



Passione in Cucina



CFBG903AN / CFBG903ANBE / CFBG903OW / CFBG903OWBE /
CFBG903ZW / CFBG903ZWBE

GB | INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE
NL | MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZING
F | PRESCRIPTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
D | MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

www.boretti.com

Nederlands

Gebruiks-en installatievoorschriften

Bladzijde 3

De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Deutsch

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Seite 63

Der Hersteller kann nicht für Druck- oder Schreibfehler in diesem Handbuch verantwortlich gemacht werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen, ohne die grundsätzliche Funktion und die Sicherheit des Geräts zu beeinträchtigen, die er aus technischen oder kommerziellen Gründen für notwendig erachtet, ohne das dies vorher bekannt gegeben wird.

Français

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Page 124

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

Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

English

Instruction for the use - Installation advice

Page 186

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.

The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

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

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

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

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

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

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Richtlijn 2009/142/EG (tot 20/04/2018) OF Verordening (EU) 2016/426 (begindatum 21/04/2018);
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



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

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



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

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

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

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

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

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

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

- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis NIET op met de handgreep.
- **WAARSCHUWING:** Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.
- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 36 en 37.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

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

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

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

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

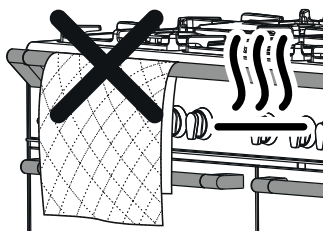
OVEN

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

KOOKPLATEN

GASBRANDERS

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



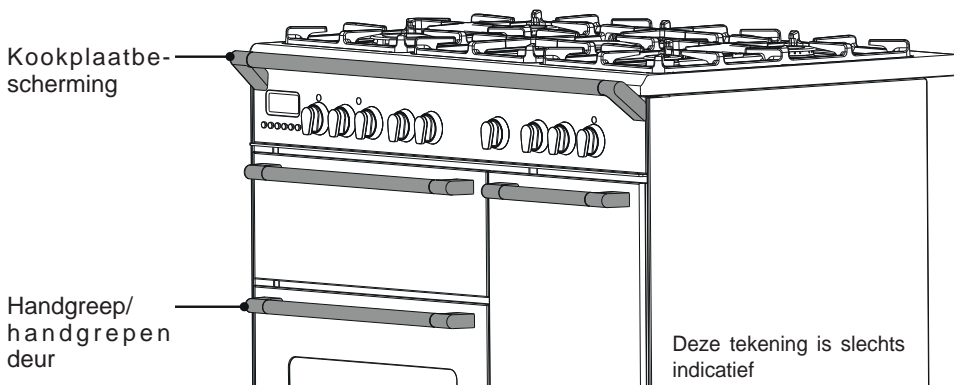
OPGELET – HEEL BELANGRIJK !

BRAND-/OVERVERHITTINGSGEVAAR:

- Geen servetten, lappen of andere voorwerpen op de kookplaatbescherming of de handgreep/handgrepen van de oven deur aanbrenge terwyl het apparaat werkt of warm is.

OM SCHADE AAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN:

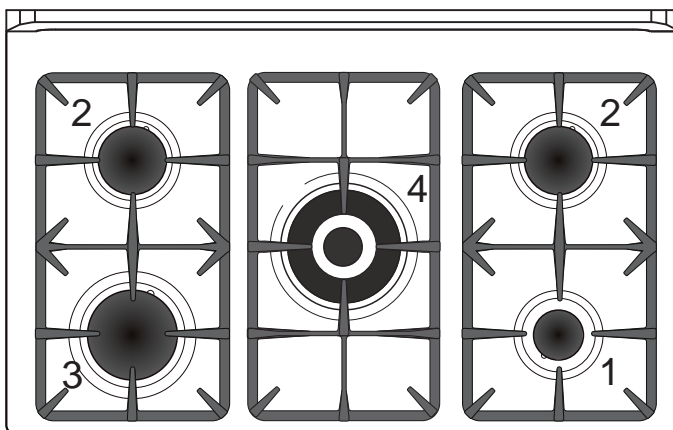
- Het beschermende blad of de handgreep/handgrepen van de oven deur niet gebruiken om het fornuis op te heffen/te verplaatsen.
- Niet op de kookplaatbescherming blad of de handgreep/handgrepen van de oven deur steunen.



1

KOOKTAFEL

Afb. 1.1



ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Snelkookplaat (A)	1,00 kW
2. Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3. Snelle brander (R)	3,00 kW
4. Combibrander (D)	4,00 kW

OPMERKING:

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

WAARSCHUWING:

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

WAARSCHUWING:

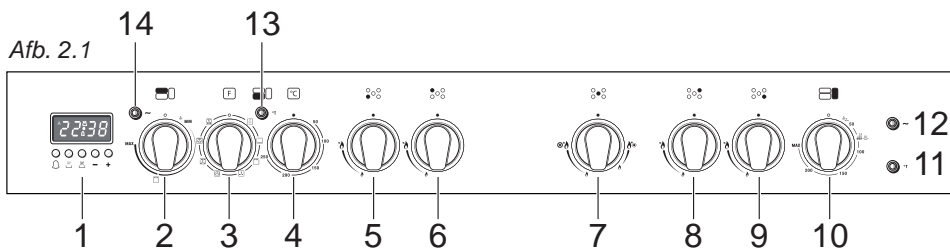
Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd.

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

WAARSCHUWING:

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

2 BEDIENINGSPANEEL



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Elektronische klok/programmeur (de grote oven)
2. Grill oven temperatuurknop (kleine oven links)
3. Schakelaar van de multifunctionele oven
4. Thermostaatknop van de multifunctionele
5. Bedieningsknop brander links voor
6. Bedieningsknop brander links achter
7. Bedieningshendel centrale brander
8. Bedieningsknop brander rechts achter
9. Bedieningsknop brander rechts voor
10. Heteluchtoven thermostaatknop (oven rechts)

Controlelampje:

11. Heteluchtoven temperatuur indicatielamp
12. Heteluchtoven aan indicatielamp
13. Temperatuurcontrolelampje van de multifunctionele oven
14. Grill oven aan indicatielamp

opmerking:

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

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

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

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

3

KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT


GAS BRANDERS


(Snelkookplaat , Halfsnelle en Snelle)


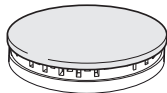




De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (afb. 3.1) die inwerkt op de kraan met veiligheidsafsluiting.

Door de knop zo te draaien dat zijn aanwijzer wijst op de symbolen die om de knop heen op het paneel staan krijgt u de volgende standen.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.


Om de gasstroom tot een minimum te beperken, draait u de knop tegen de klok in om de indicator naar de  stand te laten wijzen.

Andere tussentijdse bedieningsinstellingen kunnen worden bereikt door de indicator te positioneren tussen de maximale en minimale openingsposities, en nooit tussen de maximum opening en  posities.

Knop positie	Functie	S N E L K O O K P L A A T , H A L F S N E L L E E N S N E L L E branders
	gesloten kraan	
	vol debiet	
	vertraagd debiet	

ONSTEKING VAN DE BRANDERS MET VEILIGHEIDSVENTIEL (Snelkookplaat , Halfsnelle en Snelle branders)

Om de branders aan te steken:

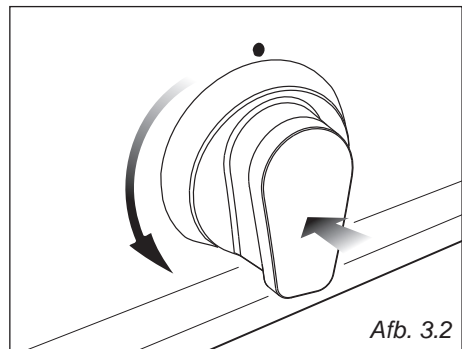
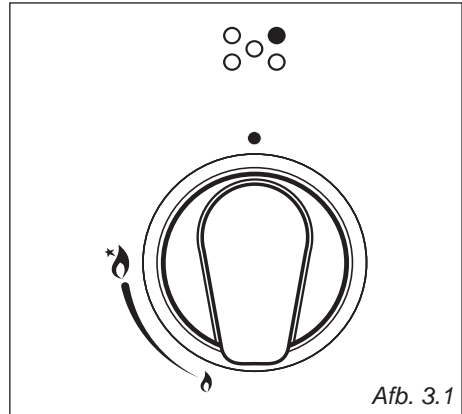
1. Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam  draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is (afb. 3.2).

De vonken geproduceerd door de aansteker gelegen binnen de aanverwante brander zullen de vlam ontsteken.

In het geval dat de lokale gasvoorzieningsomstandigheden het moeilijk maken om de brander aan te steken in  positie, probeer het dan opnieuw met de knop in  positie.

Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden.

2. Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
3. Regel de gaskraan op de gewenste stand.



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

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

Voorzichtig!

Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.







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

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.


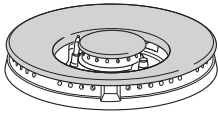


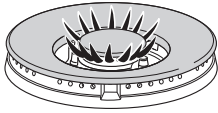

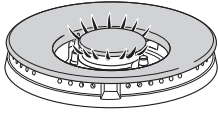

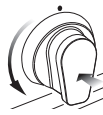
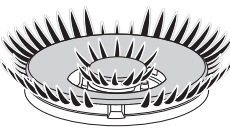

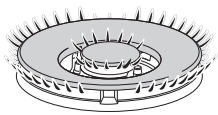
GAS BRANDERS (Combi)

De Combibrander is een zeer veelzijdige brander waarmee u verschillende regelingsmogelijkheden heeft en optimaal kunt koken.

Hij is samengesteld uit een binnen- en een buitenkroon; de vlammen van de binnenkroon kunnen. De Combibrander kan gebruikt worden:



- draai de knop met de klok mee** - als een kleine brander (alleen de binnenste kroon produceert vlammen) die afgestemd kunnen worden van de maximum () tot de minimum () positie.
Andere tussentijdse bedieningsinstellingen kunnen worden bereikt door de indicator te positioneren tussen de maximale en minimale openingsposities, en nooit tussen maximale opening en  positie.
- draai de knop tegen de klok in** - als een ultra-krachtige brander (alle vlammen gelijktijdig geproduceerd door zowel de binnen-en buitenkroon) die afgesteld kan worden van de maximum () tot de minimum () positie.
Andere tussentijdse bedieningsinstellingen kunnen worden bereikt door de indicator te positioneren tussen de maximale en minimale openingsposities, en nooit tussen maximale opening en  positie.

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

Knop positie		Functie	COMBIBRANDER
		gesloten kraan	
		Maximuminstelling van binnenkroon (allen binnenste vlammen op maximum)	
		Minimuminstelling van binnenkroon (alleen binnenste vlammen op minimum)	
		Maximuminstelling van de binnen- + buitenkroon (binnenste en buitenste vlammen gelijktijdig op maximum)	
		Minimuminstelling van de binnen- + buitenkroon (binnenste en buitenste vlammen gelijktijdig op minimum)	

ONSTEKING VAN DE BRANDERS MET VEILIGHEIDSVENTIEL (Combibrander)

Om de branders aan te steken:

1. Knop indrukken en met de klok meedraaien of tegen de klok in tot aan de gewenste positie  (maximum instelling van binnenste kroon of positie ) (maximum instelling van binnen- en buitenkroon), indrukken en de knop vasthouden totdat de vlam ontstoken is (afb. 3.4a of 3.4b).

De vonken geproduceerd door de aansteker gelegen binnen de aanverwante brander zullen de vlam ontsteken.

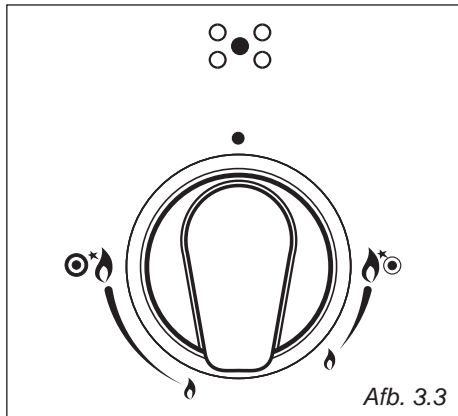
In het geval dat de lokale gasvoorzieningsomstandigheden het moeilijk maken om de brander aan te steken in  of  positie, probeer het dan opnieuw met de knop in  positie.

Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden

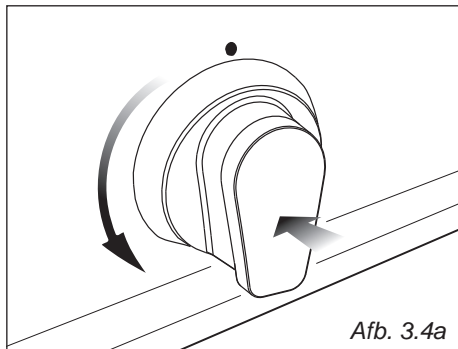
2. Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
3. Regel de gaskraan op de gewenste stand.

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

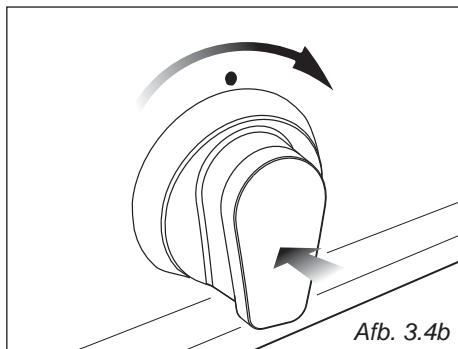
Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand  draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.



Afb. 3.3



Afb. 3.4a



Afb. 3.4b

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

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

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

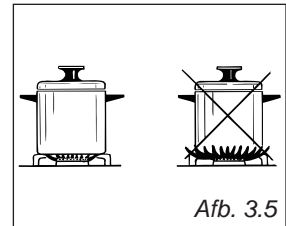
KEUZE VAN BRANDERS

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

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

Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

DIAMETER OVER PANNEN DIE GEBRUIKT MOGEN WORDEN OP DE BRANDERS			
BRANDERS	MINIMUM	MAXIMUM	
Snelkookplaat	12 cm	14 cm	
Halfsnelle brander	16 cm	24 cm	
Snelle brander	24 cm	26 cm	
Combi (met ALLEEN de binnenkroon in werking)	12 cm	14 cm	
Combi (met binnen- en buitenkroon in werking)	26 cm	28 cm	
Maximum diameter voor woks: 36 cm			
Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem			

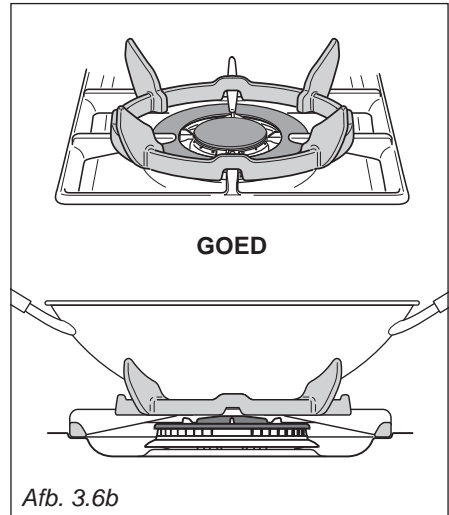
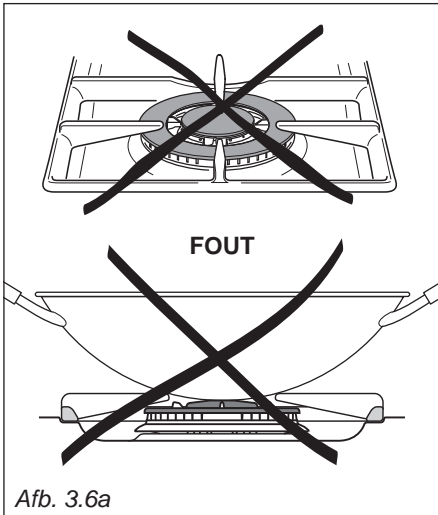


Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te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

SPECIAAL ONDERSTEL VOOR DE “WOK” (Afb. 3.6a - 3.6b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de Combibrander (afb. 3.6a - 3.6b).



Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.



ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke funktionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- Onderweerstand
- Bovenweerstand
- Grillweerstand
- Ringvormige weerstand

opmerking:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

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

Herhaal de handeling voor nog 15 minuten met het grillelement ingeschakeld.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling

De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

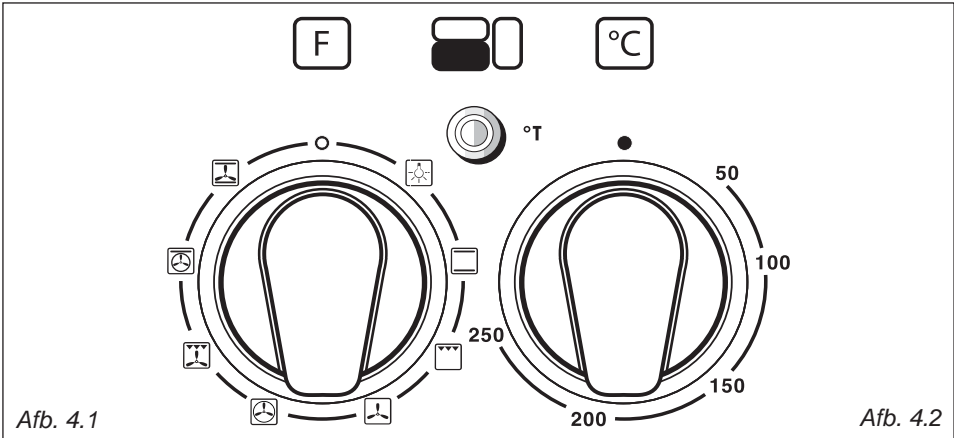
e. door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie

Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

Voordat het voedsel de oven ingaat, verwarmt u de oven voor totdat hij de gewenste temperatuur bereikt heeft. Voor een correcte voorverwarmingsprocedure is het raadzaam om de plaat uit de oven te verwijderen en hem samen met het voedsel weer in de oven te plaatsen, wanneer de oven de juiste temperatuur bereikt heeft. Controleer de kooktijd en schakel de oven uit 5 minuten voor de theoretische tijd om de opgeslagen warmte te benutten.



THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

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



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op.

De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

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

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebräad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de **ovendeur dicht gebruiken** en met de thermostaatknop op een stand tussen 50° en 225°C voor ten hoogste.

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Plaats het voedsel dat bereid moet worden in de oven, en plaats het rooster zo dicht mogelijk bij de grill.

De druipbak moet onder het rooster worden geplaatst om het kookvocht en de vetten op te vangen.

Met de ovendeur dicht gebruiken

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

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

Aangeraden Gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



ONTVRIEZEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.

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

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen. Ongeveer één uur per kilo. De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

De kooktemperatuur kan worden verlaagd voor ovens met ventilatorondersteuning, zie “OVENTEMPERATUUR GIDS”.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.

Vb.: lasagne, lamsvlees, ros bif, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand **tussen 50° en 200° voor maximaal.**

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Met de ovendeur dicht gebruiken

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

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

Aangeraden Gebruik:

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



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

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

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

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



KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

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

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

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

Aangeraden Gebruik:


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

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

KOOKWENKEN


STERILISEREN

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

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

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

VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C.



Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

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

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

SIMULTAAN KOKEN

De standen  en  de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

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

De enige te nemen voorzorgen zijn:

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

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

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

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

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

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

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

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

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

GERECHTEN TEMPERATUUR

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

5

GEBRUIKSAANWIJZING BOVENSTE KLEINE GRILL

Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

SCHAKELAAR EN TEMPERATUUR KEUZESCHAKELAAR

Draai de keuzeknop (afb. 5.1) naar de vereiste functie



UIT - volgens afb. 5.1



Het ovenlampje is ingeschakeld. De indicatieknop vlak naast de bedieningsknop is verlicht.

MIN-MAX

Het ovenlampje is ingeschakeld.

De elektrische grill wordt geregeld door een thermostaat waardoor een constante temperatuur behouden wordt.

De temperatuurregeling wordt verzekerd door een thermostatische sonde die binnen de oven geplaatst is.

De sonde moet altijd in de behuizing gehouden worden en schoon zijn, omdat een onjuiste positie of korstvorming een verandering in de regeling van de temperatuur tot gevolg kunnen hebben.

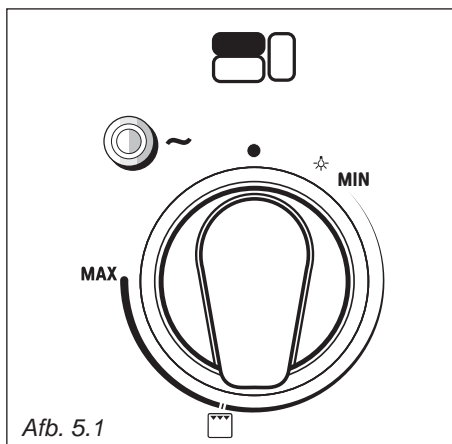
Om de grill in te schakelen draait u de regelknop met de klok mee en zet u de knop op het gewenste niveau temperatuur tussen MIN en MAX.

De ovendeur mag kort geopend worden om het koken te controleren, maar moet meteen weer gesloten worden om door te gaan met het grillen.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.


Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.



GEBRUIK VAN DE GRILL

Met de ovendeur gesloten, verwarmt u de oven op MAX instelling voor ongeveer 2 minuten.

Voor een correcte voorverwarmingsprocedure is het raadzaam om de rekken uit de oven te verwijderen en ze met het voedsel weer terug te plaatsen, wanneer de oven de juiste temperatuur bereikt heeft.

Plaats het voedsel dat bereid moet worden op een rek in de meest geschikte positie voor het type voedsel dat bereid moet worden (voor het beste resultaat raden wij aan de 2 onderste niveaus te gebruiken). Na de voorverwarmingsperiode, draait u de knop naar de gewenste positie  (niet gebruiken op hogere instellingen).

De druipbak moet onder het rek geplaatst worden om het kookvocht en de vetten op te vangen.

Gebruik de grill met de ovendeur gesloten.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken (Grillen voor langer dan de aanbevolen tijd kan tot gevolg hebben dat het apparaat oververhit raakt).

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

6

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOGE OVEN

Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

SCHAKELAAR EN TEMPERATUUR KEUZESCHAKELAAR

Draai de keuzeknop (afb. 6.1) naar de vereiste functie



UIT - volgens afb. 6.1.



Het ovenlampje is ingeschakeld. De ventilator werkt zonder het verwarmingselement, deze functie kan gebruikt worden voor ontdooien.

De indicatielampje vlak naast de bedieningsknop is verlicht.



Om heet gekookt voedsel warm te houden op serveertemperatuur.



Om de borden te verwarmen (tot ongeveer 60 °C) voordat u de maaltijd serveert.

Voor correct gebruik zie het hoofdstuk "GEBRUIK VAN SPECIAAL BORDENREK".

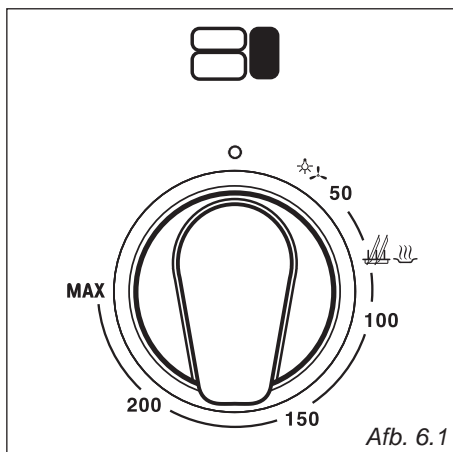
50-MAX

Het ovenlampje is ingeschakeld. De oventemperatuur kan ingesteld worden tussen 50°C - MAX.

Verschillende maaltijden kunnen gelijktijdig bereid worden op verschillende rekken, aangezien de verhitte lucht gelijkmatig door de oven circuleert.

Het heteluchtsysteem kookt sneller dan een conventioneel statisch systeem, hetgeen betekent dat de temperatuur 10°C - 20°C lager ingesteld dient te worden dan wordt aanbevolen in uw receptenboek.

De ovendeur mag kort geopend worden tijdens het koken om het voedsel te controleren, want mogelijk warmteverlies wordt snel hersteld als de deur weer gesloten is.



KOKEN MET GEFORCEERDE LUCHT

Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur, de ingestelde waarde is bereikt als het temperatuur indicatielampje uitgaat.

Voor een correcte voorverwarmingsprocedure is het raadzaam om de rekken uit de oven te verwijderen en ze met het voedsel weer terug te plaatsen, wanneer de oven de juiste temperatuur bereikt heeft.

Wij raden aan dat u niet meer dan drie rekken gelijktijdig gebruikt. Voor de beste kookresultaten, de bovenste en onderste rekken niet gebruiken.

Koken met hete lucht is zuiniger en sneller dan koken in een conventionele oven. De circulerende hete lucht omringt het voedsel en dringt er sneller in dan in een conventionele oven.

Gerechten die gist bevatten kunnen ook sneller klaargemaakt worden op deze manier. Als de deur van de oven open geweest is, stijgt de temperatuur in de oven snel als de ovendeur weer gesloten wordt.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK

Dit speciaal rek kan gebruikt worden als bordenrek of, als u het omdraait, als een normal rooster voor het koken in de oven.

Het rek moet tussen de middenrichels van het zijrek geplaatst worden.

Gebruik van het speciaal rooster als bordenrek:

Plaats het rek tussen de middenrichels onderaan aan het zijrek. Plaats het rek met de bordsteunen omhoog (afb. 6.2).

Het rek moet geplaatst worden met de veiligheidspal naar beneden. De veiligheidspal zorgt ervoor dat het rek niet uit de oven schuift (afb. 6.2).

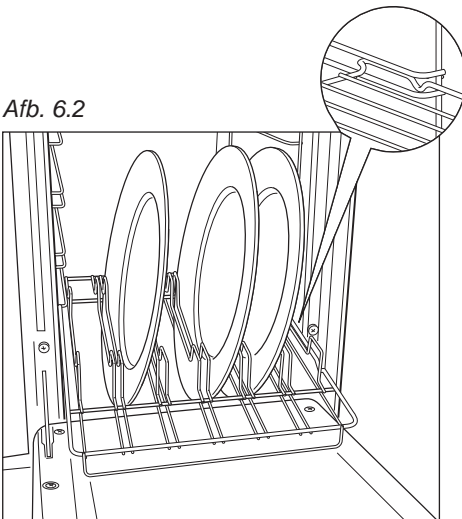
OPMERKING: de borden zijn heet na het opwarmen. Gebruik ovenwanten voor de borden.

Gebruik van het speciaal rek voor normal koken:

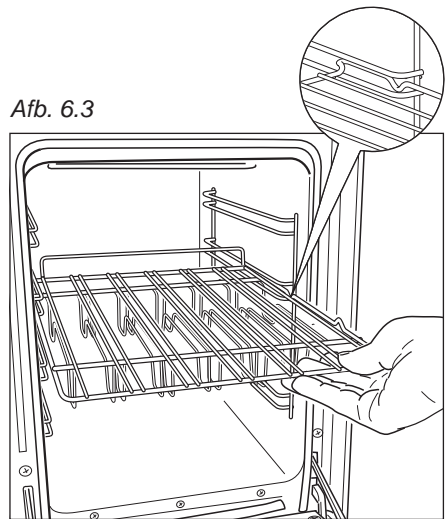
Plaats het rooster tussen de middenrichels van het zijrek. De veiligheidspal moet naar beneden wijzen (afb. 6.3).

Het vlakke oppervlak kan gebruikt worden om potten of voedsel rechtstreeks op het rooster te plaatsen. In het laatste geval plaats een ovenschotel onder het rooster om sappen en vetten op te vangen.

Afb. 6.2



Afb. 6.3









De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:



- 24-uurs klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven (alleen onderste grootste oven)
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven (alleen onderste grootste oven)

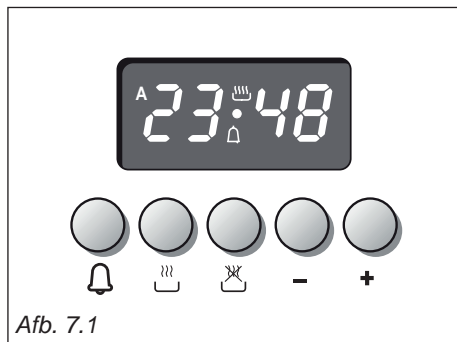
Beschrijving van de drukknoppen:

-  Kookwekker
-  Baktijd
-  Einde baktijd
-  Gelijktijdig: Schakelen naar handmatig en programma-reset.
-  Vooruit zetten van de cijfers van alle functies.
-  Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens:

-  knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).
-  Brandt, maar knippert niet - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.
-  Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.
-  Kookwekker in werking
-  en  - knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdinstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie. Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen  of  edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.







Afb. 7.1

Voorzichtig! Als de elektriciteitsvoorziening onderbroken wordt (de displaynummers gaan knipperen), wordt de klok gereset en alle ingevoerde programma's zullen worden geannuleerd.




DIGITAALKLOK (afb. 7.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid.



Om de tijd aan te passen, moeten de twee knoppen   gelijktijdig ingedrukt worden en dan de knop  of  totdat de juiste tijd ingesteld is.

De ingestelde snelheid neemt automatisch toe als men de instellingsknoppen ingedrukt houdt.

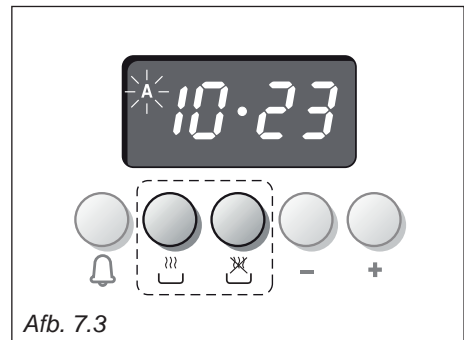
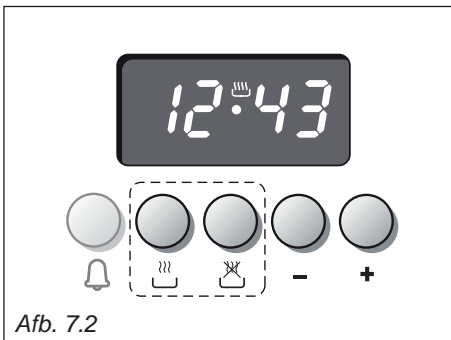
HANDMATIGE BEDIENING

Om de oven handmatig te gebruiken, d.w.z. zonder de programmeur, moet de knipperende **A** geannuleerd worden door de twee knoppen   gelijktijdig in te drukken (de letter **A** verdwijnt en het symbool  wordt zichtbaar).

PROGRAMMA ANNULEREN



Als de letter **A** niet knippert (het geen betekent dat een kookprogramma al ingesteld is) kan het programma geannuleerd worden door de twee knoppen   gelijktijdig in te drukken en naar handmatige bediening over te schakelen




Als de oven aanstaat, moet u deze handmatig uitschakelen.




KOOKWEKKER


De minutentellerfunctie bestaat eenvoudig uit een akoestisch signaal dat ingesteld kan worden voor maximaal 23 uur en 59 minuten.

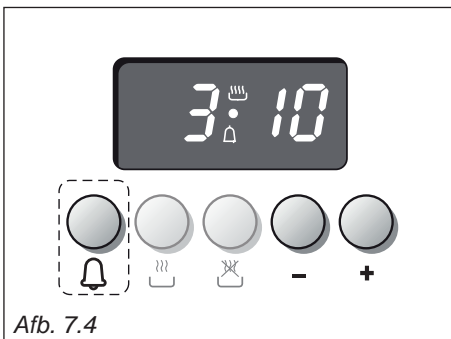
Als de letter A knippert, drukt u de twee knoppen   gelijktijdig in.

Om de tijd in te stellen, drukt u op de knop  en dan knop  of  totdat de gewenste tijd verschijnt op de display (afb. 8.4).

Het symbool  wordt zichtbaar.


Het aftellen begint onmiddellijk en kan op elk moment op de display gezien worden door gewoon op de knop  te drukken.


Als de tijd verstreken is, gaat het symbool  uit en een onderbroken geluidssignaal zal beginnen, dat uitgeschakeld kan worden door op een van de knoppen te drukken.

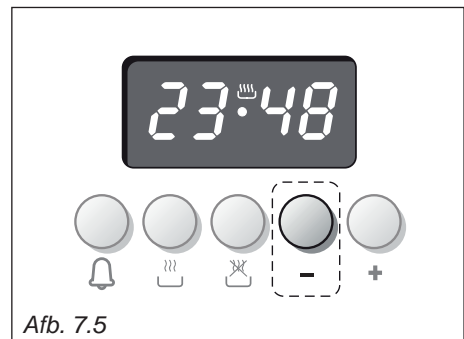


GELUIDSSIGNAAL

Het geluidssignaal luidt aan het einde van een kookwekker cyclus of een kookprogramma voor een periode van 7 minuten.

Het signaal kan geannuleerd worden door op een willekeurige functiekноп te drukken. Op de knop  drukken zonder eerst van tevoren een functie gekozen te hebben heeft tot gevolg dat de frequentie van het signaal verandert. U kunt kiezen uit drie variaties.




Het geselecteerde signaal is hoorbaar zolang als de knop  ingedrukt blijft.




SEMIAUTOMATISCH KOKEN

Dit schakelt de oven automatisch uit na de vereiste kookperiode. Er zijn twee methoden voor semiautomatisch koken:


1e METHODE: De kookperiode programmeren (afb. 7.6)

Stel de kookperiode in door op knop  te drukken en dan knop  om vooruit te gaan of  om terug te gaan als u voorbij de vereiste tijd gegaan bent.

De letter **A** en het symbool  zullen verschijnen




2e METHODE: Het einde van de kookperiode programmeren (afb. 7.7)



Stel het eind van de kookperiode in door op knop  te drukken en dan knop  om vooruit te gaan of  om terug te gaan als u voorbij de vereiste tijd gegaan bent.

De letter **A** en het symbool  zullen verschijnen.



Nadat u volgens een van de bovenstaande methoden een programma hebt ingesteld, kunt u de temperatuur en functie instellen via de functiekeuzeknop en thermostaatknop (zie specifieke hoofdstukken)



De oven gaat onmiddellijk aan en als de ingestelde tijd of het geprogrammeerde einde van de kookperiode bereikt is, zal hij automatisch uitgaan.



Tijdens het koken blijven de letter **A** en het symbool  zichtbaar; druk op de knop  om de resterende kooktijd weer te geven of druk op knop  om de eindtijd van de kookperiode weer te geven.

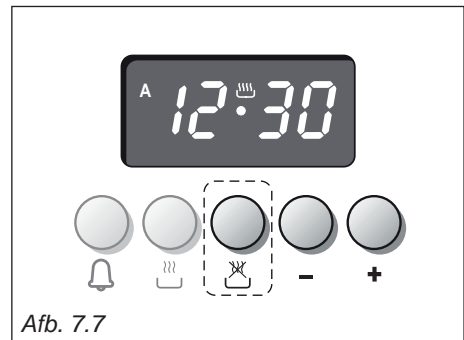
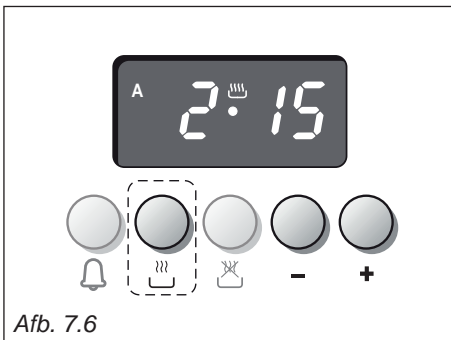
Het kookprogramma kan te allen tijde geannuleerd worden door de twee knoppen   gelijktijdig in te drukken.

Aan het einde van het koken, draait u de ovenknop naar de “uit” stand waardoor het symbool  uitgaat. De letter **A** zal knipperen en het akoestische signaal luidt - dit kan uitgeschakeld worden door op een van de knoppen te drukken.

Stel de functiekeuzeknop en thermostaatknop opnieuw in en schakel het programma naar handmatig door de twee knoppen   gelijktijdig in te drukken.

Belangrijk: Ook als de oven automatisch wordt uitgeschakeld door de programmeur, moet u niet vergeten de functiekeuzeknop en thermostaatknop op de “uit” positie te zetten. Als u dit niet doet, zal de oven aangaan op het moment dat u de twee knoppen   gelijktijdig indrukt voor handmatig gebruik

Denk eraan dat de twee knoppen   gelijktijdig ingedrukt moeten worden om de oven handmatig te gebruiken.







AUTOMATSICH KOKEN

Om in automatische modus in de oven te koken volgt u de aanwijzingen hieronder:

1. Stel de kookperiode in
2. Stel het eind van de kookperiode in
3. Stel de kooktemperatuur en functie in

Deze handelingen worden als volgt uitgevoerd:

1. Stel de kookperiode in door op knop  te drukken en dan  om vooruit te gaan of  om terug te gaan als u voorbij de vereiste tijd gegaan bent (afb. 7.8).


De letter **A** en het symbool  zullen verschijnen.




2. Druk op knop : de kookperiode die al bij de kloktijd geteld is verschijnen. Stel het eind van de kookperiode in door op knop  te drukken, als u voorbij de vereiste tijd gaat kunt u teruggaan door op knop  te drukken. Het symbool  zal uit gaan en de letter **A** blijft zichtbaar (afb.7.9).



Als tijdens het instellen de letter **A** begint te knipperen op de display en het akoestische signaal luidt, betekent dit dat een programmafout is opgetreden, d.w.z. de kookcyclus is over de kloktijd heen ingesteld. In dit geval dient u het einde van de kooktijd of de kookperiode te wijzigen zoals hierboven aangegeven.

3. Stel de kooktemperatuur en en functie in via de functiekeuzeknop en thermostaatknop (zie specifieke hoofdstukken).



De oven is nu geprogrammeerd en alles zal automatisch werken; de oven zal aangaan zoals vereist en het koken zal beëindigd worden op de ingestelde tijd.



Als het koken begint zal het symbool  verschijnen.



Tijdens het koken blijven de letter **A** en het symbool  zichtbaar; druk op de knop  om de resterende kooktijd weer te geven of op knop  om de eindtijd van de kookperiode weer te geven.

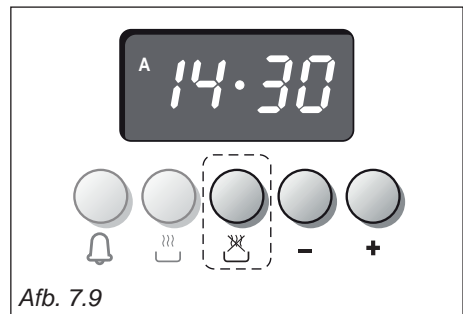
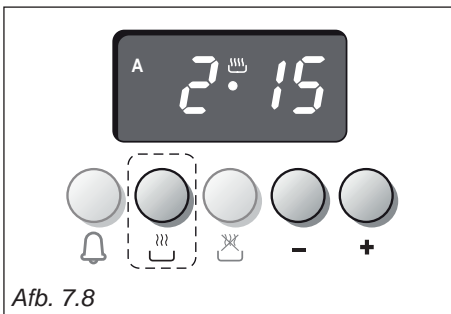
Het kookprogramma kan te allen tijde geannuleerd worden door de twee knoppen   gelijktijdig in te drukken.

Aan het einde van het koken schakelt de oven zichzelf uit, het symbool  gaat uit, de letter **A** knippert en het akoestische signaal luidt - dit kan uitgeschakeld worden door op een van de knoppen te drukken.

Stel de functiekeuzeknop en thermostaatknop opnieuw in en schakel het programma naar handmatig door de twee knoppen   gelijktijdig in te drukken.

Belangrijk: Ook als de oven automatisch wordt uitgeschakeld door de programmeur, moet u niet vergeten de functiekeuzeknop en thermostaatknop functie in de “uit” positie te zetten. Als u dit niet doet, zal de oven aangaan op het moment dat u de twee knoppen   gelijktijdig indrukt voor handmatig gebruik.


Denk eraan dat de twee knoppen   gelijktijdig ingedrukt moeten worden om de oven handmatig te gebruiken.



BELANGRIJK – OVEN WERKT NIET

Als de oven niet werkt, is het mogelijk dat deze per ongeluk op "AUTOMATIC" staat, of dat het apparaat tijdelijk geen stroom heeft gehad. Indien de timer "A" aangeeft, of de tijd aan het knipperen is, kan de Oven mogelijk niet worden aangezet of reageert deze vertraagd.



Voordat u vraagt om assistentie van een monteur verzoeken wij u om de instellingen van de timer, te vinden in deze gebruiksaanwijzing, grondig door te lezen. Zorg dat de timer op "MANUAL" staat. Deze stand is te herkennen aan het -symbool dat in de timer verschijnt, te zien in de afbeelding hieronder.



NB. Het resetten van de timer valt niet onder de garantie; een servicebeurt van onze monteur zal kosten met zich mee brengen.

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/ gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/ handschoenen aanbevolen.**

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

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

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

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

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

Let op

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

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

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

GASKRANEN

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

OVENRUIMTE

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

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

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

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

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

BRANDERS EN ROOSTERS

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

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

Zorg ervoor dat de elektrode "S" (afb. 8.1 - 8.3) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde "T" (afb. 8.1 - 8.3) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

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

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

CORRECTE PLAATSING VAN DE SNELKOOKPLAAT, HALFSNELLE EN SNELLE BRANDERS

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler "F" en de kap "C" van de branders goed op hun plaats teruggezet (afb. 8.1 - 8.2). Zorg ervoor dat ze waterpas liggen en niet rondraaien.

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

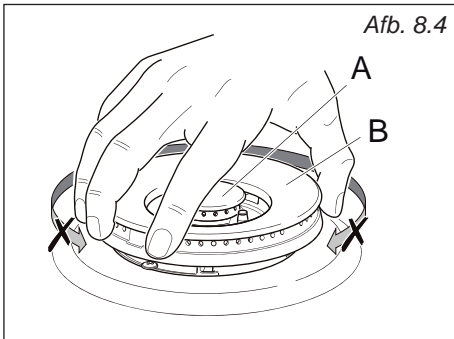
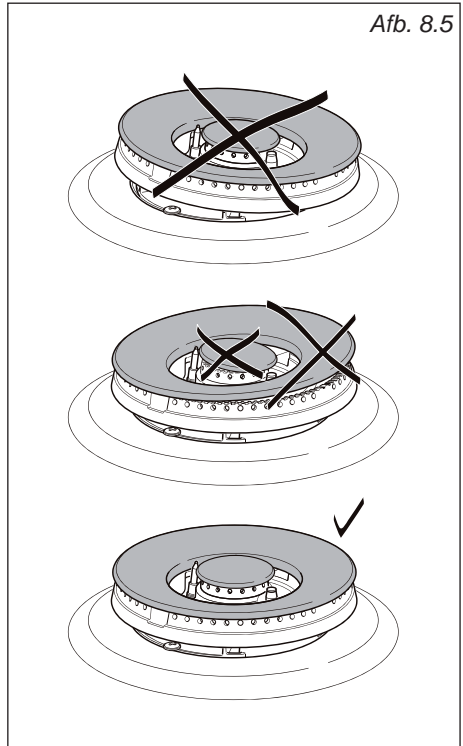
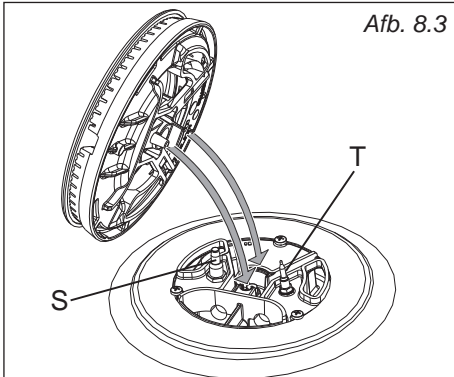
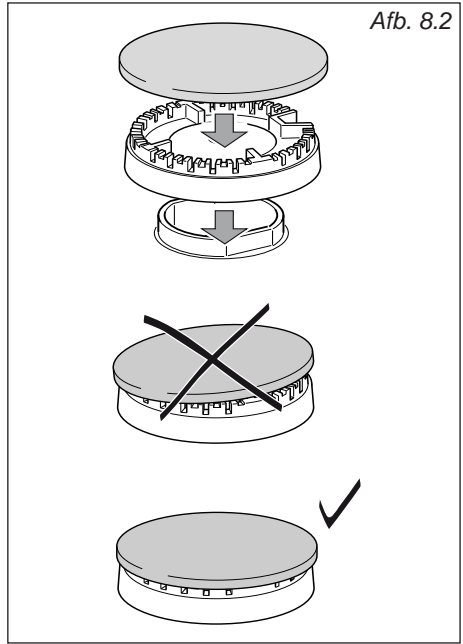
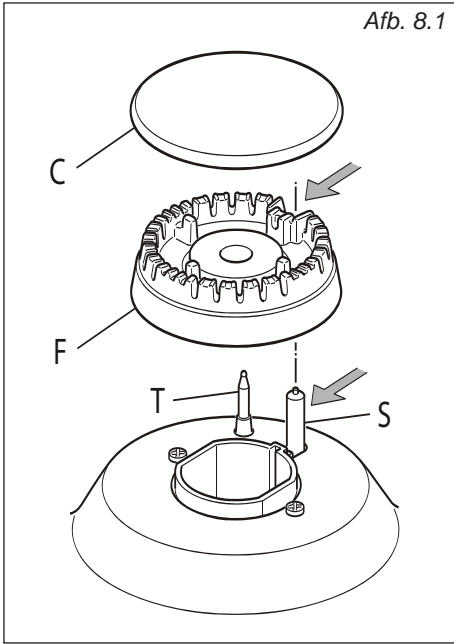
CORRECTE POSITIE VAN DE COMBI BRANDERS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 8.5 is aangegeven.

De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen (afb. 8.3).

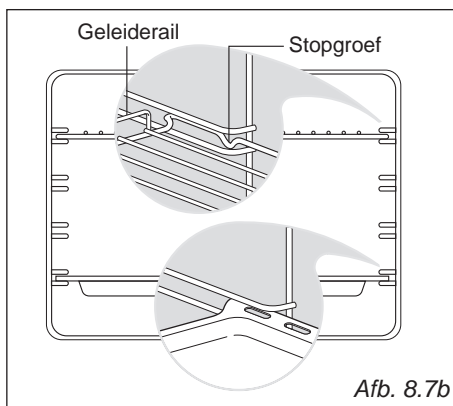
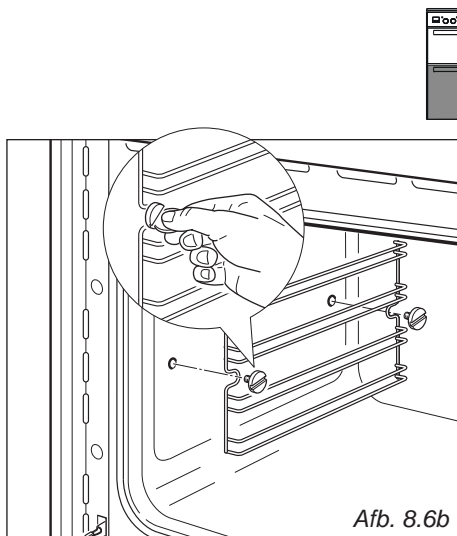
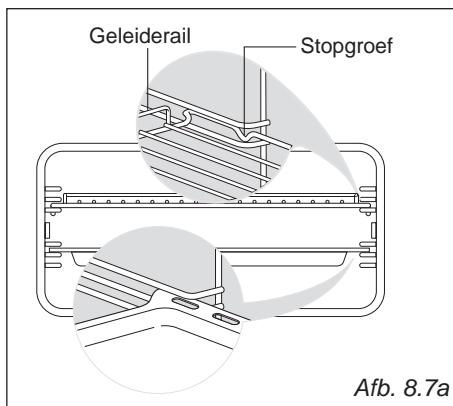
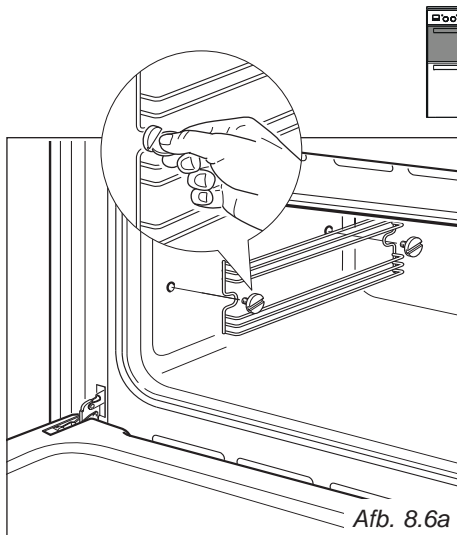
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 8.4).

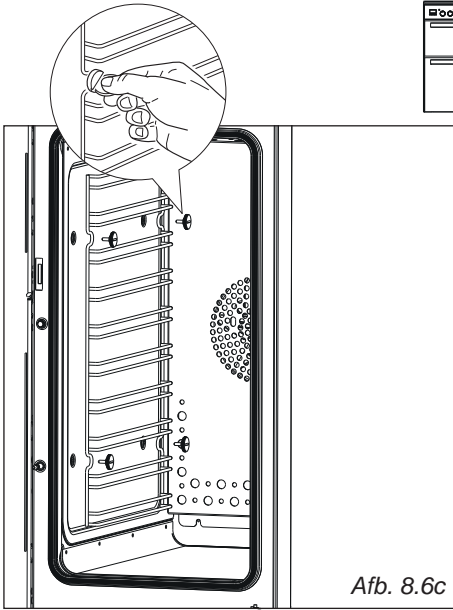
Zet de kap "A" en de ring "B" op hun plaats (afb. 8.4 - 8.5).



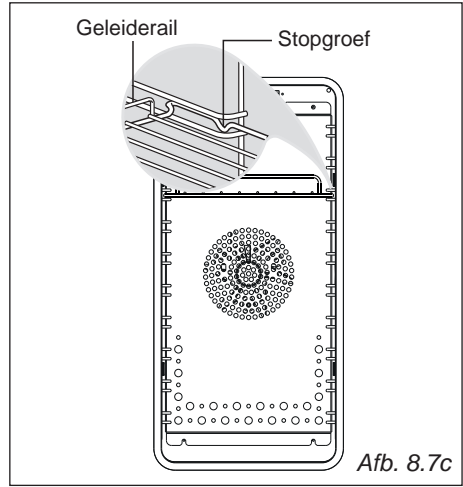
MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb.8.6a, 8.6b; 4 schroeven afb. 8.6c).
- Schuif de druiptank en het rooster in het frame zoals afgebeeld in (afb. 8.7a, 8.7b). De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijd, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Alleen oven links: schuif de ovenplaat, op de geleiders, naar binnen (afb. 8.7a, 8.7b).
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.





Afb. 8.6c



Afb. 8.7c

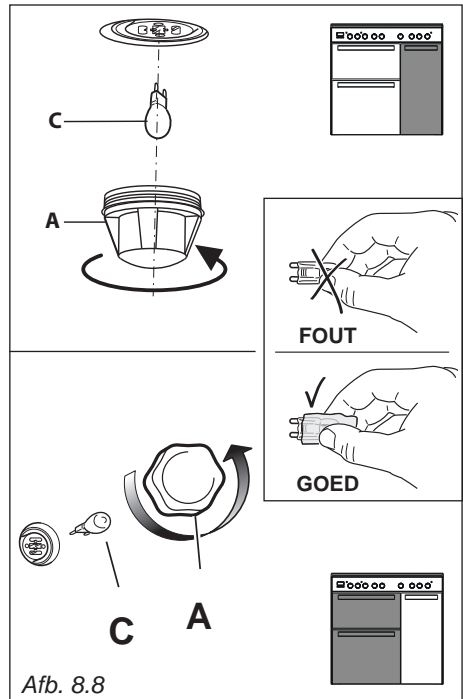
VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

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

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje "A" (afb. 8.8).
- Vervang de halogeenlamp "C" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50/60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).
- Herplaats het verlichtingskapje "A".

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

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



Afb. 8.8

SCHUIFREKKEN

De schuifrekken vereenvoudigen het inzetten en uitnemen van de roosters wanneer de oven in werking is. Ook de druipschaal en de eventueel aanwezige overige accessoires moeten op de schuifrekken worden geplaatst.

De rekken blokkeren als zij tot de uiterste stand worden uitgeschoven.

Belangrijk! Let er bij het monteren van de telescopische rails op dat:

- de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
- de rails naar buiten glijden in de richting van de ovendeur.
- beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

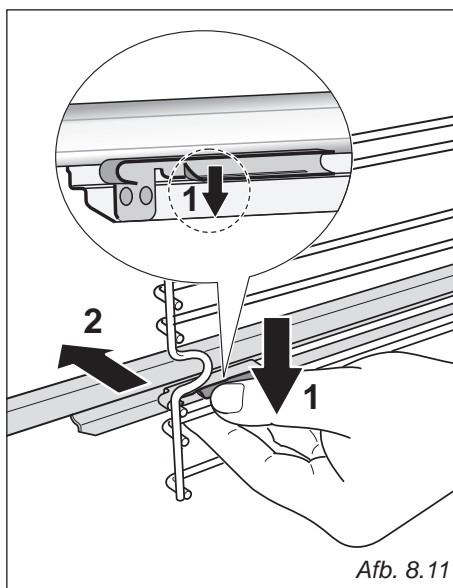
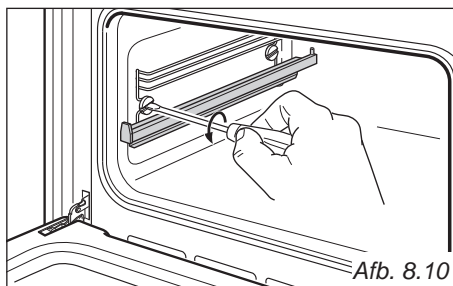
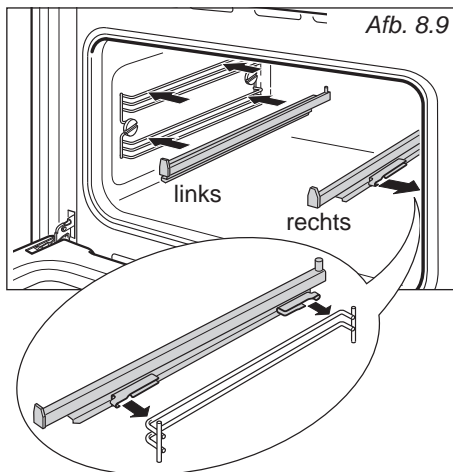
U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (afb. 8.6a, 8.6b, 8.6c).
- Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (afb. 8.9). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen over de draad vastklikken.

U verwijdert de telescopische rails als volgt:

- Verwijder de zijroosters door de bevestigingsschroeven los te draaien (afb. 8.10).
- Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- Kijk naar de veiligheidsvergrendelingen zitten. Dit zijn de tabs die over de draad van het zijrooster worden geplaatst (pijl 1 in afb. 8.11).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl 2 in afb. 8.11)

Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel. Was ze niet mee in de vaatwasser, dompel ze niet in zeepsop, of reinig ze niet met ovenreinigingsmiddel.

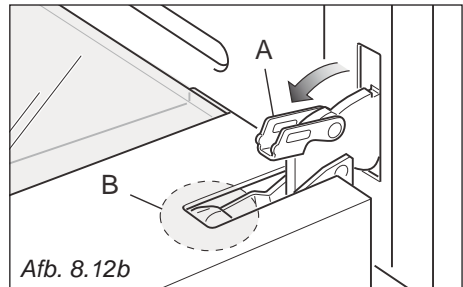
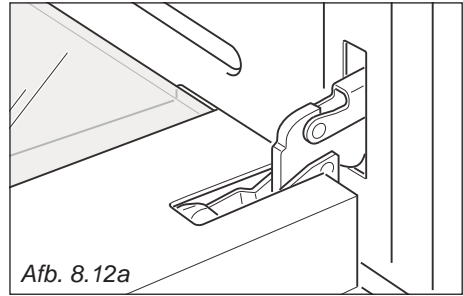




DEUR OVEN LINKS BOVEN VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (afb. 8.12a).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren.
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 8.12b.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 8.12d) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 8.12b, 8.12c).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 8.12e).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



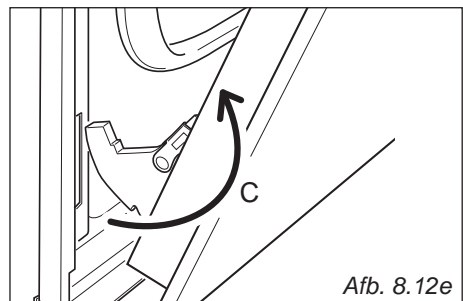
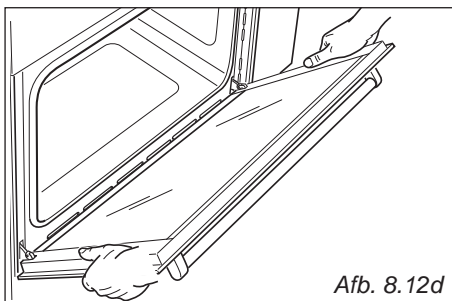
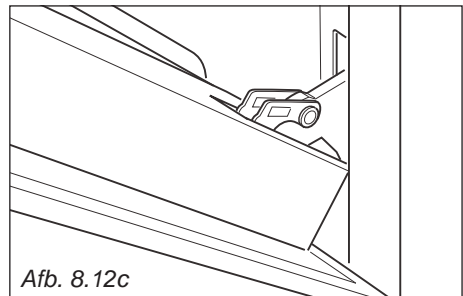
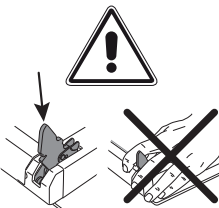
DEUR OVEN LINKS ONDER EN HOGE OVEN RECHTS

Opmerking: De deur van de oven dient alleen verwijderd te worden door een geautoriseerde servicemonteur. Verwijderen van de ovendeur door een niet-geautoriseerde persoon heeft tot gevolg dat de garantie vervalt.

BELANGRIJK

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

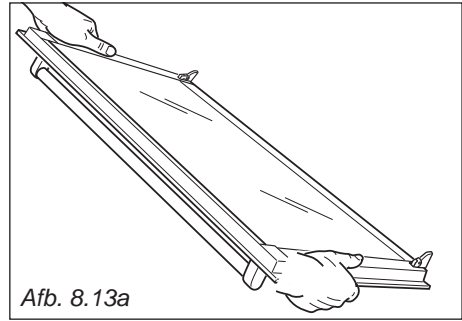
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



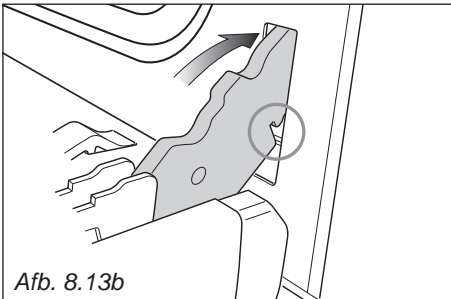


DEUR OVEN LINKS BOVEN HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

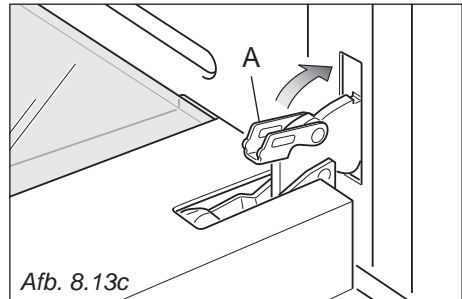
1. Houd de deur stevig vast (afb. 8.13a).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in afb. 8.13b.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefboemen **A** van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in afb 8.13c.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Afb. 8.13a



Afb. 8.13b



Afb. 8.13c

VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

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

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

BELANGRIJK!

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

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

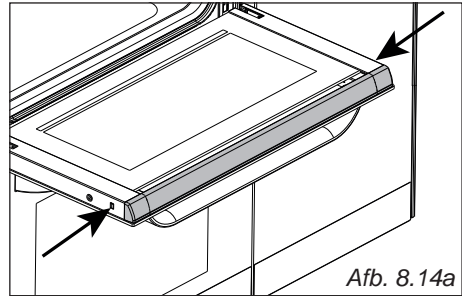


DEUR OVEN LINKS BOVEN REINGEN VAN DE GLASPLATEN.

De ovendeur beschikt over 2 ruiten:

- nr 1: buitenzijde
- nr 1: binnenzijde

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



Afb. 8.14a

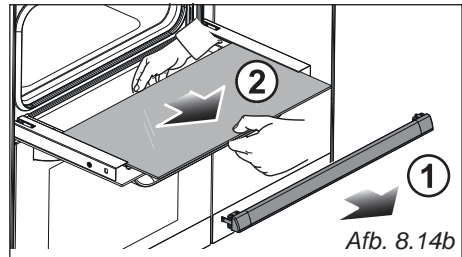
VERWIJDEREN VAN DE BINNENSTE GLASPLAAT

1. vergrendel de deur in de "open" positie:

- Open de deur volledig (afb. 8.12a).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren. (afb. 8.12b).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 8.12d.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 8.12d) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 8.12b, 8.12c).

2. verwijder de binnenste glasplaat:

- Druk op de lipjes aan de zijkanten van de glasplaat houder die zich bevindt aan de bovenkant van de ovendeur (pijltjes in afb. 8.14a), en verwijder vervolgens voorzichtig de houder (pijl 1 in afb. 8.14b).
- Trek de binnenste ruit er voorzichtig uit (pijl 2 in fig. 8.14b).



Afb. 8.14b

BELANGRIJK: Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, om de vier rubberpjes "D" (afb. 8.15a) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.

- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel.
Droog grondig af en plaats op een zacht oppervlak.

Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenste ruit schoonmaken.

NA HET REINIGEN, ZET DE BINNENSTE GLASPLAAT TERUG.

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

- De glasplaat dient op de juiste manier teruggezet te worden, zoals afgebeeld. De plaat moet zich in de positie bevinden die hieronder beschreven wordt om in de deur te passen en ervoor te zorgen dat de oven op een veilige en correcte manier gebruikt kan worden.

Om de binnenste plaat van de ovendeur weer terug te plaatsen doet u het volgende:

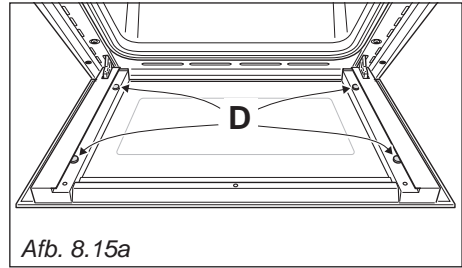
1. Zorg ervoor dat de deur in de "open" positie vergrendeld is (zie afb. 8.12c).

2. **De binnenste glasplaat terugzetten:**

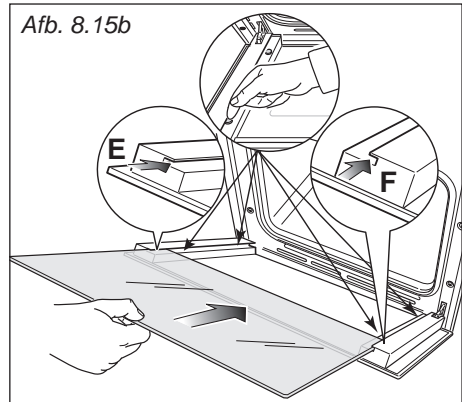
- Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in afb. 8.15a).

BELANGRIJK: Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, om de vier rubbertjes "D" (afb. 8.15a) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.

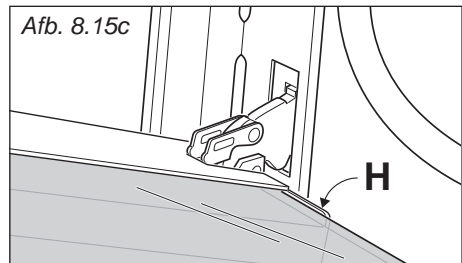
- Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthoudt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.
- Schuif de ruit in de linker- en rechterslijtaten "E" en "F" (afb. 8.15b), en schuif hem voorzichtig naar de opsluitbeugels "H" (afb. 8.15c).
- Dow de lipjes van de glashouder voorzichtig terug op hun plaats. U moet het kunnen horen als de lipjes aan beide kanten klikken terwijl ze de glashouder vergrendelen (afb. 8.15d).
- Ontgrendel de ovendeur door hem helemaal open te zetten en de hefboom "A" op de linker- en rechterscharnieren dicht te kantelen (afb. 8.15e).



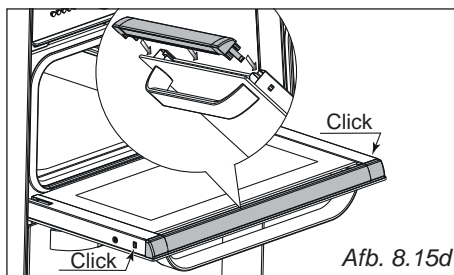
Afb. 8.15a



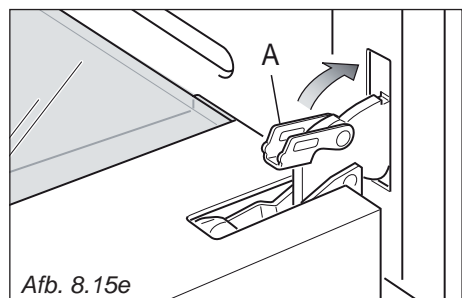
Afb. 8.15b



Afb. 8.15c



Afb. 8.15d



Afb. 8.15e



DEUR LINKSONDER OVEN

Opmerking: De deur van de oven dient alleen verwijderd te worden door een geautoriseerde servicemonteur.

Verwijderen van de ovendeur door een niet-geautoriseerde persoon heeft tot gevolg dat de garantie vervalt.

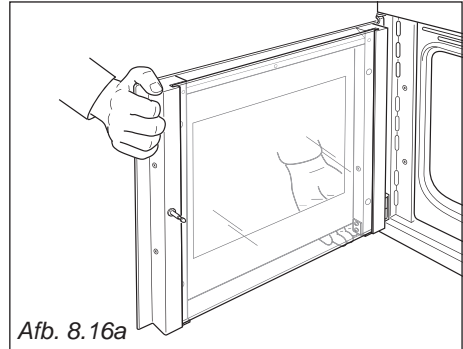
VERWIJDEREN VAN DE BINNENSTE GLASPLAAT BELANGRIJKE WAARSCHUWING: ALVORENS DE BINNENSTE GLASPLAAT VAN DEZE DEUR TE VERWIJDEREN IS HET VERPLICHT OM DE DEUR VAN DE KLEINE GRILL BOVEN TE VERWIJDERDEN.

Bij het verwijderen en terugplaatsen van de binnenste glasplaat, dient de deur stilgehouden te worden door één persoon (afb. 8.16a). Een tweede persoon moet dan de glasplaat voorzichtig verwijderen (afb. 8.16b).

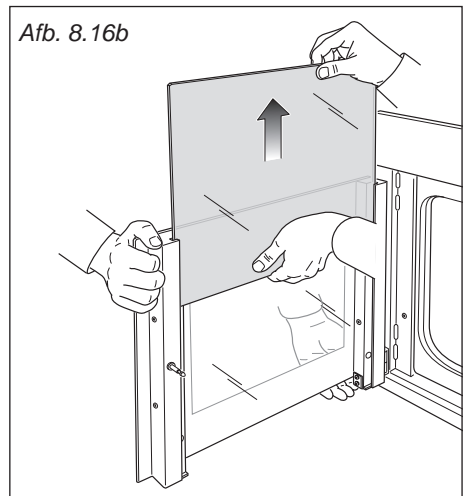
Om de binnenste plaat van de ovendeur te reinigen aan beide kanten doet u het volgende:

- Open de ovendeur.
- Voorzichtig de binnenste glasplaat verwijderen (afb. 8.16b). Geforceerd verwijderen van het glas in de deur kan leiden tot schade aan de deurscharnieren.
- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel. Droog grondig af en plaats op een zacht oppervlak
- Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenste ruit schoonmaken.

Gebruik geen ruwe schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat die het oppervlak krassen en daardoor het glas kunnen doen barsten.



Afb. 8.16a

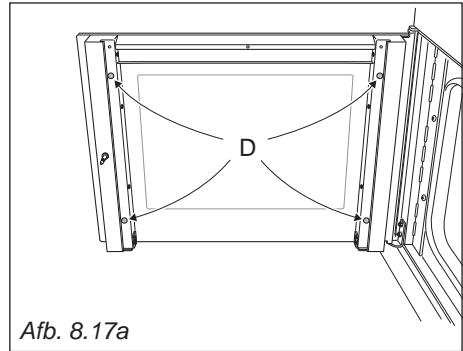


Afb. 8.16b

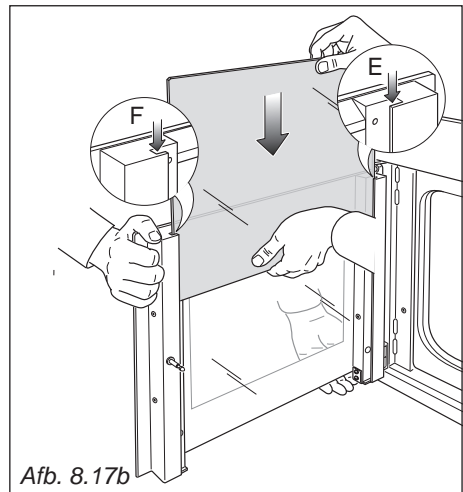
TERUGZETTEN VAN DE BINNENSTE GLASPLAAT

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

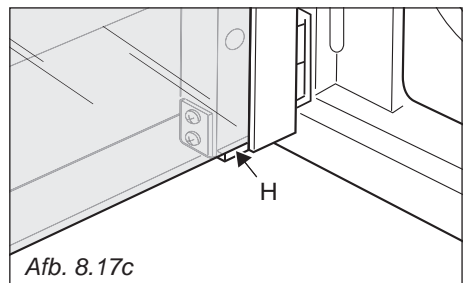
- Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in abf. 8.17a).
- Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthoudt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.
- Terwijl één persoon de deur stilhoudt, dient een tweede persoon de binnenste plaat in de linker "E" en de rechter "F" geleiders te plaatsen (afb.8.17b) en deze voorzichtig tot aan de houders "H" laten glijden (afb. 8.17c). Geforceerd terugzetten van het glas in de deur kan leiden tot schade aan de deurscharnieren.



Afb. 8.17a



Afb. 8.17b



Afb. 8.17c

Aanwijzingen voor de installateur

BELANGRIJK

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

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

9 INSTALLATIE

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse “2/1” tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken.

Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (afb. 9.1).

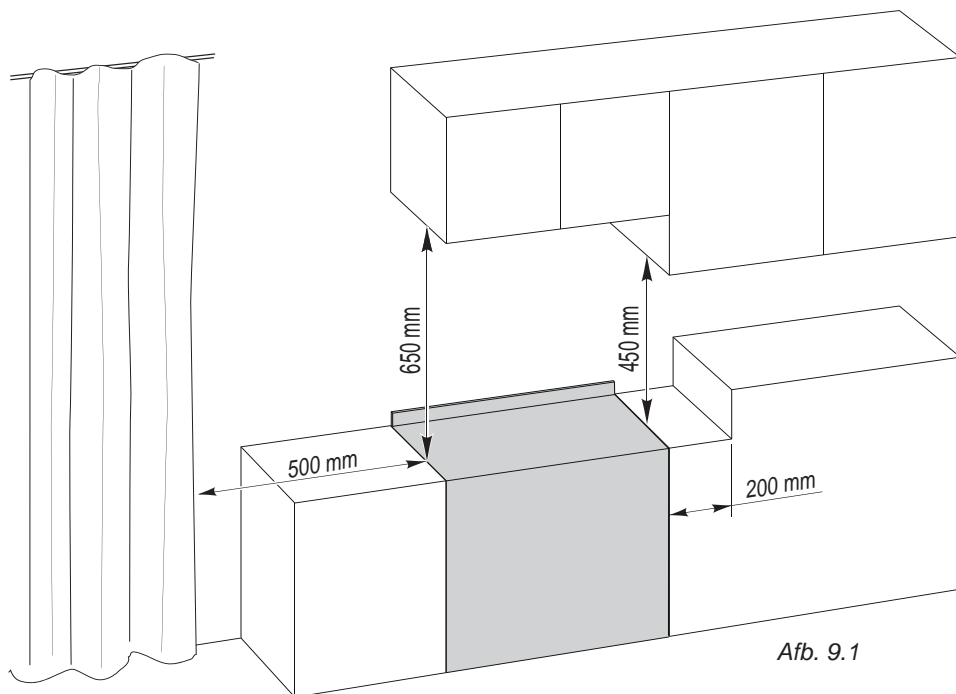
De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C boven de omgevingstemperatuur.

Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche.

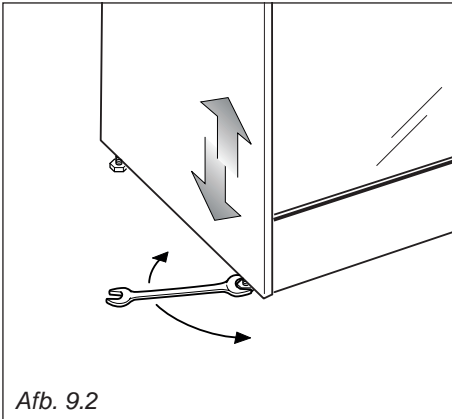
De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Het fornuis moet overeenkomstig afb. 9.1 geïnstalleerd worden.

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.



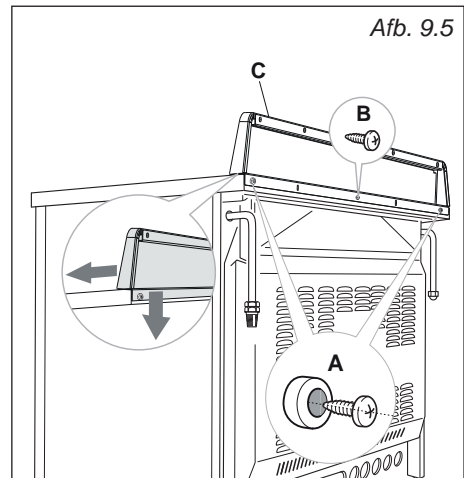
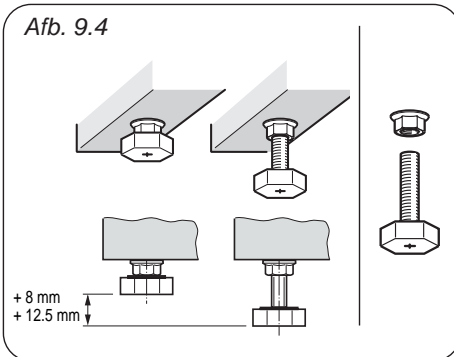
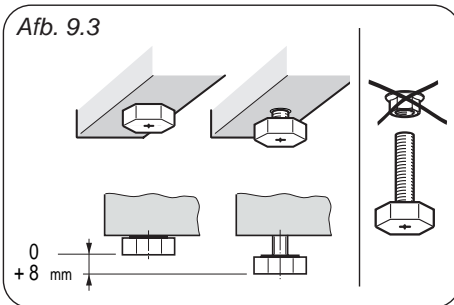
Afb. 9.1



INSTALLATIE VAN REGELBARE VOETJES

Het gasfornuis wordt geleverd met 4 regelbare voetjes voor de nivellering, waarbij deze VAST- of LOSGEDRAAID kunnen worden middels een sleutel (afb. 9.2).

De verstelbare poten zijn al aan de oven gemonteerd maar de borgmoeren die gevonden kunnen worden in de ovenverpakking dienen gemonteerd te worden zoals gedemonstreerd op afbeeldingen 9.3 - 9.4.



ACHTERSCHERM

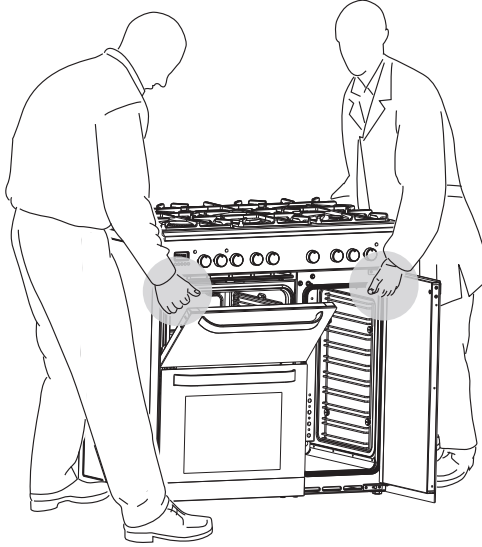
Assembleer het achterscherm "C" (afb. 9.5) alvorens het fornuis te installeren.

- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 9.5 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 9.6).

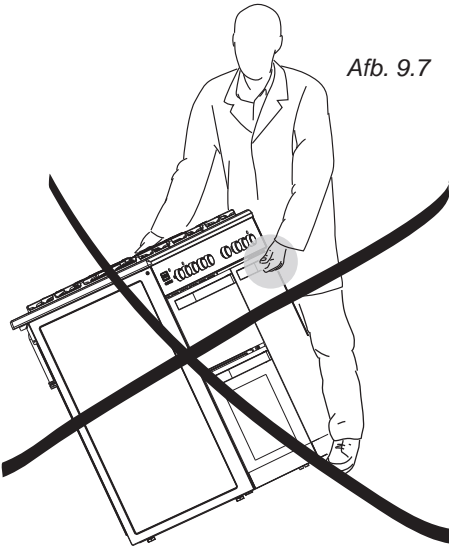
Afb. 9.6



WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 9.7).

Afb. 9.7



WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis **NIET** over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 9.8). Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 9.6).

Afb. 9.8



EISEN VOOR DE VENTILATIE

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

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

INSTALLATIERUIMTE

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

De luchtstroom moet afkomstig zijn van een of meer openingen in de buitenmuren met een vrije ruimte van ten minste 100 cm² (of verwijzen naar de geldige lokale regelgeving). De openingen moeten dicht bij de bodem zijn, bij voorkeur aan de kant tegenover de uitlaat voor verbrandingsproducten, en moeten zo gemaakt zijn dat ze noch van binnen, noch van buiten kunnen geblokkeerd worden.

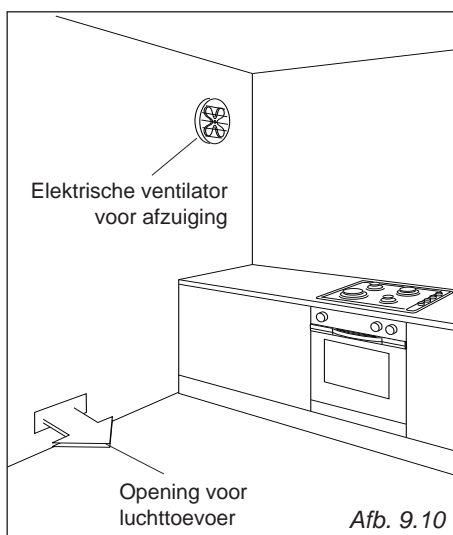
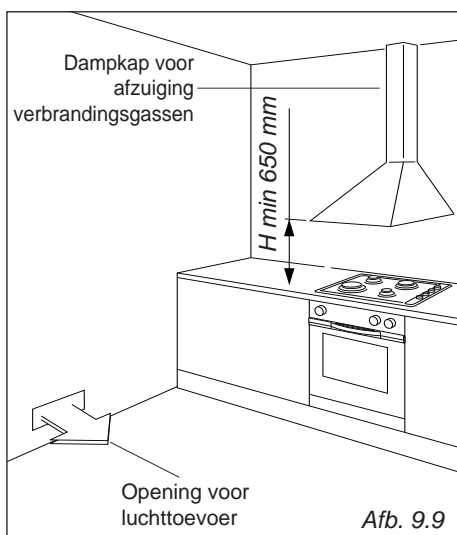
Wanneer het niet mogelijk is om zulke openingen te maken, mag de nodige lucht ook afkomstig zijn uit een aanpalende ruimte die voldoende verlucht is, indien dat geen slaapkamer of gevarenszone is (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

In dat geval moet de keukendeur zorgen voor een luchtstroom.

AFVOER VAN DE VERBRANDINGS- GASSEN

Er moet een afzuigkap in directe verbinding met de buitenlucht voorzien worden zodat verbrandingsproducten van het gastoestel afgevoerd kunnen worden (afb. 9.9).

Indien dat niet mogelijk is, kan gebruik gemaakt worden van een elektrische ventilator, die aan de buitenmuur of een raam bevestigd is. Deze moet een vermogen hebben zodat per uur 3-5 keer zoveel lucht als het totale volume van de keuken verplaatst wordt (afb. 9.10). De ventilator kan alleen geplaatst worden indien de ruimte voldoende luchtopeningen heeft waardoor de lucht kan binnenkomen, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Keuze van geschikte plaats'.



10 GASGEDEELTE

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

GASAANSLUITING

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

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

De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of het etiket.

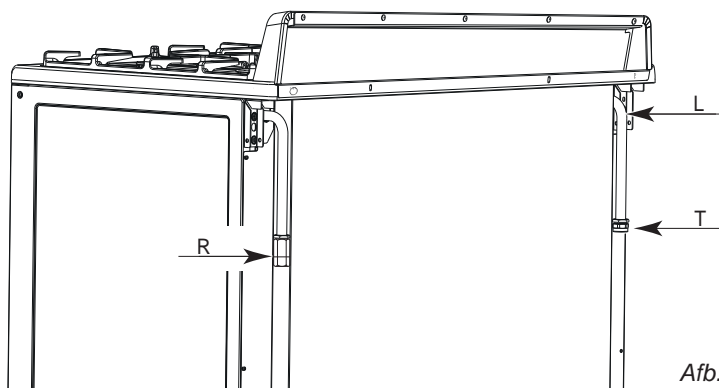
Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzekeer u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuïs of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

De gasaanvoerbuïs wordt aan de achterkant van het fornuis (afb. 10.1) aangesloten op de "R" of "L" gasinlaat; de aansluitbuïs mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

De niet-gebruikte gasinlaat moet worden afgesloten met de plug (T) en afdichtingsring.



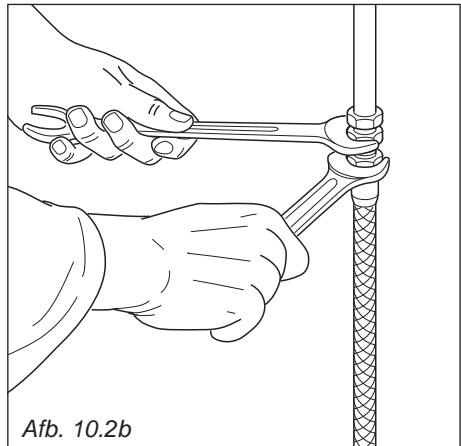
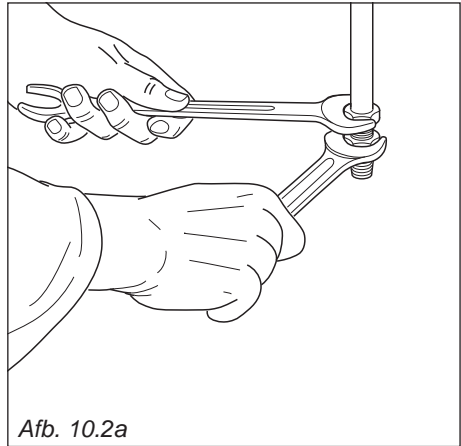
Afb. 10.1

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (afb. 10.2a, 10.2b).

Verzeker u van het volgende:

- dat de buigbare buis (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktetemperatuur 70°C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
- dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
- dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
- dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
- vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
- dat de buis zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buis moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
- dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.



A) GASSOORTEN

NL

Cat: II 2EK3B/P

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- G25.3 Aardgas
- G20 Aardgas
- G30 / G31 Butaan/Propana

De aansluitset (zie afbeelding 10.3) bestaat uit:

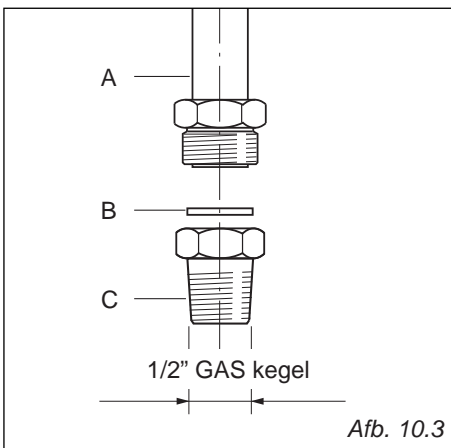
- A - Gasinlaat (R of L)
- B - Afdichtingsring
- C - Verloopstuk

BELANGRIJK:

De afdichtingsring "B" (afb. 10.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 10.2a).

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



Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I_{2K}) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m³ (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde).

Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I_{2E}).

Dit houdt derhalve in dat het toestel: "geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas" in de zin van het "Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gastoestellen....".

B) AANSLUITING AAN DE GAS

BE

Cat: II 2E+3+

Het toestel wordt links- of rechtsachteraan aan de gastoevoer aangesloten (afbeelding 10.1) op een zodanige manier dat de buis nooit achter het toestel loopt. Het niet gebruikte uiteinde van de aansluiting (links of rechts) moet met de dop en afdichtingstuk afgesloten worden.

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien in overeenstemming met lokaal geldende voorschriften (norm NBN D 51-003).
- De wanden naast het fornuis moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn, of met zulk materiaal bekleed zijn.
- Ventilatie - gasverbranding is mogelijk door zuurstof in de lucht. Het is dus nodig om deze lucht te vernieuwen en om de brandbare delen te vernieuwen. Het volume van de vernieuwde lucht moet ten minste $2\text{m}^3/\text{u}$ per kW.

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

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

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

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

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

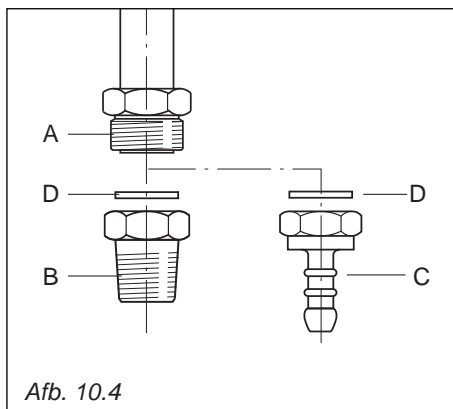
- gasaansluiting
- vervanging van de inspuisers
- regeling van de kleinstand van de branders

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

De gasinstallatie moet voldoen aan de lokaal geldende voorschriften.

De aansluiting (afb. 10.4) bestaat uit:

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



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

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

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

Uitzondering voor toestellen met mono-fase.

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

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

Aansluiting

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen:

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

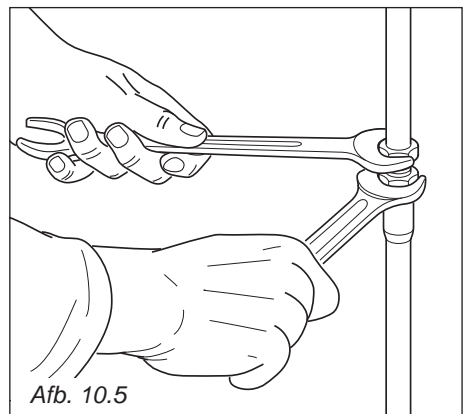
Regelmatige controle en vervanging

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

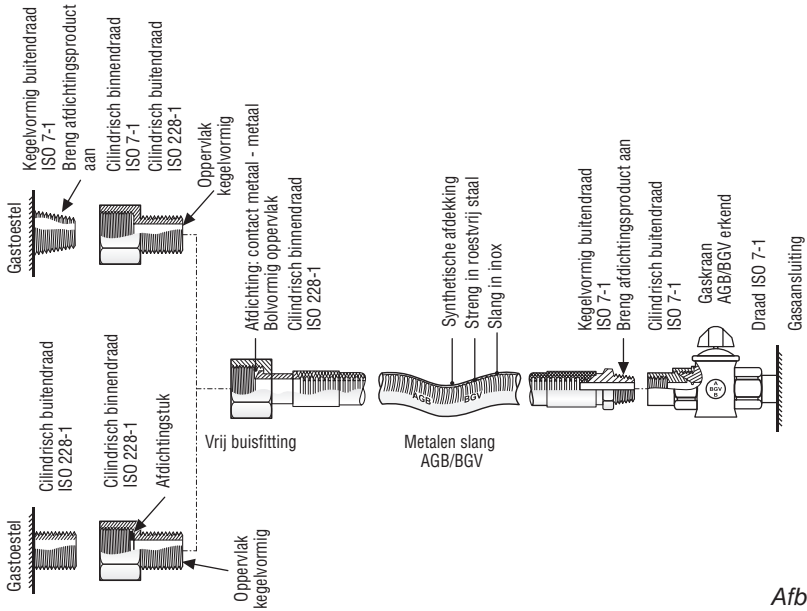
BELANGRIJK:

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afb. 10.5).

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

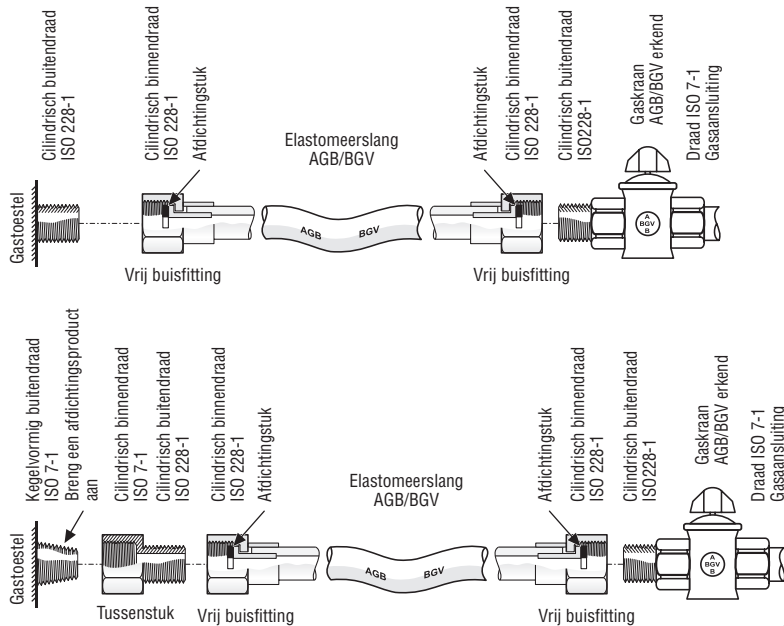


Metalen R_{HT} slang AGB/BGV erkend



Afb. 10.6

Nieuwe elastomeerslang AGB/BGV - twee aansluitingsmogelijkheden



Afb. 10.7

Onderhoud van de gasbranders

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

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

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

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

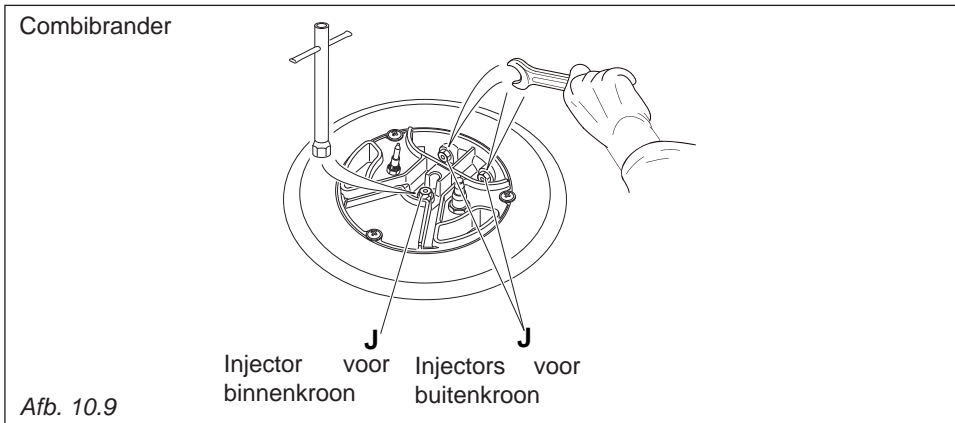
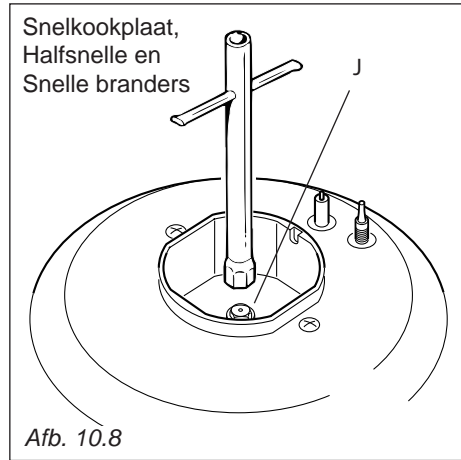
Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

VERVANGING VAN DE INJECTOREN VAN DE KOOKPLAAT BRANDERS

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (afb. 10.8, 10.9) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

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



REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

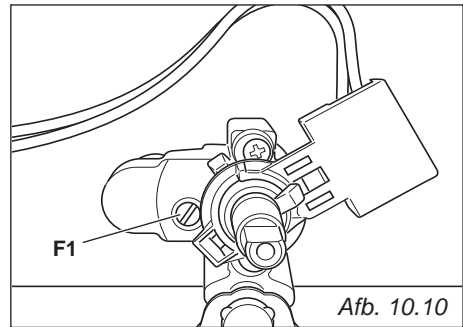
Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

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

Snelkookplaat, Halfsnelle en Snelle branders:

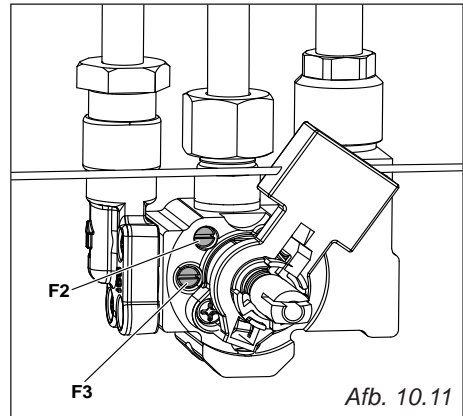
De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken.
- De kraan op kleinstand plaatsen.
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (F1) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (afb. 10.10).



Binnenkroon van COMBIbrander:

- Steek de DUAL-brander aan.
- Stel de gasklep in op de "minimum toevoer"
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (F3) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (afb. 10.11).



Buitenkronen van de COMBIbrander:

- Steek de DUAL-brander aan.
- Stel de gasklep in op de "minimum toevoer"
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (F2) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (afb. 10.11).

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.

NL TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2EK3B/P						
			G30/G31 30/30 mbar	G20 20 mbar	G25.3 25 mbar	G25.3 25 mbar
BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	50	77	80	80
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	66	101	102	102
Snelle brander (R)	3,00	0,75	87	129	132	132
Combi (D)	binnen kroon	0,80 (*)	0,35 (*)	46 (nr.1 centraal)	70 (nr.1 centraal)	71 (nr.1 centraal)
	buiten kroon	4,00(**)	1,90 (**)	65 (nr. 2 buiten)	99 (nr. 2 buiten)	100 T2 (nr. 2 buiten)

(*) Vermogen berekend met binnenkroon in bedrijf.

(**) Vermogen berekend met de binnen- en buitenkronen in bedrijf.

BE TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2E+3+					
			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	50	77	77
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	66	101	101
Snelle brander (R)	3,00	0,75	87	129	129
Combi (D)	binnen kroon	0,80 (*)	0,35 (*)	46 (nr.1 centraal)	70 (nr.1 centraal)
	buiten kroon	4,00(**)	1,90 (**)	65 (nr. 2 buiten)	99 (nr. 2 buiten)

BENODIGDE LUCHTTOEVOER VOOR DE VERBRANDING VAN GAS = (2 m³/h x kW)

BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m ³ /h]	
Hulpbrander (A)	2,00	
Halfsnelle (SR)	3,50	
Snelle brander (R)	6,00	
Combi (D)	binnen kroon	1,60
	outer kroon	8,00

GASKRANEN

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

BELANGRIJK

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

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

11 ELEKTRISCH GEDEELTE

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

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

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

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van de elektrische voorziening in uw woning groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

BELANGRIJK: dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

WAARSCHUWING!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

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

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

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

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

- Open het toegangsplaatje door de twee schroeven "A" los te draaien. (afb. 11.1).
- Maak schroef "D" los en open de kabel klem "E" in zijn geheel (afb. 11.2-11.3-11.4).
- Verbind de aansluitingen met klemhouder "F" (afb. 11.2-11.3-11.4) volgens het schema in afb. 11.5.
- Sluit de fase-, nul- en aardedraden aan op het aansluitblok "G" volgens het schema in afb. 11.3.
- Blokkeer de kabel met de kabel klem "E" (door het vastschroeven van schroef "D").
- Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

BELANGRIJK: De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

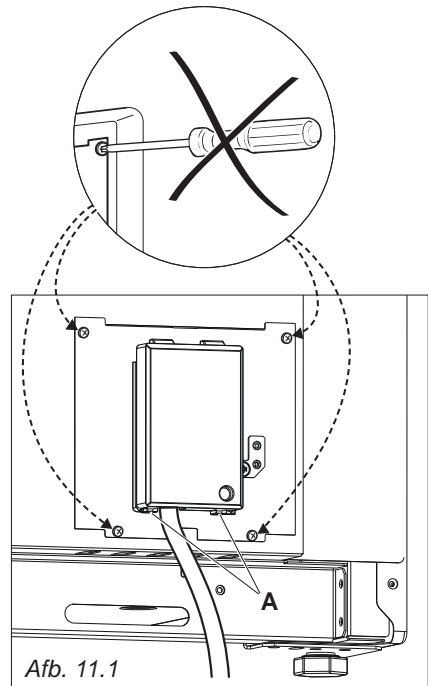
BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

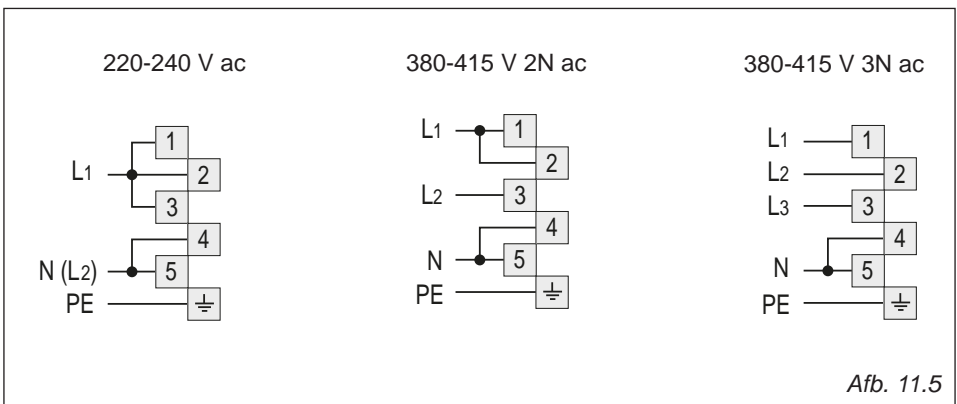
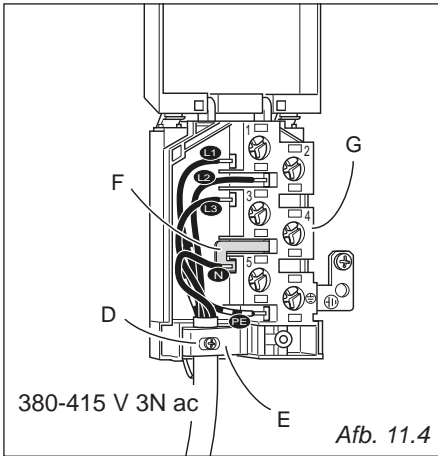
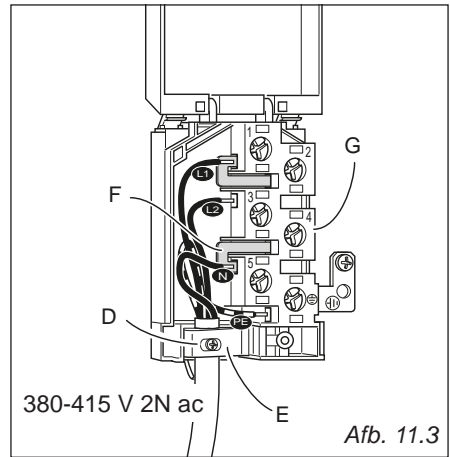
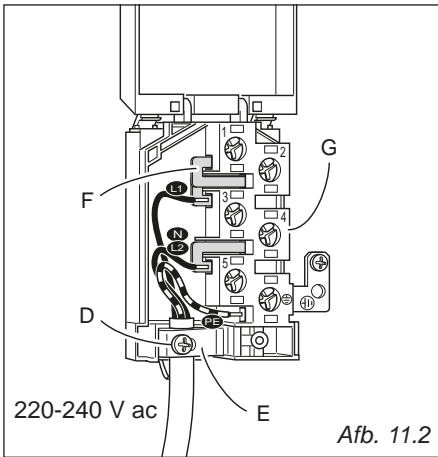
Type "H05RR-F" of "H05VV-F"

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos



Afb. 11.1



Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.

Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen gedacht. Jeder andere Einsatz (z.B. das Heizen eines Raums) ist unsachgemäß und gefährlich.
- Dieses Gerät ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:
 - Sicherheitsanforderungen der Richtlinie "Gas" 2009/142/EWG; und darauffolgende Änderungen (bis zum 20.04.2018) oder nach EU-Richtlinie 2016/426 (ab dem 21.04.2018);
 - Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie "Niederspannung" 2014/35/EU und darauffolgende Änderungen;
 - Anforderungen zum Schutz Richtlinie "EMC" 2014/30/EU und darauffolgende Änderungen;
 - Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG;
 - Anforderungen laut Richtlinie 2011/65/UE.



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG: Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Kochen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt entwickelt und angefertigt und ist nicht für die Anwendung außerhalb des Haushalts geeignet. Daher darf es nicht im gewerblichen Bereich eingesetzt werden.

Die Garantie des Geräts wird aufgehoben, wenn das Gerät außerhalb des privaten Haushalts verwendet wird, d.h. im halbwirtschaftlichen, wirtschaftlichen oder kommunalen Bereich.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig bevor Sie das Gerät anschließen und verwenden.

- Dieses Gerät wurde gemäß der geltenden Normen für Haushalts-Kochgeräte, einschließlich solcher für Oberflächentemperaturen, entworfen und hergestellt. Manche Menschen mit empfindlicher Haut können bei einigen Komponenten eine ausgeprägtere Temperaturwahrnehmung haben, obwohl diese Teile innerhalb der durch die Normen zulässigen Grenzen liegen.
Die vollständige Sicherheit des Geräts hängt auch von der korrekten Verwendung ab. Wir empfehlen daher, während der Verwendung des Produkts stets komplett aufmerksam zu sein, insbesondere in Anwesenheit von Kindern.
- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass dieses nicht beschädigt ist, und dass die Ofentür richtig schließt. Bei Zweifel, das Gerät nicht benutzen und die Verkaufsstelle oder einen fachlich qualifizierten Techniker konsultieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolschaum, Nägel, Verpackungsbänder, etc.) darf nicht in Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da dieses schwere Verletzungen verursachen kann.
- Manche Geräte werden mit einer Schutzfolie auf den Stahl- und Aluminiumbestandteilen geliefert. **Diese Folie muss vor dem Gebrauch des Geräts entfernt werden.**
- **WICHTIG:** Es wird empfohlen bei der Bedienung und bei der Reinigung des Geräts eine geeignete Schutzkleidung bzw. Schutzhandschuhe zu tragen.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Geräts zu verändern, da dadurch der Gebrauch des Geräts gefährlich werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedingung resultieren.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät darf gemäß der geltenden Vorschriften nur in einem ständig belüfteten Raum angeschlossen werden.
- Geräte nicht mittels einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bedienen.
- Keine Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten durchführen ohne das Gerät zuvor von der Stromversorgung zu trennen.
- **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie die Ofenlampe austauschen, um so einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Keinen Dampfreiniger benutzen, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann und dieses dadurch unsicher wird.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen (oder Füßen) berühren.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn sie barfuss sind.
- Falls Sie entscheiden sollten, das Gerät nicht länger zu benutzen (oder es durch ein anderes Modell zu ersetzen) wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung in angemessener Weise gemäß der Regelungen für Gesundheits- und Umweltschutz funktionsuntüchtig zu machen. Versichern Sie sich dabei insbesondere, dass alle gefährlichen Bestandteile unschädlich gemacht werden, da Kinder mit dem ungebrauchten Gerät spielen könnten.
- Die diversen Bestandteile des Geräts sind recyclebar. Diese müssen gemäß der Bestimmungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Falls das Gerät verschrottet werden muss, Netzkabel entfernen.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch des Geräts sicher, dass die Schalter auf AUS (OFF)-Position stehen.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer wenn diese durchgehend beaufsichtigt werden.

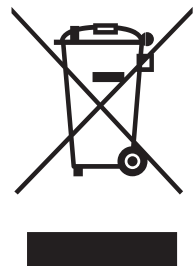
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts bekommen und die damit verbundenen Gefahren erkennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch des Geräts verursacht werden.
- **ACHTUNG:** Beim Gebrauch werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß und verweilen nach dem Gebrauch einige Zeit in diesem Zustand.
 - Geben Sie Acht, dass Sie die Heizelemente nicht berühren (auf dem Kochfeld und im Inneren des Ofens).
 - Die Ofentür ist heiß, benutzen Sie den Griff.
 - Zur Vermeidung von Brandwunden und Verbrühungen müssen kleine Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Vergewissern Sie sich, dass elektrische Kabel anderer Geräte in Herdnähe nicht in Berührung mit dem Kochfeld kommen oder in der Ofentür eingeklemmt werden können.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Feuer zur Folge haben. NIE Feuer mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bedecken.
- **ACHTUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- **ACHTUNG:** Im Fall einer vorschriftsgemäßen Montage wird ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen gerecht, die für diese Art von Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings ist auf der Rück- oder Unterseite des Geräts besondere Vorsicht geboten, da diese Bereiche nicht zum Berühren entwickelt wurden und sich dort scharfe oder raue Teile befinden könnten, die Verletzungen verursachen können.

- DER ERSTE GEBRAUCH DES OFENS – es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:
 - Bereiten Sie das Innere des Ofens so vor, wie es im Kapitel “REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG” beschrieben wird.
 - Den leeren Ofen auf höchster Stufe einschalten, um Schmierfett von den Heizelementen zu beseitigen.
 - Das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Ofen abkühlen lassen und das Innere des Ofens mit einem in Wasser und neutralem Reinigungsmittel getränktem Tuch reinigen; den Ofen danach sorgfältig trocknen.
- ACHTUNG: Keine Scheuermittel oder scharfen metallischen Schaber für die Reinigung der Glasofentür verwenden, da dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann, was in weiterer Folge zum Zersplittern der Glastür führen kann.
- Die Offenwände keinesfalls mit Aluminiumfolie auskleiden. Keinesfalls Backbleche oder Abtropfschalen auf den Boden des Ofenraums stellen.
- FEUERGEFAHR! Keinesfalls brennbare Materialien im Ofen aufbewahren oder im Unterschrank.
- Stets Topfhandschuhe beim Herausnehmen der Gitterroste oder Backbleche benutzen solange diese heiß sind.
- Keine Handtücher, Geschirrtücher oder andere Gegenstände auf das Gerät oder seinen Griff hängen, da dies eine Feuergefahr darstellt.
- Den Ofen regelmäßig reinigen und vermeiden, dass sich Fett oder Öl am Ofenboden oder auf dem Gitterrost ansammelt. Verschüttetes immer sofort entfernen.
- Nicht auf den Herd oder auf die geöffnete Ofentür steigen.
- Beim Öffnen der Ofentür immer zurückstehen, damit Dampf und heiße Luft entweichen können bevor Sie die Speise herausnehmen.
- SICHERER UMGANG MIT LEBENSMITTELN: Die Lebensmittel vor und nach dem Kochen so kurz wie möglich im Ofen lassen. Dadurch kann vermieden werden, dass Lebensmittel von Organismen befallen werden, was eine Lebensmittelvergiftung zur Folge haben kann. Geben Sie besonders Acht bei warmem Wetter.

- **ACHTUNG:** Den Herd NIE am Türgriff hochheben.
- **Achtung:** Beachten Sie immer den Kochprozess, auch bei kurzer Nutzung der Zubereitung.
- Das Gerät sollte frei stehen um eine Überhitzung zu verhindern.
- Zubehörteile wie Teleskop Auszug des Ofens sollten wie auf Seite 97 und 98 installiert werden.
- Sollten elektrische Kabel beschädigt sein, sollten diese ausschließlich durch einen autorisierten Fachmann erneuert werden.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2012/19/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



ENERGIEVERBRAUCHSKENNZEICHNUNG/ÖKODESIGN

- Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission (zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).
- Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick).

Kurze Bezeichnung der bei der Überprüfung der Übereinstimmung mit den vorstehenden Anforderungen angewandten Mess- und Berechnungsmethoden oder Bezugnahme darauf:

- Norm EN 60350-1 (Elektrobacköfen).
- Norm EN30-2-1 (Kochmulden: Gasbrenner).

VERWENDUNG DES GERÄTS, ENERGIESPARTIPS

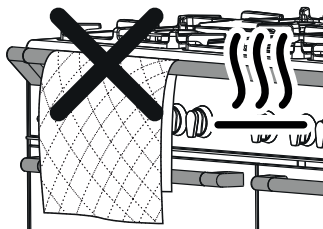
BACKÖFEN

- Prüfen Sie, dass die Backofentür stets korrekt geschlossen und die Türdichtung sauber ist. Bitte öffnen Sie die Backofentür beim Betrieb des Ofens nur dann, wenn es unbedingt nötig ist, um Wärmeverluste zu vermeiden (bei einigen Funktionen ist es allerdings erforderlich, die Backofentür halb offen zulassen, dies können Sie genau in der Bedienungsanleitung des Backofens nachlesen).
- Schalten Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten vor dem Ende der geplanten Gardauer ab, um die Restwärme vollständig auszunutzen.
- Es wird empfohlen, nur ofenfestes Geschirr zu benutzen und die Temperatur des Backofens während des Gar- oder Backvorgangs bei Bedarf etwas einzuregeln.

KOCHMULDE

GASBRENNER

- Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topfdurchmessers zu bestimmen, um unnötige Energieverluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu großen Brenner erzielt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.
- Vermeiden Sie es, einen leeren Brenner (ohne aufgesetzten Topf) brennen zu lassen.



ACHTUNG – SEHR WICHTIG !

BRAND-/ÜBERHITZUNGSGEFAHR:

- Keine Servietten, Tücher oder Sonstiges an die Schutzschiene des Geräts oder an den/die Griff/e der Ofentür hängen, während das Gerät in Betrieb ist.

UM SCHÄDEN AM GERÄT ZU VERMEIDEN:

- Das Gerät nicht an der Schutzschiene oder an dem/den Griff/en der Ofentür heben.
- Sich nicht an die Schutzschiene oder an den/die Griff/e der Ofentür lehnen.

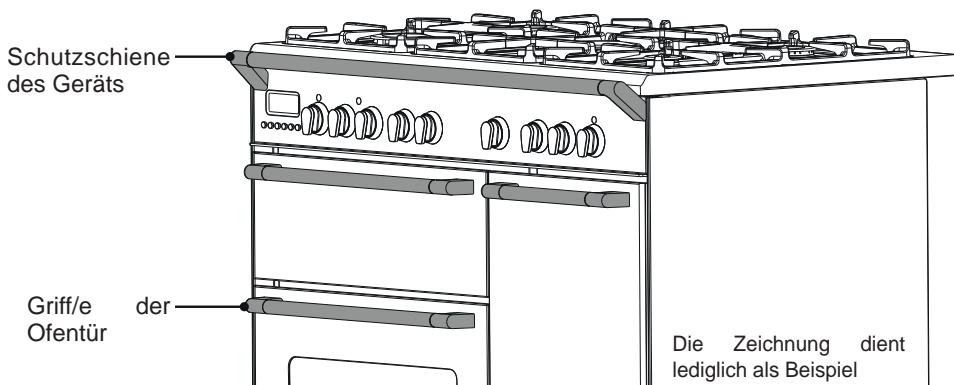
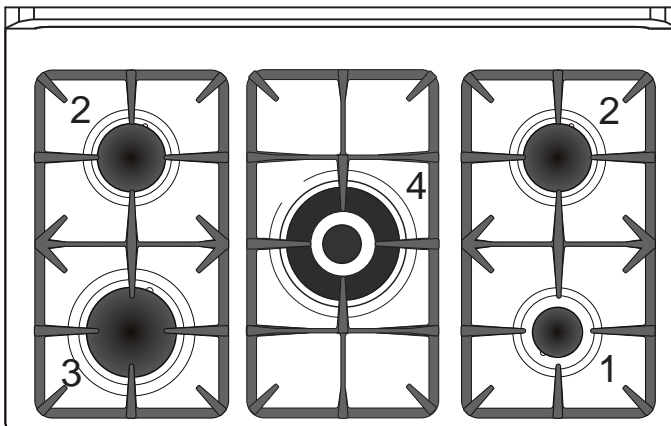


Abb. 1.1



ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

1.	Hilfsbrenner (A)	1,00 kW
2.	Mittelschneller Brenner (SR)	1,75 kW
3.	Schnellbrenner (R)	3,00 kW
4.	Zweiflammenbrenner (D)	4,00 kW

ANMERKUNG:

- Das Gerät ist mit elektronischer Zündung versehen, die im Bedienknopf integriert ist.
- Wenn das Gerät einem Sicherheitsventilsystem hat, wird die Strömung des Gases angehalten, falls die Flamme unbeabsichtigt ausgehen sollte.

HINWEIS:

Nach einem unbeabsichtigten Erlöschen der Brennerflamme den Bedienknopf zudrehen und vor einem erneuten Zündversuch mindestens 1 Minute warten.

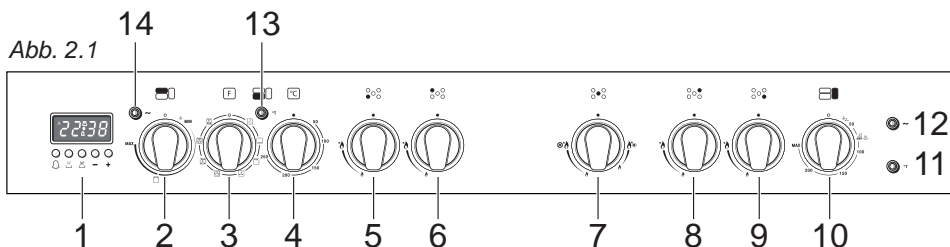
HINWEIS:

Der Gebrauch eines Gasherdes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem er aufgestellt ist. Aus diesem Grund ist eine gute Belüftung des Raums durch Öffnen der natürlichen Belüftungsöffnungen oder durch die Installation einer Dunstabzugshaube mit Abzugleitung erforderlich.

HINWEIS:

Bei einem intensiven und verlängerten Einsatz des Geräts ist eine zusätzliche Lüftung erforderlich; hierzu z. B. ein Fenster öffnen oder die Belüftung durch Erhöhung der mechanischen Absaugleistung (falls vorhanden) verbessern.

2 BEDIENUNGSTELD



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Elektronische Steuerung (Nur Hauptofen)
2. Temperaturregler Grillofen (linker kleiner Ofen)
3. Mehrzweck-Ofenbedienknopf
4. Mehrzweck-Ofenthermostatknopf
5. Bedienknopf Brenner vorne links
6. Bedienknopf Brenner hinten links
7. Bedienknopf zentraler Brenner
8. Bedienknopf Brenner hinten rechts
9. Bedienknopf Brenner vorne rechts
10. Thermostatregler Umluftofen (Ofen rechts)

Kontrolllampen:

11. Umluftofen Temperaturanzeigenlampe
12. Umluftofen ON Kontrolllampe
13. Multifunktionsofen Temperaturanzeigenlampe
14. Grillofen ON Kontrolllampe

Beachten Sie:

Ihr Gerät ist für die optimale Effizienz der Regler und für geringere Oberflächentemperaturen mit einem Kühllüfter ausgestattet. Beim Betrieb des Ofens schaltet sich der Motor des Kühllüfters temperaturabhängig EIN/AUS.

Je nach Gartemperatur und Zeit läuft der Kühllüfter auch nach dem Ausschalten des Gerätes weiter.

Die Laufzeit ist von der vorherigen Gartemperatur und -zeit abhängig.

3

GAS-KOCHFELD - GEBRAUCHSANLEITUNG


GASBRENNER

(Hilfsbrenner, Mittelschneller Brenner und Schnellbrenner)


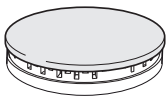




Der Gaszufluss zum Brenner wird durch einen Bedienungsknopf (Abb. 3.1) über den Gashahn mit Sicherheitsverschluss reguliert.

Durch Drehen des Reglers, so dass die auf dem Regler aufgedruckten Symbole auf das Symbol auf dem Bedienelement weisen, stellen Sie folgende Funktionen ein.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zum Einstellen der untersten Gasstufe den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Zeiger auf die Position zeigt. .

Die Gasstufe kann durch Drehen des Zeigers zwischen der obersten und untersten Gasstufe reguliert werden, jedoch niemals zwischen der obersten Gasstufe und der Position "●".

Reglerposition	Funktion	Hilfsbrenner, Mittelschneller Brenner und Schnellbrenner
	Gashahn geschlossen	
	Gashahn ganz offen	
	Gashahn wenig offen	

ZÜNDUNG DER MIT SICHERHEITSVENTIL AUSGESTATTETEN BRENNER (Hilfsbrenner, Mittelschneller Brenner und Schnellbrenner)

Für das Anzünden des Brenners folgendermaßen vorgehen:

1. Knopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis auf die Position *🔥 drehen (oberste Gasstufe). Knopf gedrückt halten, bis die Flamme zündet (Abb. 3.2).

Die Funken des Zünders im Innern des jeweiligen Brenners entzünden die Flamme.

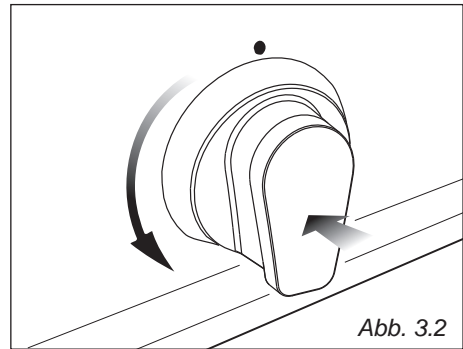
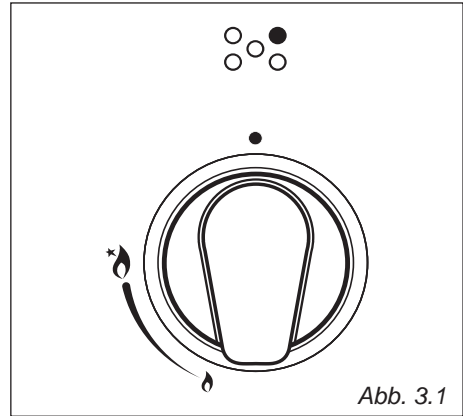
Sollte es durch Umstände der lokalen Gasversorgung schwierig sein, den Brenner in der *🔥 Position zu zünden, drehen Sie den Regler in die 🔥 Position und versuchen Sie es nochmals.

Sollte keine Verbindung zum Stromnetz bestehen, halten Sie ein brennendes Streichholz in die Nähe des Brenners.

2. Nach dem Zünden des Brenners den Bedienknopf noch ungefähr zehn Sekunden lang gedrückt halten (Auslösungszeit des Ventils).
3. Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

Wenn die Flammen aus irgend einem Grund ausgehen, bricht das Sicherheitsventil den Gasfluss automatisch ab.

Zum erneuten Zünden den Knopf wieder auf "●" stellen, **mindestens 1 Minute warten** und dann erneut zünden.



Achtung:
Keine Alufolie auf dem Kochplatte
liegen

Achtung: Während des
funktionierens wird die Backofentüre
sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.







Achtung: Wenn die Kochplatte
nicht benutzt wird, die Knäufe der
Hähne zudrehen und ebenso den
Hahn an der Gasflasche bzw. an der
Gasleitung zudrehen.

GASBRENNER (Zweiflammen)


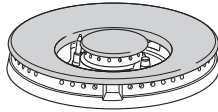


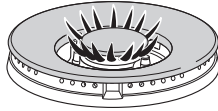

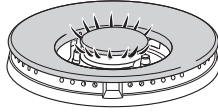


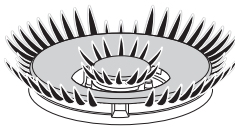

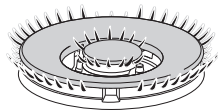
Der Zweiflammenbrenner ist ein sehr flexibler Brenner, der verschiedene Regelungen zulässt und optimale Kochmöglichkeiten bietet.

Er besteht aus einem inneren und einem äußeren Flammenkranz; die Flamme des inneren Kranzes kann unabhängig von den Flammen des äußeren Kranzes reguliert werden.

Der Zweiflammenbrenner kann wie folgt genutzt werden:



- **drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn** - als Hilfsbrenner (nur der innere Flammenkranz ist aktiv), der von der maximalen () bis zur minimalen () Position geregelt werden kann.
Einstellungen zwischen den beiden Positionen können erreicht werden, indem die Markierung zwischen die Maximal- und Minimalstellung bewegt wird, niemals zwischen die Maximalposition und die  Position.
- **drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn** - als Hochleistungsbrenner (sowohl der innere als auch der äußere Flammenkranz sind aktiv), der von der maximalen () bis zur minimalen () Position geregelt werden kann.
Einstellungen zwischen den beiden Positionen können erreicht werden, indem die Markierung zwischen die Maximal- und Minimalstellung bewegt wird, niemals zwischen die Maximalposition und die  Position.

Der Gasstrom zum Brenner wird durch Drehen des Reglers eingestellt, der die Ventile steuert (auf Abb. 3.3 veranschaulicht).




Reglerposition		Funktion	Zweiflammenbrenner
		Geschlossenes Ventil	
		Maximalstellung des inneren Flammenkranzes (nur innere Flamme auf Maximum)	
		Minimalstellung des inneren Flammenkranzes (nur innere Flamme auf Minimum)	
		Maximalstellung des inneren + äußeren Flammenkranzes (sowohl innerer als auch äußerer Flammenkranz auf Maximum)	
		Minimalstellung des inneren + äußeren Flammenkranzes (sowohl innerer als auch äußerer Flammenkranz auf Minimum)	

ZÜNDUNG DER MIT SICHERHEITSVENTIL AUSGESTATTETEN BRENNER (Zweiflambrenner)

Um den Brenner zu zünden, müssen Sie:

1. Den Regler drücken und entweder im Uhrzeigersinn oder entgegen des Uhrzeigersinns bis zur  Position (Maximalstellung des inneren Flammenkranzes) oder  Position (Maximalstellung des inneren und äußeren Flammenkranzes) drehen, den Regler hineindrücken und gedrückt halten, bis die Flamme entzündet ist (Abb. 3.4a oder 3.4b).


Die Funken des Zünders im Innern des jeweiligen Brenners entzünden die Flamme.

Sollte es durch Umstände der lokalen Gasversorgung schwierig sein, den Brenner in der  oder  Position zu zünden, drehen Sie den Regler in die  Position und versuchen Sie es nochmals.

Sollte keine Verbindung zum Stromnetz bestehen, halten Sie ein brennendes Streichholz in die Nähe des Brenners.

2. Nach dem Zünden des Brenners den Bedienknopf noch ungefähr zehn Sekunden lang gedrückt halten (Auslösungszeit des Ventils).
3. Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

Wenn die Flammen aus irgend einem Grund ausgehen, bricht das Sicherheitsventil den Gasfluss automatisch ab.

Zum erneuten Zünden den Knopf wieder auf  stellen, **mindestens 1 Minute warten** und dann erneut zünden.

Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

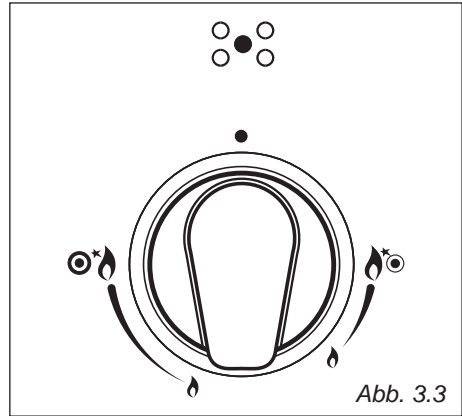


Abb. 3.3

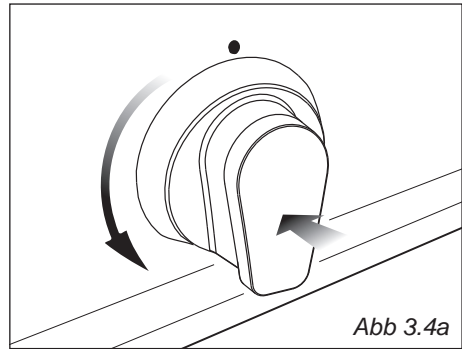


Abb 3.4a

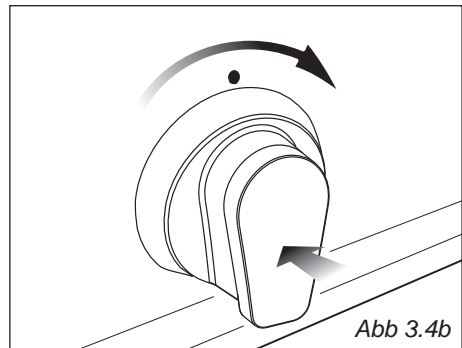


Abb 3.4b

Achtung: Wenn die Kochplatte nicht benutzt wird, die Knäufe der Hähne zudrehen und ebenso den Hahn an der Gasflasche bzw. an der Gasleitung zudrehen.

WAHL DER BRENNER

Die Brennerstellen sind auf dem Bedienungsfeld über dem Bedienungs-knopf ersichtlich. Das andersfarbige Zeichen gibt die Lage der Flammstelle an.

Die Wahl des Brenners erfolgt auf Grund des Durchmessers des Kochtopfes.

Informativ empfehlen wir folgende Regeln zu beachten:

DIAMETER DER PFANNEN, DIE AUF DEN BRENNERN GENUTZT WERDEN KÖNNEN			
BRENNER	MINIMUM	MAX	
Hilfsbrenner	12 cm	14 cm	
Mittelschneller Brenner	16 cm	24 cm	
Schnellbrenner	24 cm	26 cm	
Zweiflammenbrenner (NUR innerer Flammenkranz aktiv)	12 cm	14 cm	
Zweiflammenbrenner (innerer + äußerer Flammenkranz aktiv)	26 cm	28 cm	
Maximum diameter for woks: 36 cm			
Kein konkaves oder konvexes Geschirr verwenden			

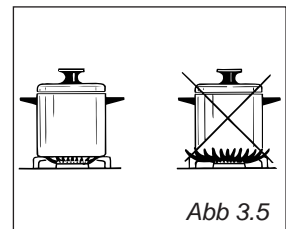


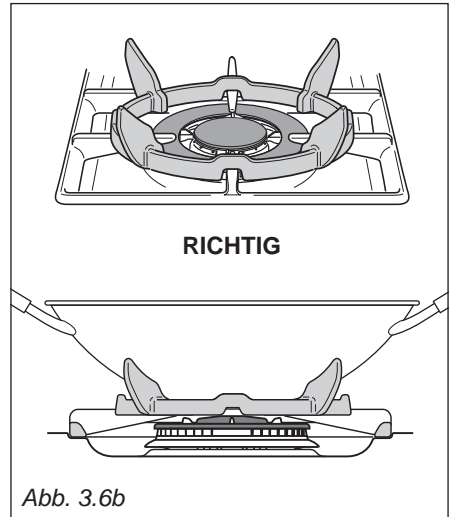
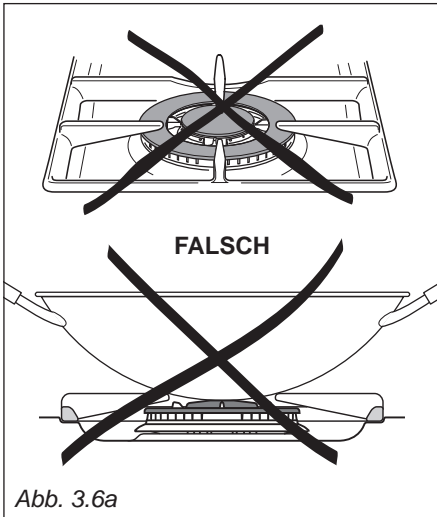
Abb 3.5

Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topf - Durchmessers zu bestimmen um unnötige Energie - Verluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu grossen Brenner erzielt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.

SPEZIALROST FÜR “WOK” TÖPFE (Abb. 3.6a - 3.6b)

Dieses Spezialrost für “WOK” Töpfe wird auf das Rost des Doppelkranz-Brenners gelegt

Der Gebrauch von “WOK” Töpfen ohne das Spezialrost, kann den Brenner schwer beschädigen.(Abb. 3.6a - 3.6b).



Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS



Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenschaften aufweist.

Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

- Unterhitze
- Oberhitze
- Grill
- Umluft

BEMERKUNG:

Wenn der Ofen erstmalig in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir ihn zuerst bei maximaler Temperatur (Thermostatknopf auf 250 positionieren) und zwar 30 Minuten auf Position  und 30 Minuten auf Position  um eventuelle Spuren von Fett an den elektrischen Widerständen zu beseitigen. Wiederholen Sie den Vorgang für weitere 15 Minuten mit eingeschaltetem Grillelement.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.

Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

FUNKTIONSWEISEN

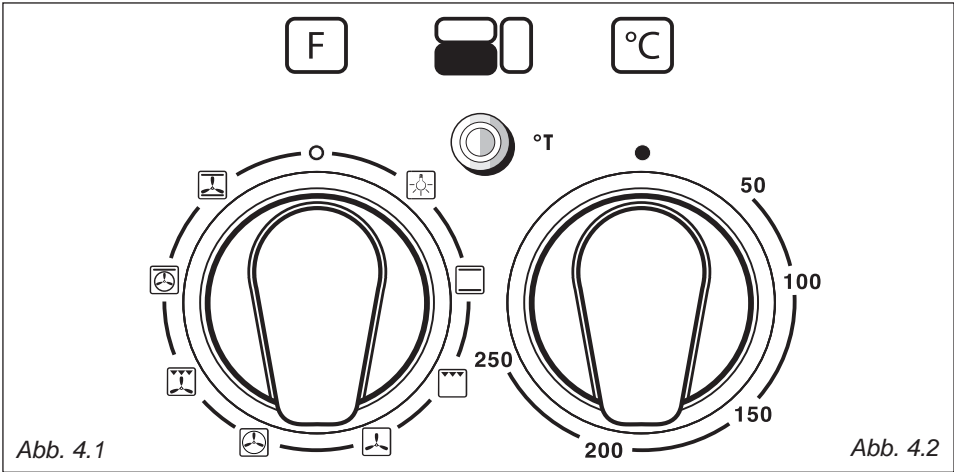
Das Erhitzen und Garen im Multifunktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

- a. **Durch natürliche Wärmestömung**
Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.
- b. **Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).**
Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.
- c. **Durch halbgelenkte Wärmeströmung (Umluft).**
Die von den oberen und unteren Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.
- d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.
- e. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.
- f. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

Entfernen Sie zum Vorheizen das Blech. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, geben Sie das Blech zusammen mit den Speisen in den Ofen.

Überprüfen Sie die Garzeit und schalten Sie den Ofen 5 Minuten vor der theoretisch benötigten Zeit ab, um die Restwärme zu nutzen.



THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:



BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein, die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschaltet.

Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.

Den Thermostatdrehknopf auf einen **Wert zwischen 50°C und 225°C max** einstellen und **bei geschlossener Ofentür verwenden**.

Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden.

Geben Sie die zu garenden Speisen hinein und positionieren Sie den Rost so nahe wie möglich an den Grill. Die Fettpfanne sollte unter den Rost positioniert werden, um den Bratensaft und das Fett aufzufangen.

Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf “●” gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:

Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250 °C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden. Für Umluftöfen kann die Gartemperatur gesenkt werden, vergleichen Sie hierzu den “OFENTEMPERATUR-LEITFADEN”.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets geschlossen sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 200°C max. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden.

Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

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

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

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



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein.

Ober- und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.


Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.


RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

- a. Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position .
- b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
- c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
- d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position  und den Thermostat auf 150°C.



Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN


Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen  und  stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.

So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.

Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.
- Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position , auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 200°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und 200°C ein.

Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.

Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.

Mit **geschlossenem** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.

Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE TEMPERATUR

Überbackene Lasagne	220°C
Überbackene Nudeln	220°C
Pizza	225°C
Überbackene Reisgerichte	225°C
Milchkartoffeln	200°C
Gefüllte Tomaten	225°C
Käse-Soufflé	200°C
Überbackene Zwiebeln	200°C
Kalbsbraten	200°C
Kalbskotelett am Grill	225°C
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°C
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°C
Kalbshackbraten	200°C
Roastbeef	220°C
Seezungenfilets	225°C
Seehecht in Kräutersoße	220°C
Beignets	200°C
Kringel	200°C
Zwetschgenkuchen	180°C
Marmeladenkuchen	200°C
Bisquit	225°C
Hefekuchen	225°C
Süße Blätterteigstückchen	200°C
Kuchen mit Bisquitboden	220°C

5

WIE MAN DEN OBEREN KLEINEN GRILL BENUTZT

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

SCHALTER UND TEMPERATURREGLER

Drehen Sie den Auswahlregler (Abb. 5.1) auf die gewünschte Funktion.



AUS - nach Abb. 5.1



Das Ofenlicht ist eingeschaltet. Die Kontrollleuchte am Kontrollregler leuchtet auf.

MIN-MAX

Das Ofenlicht ist eingeschaltet. Der elektrische Grill wird von einem Thermostat geregelt, mit dem eine konstante Temperatur gehalten werden kann.

Die Temperatursteuerung erfolgt über eine Thermostatsonde im Inneren des Ofens.

Die Sonde muss stets in ihrem Gehäuse sitzen und sauber gehalten werden, da eine unkorrekte Position oder Verkrustungen zu Veränderungen der Temperatursteuerung führen können.

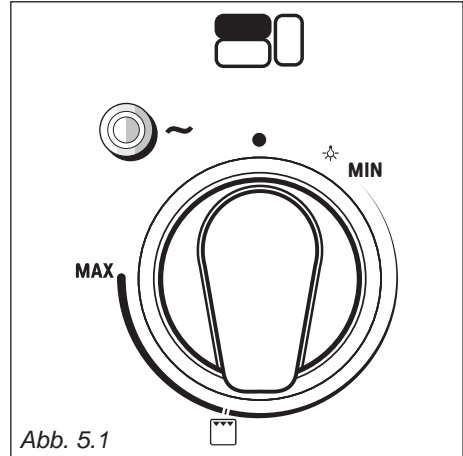
Um den Grill einzuschalten, drehen Sie den Kontrollregler im Uhrzeigersinn und stellen den Regler auf die gewünschte Temperatur zwischen MIN und MAX.

Die Ofentür kann kurzzeitig geöffnet werden, um den Garvorgang zu überprüfen; sie muss allerdings danach sofort wieder geschlossen werden, damit der Grillvorgang fortgesetzt werden kann.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.


Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.



BENUTZUNG DES GRILLS

Heizen Sie den Ofen bei geschlossener Tür und auf Einstellung MAX für ungefähr 2 Minuten vor.

Entfernen Sie zum Vorheizen die Bleche. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, geben Sie die Bleche zusammen mit den Speisen in den Ofen.

Geben Sie die zu garenden Speisen in den Ofen und positionieren Sie das Blech auf der zum Garen dieser Speisen am besten geeigneten Schiene (wir empfehlen für beste Ergebnisse die unteren 2 Schienen). Stellen Sie nach der Vorheizzeit den Regler auf die Position  (nutzen Sie keine höheren Einstellungen). Die Fettpfanne sollte unter den Rost positioniert werden, um den Bratensaft und das Fett aufzufangen.

Mit geschlossener Backofentür grillen.

Nutzen Sie den Grill nicht für mehr als 30 Minuten durchgehend (Grillen über einen längeren als den empfohlenen Zeitraum kann zum Überhitzen des Gerätes führen).

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

6

BENUTZUNG DES GROSSEN OFENS

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

SCHALTER UND TEMPERATURREGLER

Drehen Sie den Auswahlregler (Bild 6.1) auf die gewünschte Funktion.

○ AUS - nach Abb. 6.1



Das Ofenlicht ist eingeschaltet. Der Ventilator dreht sich ohne Aktivierung des Heizelements, diese Funktion kann zum Auftauen genutzt werden. Die Kontrollleuchte am Kontrollregler leuchtet auf.



Um heiße, gegarte Speisen auf Serviertemperatur zu halten.



Um vor dem Servieren der Speisen die Teller aufzuwärmen (auf ca. 60 °C). Lesen Sie zur korrekten Benutzung das Kapitel "NUTZEN DES SPEZIELLEN TELLERHALTERS"

50-MAX 50-MAX Das Ofenlicht ist eingeschaltet. Die Ofentemperatur kann zwischen 50°C - MAX eingestellt werden. Mehrere verschiedene Speisen können gleichzeitig auf verschiedenen Blechen gegart werden, da die heiße Luft gleichmäßig durch den Ofen zirkuliert. Das Heißluftsystem gart schneller als konventionelle statische Systeme, wodurch eine Temperatur von 10°C - 20°C unterhalb der in Ihrem Rezeptbuch empfohlenen Werte gewählt werden sollte. Die Ofentür kann kurzfristig geöffnet werden, um den Garprozess der Speisen zu überprüfen, da Wärmeverluste nach dem Schließen der Tür schnell wieder ausgeglichen werden.

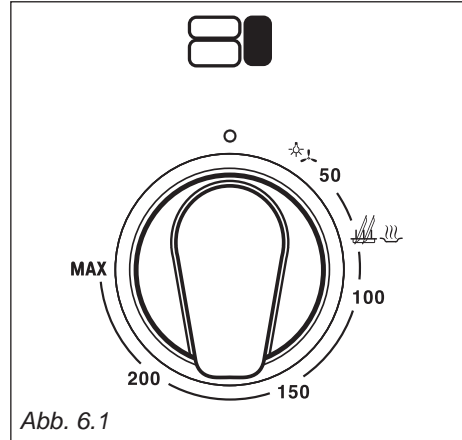


Abb. 6.1

GAREN MIT UMLUFT

Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor. Der eingestellte Wert ist erreicht, sobald die Temperaturkontrollleuchte erlischt.

Nehmen Sie zum korrekten Vorheizen die Bleche aus dem Ofen und führen Sie diese mit den Speisen wieder ein, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Wir empfehlen, nicht mehr als drei Bleche gleichzeitig zu nutzen.

Für beste Ergebnisse sollten die oberste und die unterste Schiene nicht genutzt werden.

Umluftgaren ist ökonomischer und schneller als das Garen in einem konventionellen Ofen.

Die umgewälzte Heißluft umgibt die Speisen und dringt schneller in sie ein als in einem konventionellen Ofen.

Das Garen von Hefespeisen wird auf diese Weise ebenfalls beschleunigt.

Wenn die Tür geöffnet wurde, gleicht der Ofen die Wärmeverluste schnell aus, sobald die Tür wieder geschlossen wird.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.

Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

NUTZEN DES SPEZIELLEN TELLERHALTERS

Dieser spezielle Rost kann als Tellerhalter genutzt werden, oder, wenn Sie es wenden, als normaler Rost zum Garen im Ofen. Es wird zwischen den Schienen der seitlichen Gestelle eingesetzt.

NUTZEN DES SPEZIALROSTS ALS TELLERHALTER

Schieben Sie den Rost auf der unteren Ebene der seitlichen Gestelle in die Schienen.

Die Zinken, in welche die Teller eingesetzt werden, zeigen nach oben.

Der Rost muss so eingesetzt werden, dass die Sicherheitskröpfung, die ein Herausrutschen verhindern soll, zur Unterseite des Ofens weist (siehe die Detailansicht in Abb. 6.2).

Die Teller müssen wie in Abb. 6.2 zu sehen eingesetzt werden.

Ziehen Sie den Spezialrost bis zur Sicherheitskröpfung heraus, um diesen Vorgang zu vereinfachen.

BITTE BEACHTEN SIE: Nach dem Erwärmen sind die Teller heiß. Wir empfehlen, die Teller mit Topfhandschuhen anzufassen.

NUTZEN DES SPEZIALROSTS ZUM NORMALEN GAREN

Schieben Sie den Rost auf die Schienen: die Sicherheitskröpfung muss zur Unterseite des Ofens weisen (siehe die Detailansicht in Abb. 6.3).

Die flache Oberfläche kann genutzt werden, um Bratpfannen oder Speisen direkt auf den Rost zu legen - die Fettpfanne sollte unter den Rost positioniert werden, um den Bratensaft und das Fett aufzufangen.

Abb. 6.2

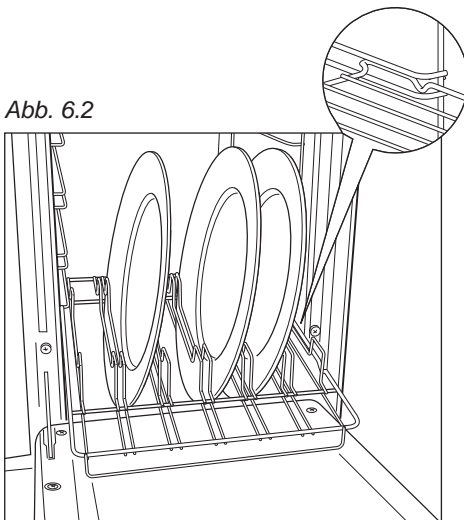
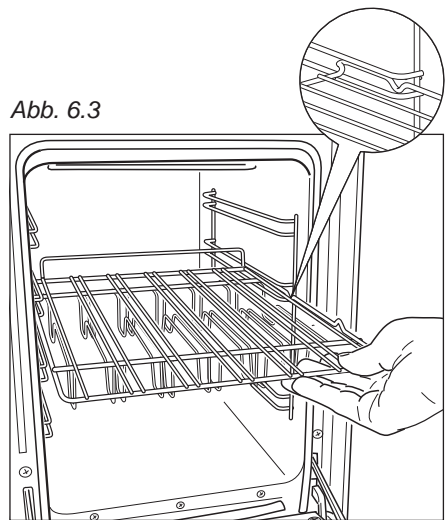








Abb. 6.3








Die elektronische Programmierereinheit ist eine Vorrichtung, welche die folgenden Funktionen in sich vereint:



- 24 Stunden-Uhr mit Leuchtanzeige.
- Zeitschaltuhr (bis zu 23 Stunden und 59 Minuten).
- Programm für Garautomatik im Backofen. (bottom main oven only)
- Programm für halbautomatische Garung im Ofen. (bottom main oven only)

Beschreibung der Tasten:

-  Timer
-  Garzeit
-  Ende der Garzeit
-  Gleichzeitig: Wechsel auf manuelle Bedienung und Rücksetzen des Programms.
-  Erhöhung der Ziffern aller Funktionen.
-  Senkung der Ziffern aller Funktionen.

Beschreibung der Leuchtsignale:

-  blinkend - Programmierer auf Automatik geschaltet aber noch nicht programmiert
-  festes Licht - Programmierer auf Automatik geschaltet und Programm eingegeben.
-  Programmierer auf manuell oder Garvorgang durch Programmierer gesteuert
-  Timer em
-  und **A** - blinken mit Alarmsignal - Fehler des Programmierers (Garzeit länger als Garzeitende).

Bemerkung: die gewünschten Funktionen mit den entsprechenden Symbolen wählen, danach die Zeit über die Symbole  und  innerhalb von 5 Sekunden nach gedrücktem Symbol einstellen. Bei Stromausfall wird der Programmierer zurückgestellt.

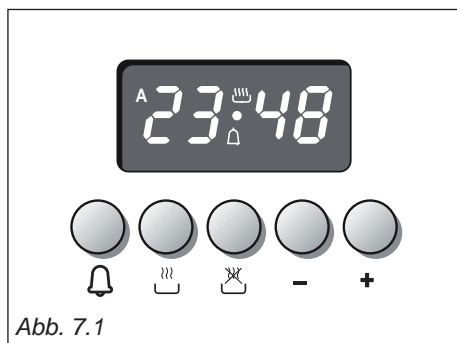




Abb. 7.1

Vorsicht: Wenn die Stromversorgung unterbrochen wurde (die Ziffern auf dem Display blinken), setzt sich die Uhr zurück und alle eingegebenen Programmierungen werden gelöscht.

EINSTELLEN DER UHRZEIT (Abb. 7.2)




Der Programmierer ist mit einer elektronischen Uhr mit leuchtenden Ziffern ausgestattet, die Stunde und Minuten anzeigt.

Wenn das Gerät angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken drei Null am Display des Programmierers.



Drücken Sie zum Einstellen der Uhrzeit die beiden Tasten   gleichzeitig. Drücken Sie anschließend die Tasten $+$ oder $-$, bis die korrekte Uhrzeit eingestellt ist.

Die Geschwindigkeit der Einstellung erhöht sich automatisch, wenn Sie die Einstelltasten gedrückt halten.

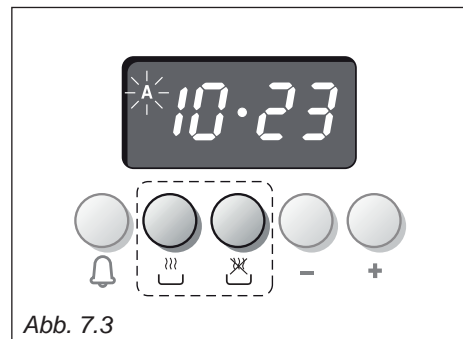
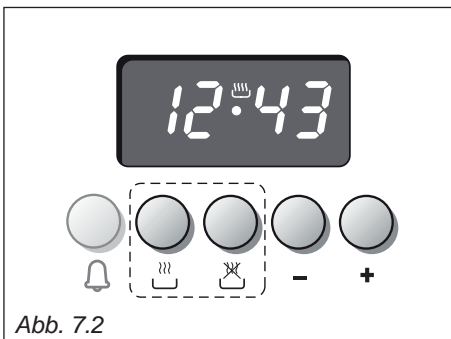
MANUELLER BETRIEB

Um den Ofen manuell zu bedienen, d. h. ohne Programmierung, löschen Sie das blinkende **A**, indem Sie die beiden Tasten   gleichzeitig drücken (der Buchstabe **A** erlischt, und das Symbol  erscheint).



LÖSCHEN EINER PROGRAMMIERUNG





Wenn der Buchstabe **A** nicht blinkt (was bedeutet, dass das Garprogramm bereits eingestellt wurde), können Sie das Programm durch Drücken der beiden Tasten   löschen und zum manuellen Betrieb wechseln.


Wenn der Ofen eingeschaltet ist, so müssen Sie ihn manuell abschalten.




MINUTENZÄHLER

Die Minutenzählerfunktion besteht einfach aus einem akustischen Signal, das auf eine maximale Dauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann. Wenn der Buchstabe **A** blinkt, drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten  .

Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste  und danach die Tasten  oder , bis die gewünschte Zeit im Display angezeigt wird (Abb. 8.4). Das Symbol  erscheint.


Der Countdown beginnt sofort und kann durch einen einzigen Druck auf die Taste  jederzeit im Display angezeigt werden.


Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt das  Symbol und ein periodisches Signal ertönt, das durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden kann.

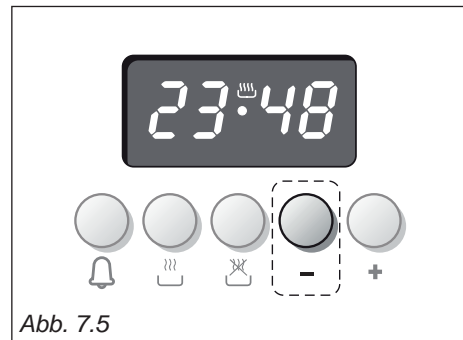
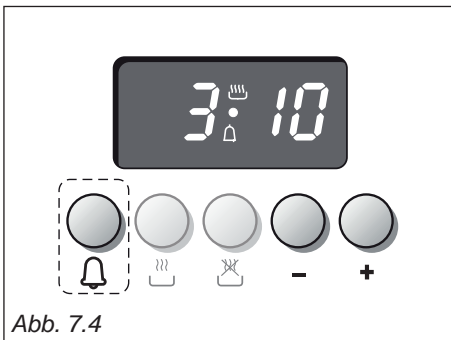
AUDIOSIGNAL

Das Audiosignal ertönt für einen Zeitraum von 7 Minuten nach Ablauf des Minutenzählers oder am Ende eines Garprogramms.

Das Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden.

Das Drücken der  Taste, ohne zuvor eine Funktion auszuwählen, verändert die Frequenz des Signals. Sie können aus drei Variationen wählen.




Das gewählte Signal ertönt, solange die  Taste gedrückt wird.



HALBAUTOMATISCHES GAREN




Diese Funktion schaltet nach der erforderlichen Garzeit den Ofen automatisch ab. Es gibt zwei Methoden des halbautomatischen Garens:


1. METHODE: Programmieren der Garzeit (Abb. 7.6)

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Taste  drücken, und danach die Taste , um weiterzugehen, oder , um zurückzugehen, sollten Sie über die benötigte Zeit hinausgegangen sein.

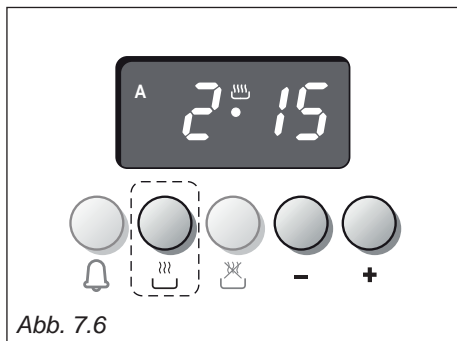
Der Buchstabe **A** und das Symbol  erscheinen

2. METHODE: Programmierung des Garzeitendes (Abb. 7.7)




- Stellen Sie das Ende der Garzeit ein, indem Sie die Taste  drücken, und danach die Taste , um weiterzugehen, oder , um zurückzugehen, sollten Sie über die benötigte Zeit hinausgegangen sein.



Der Buchstabe **A** und das Symbol  erscheinen




Nachdem Sie die Programmierung gemäß einer der oben genannten Methoden durchgeführt haben, stellen Sie über den Funktionsauswahlregler und den Thermostatregler die Temperatur und die Funktion ein (lesen Sie hierzu die entsprechenden Kapitel).





Der Ofen aktiviert sich sofort und schaltet sich automatisch ab, sobald die eingestellte Zeit oder das programmierte Ende der Garzeit erreicht sind.



Während der Garzeit werden der Buchstabe **A** und das Symbol  weiterhin angezeigt; drücken Sie die  Taste, um die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs anzuzeigen, oder drücken Sie die  Taste, um das Ende der Garzeit anzuzeigen.

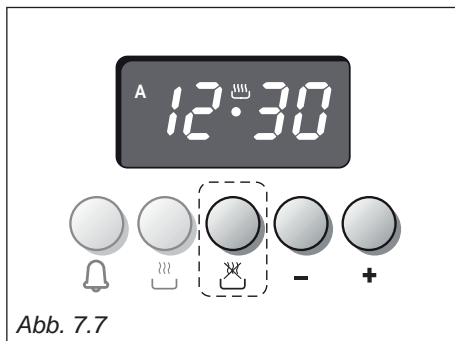
Das Garprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem Sie die zwei Tasten   gleichzeitig drücken.

Drehen Sie am Ende der Garzeit den Regler für den Ofen auf die OFF-Position, und das  Symbol erlischt. Der Buchstabe **A** blinkt, und das akustische Signal ertönt - dieses kann durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden. Stellen Sie den Funktionsauswahlregler zurück und stellen Sie die Programmierung auf "manuell", indem Sie die zwei Tasten   gleichzeitig drücken

Wichtig: Vergessen Sie bitte nicht, den Funktionsauswahlregler und den Thermostatregler auf AUS zu drehen, auch wenn der Ofen automatisch von der Programmierung abgeschaltet wurde.

Andernfalls geht der Ofen in Betrieb, sobald Sie die zwei Tasten   zur manuellen Bedienung drücken

Denken Sie daran, die beiden Tasten   gleichzeitig zu drücken, um den Ofen im manuellen Modus benutzen zu können.








AUTOMATISCHES GAREN



Um den automatischen Modus des Ofens zum Garen von Speisen zu verwenden, folgen Sie den untenstehenden Anweisungen:


1. Stellen Sie die Garzeit ein
2. Stellen Sie das Ende der Garzeit ein
3. Stellen Sie die Gartemperatur und die Funktion ein

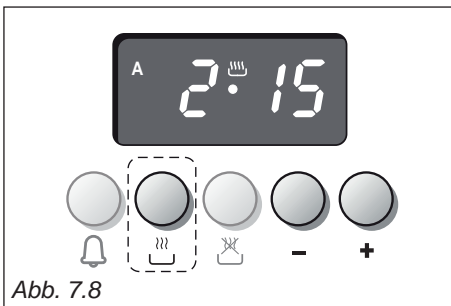
Diese Vorgänge werden folgendermaßen ausgeführt:

1. Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Taste  drücken, und danach die Taste , um weiterzugehen, oder , um zurückzugehen, sollten Sie über die benötigte Zeit hinausgegangen sein (Abb. 7.8). Der Buchstabe **A** und das Symbol  erscheinen.

2. Drücken Sie die Taste ; die Garzeit, die bereits zur Uhrzeit hinzugerechnet wurde, erscheint.


Stellen Sie das Ende der Garzeit ein, indem Sie die Taste  drücken. Sollten Sie über die benötigte Zeit hinausgegangen sein, können Sie durch Drücken der Taste  zurückgehen.




Das Symbol  erlischt, und der Buchstabe **A** wird weiterhin angezeigt. Sollte während der Einstellung der Buchstabe **A** zu blinken beginnen und das Audiosignal ertönen, weist dies auf einen Programmierfehler hin, d. h. die Garzeit überlagert die Uhrzeit. Ändern Sie in diesem Fall das Ende der Garzeit oder die Garzeit selbst wie oben beschrieben.






3. Stellen Sie die Gartemperatur und die Funktion über den Funktionsauswahlregler und den Thermostatregler ein (lesen Sie hierzu die jeweiligen Kapitel).



Der Ofen ist nun programmiert, und alles geschieht automatisch; der Ofen schaltet sich wie gewünscht ein und beendet das Garen zur eingestellten Zeit.



Beim Start des Garvorgangs erscheint das Symbol .



Während der Garzeit werden der Buchstabe **A** und das Symbol  weiterhin angezeigt; drücken Sie die Taste , um die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs anzuzeigen, oder drücken Sie die Taste , um das Ende der Garzeit anzuzeigen.

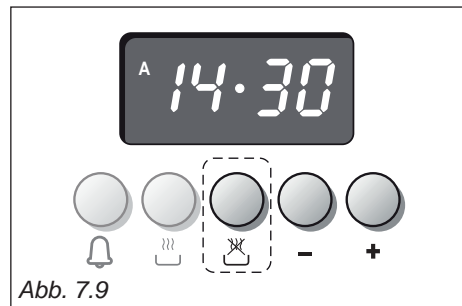
Das Garprogramm kann jederzeit gelöscht werden, indem Sie die zwei Tasten   gleichzeitig drücken.

Am Ende des Garvorgangs schaltet sich der Ofen ab, das Symbol  erlischt, der Buchstabe **A** blinkt und das Audiosignal ertönt - dieses kann durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden.

Stellen Sie den Funktionsauswahlregler zurück und stellen Sie die Programmierung auf „manuell“, indem Sie die zwei Tasten   gleichzeitig drücken.

Wichtig: Vergessen Sie bitte nicht, den Funktionsauswahlregler und den Thermostatregler auf AUS zu drehen, auch wenn der Ofen automatisch von der Programmierung abgeschaltet wurde. Andernfalls geht der Ofen in Betrieb, sobald Sie die zwei Tasten   zur manuellen Bedienung drücken.


Denken Sie daran, die beiden Tasten   gleichzeitig zu drücken, um den Ofen im manuellen Modus benutzen zu können.



WICHTIG – OFEN FUNKTIONIERT NICHT

Wenn der Ofen nicht funktioniert, kann es sein, dass er versehentlich auf "AUTOMATIK" gestellt wurde oder dass die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Wenn der Timer die Buchstaben "A", wie unten angegeben, anzeigt oder die Uhrzeit blinkt, kann es sein, dass sich der Ofen nicht oder erst verzögert einschaltet.



Bevor Sie den Service anrufen, lesen Sie bitte die Anleitung zum Einrichten des Timers in diesem Handbuch durch und stellen Sie sowohl sicher, dass der Timer auf "MANUELL" eingestellt ist, als auch, dass das Kochsymbol  wie unten angegeben auf dem Timer erscheint.



Hinweis: Es fällt eine Servicegebühr an, wenn Sie einen Techniker anrufen, um den Timer erneut einzustellen, da das nicht von unserer Garantie abgedeckt wird.

8

REINIGUNG UND WARTUNG

ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- **Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**
- Es wird geraten, die Reinigung bei warmem Gerät vorzunehmen. Dies gilt besonders für die emaillierten Teile.
- Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.).
- Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltige Reinigungsprodukte.
- **Wichtig: Der Gebrauch von Schutzkleidung/ Schutzhandschuhen während Arbeiten am Gerät oder der Reinigung dieses Geräts wird empfohlen.**

WARNUNG

Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen entspricht, die für diese Produkt-kategorie festgelegt wurden.

Jedoch ist besondere Vorsicht auf der Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden. Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen. Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.

Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

Anmerkung: durch den ständigen Gebrauch kann sich die Farbe im Bereich der Brenner durch die hohe Temperatur ändern.

Wichtig: Der Hersteller ist von der Haftung für mögliche Schäden befreit, die durch den Gebrauch ungeeigneter Produkte für die Reinigung des Geräts verursacht worden.

Achtung! Während dem Betrieb wird die Kochfläche der Küche sehr heiß. Kinder fernhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird. Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentur keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerbrechen des Glases verursachen können.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.

Keine Scheuermittel verwenden. Bei starker Verschmutzung ein entsprechendes Reinigungsmittel aus dem Handel benutzen. Herstellerangaben genau befolgen.

Gehäuse des Geräts mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser reinigen. Keine Scheuermittel benutzen.

Die Glasteile der Tür und der Lampenabdeckung mit einem Spülmittel reinigen.

Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und ein Backofen Reinigungsmittel verwenden.

Bei längerem Gebrauch schlägt sich Kondenswasser innen an der Tür und an der Dichtung ab. Bitte trocknen.

REINIGUNG DER BRENNER UND ROSTE

Diese Teile müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.

Die Brenner und die Flammenhalter müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.

Es ist sehr wichtig die genaue Position des Flammenhalters des Brenners zu prüfen, da eine ungeeignete Position schwere Störungen zur Folge haben kann. Bei den Geräten mit elektrischer Zündung, kontrollieren, ob die Elektrode immer sauber ist, so daß sie richtig funktioniert und Funken erzeugen kann. Die Kerzen müssen mit großer Sorgfalt gereinigt werden.

Bemerkung: um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, diese nicht bei abgenommenen Brennern verwenden.

GASHAHNE

Falls Betriebsstörungen an den Gashähnen auftreten, rufen Sie bitte die Kundendienststelle an.

KORREKTE ANORDNUNG DER BRENNER

Es ist sehr wichtig, die richtige Anordnung der Flammenscheider "F" und der Kappe "C" des Brenners zu prüfen (siehe Abb. 8.1 und 8.2). Wenn diese Teile nicht richtig sitzen, kann es zu schweren Funktionsstörungen kommen.

Prüfen, dass die Elektrode "S" (Abb. 8.1-8.3) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

Prüfen, dass die Sonde "T" (Abb. 8.1-8.3) neben den einzelnen Brennern immer sauber ist, damit das Sicherheitsventil regulär funktionieren kann.

Sowohl die Sonde, als auch die Kerze sind sehr vorsichtig zu reinigen.

KORREKTE POSITION DES ZWEIFLAMMENBRENNERS

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 8.3 korrekt angeordnet werden.

Darauf achten, dass die Rippen in den entsprechenden Sitzen einrasten (siehe Pfeil).

Kappe "A" und Ring "B" richtig in den entsprechenden Sitzen anordnen (Abb. 8.4 – 8.5).

Wenn der Brenner korrekt positioniert ist, darf er nicht drehen (Abb. 8.4).

Abb. 8.1

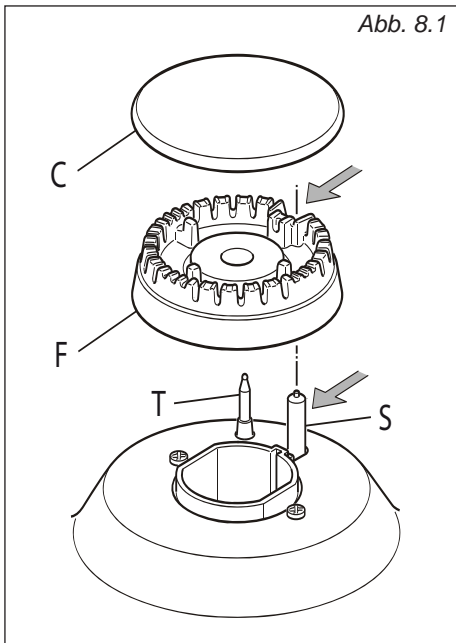


Abb. 8.2

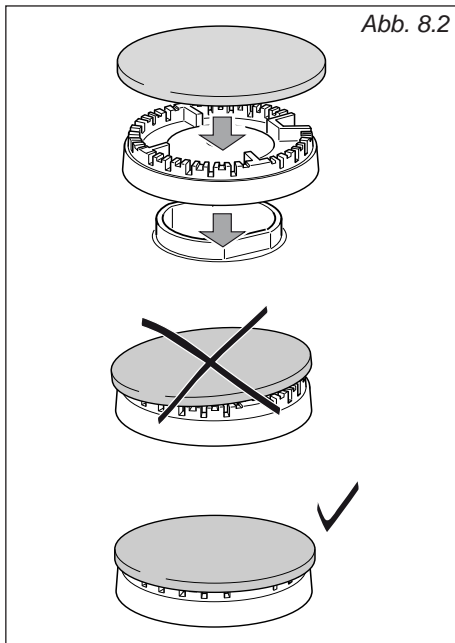


Abb. 8.3

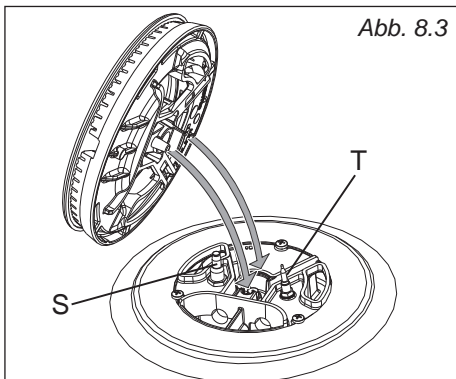


Abb. 8.5

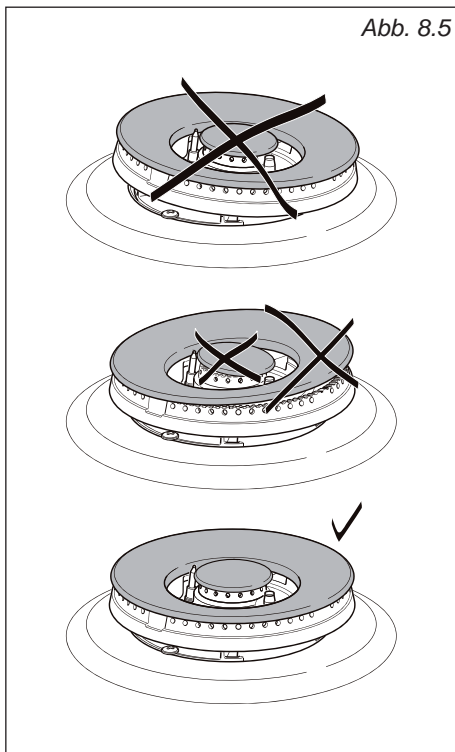
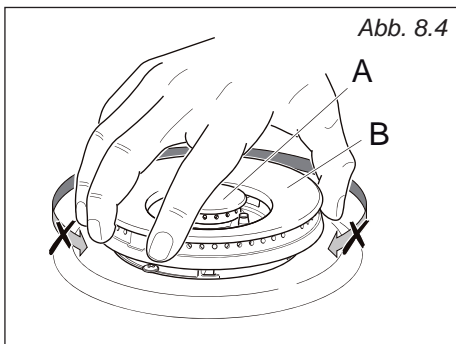
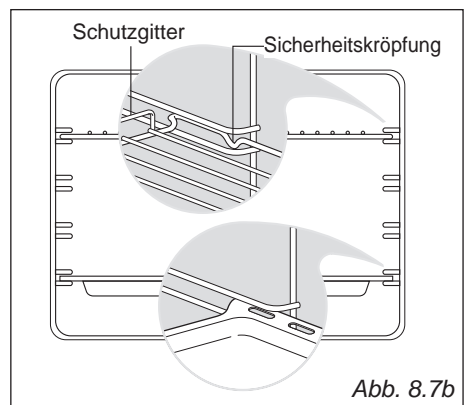
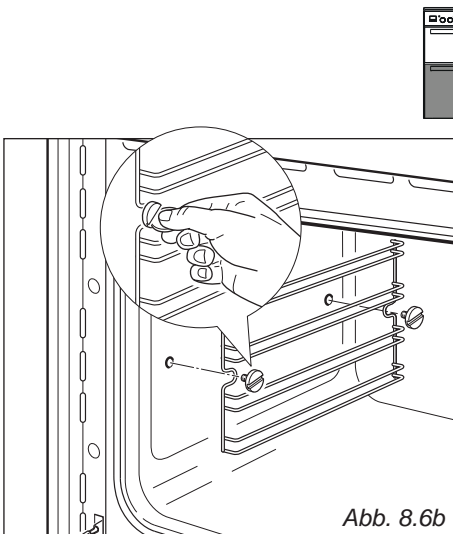
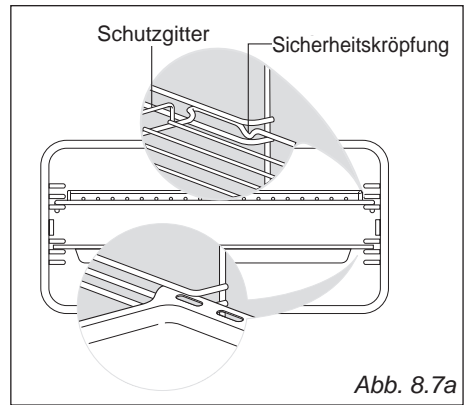
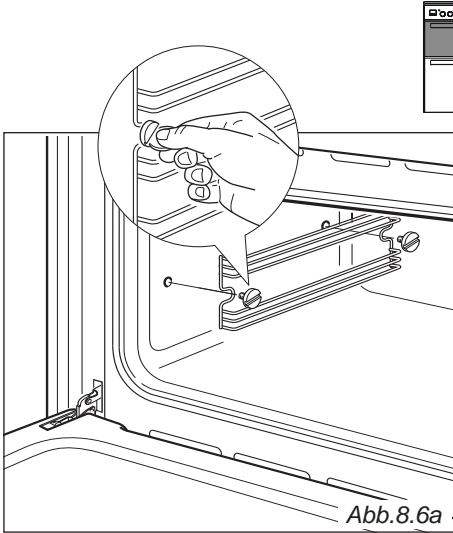


Abb. 8.4



EINSETZEN DER BACKOFENROSTE

- Montieren Sie mithilfe der Schrauben die Drahtgestelle an den Ofenwänden (2 Schrauben Abb. 8.6a, 8.6b; 4 Schrauben Abb. 8.6c).
- Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 8.7a, 8.7b dargestellt.
Den Rost so montieren, dass die Sicherheitsperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt.
Das Schutzgitter soll auf der Rückseite angebracht sein
- Nur linker Ofen: Schieben Sie das Blech auf den Schienen ein (Abb. 8.7a, 8.7b).
- Zum Abmontieren, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



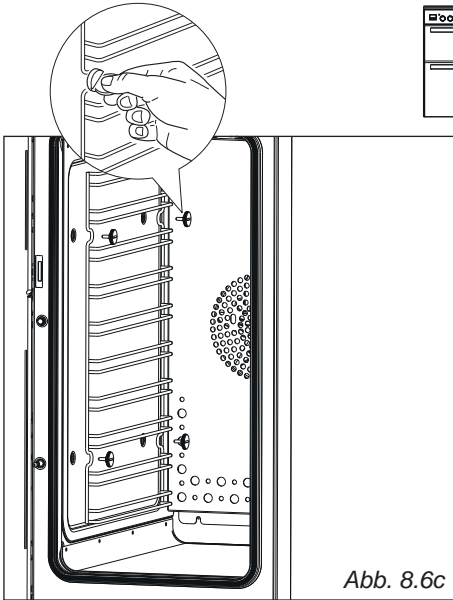


Abb. 8.6c

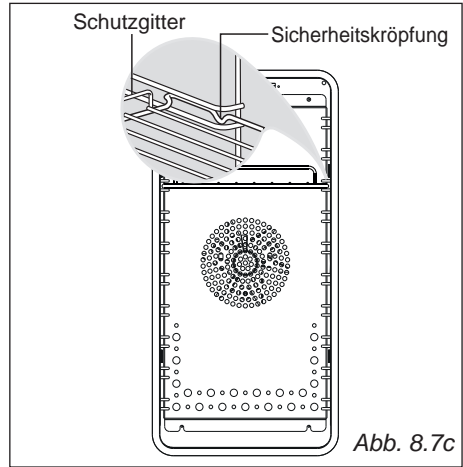


Abb. 8.7c

AUSTAUSCH DER BACKOFENLEUCHE

WARNUNG: Prüfen Sie vor dem Austauschen der Lampe, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

- Lassen Sie den Backofenraum und die Heizelemente abkühlen.
- Schalten Sie die Stromversorgung ab.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung "A" (Abb. 8.8).
- Schrauben Sie die Birne "B" heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist: 220-240 V, sowie die gleiche Leistung (die auf der Birne aufgedruckte Wattleistung prüfen), wie die ausgewechselte Birne.

Achtung wichtige Hinweis! Wechseln von Lampen niemals ohne Handschutz. Immer mit ein Tuch oder Handschuhe! Die Beleuchtung kann warm sein und schneller kaputt gehen.

- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

Hinweis: Der Austausch der Ofenbeleuchtung ist nicht durch Ihre Garantie gedeckt.

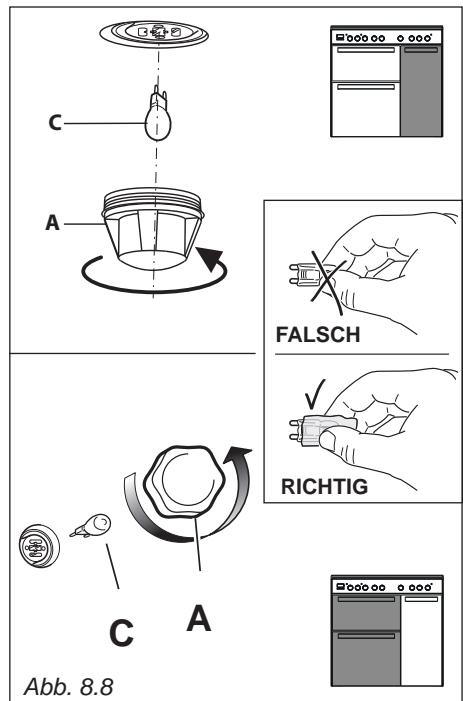


Abb. 8.8

TELESKOPSCIENEN

Durch die Teleskopschienen können Sie Bleche und Roste einfacher einsetzen und entfernen.

Sie fahren nicht weiter als ihre Endposition aus.

WICHTIG! Achten Sie bei der Montage der Teleskopschienen auf folgendes:

- Die Teleskopschienen müssen an der oberen Schiene eines Rostes befestigt werden. Sie passen nicht auf die untere Schiene.
- Die Teleskopschienen müssen so montiert werden, dass sie in Richtung der Ofentür ausfahren.
- Beide Seiten einer Ebene müssen mit Teleskopschienen ausgerüstet sein.
- Beide Seiten müssen sich auf gleicher Höhe befinden.

Um die Teleskopschienen an den Seitengestellen zu befestigen:

- Schrauben Sie die Seitengestelle an die Ofenwände (Abb. 8.6a, 8.6b, 8.6c).
- Befestigen Sie die Teleskopschienen am oberen Draht eines Rostes und drücken Sie diese fest (Abb. 8.9). Sie werden einen Klick hören, sobald die Sicherheitsverriegelungen den Draht umklammern.

Um die Teleskopschienen zu entfernen:

- Entfernen Sie die Seitengestelle durch Lösen der Befestigungsschrauben (Abb. 8.10).
- Legen Sie die Teleskopschienen und Seitengestelle ab, mit den Teleskopschienen nach unten.
- Suchen Sie die Sicherheitsverriegelungen. Dies sind die Laschen, die den Draht des seitlichen Drahtgestells umklammern (Pfeil 1 in Abb. 8.11).
- Ziehen Sie die Sicherheitsverriegelungen vom Draht fort, um den Draht zu lösen (Pfeil 2 in Abb. 8.11).

Reinigen der Teleskopschienen:

- Wischen Sie die Teleskopschienen nur mit einem feuchten Lappen und einem milden Reinigungsmittel ab
- Geben Sie diese nicht in die Spülmaschine, tauchen Sie diese nicht in Seifenwasser, und verwenden Sie zur Reinigung der Teleskopschienen keinen Ofenreiniger.

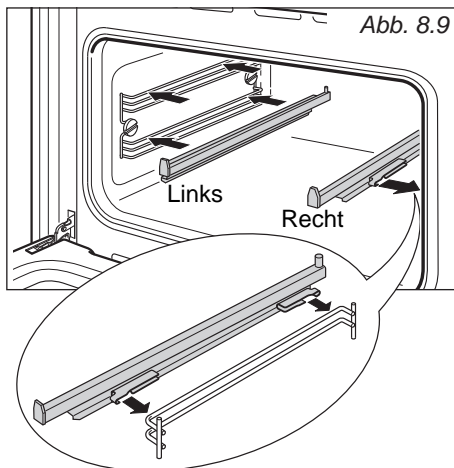


Abb. 8.9

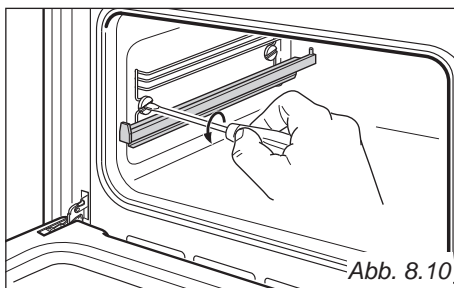


Abb. 8.10

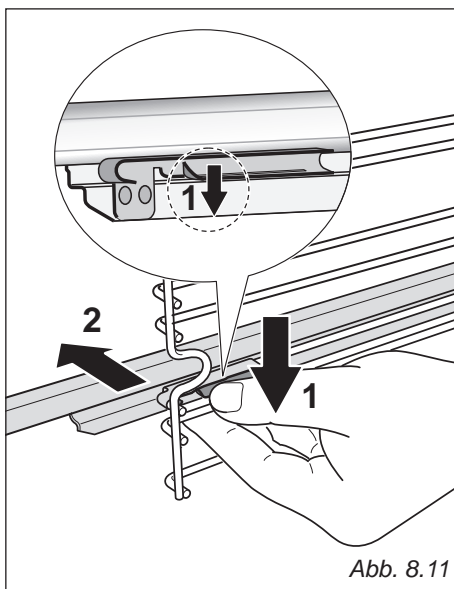


Abb. 8.11



OBERE LINKE OFENTÜR OFENTÜR ABMONTIEREN

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- Die Tür ganz öffnen (Abb. 8.12a).
- Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 8.12b).
- Die Tür wie in der abbildung 9.12d gezeigt, fassen.
- Die Tür langsam schließen (Abb. 8.12b) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür ausrasten (Abb. 8.12c).
- Das Bajonett der Scharniere ebenfalls aus dem Sitz nehmen (Abb. 8.12e)
- Die Tür auf eine weiche Fläche legen.

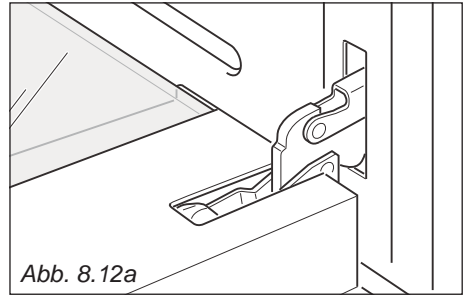


Abb. 8.12a

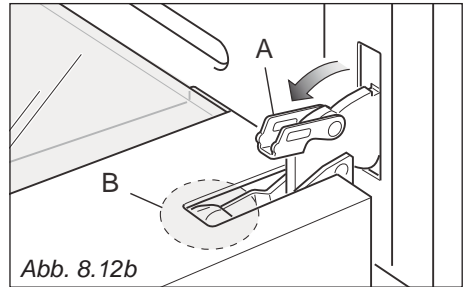


Abb. 8.12b

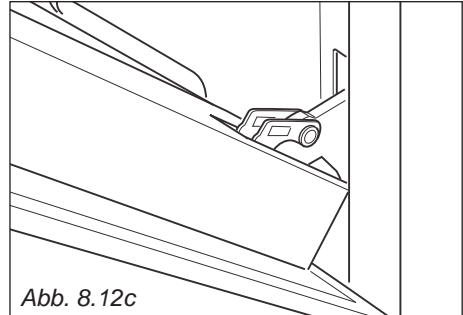


Abb. 8.12c

UNTERE LINKE OFENTÜR UND RECHTER GROSSER OFEN

Beachten Sie: Die Ofentür sollte ausschließlich von einem autorisierten Fachmann entfernt werden. Bei der Entfernung der Ofentür durch eine nicht autorisierte Person erlischt die Garantie.

WICHTIG:

Behalten Sie immer einen Sicherheitsabstand bei den Türscharniere des Backofen, insbesondere passen Sie auf Ihre Hände auf. Wenn die Türscharniere nicht richtig befestigt sind, können sich diese einhaken und sich plötzlich schliessen mit einem unerwartetem Verletzungsrisiko.

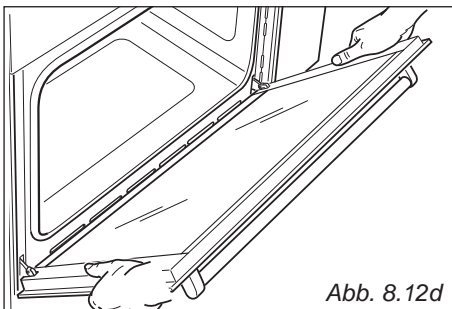


Abb. 8.12d

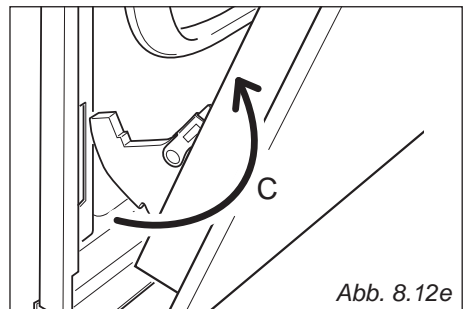


Abb. 8.12e



OBERE LINKE OFENTÜR ERNEUTES ANBRINGEN DER OFENTÜR

1. Halten Sie die Tür fest (Abb. 8.13a).
2. Fügen Sie die Scharnierzungen in die Schlitzte ein und prüfen Sie, ob die Nut, wie in Abb. 8.13b gezeigt, greift.
3. Öffnen Sie die Tür vollständig.
4. Schließen Sie die Hebel "A" am linken und rechten Scharnier, wie Abb. 8.13c zeigt.
5. Schließen Sie die Tür und prüfen Sie, ob sie richtig positioniert ist.

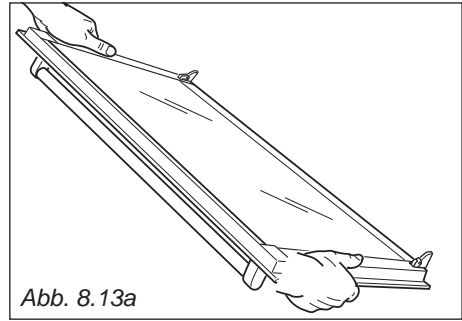


Abb. 8.13a

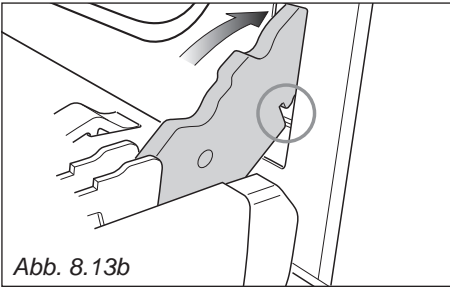


Abb. 8.13b

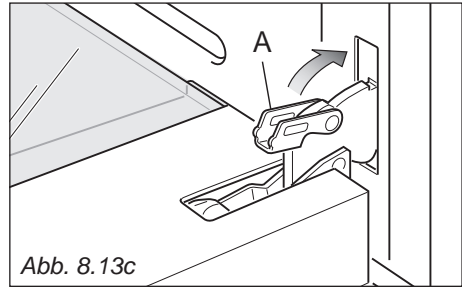


Abb. 8.13c

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER INNEREN GLASSCHEIBE DER TÜR ZUM REINIGEN

Wenn Sie die innere Glasscheibe der Tür reinigen möchten, müssen Sie unbedingt äußerst sorgfältig die Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen beachten.

Bei falschem Anbringen der Glasscheibe und der Tür kann das Gerät beschädigt werden und Ihre Garantie erlöschen.

WICHTIG!

- Vorsicht, die Backofentür ist schwer. Sollten Sie sich nicht sicher sein, versuchen Sie nicht, die Tür zu entfernen.
- Prüfen Sie, ob sich der Backofen und alle seine Teile abgekühlt haben. Versuchen Sie nicht, die Teile eines heißen Backofens zu handhaben.
- Gehen Sie mit der Glasscheibe äußerst vorsichtig um. Vermeiden Sie, dass die Kanten der Glasscheibe gegen eine Oberfläche stoßen. Dabei kann das Glas brechen.
- **VORSICHT:** Verwenden Sie keine harten Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Backofens, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zu einem Brechen der Glasscheibe führen kann.
- Verwenden Sie den Backofen nicht, sollten Sie beliebige Anzeichen für Schäden an einer der Glasscheiben feststellen (wie Splitter oder Risse). Verständigen Sie Ihre Vertragswerkstatt oder den Kundendienst.
- Prüfen Sie, dass Sie die Glasscheibe richtig auswechseln. Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn die Glasscheibe nicht richtig angebracht wurde.
- Wenden Sie keine Gewalt an, wenn sich die Glasscheibe schwer entfernen oder auswechseln lässt. Fordern Sie Hilfe bei Ihrer Vertragswerkstatt oder beim Kundendienst an.

Hinweis: Die Anforderung des Kundendienstes für Unterstützung beim Gebrauch oder bei der Wartung des Backofens wird nicht von unserer Garantie gedeckt.



OBERE LINKE OFENTÜR DIE REINIGUNG DES OFENTÜRGLASES

Die Backofentür ist mit 2 Scheiben ausgestattet:

- 1 äußere;
- 1 innere.

Um beide Scheiben auf beiden Seiten zu reinigen, muss die innere Scheibe wie folgt entfernt werden:

ENTFERNEN DER INNEREN GLASSCHEIBE

1. Tür öffnen und festsetzen:

- Die Tür ganz öffnen (Abb. 8.12a).
- Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 8.12b).
- Die Tür wie in der Abbildung 8.12d gezeigt, fassen.
- Die Tür langsam schließen (Abb. 8.12b) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür ausrasten (Abb. 8.12c).

2. Entfernen der inneren Glasscheibe:

- Drücken Sie die Laschen auf den Seiten der Glashalterung an der Oberseite der Ofentür (Pfeile in Abb. 8.14a), entfernen Sie die Halterung danach vorsichtig (Pfeil 1 in Abb. 8.14b).
- Ziehen Sie vorsichtig die innere Glasscheibe heraus (Pfeil 2 in Abb. 8.14b).

WICHTIG: Um Bruchschäden oder ein Verrutschen der vier Gummiauflagen „D“ zu vermeiden, empfiehlt es sich, diese beim Entfernen des Glases mit einem Finger in Position zu halten (Abb. 8.15a).

- Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es danach gründlich.

Jetzt können Sie auch die Innenseite des äußeren Glassegments reinigen.

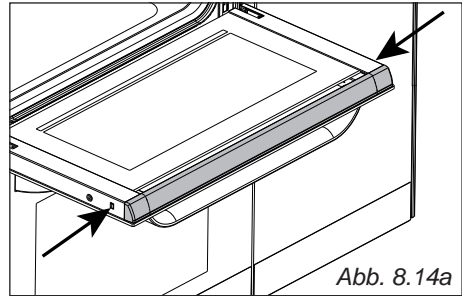


Abb. 8.14a

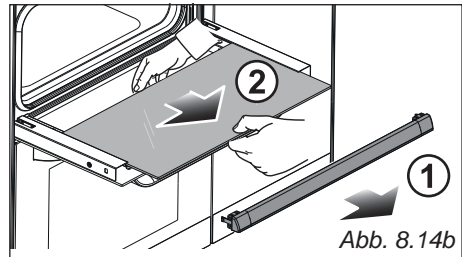


Abb. 8.14b

BRINGEN SIE NACH DER REINIGUNG DIE INNERE GLASSCHEIBE ERNEUT AN

Stellen Sie beim erneuten Anbringen der inneren Glasscheibe sicher:

- ob Sie die Scheibe richtig wieder anbringen, wie gezeigt. Die Scheibe muss sich in der richtigen, unten beschriebenen Position befinden, damit sie in die Tür passt und gewährleistet ist, dass das Gerät sicher und richtig arbeitet.

Um die innere Glasscheibe erneut anzubringen, verfahren Sie wie folgt:

1. Stellen Sie sicher, dass die Tür offen und festgesetzt ist (vgl. Abb. 8.12c).

2. Bringen Sie die innere Glasscheibe wieder an:

- Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("D" in Abb. 8.15a).

WICHTIG: Bringen Sie die innere Glasscheibe wieder an: Um Bruchschäden oder ein Verrutschen der vier Gummiauflagen "D" zu vermeiden, empfiehlt es sich, diese beim Wiederanbringen des Glases mit einem Finger in Position zu halten (Abb. 8.15b).

- ob Sie die Scheibe in der richtigen Richtung halten. Sie müssen die Aufschrift darauf lesen können, wenn die Scheibe auf Sie gerichtet ist.
- Fügen Sie das Glassegment in den linken "E" und rechten "F" (Abb. 8.15b) Führungsschlitz bis zum Haltewinkel "H" ein (Abb. 8.15c).
- Schieben Sie das Glassegment vorsichtig zurück. Sie sollten in der Lage sein, die Laschen auf beiden Seiten klicken zu hören, wenn sie sich in das Glassegment klemmen (Abb. 8.15d).
- Entriegeln Sie die Tür, indem Sie sie vollständig öffnen und die Haltebügel "A" auf den linken und rechten Türarm schieben (Abb. 8.15e).

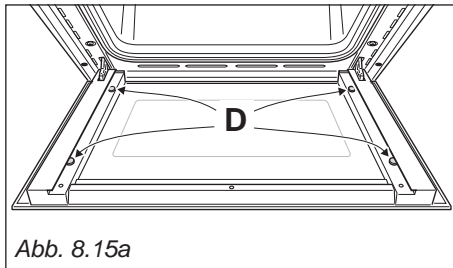


Abb. 8.15a

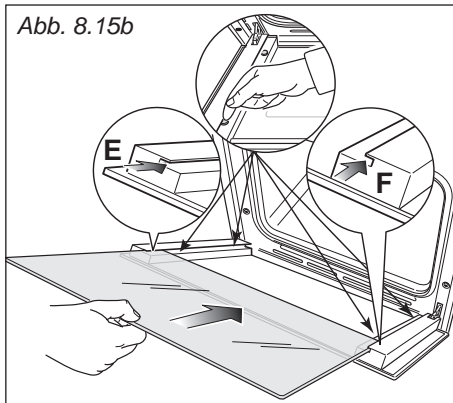


Abb. 8.15b

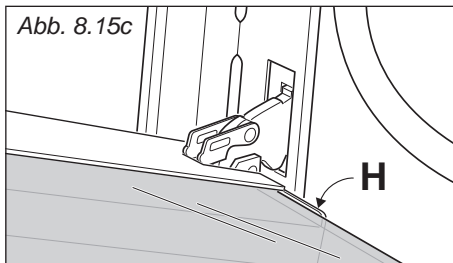


Abb. 8.15c

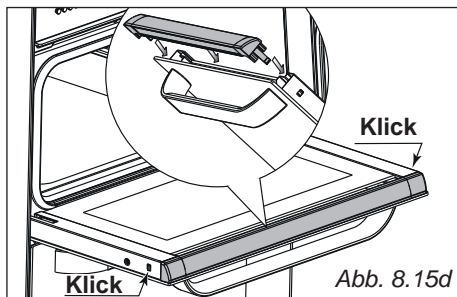


Abb. 8.15d

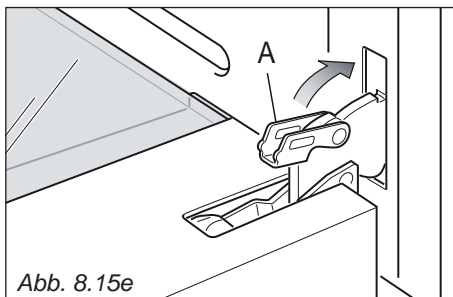


Abb. 8.15e



UNTERE LINKE OFENTÜR

Beachten Sie: Die Ofentür sollte ausschließlich von einem autorisierten Fachmann entfernt werden. Bei der Entfernung der Ofentür durch eine nicht autorisierte Person erlischt die Garantie.

ENTFERNEN DER INNEREN GLASSCHEIBE

WICHTIGE WARNUNG: VOR DEM ENTFERNEN DER INNEREN GLASSCHEIBE DIESER TÜR IST ES ERFORDERLICH, DIE OBERE KLEINE GRILLTÜR ZU ENTFERNEN.

Beim Entfernen und Wiederanbringen der inneren Glasscheibe sollte die Tür von einer Person festgehalten werden (Abb. 8.16a).

Eine zweite Person sollte die Glasscheibe vorsichtig entfernen (Abb. 8.16b).

Gehen Sie zur Reinigung der inneren Glasscheibe der Ofentür auf beiden Seiten wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Ofentür.
- Ziehen Sie vorsichtig die innere Glasscheibe heraus (Abb. 8.16b).
- Ein gewaltsames Entfernen des Türglases kann zu Schäden an den Türscharnieren führen
- Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es danach gründlich.
- Jetzt können Sie auch die Innenseite des äußeren Glassegments reinigen.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerschneiden des Glases verursachen können.

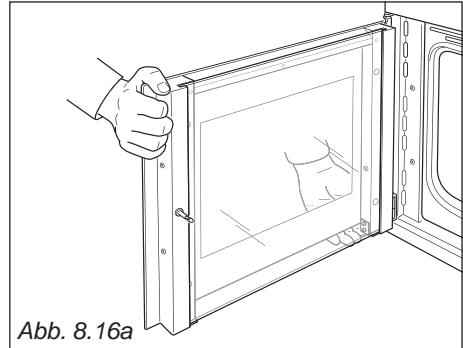


Abb. 8.16a

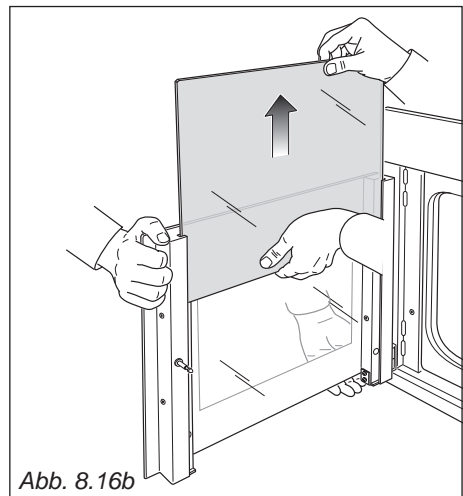


Abb. 8.16b

WIEDERANBRINGEN DER INNEREN GLASSCHEIBE

Stellen Sie beim erneuten Anbringen der inneren Glasscheibe sicher:

- Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("D" in Abb. 8.17a).
- ob Sie die Scheibe in der richtigen Richtung halten. Sie müssen die Aufschrift darauf lesen können, wenn die Scheibe auf Sie gerichtet ist.
- Während eine Person die Tür festhält, sollte eine zweite Person die innere Glasscheibe in die Seitenführungen links "E" und rechts "F" einsetzen und diese langsam bis zur Halterung "H" gleiten lassen (Abb. 8.17c).
Ein gewaltsames Wiedereinsetzen des Türglases kann zu Schäden an den Türscharnieren führen.

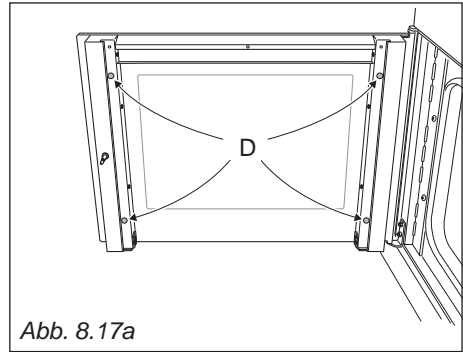


Abb. 8.17a

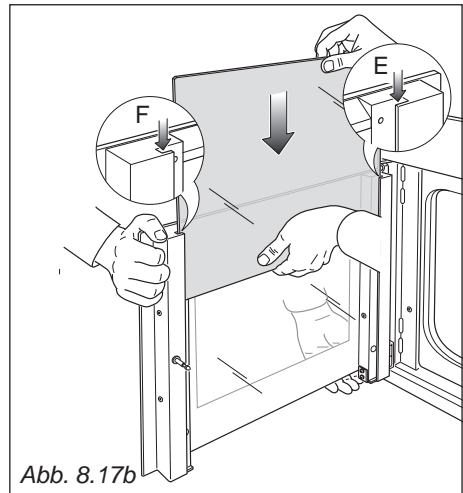


Abb. 8.17b

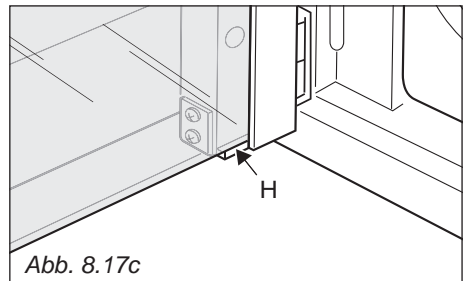


Abb. 8.17c

Einbau - Anleitung

WICHTIG

- Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.
- Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen
- Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.

INSTALLATION

Dieser Herd hat einen Überhitzungsschutz Klasse "2/1" und kann deshalb in Schränke eingebaut werden.

Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 200 mm zu allen Umgebungsflächen haben, die höher als die Kochmulde sind (Abb. 9.1).

Die Schrankwände um den Herd müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Synthetische Beschichtungen und Klebstoffe müssen bis 90° hitzebeständig sein, damit sich der Schrank nicht verformt oder die Klebestellen reißen.

Der Herd kann in Küchen, Wohnküchen oder Wohn- und Schlafräumen aufgestellt werden, nicht jedoch in Bädern oder Duschräumen.

Vorhänge dürfen nicht unmittelbar hinter dem Gerät angebracht werden. Einen Abstand von mindestens 500 mm zu den Seiten einhalten.

Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dass der Herd wie unten angegeben aufgestellt wird.

Der Herd ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der lokalen Sicherheitsbestimmungen zu installieren.

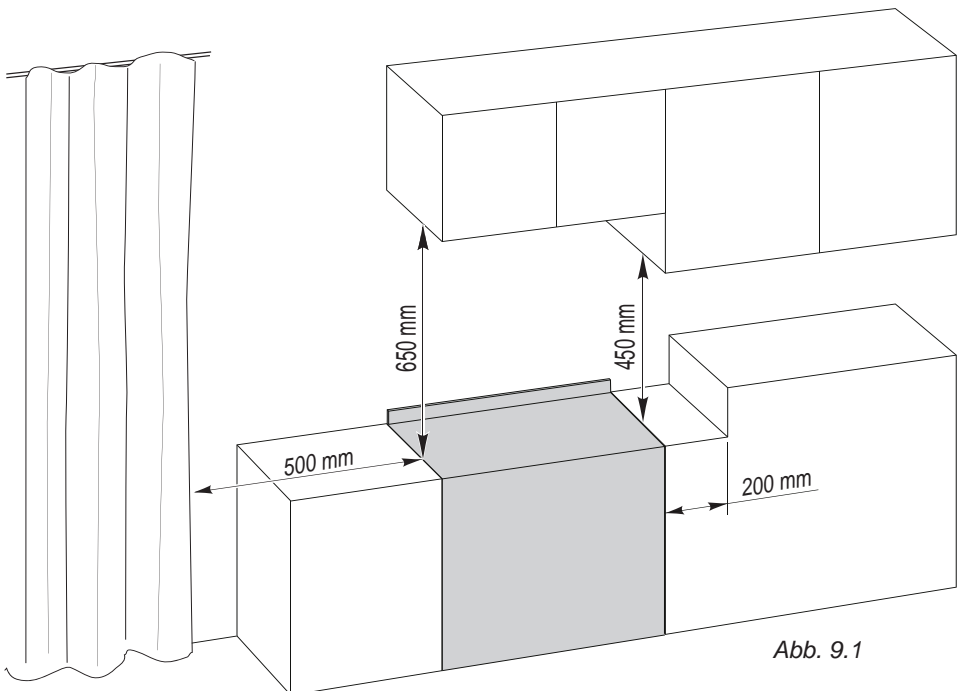
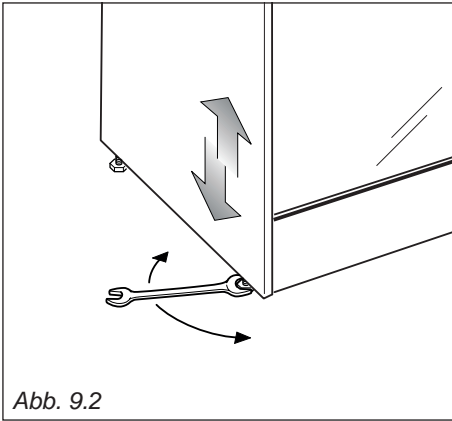
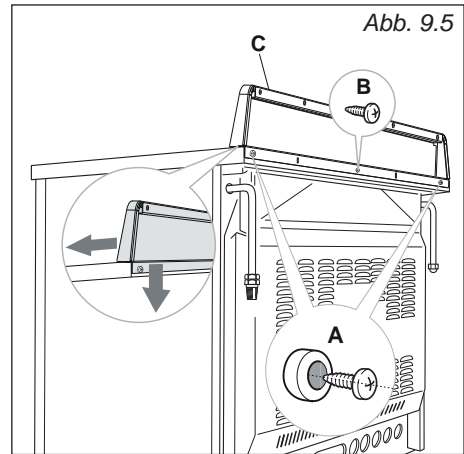
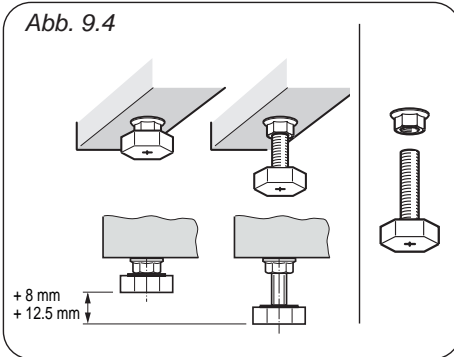
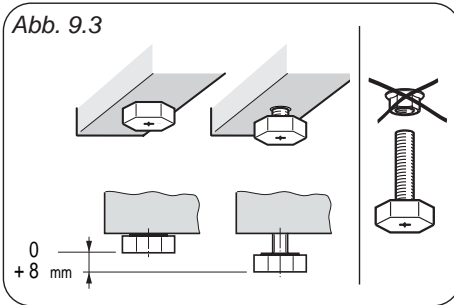


Abb. 9.1



NIVELLIEREN DES HERDS

Der Herd ist mit 4 NIVELLIERFÜßEN ausgerüstet und kann durch das Hinein- und Herausschrauben der Füße mit einem Mausextraktor nivelliert werden (Abb. 9.2). Die einstellbaren Füße sind bereits am Herd angebracht, die Befestigungsmuttern jedoch, welche im Lieferumfang enthalten sind, müssen noch wie in Abb. 9.3 - 9.4 beschrieben montiert werden. Beachten Sie unbedingt die Vorgaben auf Abb. 9.3 - 9.4.



HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung "C" montieren (Abb. 9.5).

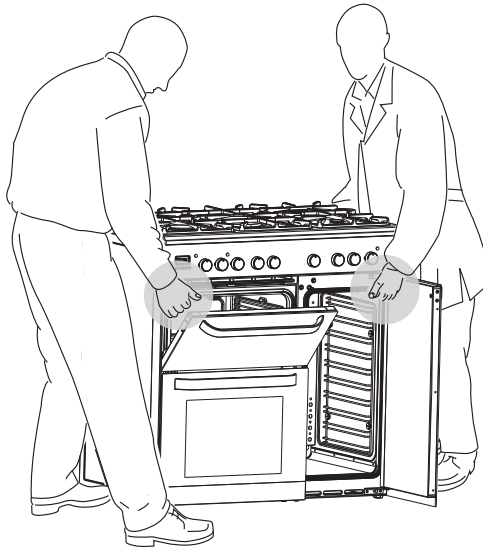
Bitte Folgendes beachten:

- Die Schutzabdeckung "C" ist an der Rückseite des Herds verpackt.
- Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.
- Die Bolzen "A" (Abb. 9.5) abnehmen; dazu die Befestigungsschrauben abschrauben.
- Schrauben "B" abschrauben.
- Die Rückwand wie in der Abbildung gezeigt, anbringen und mit der zentralen Schraube "B" und den zwei seitlichen montierten Bolzen "A" befestigen.

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN HINWEIS

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die FüÙe und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 9.6).

Abb. 9.6



HINWEIS

Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 9.7).

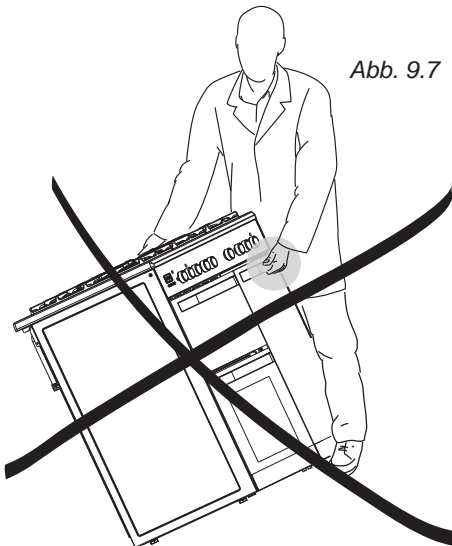


Abb. 9.7

HINWEIS

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 9.8).

Die FüÙe vom Boden heben (Abb. 9.6).



Abb. 9.8

Dieses Gerät wird ohne bereits angeschlossenen Abzug geliefert. Der Abzug für Verbrennungsprodukte muss installiert und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden. Ebenso ist auf die entsprechende Raumlüftung zu achten.

INSTALLATIONSORT

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muß über eine für die Gasverbrennung notwendige Luftzufuhr verfügen ($2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$).

Die Luftzufuhr muß direkt durch eine oder mehrere Öffnungen der Außenwände erfolgen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 100 cm^2 .

Die Öffnungen sollten in Bodennähe und vorzugsweise gegenüber der Ableitung der Verbrennungsprodukte angebracht werden; sie müssen so hergestellt sein, daß eine Verstopfung sowohl von innen als auch von außen nicht möglich ist.

Ist die Durchführung der erforderlichen Öffnungen nicht möglich, kann die Luft von einem angrenzenden Raum mit geeigneter Lüftung zugeleitet werden, sofern es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Gefahrenraum handelt.

In diesem Fall muß der Lufteintritt durch die Küchentür erfolgen.

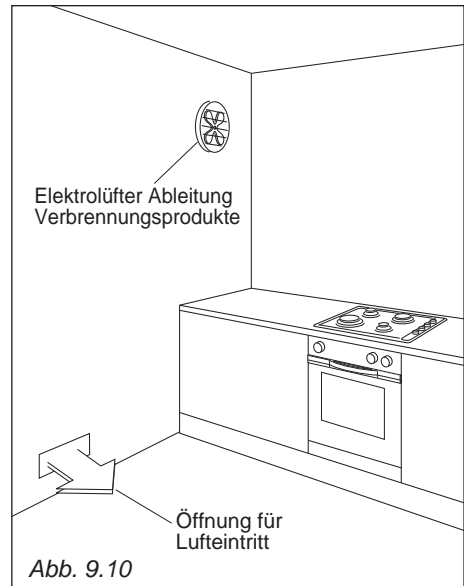
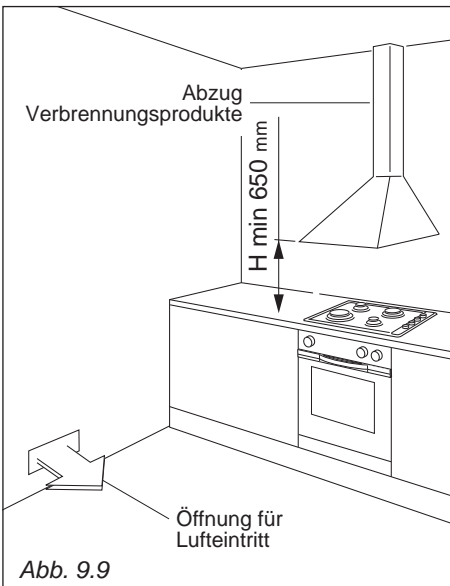
Falls sich oberhalb der Kochmulde ein Hängeschrank oder eine Saughaube befindet, muss der Abstand zwischen Kochmulde und Hängeschrank oder Saughaube mindestens 650 mm betragen (Abb. 9.9).

ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgerätes müssen mittels einer direkt mit dem Freien verbundenen Rauchabzug abgeleitet werden (siehe 9.9).

Ist dies nicht der Fall, ist die Verwendung eines Elektrolüfters möglich, der an der Außenwand oder am Fenster angebracht ist und eine stündliche Lufterneuerung leistet, die 3-5 mal dem Volumen der Küche entspricht (Abb. 9.10).

Der Lüfter darf nur dann installiert werden, wenn Öffnungen für den Lufteintritt vorhanden sind, siehe Beschreibung Kapitel "Installationsort".



10 GAZ-ABTEIL

Die Wände der an den Herd angrenzenden Möbel müssen unbedingt aus hitzebeständigem Material bestehen.

Vor der Installation sicherstellen, dass die lokale Gasversorgung (Gassorte und Druck) mit den Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Die Geräteeinstellung ist dem Typenschild oder Aufkleber zu entnehmen.

GAS-ANSCHLUSS

- Der Anschluss ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen vorzunehmen.
- Das Gerät ist für den Einsatz mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas konzipiert und ausgerichtet.
- Sicherstellen, dass der Raum, in dem das Gerät installiert wird, entsprechend den einschlägigen Vorschriften gelüftet werden kann.
- Beim Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten.
- Die Gaszufuhr wird an der Rückseite des Herds (Abb. 10.1) an das R- oder L-Endstück des Gasschlauchs angeschlossen; der Anschlussschlauch darf die Rückwand des Geräts nicht überkreuzen.
- Der nicht verwendete Anschluss ist mit dem T-Stopfen und einer Dichtung zu verschließen.

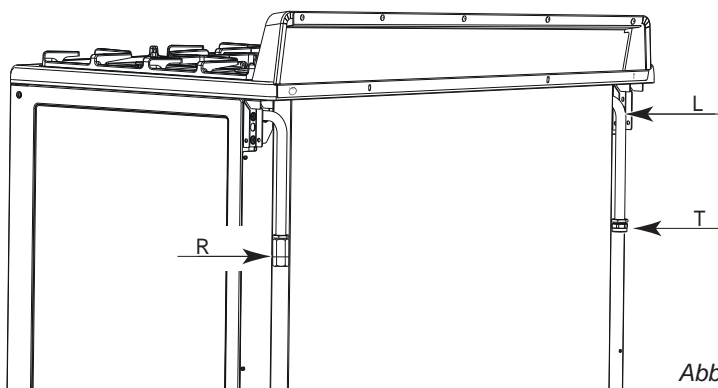


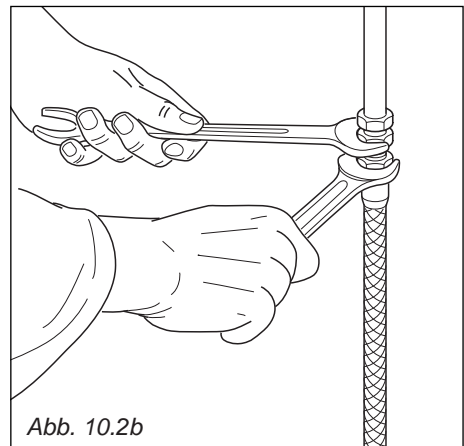
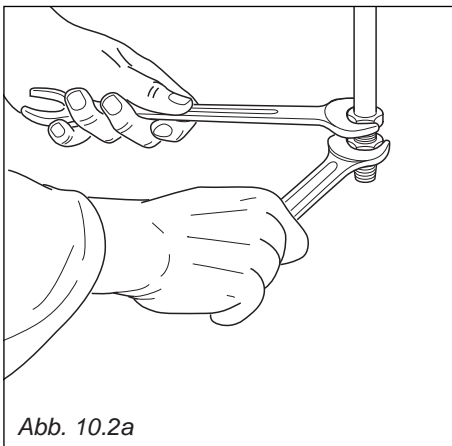
Abb. 10.1

Normgerechte starre oder flexible Leitungen verwenden.

Ggf. verwendete Druckverbindungen mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen (abb. 10.2a, 10.2b).

Insbesondere sicherstellen:

- dass die Schläuche nicht mit Teilen des Herds in Berührung kommen, die Temperaturen von über 70°C erreichen;
- dass die Schläuche nicht länger als 75 cm sind und nicht über scharfe Kanten oder Ecken geführt werden;
- dass die Schläuche nicht gespannt, verdreht, geknickt oder übermäßig gebogen werden;
- dass Anschlüsse an starre Metallrohre den Gasfluss nicht beeinträchtigen.
- Wir weisen darauf hin, dass die Dichtungen beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden müssen.
- Die Schläuche können leicht der gesamten Länge nach auf ihren Zustand überprüft werden; nach maximal drei Jahren sollten die Schläuche ausgewechselt werden.
- Der Zylinderhahn bzw. der Zuflusshahn hinter dem Gerät muss zuge dreht werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



ANSCHLÜSSE ZUR GASZUFUHR FÜR:

BE

Kat: II 2E+3+

Die Gasanschlüsse werden links oder rechts (abb. 9.1) auf der Rückseite des Gerätes erstellt, so dass die Leitung niemals hinter dem Herd entlang führt.

Das Ende des links- oder rechtsseitigen Gasanschlusses, das nicht benutzt wird, muss durch Anbringen einer Kappe mit Dichtung verschlossen werden.

- Die Installation darf nur durch einen Fachtechniker ausgeführt werden und muss den gültigen lokalen Bestimmungen entsprechen (NBN Standard D 51-003).
- Die Oberflächen in der Nähe des Herdes müssen entweder aus einem hitzebeständigen Material bestehen oder damit überzogen sein.
- Belüftung des Raumes - die Verbrennung von Gas kann nur erfolgen, wenn Sauerstoff in der Luft vorhanden ist. Die Luft muss deshalb erneuert und die Verbrennungsprodukte müssen abgeleitet werden können. Das Volumen der erneuerten Luft muss pro kW mindestens 2 m³/h betragen.

Die üblicherweise verwendeten Gase lassen sich in zwei Hauptgruppen unterteilen:

- Flüssiggas: Butangas (G30); Propangas (G31)
- Erdgas (G20/G25)

Der Herd wird betriebsbereit geliefert und nutzt die Gasart, die auf dem daran angebrachten Aufkleber angegeben ist. Manchmal kann es jedoch notwendig sein, zwischen den einzelnen Gasarten zu wechseln.

Unabhängig von der Gasart, für die der Herd vorgesehen ist, müssen folgende Vorgehensweisen beachtet werden:

- Anschluss an die Gaszufuhr.

- Austausch der Brenner auf der Kochfläche.
- Regelung des Gasflusses zu den Brennern auf der Kochfläche.

Gewährleisten Sie, dass der Herd für die Gasart vorgerüstet ist, mit der er gespeist wird (siehe Aufkleber).

Die Gaszufuhrleitung muss den geltenden lokalen Bestimmungen entsprechen.

Die Befestigungen (abb. 10.3) bestehen aus:

- 1 Mutter "A" (zylinderförmiges Außengewinde ISO 228-1)
- 1 Dichtscheibe "D"
- 1 Kegelschluss "B" (zylinderförmiges Innengewinde ISO 228-1, kegelförmiges Außengewinde ISO 7-1)
- 1 Verbinder für Butan-/Propangas "C".

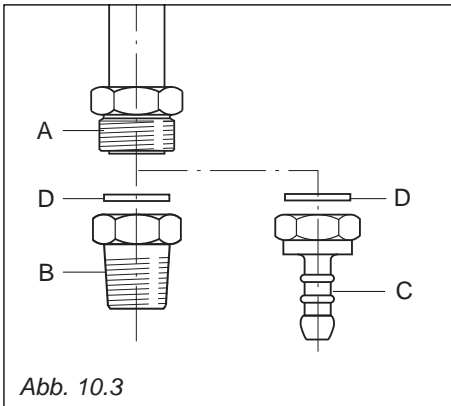


Abb. 10.3

Die Herde müssen unter Verwendung von R_{HT} -Material hinter dem von AGB/BGV zertifizierten Gasabsperrentil angeschlossen werden, ausgenommen davon sind freistehende Herde, die nicht eingebaut werden.

Allgemein werden die Herde hinter dem Gasabsperrentil angeschlossen mit:

- Kupferrohren mit einer angemessenen Wandungsdicke, oder
- Stahlrohren, oder
- flexible R_{HT} -Metallrohre mit AGB-Zertifizierung, so verlegt, dass sie während des Gebrauchs nicht gequetscht oder gezogen werden. Ihr Biegeradius darf nicht geringer sein, als vom Hersteller vorgegeben.

Ausgenommen davon sind freistehende Herde, die nicht eingebaut werden.

- Diese Herde müssen mit einem flexiblen Elastomerschlauch mit eingebauter, nicht abnehmbarer mechanischer Düse angeschlossen werden. Verwenden Sie nur Schläuche, die mit dem Aufkleber "AGB/BGV" zugelassen wurden.
- Zwei Arten flexibler Elastomerschläuche: bis April 2005 waren 2 Arten flexibler Elastomerschläuche auf dem Markt erhältlich:

- das alte assymetrische Modell, bei dem ein Ende mit einer seitlich des Herdes befestigten Düse versehen ist, sowie einer Düse mit einer losen Mutter und einem eingebauten flachen abgedichteten Verbindung seitlich des Fittings im Inneren (Absperrentil).
- das neue symmetrische Modell, das eine Düse mit einer losen Mutter auf beiden Seiten und eine eingebaute flache, abgedichtete Verbindung aufweist. Dieses symmetrische Modell ist das einzige, das nach dem genannten Termin noch erhältlich ist.

Bei Installation eines neuen Herdes oder beim Ersatz eines vorhandenen, muss immer das symmetrische Modell verwendet werden.

Montage

Die Gaszufuhr bei alten Herden weist ein Kegelschloß ISO 7-1 – auf und der Schlauch wird wie folgt montiert:

1. Ein Dichtmittel auf das Gewinde am Gerät auftragen: ein Teflonband oder Dichtmasse für Gewinde (Colmat) sowie etwa Akrylwohle;
2. Die Verbindung (das zylinderförmige Innengewinde ISO 7-1 auf dem zylinderförmigen Außengewinde ISO 228-1) mit den beiden, dem Herd beiliegenden Schlüsseln festziehen;
3. Prüfen, ob die abgedichtete Verbindung fest in der beweglichen Verbindung am Elastomerschlauch (neues Modell) sitzt;
4. Den Elastomerschlauch manuell an beiden Enden festziehen;

5. Noch eine weitere halbe Umdrehung mit dem Schlüssel ausführen;
6. Den Absperrhahn öffnen und durch Auftragen eines Aufschäummittels prüfen, dass keine Leckstellen (Seifenblasen) vorhanden sind.

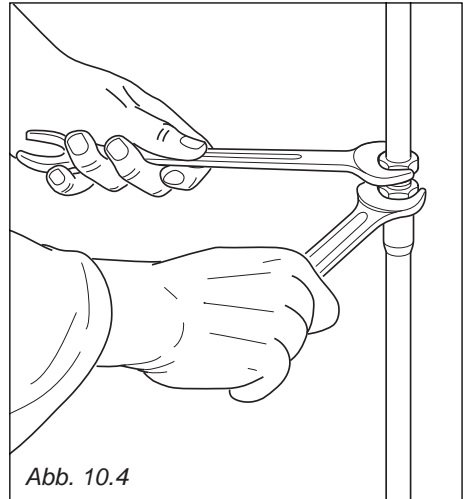
Die Gaszufuhr bei neuen Geräten weist ein Parallelgewinde ISO 228-1 auf. Gehen Sie zur Montage entsprechend der nachstehend beschriebenen Arbeitsgänge 3, 4, 5 und 6 vor.

Anzuwendende Vorsichtsmaßnahmen:

- der Schlauch muss so montiert werden, dass er keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist, wie einem Verdrehen, Quetschen oder Ziehen;
- der Schlauch muss so verlegt werden, dass er keine anderen beweglichen Teile des Gerätes berührt;
- er muss einen Biegeradius aufweisen, der mindestens das 10-fache eines Außendurchmessers beträgt;
- er darf keine heißen Oberflächen berühren;
- es muss gewährleistet sein, dass er an einem mühelos zugängigen Ort installiert wird, so dass die gesamte Länge kontrolliert werden kann.
- er darf nicht in einer überhitzten Umgebung verlegt und muss vor Sonnenlicht und ultravioletten Strahlen geschützt werden.

Regelmäßige Kontrollen und Austausch

Die Gasanschlussleitung muss mindestens einmal jährlich geprüft werden, um zu gewährleisten, dass keine sichtbaren Abnutzungen vorhanden sind. Der Schlauch muss spätestens zum angegebenen Termin ausgewechselt werden.



WICHTIG:

Verwenden Sie unbedingt beide Schlüssel zum Anschrauben der Bauteile. (abb. 10.4).

Verwenden Sie nach dem Anschluss der Gaszufuhr eine Seifenlösung, um zu prüfen, ob die Anschlüsse dicht sind. Benutzen Sie dazu niemals eine offene Flamme.

Flexibler Metallschlauch R_{HT} mit Zertifizierung AGB-BGV.

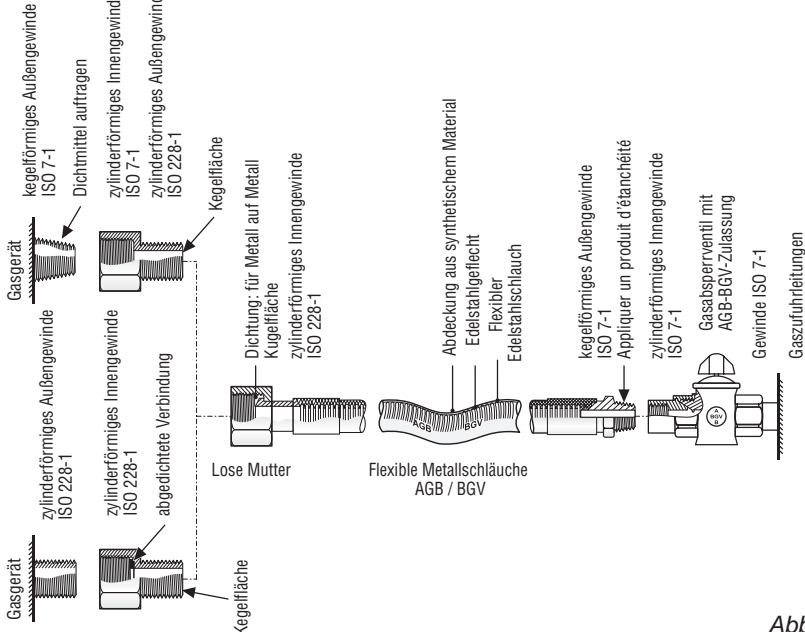


Abb. 10.5

Ein neuer flexibler Elastomerschlauch nach AGB-BGV in den beiden Montageversionen.

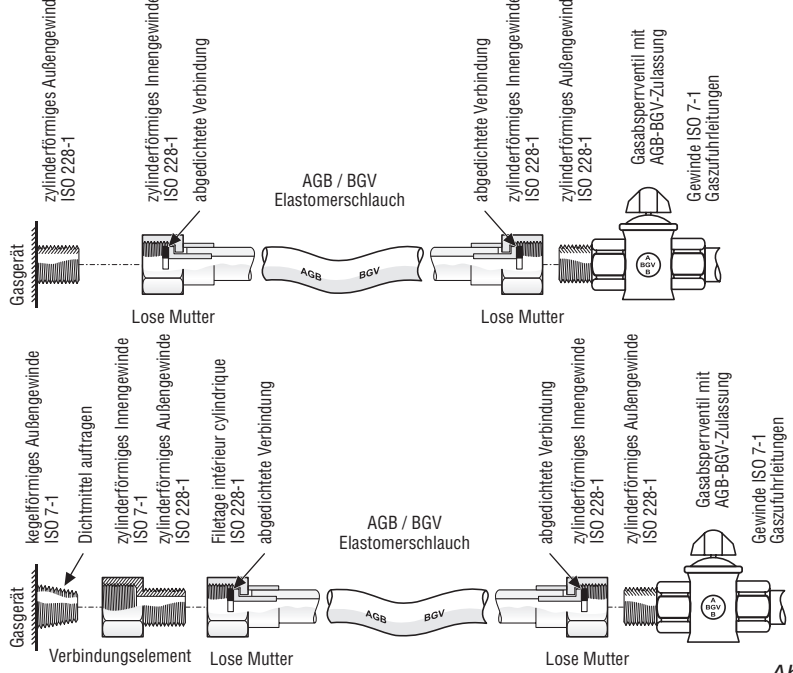


Abb. 10.6

Wartung des Küchenherds

DÜSEN DER BRENNER DER KOCHMULDE AUSWECHSELN

Beziehen Sie sich bitte auf die "Tabelle der Düsen", in der der Durchmesser der verwendeten Düsen angegeben ist. Die Durchmesser der Düsen mit Angabe in 1/100 mm sind auf dem Gehäuse jedes Injektors angegeben.

Die Ersatzdüsen sind bei den Kundendienststellen erhältlich.

AUSTAUSCH DER INJEKTOREN AN DEN BRENNERN DES KOCHFELDES

Um die Düsen auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:

- Die Roste und die Brenner von der Kochmulde abnehmen.
- Mit einem Maulschlüssel die Düsen "J" (Abb. 10.7, 10.8) mit den für das verwendete Gas geeigneten Düsen auswechseln (siehe Tabelle zur Wahl der Düsen).

Die Brenner sind so konzipiert, dass die primäre Luftzufuhr nicht nachjustiert werden muss.

Hilfsbrenner, Mittelschneller Brenner und Schnellbrenner

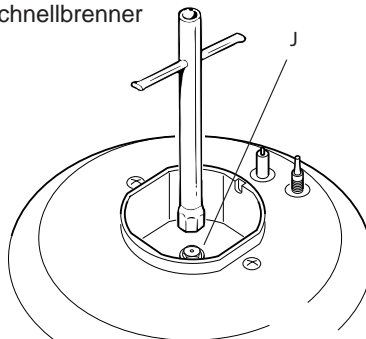
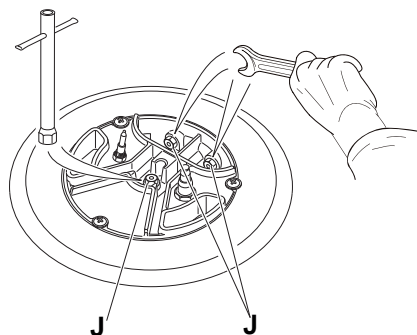


Abb. 10.7

Zweiflamm Brenner



Injektor für inneren Flammenkranz Injektoren für äußeren Flammenkranz

Abb. 10.8

MINIMUM DER BRENNERFLAMME DER KOCHMULDE EINSTELLEN

Eine richtig eingestellte Flamme muss ungefähr 4 mm lang sein, wenn der Bedienknopf auf Minimum gedreht ist; außerdem darf das schnelle Umschalten von Maximum auf Minimum niemals das Auslösen der Flamme verursachen. Die Flamme wird folgendermaßen eingestellt:

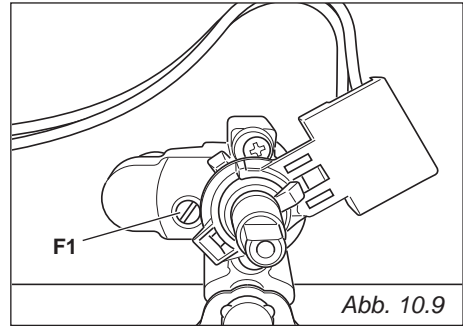


Abb. 10.9

Hilfsbrenner, Mittelschneller Brenner und Schnellbrenner:

- Brenner anzünden
- Den Hahn auf die Position MINIMUM (Ralenti) drehen
- Den Bedienknopf abnehmen
- Mit einem dünnen Schraubenzieher die Schraube "F2" drehen bis die richtige Einstellung erreicht worden ist (Abb. 10.9).

Innerer Flammenkranz des Zweiflambrenners:

- Zünden Sie den Zweiflambrenner.
- Stellen Sie das Gasventil auf „Minimum“ für den ausschließlichen Betrieb es inneren Flammenkranzes.
- Den Bedienknopf abnehmen
- Mit einem dünnen Schraubenzieher die Schraube "F3" drehen bis die richtige Einstellung erreicht worden ist (Abb. 10.10).

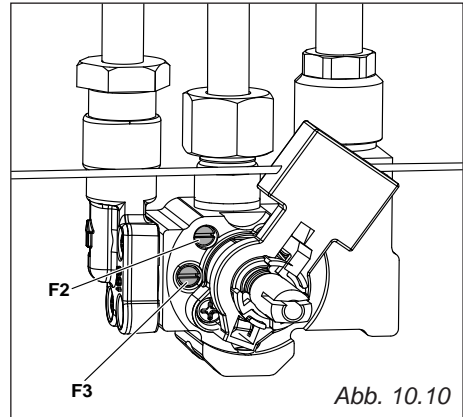


Abb. 10.10

Äußerer Flammenkranz des Zweiflambrenners:

- Zünden Sie den Zweiflambrenner.
- Stellen Sie das Gasventil auf "Minimum" für den Betrieb es inneren + äußeren Flammenkranzes.
- Den Bedienknopf abnehmen
- Mit einem dünnen Schraubenzieher die Schraube "F2" drehen bis die richtige Einstellung erreicht worden ist (Abb. 10.10).

Ziehen Sie für LPG-Gas die Einstellschrauben vollständig an.

				G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	Ø Duse [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Hilfsbrenner (A)	1,00	0,30	50	77	77
Normalbrenner (SR)	1,75	0,45	66	101	101
Schnellbrenner (R)	3,00	0,75	87	129	129
Zweiflammenbrenner (D)	Innerer Flammenkranz	0,80 (*)	0,35 (*)	46 (Nr. 1 zentral)	70 (Nr. 1 zentral)
	Äußere Flammenkränze	4,00(**)	1,90 (**)	65 (Nr. 2 außen)	99 (Nr. 2 außen)

(*) Leistung errechnet für den Betrieb des inneren Flammenkranzes

(**) Leistung errechnet für den Betrieb des inneren und äußeren Flammenkranzes.

ERFORDERLICHE LUFTZUFUHR FÜR DIE GASVERBRENNUNG = (2 m ³ /h x kW)		
BRENNER	Erforderliche Luftzufuhr [m ³ /h]	
Hilfsbrenner (A)	2,00	
Normalbrenner (SR)	3,50	
Schnellbrenner (R)	6,00	
Zweiflammenbrenner (D)	Innerer Flammenkranz	1,60
	Äußere Flammenkränze	8,00

HAHNE SCHMIEREN

Falls sich ein Hahn nur noch schwer auf- und zudrehen lässt, diesen nicht forcieren sondern die nächste Kundendienststelle anrufen.

WICHTIG

Bei der Installation, der Wartung und der Umwandlung des Geräts, nur die Originalteile des Herstellers verwenden.

Der Hersteller haftet nicht im Falle von Nichtbeachtung dieser Vorschrift.

11 ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais). Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- Wenn das Gerät installiert ist, der Schalter muss leicht erreichbar sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.

Dieser muß insbesondere kontrollieren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

WICHTIG: Dieser Herd ist an einen geeigneten zweipoligen Sicherheitsschalter in der Nähe des Herds anzuschließen.

WARNUNG!

Das Gerät muss geerdet werden.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

ANSCHLUSS DES NETZKABELS

WARNUNG: Bei einer Beschädigung des Stromkabels muss dieses durch einen zugelassenen Kundendienstmitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Lösen Sie die Abdeckung der Klemmleiste durch Einführen eines Schraubendrehers in die beiden Haken "A" (Abb. 11.1).
- Die Schraube "D" ausdrehen und die Verdrahtungsklemme "E" vollkommen öffnen (Abb. 11.2 - 11.3 - 11.4).
- Gemäß Diagramm wie in Abb. 11.5, positionieren Sie die U-Bügelschraube F auf das Lemmbrett "G" (Abb. 11.2 - 11.3 - 11.4).
- Gemäß Diagramm wie in Abb. 8.5, verbinden Sie die Phase, Null- und Erdverbindungen zum Klemmbrett "G".
- Spannen Sie das Speisekabel und halten es mit einer Verdrahtungsklemme fest "E" (Schraube "D" festschrauben).
- Schließen Sie die Abdeckung der Klemmleiste (prüfen Sie, ob die beiden Haken "A" richtig angebracht wurden).

HINWEIS: Der Erdleiter muss ca. 3cm länger als die anderen gelassen werden.

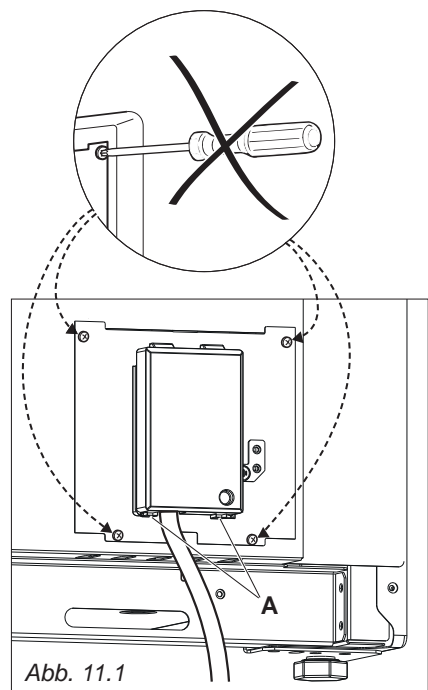
WICHTIG: Lösen Sie zum Anschließen des Stromkabels NICHT die Schrauben, die zur Befestigung der Deckplatte hinter der Klemmleiste dienen.

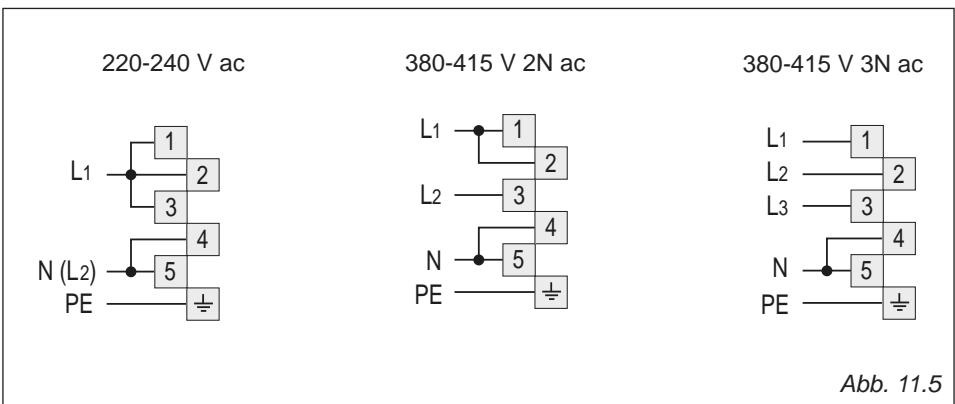
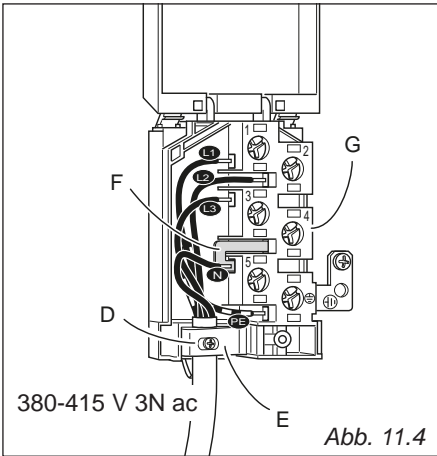
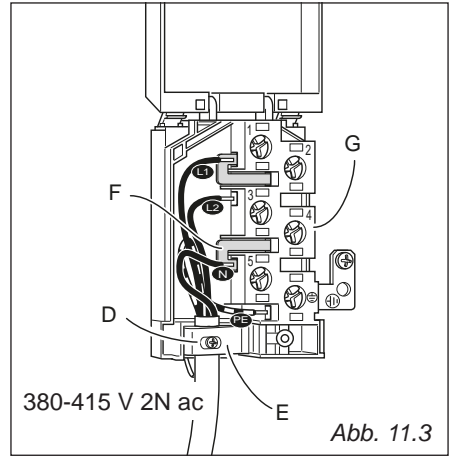
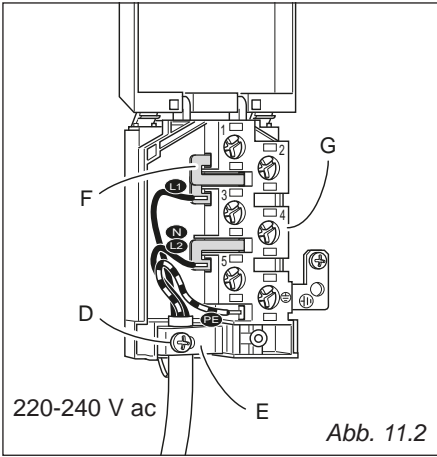
STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG

Type "H05RR-F" oder "H05VV-F"

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Direktanschluß mit Wandanschluß-Dose.





Cher Client

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

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

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

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

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

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

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

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 2009/142/CE (jusqu'au 20/04/2018) OU Règlement (UE) 2016/426 (à partir du 21/04/2018);
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

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

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

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

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

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

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

- **ATTENTION:** NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 158 et 159.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

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

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

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

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

FOUR

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

PLAQUE DE CUISSON

BRULEURS A GAZ

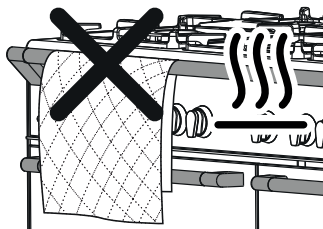
- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car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

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

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

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





ATTENTION – TRÈS IMPORTANT !

DANGER D'INCENDIE/SURCHAUFFE:

- Ne pas poser de serviettes, chions ou autre sur la protection du plan ni sur la/les poignée/s porte du four alors que la cuisinière est en marche ou chaude.

POUR EVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL:

- Ne pas utiliser la protection du plan ni la/les poignée/s porte du four pour soulever/déplacer la cuisinière.
- Ne pas s'appuyer sur la protection du plan ni sur la/les poignée/s porte du four.

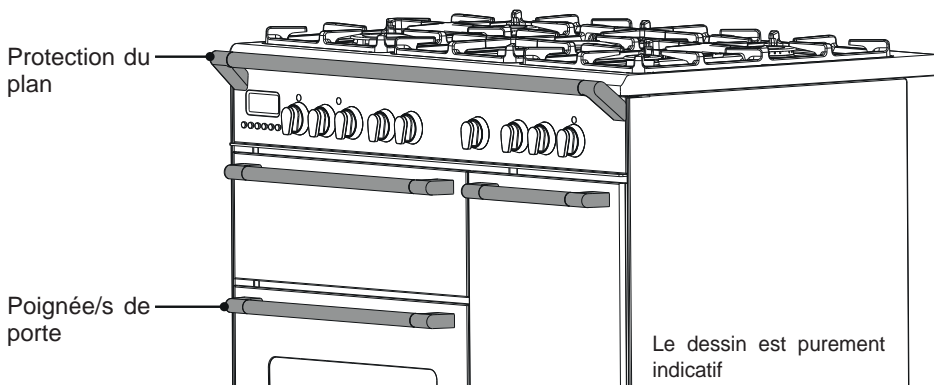


Fig. 1.1

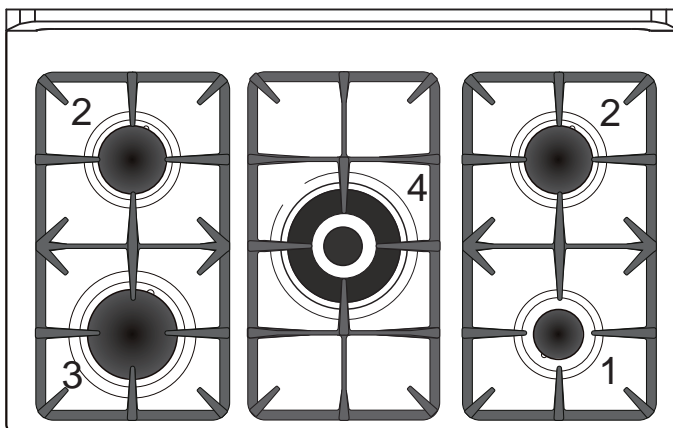


TABLE DE TRAVAIL

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semi-rapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Brûleur double (D)	4,00 kW

Remarque :

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

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

IMPORTANT:

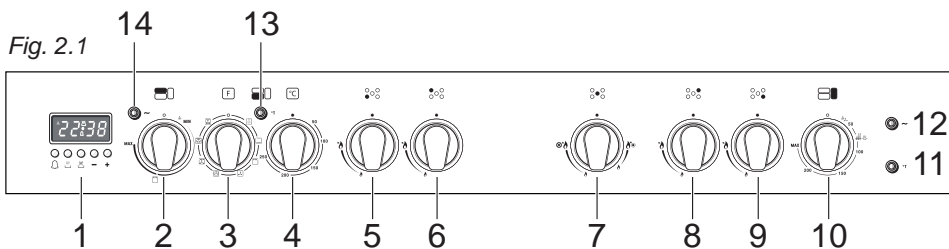
L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

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

IMPORTANT:

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

2 TABLEAU DE BORD



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. programmeur électronique (four principal Uniquement)
2. Bouton de réglage de la température du grill (petit four gauche)
3. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
4. Manette commande thermostat four multifonctions
5. Manette commande brûleur avant gauche
6. Manette commande brûleur arrière gauche
7. Manette commande brûleur centrale
8. Manette commande brûleur arrière droite
9. Manette commande brûleur avant droite
10. Thermostat du four à air pulsé (four à droite)

Lampes de contrôle:

11. Témoin lumineux de température du four à air pulsé
12. Témoin lumineux de fonctionnement du four à air pulsé
13. Témoin de la température four multifonctions
14. Témoin lumineux de fonctionnement du grill

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

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

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

3


TABLE DE TRAVAIL - MODE D'EMPLOI


BRULEURS A GAZ (Auxiliaire, Semirapide et Rapide)


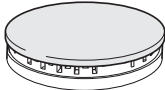




Le débit du gaz aux brûleurs est réglé en tournant les boutons (comme montré sur la fig. 3.1), qui commandent les robinets.

Tourner le bouton en faisant coïncider les symboles de la manette avec le repère marqué sur le tableau de bord, nous aurons:

La position d'ouverture maximale permet une ébullition rapide des liquides, tandis que la position d'ouverture minimale sert à mijoter les aliments ou à maintenir les conditions d'ébullition de liquides.

Pour réduire le débit de gaz au minimum, tourner le bouton plus avant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour pointer l'index sur la position  (minimum).

Vous pouvez procéder à d'autres ajustements intermédiaires en positionnant l'indicateur entre les positions d'ouverture maximale et minimale. Ne positionnez jamais l'indicateur entre la position d'ouverture maximale et la position .

Position manette	Function	AUXILIAIRE, SEMIRAPIDE ET RAPIDE bruleurs
	brûleur éteint	
	brûleur au maximum	
	brûleur au minimum	

ALLUMAGE DES BRÛLEURS A GAZ MUNIS D'UN DISPOSITIF DE SECURITE EN CAS D'EXTINCTION DES FLAMMES

(Auxiliaire, Semi-rapide et Rapide brûleurs)

Pour allumer le brûleur, vous devez:

1. Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position * (débit maximal), appuyer sur le bouton et le maintenir appuyé jusqu'à ce que la flamme soit allumée (fig. 3.2).

Les étincelles produites par l'allumegaz placé à l'intérieur du brûleur correspondant allumeront la flamme.

Dans le cas où les conditions locales de distribution du gaz rendent difficile l'allumage du brûleur sur la position * essayer à nouveau avec le bouton sur la position .

Là où il n'y a pas d'alimentation électrique du secteur, approcher une allumette du brûleur.

2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz sur la position souhaitée.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position ● attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

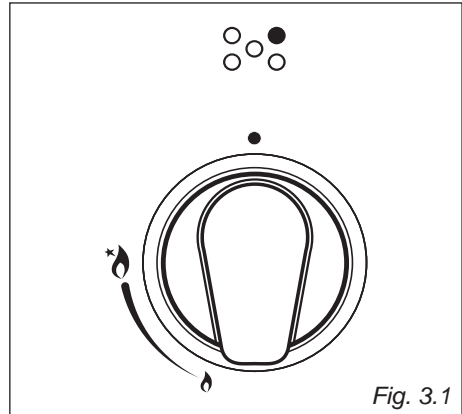


Fig. 3.1

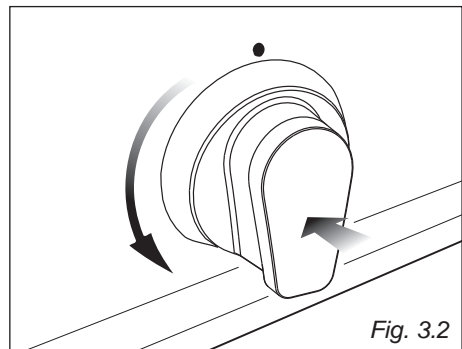


Fig. 3.2

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

Attention

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

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

BRULEURS A GAZ (Double)

Le brûleur double est un brûleur très flexible qui comporte différents réglages et permet une cuisson optimale.

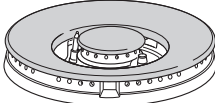




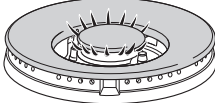

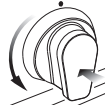



Il est composé d'une couronne intérieure et de deux couronnes extérieures; les flammes de la couronne intérieure peuvent être réglées indépendamment des flammes des couronnes extérieures.

Le brûleur double peut être utilisé :

- comme petit brûleur (seule la couronne intérieure produit les flammes) pouvant être ajusté de la position maximale (🔥🎯) à la position minimale (🔥). Vous pouvez procéder à d'autres ajustements intermédiaires en positionnant l'indicateur entre les positions d'ouvertures maximale et minimale. Ne positionnez jamais l'indicateur entre la position d'ouverture maximale et la position ●.
- comme brûleur à puissance élevée (toutes les flammes sont produites simultanément par les couronnes intérieure et extérieures) pouvant être ajusté de la position maximale (🎯🔥) à la position minimale (🔥).

Vous pouvez ajuster l'alimentation en gaz du brûleur en tournant le bouton de commande (fig. 3.3) qui contrôle les soupapes.



Note: Pour passer de l'utilisation de la couronne intérieure seule à l'utilisation simultanée de la couronne intérieure et des couronnes extérieures, enfoncez le bouton de commande avant de le tourner. Vous devrez faire la même chose pour repasser de l'utilisation de toutes les couronnes à l'utilisation de la couronne intérieure seule.

Position manette		Function	Brûleur DOUBLE
●		brûleur éteint	
		ouverture maximale de la couronne intérieure (couronne de flammes intérieure au maximum uniquement)	
		ouverture minimale de la couronne intérieure (couronne de flammes intérieure au minimum uniquement)	
		ouverture maximale des couronnes intérieure + extérieure (couronnes de flammes intérieure et extérieures toutes au maximum)	
		ouverture minimale des couronnes intérieure + extérieure (couronnes de flammes intérieure et extérieures toutes au minimum)	




ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ MUNIS D'UN DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EN CAS D'EXTINCTION DES FLAMMES

(Brûleurs doubles)

Pour allumer le brûleur, vous devez procéder de la façon suivante :


1. Poussez et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position  (ouverture maximale de la couronne intérieure) ou  position (ouverture maximale des couronnes intérieure + extérieure), enfoncez et tenez le bouton jusqu'à ce que les flammes s'allument (fig. 3.4a or 3.4b).

Les étincelles produites par le diffuseur situé à l'intérieur du brûleur allumeront les flammes. Dans le cas où les conditions d'alimentation en gaz locales rendent difficiles l'allumage du brûleur avec le bouton à la position

 ou  essayez de nouveau en tournant le bouton à la position . S'il n'y a pas d'alimentation électrique principale, approchez du brûleur la flamme d'une allumette.

2. Attendez une dizaine de secondes après avoir allumé le brûleur à gaz avant de relâcher le bouton (délai d'activation du dispositif de sécurité).
3. Ajustez le robinet de gaz à la position désirée.

Si les flammes du brûleur s'éteignent pour quelque raison que ce soit, la soupape de sécurité arrêtera automatiquement l'alimentation en gaz.

Pour rallumer le brûleur, replacez le bouton à la position fermée  attendez au moins 1 minute et répétez la procédure d'allumage.

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

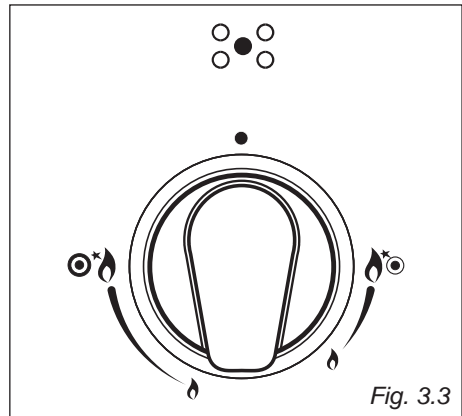


Fig. 3.3

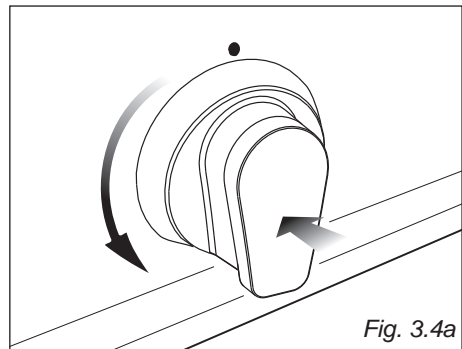


Fig. 3.4a

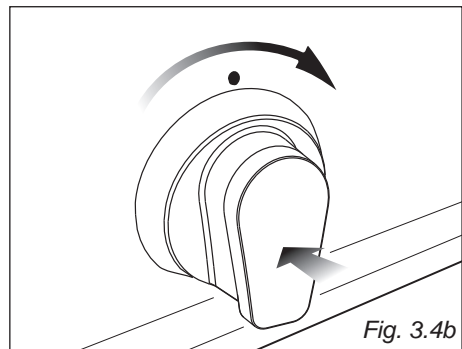


Fig. 3.4b

Attention

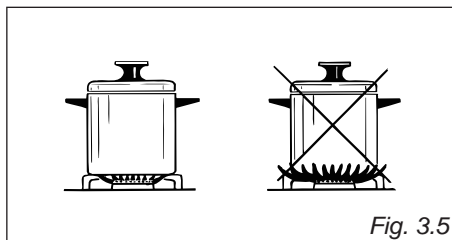
La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

CHOIX DU BRÛLEUR

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

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande. Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées. A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

DIAMÈTRE DES CASSEROLES À UTILISER SUR LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON		
BRÛLEURS	MIN	MAX
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Double (seulement couronne intérieure)	12 cm	14 cm
Double (couronne intérieure+extérieure)	26 cm	28 cm
Diamètre maximum pour les woks : 36 cm		
Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe		



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

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

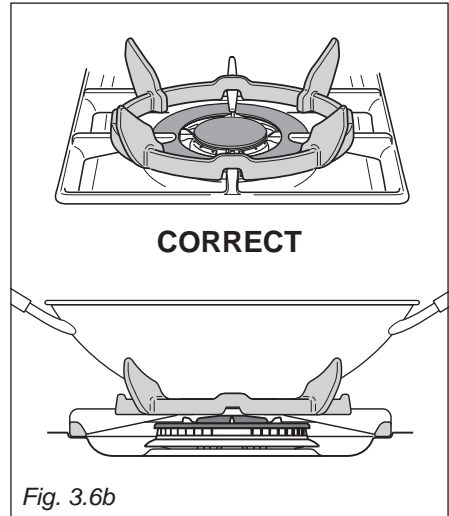
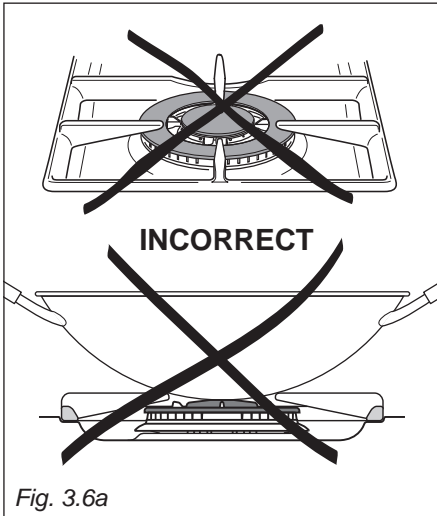
UTILISATION CORRECTE DU BRÛLEUR DOUBLE (fig. 3.6a - 3.6b)

Vous devez placer les ustensiles à fond plat directement sur le support de plat.

Lorsque vous utilisez un WOK, vous devez placer le support fourni dans le brûleur pour éviter d'endommager le brûleur double. (figs.3.6a - 3.6b).

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites "WOK" (fig. 3.6b) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur double.



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

CARACTERISTIQUES GENERALES



Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

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

NOTA:

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

Répétez l'opération pendant 15 minutes avec le grill activé.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée. Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

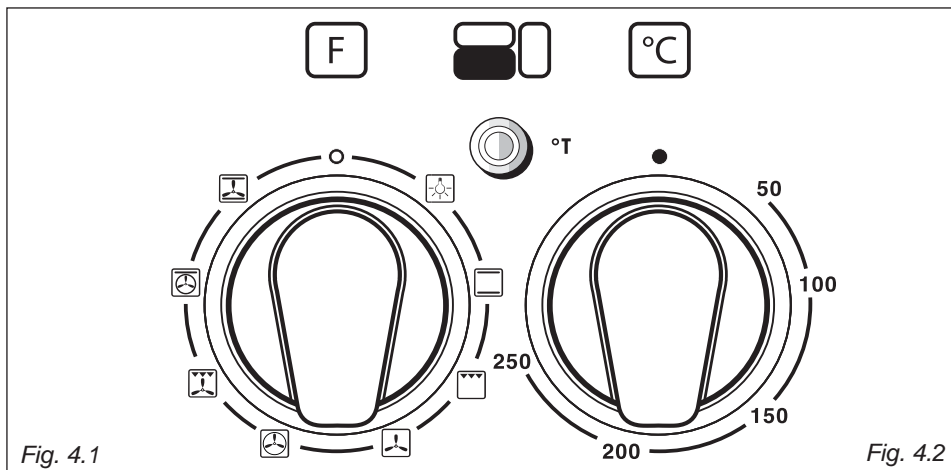
e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation

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

Avant d'enfourner la nourriture, préchauffez le four à la température désirée. Pour une opération de préchauffage en bonne et due forme, il est conseillé de sortir le plateau du four et de l'introduire en même temps que la nourriture, lorsque le four aura atteint la température souhaitée. Vérifiez le temps de cuisson et éteignez le four 5 minutes avant l'heure théorique afin de récupérer la chaleur stockée.



THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

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



ECLAIRAGE FOUR

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



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

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

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

Conseillé pour:

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



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position entre **50°** et **225°C** pour **max**.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Enfournez la nourriture à cuire en positionnant la grille le plus près possible du gril.

La lèchefrite sera idéalement placée directement sous la grille pour récupérer les jus de cuisson et les graisses.

Utiliser avec la porte du four fermée.

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

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

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

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



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

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

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

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

La température de cuisson peut être réduite pour les fours ventilés, veuillez consulter le "GUIDE DE TEMPÉRATURE DU FOUR".

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine. La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 200 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Utiliser avec la porte du four fermée.

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

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

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

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



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.

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

La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

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



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.


Conseillé pour:

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

CONSEILS DE CUISSON


STERILISATION

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

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

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

AMELIORATION

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



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

ROTIR

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

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

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.


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

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

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

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

GRILLADE ET GRATIN

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

Positionner le thermostat à l'allure **200°C** et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

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

Attention: La porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

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

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

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

Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

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

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

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

5

COMMENT UTILISER LE PETIT GRIL SUPÉRIEUR

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

INTERRUPTEUR ET SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE

Tournez le bouton de sélection (fig. 5.1) jusqu'à la fonction désirée.



À L'ARRÊT – comme indiqué à la fig. 5.1



La lampe du four est allumée. Le témoin lumineux proche du bouton de contrôle est allumé.

MIN-MAX

La lampe du four est allumée. Le gril électrique est contrôlé par un thermostat qui permet de maintenir la température constante.

Le contrôle de la température est assuré par une sonde thermostatique positionnée à l'intérieur du four.

La sonde doit toujours être conservée dans son encastrement et être maintenue propre, car une position incorrecte ou un recouvrement pourrait entraîner une altération du contrôle de la température.

Pour allumer le gril, tournez le bouton de réglage dans le sens horloger jusqu'à la température requise entre MIN et MAX.

La porte du four peut être ouverte brièvement afin de vérifier la cuisson ; cependant, elle devra être refermée immédiatement lorsque vous utilisez le gril afin qu'il donne les résultats escomptés.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée. Le four est chaud pendant le fonctionnement. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

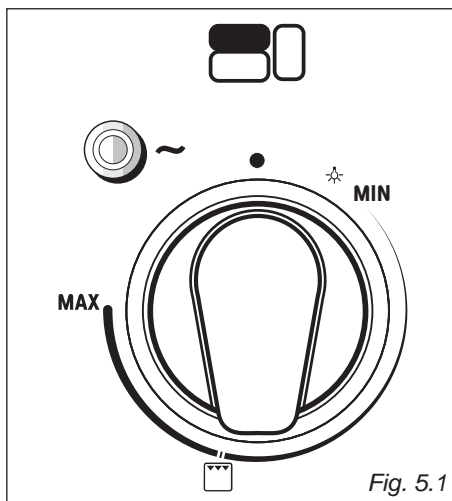



Fig. 5.1

UTILISATION DU GRIL

Fermer la porte du four et préchauffer le four au réglage MAX pendant environ 2 minutes. Pour un préchauffage optimal, il est conseillé d'enlever les grilles du four et de les réintroduire avec la nourriture, lorsque le four a atteint la température souhaitée.

Enfournez les aliments à cuire, positionnez la grille de manière appropriée en fonction du type d'aliments (pour un résultat optimal, nous vous suggérons d'utiliser les 2 niveaux inférieurs). Après la période de préchauffage, réglez le bouton  sur la position (ne pas utiliser de réglages supérieurs).

La lèchefrite devrait être placée sous la grille pour récupérer les jus de cuisson et les graisses.

Utiliser avec la porte du four fermée.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min (Utiliser le gril pendant des périodes plus longues que ce qui est recommandé peut entraîner une surchauffe de l'appareil).

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

6

COMMENT UTILISER LE GRAND FOUR

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

INTERRUPTEUR ET THERMOSTAT

Positionner le bouton sélecteur (fig. 6.1) sur la fonction désirée.



Arrêt – tel qu'indiqué sur la fig. 6.1

L'éclairage du four est allumé. Le ventilateur peut fonctionner sans activation des éléments chauffants, cette fonction peut être utilisée pour le dégivrage. Le voyant lumineux à proximité de la manette de commande est allumé.



Pour garder la nourriture cuite à température de service.



Pour réchauffer les assiettes (à environ 60°C) avant de servir le repas. Pour une utilisation correcte voir le chapitre "UTILISATION DE L'ÉGOUTTOIR SPÉCIAL".

50-MAX

L'éclairage du four est allumé. La température du four peut être réglée entre 50 °C - MAX. Plusieurs plats différents peuvent être cuits simultanément sur différents niveaux, l'air chauffé circulant dans tout le four de manière uniforme.

Le système d'air chaud cuit plus rapidement que les systèmes statiques conventionnel, la température devra donc être réglée 10°C à 20°C en dessous des valeurs recommandées dans votre livre de recettes.

La porte du four peut être ouverte brièvement pendant la cuisson pour contrôler la nourriture, la perte de chaleur étant rapidement compensée dès que la porte du four aura été refermée.

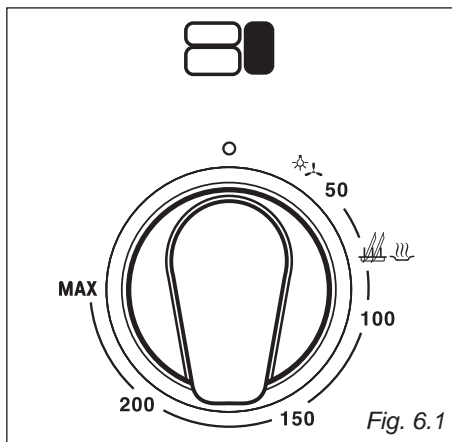


Fig. 6.1

CUISSON À AIR PULSÉ

Préchauffez le four à la température désirée, la valeur définie est atteinte lorsque le voyant de température s'éteint.

Pour un préchauffage correct, il est conseillé d'enlever les grilles du four et de les réinsérer au moment d'enfourner la nourriture, lorsque le four aura atteint la température souhaitée.

Nous suggérons de ne pas utiliser plus de trois étages simultanément. Pour un résultat de cuisson optimal, les étages du haut et du bas ne devraient pas être utilisés.

La cuisson à l'aide d'un four ventilé est plus économique et plus rapide que la cuisson dans un four classique.

L'air chaud en mouvement englobe la nourriture et la pénètre plus rapidement qu'un four conventionnel.

La cuisson des plats à base de levure s'en trouve également accélérée. Si la porte du four devait être ouverte, le four retrouverait rapidement sa température une fois la porte refermée.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée. Le four est chaud pendant le fonctionnement. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

EMPLOI DE LA GRILLE PORTE-PLATS

Cette grille spéciale peut être utilisée comme porte-plats, ou bien renversée, comme grille normale plate. Est introduite entre les guides d'un des gradins des châssis latéraux.

Utilisation comme grille porte-plats:

Enfiler entre les guides, sur le gradin le plus bas des châssis latéraux, la grille avec les dents du porte-plats tournés vers le haut (fig. 6.2).

La grille est montée de façon à ce que l'arrêt de sécurité, qui en évite l'extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four (détail de fig. 6.2).

Les plats sont disposés comme illustré sur la figure. Pour faciliter cette opération, sortir la grille jusqu'à l'arrêt de sécurité.

ATTENTION: Les plats sont chauds après le réchauffage. Utiliser des gants de cuisine pour leur déplacement.

Utilisation comme grille plate:

Enfiler entre les guides d'un des 4 gradins des châssis latéraux, la grille avec les dents du porte-plats tournés vers le bas.

La grille est montée de façon à ce que l'arrêt de sécurité, qui en évite l'extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four (détail de fig. 6.3).

La surface plane s'utilise pour poser des plats ou pour poser directement les aliments à cuire; dans ce dernier cas, insérer la lèchefrite sous la grille pour recueillir les jus de cuisson.

Fig. 6.2

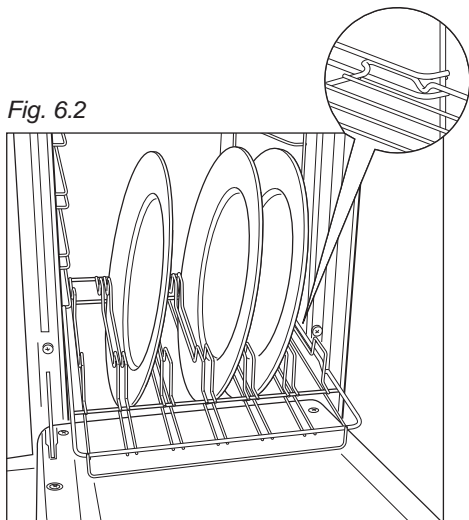
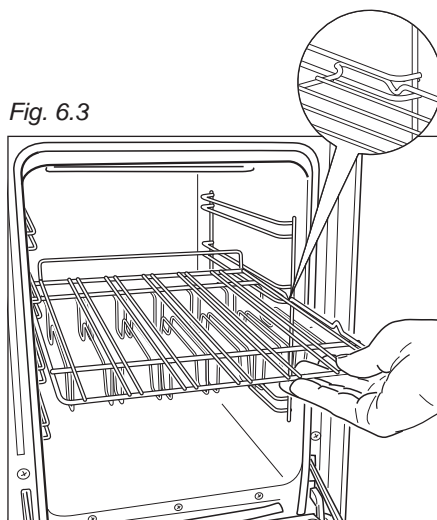








Fig. 6.3








Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique (four principal inférieur uniquement)
- Programme pour cuisson au four semi automatique (four principal inférieur uniquement)

DESCRIPTION DES BOUTONS:

	Minuterie
	Temps de cuisson
	Heure de fin de cuisson
	En même temps: Passage en manuel et annulation des programmes insérés
	Avancement des nombres de toutes les fonctions
	Mise e arrière du nombre de toutes les fonctions.

Description des symboles lumineux:

	clignotant - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)
	allumé sans clignotant - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.
	Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours
	Minuterie en marche
	et A - clignotants et signal sonore - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin cuisson)

Sélectionnez une fonction à l'aide du bouton correspondant et dans les 5 secondes qui suivent, réglez le temps requis à l'aide des boutons **+** / **-** (réglage "à une main"). Après une coupure de courant, l'affichage est réinitialisé et tous les programmes définis sont annulés.

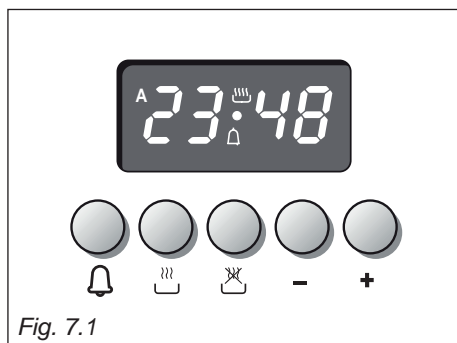






Fig. 7.1

Attention: L'interruption d'énergie électrique provoque la mise à zéro de l'horloge et efface tous les programmes choisis. Cette interruption est signalée par des chiffres clignotants.

HORLOGE DIGITALE (fig. 7.2)




Le programmateur est muni d'une horloge électronique à chiffres lumineux qui indiquent les heures et les minutes.

Lors du premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéro clignotent sur le cadran du programmateur.



Pour régler l'heure il faut appuyer en même temps les deux touches   ainsi que la touche  ou  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig 7.2).

La vitesse de réglage augmente automatiquement en maintenant la pression sur les touches de réglage.

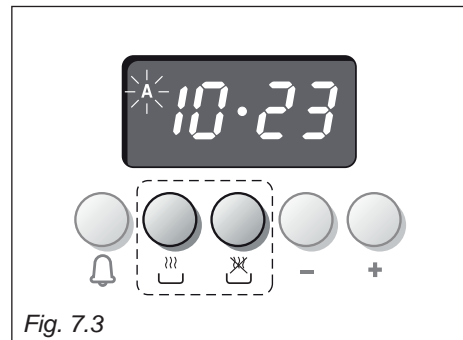
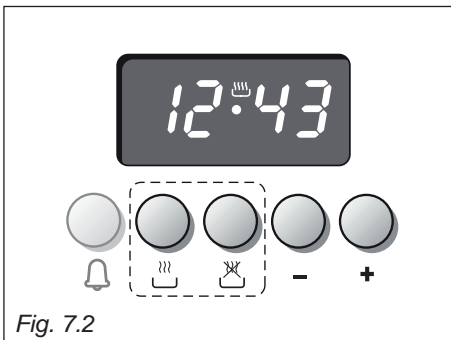
CUISSON MANUELLE SANS PROGRAMMATEUR

Pour pouvoir utiliser manuellement le four, c'est à dire sans le programmateur, il faut annuler le mot clignotant **A** en appuyant sur les touches   (le mot **A** s'éteindra et le symbole  s'allumera).

ANNULATION D'UN PROGRAMME

Si la lettre **A** n'est pas clignotant (c'est que le programme de cuisson est déjà inséré) en appuyant sur les   simultanément on annule la programmation et on passe en manuel.




Si le four est allumé il faut l'éteindre manuellement.




MINUTERIE ELECTRONIQUE


The minute counter function consists simply of an acoustic signal which can be set for a maximum of 23 hours 59 minutes.

If the letter **A** is flashing, press the two buttons   simultaneously.

Pour régler le temps, appuyer la touche  et puis la touche  ou  jusqu'à l'obtention du temps désiré sur le cadran (fig. 7.4).

Le symbole  s'allumera.


Le compte à rebours commencera, il pourra être visualisé sur le cadran à n'importe quel moment par une simple pression sur la touch .


A la fin de la cuisson le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent sera activé il peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

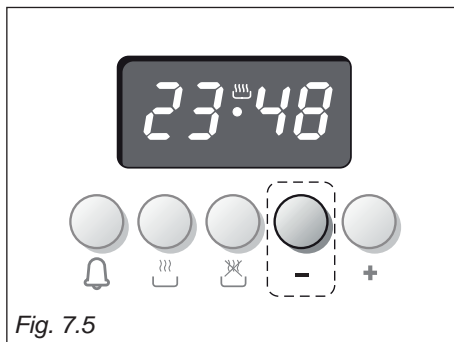
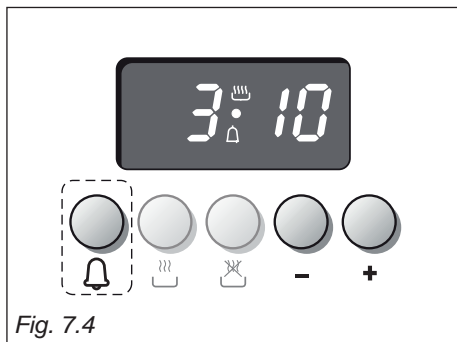
REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore retentit à la fin d'un cycle de minuterie ou d'un programme de cuisson pour une période de 7 minutes.

Le signal peut être annulé en appuyant sur n'importe quel bouton de réglage de fonction.

Lorsqu'on appuie sur la touche  on obtient à la suite trois tonalités du son.

Le dernier signal entendu reste programmé. Le signal sélectionné est audible tant que le bouton  est pressé.






CUISSON SEMI AUTOMATIQUE

Pour éteindre automatiquement le four à la fin du temps de cuisson désiré.




Pour effectuer la cuisson semi automatique il existe deux méthodes:

1° 1° METHODE: programmation du temps de cuisson (fig. 7.6)

- Inscrire le temps de cuisson en appuyant sur la touche  et puis la touche  pour avancer ou  pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.

L'inscription **A** et le symbole  s'allument.


2° 2° METHODE: programmation de la fin de cuisson (fig. 7.7)



- Inscrire l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche  et puis sur la touche  pour avancer, ou  pour revenir en arrière si le temps désiré a été dépassé.


L'inscription **A** et le symbole  s'allument.



Après avoir effectué une des deux programmations décrites, choisir la température et la fonction de cuisson du four en agissant sur les boutons du commutateur et du thermostat (voir chapitres spécifiques).



Le four s'allume immédiatement et il s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.



Pendant la cuisson l'inscription **A** et le symbole  on peut voir le temps qu'il manque pour la fin de la cuisson.

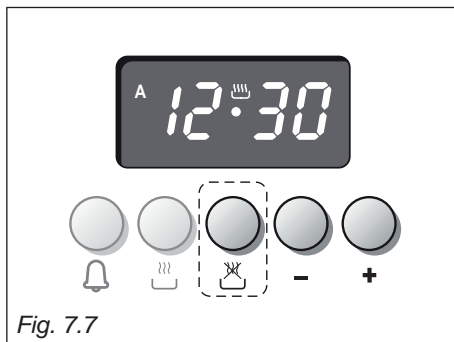
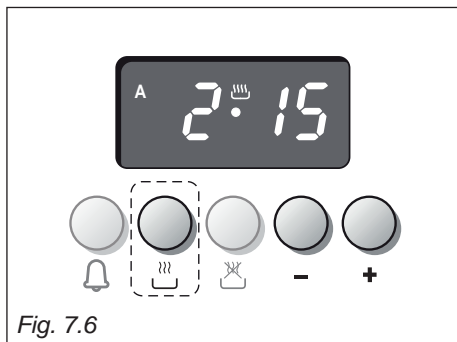
Le programme de cuisson peut être annulé à n'importe quel moment en appuyant en même temps les touches  .

A la fin de la cuisson le four et le symbole  vont s'éteindre, l'inscription **A** va clignoter et le signal sonore va fonctionner, il peut être interrompu en appuyant n'importe quelle touche.

Mettre les boutons du commutateur et du thermostat au zéro et mettre le programmeur en "manuel" en appuyant en même temps les touches  .

Important: Même si le four s'arrêtera automatiquement par le programmeur, n'oubliez pas de mettre les manettes du four à l'allure éteint. Dans le cas contraire, en appuyant sur les deux boutons   simultanément pour une utilisation manuelle, le four commencera à fonctionner.

N'oubliez pas d'appuyer sur les deux boutons   simultanément pour pouvoir utiliser le four en réglage manuel.











CUISSON AUTOMATIQUE

Pour cuire dans le four automatique, il faut:

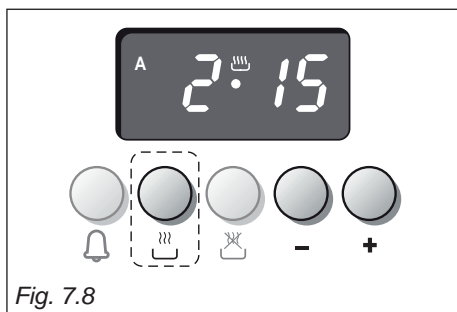
1. Programmer le temps de cuisson
2. Programmer l'heure de fin de cuisson
3. Choisir la température et la fonction de cuisson du four.

Ces opérations s'effectuent de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 7.8). La lettre **A** et le symbole  s'allumeront.
2. Appuyer la touche  ; le temps de cuisson déjà additionné à l'heure de l'horloge apparaîtra. Inscrive l'heure de fin de cuisson en appuyant la touche  si l'on a dépassé l'heure désiré on peut revenir en arrière en appuyant la touche .



Après cette opération le symbole  s'éteindra (fig. 7.9).



Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la lettre **A** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre. Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.






3. Choisir la température et la fonction de cuisson en agissant sur les boutons du commutateur et du thermostat du four (voir chapitres spécifiques). Maintenant le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement; le four s'allumera au moment opportun pour terminer le temps de cuisson à l'heure programmée.



Le four s'allume immédiatement et il s'éteindra automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.



Pendant la cuisson l'inscription **A** et le symbole  restent allumés; en appuyant la touche  on peut voir le temps qu'il manque pour la fin de la cuisson.

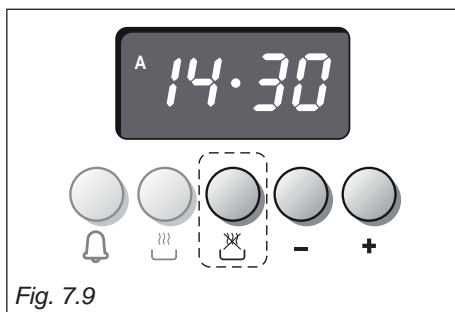
Le programme de cuisson peut être annulé à n'importe quel moment en appuyant les touches  .

A la fin de la cuisson le four et le symbole  vont s'éteindre, l'inscription **A** va clignoter et le signal sonore va fonctionner, il peut être interrompu en appuyant n'importe quelle touche.

Mette les boutons du commutateur et du thermostat au zéro et mettre le programmeur en "manuel" en appuyant en même temps les touches  .

Important: Même si le four s'arrêtera automatiquement par le programmeur, n'oubliez pas de mettre les manettes du four à l'allure éteint. Dans le cas contraire, en appuyant sur les deux boutons   simultanément pour une utilisation manuelle, le four commencera à fonctionner.


N'oubliez pas d'appuyer sur les deux boutons   simultanément pour pouvoir utiliser le four en réglage manuel.

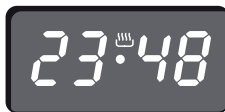


IMPORTANT – LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Si le four ne fonctionne pas, il se peut qu'il ait été accidentellement réglé sur "AUTOMATIQUE" ou que le courant alimentant l'appareil ait été interrompu. Si le minuteur affiche le mot "A" comme ci-dessous, ou si l'heure du jour clignote, il se peut que le four ne s'allume pas ou qu'il se mette en route après un certain délai.



Avant de demander un dépannage par téléphone, merci de consulter les instructions d'utilisation du minuteur dans le présent manuel, et de vous assurer que le minuteur est bien réglé sur "MANUEL". Cette opération devrait permettre au symbole de cuisson  de s'afficher sur le minuteur, comme ci-dessous.



NB. Tout appel à un ingénieur pour régler à nouveau le minuteur vous sera facturé, car ceci n'est pas couvert par la garantie.

CONSEILS GENERAUX

- **Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**

AVERTISSEMENT

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

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

PARTIES EMAILLEES

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

De préférence essuyer avec un tissu souple.

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

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

Nettoyer avec un produit approprié.

Essuyer toujours avec soin.

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

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

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

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

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

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

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

ROBINETS DE GAZ

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

INTERIEUR DU FOUR

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

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

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

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

BRULEURS

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.

Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place. Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (figs. 8.1 - 8.3) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (figs. 8.1 - 8.3) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

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

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

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

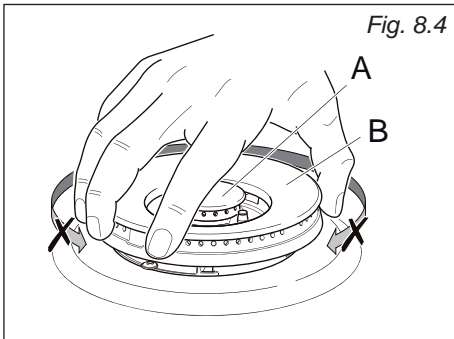
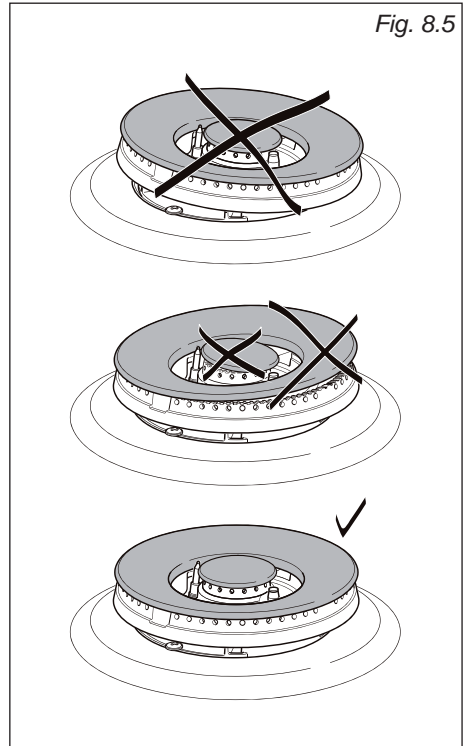
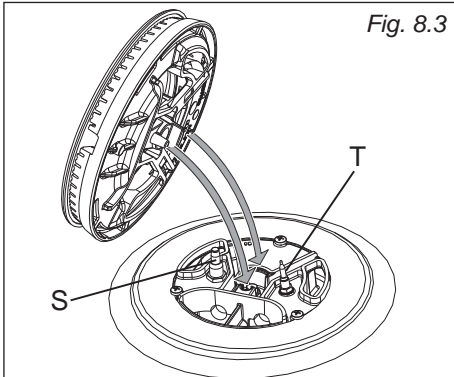
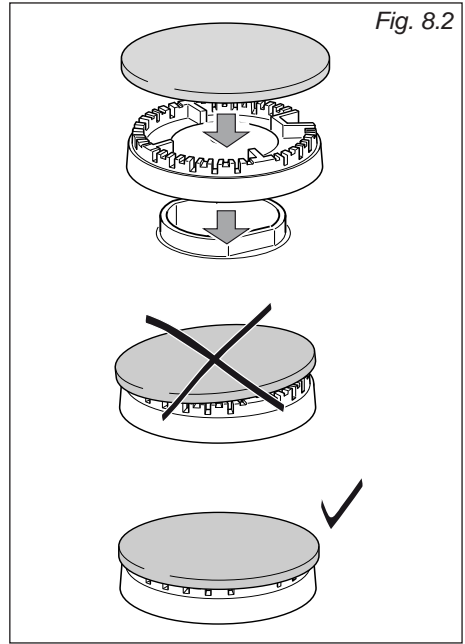
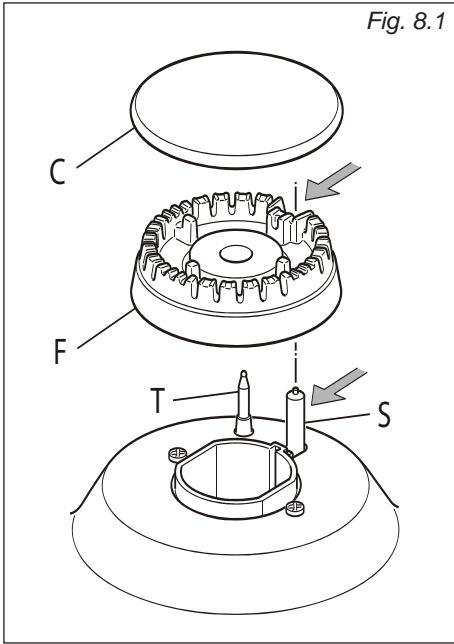
Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 8.1 et 8.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

POSITION CORRECTE DU BRULEUR DOUBLE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 8.3, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.

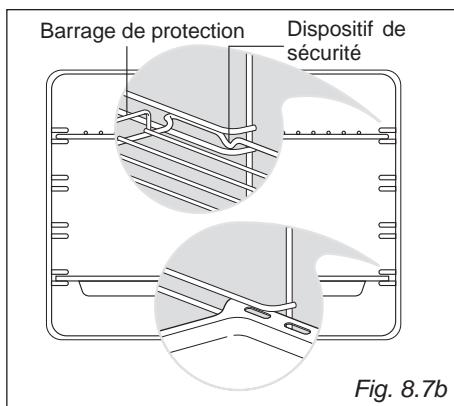
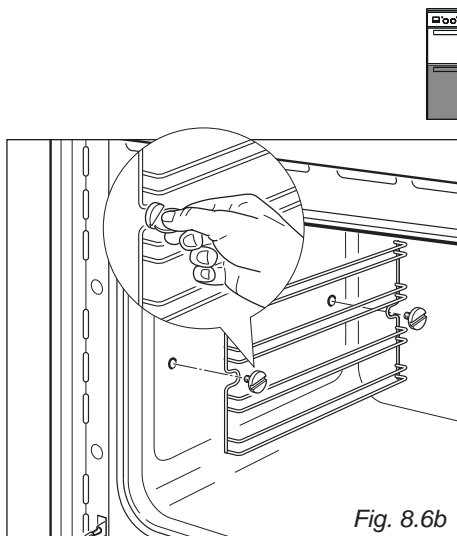
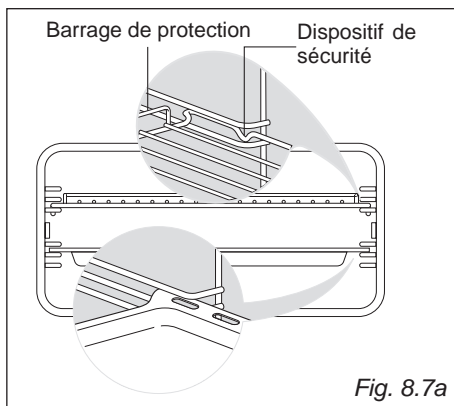
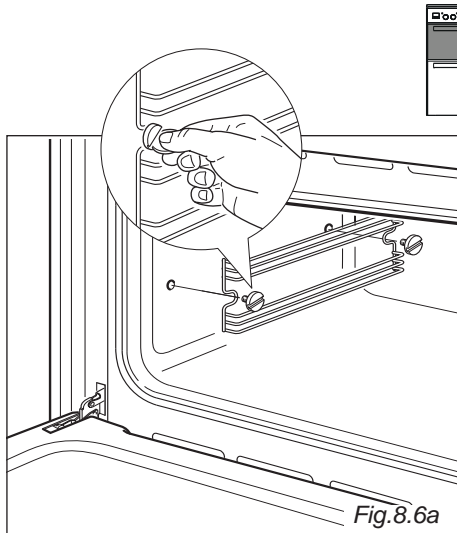
Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 8.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (fig. 8.4 - 8.5).



MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (figs. 8.6a, 8.6b; 4 vis fig. 8.6c).
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. (figs. 8.7a, 8.7b).
Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Fours gauches uniquement : faites glisser les plateaux sur les rails (figs. 8.7a, 8.7b).
- Pour le démontage opérer inversement.



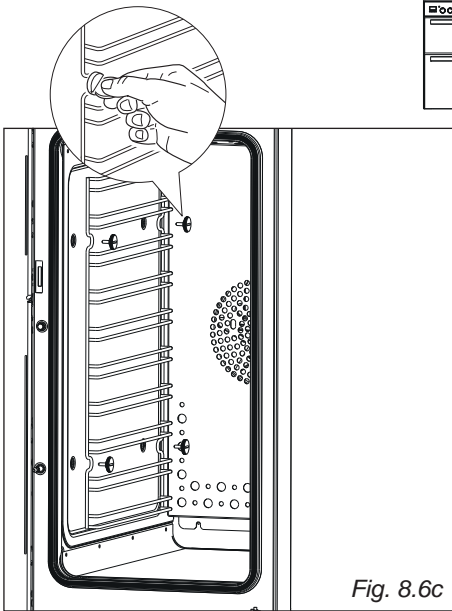


Fig. 8.6c

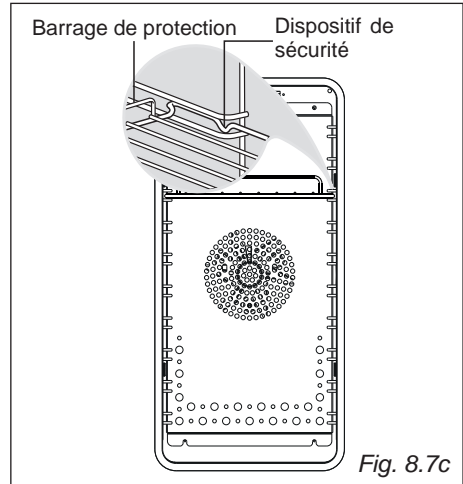


Fig. 8.7c

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 8.8).
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50/60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection.

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

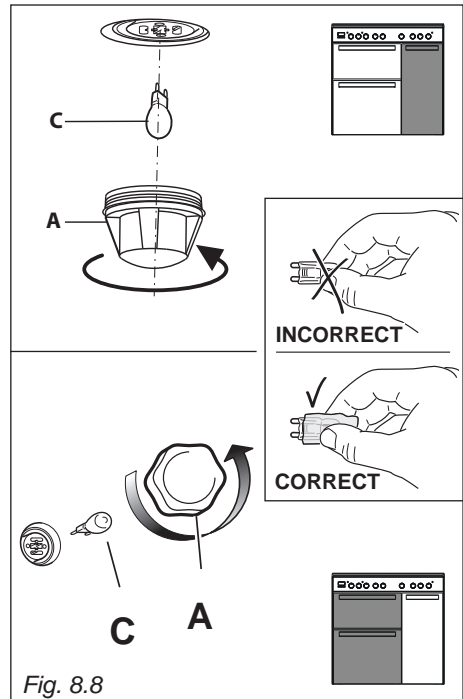


Fig. 8.8

SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

Important! Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

Pour fixer le support de grille coulissant sur la grille latérale:

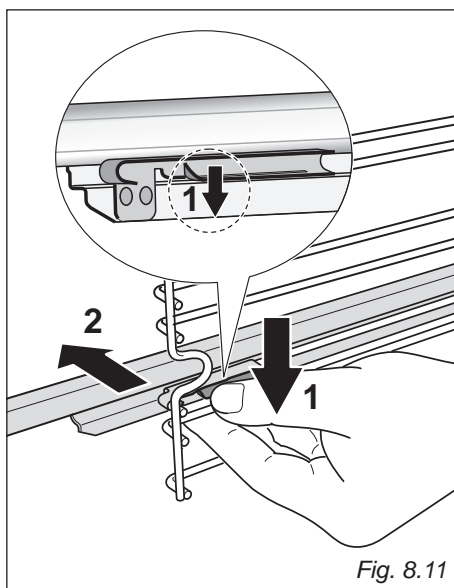
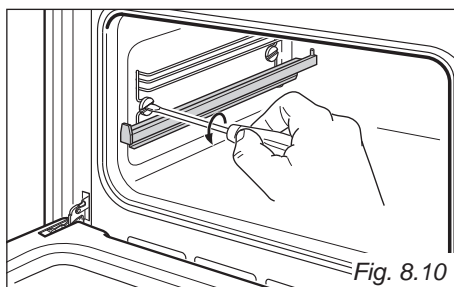
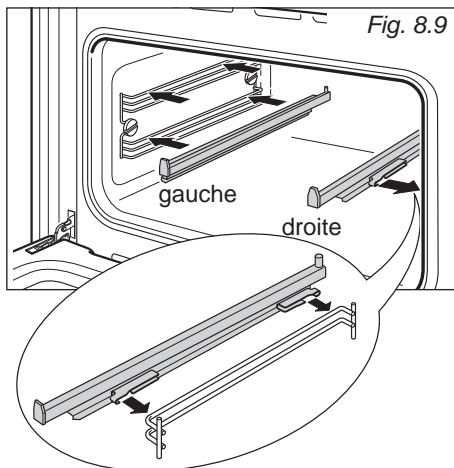
- Vissez la grille latérale sur la paroi du four (figs. 8.6a, 8.6b, 8.6c).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 8.9); Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

Pour retirer les supports de grille coulissants:

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 8.10).
- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 8.11).
- Écartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 8.11).

Entretien et nettoyage des supports de grille coulissants

- Essayez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial four dessus.





PORTE DE FOUR EN HAUT A GAUCHE DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 8.12a).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 8.12b).
- Tenez la porte fig. 8.12d.
- Refermez doucement la porte (fig. 8.12c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 8.12b).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 8.12e).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.
- Posez la porte sur une surface souple.

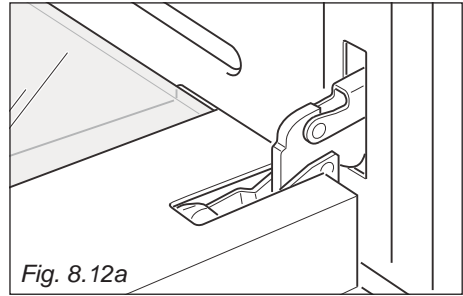


Fig. 8.12a

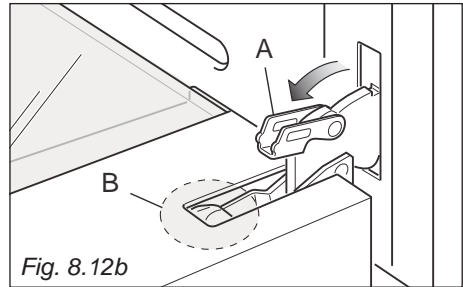


Fig. 8.12b



PORTE DU FOUR INFÉRIEUR GAUCHE ET LE FOUR À GRAND DROIT

Note: La porte du four doit être enlevée seulement par un agent de service autorisé. Si la porte du four est enlevée par une personne non autorisée, cela cause l'annulation de la garantie.

Important!

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

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

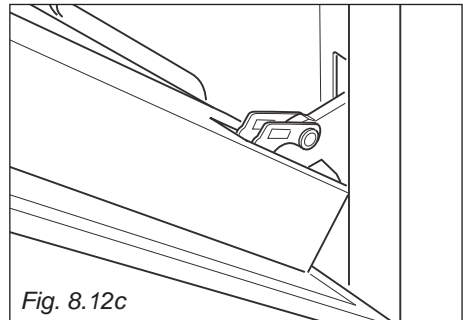


Fig. 8.12c

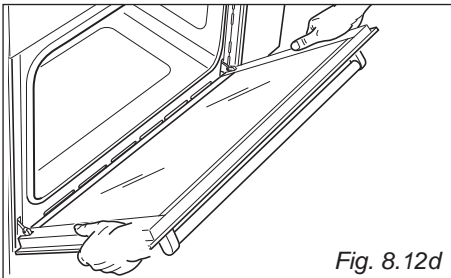


Fig. 8.12d

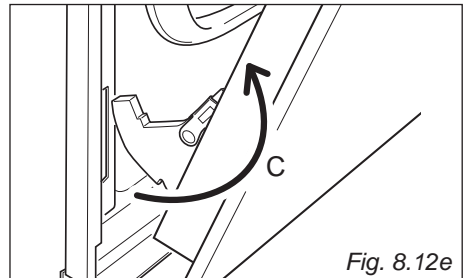
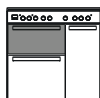


Fig. 8.12e



PORTE DE FOUR EN HAUT A GAUCHE REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 8.13a).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 8.13b).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 8.13c).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.

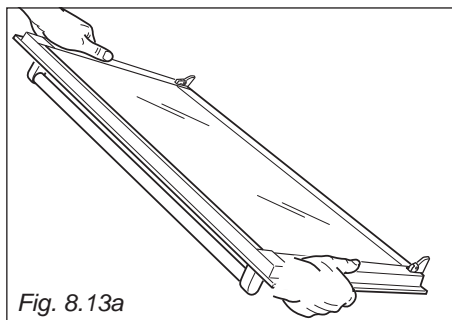


Fig. 8.13a

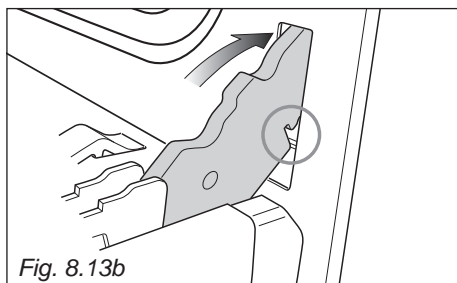


Fig. 8.13b

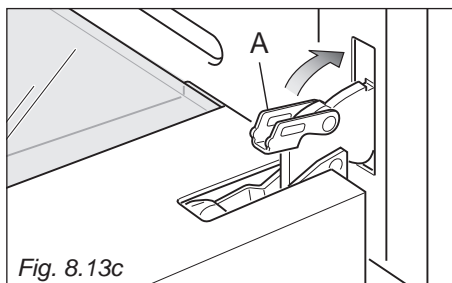


Fig. 8.13c

MONTAGE ET DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE POUR LE NETTOYAGE

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

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

IMPORTANT!

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

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



PORTE DE FOUR EN HAUT A GAUCHE NETTOYAGE DES VITRES

La porte du four est équipée de deux vitres:

- no. 1 extérieure;
- no. 1 intérieure

Pour les nettoyer, vous devez retirer la vitre intérieure:

DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE

1. Verrouillez la porte en position ouverte:

- Ouvrez entièrement la porte du four (fig. 8.12a).
- Ouvrez entièrement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 8.12b).
- Tenez la porte fig. 8.12d.
- Refermez doucement la porte (fig. 8.12b) jusqu'à ce que les charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 8.12c).

2. Retirez la vitre intérieure:

- Appuyer sur les deux languettes pour décrocher le support supérieur (flèche in figure 8.14a), puis enlever doucement le support (flèche 1 in figure 8.14b).
 - Sortez en douceur la vitre intérieure (flèche 2 in figure 8.14b).
- IMPORTANT:** Il est conseillé, lors du démontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc "D", afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure 8.15a).
- Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.

Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

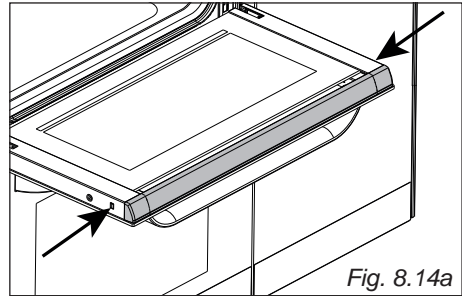


Fig. 8.14a

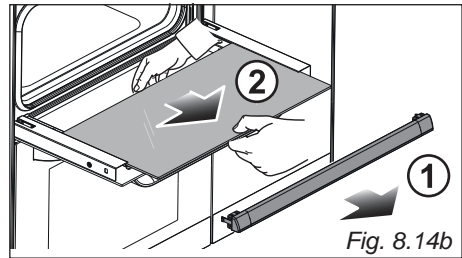


Fig. 8.14b

APRES LE NETTOYAGE, REMONTER LA VITRE INTERIEURE

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

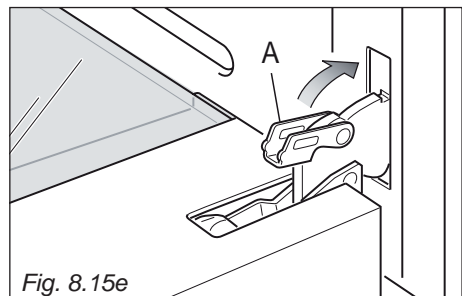
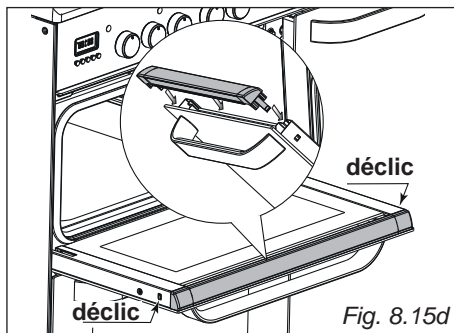
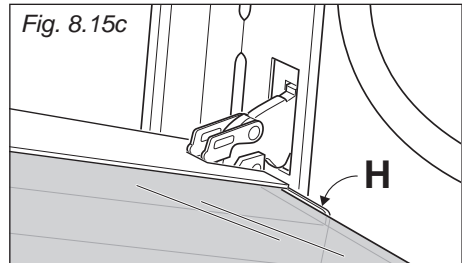
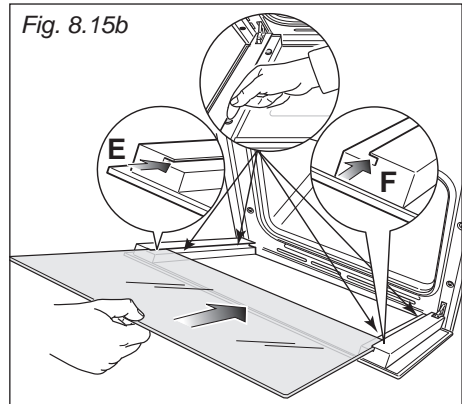
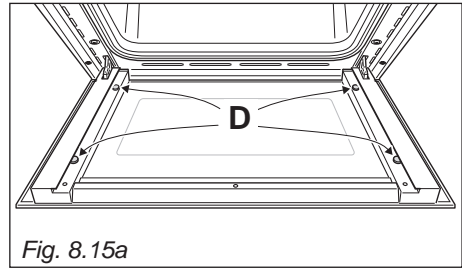
- Vous remontez correctement la vitre comme indiqué. La vitre doit être placée dans la porte comme indiqué ci-dessous afin de garantir le fonctionnement correct et en sécurité de l'appareil.

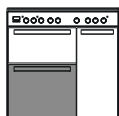
Pour remonter la vitre intérieure de la porte du four:

1. Assurez-vous que la porte est verrouillée en position ouverte (voir fig. 8.12c).
2. Remettez en place la vitre intérieure:

- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place ("D" sur la fig. 8.15a).
- IMPORTANT:** Il est conseillé, lors du remontage de la vitre, de bien tenir en position (par exemple à l'aide d'un doigt) les quatre patins en caoutchouc "D", afin d'éviter la rupture ou le glissement des patins en caoutchouc eux-mêmes (figure. 8.15b).

- Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
- Insérez la vitre dans les rails de guidage gauche "E" et droit "F" (fig. 8.15b) et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées "H" (fig. 8.15c).
- Appuyer légèrement le support vers la porte pour le bloquer en place. Vous devriez entendre le déclic de blocage des languettes (figure 8.15d).
- Déverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 8.15e).





PORTE DE FOUR EN BAS A GAUCHE

Note: La porte du four doit être enlevée seulement par un agent de service autorisé. Si la

porte du four est enlevée par une personne non autorisée, cela cause l'annulation de la garantie.

RETRAIT DE LA PLAQUE INTÉRIEURE EN VERRE.

AVERTISSEMENT IMPORTANT : AVANT D'ENLEVER LA PLAQUE INTÉRIEURE EN VERRE DE CETTE PORTE, IL EST AU PRÉALABLE OBLIGATOIRE D'AVOIR ENLEVÉ LA PORTE DU PETIT GRIL SUPÉRIEUR.

Pendant le démontage et le remplacement de la vitre intérieure, une personne doit saisir solidement la porte du four (fig. 8.16a). Une autre personne doit retirer doucement le verre (fig. 8.16b).

Pour nettoyer la vitre intérieure de la porte du four des deux côtés, opérer comme suit:

- Ouvrir la porte du four
- Sortez en douceur la vitre intérieure (fig. 8.16b). Un démontage forcé du verre pourrait causer des dommages aux charnières de la porte.
- Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié. Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.
- Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

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

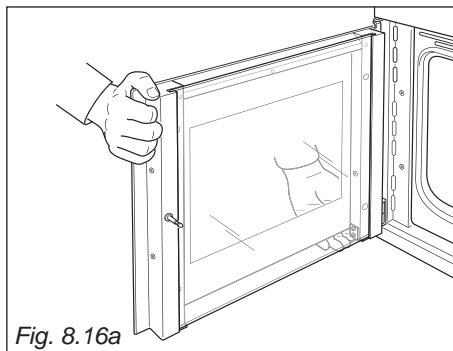


Fig. 8.16a

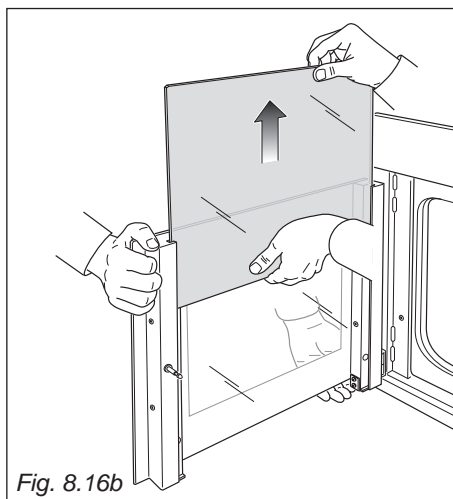


Fig. 8.16b

REMISE EN PLACE DE LA VITRE INTÉRIEURE

Pour remettre en place le verre intérieur de la porte du four, opérer comme suit:

- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc "D" sont en place (fig. 8.17a).
- Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
- Entretemps qu'une personne saisit solidement la porte du four, une autre personne doit insérer la vitre dans les rails de guidage gauche "E", et droit, "F" (fig. 8.17b), et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées "H" (fig. 8.17c). Un rassemblement forcé de verre pourrait causer des dommages aux charnières de la porte.

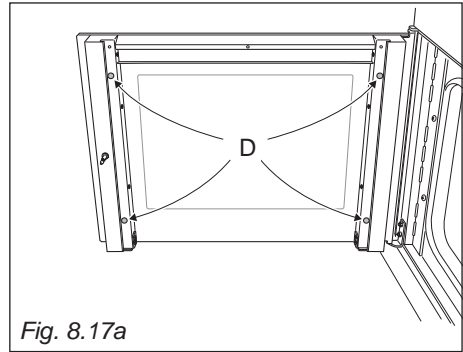


Fig. 8.17a

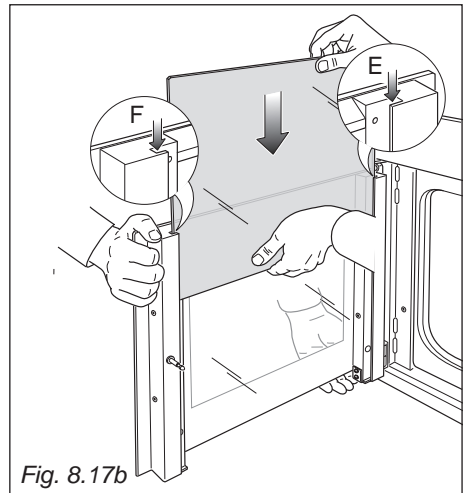


Fig. 8.17b

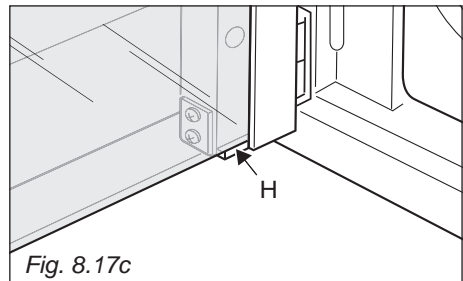


Fig. 8.17c

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

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

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

9 INSTALLATION

INSTALLATION

La cuisinière est de classe "2/1" en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes et elle peut être installée à proximité de meubles qui ne dépassent pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière (fig. 9.1). Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 90°C supérieure à la température ambiante.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou dans un studio avec coin cuisine, mais elle ne peut pas être placée dans une pièce qui contient une baignoire ou une douche.

Il ne faut pas monter de rideaux au voisinage immédiat de l'appareil ou à moins de 500 mm des côtés.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

La cuisinière doit être installée conformément à la figure 9.1.

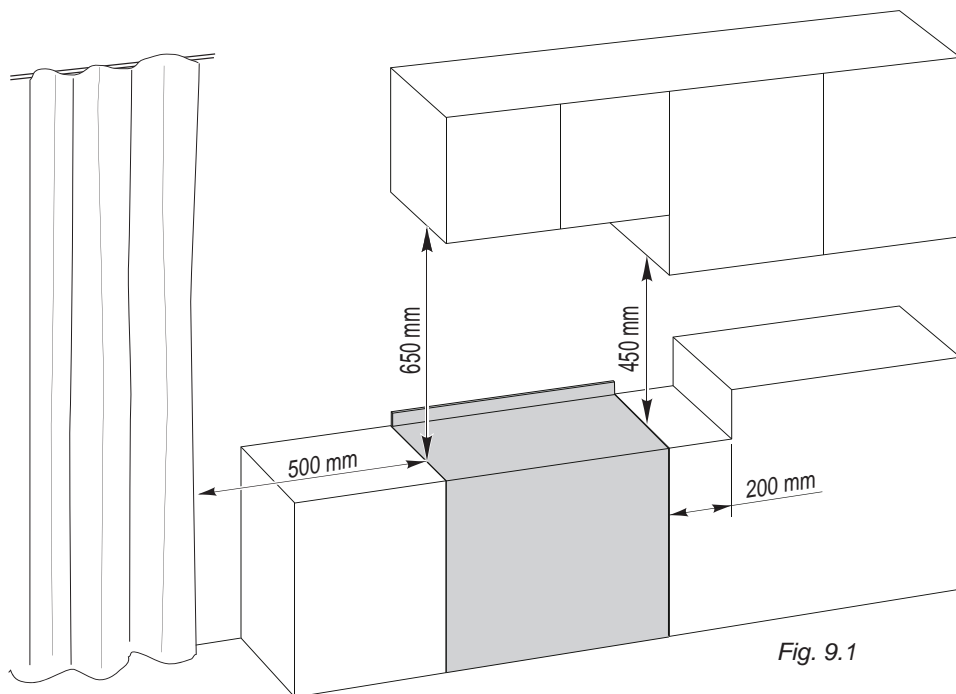
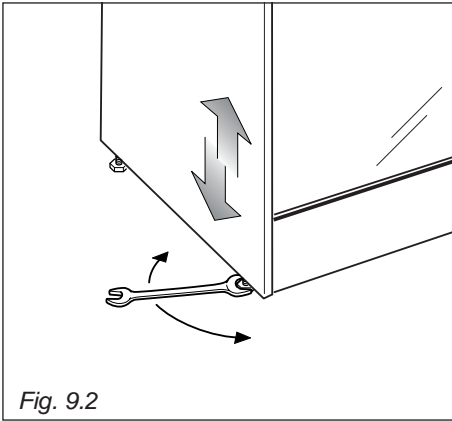


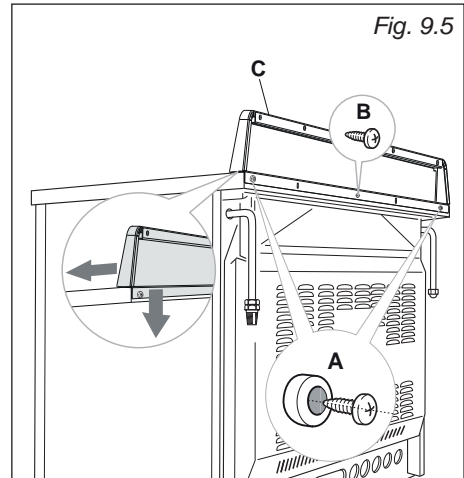
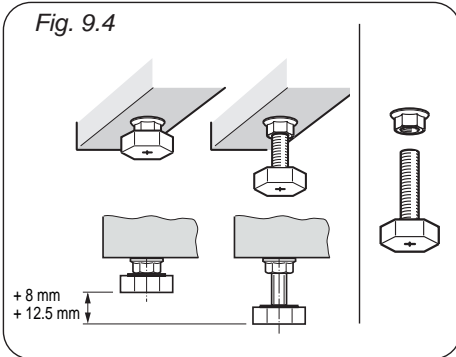
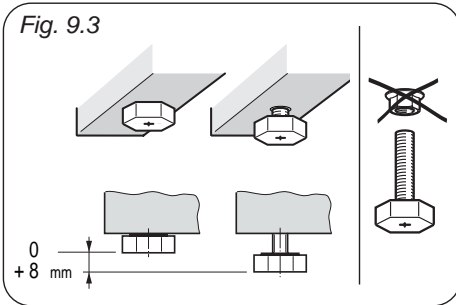
Fig. 9.1



INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

La cuisinière est fournie avec 4 pieds réglables pour la mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les pieds avec une clé (fig. 9.2).

Important: Suivre scrupuleusement les indications illustrée dans le figures 9.3 et 9.4.



MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 9.5).

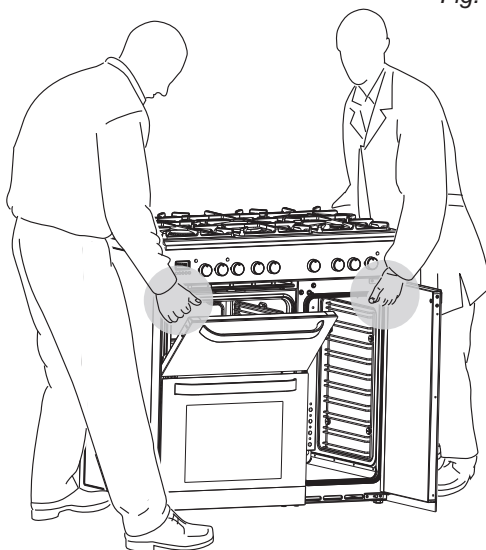
- On peut trouver la protection arrière "C" empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 9.5) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A".

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 9.6).

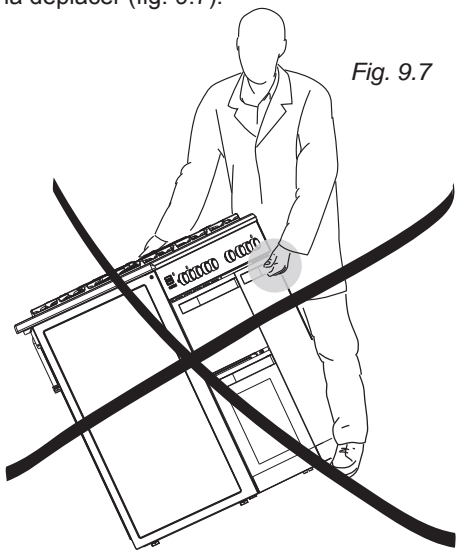
Fig. 9.6



AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 9.7).

Fig. 9.7



AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 9.8). Soulever les pieds du sol (fig. 9.6).

Fig. 9.8



CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

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

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

LOCAL D'INSTALLATION

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

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

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

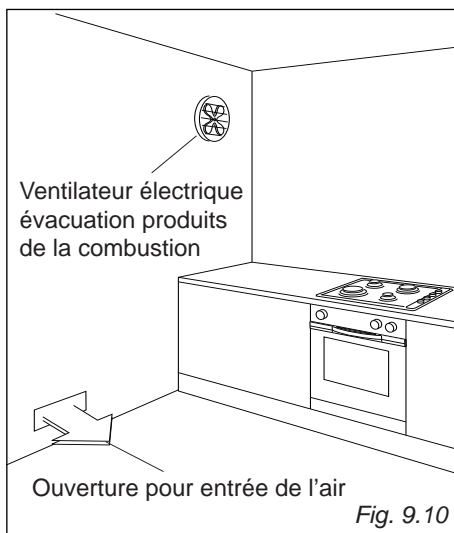
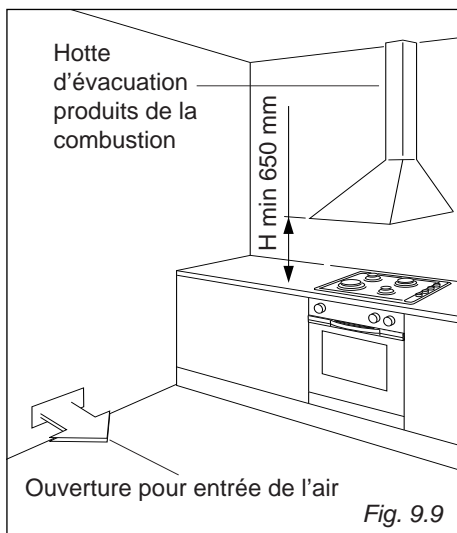
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine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

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 9.9).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 9.10).

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



10 PARTIE GAZ

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

PARTIE GAZ

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

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre! Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

- raccordement au gaz
- remplacement des injecteurs
- réglage du débit réduit

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.

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

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 10.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil, ni dans un endroit susceptible d'être encombré ni qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile.

L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

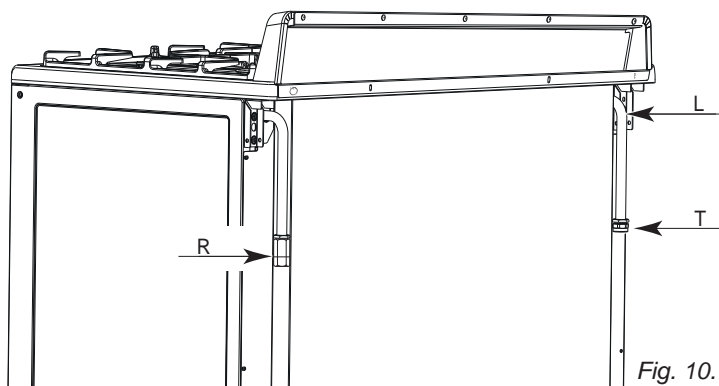


Fig. 10.1

RACCORDEMENT GAZ POUR :

BE

Cat: II 2E+3+

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 10.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.

L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

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

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

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

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

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

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

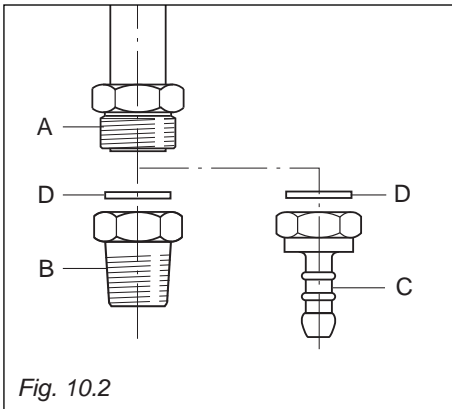
- Raccordement au gaz.
- Remplacement des injecteurs de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

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

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

Le groupe raccordement (fig. 10.2) se compose de :

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



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

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

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

Exception pour les cuisinières monobloc non encastrées.

- Ces appareils peuvent être raccordés au moyen d'un flexible en élastomère à embouts mécaniques indémontables intégrés; n'utiliser que des flexibles agréés pourvus du label "AGB/BGV".
- Deux types de flexibles en élastomère: jusqu'au 1er avril 2005, il y aura 2 types de tuyaux flexibles en élastomère sur le marché:
 - l'ancien modèle (modèle asymétrique) comprenant une extrémité à embout fixe du côté de l'appareil et un embout à écrou libre avec joint plat d'étanchéité intégré du côté de l'installation intérieure (robinet d'arrêt).
 - le nouveau modèle (modèle symétrique) comprenant aux deux côtés un embout à écrou libre avec joint plat d'étanchéité intégré; à terme seul le modèle symétrique restera disponible.

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

Montage

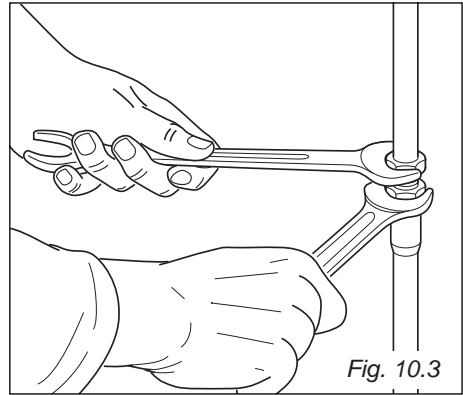
Des anciens appareils sont équipés à l'entrée d'un filet conique ISO 7-1 - le flexible est monté comme suit:

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

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

Précautions à prendre:

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



Contrôle périodique et remplacement

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

IMPORTANT:

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 10.3).

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

Flexible métallique R_{HT} agréé AGB-BGV

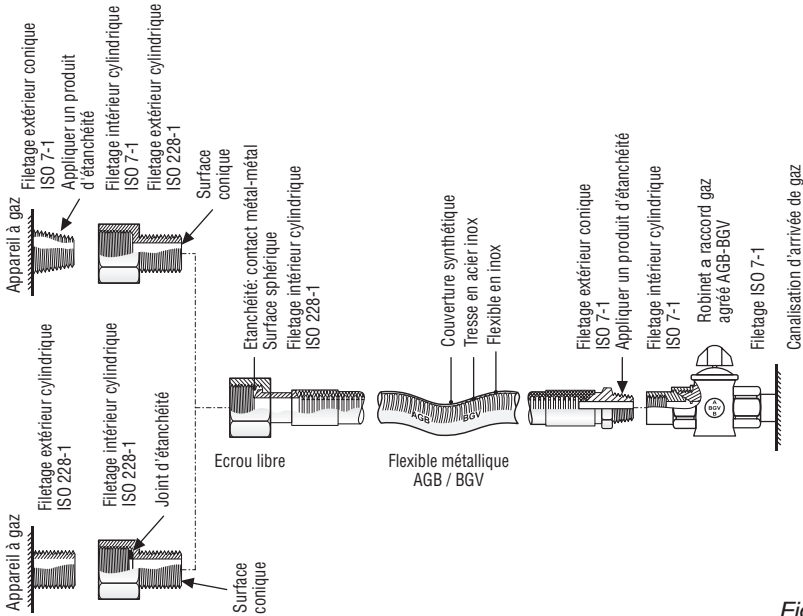


Fig. 10.4

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

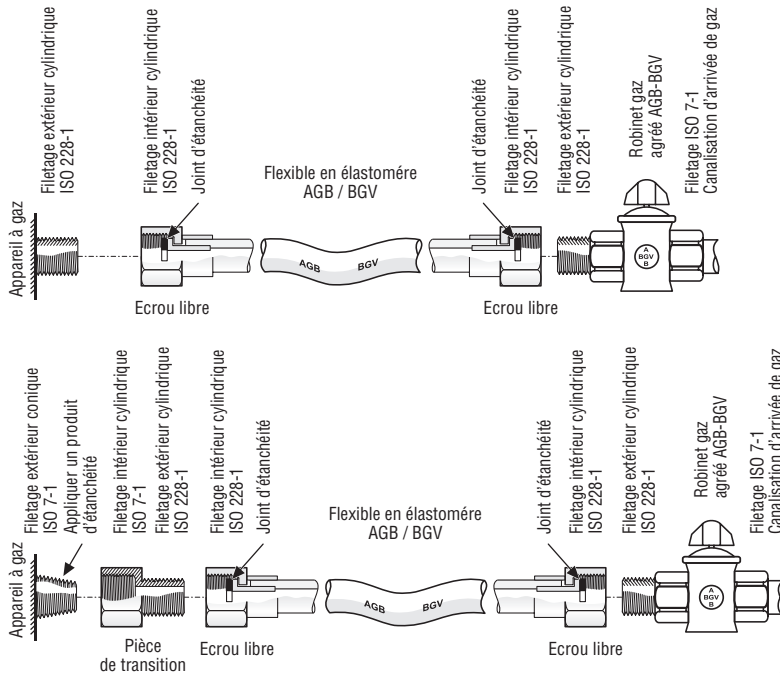


Fig. 10.5

B) RACCORDEMENT GAZ POUR :

FR Cat: II 2E+3+

Le groupe raccordement (fig. 10.6) se compose de:

- A - Extrémité de raccordement (gauche ou droite)
- G - Rondelle d'étanchéité

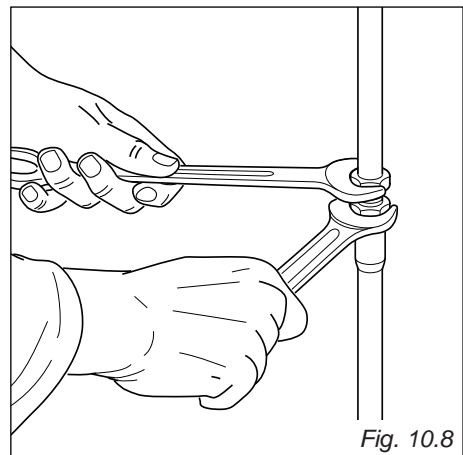
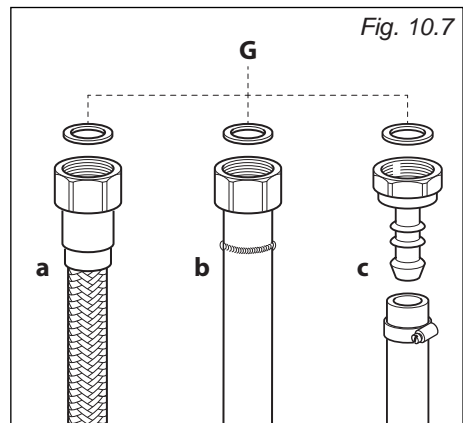
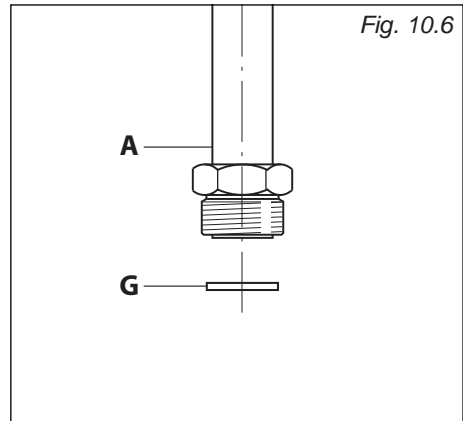
Pour les gaz amenés par une conduite (gaz naturel, G20/G25), le raccordement peut s'effectuer:

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 10.7a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 10.7b).

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

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 10.7a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-112 (fig. 10.7b).
- **Uniquement pour les appareils non incorporables (classe 1) et uniquement pour le butane-propane distribué par récipients mobiles:** avec interposition de l'about gaz convenable (il n'est pas fourni avec l'appareil) accompagné d'un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 10.7c); le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

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



IMPORTANT:

- **Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.**
- **Remplacer la rondelle d'étanchéité lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection. Elle est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.**
- **Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.**
- Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 10.8).
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Les tuyaux rigides ou flexibles doivent être conformes aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
- Le tuyau flexible doit être facilement visitable sur toute la longueur (pour vérifier l'état de conservation), remplacé avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) ou s'il présente des marques de dommage, et il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Utiliser toujours un seul tuyau flexible; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- Le tuyau flexible doit avoir une longueur de 2 m maximum ou 750 mm pour un tuyau flexible en caoutchouc (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Lors de la connexion au gaz avec un tuyau flexible en caoutchouc, assurez-vous que le tuyau est le plus court possible, sans boucles ou plis et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminées ou par contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- Le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).
- Informer l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

ENTRETIEN PARTIE GAZ

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS

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

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

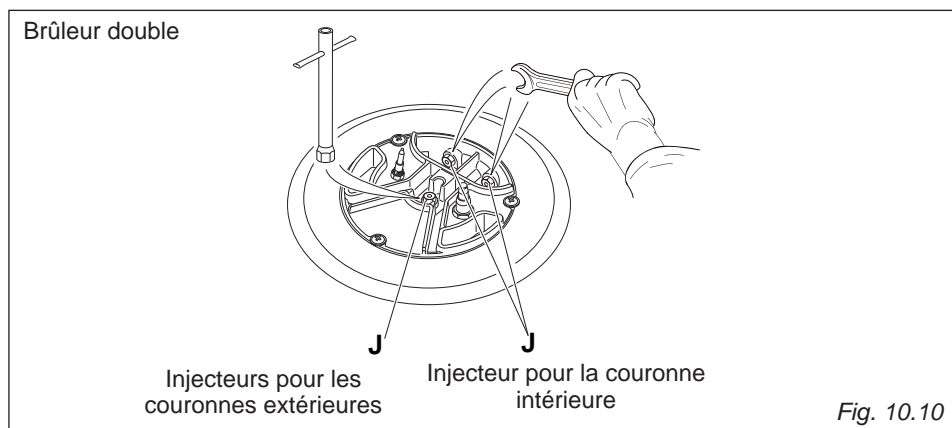
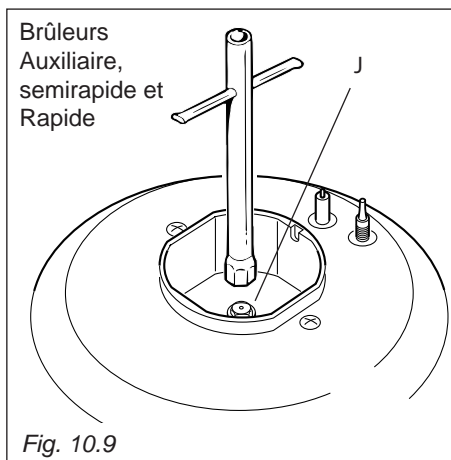
Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE

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

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (figs. 10.9, 10.10) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir tableau pour le choix des injecteurs).

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



REGLAGE MINIMUM DU BRULEUR

Lorsque vous passez d'un type de gaz à un autre, le débit minimal doit aussi être correct : les flammes ne devraient pas s'éteindre même lors du passage brusque des flammes maximales aux flammes minimales.

Pour régler les flammes, suivez les instructions ci-dessous :

Brûleurs Auxiliaire, semirapide et rapide

- Allumez le brûleur.
- Réglez le robinet de gaz à la position ouverture minimale.
- Enlevez le bouton.
- En vous servant d'un tournevis fin, tournez la vis "F1" jusqu'à ce que le réglage soit correct (fig. 10.11).

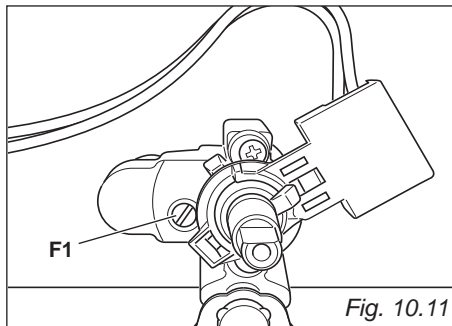


Fig. 10.11

Couronne intérieure du brûleur DOUBLE

- Allumez le brûleur DOUBLE.
- Réglez le robinet de gaz à la position ouverture minimale de la couronne intérieure.
- Enlevez le bouton.
- En vous servant d'un tournevis, tournez la vis "F3" jusqu'à l'obtention du bon réglage (fig. 10.12).

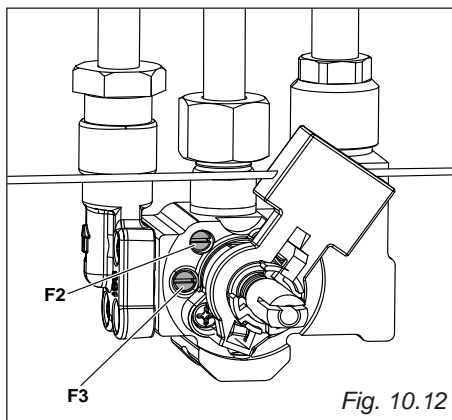


Fig. 10.12

Couronnes extérieures du brûleur DOUBLE

- Allumez le brûleur DOUBLE.
- Réglez le robinet de gaz à la position ouverture minimale des couronnes intérieure et extérieures.
- Enlevez le bouton.
- En vous servant d'un tournevis, tournez la vis "F2" jusqu'à l'obtention du bon réglage (fig. 10.12).

Pour le gaz G30/G31, serrez complètement les vis de réglage.

TABLEAU DES INJECTEURS



Cat: II 2E+3+

			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar	
BRULEURS		Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)		1,00	0,30	50	77
Semirapide (SR)		1,75	0,45	66	101
Rapide (R)		3,00	0,75	87	129
Double (D)	Couronne intérieure	0,80 (*)	0,35 (*)	46 (no.1 central)	70 (no.1 central)
	Couronnes extérieures	4,00(**)	1,90 (**)	65 (no.2 extérieur)	99 (no.2 extérieur)

(*) Puissance calculée avec seulement la couronne intérieure en marche.

(**) Puissance calculée avec les couronnes intérieure et extérieures en marche.

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m ³ /h x kW)		
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]	
Auxiliaire (A)	2,00	
Semirapide (SR)	3,50	
Rapide (R)	6,00	
Double(D)	Couronne intérieure	1,60
	Couronnes extérieures	8,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

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

IMPORTANT

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

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

11 PARTIE ELECTRIQUE

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

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

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

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

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

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

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée.

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

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

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

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 11.1).
- Dévisser la vis "D" et ouvrir complètement le serre-câble "E" (figs. 11.2 - 11.3 - 11.4).
- Placer les bornes "F" sur la boîte à bornes "G" (figs. 8.2 - 8.3 - 8.4) suivant les schémas sur la fig. 11.5.
- Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminale "G" selon les schémas électriques de la figure 11.5.
- Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "E" (en vissant la vis "D").
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.

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

FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

Type "H05RR-F" ou "H05VV-F"

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Raccordement par boîte de connexion murale

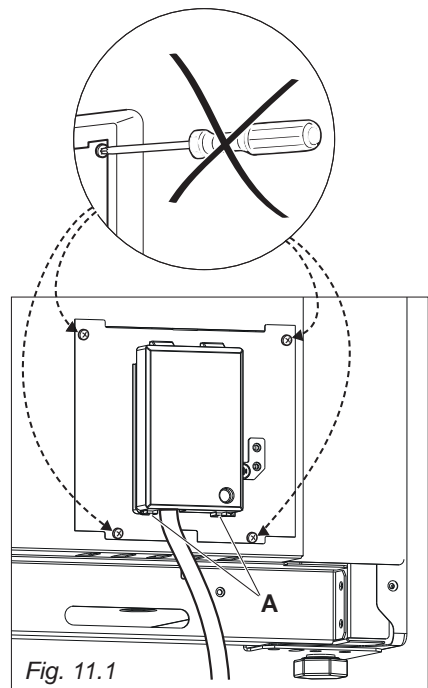
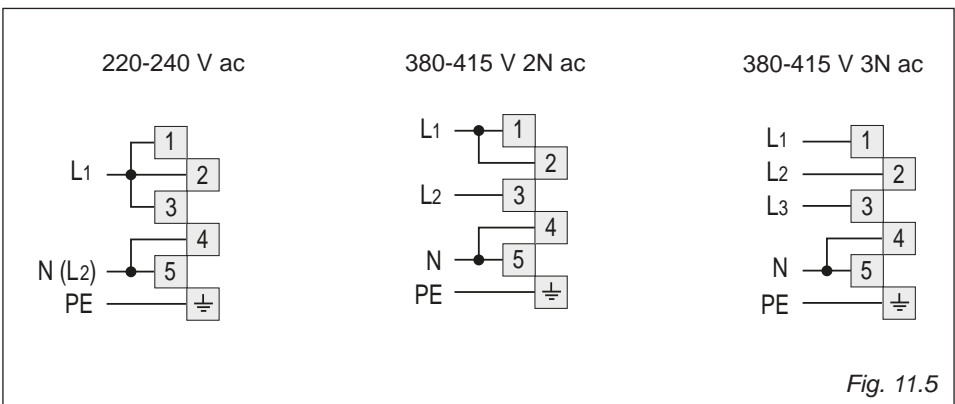
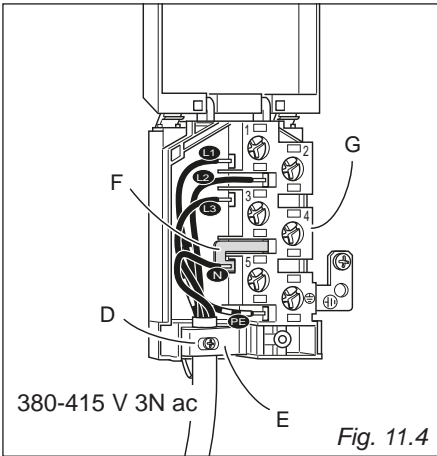
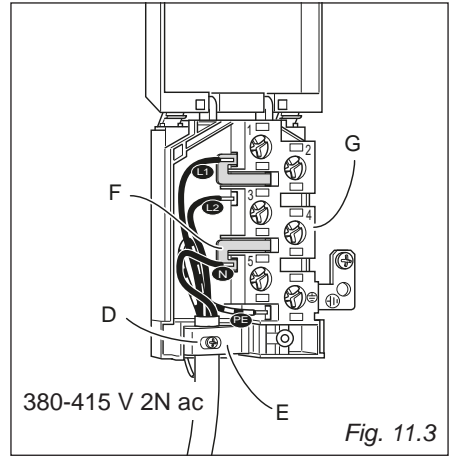
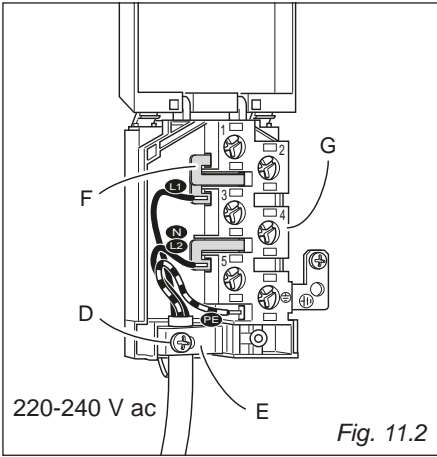


Fig. 11.1



Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This appliance has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the “Gas” Directive 2009/142/EC (until the 20/04/2018) OR Regulation (EU) 2016/426 (starting from the 21/04/2018);
 - Safety requirements of the “Low voltage” Directive 2014/35/EU;
 - Safety requirements of the “EMC” Directive 2014/30/EU;
 - Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
 - Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures. Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms. The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

- **CAUTION:** this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.

- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
 - The door is hot, use the handle.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the oven as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
 - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- **WARNING:** Take care **NOT** to lift the cooker by the door handle.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 218 and 219.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.

ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- Standard EN30-2-1 (hobs: gas fired burners).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

OVEN

- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

HOB

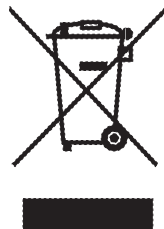
GAS FIRED BURNERS

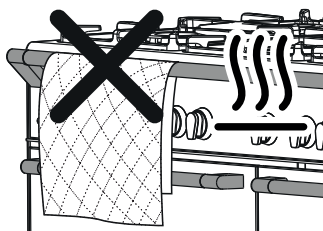
- It is important that the diameter of the pot be suitable to the size of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.
- Avoid keeping a burner on without something on it (without pot).

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.





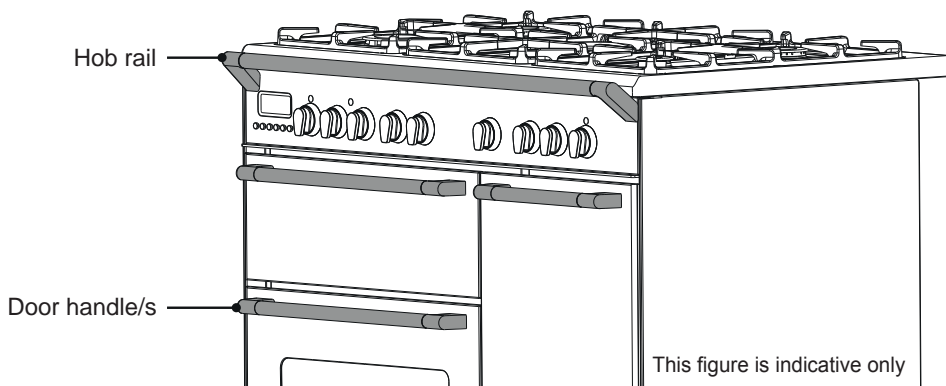
WARNING – VERY IMPORTANT !

FIRE/OVERHEATING HAZARD:

- Do not place towels/cloths etc onto the hob rail or oven door handle/s whilst the product is in use or hot.

TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE:

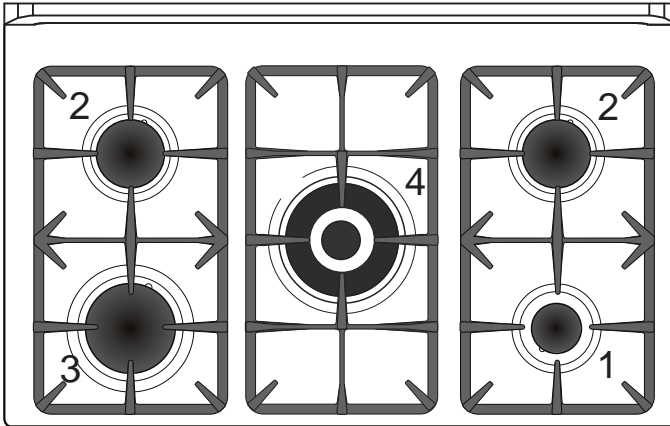
- Do not lift/move the cooker by the hob rail or oven door handle/s.
- Do not lean on the hob rail or oven door handle/s.



1

COOKING HOB

Fig. 1.1



COOKING HOB

1. Auxiliary burner (A)	1,00 kW
2. Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW
3. Rapid burner (R)	3,00 kW
4. Dual burner (D)	4,00 kW

Notes:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

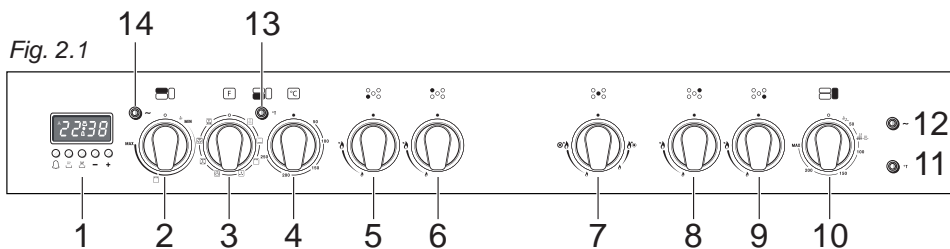
CAUTION:

Gas hobs produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct that vents to the outside.

CAUTION:

If the hob is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2 CONTROL PANEL



CONTROL PANEL - Controls description

1. Electronic programmer (main oven only)
2. Grill oven temperature knob (left small oven)
3. Multifunction oven switch knob
4. Multifunction oven thermostat knob
5. Front left burner control knob
6. Rear left burner control knob
7. Central burner control knob
8. Rear right burner control knob
9. Front right burner control knob
10. Fan oven thermostat knob (right oven)

Pilot lamps:

11. Fan oven temperature indicator light
12. Fan oven on indicator light
13. Multifunction oven temperature indicator light
14. Grill oven on indicator light

note:

Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained.

When the oven is operating the cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature.

Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after appliance has been switched off. The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

3

USE OF THE HOB BURNERS


GAS BURNERS


(Auxiliary, Semi-rapid and Rapid)


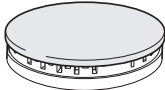




Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 3.1) which control the valves.

Turning the knob so that the symbols printed on itself point to the symbol printed on the control panel achieves the following functions.

The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows simmer warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.


To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the  position.

Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and  positions.



Knob position	Function	AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID burner
	Closed valve	
	Maximum rate	
	Minimum rate	

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE (Auxiliary, Semi-rapid and Rapid burners)

In order to light the burner, you must:

1. Push and turn the knob in an anticlockwise direction up to the  position (maximum rate), push in and hold the knob until the flame has been lit (fig. 3.2).


The sparks produced by the lighter situated inside the relative burner will light the flame.

In the event that the local gas supply conditions makes it difficult to light the burner in  position, try again with the knob in  position.

If there is no main electrical supply, bring a lighted match close to the burner.

2. Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go the knob (safety device activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed  position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

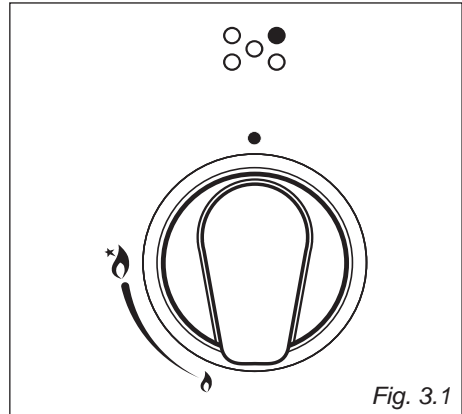


Fig. 3.1

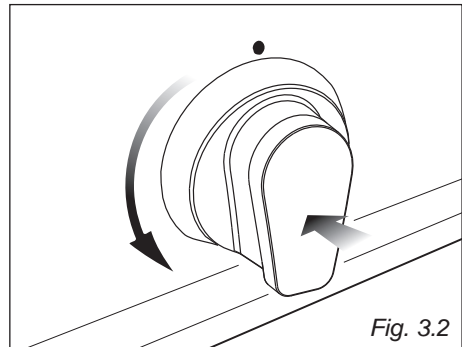


Fig. 3.2

Caution!
Do not cover the hob with aluminium foils.

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.







Caution!
The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

GAS BURNERS (Dual)


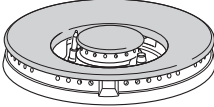


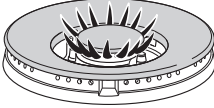

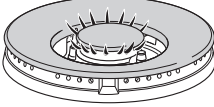

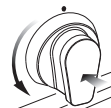


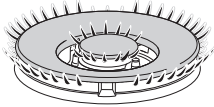
The Dual Burner is a very flexible burner which allows different regulations and optimal cooking.

It is composed by one inner and one outer crown; the flame of the inner crown can be regulated separately from the flames of the outer crown.

The Dual Burner can be used:



- **turn the knob clockwise** - as a small burner (flame produced only by the inner crown) which can be adjusted from the maximum () to the minimum () position. Intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum opening positions, and never between the maximum opening and  position.
- **turn the knob anticlockwise** - as a high-power burner (all flames produced simultaneously by inner and outer crown) which can be adjusted from the maximum () to the minimum () position. Intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum opening positions, and never between the maximum opening and  position.

Gas flow to the burner is adjusted by turning the knob (illustrated in fig. 3.3) which controls the valves.




Knob position		Function	DUAL burner
		Closed valve	
		Maximum rate of inner crown (only inner flame at the maximum)	
		Minimum rate of inner crown (only inner flame at the minimum)	
		Maximum rate of inner + outer crown (inside and outside flames in simultaneously at the maximum)	
		Minimum rate of inner + outer crown (inside and outside flames in simultaneously at the minimum)	

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE (Dual burner)

In order to light the burner, you must:

1. Push and turn the knob in an clockwise or anticlockwise direction up to the  position (maximum rate of inner crown) or  position (maximum rate of inner + outer crown), push in and hold the knob until the flame has been lit (fig. 3.4a or 3.4b).


The sparks produced by the lighter situated inside the relative burner will light the flame.

In the event that the local gas supply conditions makes it difficult to light the burner in  or  position, try again with the knob in  position.

If there is no main electrical supply, bring a lighted match close to the burner.

2. Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go the knob (safety device activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed  position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

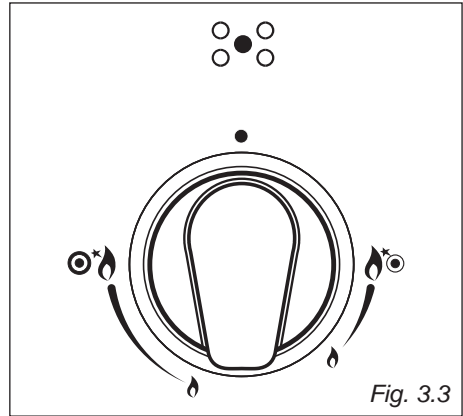


Fig. 3.3

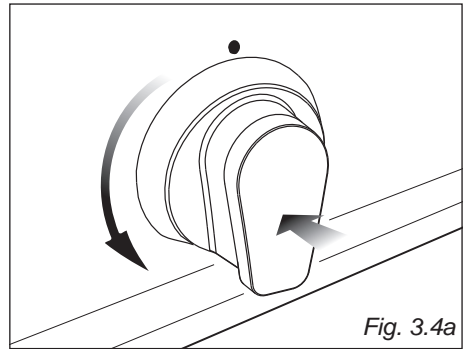


Fig. 3.4a

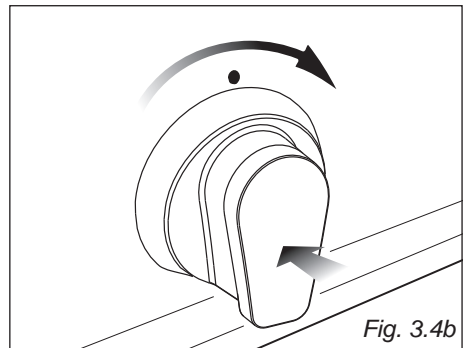


Fig. 3.4b

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

Caution!
The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.

As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary	12 cm	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Dual (with ONLY inner crown operating)	12 cm	14 cm
Dual (with inner + outer crown operating)	26 cm	28 cm
Maximum diameter for woks: 36 cm		
do not use pans with concave or convex bases		

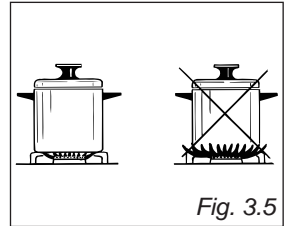


Fig. 3.5

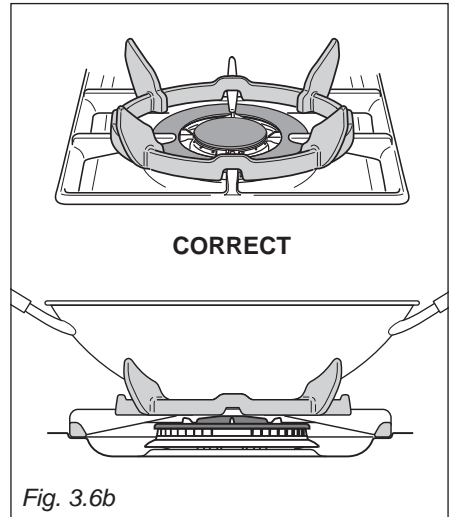
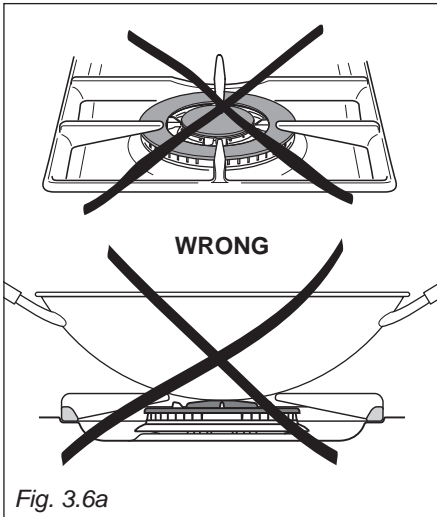
It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.

A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

CORRECT USE OF TRIPLE-RING BURNER (figs. 3.6a - 3.6b)

The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

When using a WOK you need to place the supplied stand in the burner to avoid any faulty operation of the triple-ring burner (figs. 3.6a - 3.6b).



4

HOW TO USE THE MULTIFUNCTION BOTTOM MAIN OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES



As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need.

The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- Bottom element
- Top element
- Grill element
- Circular element

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position  and  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element on.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

ATTENTION - MOST IMPORTANT

Pay special attention not to touch the hot heating element inside the oven cavity.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTIFUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

A fan draws in the air contained in the oven, which circulates it through the circular heating element and then forced back into the oven by the fan.

Before the hot air is drawn back again by the fan to repeat the cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is radiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation

The radiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

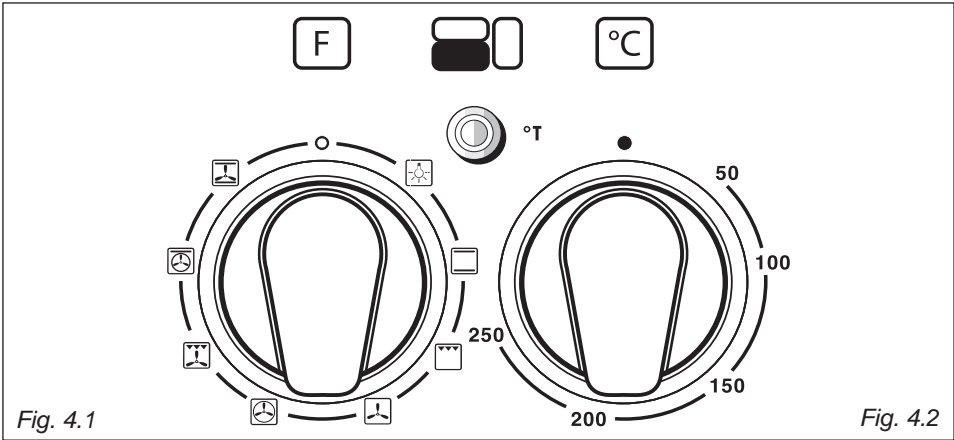
f. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only function without heat.

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.



TEMPERATURE KNOB (fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set first the function selector to the required setting and then the thermostat knob to the desired temperature.

To set the temperature, line up the temperature knob indicator with the required temperature.

The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

The operation of the heating elements is signalled by a light placed on the control panel.

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

 **OVEN LIGHT**

By setting the knob to this position, only the oven light comes on. The light remains on whilst any of the cooking modes are selected.

 **TRADITIONAL CONVECTION COOKING**

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50°C and 250°C with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.

Use with the **oven door closed** and the thermostat knob must be regulated **between 50°C and 225°C maximum**.

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Use with the oven door closed.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

Recommended for:

Intense grilling action for browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To defrost frozen foods.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50°C and 250 °C with the thermostat knob.

It is not necessary to preheat the oven.

Cooking temperature may be reduced for fan assisted ovens, see "OVEN TEMPERATURE GUIDE".

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature can be regulated via the thermostat knob to **between 50 °C and 200 °C maximum**.

It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

Use with the oven door closed.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



SLOW HEATING AND KEEPING FOOD WARM

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.

The temperature must be regulated between 50°C and 140°C with the thermostat knob.

Recommended for:

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50°C and 250°C with the thermostat knob.


Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey legs, joints of meat, cakes, etc.

COOKING ADVICE


STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- a. Set the switch to position .
- b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.
- c. Fill the dripping pan with hot water.
- d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150° C.

Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position  and  gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods.

Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.


This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Set the switch to position .

Set the thermostat to position 200 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES TEMPERATURE

Cakes	180°C
Doughnuts	180°C
Cheese soufflé	200°C
Potatoes soufflé	200°C
Roast veal	200°C
Spinach crepes	200°C
Potatoes in milk	200°C
Chicken breasts in tomato	200°C
Sole fish filet	200°C
Whiting	200°C
Cream puffs	200°C
Plum pie	200°C
Meat balls	200°C
Veal meatloaf	200°C
Grilled chicken - roast chicken	220°C
Baked lasagna	220°C
Roast beef	220°C
Oven cooked pasta	220°C
Lemon cake	220°C
Rice creol	225°C
Baked onions	225°C
Stuffed potatoes	225°C
Grilled veal joint	225°C
Marmalade pie	225°C
Pound cake	225°C
Turkish shishkebab	250°C
Pizza with anchovies	250°C

5 HOW TO USE THE TOP SMALL GRILL

Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

SWITCH AND TEMPERATURE SELECTOR

Turn the selector knob (fig. 5.1) to the required function.

● OFF - as per fig. 5.1



The oven light is switched on. The indicator light close to the control knob is alight.

MIN-MAX

The oven light is switched on. The electric grill is controlled by a thermostat which allow to maintain the temperature constant.

The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.

The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or encrustment may cause an alteration in the control of the temperature.

To switch on the grill turn the control knob clockwise and set the knob to the required temperature between MIN and MAX.

The oven door may be opened briefly to check the cooking; however it must be closed immediately to proceed with the grilling.

WARNING:

The door is hot, use the handle. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

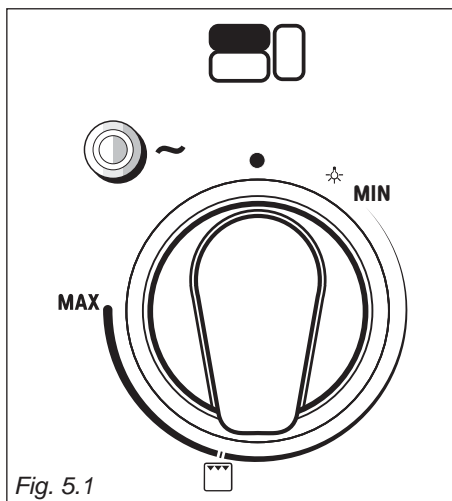



Fig. 5.1

USE OF THE GRILL

With the oven door closed, preheat the oven at MAX setting for about 2 minutes.

For a correct preheating it is advisable to remove the shelves from the oven and reintroduce then, with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Introduce the food to be cooked, position the rack in the most suitable position for the type of food being cooked (for the best result, we suggest the bottom 2 levels). After the preheating time, set the knob to position  (do not use on higher settings).

The drip pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grill with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time (Grilling for longer than the recommended time may mean the appliance overheats).

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

6

HOW TO USE THE TALL OVEN

Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

SWITCH AND TEMPERATURE SELECTOR

Turn the selector knob (fig. 6.1) to the required function.

○ OFF - as per fig. 6.1

The oven light is switched on. The fan operates without the heating element, this function can be used for defrosting. The indicator light close to the control knob is light.



To keep hot cooked food at serving temperature.

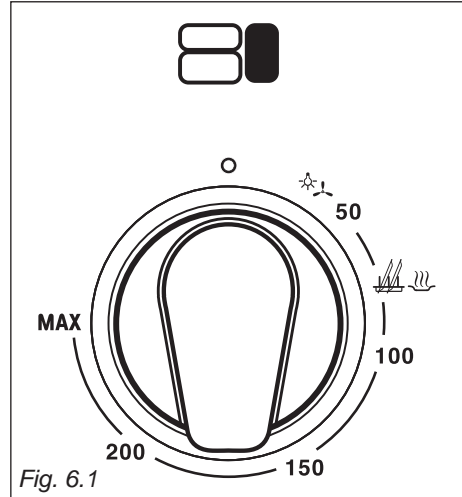
To warm the plates (at about 60 °C) before serving dinner. For correct use see the chapter "USE OF SPECIAL DISH RACK".



50-MAX

The oven light is switched on. The oven temperature can be set between 50°C - MAX. Several different meals may be cooked simultaneously on various shelves, as the heated air circulates evenly throughout the oven. The hot air system cooks more quickly than conventional static system, therefore the temperature should be set 10°C - 20°C below the values recommended in your recipe books.

The oven door may be opened briefly while cooking to check on the food, as any heat losses are quickly recovered when the door is closed.



COOKING WITH FORCED AIR

Preheat the oven at the desired temperature, the set value is reached when the temperature indicator light goes off.

For a correct preheating it is advisable to remove the shelves from the oven and reintroduce them, with the food, when the oven has reached the desired temperature.

We suggest not to use more than three shelves at the same time. For best cooking results, the top and bottom shelves should not be used.

Fan cooking is more economical and quicker than cooking in a conventional oven.

The moving hot air surrounds the food and penetrates it more quickly than in a conventional oven.

Cooking yeast based dishes is also speeded up this way. If the oven door has been opened, the oven quickly regains its temperature once the door is closed.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

USE OF SPECIAL DISH RACK

This special shelf can be used as dish rack or turning over, as normal shelf for oven cooking. It must be inserted between the guides of the lateral racks.

USING THE SPECIAL SHELF AS A DISH RACK

Slide in the shelf on the guides, on the lower level of the lateral racks.

The prongs where the plates are to be inserted, must be turned upwards.

The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the bottom of the oven (see detail of figure 6.2).

The plates must be positioned as indicated in figure 6.2.

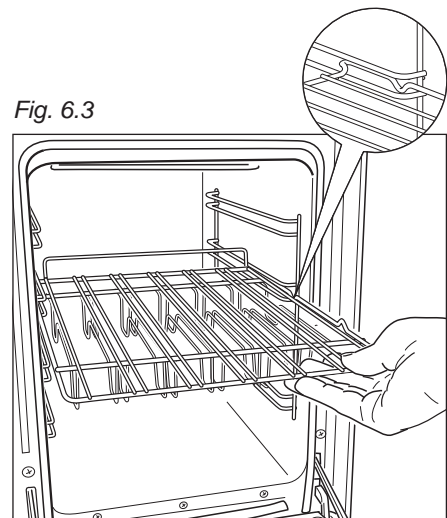
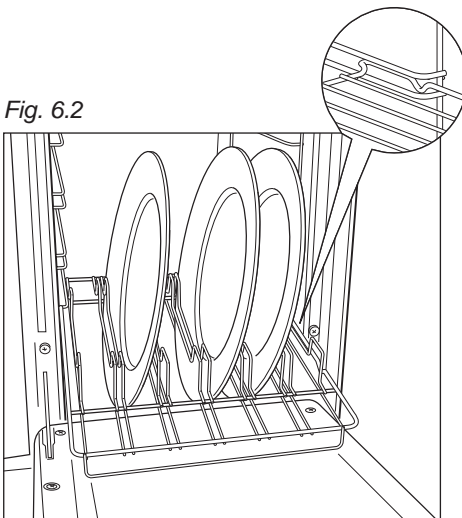
To facilitate this operation, pull the special rack up to the safety lock.

KEEP ATTENTION: Plates are hot after warming. It is advisable to handle the plates using oven gloves.

USING THE SPECIAL RACK FOR NORMAL COOKING

Slide in the shelf on the guides: the safety catch must be turned toward the oven base (see detail of figure 6.3).

The flat surface can be used to put cooking pans or food directly on the rack - the dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.









7 ELECTRONIC PROGRAMMER (BOTTOM MAIN OVEN ONLY)




The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
- Program for automatic oven cooking (bottom main oven only)
- Program for semi-automatic oven cooking (bottom main oven only)

Description of the buttons:

-  Timer
-  Cooking time
-  End of cooking time
-  Simultaneously: Switching to manual and program reset.
-  To increase the numbers on the digital display
-  To decrease the numbers on the digital display.

Description of the illuminated symbols:

- A** flashing - Programmer in automatic position but not programmed
- A** illuminated - Programmer in automatic position with program inserted.
-  Automatic cooking taking place
-  Timer in operation
-  and **A** - flashing - Program error. (The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

Note:

Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the **+** / **-** buttons ("one-hand" operation).

After a power cut the display resets to zero and cancels the set programs.

Caution: If the electricity supply is cut off (the display numbers will flash), the clock will reset and all the programs entered will be cancelled.

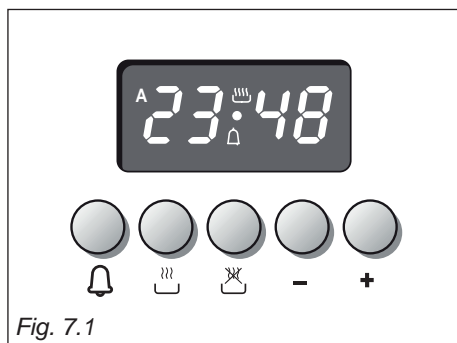






Fig. 7.1

SETTING TIME OF DAY (fig. 7.2)




The programmer is provided with an electronic clock with luminous figures showing the hour and minutes.

The first time the oven is connected up to the electricity supply and after a power cut, three zeroes will flash on the programmer display.



To adjust the time, the two buttons   must be pressed simultaneously and then the button  or  until the correct time is set.

Setting speed automatically increases if you keep the setting buttons pressed.

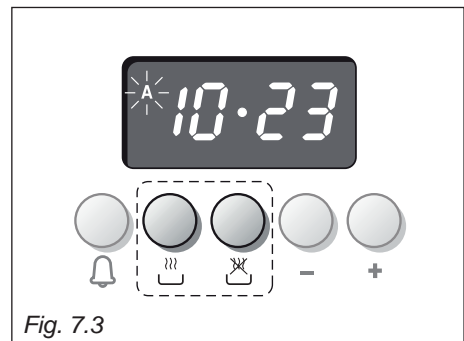
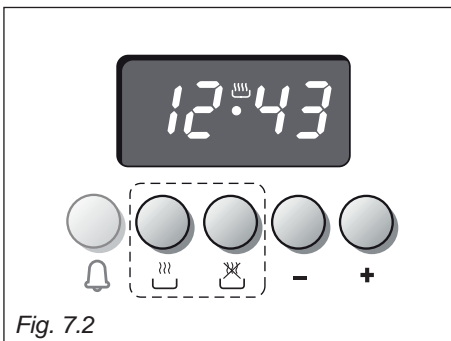
MANUAL OPERATION

To use the oven manually, i.e. without the programmer, you must cancel the flashing **A** by pressing the two buttons   simultaneously (the letter **A** will go out and the symbol  will come on).

CANCELLING A PROGRAMME



If the letter **A** is not flashing (which means that a cooking program has already been set) by pressing the two buttons   simultaneously you will cancel the program and switch to manual.




If the oven is on, you must switch it off manually.




MINUTE MINDER


The minute counter function consists simply of an acoustic signal which can be set for a maximum of 23 hours 59 minutes.

If the letter **A** is flashing, press the two buttons   simultaneously.

To set the time, press button  and then button  or  until the required time appears on the display (fig. 8.4).

The symbol  will come on.


Countdown will begin immediately and can be seen on the display at any time by simply pressing button .


When the time expires, the symbol  will go out and an intermittent acoustic signal will come on which can be switched off by pressing any of the buttons.

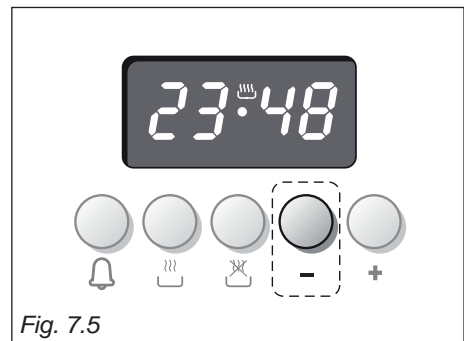
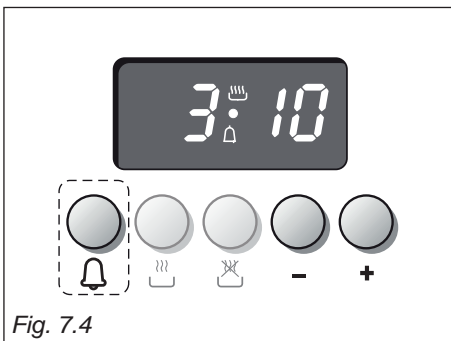
AUDIBLE SIGNAL

The audible signal sounds at the end of a minute minder cycle or of a cooking programme for a period of 7 minute.

The signal can be cancelled by pressing any function button.

Pressing the  button without having previously selected a function the frequency of the signal change. You can choose from three variations.




The selected signal is audible as long as the button  is pressed.




SEMI - AUTOMATIC COOKING




This automatically switches the oven off after the required cooking time. There are two methods of semi-automatic cooking:


1° METHOD: Programming the cooking time (fig. 7.6)

- Set the cooking time by pressing button  and then button  to move forward or  to move back if you have gone beyond the required time.

The letter **A** and the symbol  will appear.




2° METHOD: Programming the end of cooking time (fig. 7.7)



- Set the end of cooking time by pressing button  and then button  to move forward or  to move back if you have gone beyond the required time.


The letter **A** and the symbol  will appear.



Having programmed according to one of the above methods, set the temperature and function via the function selector and thermostat knob (see specific chapters).



The oven will come on immediately and when the set time or programmed end of cooking time expires, it will automatically switch off.



During cooking the letter **A** and the symbol  remains on; press button  to display the remaining time until end of cooking or press button  to display the end of cooking time.

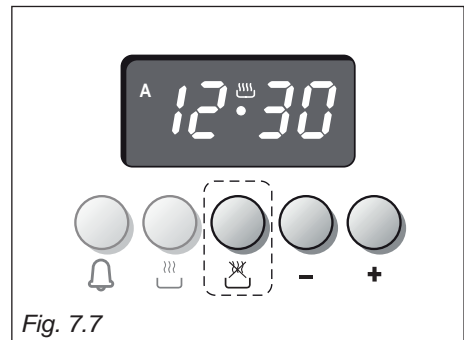
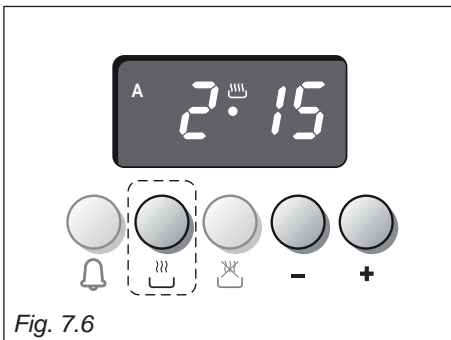
The cooking program can be cancelled at any time by pressing the two buttons   simultaneously.

At the end of cooking, turn the oven knob to the off position the  symbol will go out. The letter **A** will flash and the acoustic signal will come on - this can be switched off by pressing any of the buttons.

Reset the function selector and thermostat knob and set the programmer to manual by pressing the two buttons   simultaneously.

Important: Also if oven is turned off automatically by the programmer, remember to turn to the off position the function selector and the thermostat knob. If not, when pressing two buttons   simultaneously for manual use, the oven will start to operate.

Remember to press the two buttons   simultaneously to be able to use the oven in manual setting.







AUTOMATIC COOKING


To cook in the oven in automatic mode follow the instructions below:



1. Set the cooking time
2. Set the end of cooking time
3. Set the cooking temperature and function


These operations are carried out as follows:

1. Set the cooking time by pressing button  and then  to move forward or  to move back if you have gone beyond the required time (fig. 7.8).

The letter **A** and the symbol  appear.

2. Press button ; the cooking time already added to the clock time appear.


Set the end of cooking time by pressing button  if you go beyond the required time, you can go back by pressing button .




The symbol  go out and the letter **A** remains on (fig. 7.9).



If during the setting the letter **A** begins to flash on the display and the acoustic signal comes on, this indicates a programming error, i.e. the cooking cycle has been superimposed on the clock time. In this case alter the end of cooking time or the cooking time as above.


3. Set the cooking temperature and function via the function selector and thermostat knob (see specific chapters).



The oven is now programmed and everything will work automatically; the oven will come on as required and finish cooking at the programmed time.



At the start of the cooking the symbol  appear.



During cooking the letter **A** and the symbol  remains on; press button  to display the remaining time until end of cooking or press button  to display the end of cooking time.

The cooking program can be cancelled at any time by pressing the two buttons   simultaneously.

At the end of cooking, the oven switch off, the symbol  go out, the letter **A** flash and the acoustic signal come on - this can be switched off by pressing any of the buttons.

Reset the function selector and thermostat knob and set the programmer to manual by pressing the two buttons   simultaneously.

Important: Also if oven is turned off automatically by the programmer, remember to turn to the off position the function selector and the thermostat knob. If not, when pressing two buttons   simultaneously for manual use, the oven will start to operate.

Remember to press the two buttons   simultaneously to be able to use the oven in manual setting.

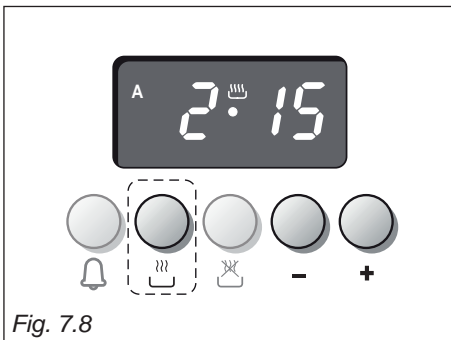


Fig. 7.8

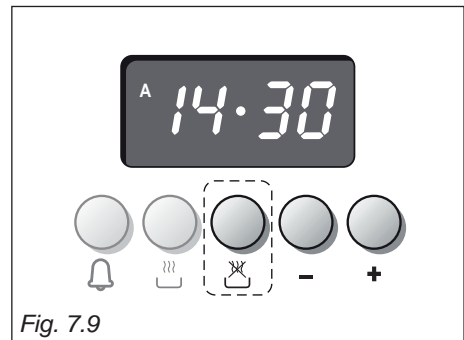



Fig. 7.9

IMPORTANT – MAIN OVEN NOT WORKING

If the main Oven is not working, it may have been accidentally set to “AUTOMATIC” or the power to the appliance was interrupted. If the Timer is showing the letter “A” as below or the time of day is flashing, the Oven may not turn on or be delayed in its operation.



Before requesting a service call, please refer to the timer set up instructions in this handbook and ensure the timer is set to “MANUAL” operation ensuring the cook symbol  appears in the timer as shown below.



NB. A service charge will be made if an engineer is called out to re-set the timer, as this is not covered by the guarantee.

8

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.**
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local After Sales Service Centre.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the glass lid (models with glass lid only) since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

GAS TAPS

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.

They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.

After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the respective housings.

Check that the electrode "S" (figs. 8.1, 8.3) next to each burner is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe "T" (figs. 8.1, 8.3) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: The electrode "S" must be very carefully cleaned. To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID BURNERS

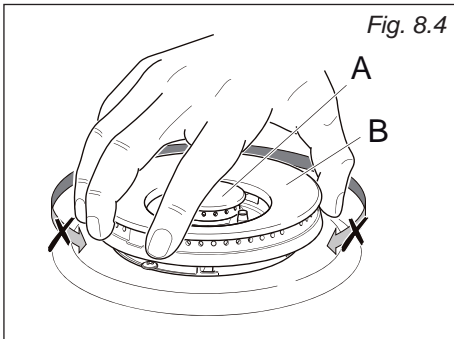
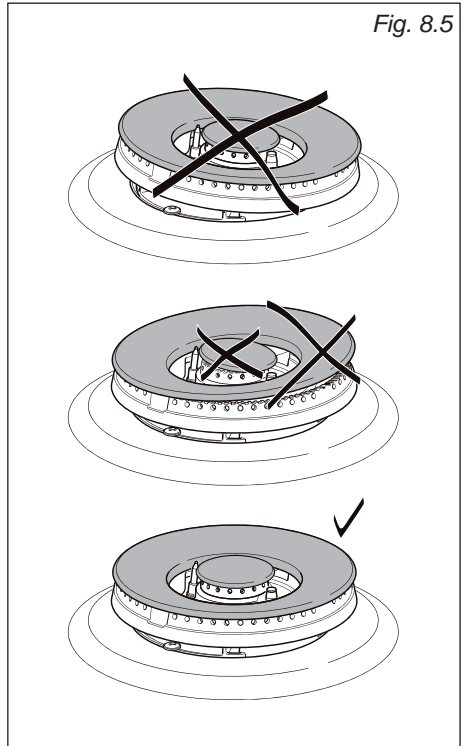
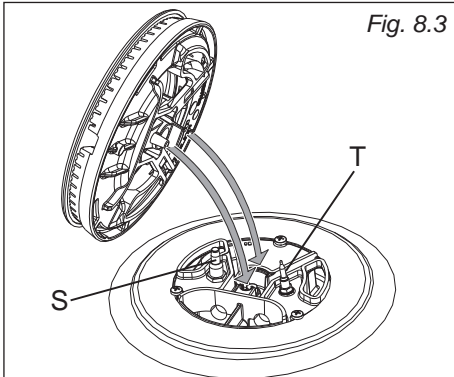
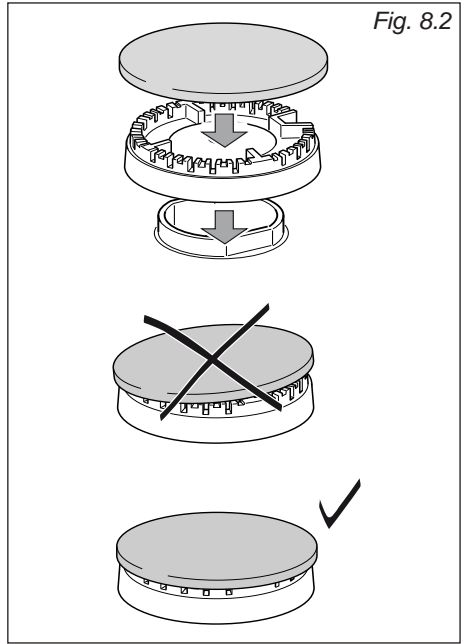
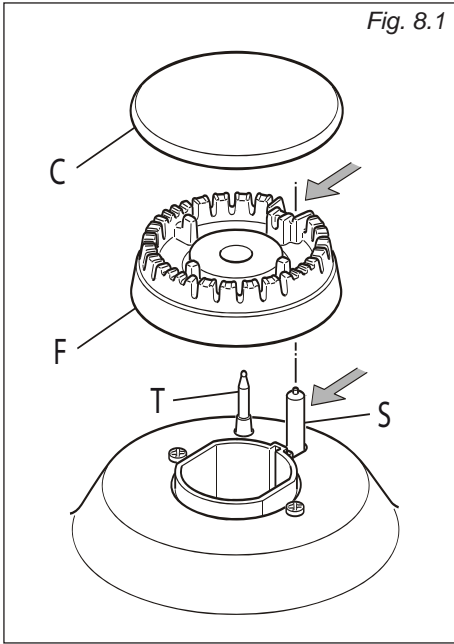
It is very important to check that the burner flame distributor "F" and the cap "C" has been correctly positioned (see figs. 8.1 - 8.2) - failure to do so can cause serious problems.

CORRECT POSITION OF THE DUAL BURNERS

The burner must be correctly positioned; failure to do so can cause serious problems. Fit the flame spreader to the housing as shown by the arrows (see fig. 8.3).

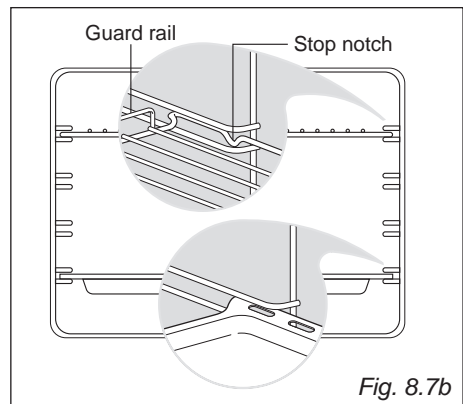
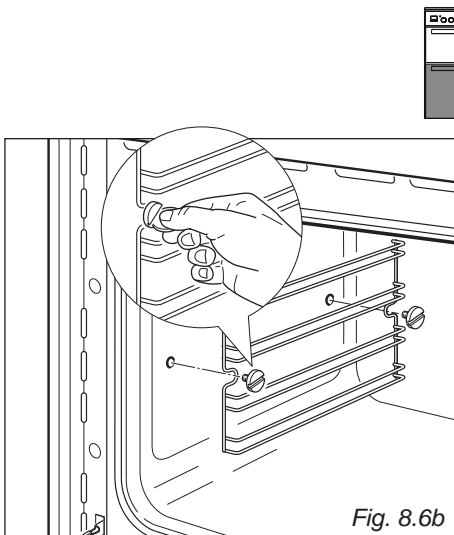
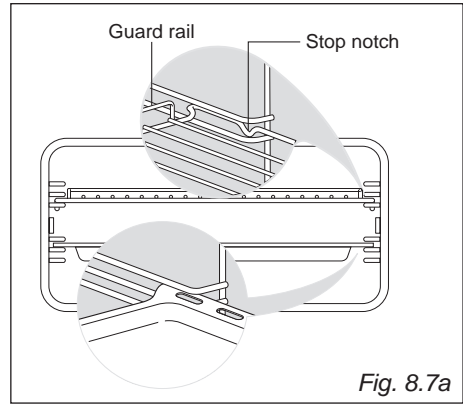
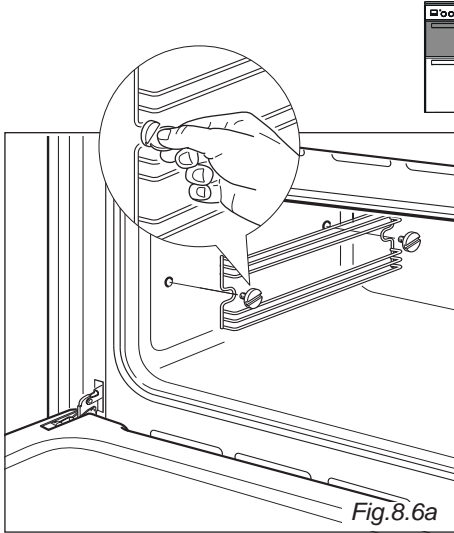
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 8.4).

Then position the cap "A" and the ring "B" (figs. 8.4, 8.5).



WIRE RACKS

- Assemble the wire racks to the oven walls using the screws (2 screws figs. 8.6a, 8.6b; 4 screws fig. 8.6c).
- Slide in, on the guides, the shelf (figs. 8.7a, 8.7b).
The shelf must be fitted so that the safety notch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.
- Left ovens only: slide in, on the guides, the tray (figs. 8.7a, 8.7b).
- To dismantle, operate in reverse order.



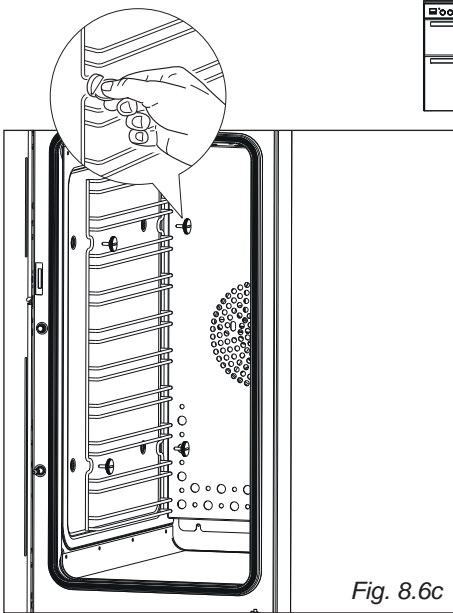


Fig. 8.6c

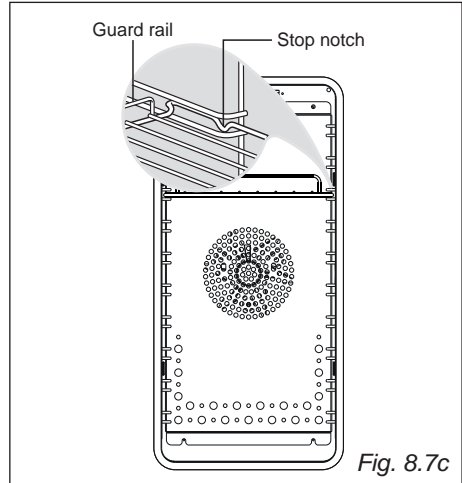
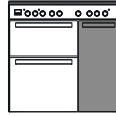


Fig. 8.7c

REPLACING THE OVEN LAMP

WARNING: Ensure the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover "A" (fig. 8.8).
- Replace the halogen lamp "C" with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, 50/60Hz and same power (check watt power as stamped in the lamp itself) of the replaced lamp.

IMPORTANT WARNING: Never replace the bulb with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

- Refit the protective cover.

Note: Oven lamp replacement is not covered by your guarantee.

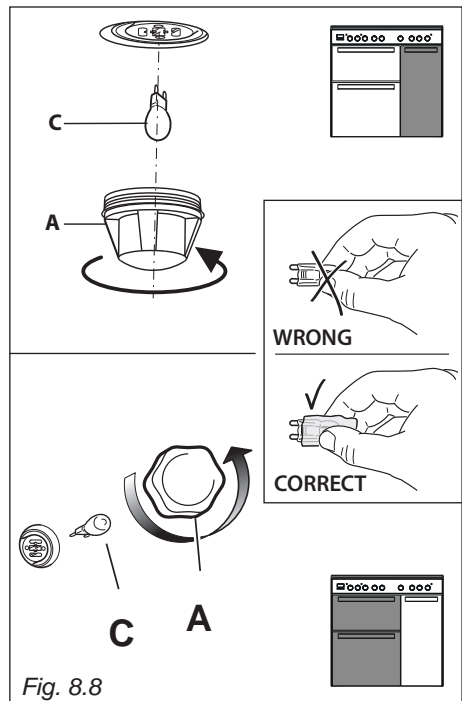


Fig. 8.8

TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS

The telescopic sliding shelf supports make it safer and easier to insert and remove the oven shelf and tray. They stop when they are pulled out to the maximum position.

Important! When fitting the sliding shelf supports, make sure that you fit:

- The slides to the top wire of a rack. They do not fit on the lower wire.
- The slides so that they run out towards the oven door.
- Both sides of each pair of shelf slides.
- Both sides on the same level.

To fix the sliding shelf support onto the side racks:

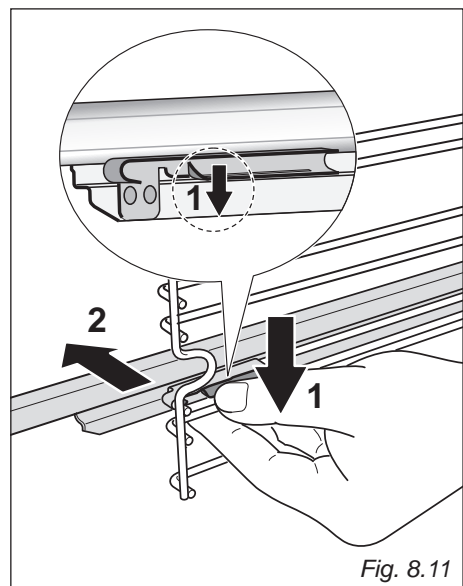
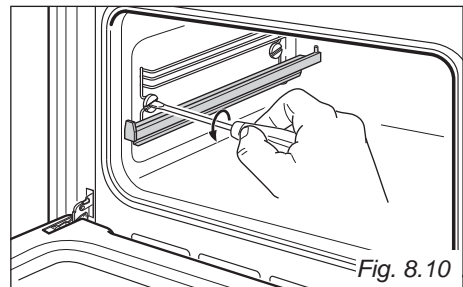
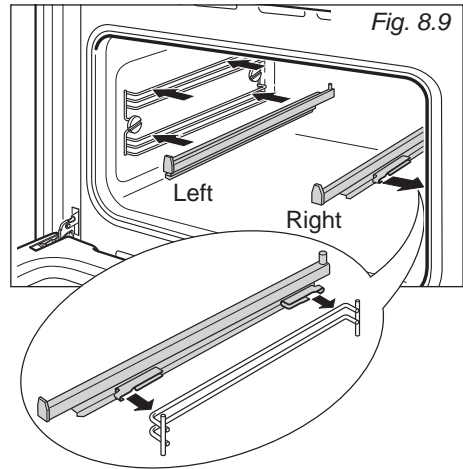
- Screw the side racks onto the oven walls (figs. 8.6a, 8.6b, 8.6c).
- Fit the sliding shelf support onto the top wire of a rack and press (fig. 8.9). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

To remove the telescopic sliding shelf supports:

- Remove the side racks by unscrewing the fixing screws (fig. 8.10).
- Lay down the telescopic sliding shelf support and side racks, with the telescopic sliding shelf support underneath.
- Find the safety locks. These are the tabs that clip over the wire of the side rack (arrow 1 in fig. 8.11).
- Pull the safety locks away from the wire to release the wire (arrow 2 in fig. 8.11).

Cleaning the sliding shelf supports:

- Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only.
- Do not wash them in the dishwasher, immerse in soapy water, or use oven cleaner on them.

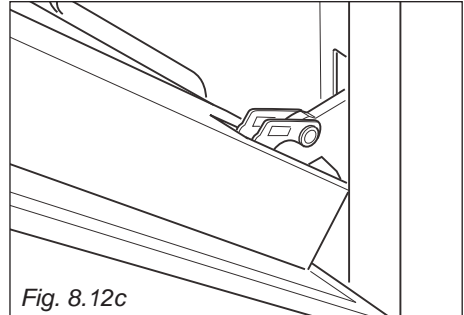
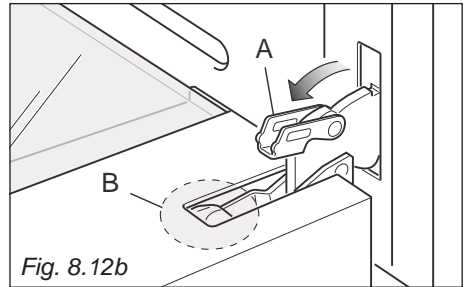
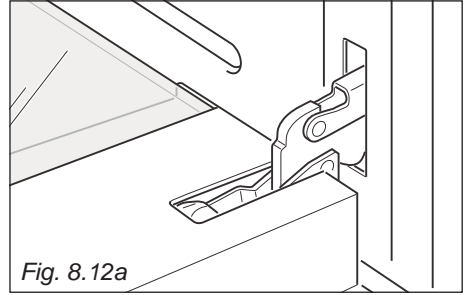




TOP LEFT OVEN DOOR REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 8.12a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 8.12b).
- Hold the door as shown in fig. 8.12d.
- Gently close the door (until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 8.12b, 8.12c).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 8.12e).
- Rest the door on a soft surface.



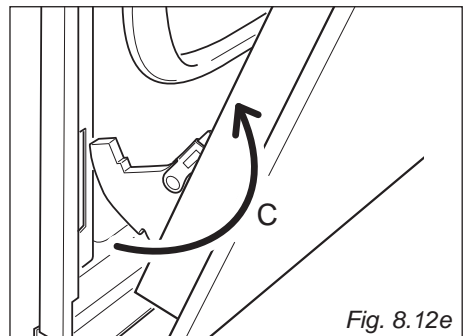
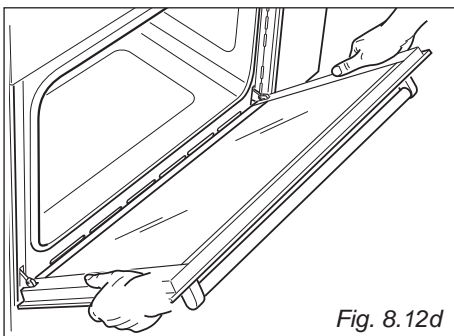
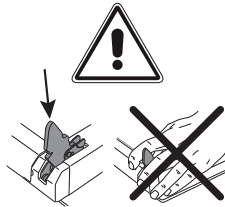
LOWER LEFT OVEN DOOR AND RIGHT TALL OVEN

Note: The oven door should only be removed by an authorised service agent. Removal of the oven door by a nonauthorised person will invalidate the guarantee.

Important!

Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to the position of your hands.

If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.





TOP LEFT OVEN DOOR REFITTING THE OVEN DOOR

1. Hold the door firmly (fig. 8.13a).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 8.13b.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure 8.13c.
5. Close the door and check that it is properly in place.

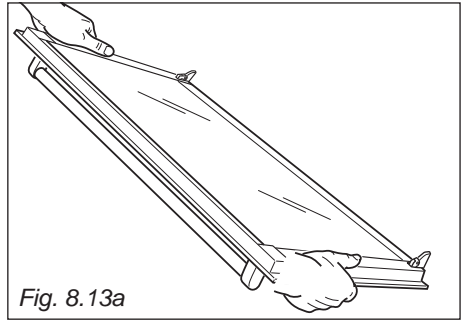


Fig. 8.13a

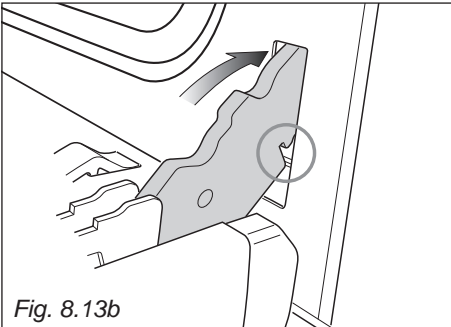


Fig. 8.13b

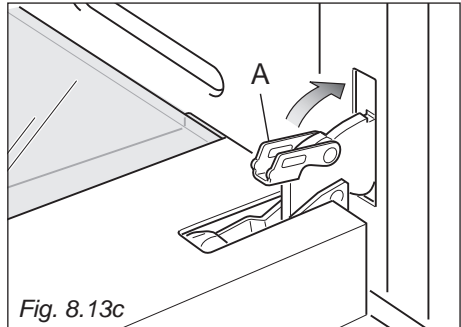


Fig. 8.13c

REMOVING AND REPLACING THE INNER DOOR GLASS PANE FOR CLEANING

If you wish to clean the inner glass of the door, make sure you follow the precautions and instructions very carefully.

Replacing the glass pane and the door incorrectly may result in damage to the appliance and may void your warranty.

IMPORTANT!

- Make sure the appliance and all its parts have cooled down. Do not attempt to handle the parts of a hot appliance.
- Take extreme care when handling the glass pane. Avoid the edges of the glass bumping against any surface. This may result in the glass shattering.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If you notice any sign of damage on any of the glass panes (such as chipping, or cracks), do not use the oven. Call your Authorised Service Centre or Customer Care.
- Make sure you replace the glass pane correctly. Do not use the oven without glass pane correctly in place.
- If the glass pane feels difficult to remove or replace, do not force it. Call your Authorised Repairer or Customer Care for help.

Note: Service visits providing assistance with using or maintaining the appliance are not covered by your warranty.

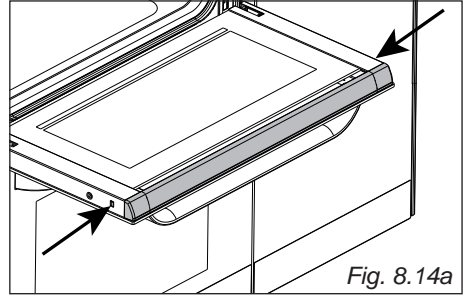


TOP LEFT OVEN DOOR CLEANING THE PANES OF GLASS

The oven door is fitted with no. 2 panes:

- no. 1 outside;
- no. 1 inner.

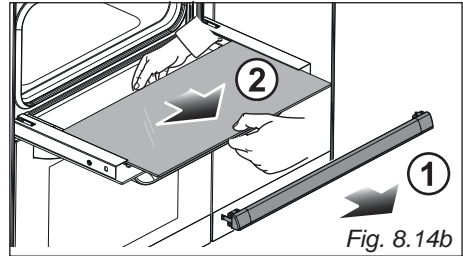
To clean the panes on both sides it is necessary to remove the inner pane as follows.



REMOVING THE INNER PANE OF GLASS

1. Lock the door open:

- Open the door to the full extent (fig. 8.12a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 8.12b).
- Hold the door as shown in fig. 8.12d.
- Gently close the door until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 8.12b, 8.12c).



2. Remove the inner pane:

- Press the tabs on the sides of the glass retainer which is positioned at the top of the oven door (arrows in fig. 8.14a), then gently remove the retainer (arrow 1 in fig. 8.14b).
- Gently pull out the inner pane of glass (arrow 2 in fig. 8.14b).

IMPORTANT: It is advisable, while removing the glass, to keep pressed in position the four rubber pads "D" (fig. 8.15a), by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves.

- Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

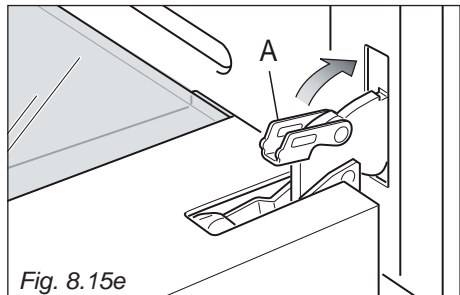
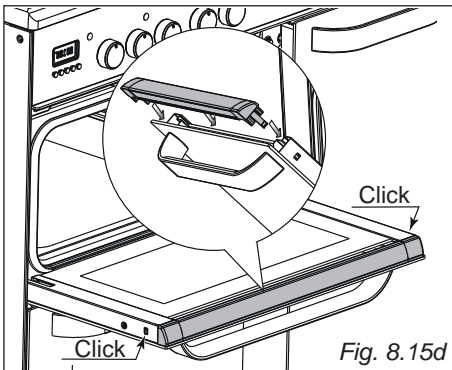
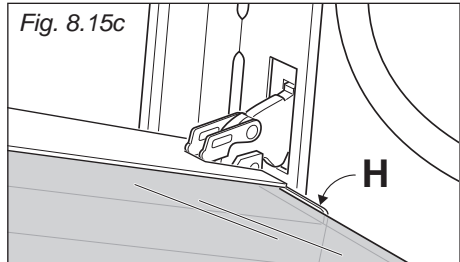
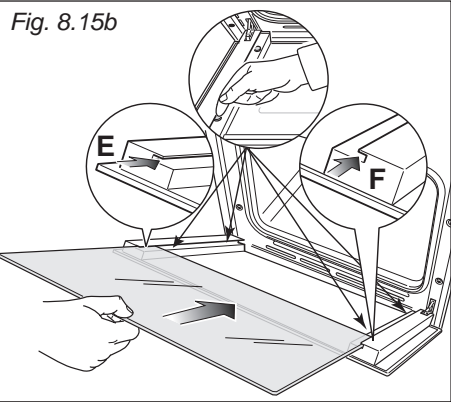
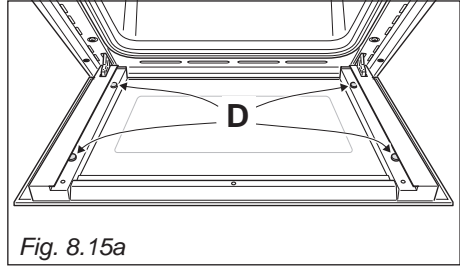
AFTER CLEANING, REPLACE THE INNER GLASS PANE

When replacing the inner glass pane, make sure that:

- You replace the pane correctly, as shown. The pane must be in the position described below in order to fit into the door and to ensure that the oven operates safely and correctly.

To reassemble the inner pane of the oven door operate as follows:

1. Make sure the door is locked open (see fig. 8.12c).
2. Replace the inner pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("D" in fig. 8.15a).
 - IMPORTANT:** It is advisable, while refitting the glass, to keep pressed in position the four rubber pads "D", by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves (fig. 8.15b).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Insert the pane in the left "E" and right "F" slide guides (fig. 8.15b), and gently slide it to the retainers "H" (fig. 8.15c).
 - Gently push the glass retainer back into place. You should be able to hear the tabs on both sides click as they lock the glass retainer in (fig. 8.15d).
 - Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "A" on the left and right hinges (fig. 8.15e).





LOWER LEFT OVEN DOOR

Note: The oven door should only be removed by an authorised service agent.

Removal of the oven door by a nonauthorised person will invalidate the guarantee.

REMOVING THE INNER PANE OF GLASS

IMPORTANT WARNING: BEFORE REMOVING THE INNER GLASS OF THIS DOOR IS IT IS MANDATORY THAT THE TOP SMALL GRILL DOOR IS REMOVED.

When removing and replacing the inner glass, the door should be held still by one person (fig. 8.16a). A second person should gently remove the glass (fig. 8.16b).

To clean the inner pane of the oven door on both sides operate as follows:

- Open the oven door.
- Gently pull out the inner pane of glass (fig. 8.16b). Forcible removal of the door glass may lead to damage of the door hinges.
- Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.
- Now you can also clean the inside of the outer glass.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

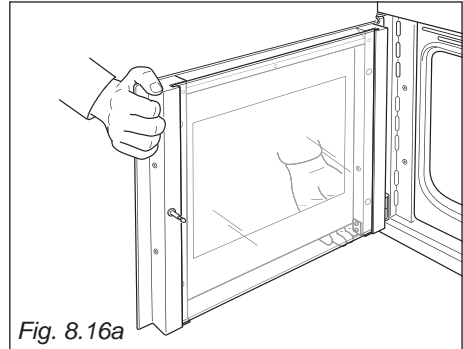


Fig. 8.16a

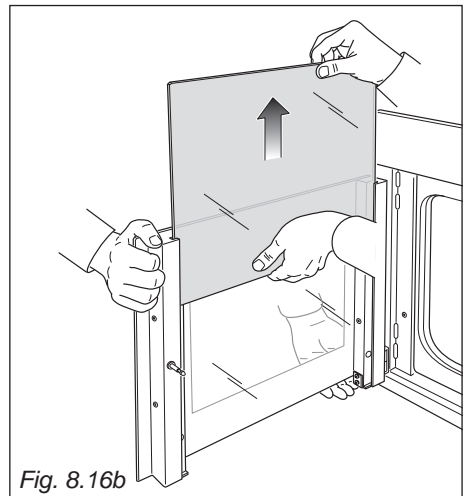


Fig. 8.16b

REPLACING THE INNER PANE OF GLASS

To replace the inner pane of the door operate as follows:

- Check that the four rubber pads are in place (“D” in fig. 8.17a).
- Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
- Whilst one person holds the door still, a second person should insert the inner pane in the left “E” and right “F” side guides (fig. 8.17b) and gently let it slide up to the retainers “H” (fig. 8.17c). Forcible replacement of the door glass may lead to damage of the door hinges.

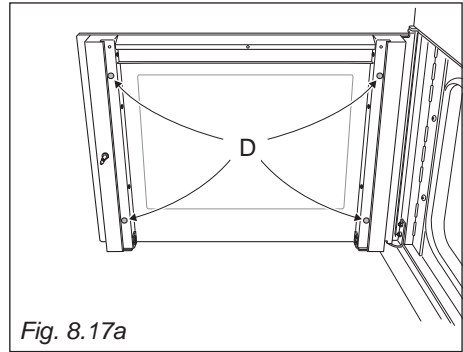


Fig. 8.17a

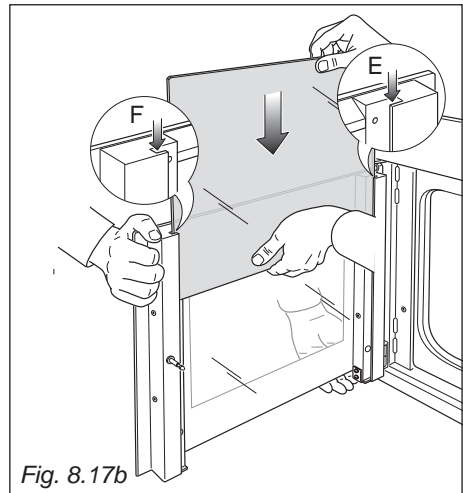


Fig. 8.17b

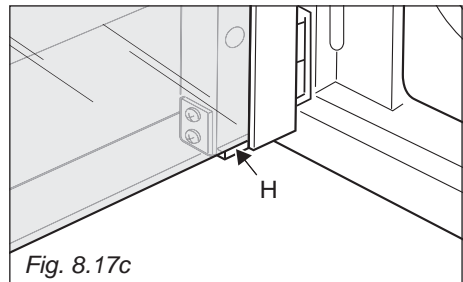


Fig. 8.17c

Advice for the Installer

IMPORTANT

- Cooker installation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with local safety standards. Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the cooker.**

9

INSTALLATION

INSTALLATION

This cookers has class “2/1” overheating protection so that it can be installed in a cabinet.

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 9.1).

The furniture walls adjacent to the cooker must be made of material resistant to heat.

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.

Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

It is essential that the cooker is positioned as stated below.

The cooker must be installed by a qualified technician and in compliance with a local safety standards.

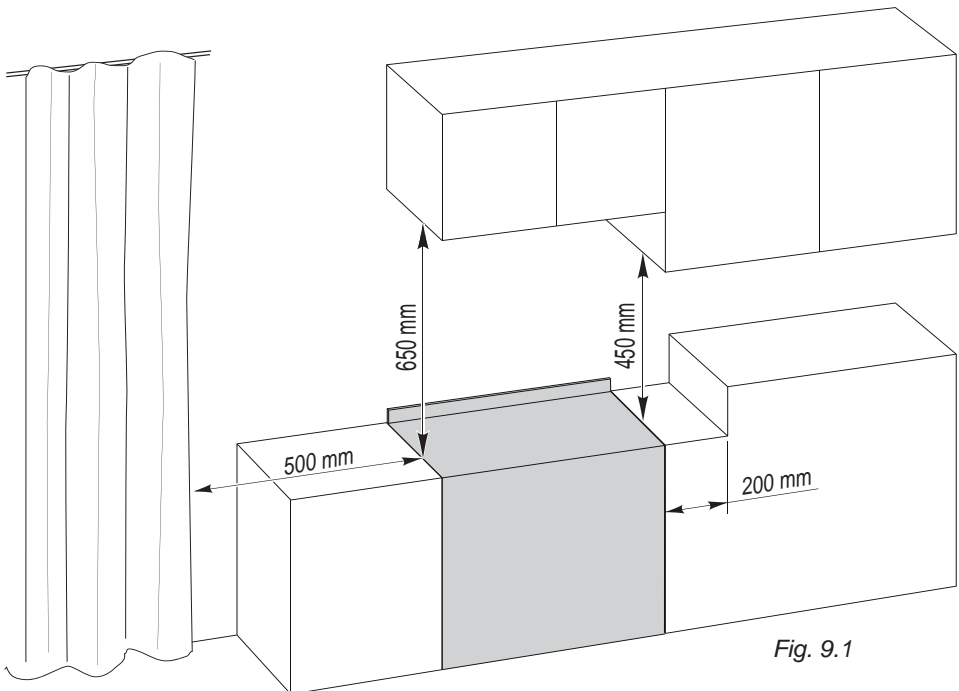
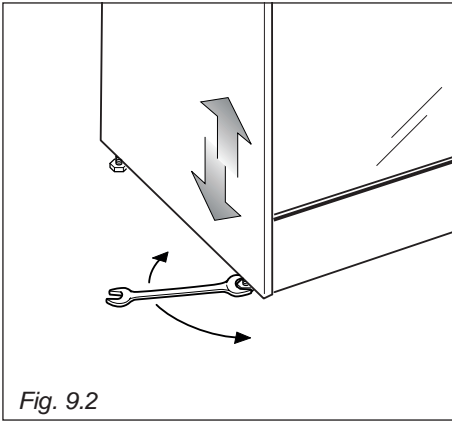


Fig. 9.1

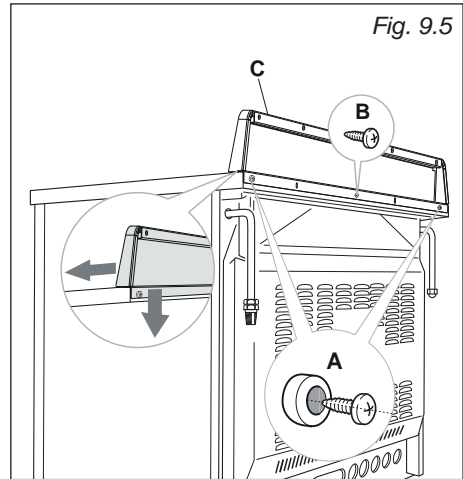
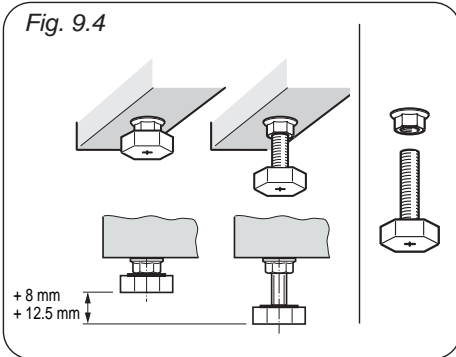
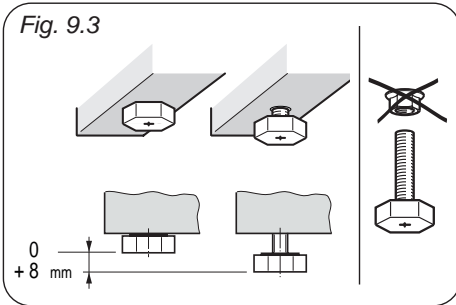


LEVELLING THE COOKER

The cooker is equipped with 4 LEVELLING FEET and may be levelled by screwing or unscrewing the feet with a spanner (fig. 9.2).

The adjustable feet are already fitted to the cooker but the locking nuts which can be found in the oven packaging require to be fitted as detailed on figures 9.3 - 9.4.

It is important to observe the prescriptions of figures 9.3 - 9.4.



BACKGUARD

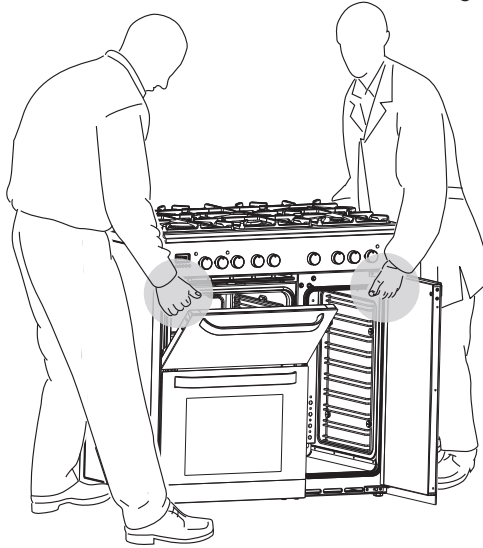
Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 9.5).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 9.5 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

MOVING THE COOKER

WARNING: When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 9.6).

Fig. 9.6



WARNING

Be careful: do not lift the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 9.7).

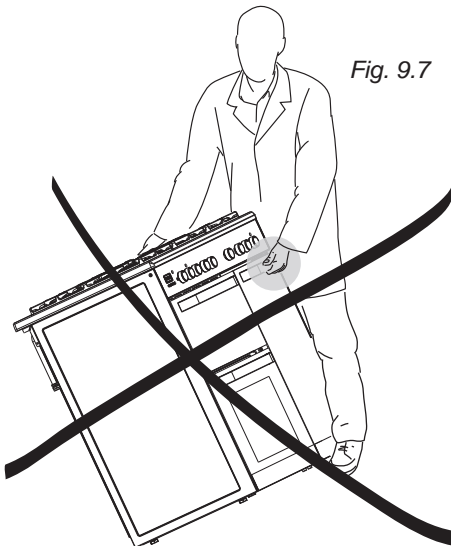


Fig. 9.7

WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 9.8). Lift feet clear of floor (fig. 9.6).



Fig. 9.8

VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be made so that they cannot be blocked from either the inside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

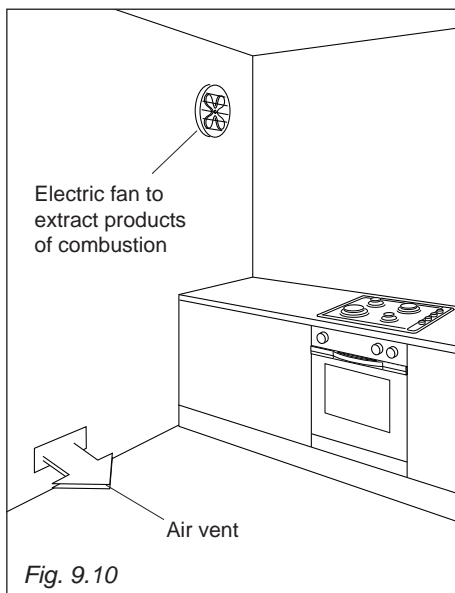
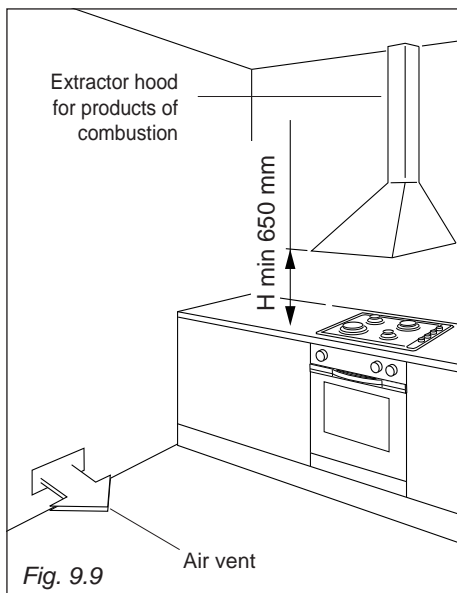
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 9.9).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 9.10).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



10 GAS SECTION

The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.

GAS CONNECTION

The connection must be executed by a qualified technician according to the relevant standards.

The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and its pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations. Connection to the gas supply pipe or gas cylinder must be made in accordance with the requirements of the applicable regulations.

The gas supply is connected at the rear of the cooker (fig. 10.1) to the **R** or **L** terminal of the gas inlet pipe; the connection pipe must not cross the rear of the appliance.

The terminal not used must be closed off with the plug **T** and gasket.

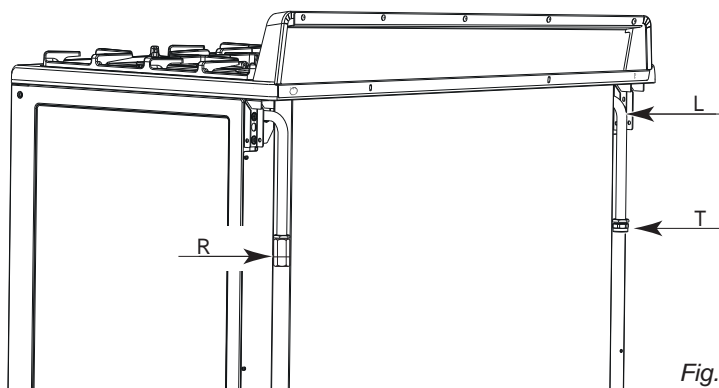


Fig. 10.1

A) GAS CONNECTION

NL

Cat: II 2EK3B/P

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- G25.3 Natural gas
- G20 Natural gas
- G30 / G31 Butane/Propane

The fitting (fig. 10.2) is made up of:

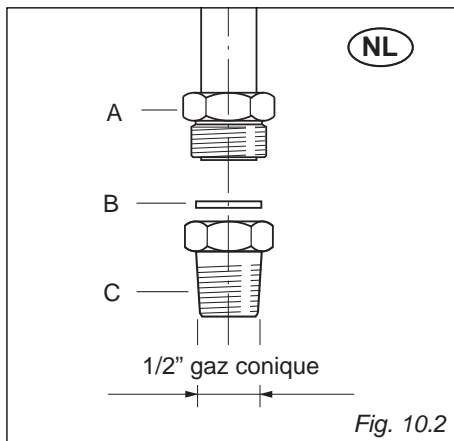
- A - Gas train terminal fitting (rh or lh)
- B - Gasket
- C - Conical connector

Use rigid or flexible connection pipes which comply with applicable regulations.

If compression fittings are used, tighten firmly using two spanners (fig. 10.4).

In particular, make sure that:

- the flexible hose does not come into contact with any parts of the cooker with surface temperatures in excess of 70 °C;
- the flexible hose does not exceed 75 cm in length and does not come into contact with sharp edges or corners;
- the hose is not under tension or twisted and is not kinked or too tightly bent;



- the connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas ramp.
- we advise replacing the gasket on the slightest sign of deformation or imperfection.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; hoses should be replaced after a maximum of three years.
- the cylinder cock or the supply cock immediately ahead of the appliance is closed whenever the cooker is not in use.

This appliance was configured for the appliance category K (I_{2K}) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value).

This appliance can moreover be converted and/or again be calibrated for the appliance category E (I_{2E}).

This therefore implies that the appliance: *“is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas”* within the meaning of the *“Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree...”*.

B) CONNECTIONS TO THE GAS

SUPPLY FOR:

BE

Cat: II 2E+3+

The gas connections are made on the left or on the right (fig. 10.1) at the rear of the appliance, in such a way that the pipe never passes behind the cooker.

The end of the gas connection, whether on the left or right, that is not being used, must be closed by attaching a cap fitted with a seal.

- Installation can only be carried out by a qualified technician, and must conform with the local regulations in force (NBN Standard D 51-003).
- The surfaces next to the cooker must either be made of a heat resistant material, or must be covered by such a material.
- Ventilation of the room - the combustion of gas can only occur because there is oxygen present in the air. The air must therefore be able to be renewed, and the products of combustion must be able to be expelled. The volume of renewed air must be at least 2m³/h for each kW.

Gases normally used can be grouped into two main families:

- Liquid Gas: Butane Gas (G30); Propane Gas (G31)
- Natural Gas (G20/G25)

The cooker is supplied ready to operate, using the type of gas which is indicated on the label attached to it. Sometimes, however, it may be necessary to change from one gas to another.

Whatever type of gas the cooker is designed for, the following procedures must be followed:

- Connection to the gas supply.
- Replacement of the burners on the cooking surface.
- Adjustment of the gas flow to the burners on the cooking surface.

Ensure that the cooker is equipped for the type of gas it is to be supplied with (see label).

The gas supply circuit must conform to the local regulations in force.

The group of attachments (fig. 10.3) is made up of:

- 1 nut “A” (external cylindrical thread ISO 228-1)
- 1 sealing washer “D”
- 1 conical connection “B” (internal cylindrical thread ISO 228-1, external conical thread ISO 7-1)
- 1 Butane/Propane Gas connector “C”.

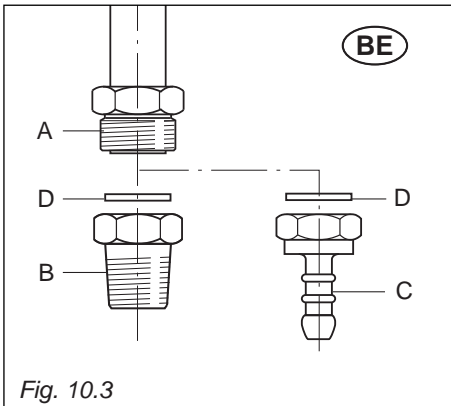


Fig. 10.3

Cookers must be connected using R_{HT} materials downstream from the AGB/BGV certificated gas stop-cock, except for single unit cookers that are not built-in.

As a general rule, cookers are connected downstream from the gas stop-cock, by:

- copper pipes having an appropriate wall thickness, or;
- steel pipes, or;
- flexible R_{HT} metal pipes with AGB certification, fitted in such a way that they will not be crushed or pulled during use. Their bending radius must not be less than that specified by the manufacturer.

Exception for single unit cookers that are not built-in.

- These cookers must be connected by a flexible elastomer hose with a built-in undetachable mechanical nozzle. Only use those hoses that are authorised with the label “AGB/BGV”.
- Two types of flexible elastomer hoses: until April 2005, there were 2 types of flexible elastomer hoses on the market:
 - the old assymetrical model, including an end with a fixed nozzle at the side of the cooker, and a nozzle with a loose nut and a built-in flat sealed joint at the side of the inside fitting (stop cock) .
 - the new symmetrical model, including a nozzle with a loose nut at both sides, with a built-in flat sealed joint. This symmetrical model is the only one that will be available after the time limit.

When installing a new cooker, or replacing an existing one, the symmetrical model must always be used.

Assembly

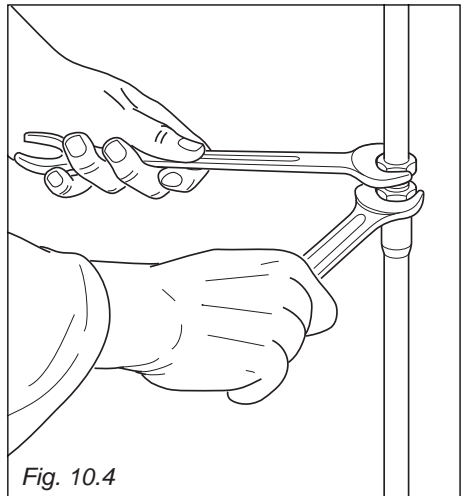
The gas inlet on the old cookers is equipped with a conical thread ISO 7-1 – and the hose is assembled as follows:

1. apply a sealing product to the thread on the appliance: a strip of teflon or sealing paste for threads (colmat) plus some acrylic wool;
2. tighten up the linking component (the cylindrical inside thread ISO 7-1 to the cylindrical outside thread ISO 228-1) with the two keys on the cooker;
3. check that the sealed joint is firmly inserted inside the moveable connection on the elastomer hose (new model);
4. tighten up by hand the elastomer hose on both sides;
5. tighten up with a spanner;
6. open the stop cock and check that there are no leaks (soap bubbles) by smearing on a frothing product).

The gas inlet on the new appliances is equipped with a parallel thread ISO 228-1. To assemble it, follow stages 3, 4, 5, and 6 as described below.

Precautions to take:

- the flexible pipe must be mounted so that it will not be subjected to mechanical stresses, such as being twisted, compressed or pulled;
- the flexible pipe must be fitted so that it will not come into contact with any other movable piece of furniture;
- it must have a bending radius of at least ten times its outside diameter;
- it must not come into contact with any hot surfaces;
- ensure that it is installed in a place with easy access, so that its entire length can be checked.
- it should not be located in an overheated environment. and must be protected from sunlight and ultraviolet rays



Periodical checks and replacement

The gas connection pipe must be checked at least annually to ensure that there is no visible deterioration. The hose must be replaced no later than the replacement date indicated.

IMPORTANT:

Take the precaution of using two keys when screwing up the components. (fig. 10.4).

After connecting the gas, use a soapy solution to check that the connections are sealed tight, and never use an open flame.

Flexible metal R_{HT} pipe, AGB-BGV certificated

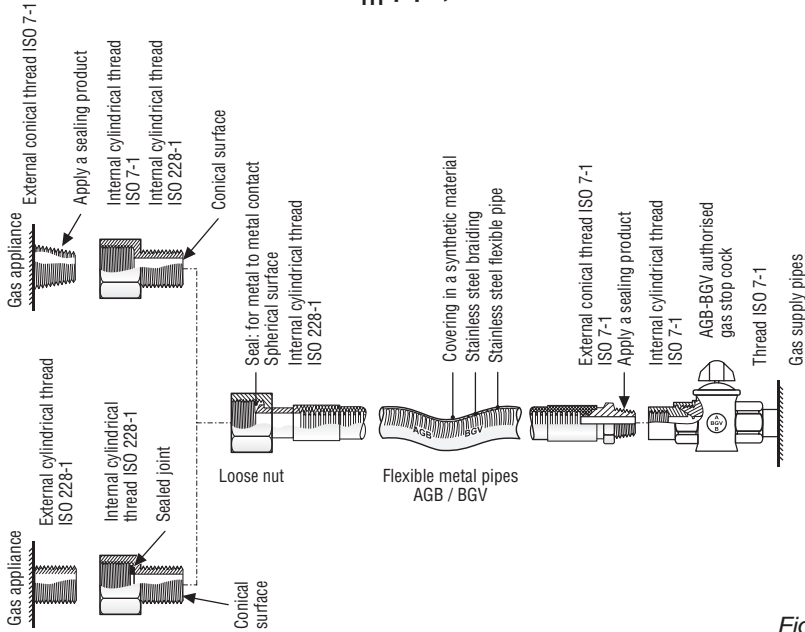


Fig. 10.5

A new flexible AGB-BGV elastomer hose in the two versions to be assembled.

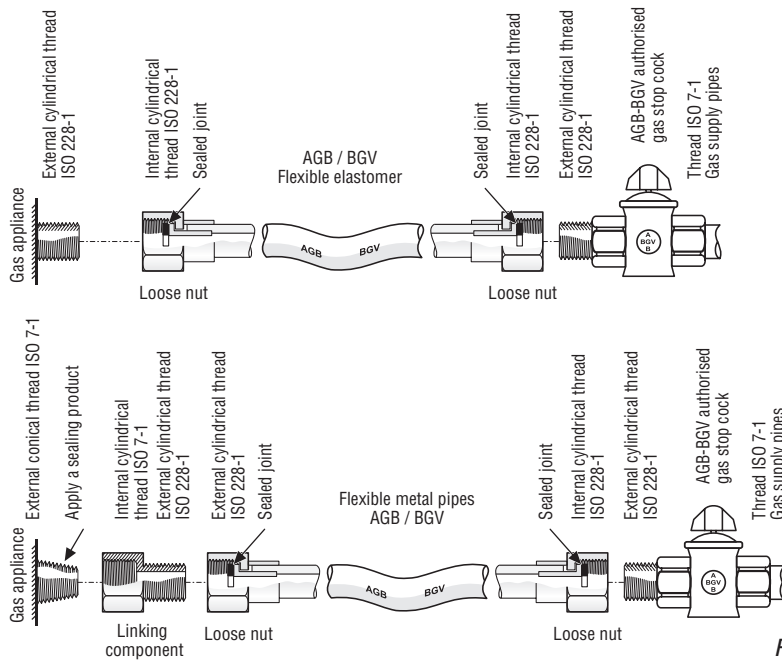


Fig. 10.6

C) GAS CONNECTION

FR

Cat: II 2E+3+

The fitting (fig. 10.7) is made up of:

A - Gas train terminal fitting (rh or lh)

G - Sealing gasket

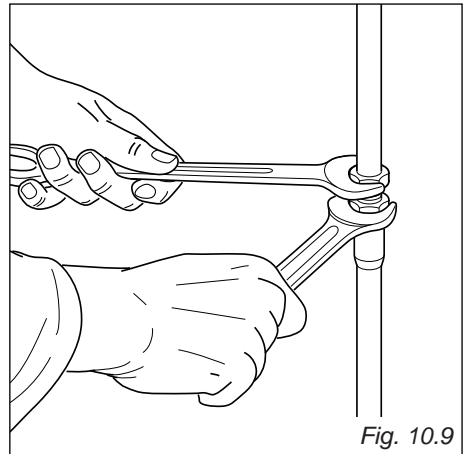
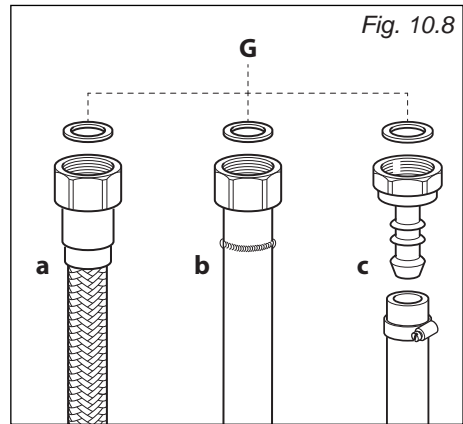
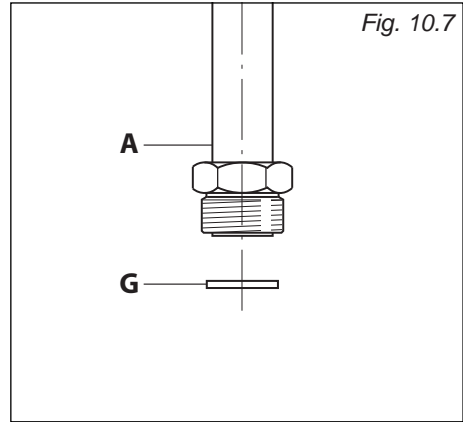
For gases supplied by a pipe (natural gas, G20/G25), the connection can be made using one of the following:

- a rigid pipe with screw-nut;
- a metal corrugated flexible hose according to NF D 36-121 (fig. 10.8a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to NF D 36-103 or D 36-100 (fig. 10.8b);

For butane (G30) / propane (G31) distributed by cylinder or tank, the connection is made using one of the following:

- a rigid pipe with screw-nut;
- a metal corrugated flexible hose according to NF D 36-125 (fig. 10.8a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to NF D 36-112 (fig. 10.8b);
- **Only for the appliances which cannot be built-in (classe 1) et only for butane-propane delivered in mobile containers:** by fitting the proper hose holder (not supplied with the appliance), interposing a sealing gasket, and using a suitable flexible hose according to XP D 36-110 with an internal diameter of 6 mm (fig. 10.8c); make sure that the flexible hose is pushed over the hose connector to the full depth, and secured with a hose clamp (not supplied);

For Butane (G30)/Propane (G31) a gas pressure regulator, according to the Standard NF EN 13785, can be used as main gas shutoff valve to stop the gas supply when the appliance is not used.



IMPORTANT:

- **Note: In France, use a tube bearing the mark NF GAZ.**
- **Replace the sealing washer/s on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer/s is/are the part/s which guarantee/s a good seal in the gas connection.**
- **After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.**
- To fix the parts it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 10.9).
- The connection with rigid metal pipes must not cause stress or pressure to the gas piping.
- The rigid or flexible pipes must conform with applicable local regulations. The flexible pipe shall be of the correct construction for the type of gas being used.
- Make sure the flexible pipe can easily be inspected along its entire length to check its condition; it must be replaced before the expiry date (marked on the pipe) or if it shows signs of wear or damage. Make sure the flexible pipe does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts.
- Use a single flexible pipe only; never connect the appliance with more than one flexible pipe.
- Make sure the flexible pipe is not under tension, twisted, kinked or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- Make sure the flexible pipe does not exceed 2000 mm in length or 750 mm for a rubber hose (or refer to applicable local regulations).
- If using a flexible pipe which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the appliance with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- When using a rubber hose for the gas connection, make sure it is as short as possible, without twists or kinks. To avoid any possible abrasion, make sure the hose does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts.
- Make sure the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- The rigid or flexible pipe must be replaced if it shows signs of wear or damage.
- The rigid or flexible pipe must not be exposed to cleaning products (to avoid any possible corrosion).
- The customer must be informed that the gas shutoff valve ahead of the appliance should be closed when the product is not in use.

Gas maintenance

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE BURNERS

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

Auxiliary,
Semi-rapid and
Rapid burners

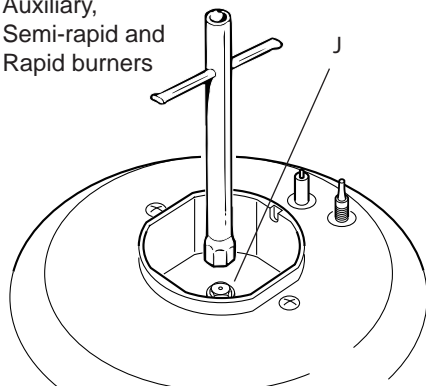


Fig. 10.10

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “J” (figs. 10.10, 10.11) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

Dual burner

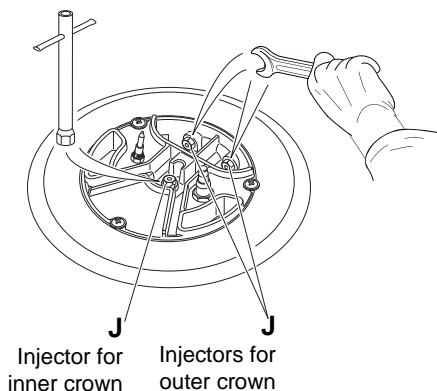


Fig. 10.11

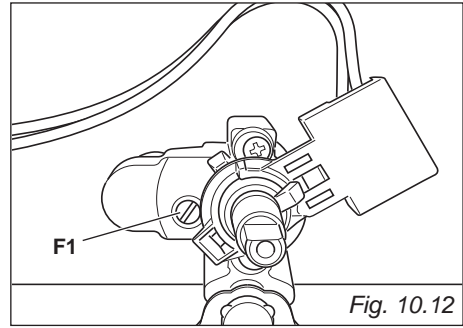
SETTING THE MINIMUM OF THE COOKTOP BURNERS

When switching from one type of gas to another, the minimum flow rate must also be correct: the flame should not go out even when passing suddenly from maximum to minimum flame.

To regulate the flame follow the instructions below:

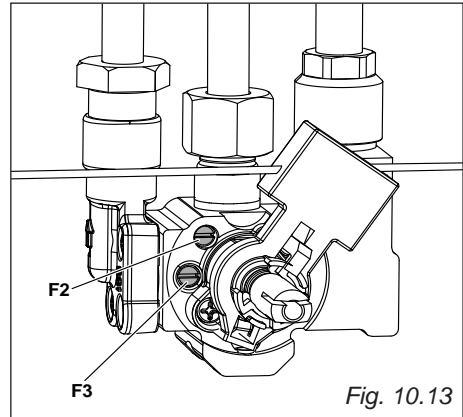
Auxiliary, semi-rapid and rapid burners:

- Light the burner.
- Set the gas valve to the “minimum rate” position.
- Remove the knob.
- Using a screwdriver turn the screw “F1” until adjustment is correct (fig. 10.12).



Inside crown of DUAL burner:

- Light the DUAL burner.
- Set the gas valve to the “minimum rate” position of the inner crown only.
- Remove the knob.
- Using a screwdriver turn the screw “F3” until the correct setting is obtained (fig. 10.13).



Outside crowns of DUAL burner:

- Light the DUAL burner.
- Set the gas valve to the “minimum rate” position of the inner + outer crowns.
- Remove the knob.
- Using a screwdriver turn the screw “F2” until the correct setting is obtained (fig. 10.13).

For LPG gas, tighten the adjustment screws completely.

NL

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2EK3B/P

			G30/G31 30/30 mbar	G20 20 mbar	G25.3 25 mbar
BURNERS	Nominal Power [Hs - kW]	Reduced Power [Hs - kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	77	80
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	101	102
Rapid (R)	3,00	0,75	87	129	132
Dual (D)	inner crown	0,80 (*)	46 (no.1 central)	70 (no.1 central)	71 (no.1 central)
	outer crowns	4,00(**)	65 (no.2 outer)	99 (no.2 outer)	100 T2 (no.2 outer)

(*) Power calculated with inner crown operating.

(**) Power calculated with inner and outer crowns operating.

FR

BE

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2E+ 3+

			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BURNERS	Nominal Power [Hs - kW]	Reduced Power [Hs - kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	77
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapid (R)	3,00	0,75	87	129
Dual (D)	inner crown	0,80 (*)	46 (no.1 central)	70 (no.1 central)
	outer crowns	4,00(**)	65 (no.2 outer)	99 (no.2 outer)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)

BURNERS	Air necessary for combustion [m³/h]	
Auxiliary (A)	2,00	
Semi-rapid (SR)	3,50	
Rapid (R)	6,00	
Dual (D)	inner crown	1,60
	outer crown	8,00

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

11 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch must always be accessible.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call an expert. He should also check that the cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

WARNING!

This appliance must be earthed.

The connection of the appliance to earth is mandatory. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the none observance of this condition.

ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

To connect the supply cable:

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks “A” (fig. 11.1).
- Unscrew the screw “D” and open completely the cable clamp “E” (figs. 11.2 - 11.3 - 11.4).
- Position the U bolts “F” onto terminal board “G” (figs. 11.2 - 11.3 - 11.4) according to the diagrams in fig. 11.5.
- Connect the phase, neutral and earth wires to terminal board “G” according to the diagrams in fig. 11.3.
- Strain the feeder cable and block it with cable clamp “E” (by screwing screw “D”).
- Close the terminal block cover (check the two hooks “A” are correctly hooked).

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

IMPORTANT: To connect the power supply cable **DO NOT** unscrew the screws fixing the cover plate behind the terminal block.

FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

Type “H05RR-F” or “H05VV-F”

220-240 V ac	3 x 4 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Connection with wall box connection.

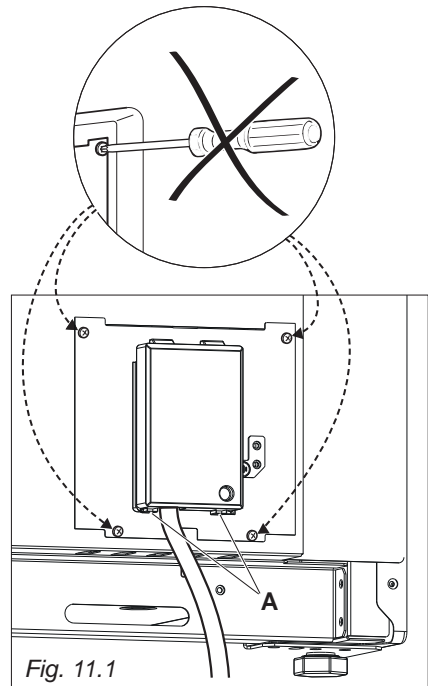


Fig. 11.1

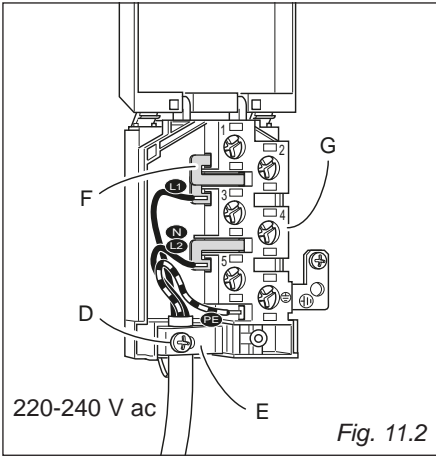


Fig. 11.2

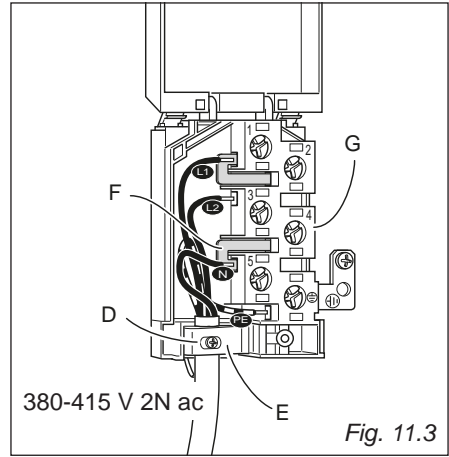


Fig. 11.3

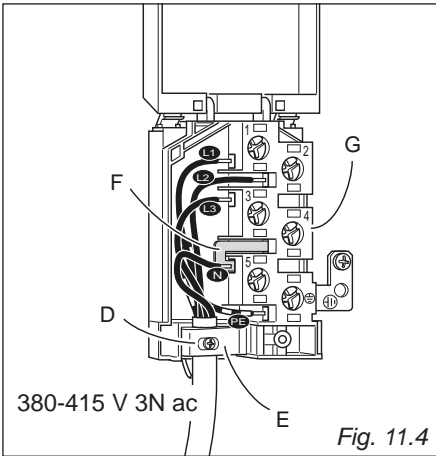


Fig. 11.4

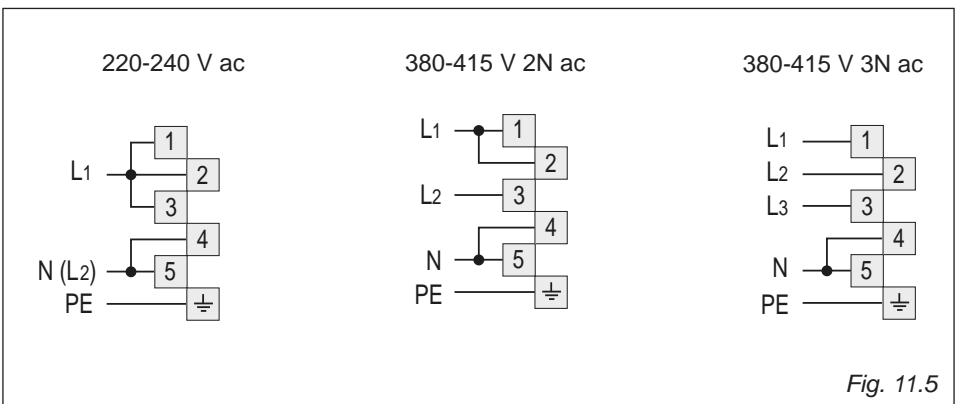


Fig. 11.5



Passione in Cucina



Cod. 1105653 - ISO