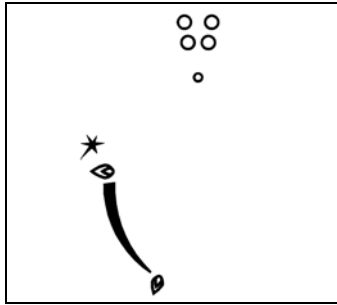


Fig. 17B

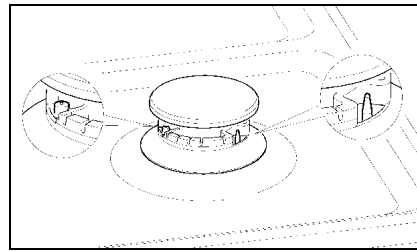


Fig. 18

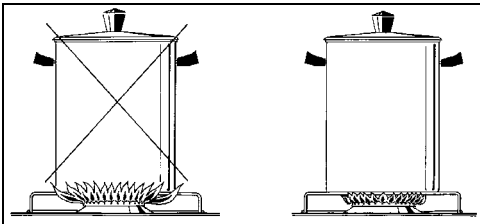


Fig. 19

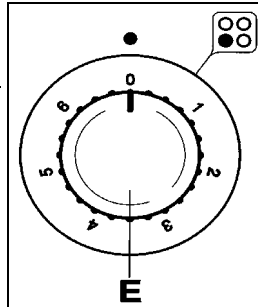


Fig. 20A

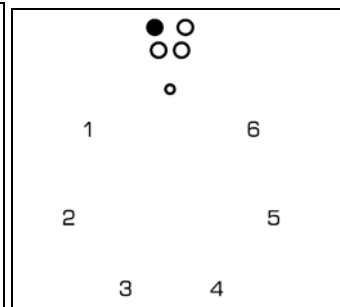


Fig. 20B

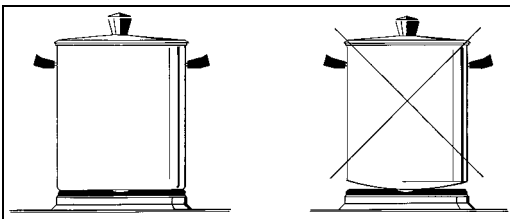


Fig. 21

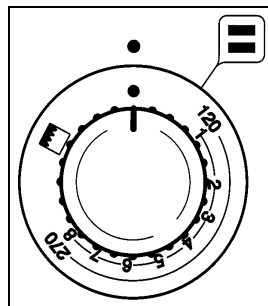


Fig. 22A

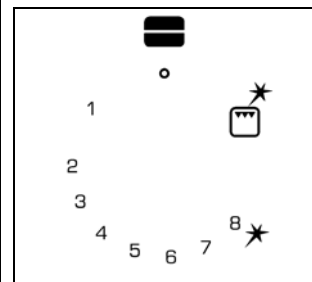


Fig. 22B

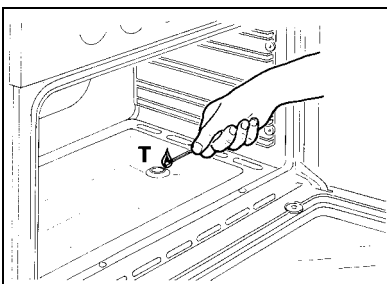


Fig. 23

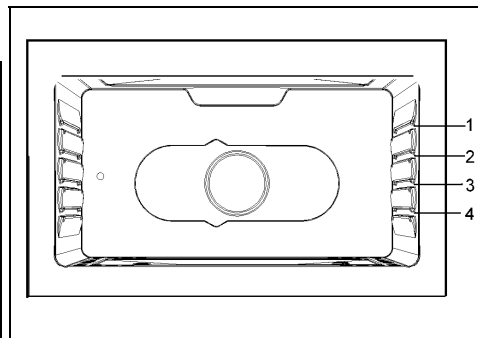


Fig. 24

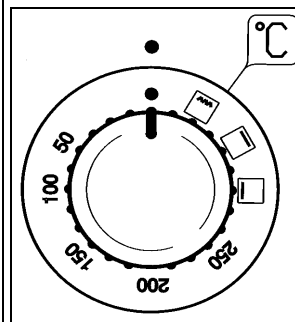


Fig. 25

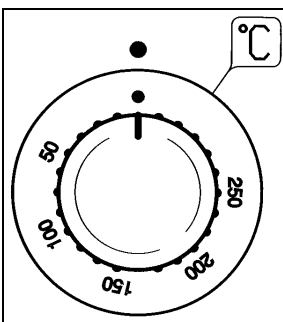


Fig. 26A

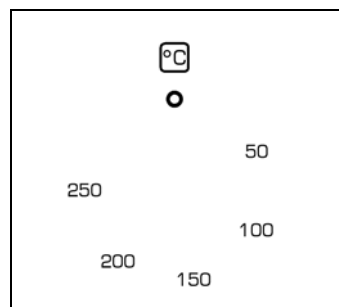


Fig. 26B

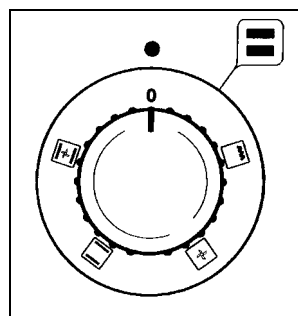


Fig. 27

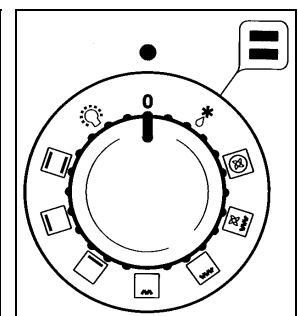


Fig. 28A

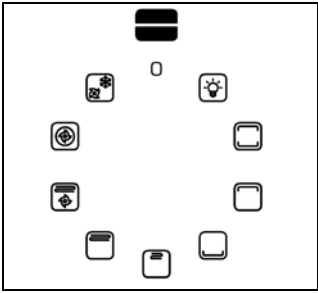


Fig. 28B

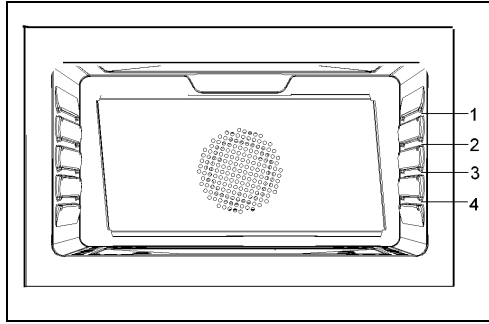


Fig. 29

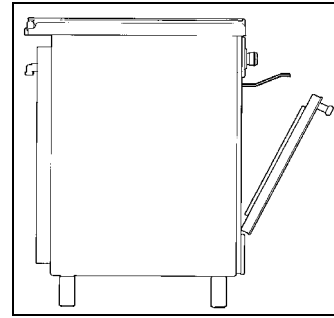


Fig. 30

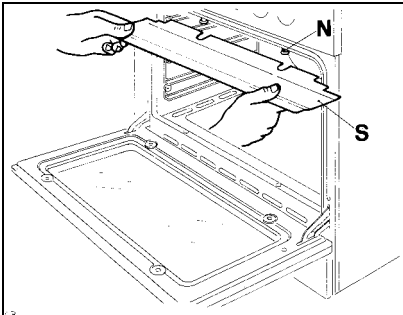


Fig. 31

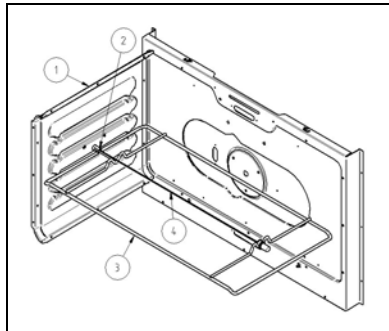


Fig. 32

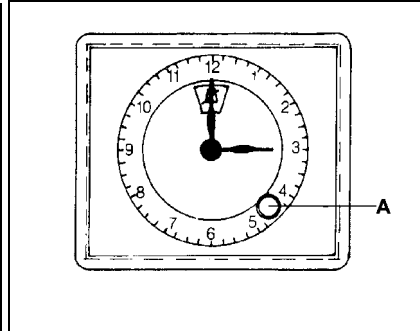


Fig. 33

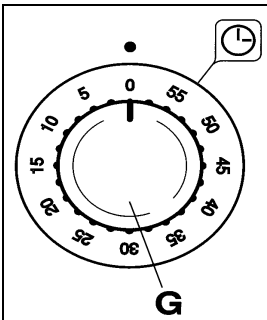


Fig. 34A

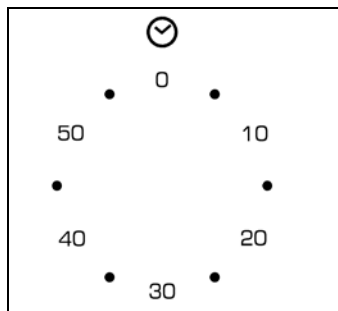


Fig. 34B

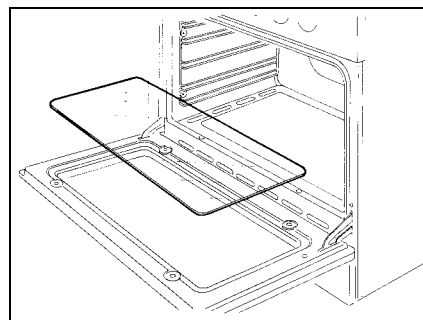


Fig. 35

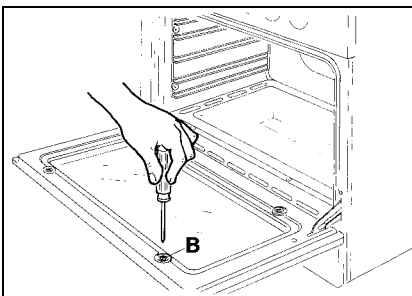


Fig. 36

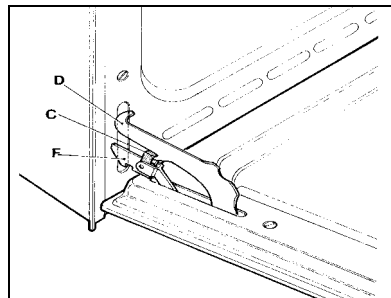
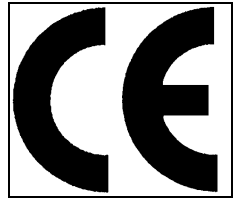


Fig. 37



Cod.310219