

**fr** Mode d'emploi  
**nl** Gebruiksaanwijzing

**fr**

**nl**



**F 3430 ..**

**NEFF**

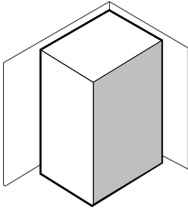
<b>fr</b>	page	03 – 46
<b>nl</b>	pagina	47 – 90

# Table des matières

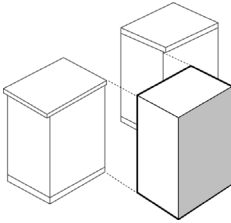
<b>Recommandations d'utilisation</b> . . . . .	<b>5</b>	<b>Utilisation du four électrique</b> . . . . .	<b>32</b>
<b>Informations générales</b> . . . . .	<b>9</b>	Réglage de l'heure . . . . .	32
Support technique . . . . .	9	Première utilisation du four . . . . .	32
<b>Installation</b> . . . . .	<b>10</b>	Cuisson en mode convection naturelle . . . . .	33
Dimensions de la cuisinière . . . . .	10	Cuisson en mode chaleur tournante . . . . .	33
Mises en garde générales . . . . .	10	Cuisson en mode gril ventilé . . . . .	33
Montage de l'enjoliveur avant . . . . .	11	Décongélation . . . . .	33
Montage des pieds réglables . . . . .	11	Éteindre le four . . . . .	34
Montage du dosseret . . . . .	12	Tiroir de rangement . . . . .	34
Raccordement électrique . . . . .	13	<b>Conseils de cuisson</b> . . . . .	<b>35</b>
Ventilation de la pièce . . . . .	16	Conseils pour une bonne utilisation des brûleurs . . . . .	35
Raccordement au gaz . . . . .	17	Conseils pour une bonne utilisation du four . . . . .	35
Chaîne de sécurité . . . . .	20	<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	<b>40</b>
Changement de type de gaz . . . . .	21	Nettoyage des surfaces en inox . . . . .	40
Raccordement au gaz de pétrole liquéfié . . . . .	22	Nettoyage des surfaces émaillées . . . . .	40
<b>Finalisation de l'installation</b> . . . . .	<b>24</b>	Nettoyage des manettes et du panneau de commande . . . . .	41
Positionnement et mise à niveau de la cuisinière . . . . .	24	Nettoyage des grilles et des brûleurs . . . . .	41
<b>Description de la table de cuisson</b> . . . . .	<b>24</b>	Nettoyage des bougies et des thermocouples . . . . .	41
<b>Description des commandes</b> . . . . .	<b>25</b>	Nettoyage du four . . . . .	41
Panneau avant . . . . .	25	Remplacement de la lampe du four . . . . .	42
<b>Horloge électronique</b> . . . . .	<b>27</b>	<b>Entretien avancé</b> . . . . .	<b>43</b>
Panneau de commande . . . . .	27	Démonter la porte du four . . . . .	43
Fonctions spéciales . . . . .	27	Démonter les parois latérales à gradins . . . . .	44
Minuterie . . . . .	28	Démontage et nettoyage du ventilateur du four . . . . .	45
Minuterie automatique . . . . .	28		
<b>Utilisation de la table de cuisson</b> . . . . .	<b>30</b>		
Allumer les brûleurs . . . . .	30		
Éteindre les brûleurs . . . . .	31		

## CLASSES DES APPAREILS

Les appareils de cuisson décrits dans le présent mode d'emploi appartiennent aux classes suivantes :



- **Classe 1 : montage non encastré ;**



- **Classe 2 – sous-classe 1 : montage encastré entre deux éléments,** pour un appareil constitué d'un seul et même élément, pouvant également être installé de façon à ce que les parois latérales soient accessibles.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

#### Élimination des emballages



Triez les emballages par matériau (carton, polystyrène, etc.) et procédez à leur élimination selon les prescriptions en vigueur.

---

# Recommandations d'utilisation

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il doit être conservé en permanence à proximité de la cuisinière. Nous vous recommandons de le lire attentivement avant de vous servir de votre cuisinière. Veuillez également à conserver les injecteurs supplémentaires fournis. Aucun recours en garantie ne sera accepté pour les dommages résultant d'un non-respect des présentes instructions. **L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié et conformément aux normes en vigueur.** Cet appareil est destiné à un usage domestique et est conforme aux directives européennes en vigueur. Cet appareil est conçu pour assurer la fonction suivante : **cuisson et réchauffage des aliments.** Toute autre utilisation est à proscrire. **Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de l'appareil contraire à celle spécifiée ci-dessus.**

Retirez l'appareil de son emballage et procédez à l'élimination de ce dernier selon les prescriptions en vigueur. Veuillez à ne laisser traîner aucun élément d'emballage dans la maison et tenez tout élément d'emballage hors de portée des enfants. Triez les différents éléments d'emballage et déposez-les à la déchetterie la plus proche de votre domicile.

Une fois l'emballage retiré, assurez-vous que la cuisinière n'est pas endommagée. Si vous avez le moindre doute à ce sujet, n'utilisez pas la cuisinière.

Nettoyez minutieusement l'appareil et ses accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Ceci éliminera les éventuelles salissures et "l'odeur de neuf" (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

La mise à la terre est obligatoire et doit être réalisée conformément aux normes de sécurité en vigueur en matière d'installation électrique. La sécurité électrique de l'appareil ne peut être garantie que si la mise à la terre du logement a été effectuée conformément aux normes en vigueur.

La prise qui est reliée au câble d'alimentation de l'appareil et la prise secteur doivent être compatibles et conformes aux normes en vigueur. Assurez-vous que la prise électrique reste accessible une fois l'appareil installé pour permettre sa vérification périodique.

**Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil, tirez sur la prise.**

Afin de garantir la sécurité électrique, confiez toute réparation à des spécialistes agréés. Mettez l'appareil hors tension avant toute opération d'entretien. Pour ce faire, débranchez la prise ou retirez le fusible correspondant. Fermez l'arrivée de gaz.

Si vous avez des difficultés à tourner les robinets de gaz, remplacez-les. N'essayez en aucun cas de les ouvrir et de les graisser.

**Contactez un technicien qualifié pour réaliser cette opération.**

Une fois l'installation terminée, testez l'appareil en suivant les instructions ci-dessous. En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche.

**N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.**

En tant qu'utilisateur, vous êtes responsable du bon usage et de l'entretien de l'appareil. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

Assurez-vous que tous les éléments des brûleurs sont montés correctement.

Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans ustensiles posés dessus. Ne faites pas chauffer d'ustensiles vides ; ceci peut provoquer une accumulation de chaleur. Utilisez des ustensiles à fond épais : ceci améliore la répartition de la chaleur, notamment à feu doux. Utilisez des ustensiles dont la taille est adaptée à la taille du brûleur afin de tirer le meilleur parti de la chaleur dégagée par la flamme et, par conséquent, de réaliser des économies.

Mettez les brûleurs sur feu doux lorsque vous retirez les ustensiles du feu pour une courte durée. Vous réduisez ainsi tout risque de brûlure lorsque vous vous tenez à proximité de la flamme ; cela vous permet également de réaliser des économies de gaz et de réduire la pollution. Lorsque vous cessez d'utiliser la table de cuisson, vérifiez systématiquement que les manettes de commande sont bien revenues à leur position initiale (off).

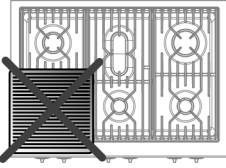
**Ne placez jamais d'objets inflammables dans le four :** un incendie peut se déclarer si celui-ci est activé par mégarde. **En cas d'incendie, fermez l'arrivée de gaz principale et coupez le courant dans l'ensemble du logement.** Ne jetez pas d'eau sur de l'huile enflammée. Les aliments préparés dans de la graisse ou de l'huile ne doivent pas être laissés sans surveillance. Ne conservez pas d'objets ou d'aérosols inflammables à proximité de l'appareil et n'utilisez pas ces aérosols près des brûleurs en activité. Évitez de porter des vêtements et accessoires amples à proximité des brûleurs lorsque ceux-ci fonctionnent : l'enflamment des vêtements peut causer de graves blessures.

Si la table de cuisson est installée sous une hotte aspirante, ne faites pas fonctionner les brûleurs sans ustensiles de cuisson placés dessus. Le dégagement de chaleur risque d'endommager les éléments de la hotte et d'enflammer les résidus de graisses présents sur le filtre. Veillez à ce que la hotte dispose d'un volume d'air suffisant lors du fonctionnement en mode extraction.

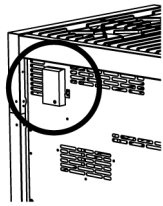
Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité de l'appareil, prenez garde à ce que leurs cordons d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

**N'utilisez pas** d'ustensiles de cuisson dépassant du périmètre externe de la table de cuisson.

N'utilisez pas d'ustensiles de diamètre inférieur à 80 mm ou supérieur à 260 mm. La cuisinière est équipée d'une grille supplémentaire. Cette grille est indispensable lorsque vous utilisez le brûleur à triple flamme pour des ustensiles de cuisson dont le diamètre est supérieur à 260 mm, pour des plaques, cocottes et toutes sortes



de récipients concaves (woks, etc.). Lorsque vous utilisez des ustensiles de diamètre important, veillez à respecter une distance minimum de 50 mm entre l'ustensile en question et les éléments inflammables à proximité. Veillez également à respecter une distance minimum de 15 mm entre la manette de commande et l'ustensile de cuisson.



La plaque signalétique mentionnant les caractéristiques techniques, le numéro de série et le modèle de l'appareil est visible à l'arrière de l'appareil.

**Cette plaque ne doit en aucun cas être démontée.**

**Cet appareil doit être utilisé exclusivement par des adultes.** Ne laissez aucun enfant s'approcher de l'appareil ni jouer avec. Ne laissez aucun objet sur l'appareil susceptible d'attirer l'attention des enfants. Maintenez les enfants à distance de l'appareil ; certaines parties de l'appareil ainsi que les ustensiles utilisés sont en effet très chauds et constituent donc un risque lors de la cuisson, mais également après la cuisson, lorsque l'appareil refroidit. Veillez à orienter les poignées des ustensiles de cuisson vers l'arrière de l'appareil afin que les enfants ne puissent les atteindre ni renverser les ustensiles.



N'essayez jamais de vous asseoir ou de monter sur la porte du four ou sur le tiroir ouvert. La capacité dynamique de ces éléments est de 25 kg.

Si vous souhaitez vous débarrasser de cet appareil, vous devez l'amener à un centre de traitement des déchets adéquat.

Lors de l'achat, l'utilisateur assume la responsabilité directe du produit et doit donc s'assurer que dans le cadre d'une utilisation normale, l'appareil n'est soumis à aucune instabilité, déformation, cassure ou usure susceptible de remettre en cause la sécurité de l'appareil.

Ce produit a été conçu et fabriqué pour assurer un fonctionnement sécurisé et ne présente aucun danger pour l'être humain, les animaux ou les objets.

Si la cuisinière est posée sur un socle, elle doit être positionnée de façon à ne pas pouvoir glisser de son socle.

***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par des personnes ou des objets résultant du non-respect des directives ci-dessus, de la modification de tout élément de l'appareil ou de l'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.***



---

# Informations générales

Ce produit est conforme aux exigences des directives européennes suivantes :

- Directive **73/23/CEE** relative aux basses tensions
- Directive **89/336/CEE** relative à la compatibilité électromagnétique
- Directive **90/396/CEE** relative aux appareils à gaz
- Directive **89/109/CEE** relative aux matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

---

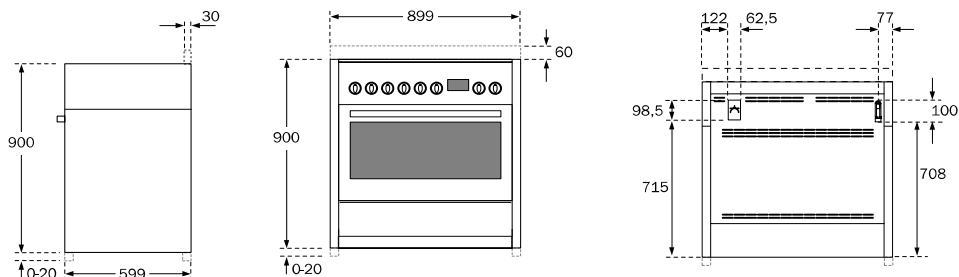
## Support technique

Les directives susmentionnées sont également conformes à la **directive machine 98/37/CE**.

*Avant sa sortie de l'usine, cet appareil a été testé et configuré par des professionnels qualifiés, de façon à garantir les meilleurs résultats. Toute réparation ou tout réglage ultérieur qui s'avérerait nécessaire doit être effectué avec la plus grande attention. Par conséquent, nous vous recommandons de contacter votre revendeur ou centre de réparation le plus proche en précisant la nature du problème rencontré et le modèle de l'appareil.*

# Installation

## Dimensions de la cuisinière



## Mises en garde générales

**L'INSTALLATION ET LA CONFIGURATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN PROFESSIONNEL AGRÉÉ ET DOIVENT RESPECTER LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR. Une installation incorrecte est susceptible d'invalider la garantie et de donner lieu à des poursuites.**

**Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage subi par des êtres humains, des animaux ou des objets qui résulterait du non-respect des recommandations susmentionnées (voir le chapitre "Recommandations d'utilisation").**

Les caractéristiques techniques de l'appareil sont mentionnées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil. Les différents réglages figurent sur une étiquette apposée sur l'emballage et sur l'appareil. **Ne tirez pas sur la poignée de la porte du four pour déplacer l'appareil ou pour le retirer de son emballage.**

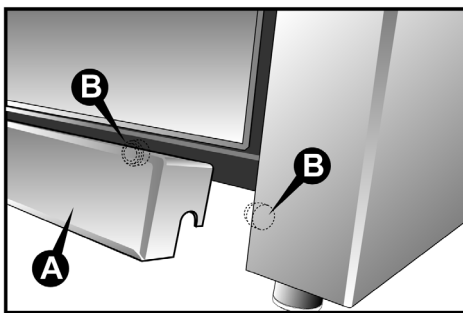
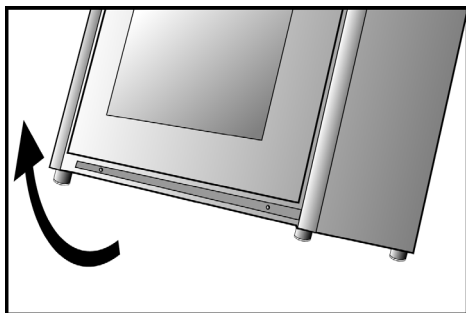
## Montage de l'enjoliveur avant

Votre cuisinière est livrée avec un enjoliveur destiné à être monté sur la face avant de celle-ci afin d'en parfaire l'esthétique.

*Avant de manipuler la cuisinière, nous vous recommandons de retirer toutes les parties amovibles, en particulier les grilles de la table de cuisson ainsi que les brûleurs. Pour alléger la cuisinière, vous pouvez également retirer les accessoires situés à l'intérieur du four, ce qui évite par ailleurs tout risque de dommage à l'appareil lors de la manipulation.*

Procédez comme suit pour fixer l'enjoliveur :

- inclinez la cuisinière vers l'arrière, en la faisant reposer sur les pieds arrière.
- Présentez l'enjoliveur **A** dans sa position de montage, comme sur l'illustration.
- Positionnez l'enjoliveur sur la cuisinière.
- Appuyez sur l'enjoliveur pour qu'il s'enclenche sur les 4 broches **B** présentes sur le châssis de la cuisinière (2 de chaque côté).



## Montage des pieds réglables

La cuisinière est livrée montée avec les pieds standard. Un kit comprenant des pieds plus grands est également fourni. Si vous devez remplacer les pieds, il vous faut accéder au dessous de la cuisinière. Vous pouvez procéder pour cela de deux manières :

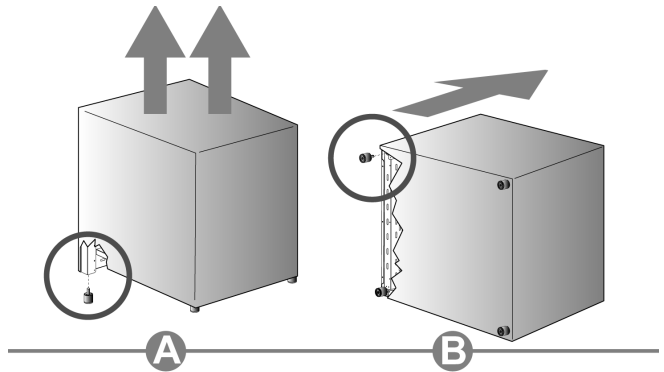
- A** En soulevant la cuisinière.
- B** En renversant la cuisinière sur sa face arrière.

Procédez ensuite comme suit :

- 1 Dévissez les pieds standard.
- 2 Sortez les autres pieds de leur emballage et vissez-les sous la cuisinière.

Le réglage définitif des pieds pour la mise à niveau de la cuisinière s'effectuera une fois les raccordements au gaz et à l'alimentation électrique effectués.

*Avant de manipuler la cuisinière, nous vous recommandons de retirer toutes les parties amovibles, en particulier les grilles de la table de cuisson ainsi que les brûleurs. Pour alléger la cuisinière, vous pouvez également retirer les accessoires situés à l'intérieur du four, ce qui évite par ailleurs tout risque de*

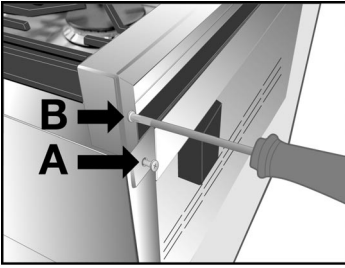


*dommage à l'appareil lors de la manipulation.*

*Si la cuisinière doit ensuite être déplacée vers son emplacement définitif, **vissez les pieds à fond et n'effectuez la mise à niveau de la cuisinière qu'une fois que les autres opérations ont été réalisées.***

## Montage du dossieret

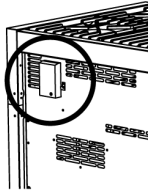
Votre cuisinière est livrée avec un dossieret. Procédez comme suit pour le monter. Vous pouvez également choisir d'utiliser la cuisinière sans le dossieret.



- Retirez l'emballage et le film protecteur
- Dégraissez la partie de la cuisinière sur laquelle est placé le ruban adhésif
- Retirez le film protecteur du ruban adhésif
- Positionnez le dossier sur la table de cuisson
- Vissez les plaques de fixation sur la cuisinière (A)
- Vissez les plaques de fixation sur le dossier (B)

## Raccordement électrique

Assurez-vous que la tension et la capacité du secteur correspondent aux spécifications mentionnées sur la plaque située à l'arrière de l'appareil.



**Cette plaque ne doit en aucun cas être démontée.**

La prise reliée au câble d'alimentation de l'appareil et la prise secteur doivent être compatibles et conformes aux normes électriques en vigueur. Vérifiez que votre installation électrique est bien reliée à la terre. Assurez-vous que la prise électrique reste accessible une fois l'appareil installé, ceci afin de permettre la vérification périodique de votre appareil. Le câble d'alimentation doit être conforme aux normes nationales en vigueur.

Installez sur le circuit électrique correspondant à la cuisinière un disjoncteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture d'au moins **3 mm** entre ses contacts et situé dans un emplacement adéquat à proximité de l'appareil.

**N'utilisez pas de convertisseur ni d'adaptateur ni de prise montée en dérivation.**

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la mise à la terre de l'installation est effective. Assurez-vous que le disjoncteur installé et le circuit électrique domestique sont compatibles avec la charge de l'appareil.

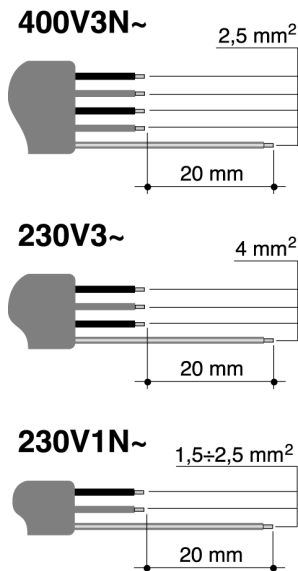
**Aucun dispositif de coupure ne doit être monté sur le fil de terre jaune et vert.**

Le câble électrique ne doit pas entrer en contact avec des éléments dont la température dépasse celle de la pièce de **50°K** ou plus.

La cuisinière doit être installée conformément à la dernière édition de la réglementation IEE.

## Sections des fils du câble d'alimentation

Utilisez un câble correspondant au type d'alimentation de votre logement en vous référant au tableau suivant.



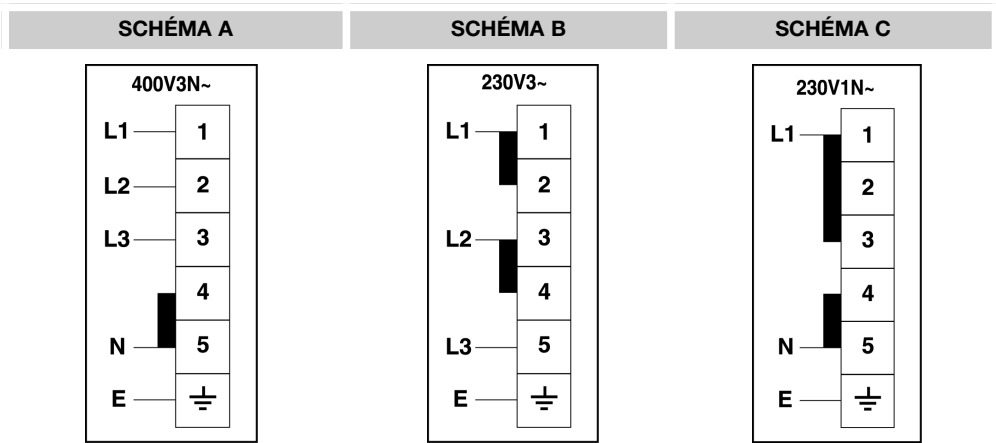
**Alimentation de type 400 V 3N~ (modèles reliés selon le SCHÉMA "A") :** utilisez un câble de type H05RR-F / H05RN-F (5 x 2,5 mm<sup>2</sup>).

**Alimentation de type 230 V 3~ (modèles reliés initialement selon le SCHÉMA C mais transformés par l'installateur pour qu'ils soient reliés selon le SCHÉMA B) :** utilisez un câble de type H05RR-F / H05RN-F (4 x 4 mm<sup>2</sup>).

**Alimentation de type 230 V 1N~ (modèles reliés selon le SCHÉMA C) :** jusqu'à 2,9 kW, utilisez un câble de type H05RR-F / H05RN-F (3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) ; entre 2,9 kW et 5,4 kW, utilisez un câble de type H05RR-F / H05RN-F (3 x 2,5 mm<sup>2</sup>). La longueur du fil de terre (**jaune et vert**) à l'extrémité du câble devant être reliée à l'appareil doit être supérieure d'au moins **20 mm** à celle du fil de neutre et du fil de phase.

## Type d'alimentation du logement

Le type d'alimentation du logement affecte aussi les connexions dans le bornier, il suffit de repiquer les extrémités des fils selon les schémas suivants.

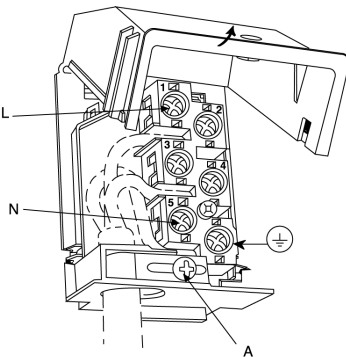
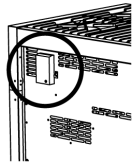


### RACCORDEMENT AU BORNIER

MODÈLE	PUISSANCE EN KW	ALIMENTATION
CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS (1 FOUR)	2,9	SCHÉMA C

## Remplacement du câble d'alimentation

Pour remplacer le câble d'alimentation, il est nécessaire d'accéder au bornier. Celui-ci se situe à l'arrière de l'appareil, dans le coin supérieur gauche (voir schéma ci-contre).



Procédez comme suit pour remplacer le câble :

- Débranchez le câble du secteur.
- Ouvrez le bornier.
- Dévissez la vis **A** qui maintient le câble.
- Dévissez les contacts à vis de chaque fil et remplacez le câble par un autre de même longueur et correspondant à votre installation (voir le tableau de la partie relative aux "Sections des fils du câble d'alimentation").
- Le fil de terre (**jaune et vert**) doit être relié à la borne  $\oplus$  et doit être environ **20 mm** plus long que les autres fils.
- Le fil de neutre (**bleu**) doit être relié à la borne **N**.
- Le fil de phase doit être relié à la borne **L**.

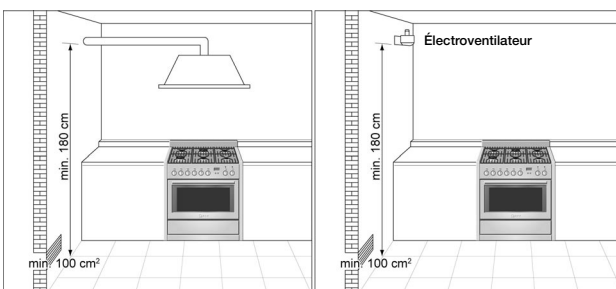
## Ventilation de la pièce

Cet appareil ne dispose pas d'un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit par conséquent être installé et connecté conformément aux normes en vigueur. Veuillez plus particulièrement à respecter les normes en matière d'aération des locaux.

Cet appareil ne peut être installé que dans des locaux ventilés et conformément aux normes en vigueur. Les murs externes devront donc disposer d'ouvertures, ou à défaut de conduits, de sorte que la ventilation, naturelle ou forcée, assure **de façon permanente et suffisante** à la fois l'arrivée d'air nécessaire à une bonne combustion et le refoulement de l'air vicié.

Si cet appareil est le seul appareil à gaz dans la pièce, il est nécessaire d'installer une hotte afin d'évacuer naturellement et directement l'air vicié. Cette hotte doit disposer d'un conduit vertical rectiligne d'une longueur au moins deux fois supérieure à son diamètre, sa section faisant elle au minimum **100 cm<sup>2</sup>**.

Concernant l'arrivée d'air dans la pièce, il faut prévoir une ouverture similaire d'au moins **100 cm<sup>2</sup>** qui communique directement avec l'extérieur. Elle sera située à proximité du niveau du sol de la pièce de façon à ne pas être obstruée, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur, et de façon à ne pas gêner la



combustion au niveau des brûleurs ni la bonne évacuation de l'air vicié, pour laquelle l'ouverture ménagée devra se situer à une hauteur minimum de **180 cm** par rapport à l'arrivée d'air.

**La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit jamais être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h par kW** (vérifiez la puissance en kW indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil). Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsque d'autres appareils à gaz sont présents dans la pièce ou qu'il n'est pas possible



d'obtenir une ventilation naturelle directe, il est nécessaire de créer une ventilation naturelle indirecte ou une ventilation forcée : **pour ce type d'opération, il est nécessaire de faire appel à un technicien qualifié pour installer un système de ventilation qui soit conforme aux normes en vigueur.**

L'emplacement des ouvertures doit être choisi de façon à éviter la formation d'un courant d'air qui nuirait aux occupants du logement. De plus, il est interdit d'avoir recours à des conduits déjà utilisés par d'autres appareils pour évacuer les produits de combustion.

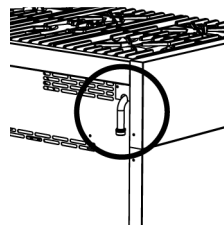
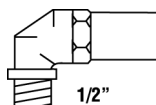
L'utilisation de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous par conséquent que votre cuisine est suffisamment ventilée. Les orifices de ventilation ne doivent pas être obstrués. En cas d'utilisation prolongée de l'appareil avec plusieurs brûleurs allumés, assurez une ventilation suffisante de la pièce en ouvrant une fenêtre ou une porte ou en augmentant la puissance de votre hotte aspirante.

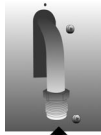
## Raccordement au gaz

Cet appareil doit être installé conformément aux prescriptions en vigueur, dans un endroit bien ventilé.

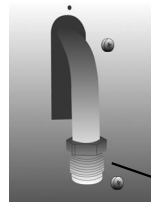
Nous vous recommandons de vérifier que l'appareil est bien configuré pour le type et la pression de gaz qu'il va recevoir. Le raccordement à l'arrivée de gaz doit être effectué par un professionnel et dans le respect des normes en vigueur qui recommandent l'installation d'un robinet d'arrêt à l'extrémité du tuyau. Ce robinet d'arrêt spécial doit être installé entre l'arrivée de gaz et la table de cuisson pour permettre de couper le gaz en cas d'accident pendant ou après la cuisson. Ce robinet doit être aisément accessible en toutes circonstances et doit être fermé en cas de non-utilisation prolongée de l'appareil.

Le raccord fileté 1/2" pour l'alimentation en gaz est





ISO 7-1

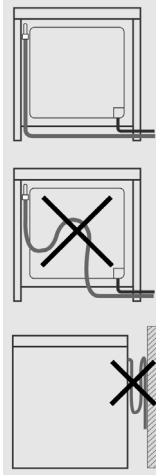


ISO 228-1

AT	X	
BE	X	
CH	X	
DE	X	
DK	X	
ES	X	X
FI	X	X
FR		X
GB	X	
GR	X	
HU	X	X
IE	X	
IS		
IT	X	X
LU		
NL	X	
NO	X	X
PT	X	X
SE	X	X
TR		

situé à l'arrière de l'appareil, côté droit (en regardant l'appareil de derrière). **Pour les gaz butane et propane**, un détendeur conforme aux normes en vigueur doit être installé sur le tuyau d'alimentation en gaz. Les joints doivent également être conformes aux normes en vigueur.

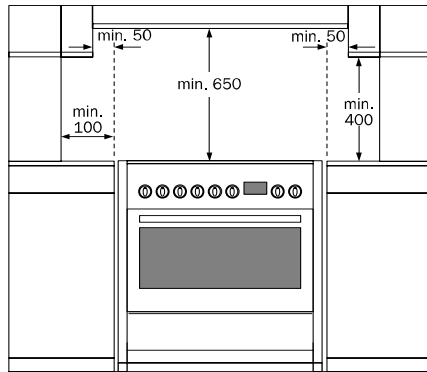
Une fois le raccordement au gaz effectué, vérifiez l'étanchéité des raccords en les mouillant avec de l'eau savonneuse.



#### Utilisation de **tuyaux flexibles** :

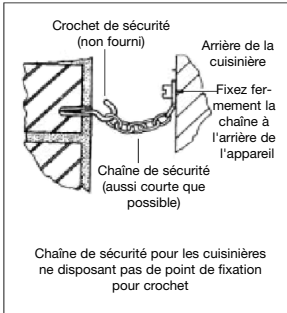
- veillez à ce que le tuyau ne soit ni comprimé ni écrasé ;
- assurez-vous que le tuyau n'est pas soumis à une force de traction ou à une torsion excessive ;
- veillez à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec des arêtes ou des angles tranchants, etc.
- assurez-vous que le tuyau n'est pas en contact avec des éléments dont la température peut dépasser de **70°K** celle de la pièce ; veillez également à ce que le tuyau puisse être vérifié sur toute sa longueur.

Veillez tout particulièrement à l'étanchéité du raccordement.



*L'appareil doit être revêtu d'un matériau résistant à la chaleur (**90 °C au minimum**). S'il doit être installé à proximité d'autres éléments, veillez toutefois à respecter les écarts minimaux décrits dans le schéma ci-dessous.*

## Chaîne de sécurité



La cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité tel que la chaîne de sécurité illustrée ci-contre qui permet de la maintenir solidement arrimée au mur.

Quelle que soit la position choisie, pensez à ménager un espace suffisant pour pouvoir retirer la cuisinière à des fins de nettoyage et d'entretien.

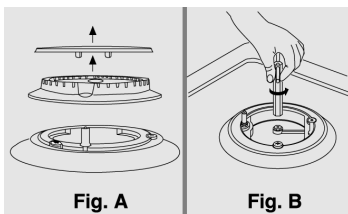
La paroi située derrière la cuisinière doit être réalisée dans un matériau ignifuge, tel qu'un carrelage mural en céramique, sur toute sa surface, c'est-à-dire sur 450 mm de hauteur entre la table de cuisson et la hotte, et sur toute la largeur de la cuisinière).

Cet appareil est conçu de sorte à ne pas faire saillie par rapport au plan de travail standard de 600 mm (en dehors des poignées). La position idéale est obtenue en poussant la cuisinière à fond contre le mur.

**Le poids de cet appareil étant conséquent, il doit être posé sur un sol dur afin de pouvoir être installé et entretenu sans endommager le sol.**

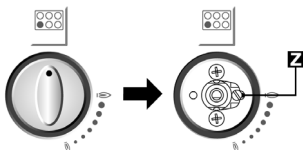
## Changement de type de gaz

Le type de gaz et la pression paramétrés en usine pour cette cuisinière sont indiqués sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil, à proximité du raccord de gaz. Si la cuisinière est destinée à être utilisée avec un **autre** type de gaz que celui paramétré, vous devrez changer les injecteurs, parfois également les dérivations et régler le débit réduit des brûleurs. Conformez-vous aux instructions suivantes pour remplacer les injecteurs de la table de cuisson :



- Avant toute opération, débranchez la cuisinière du secteur.
- Retirez les grilles de la table de cuisson.
- Retirez les brûleurs et leurs chapeaux (**fig. A**).
- Retirez les injecteurs (**fig. B**) et remplacez-les par des injecteurs convenant au type de gaz utilisé (référez-vous à la partie "**TABLEAU GÉNÉRAL DES INJECTEURS**").
- Remplacez l'ancienne étiquette (apposée à l'arrière de l'appareil) par celle fournie avec le nouveau kit d'injecteurs.
- Remontez tous les éléments en suivant les instructions ci-dessus dans l'ordre inverse et en vous assurant de bien repositionner les chapeaux sur chaque brûleur.
- *Si votre appareil doit être converti au gaz de pétrole liquéfié à une pression comprise entre 30 et 50 mbar, les dérivations des robinets doivent être remplacées. Nous vous recommandons de faire appel à un technicien qualifié pour cette opération.*

## Réglage du débit réduit sur les robinets de la table de cuisson



- Allumez le brûleur et tournez la manette de commande jusqu'à la position minimale 🔥.
- Retirez le bouton de la manette de commande.
- À l'aide d'un tournevis, modifiez le réglage de la vis interne **Z** jusqu'à obtenir une flamme stable à débit réduit.
- Remettez le bouton de la manette de commande.
- *En dévissant la vis interne **Z**, vous augmentez le débit, et en la vissant, vous le réduisez.*
- *Le réglage est bon lorsque la hauteur de la flamme à débit réduit est de **3 ou 4 mm**.*
- *En passant brusquement du débit maximal au débit réduit et vice versa, **assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas**.*

## Raccordement au gaz de pétrole liquéfié

Utilisez un détendeur et reliez-le à la bouteille en respectant les normes en vigueur.

**TABLEAU GÉNÉRAL DES INJECTEURS**

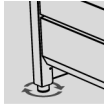
TYPE DE GAZ	mbar	N° INJECTEUR		BRÛLEUR	PUISSANCE (Watts)		CONSOMMATION
		INJECTEUR	DÉRIVATION		MAX.	MIN.	MAX.
GAZ NATUREL E G20	20	115	RÉGL.	RAPIDE	3000	750	286 l/h
		97	RÉGL.	SEMI-RAPIDE	1750	440	167 l/h
		72	RÉGL.	AUXILIAIRE	1000	300	95 l/h
		128	RÉGL.	TRIPLE COURONNE (A)*	3300	1500	314 l/h
		135	RÉGL.	TRIPLE COURONNE (D)*	3500	1500	333 l/h
GAZ NATUREL LL G25	20	134	RÉGL.	RAPIDE	3000	750	332 l/h
		100	RÉGL.	SEMI-RAPIDE	1750	440	194 l/h
		77	RÉGL.	AUXILIAIRE	1000	300	111 l/h
		137	RÉGL.	TRIPLE COURONNE (A)*	3300	1500	365 l/h
		145	RÉGL.	TRIPLE COURONNE (D)*	3500	1500	387 l/h
GAZ NATUREL G25	25	121	RÉGL.	RAPIDE	3000	750	332 l/h
		94	RÉGL.	SEMI-RAPIDE	1750	440	194 l/h
		72	RÉGL.	AUXILIAIRE	1000	300	111 l/h
		135	RÉGL.	TRIPLE COURONNE (A)*	3300	1500	365 l/h
		138	RÉGL.	TRIPLE COURONNE (D)*	3500	1500	387 l/h
LPG BUTANE PROPANE G30/G31	28-30/37	85	0,44	RAPIDE	3000	750	219 g/h
		65	0,34	SEMI-RAPIDE	1750	440	128 g/h
		50	0,27	AUXILIAIRE	1000	330	73 g/h
		93	0,60	TRIPLE COURONNE (A)*	3300	1500	240 g/h
		95	0,60	TRIPLE COURONNE (D)*	3500	1500	254 g/h
GPL BUTANE PROPANE G30	50	75	0,38	RAPIDE	3000	750	219 g/h
		58	0,29	SEMI-RAPIDE	1750	440	128 g/h
		43	0,23	AUXILIAIRE	1000	300	73 g/h
		73	0,57	TRIPLE COURONNE (A)*	3300	1500	240 g/h
		75	0,57	TRIPLE COURONNE (D)*	3500	1500	254 g/h

\* Position A : avant gauche, position D : arrière centre (voir également "Description de la table de cuisson")

---

# Finalisation de l'installation

## Positionnement et mise à niveau de la cuisinière

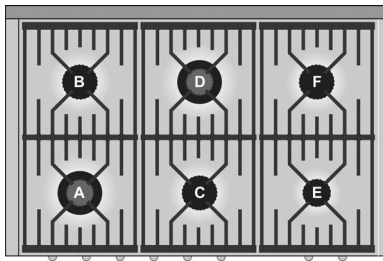


Une fois le raccordement au gaz et le branchement électrique effectués, vous pouvez mettre à niveau la cuisinière à l'aide des quatre pieds réglables.

*Si vous devez déplacer l'appareil pour le positionner à son emplacement définitif, **assurez-vous auparavant que les pieds sont bien serrés. Dans l'idéal, les pieds ne doivent être réglés qu'une fois l'appareil placé à son emplacement définitif.***

---

## Description de la table de cuisson



A – Brûleur à triple couronne	3,30 kW
B – Brûleur semi-rapide	1,75 kW
C – Brûleur semi-rapide	1,75 kW
D – Brûleur à triple couronne	3,50 kW
E – Brûleur auxiliaire	1,00 kW
F – Brûleur rapide	3,00 kW



# Présentation des commandes

## Panneau avant

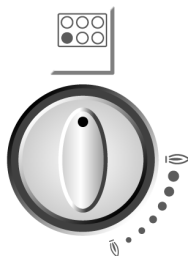
Toutes les commandes permettant d'utiliser la table de cuisson et le four sont rassemblées sur le panneau avant.

### PANNEAU DE COMMANDE



### DESCRIPTION DE LA MANETTE DE COMMANDE DES BRÛLEURS

Pour allumer un brûleur, enfoncez la manette de commande correspondante tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la positionner sur le symbole de débit maximal . Pour régler l'intensité du brûleur, placez la manette de commande entre les positions de débit maximal et de débit réduit . Pour éteindre le brûleur, ramenez la manette de commande sur sa position initiale .



### DISPOSITION DES BRÛLEURS – Description des symboles



ARRIÈRE  
GAUCHE



AVANT  
CENTRAL



AVANT  
GAUCHE



ARRIÈRE  
DROIT

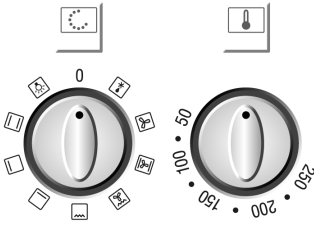


ARRIÈRE  
CENTRAL




AVANT DROIT

## DESCRIPTION DES MANETTES DU FOUR ÉLECTRIQUE



Vous disposez de deux manettes pour le four électrique : **le sélecteur de fonction et la manette de thermostat**. Ces manettes vous permettent de sélectionner le mode de cuisson le plus approprié pour les différents plats en sélectionnant les résistances à activer et en réglant la température souhaitée (comprise entre **50 °C** et **MAX**).

Deux voyants lumineux sont disposés au-dessus des manettes du four : celui de gauche, au-dessus du sélecteur de fonction, s'allume lorsque le four est en fonctionnement ; celui de droite, situé au-dessus de la manette de thermostat, signale lorsque la température définie est atteinte. Il s'allume et s'éteint successivement, indiquant que le four s'active automatiquement pour maintenir sa température si celle-ci descend sous le niveau défini par le thermostat.

Le four dispose d'un éclairage interne. La lumière est allumée en permanence lorsque le four fonctionne. Il est également possible de l'allumer lorsque le four est éteint, en vue de procéder à un nettoyage, en plaçant le sélecteur de fonction sur le symbole .

## DESCRIPTION DES SYMBOLES SUR LE SÉLECTEUR DE FONCTIONS DU FOUR



ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR



CHALEUR NATURELLE



RÉSISTANCE DE VOÛTE



RÉSISTANCE DE SOLE



GRIL



GRIL VENTILÉ



CHALEUR BRASSÉE



CHALEUR TOURNANTE



DÉCONGÉLATION

# Horloge électronique

L'horloge électronique peut être paramétrée d'une seule main ; après avoir appuyé sur le bouton, réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif. Il est possible de modifier l'heure tant que l'affichage clignote (lorsqu'aucun bouton n'est pressé, l'horloge revient en mode normal après environ 4 secondes).

## Panneau de commande



## Fonctions spéciales

### Désactivation de l'affichage

1. Maintenez le bouton ◀▶ enfoncé pendant 7 secondes. L'affichage est alors vierge et l'horloge continue à tourner en arrière-plan.
2. Pour réactiver l'affichage, appuyez brièvement sur le bouton ▶◀.

### Réglage de l'heure

Voir la section "Utilisation du four électrique".

### Atténuation de l'affichage

Entre 22h00 et 6h00, l'intensité de l'affichage est automatiquement atténuée.

## Minuterie



1. Appuyez sur le bouton ◀▶ et réglez le temps de cuisson (par exemple 5 minutes). Une fois le réglage effectué, l'afficheur indique le temps restant.
2. Lorsque le laps de temps défini s'est écoulé, le four émet un signal sonore et le symbole Δ clignote. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur le bouton ◀▶.

## Minuterie automatique

### Arrêt automatique du four



Vous pouvez allumer et éteindre automatiquement le four à l'aide de l'horloge électronique.

Si vous voulez faire cuire ou rôtir un plat immédiatement, vous avez simplement à définir le temps de cuisson.

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four.
2. Appuyez sur le bouton ◀▶ jusqu'à ce que le symbole ⇨ clignote puis définissez le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif (exemple : 1 heure et 30 minutes). Au bout de 4 secondes, l'afficheur indique à nouveau l'heure actuelle. Le symbole ⇨ signale l'activation de la minuterie automatique.
3. Une fois le temps imparti écoulé (soit dans l'exemple considéré 1 heure et 30 minutes), le four émet un signal sonore et le symbole ⇨ clignote. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur le bouton ◀▶.
4. Éteignez le four.
5. Pour désactiver la minuterie automatique, appuyez à nouveau sur le bouton ◀▶.

## Démarrage et arrêt automatiques du four



Si vous voulez faire cuire ou rôtir un plat ultérieurement, vous devez définir le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four.
2. Appuyez sur le bouton ◀▶ jusqu'à ce que le symbole ↳ clignote puis définissez le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif (exemple : 1 heure et 30 minutes).
3. Appuyez sur le bouton ▶ jusqu'à ce que le symbole → clignote puis définissez l'heure d'arrêt à l'aide du bouton rotatif (exemple : 12:30). Au bout de 4 secondes, l'afficheur indique à nouveau l'heure actuelle. Le symbole → signale l'activation de la minuterie automatique.
4. Le four s'allume et s'éteint automatiquement aux heures définies (dans l'exemple ci-contre, il s'allume à 11:00 et s'éteint à 12:30).
5. Une fois le temps imparti écoulé, le four émet un signal sonore et le symbole → clignote. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur le bouton ◀▶.
6. Éteignez le four.
7. Pour désactiver la minuterie automatique, appuyez à nouveau sur le bouton ◀▶.

## Vérification, correction et annulation des réglages

1. Pour vérifier vos réglages, appuyez sur le bouton ◀▶ jusqu'à ce que le symbole désiré clignote.
2. Corrigez si nécessaire vos réglages à l'aide du bouton rotatif.
3. Si vous souhaitez annuler vos réglages, réglez le temps de cuisson à 0:00 puis éteignez le four.

## Remarque

La minuterie automatique révélera tout son intérêt avec des plats dont la cuisson ne nécessite que peu de surveillance.

La plage de programmation maximale de la minuterie et de l'heure d'arrêt est de 24 heures.

Les réglages peuvent être affichés à tout moment en appuyant sur le bouton ◀▶.




# Utilisation de la table de cuisson

Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien en place et que les grilles sont correctement disposées sur la table de cuisson.

Dans des conditions normales de fonctionnement, l'appareil s'échauffe considérablement. Il faut par conséquent l'utiliser avec précaution. **Empêchez vos enfants de s'approcher de la cuisinière.** Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque celle-ci fonctionne.


## Allumer les brûleurs

Toutes les manettes de commande des brûleurs sont dotées des symboles suivants :

-  robinet fermé
-  débit maximal
-  débit réduit

Le débit réduit s'obtient en tournant la manette à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Tous les réglages intermédiaires se situent entre les positions de débit maximal et de débit réduit, **et non entre les positions de débit maximal et de robinet fermé.**


## Allumage à une main

Les brûleurs sont équipés d'un système d'allumage à une main. Pour allumer l'un des brûleurs, enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la placer en position de débit maximal . Maintenez enfoncée la manette de commande pour déclencher le système d'allumage à une main. Comptez un délai de déclenchement d'environ **10 secondes**, le temps que le robinet de sécurité s'ouvre. En cas de coupure de courant, le brûleur peut également être allumé à l'aide d'une allumette (voir la section "Allumage manuel").

*Si le brûleur venait à s'éteindre accidentellement, l'appareil dispose d'une sécurité thermocouple qui bloque l'arrivée de gaz, même lorsque le robinet du brûleur est ouvert.*


*La fonction d'allumage à une main ne doit pas être utilisée pendant plus de **15** secondes. Si passé ce délai le brûleur ne s'est pas allumé, relâchez la manette de commande, ouvrez une fenêtre et attendez **1** minute avant de réessayer. Si la flamme s'éteint accidentellement, ramenez la manette de commande en position de robinet fermé et n'essayez pas de rallumer le brûleur avant au moins **1** minute.*

## **Allumage manuel**

Pour allumer manuellement l'un des brûleurs, approchez une allumette enflammée du brûleur, puis enfoncez la manette de commande correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la placer en position de débit maximal . Relâchez la manette lorsque le brûleur est allumé.

---

## **Éteindre les brûleurs**

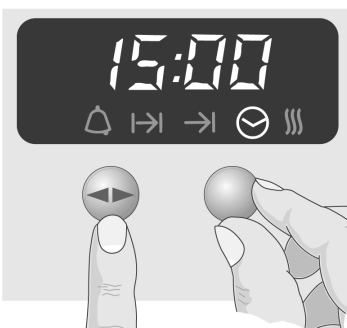
À la fin de la cuisson, ramenez la manette de commande en position de robinet fermé .

# Utilisation du four électrique

## Mises en garde générales

Lorsque le four est en fonctionnement, les parois externes et la porte du four peuvent être très chaudes. **Par conséquent, tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. Ne les laissez pas non plus s'asseoir sur la porte du four ouverte ni jouer avec celle-ci. Ne vous servez pas de la porte pour vous asseoir.**

## Heure



Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur le fond du four.

**Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez régler l'heure de l'horloge électronique.**

Une fois l'appareil raccordé au secteur ou après une panne de courant, l'affichage  $0:00$  clignote. Appuyez sur le bouton ◀ puis réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif (par exemple  $15:00$ ). Si vous voulez corriger l'heure, appuyez sur le bouton ▶ jusqu'à ce que le symbole clignote. Réglez ensuite l'heure à l'aide du bouton rotatif.

**Remarque :** l'heure ne peut être corrigée si une fonction de minuterie automatique est en cours (reportez-vous à la partie "Horloge électronique" pour la désactiver).

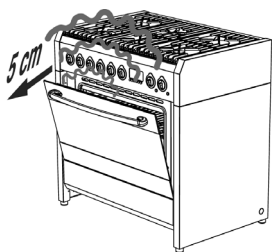
## Première utilisation du four

N'essayez pas de démonter la porte du four sans avoir attentivement consulté au préalable les instructions sur ce thème (voir la section "Démontage de la porte du four") : vous pouvez en effet vous blesser avec les charnières de la porte.


Lors de sa première utilisation, le four peut produire de la fumée ou des odeurs âcres dues à des résidus d'huile issus de la fabrication, ce qui peut donner aux plats sortis du four un goût et une odeur peu engageants.

**Avant d'introduire un plat dans le four, faites-le chauffer à température maximale pendant 30 à 40 minutes avec la porte fermée, et attendez que la fumée ou les odeurs aient complètement disparu.**









## Cuisson en mode convection naturelle


Afin d'éviter toute brûlure au contact des vapeurs situées à l'intérieur du four, procédez comme suit : placez le sélecteur de fonctions en position 0 ou bien en position  ; ouvrez la porte en deux temps : laissez-la d'abord entrouverte (**d'environ 5 cm**) pendant 4 à 5 secondes, puis ouvrez-la complètement.

Si vous devez intervenir sur le plat, veillez à laisser la porte ouverte le moins longtemps possible, afin d'éviter d'abaisser de façon excessive la température du four, ce qui peut compromettre la cuisson.


Placez le sélecteur de fonctions en position  et ajustez la température souhaitée à l'aide de la manette de thermostat. Pour une cuisson différente entre le dessus et le dessous du plat, placez le sélecteur de fonctions en position  (résistance de voûte uniquement) ou  (résistance de sole uniquement). Pour obtenir une cuisson uniforme dans l'ensemble du four, placez le sélecteur de fonctions en position  (chaleur brassée).

Après avoir préchauffé le four et inséré le plat, vous pouvez détecter un léger courant d'air entre la partie supérieure de la porte du four et la partie inférieure de la table de cuisson. **Dans le cas contraire, éteignez l'appareil et contactez immédiatement le support technique.**


## Cuisson en mode chaleur tournante

Placez le sélecteur de fonctions en position  ; et ajustez la température souhaitée à l'aide de la manette de thermostat.

## Cuisson en mode gril ventilé

Placez le sélecteur de fonctions en position  et sélectionnez la température la plus élevée en plaçant la manette de thermostat en position **(MAX)**.

## Décongélation

Placez le sélecteur de fonctions en position  et la manette de thermostat en position **0** : vous activez ainsi le ventilateur qui va déplacer l'air dans le four, accélérant la décongélation des plats surgelés.

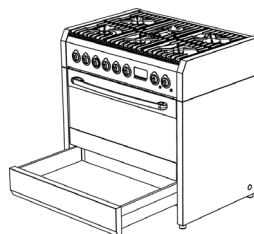
## Éteindre le four

Pour éteindre le four, ramenez la manette de thermostat en position **0**.

**Défaut de thermostat.** *En cas de défaut dans le thermostat, la température du four va anormalement s'élever, mais arrivé à un certain point le système de sécurité va automatiquement l'éteindre. Dès que la température redescend sous le niveau d'enclenchement du système de sécurité, le four se remet à fonctionner.*

## Tiroir de rangement

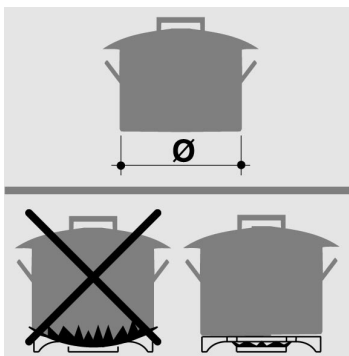
La cuisinière est dotée d'un tiroir de rangement situé sous le four. Celui-ci est exclusivement destiné à accueillir les accessoires métalliques fournis avec la cuisinière.



N'y rangez en aucun cas des matériaux inflammables tels que vêtements, papiers, etc.

# Conseils de cuisson

## Conseils d'utilisation de la table de cuisson



Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson doit être approprié au diamètre du brûleur utilisé (voir le tableau ci-dessous). La couronne de flammes du brûleur ne doit pas dépasser le diamètre de l'ustensile. Assurez-vous également d'utiliser des ustensiles à fond plat. Lorsque cela est possible, utilisez un couvercle sur les ustensiles pour optimiser la cuisson et réduire ainsi votre consommation énergétique. Vous pouvez également réduire le temps de cuisson des légumes, pommes de terre et autres en utilisant une quantité d'eau réduite.

Brûleur	Diamètre de l'ustensile (en mm)
Rapide	entre 240 et 260 mm
Semi-rapide	entre 160 et 220 mm
Auxiliaire	entre 80 et 140 mm
Triple couronne	entre 240 et 260 mm
Triple couronne avec grille supplémentaire	>260 et wok

La table de cuisson peut également être utilisée comme appareil "**à foyer ouvert**", ce qui est idéal pour faire mijoter vos plats. N'utilisez que des ustensiles multifonctions dont les dimensions sont compatibles avec la surface de cuisson du gril en fonte. Ce type de cuisson est idéal pour cuire différents types de viandes : ragoût de bœuf, porc grillé, blanquette, lapin à la bière, langue.

## Conseils d'utilisation du four

### Cuisson en mode convection naturelle

Le four permet d'optimiser la cuisson en proposant différents modes : convection naturelle, chaleur tournante et gril.

**La porte du four doit être complètement fermée, quel que soit le mode de cuisson choisi.**

Avec ce type de cuisson, la chaleur provient de la résistance de voûte ainsi que de la résistance de sole. Il est par conséquent préférable de placer la grille ou la plaque sur les gradins centraux. Si la cuisson nécessite une température plus élevée en

partie basse ou en partie haute, utilisez respectivement les gradins inférieurs et supérieurs. La convection naturelle est recommandée pour tous les plats nécessitant des températures ou temps de cuisson élevés. Ce mode de cuisson est également recommandé si vous utilisez des récipients en terre cuite, en porcelaine ou autres matériaux similaires.

## Cuisson en mode chaleur tournante

Avec ce type de cuisson, le plat est chauffé par de l'air préchauffé qui circule dans le four grâce au ventilateur situé au fond. La chaleur est diffusée rapidement et uniformément dans l'ensemble du four, permettant ainsi de cuire plusieurs plats simultanément en les disposant sur différents gradins. L'air est purgé de toute humidité, la zone ainsi asséchée empêchant toute diffusion et mélange des odeurs ou des saveurs.

La possibilité d'utiliser plusieurs gradins simultanément vous permet de cuire plusieurs plats différents en même temps. Les biscuits et les mini-pizzas peuvent ainsi être cuits dans trois moules différents. Bien sûr, le four peut tout à fait être utilisé pour une cuisson sur un seul gradin. L'utilisation des gradins inférieurs permet également de faciliter la surveillance de la cuisson.

La cuisson par chaleur tournante est particulièrement recommandée pour ramener rapidement un plat surgelé à température ambiante, pour stériliser les fruits, légumes et confitures avant leur mise en conserve, ainsi que pour faire sécher fruits et champignons.

## Cuisson en mode grill


La chaleur vient de la partie supérieure. Quasiment toutes les viandes peuvent être grillées, à l'exception des viandes maigres et de certains plats comme le pain de viande. Les viandes et poissons à griller seront idéalement arrosés d'un filet d'huile et disposés sur une grille placée soit sur le gradin supérieur, soit sur le gradin inférieur, en fonction de l'épaisseur de la viande, de façon à éviter de trop griller l'aliment en surface et de ne pas assez le chauffer à l'intérieur.

**Mode de cuisson recommandé pour :** viandes assez fines, hamburgers.

*Versez 1 ou 2 verres d'eau dans la lèchefrite et disposez-la sur le gradin inférieur pour éviter toute formation de fumées dues à l'écoulement du jus et des graisses.*

## Cuisson en mode gril ventilé

*Lorsque vous utilisez la fonction gril, veillez à toujours positionner la lèchefrite sur le gradin inférieur.*

Il est possible d'utiliser simultanément le gril et le ventilateur en plaçant le sélecteur de fonction en position  (gril ventilé).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement l'aliment, sa surface restant elle directement exposée au gril.

**Mode de cuisson recommandé pour :** viandes épaisses, gibier à plumes.

## Cuisson des viandes et poissons

Les viandes à faire cuire au four doivent peser au minimum **1 kg**. Les viandes rouges très tendres pour lesquelles la cuisson doit être saignante (rosbif, filet, etc.) ou qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur jus à l'intérieur, doivent être cuites à des températures élevées (**entre 200 et 250 °C**) pendant une courte durée. Les viandes blanches, les gibiers à plumes et les poissons doivent quant à eux être cuits à des températures plus basses (**entre 150 et 175 °C**).

Les ingrédients pour la sauce ne doivent être disposés dans le plat que si le temps de cuisson est court, dans le cas contraire, il faut les ajouter pendant la dernière demi-heure de cuisson. Les viandes peuvent être disposées dans un plat allant au four ou bien directement sur la grille, auquel cas vous n'oublierez pas de placer la lèchefrite en dessous afin de récupérer le jus. Appuyez sur la viande avec une cuillère pour vérifier la cuisson. Si elle est ferme, elle est prête à être dégustée.

À la fin de la cuisson, attendez au moins **15 minutes** avant de découper la viande afin de ne pas perdre le jus. Avant de servir, vous pouvez chauffer les assiettes dans le four en réglant le thermostat au minimum.

## Préparation de pâtisseries





Les pâtes montées doivent coller à la cuillère avant d'être enfournées car une trop grande fluidité allongerait le temps de cuisson. Les pâtisseries doivent être cuites à température moyenne (généralement entre **150 et 200 °C**) et nécessitent un préchauffage (**environ 10 minutes**). La porte du four ne doit pas être ouverte avant d'avoir atteint les 3/4 du temps de cuisson.

## Tableaux de cuissons

Les temps de cuisson diffèrent selon la nature du plat, son homogénéité et son volume. Nous vous recommandons de suivre avec attention vos premiers essais et de noter les résultats satisfaisants

afin de réussir systématiquement par la suite les plats que vous referez. Les trois tableaux suivants (I, II et III) vous fournissent des recommandations en fonction du plat préparé.

## MODES CHALEUR TOURNANTE ET CONVECTION TRADITIONNELLE (I)

PLAT	QUANTITÉ EN KG	GRADIN (1 = GRADIN INFÉRIEUR)		TEMPÉRATURE EN °C		DURÉE EN MINUTES
		CHALEUR TOURNANTE 	CONVECTION NATURELLE 	CHALEUR TOURNANTE 	CONVECTION NATURELLE 	
<b>PÂTISSERIES</b>						
PÂTE MONTÉE CUISANT DANS UN MOULE	1	1-3	2	175	200	60
PÂTE MONTÉE CUISANT SUR LA PLAQUE	1	1-3	2	175	200	50
FOND DE TARTE EN PÂTE BRISEE	0,5	1-3	3	175	200	30
PÂTE BRISEE AVEC FARCE HUMIDE	1,5	1-3	2	175	200	70
PÂTE BRISEE AVEC FARCE SECHE	1	1-3	2	175	200	45
PÂTE LEVEE NATURELLEMENT	1	1-3	1	175	200	50
PETITS FOURS	0,5	1-3	3	160	175	30
<b>VIANDE</b>						
VEAU	1	2	2	180	200	60
BŒUF	1	2	2	180	200	70
ROSBIF À L'ANGLAISE	1	2	2	220	220	50
PORC	1	2	2	180	200	70
POULET	1-1,5	2	2	200	200	70
<b>RAGOÛTS</b>						
RAGOÛT DE BŒUF	1	1	2	175	200	120
RAGOÛT DE VEAU	1	1	2	175	200	110
<b>POISSONS</b>						
EN FILET, EN STEAK, MORUE, COLIN, SOLE	1	1-3	2	180	180	30
MAQUEREAU, TURBOT, SAUMON	1	1-3	2	180	180	45
HÛITRES	1	1-3	2	180	180	20
<b>PLATS GRATINÉS</b>						
GRATIN DE PÂTES	2	1-3	2	185	200	60
GRATIN DE LÉGUMES	2	1-3	2	185	200	50
SOUFFLÉS SUCRÉS ET SALÉS	0,75	1-3	2	180	200	50
PIZZA ET CALZONE	0,5	1-3	2	200	220	30

- Les durées indiquées concernent l'utilisation d'une seule grille ou plaque ; si vous en utilisez plusieurs, augmentez le temps de cuisson de **5 à 10 minutes**.
- Les durées indiquées ne tiennent pas compte du préchauffage, qui prend environ **15 minutes**.
- Si vous utilisez plusieurs grilles ou plaques, leur positionnement sur les gradins est indiqué par ordre de préférence dans le tableau.
- Pour les rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde, qu'ils soient non désossés ou roulés, augmentez le temps de cuisson de **20 minutes**.

## MODE GRIL TRADITIONNEL

PLAT	QUANTITÉ EN KG	GRADIN A PARTIR DU BAS'	TEMPÉRATURE EN °C	DURÉE EN MINUTES
POULET	1-1,5	3	Maximale	30 SUR CHAQUE FACE
HAMBURGERS	0,5	4	Maximale	5 SUR CHAQUE FACE
SAUCISSES	0,5	4	Maximale	10 SUR CHAQUE FACE
CÔTES DE PORC	0,5	4	Maximale	8 SUR CHAQUE FACE
POISSONS	0,5	4	Maximale	8 SUR CHAQUE FACE

## MODE GRIL VENTILÉ

PLAT	QUANTITÉ EN KG	GRADIN A PARTIR DU BAS¹	TEMPÉRATURE EN °C	DURÉE EN MINUTES
RÔTI DE PORC	1,5	2	170	180
RÔTI DE BŒUF	1,5	3	220	60
POULET	1,5	2	190	90

- La lèchefrite destinée à recueillir le jus de cuisson doit toujours être placée sur le gradin **inférieur**.

## MODE DÉCONGÉLATION (III)

### DÉCONGÉLATION

PLAT	QUANTITÉ EN KG	GRADIN A PARTIR DU BAS¹	DURÉE EN MINUTES
PLATS PRÊTS À CONSOMMER	1	2	45
VIANDE	0,5	2	50
VIANDE	0,75	2	70
VIANDE	1	2	110

- La décongélation à température ambiante présente l'avantage de ne modifier ni la saveur ni l'apparence d'un plat.

---

# Nettoyage et entretien

**Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, débranchez-le du secteur et fermez l'arrivée de gaz.**

**Ne nettoyez pas les surfaces de l'appareil qui sont encore chaudes.**

**N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou pression pour nettoyer l'appareil. Vous risquez de provoquer un court-circuit !**

---

## Nettoyage des surfaces en inox

Pour nettoyer les surfaces en inox et éliminer les taches les plus tenaces, utilisez toujours des produits d'entretien spécifiques, **à condition qu'ils ne contiennent pas de substances acides ou de substances abrasives à base de chlore**. Vous pouvez également utiliser un peu de vinaigre chaud.

Versez le produit sur une éponge humide et frottez la surface en inox. Rincez soigneusement et essuyez la surface à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.



**Vous ne devez en aucun cas utiliser d'éponges ou de grattoirs métalliques, qui peuvent abîmer les surfaces en inox.** Utilisez uniquement des éponges non abrasives et sans grattoir et si nécessaire, des ustensiles en plastique ou en bois.

---

## Nettoyage des surfaces émaillées

Utilisez une éponge sans grattoir et **non abrasive** avec de l'eau savonneuse. Les taches de graisse peuvent être facilement éliminées avec de l'eau chaude ou un produit dédié au nettoyage de l'émail. Rincez soigneusement et essuyez la surface à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.

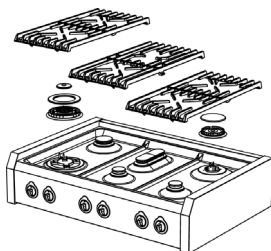
**N'utilisez pas de produits acides ou contenant des substances abrasives ; évitez de même les tampons à récurer et tampons métalliques qui peuvent abîmer les surfaces émaillées.** . Ne laissez pas de substances acides ou alcalines à même l'émail (jus de citron, vinaigre, sel, etc.).



## Nettoyage des manettes et du panneau de commande

Utilisez une éponge humide pour nettoyer les manettes et le panneau de commande.

## Nettoyage des grilles et des brûleurs



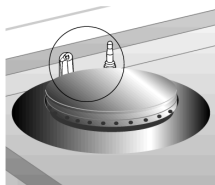
Pour nettoyer les grilles et les brûleurs, retirez-les de leurs emplacements en les soulevant, comme présenté sur le schéma ci-contre, puis plongez-les dans une solution à base d'eau chaude et d'un détergent **non abrasif** pendant environ dix minutes. Rincez puis séchez soigneusement les différents éléments.

**Assurez-vous qu'aucune ouverture des brûleurs n'est encrassée ou bouchée.**

Assurez-vous également de bien remonter les brûleurs à leurs emplacements, en vérifiant que la flamme est bien uniforme.

Nous vous recommandons d'effectuer cette opération au moins une fois par semaine et chaque fois que nécessaire.

## Nettoyage des bougies des brûleurs et des thermocouples



Pour que les bougies des brûleurs et les thermocouples fonctionnent correctement, ils doivent être maintenus dans un parfait état de propreté. Par conséquent, vérifiez-les régulièrement et nettoyez-les si nécessaire à l'aide d'une éponge humide. Tout résidu alimentaire devra être retiré à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille, **en prenant garde à ne pas endommager la partie isolante en céramique.** **Assurez-vous que les bougies ainsi que les thermocouples sont totalement secs avant de réutiliser les brûleurs.**

## Nettoyage du four

Afin de conserver le four en bon état de marche, vous devez le nettoyer régulièrement, si possible après chaque utilisation, **en l'ayant au préalable laissé refroidir** : ainsi, il est possible d'éliminer plus facilement les résidus alimentaires, ce qui les empêche de brûler à la prochaine utilisation du four.

Nettoyez les parties en inox et les parties émaillées en suivant respectivement les instructions des sections "Nettoyage des surfaces en inox" et "Nettoyage des surfaces émaillées".

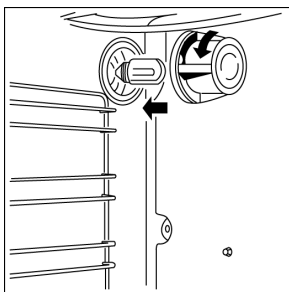
Retirez tous les éléments amovibles et nettoyez-les séparément. Rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

## Nettoyage de la porte du four

Nous vous recommandons de toujours conserver la porte du four dans un parfait état de propreté. Utilisez pour cela du papier essuie-tout et pour les taches plus tenaces, utilisez une éponge humide et un détergent ménager.

**Les produits à pulvériser pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le ventilateur ou le capteur du thermostat situé dans le four.**

## Remplacement de la lampe du four




Procédez comme suit :

- ouvrez la porte du four.
- dévissez la vitre de sécurité, puis dévissez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle, **adaptée aux hautes températures (300 °C)** et présentant les caractéristiques suivantes :

**Tension :** 230 V / 50 Hz

**Puissance :** 15 W

**Culot :** E14

- Remettez la vitre en place puis allumez le four. Vous pouvez vérifier que l'ampoule fonctionne sans allumer le four en plaçant le sélecteur de fonction en position .

---

# Entretien avancé

Il est nécessaire de procéder périodiquement à l'entretien ou au remplacement de certaines pièces soumises à l'usure normale. Vous trouverez ci-dessous des instructions spécifiques pour chaque type d'entretien.

***Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, débranchez-le du secteur et fermez l'arrivée de gaz.***

---

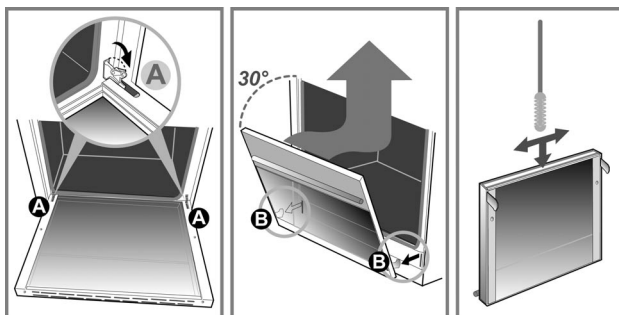
## Démonter la porte du four

La porte du four peut être démontée afin de permettre un nettoyage plus approfondi. Cette opération est toutefois réservée aux personnes pouvant soutenir la porte lors de son démontage et ayant un minimum de connaissances mécaniques pour la remonter. Si vous n'êtes pas sûr d'être suffisamment qualifié pour cette opération, nous vous recommandons de nettoyer la porte sans la démonter, ou en cas de réelle nécessité, de contacter le centre de réparation le plus proche.

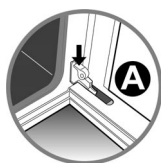
Procédez comme suit pour démonter la porte :

- Ouvrez la porte et dégagez le cran de sûreté des charnières en tirant sur la patte **A** de chaque charnière.
- Fermez partiellement la porte jusqu'à éliminer toute tension au niveau des ressorts (la porte doit pour cela former un angle d'environ 30 °C avec le bord du four).
- A l'aide de vos deux mains, accompagnez le mouvement de fermeture de la porte tout en la soulevant en même temps.
- Déplacez la porte latéralement de façon à libérer les charnières **B** de leurs logements.

Si vous devez éliminer des résidus alimentaires ou de la poussière qui s'est déposée sur les rebords de la face interne de la vitre, retournez la porte comme indiqué sur le schéma ci-après, puis utilisez un goupillon en frottant doucement.



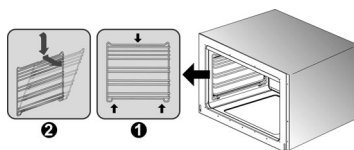
Pour remonter la porte, suivez dans l'ordre inverse les instructions susmentionnées. Lorsque les charnières **B** sont à nouveau dans leurs logements, ouvrez complètement la porte puis réenclenchez les crans de sûreté en enfonçant leurs pattes **A**.



**ATTENTION :** assurez-vous de **toujours** réenclencher les crans de sûreté des charnières lors du remontage de la porte.

## Démonter les parois latérales à gradins

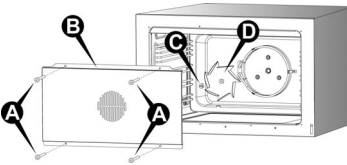
Les parois latérales à gradins peuvent être démontées pour être nettoyées séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les parois latérales sont fixées au four en trois points comme indiqué sur le schéma 1.



- Poussez vers le bas chaque paroi latérale comme indiqué sur le schéma 2, de façon à les dégager de la patte supérieure.
- Soulevez-les ensuite pour les dégager des deux autres pattes puis retirez-les.

Pour remonter les parois latérales, suivez dans l'ordre inverse les instructions ci-dessus : fixez la partie inférieure de chaque paroi aux deux pattes puis plaquez la partie supérieure contre la paroi du four pour réenclencher la patte supérieure.

## Démonter et nettoyer le ventilateur du four




Le ventilateur du four peut nécessiter un nettoyage périodique. Procédez comme suit pour le démonter :

- **Assurez-vous que l'appareil est hors tension.**
- Retirez tous les éléments amovibles situés à l'intérieur du four (lèchefrite, grille).
- Dévissez et retirez les quatre vis **A** maintenant le panneau du ventilateur.
- Retirez le panneau du ventilateur **B**.
- À l'aide d'une pièce de monnaie, retirez l'écrou de fixation **C** du ventilateur (le filetage est inversé, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour dévisser).
- Retirez le ventilateur **D** et nettoyez-le en le plongeant dans une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. **N'utilisez en aucun cas de détergents abrasifs ou corrosifs, de produits en poudre ou de tampons à récurer.** Rincez ensuite le ventilateur et séchez-le soigneusement.

Remontez le ventilateur et son panneau en suivant dans l'ordre inverse les instructions ci-dessus.

Le marquage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à réduire les impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine.

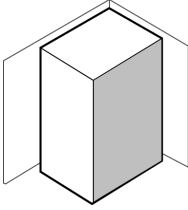
Le symbole  présent sur l'appareil et sur les documents joints indique que l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être confié à un point de collecte spécialisé qui se chargera du recyclage des composants électriques et électroniques. L'élimination de l'appareil doit être effectuée conformément à la réglementation environnementale en vigueur. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service de ramassage des ordures ménagères de votre secteur ou le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

# INHOUDSOPGAVE

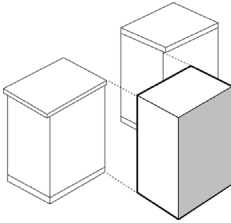
<b>Waarschuwingen ten aanzien van veiligheid en gebruik</b> . . . . .	<b>49</b>
<b>Algemene informatie</b> . . . . .	<b>53</b>
Technische service . . . . .	53
<b>Installatie</b> . . . . .	<b>54</b>
Afmetingen van het fornuis . . . . .	54
Algemene waarschuwingen . . . . .	54
Het voorpaneel aanbrengen . . . . .	55
De instelbare pootjes aanbrengen . . . . .	55
De spatplaat monteren . . . . .	56
Aansluiting op het elektrisch . . . . .	57
Ventilatie-eisen . . . . .	60
Aansluiting op het gas . . . . .	61
Veiligheidsketting . . . . .	64
Gasvoorschriften . . . . .	65
Aansluiting op LPG . . . . .	66
<b>Afsluitende werkzaamheden</b> . . . . .	<b>68</b>
Het fornuis plaatsen en waterpas zetten . . . . .	68
<b>Omschrijving van het gasstel</b> . . . . .	<b>68</b>
<b>Beschrijving van de bedieningselementen</b> . . . . .	<b>69</b>
Het frontpaneel . . . . .	69
<b>Elektronische klok</b> . . . . .	<b>71</b>
Het bedieningspaneel . . . . .	71
Speciale functies . . . . .	71
Kookwekker . . . . .	72
Automatische timer . . . . .	72
<b>Gebruik van de kookplaat</b> . . . . .	<b>74</b>
De branders inschakelen . . . . .	74
De branders uitschakelen . . . . .	75
<b>Gebruik van de elektrische oven</b> . . . . .	<b>76</b>
Werkelijke tijd . . . . .	76
De oven voor de eerste keer inschakelen . . . . .	76
Traditioneel koken . . . . .	77
Koken met hete lucht . . . . .	77
Koken met de geventileerde grill . . . . .	77
Ontdooien . . . . .	77
De oven uitschakelen . . . . .	78
Lade en opbergvak . . . . .	78
<b>Kooksuggesties</b> . . . . .	<b>79</b>
Suggesties voor het correcte gebruik van de kookplaatbranders . . . . .	79
Suggesties voor het correcte gebruik van de oven . . . . .	79
<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	<b>84</b>
Reiniging van roestvrij stalen oppervlakken . . . . .	84
Reiniging van geëmailleerde oppervlakken . . . . .	84
Reiniging van de knoppen en het bedieningspaneel . . . . .	85
Reiniging van roosters en branders . . . . .	85
Reiniging van de ontstekingsbougies en thermo-elektrische beveiligingen . . . . .	85
Reiniging van de oven . . . . .	85
Vervangen van de ovenlamp . . . . .	86
<b>Speciaal onderhoud</b> . . . . .	<b>87</b>
De ovendeur verwijderen . . . . .	87
De rekbevestigingsframes aan de zijkant verwijderen . . . . .	88
De ovenventilator aan de binnenkant verwijderen en reinigen . . . . .	89

## TOESTELKLASSEN

De fornuizen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven, behoren tot de onderstaande installatieklassen:



- **Klasse 1: niet-vlak gemonteerde** fornuizen;



- **Klasse 2 – subklasse 1:** fornuizen **vlak gemonteerd tussen twee units**, opgebouwd uit één enkele afzonderlijke unit, maar die tevens zodanig kunnen worden geplaatst dat de zijanten toegankelijk blijven.

### BESCHERMING VAN HET MILIEU

#### Verpakking milieuvriendelijk afvoeren



Sorteer de verpakking aan de hand van de verschillende materialen (karton, polystyreen enz.) en voer het af overeenkomstig de lokale inzamelvoorschriften.



---

# Waarschuwingen ten aanzien van veiligheid en gebruik

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het apparaat. Het apparaat moet gedurende de gehele levensduur van het fornuis in een goede conditie worden gehouden en overeenkomstig de voorschriften worden gebruikt. Wij adviseren om deze handleiding uiterst zorgvuldig door te lezen voordat het fornuis wordt gebruikt. Zorg er tevens voor dat er een set sproeiers beschikbaar is. Het veronachtzamen van deze instructies sluit iedere aanspraak op garantie uit. **De installatie moet door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de geldende normen worden uitgevoerd.** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is in overeenstemming met de op dit moment geldende EG-richtlijnen. Het apparaat is gebouwd voor het uitvoeren van onderstaand functie: **het bereiden en verhitten van voedsel**, ieder ander gebruik wordt als niet-reglementair beschouwd. **De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af indien het apparaat op een andere dan aangegeven wijze wordt gebruikt.**

Verwijder de verpakking van het apparaat en voer het volgens voorschrift af. Laat geen enkel stukje van de verpakking onbeheerd in huis liggen. Houd de verpakking uit de buurt van kinderen. Scheidt de diverse soorten materialen en lever deze in bij het dichtstbijzijnde recyclingcentrum.

Zodra u de verpakking hebt verwijderd moet worden gecontroleerd of het fornuis niet is beschadigd. Wanneer u hierover ook maar enige twijfel hebt, moet u het fornuis niet gebruiken.

Maak het fornuis en de toebehoren voor gebruik eerst zorgvuldig schoon. Dit voorkomt dat het fornuis "nieuw" ruikt en voorkomt verontreinigingen (zie tevens hoofdstuk "Reinigen en onderhoud").

De massaverbinding is verplicht overeenkomstig de veiligheidsvoorschriften van het elektrische bedradingssysteem. De elektrische veiligheid van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd indien de aarding van de apparaten in de huisinstallatie overeenkomstig de voorwaarden is aangesloten.

De stekker die wordt aangesloten op de netspanningskabel en de wandcontactdoos moeten van hetzelfde type zijn en voldoen aan de huidige regelgeving. Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet worden gecontroleerd of de stekker toegankelijk is in verband met de periodieke controles.

**Trek de stekker niet uit de wandcontactdoos door aan de kabel te trekken.**

Reparaties moeten door geautoriseerde specialisten worden uitgevoerd, hetgeen van belang is voor de elektrische veiligheid. Koppel het fornuis tijdens onderhoudswerkzaamheden los van het stroomnet. Dit doet u door de stekker uit het stopcontact te trekken of de corresponderende zekering uit te schakelen. Sluit de gasaanvoer.

Wanneer gaskranen moeilijk draaien, moeten deze worden vervangen. Maak de gaskranen nooit open om in te vetten.

**Neem hiervoor contact op met de technische serviceafdeling.**

Onmiddellijk na de installatie moet het apparaat, overeenkomstig de onderstaande instructies kort worden gecontroleerd. Indien hierbij een storing optreedt, moet het toestel van de voedingsspanning worden losgekoppeld en moet contact worden opgenomen met het dichtstbijzijnde technische servicecentrum.

**Probeer niet om zelf het apparaat te repareren.**

Als gebruiker bent u zelf verantwoordelijk voor het onderhoud en de netheid in uw huishouding. Gebruik het apparaat alleen onder toezicht.

Controleer of alle branderonderdelen correct zijn aangebracht.

Steek de branders alleen aan nadat u hier potten en pannen op hebt gezet. Verhit geen lege potten of pannen; dit kan resulteren in oververhitting. Gebruik potten en pannen met een dikkere bodem omdat hierdoor de warmtedistributie in vooral de lage branderstand wordt verbeterd. Hoe beter de afmetingen van de potten en pannen overeenkomen met de afmetingen van de branders, hoe hoger het rendement is van de gasvlam en waardoor kosten worden bespaard.

Zet de branders in de laagste stand wanneer u potten of pannen kortstondig van het vuur neemt. Op deze wijze vermindert u het risico van brandwonden indien u in de buurt van de open vlam werkt; tevens bespaart u gas en vermindert de milieuverontreiniging. Iedere keer nadat u het gebruik van de kookplaat hebt beëindigd, moet u controleren of de knoppen in de stand "nul" staan (uit).

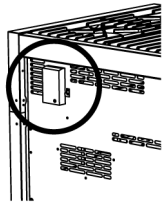
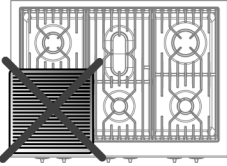
**Plaats nooit brandbare voorwerpen in de oven:** wanneer de oven per ongeluk aan wordt gezet kan brand ontstaan. **In geval van brand: sluit de hoofdkraan van het gas af en schakel de elektrische stroom uit.** Gooi geen water in brandende of hete olie. Levensmiddelen die worden bereid in vet of olie mogen alleen onder toezicht worden bereid! Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in de buurt van het apparaat en spuit nooit middelen in de buurt van de branders wanneer deze aan zijn. Draag geen loshangende kleding of accessoires die niet nauwsluitend rond het lichaam zitten wanneer de branders aan zijn: brandende stoffen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.

Wanneer het apparaat onder een afzuigkap is geplaatst, moet u ervoor zorgen dat de branders altijd zijn afgedekt met potten en pannen. Anders kunnen delen van de afzuigkap beschadigd raken door de extreme hitte die wordt ontwikkeld of vetresten in het filter kunnen ontbranden. Zorg voor een adequate luchttoevoer wanneer u een afzuigkap gebruikt.

Wanneer de stekker van het apparaat in een dicht bij het apparaat gelegen stop-contact steekt, zorg dan dat de kabel niet met het kookoppervlak in aanraking kan komen!

**Gebruik geen** bakken of steakgrills die groter zijn dan de buitenafmetingen van de kookplaat.

Pannen met een diameter van minder dan 80 mm of meer dan 260 mm mogen niet worden gebruikt. Het fornuis is voorzien van een extra pannensteun. Deze pannensteun is essentieel wanneer u gebruik maakt van de triple vlambrander voor pannen met een diameter van meer dan 260 mm, kookplaten, braadschotels en alle soorten bolvormige pannen (woks enz.). Bij het gebruik van grotere pannen, moet een minimale afstand van 50 mm tussen de kookpannen en de brandbare omgeving worden aangehouden. Er moet een minimale afstand van 15 mm tussen de bedieningsknop en de pot of pan worden aangehouden.



Het typeplaatje met de technische gegevens, serienummer en de merkaanduiding is duidelijk zichtbaar op de achterkant van het apparaat.

**Het typeplaatje mag nooit worden verwijderd.**

**Het apparaat mag alleen door volwassenen worden gebruikt.** Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen en hier niet mee spelen. Plaats geen voorwerpen op het apparaat die de aandacht van kinderen kunnen trekken. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt van het apparaat blijven; vergeet niet dat sommige onderdelen van het apparaat of de gebruikte pannen erg heet en gevaarlijk kunnen worden, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld omdat deze tijd nodig heeft om af te koelen. Wees uiterst voorzichtig met de handgrepen van pannen: deze moeten naar binnen wijzen, zodat kinderen de pannen niet omver kunnen trekken.



Ga nooit op open overdeuren of laden staan of zitten. De laden hebben een dynamische draagkracht van 25 kg.

Wanneer het apparaat wordt vervangen, moet het in een geschikt recyclingcentrum als afval worden verwerkt.

Op het moment van aankoop neemt de gebruiker onmiddellijk de verantwoordelijkheid voor het product op zich en moet er daarmee voor zorgen dat bij normaal gebruik er geen instabiliteit, vervorming, breuken of slijtage ontstaat die de veiligheid van het product negatief kunnen beïnvloeden.

Dit product is ontworpen en geproduceerd om veilig te werken en vormt dan ook geen gevaar voor mensen, dieren en voorwerpen.

Wanneer het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst, moeten afdoende maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het fornuis van het voetstuk kan glijden.

***De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door personen of voorwerpen in het geval de bovenstaande instructies ten aanzien van enig onderdeel van het apparaat niet worden opgevolgd of indien niet-originele reserveonderdelen worden gebruikt.***

---

# Algemene informatie

Dit product voldoet aan de eisen van de onderstaande Europese richtlijnen:

- **73/23/EEC** voor "Laagspanning".
- **89/336/EEC** voor "Elektromagnetische verdraagzaamheid".
- **90/396/EEC** voor "Gastoestellen".
- **89/109/EEC** voor "Sanitair materiaal (levensmiddelen)".

---

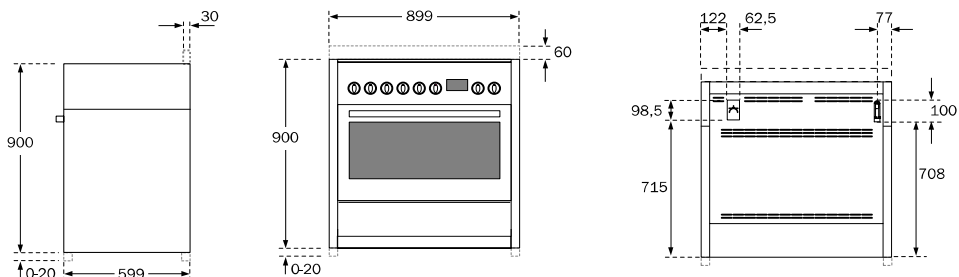
## Technische service

De hierboven genoemde richtlijnen zijn tevens conform aan de **Machinerichtlijn 98/37/EC**.

*Voordat het apparaat de fabriek verlaat, is deze door gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel getest en ingesteld, waardoor de beste gebruikresultaten worden gegarandeerd. Iedere reparatie of afstelling die achteraf nog nodig zou blijken te zijn, moet met uiterste zorgvuldigheid en aandacht worden uitgevoerd. Op grond daarvan adviseren wij om in dergelijke gevallen altijd contact op te nemen met de dealer waar het apparaat is gekocht of met het dichtstbijzijnde Service Centre, waarbij u het soort probleem en het model van het apparaat moet opgeven.*

# Installatie

## Afmetingen van het fornuis



## Algemene waarschuwingen

**ALLE INSTALLATIE- EN INSTELLINGSWERKZAAMHEDEN MOETEN IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDENDE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN DOOR EEN GEAUTORISEERDE SPECIALIST WORDEN UITGEVOERD.** Door een onjuiste installatie kan de aanspraak op garantie verloren gaan en kan leiden tot juridische stappen.

**De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door personen, dieren of voorwerpen in het geval dat bovenstaande instructies niet zijn opgevolgd (zie hoofdstuk "Waarschuwingen ten aanzien van veiligheid en gebruik").**

De technische gegevens zijn vermeld op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat. De afstellingsvoorwaarden staan vermeld op labels op de verpakking en op het apparaat.

**Gebruik de handgreep van de ovendeur niet om het apparaat te verplaatsen of om het apparaat uit de verpakking te halen.**

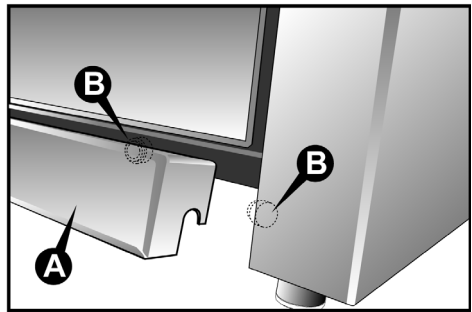
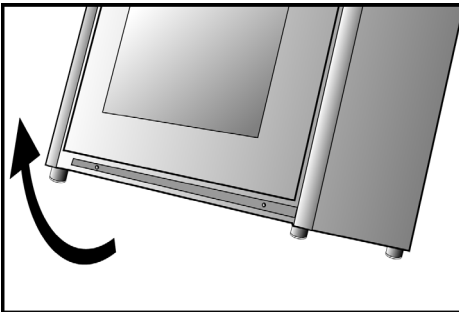
## Het voorpaneel aanbrengen

Uw fornuis heeft een voorpaneel dat standaard wordt meegeleverd om de esthetische lijnen van uw fornuis af te werken.

*Voordat het fornuis wordt omgedraaid, adviseren wij om alle onderdelen die niet vast met het fornuis zijn verbonden, in het bijzonder de kookplaatroosters en de branders, te verwijderen. Om het fornuis lichter te maken kunnen tevens de accessoires binnenin de oven worden verwijderd, waarbij eventuele beschadigingen tijdens het omdraaien worden voorkomen.*

Ga voor de montage als volgt te werk:

- Kantel het fornuis naar achteren.
- Lijn het paneel **A** uit op de montageposities, zoals dat op de afbeelding wordt weergegeven.
- Plaats het paneel tot deze in de montageposities past.
- Trek het paneel naar beneden waardoor de haken in de 4 pennen **B** (2 voor iedere kant) van het fornuis vallen.



## De instelbare pootjes monteren

Het fornuis wordt geleverd met gemonteerde pootjes. Tevens wordt een setje hogere pootjes meegeleverd. Wanneer het noodzakelijk mocht zijn om de pootjes te vervangen, moet het fornuis aan de onderkant bereikt kunnen worden. Dit kan op twee manieren:

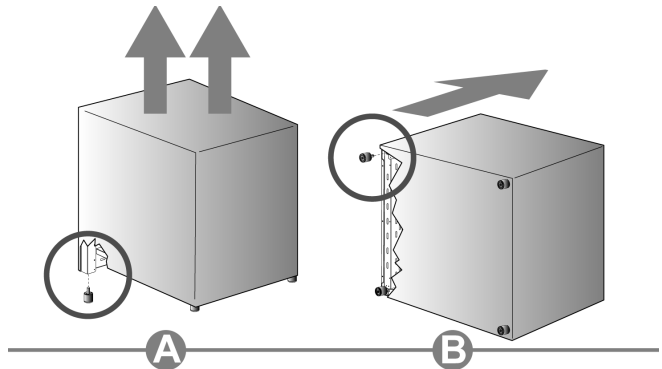
- A** Til het fornuis van de vloer.
- B** Leg het fornuis op de achterkant.

Ga dan als volgt te werk:

- 1 Draai de standaard pootjes los.
- 2 Haal de andere pootjes uit de verpakking en draai deze in het fornuis

De uiteindelijke afstelling van de pootjes om het fornuis waterpas te zetten wordt uitgevoerd nadat gas en elektrisch correct zijn aangesloten.

*Voordat het fornuis wordt omgedraaid, adviseren wij om alle onderdelen die niet vast met het fornuis zijn verbonden, in het bijzonder de kookplaatroosters en de branders, te verwijderen. Om het fornuis lichter te maken kunnen tevens de accessoires binnenin de oven worden verwijderd, waarbij eventuele beschadigingen tijdens het omdraaien worden voorkomen.*

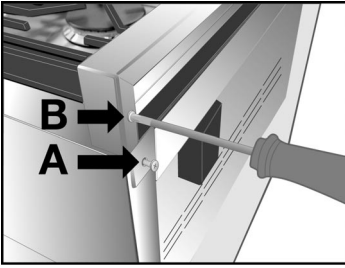


*Wanneer het noodzakelijk mocht zijn om het fornuis te verplaatsen moeten de pootjes volledig worden ingedraaid en wanneer de andere werkzaamheden zijn uitgevoerd opnieuw worden afgesteld.*

## De spatplaat monteren

Uw fornuis is voorzien van een spatplaat die standaard wordt meegeleverd. Om deze aan te brengen moet u als onderstaand weergegeven te werk gaan. Het fornuis kan ook zonder spatplaat worden gebruikt.

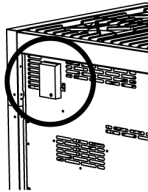




- Verwijder de verpakking en de beschermingsfolie
- Ontvet dat gedeelte van het fornuis waarop de tape moet worden geplakt
- Verwijder de beschermfolie van de tape
- Plaats de spatplaat op de kookplaat
- Monteer de montageplaten op het fornuis **A)**
- Monteer de montageplaten op de spatplaat **B)**

## Elektrische aansluiting

Controleer of de spanning en de hoofdzekering overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje aan de achterkant van het apparaat.



**Het typeplaatje mag nooit worden verwijderd.**

De stekker op het uiteinde van de voedingskabel en de wandcontactdoos moeten van hetzelfde type en conform de elektrische normen zijn. Controleer of de hoofdzekering correct is geaard. Op het moment dat het apparaat is geïnstalleerd moet u controleren of de stekker, in verband met periodieke controles, toegankelijk is.

De voedingskabel moet in overeenstemming zijn met de geldende landspecifieke voorschriften. Installeer een meerpolige schakelaar in de voeding van het apparaat met een contactopeningsafstand die gelijk aan of groter is dan **3 mm**, en plaats deze op een gemakkelijke plaats in de buurt van het apparaat.

**Gebruik geen weerstanden, adapters of shunts.**

Voordat de elektrische aansluiting tot stand wordt gebracht, moet de werking van de aarding worden gecontroleerd.

Zorg ervoor dat de veiligheidsklep en de bedrading in de woning voldoende zwaar zijn om de belasting van het apparaat te kunnen weerstaan.

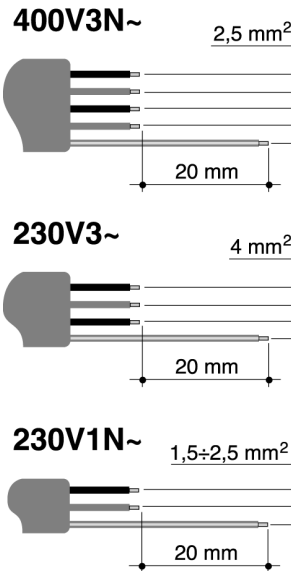
## De geel/groene aardingskabel mag nooit worden onderbroken.

De elektrische kabel mag nooit contact maken met onderdelen waarvan de temperatuur **50°K** meer bedraagt dan de kamertemperatuur.

Het fornuis moet overeenkomstig de laatste versie van de IEE-richtlijnen worden aangesloten.

## Hoofdstuk elektronische voedingskabel

Overeenkomstig het type van de elektrische voeding, moet u een kabel gebruiken die overeenkomt met onderstaande tabel.



**Gebruik bij 400V3N~ (modellen worden aangesloten overeenkomstig SCHEMA "A"):** een vijfadrige kabeltype H05RR-F/H05RN-F (kabelafmetingen  $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ ).

**Gebruik bij 230V3~ (modellen worden aangesloten overeenkomstig SCHEMA "C" maar een stroomwisseling door de installateur overeenkomstig SCHEMA "B"):** een drieadrige kabel van het type H05RR-F/H05RN-F (kabelafmetingen  $4 \times 4 \text{ mm}^2$ ).

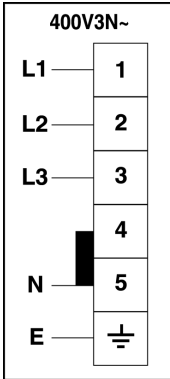
**Gebruik bij 230V1N~ (modellen worden aangesloten overeenkomstig SCHEMA "C"):** tot **2,9 kW** drieadrige kabel van het type H05RR-F/H05RN-F (kabelafmetingen  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ); **tussen 2,9 kW en 5,4 kW** een drieadrige kabel van het type H05RR-F/H05RN-F (kabelafmetingen  $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$ ).

Het uiteinde dat op het apparaat moet worden aangesloten moet tenminste over een minimaal **20 mm** langere aardingsdraad (**geel/groen**) beschikken.

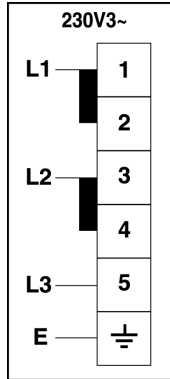
## Soorten voedingsspanning

Het is mogelijk om de verschillende aansluitingen overeenkomstig de spanning aan te sluiten door gewoon de niet-aangesloten kabeluiteinden zoals weergegeven in de onderstaande schema's op de aansluitklem aan te sluiten.

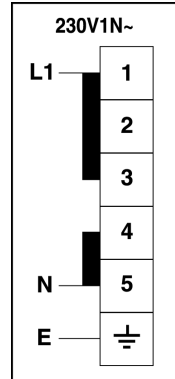
SCHEMA "A"



SCHEMA "B"



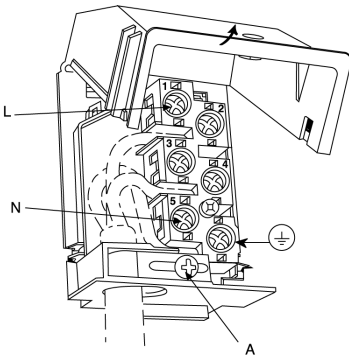
SCHEMA "C"



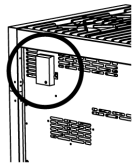
### AANSLUITING OP DE AANSLUITSTRIP

MODEL	VERMOGEN KW	ELEKTRISCHE VOEDING
FORNUIS 6 BRANDERS (1 OVEN)	2.9	SCHEMA "C"

## Vervangen van de voedingskabel



Om de elektrische kabel te kunnen vervangen is het noodzakelijk dat de elektrische aansluitstrip toegankelijk is. Deze is geplaatst op de achterkant van het apparaat, linksboven, zoals weergegeven op de afbeelding.



Om de kabel te kunnen vervangen moet u als volgt te werk gaan:

- trek de stekker uit de wandcontactdoos
- open de aansluitdoos;
- draai de schroef **A** los waarmee de kabel is vastgezet;
- draai de schroefcontacten los en vervang de kabel door een die een lengte heeft die overeenkomt met de specificaties in de tabel in hoofdstuk "Elektrische voedingskabel";
- de **"geel/groene"** aardingsdraad moet worden aangesloten op de aansluitklem  $\oplus$  en moet ongeveer **20 mm** langer zijn dan de andere draden;
- de neutrale **"blauwe"** kabel moet worden aangesloten op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter **N**;
- de fasedraad moet worden aangesloten op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter **L**.

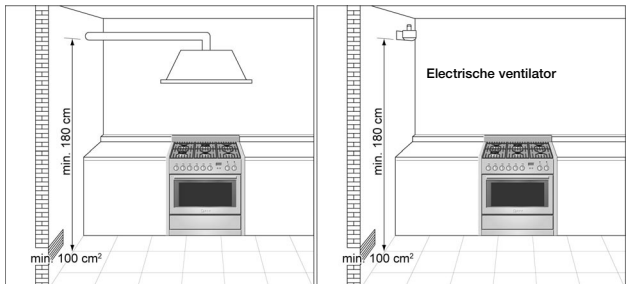
## Ventilatie- eisen

Dit apparaat is niet aangesloten op een schoorsteenvoorziening voor verbrandingsproducten. Op grond daarvan moet het apparaat overeenkomstig de geldende installatienormen geïnstalleerd en aangesloten worden. Besteed in het bijzonder aandacht aan de richtlijnen ten aanzien van de ventilatie van de ruimte.

Dit apparaat kan alleen worden geïnstalleerd in geventileerde ruimten, overeenkomstig de geldende richtlijnen, bij voorkeur met openingen in buitenmuren of geschikte kanalen, voor een juiste natuurlijke of geforceerde ventilatie die **permanent en betrouwbaar** zorgt voor de aanvoer van de lucht die nodig is voor een goede verbranding en de afvoer van de verontreinigde lucht.

Wanneer dit het enigste gastoestel in de ruimte is, is het noodzakelijk om een kap te monteren die de verontreinigde lucht natuurlijk en rechtstreeks, met behulp van een vierkant verticaal kanaal dat minimaal tweemaal zolang is als de diameter en met een minimaal deel van tenminste **100 cm<sup>2</sup>, kan worden afgevoerd.**

Voor de essentiële luchtaanvoer in de ruimte, is het noodzakelijk om een vergelijkbaar grote opening van minimaal **100 cm<sup>2</sup>** aan te brengen, die rechtstreeks naar buiten leidt en is geplaatst op vloerhoogte en



zowel aan de binnen- als de buitenkant niet wordt afgedekt. Dit om te voorkomen dat de verbranding op de branders en de afvoer van verontreinigde lucht en met een hoogteverschil vanaf de uitgangsopening van minimaal **180 cm wordt behinderd. Houd er rekening mee dat de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding niet lager mag zijn dan 2 m<sup>3</sup>/h per kW vermogen** (zie het typeplaatje voor het totale vermogen in kW). In alle andere gevallen, bijv. indien andere gastoestellen in dezelfde ruimte staan, is het niet mogelijk om

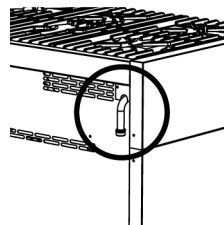
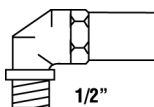
alleen te volstaan met een natuurlijke directe ventilatie, maar moet een natuurlijke, indirecte ventilatie of geforceerde ventilatie, worden gecreëerd: **voor dit soort werkzaamheden moet contact worden opgenomen met een gekwalificeerde technicus voor het installeren en het aanleggen van het ventilatiesysteem in strikte overeenstemming met de richtlijnen die in de geldende normen zijn vastgelegd.**

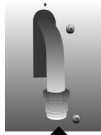
De openingen moeten zodanig worden geplaatst dat hier geen storende tochtstromen voor de bewoners ontstaan. Bovendien is het verboden om gebruik te maken van kanalen die al door andere apparaten worden gebruikt om verbrandingslucht af te voeren. Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vocht in de ruimte waarin het is geplaatst. Daarom dient u voor een goede ventilatie van uw keuken te zorgen. De natuurlijke ventilatieopeningen mogen niet worden afgedekt. Bij langdurig gebruik van het apparaat met diverse of alle branders is extra ventilatie vereist, zoals een open raam of deur, of krachtiger luchtafzuiging via een afzuigkap.

Het apparaat mag alleen overeenkomstig de geldende regels en alleen in een goed geventileerde ruimte worden geïnstalleerd.

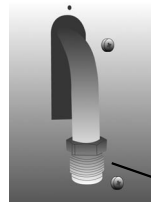
## Aansluiting op het gas

Wij adviseren om het apparaat correct in te stellen voor het type en de druk van het gas. De verbinding met de gasleidingen moet op vakkundige wijze en in overeenstemming met de geldende normen die voorschrijven dat er aan het uiteinde van de leiding een veiligheidsklep moet worden geïnstalleerd, worden uitgevoerd. Deze speciale klep voor het routinematig aan-/afsluiten van het gas moet tussen de gasleiding in de ruimte en de kookplaat worden gemonteerd, zodat het gas bij eventuele ongelukken tijdens en na het koken kan worden afgesloten. Deze klep moet op elk moment gemakkelijk toegankelijk zijn en moet worden gesloten als het fornuis langere tijd niet wordt gebruikt.





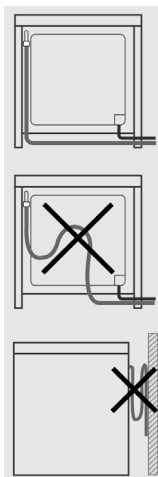
ISO 7-1



ISO 228-1

AT	X	
BE	X	
CH	X	
DE	X	
DK	X	
ES	X	X
FI	X	X
FR		X
GB	X	
GR	X	
HU	X	X
IE	X	
IS		
IT	X	X
LU		
NL	X	
NO	X	X
PT	X	X
SE	X	X
TR		

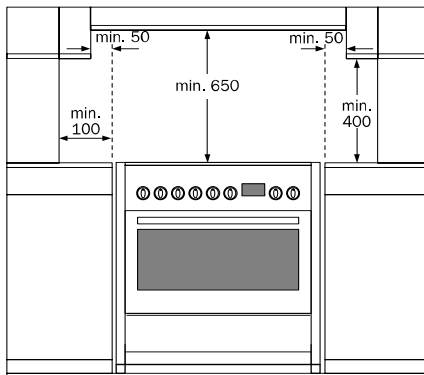
De met 1/2" schroefdraad voorziene gasverbindingsleiding is geplaatst aan de rechter achterkant van het apparaat. **Voor butaan en propaan**, moet een drukreductieventiel overeenkomstig de standaard regelgeving worden geïnstalleerd. De pakking moeten voldoen aan de geldende regelgeving. Wanneer het gas is aangesloten, moet u de pakking van de verbindingen met een water en zeepoplossing controleren.



#### Gebruik **flexibele slangen**:

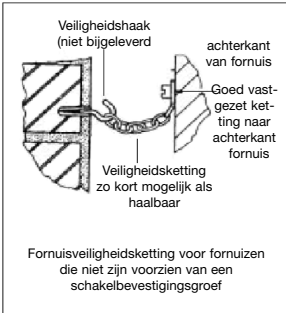
- voorkom dat de slangen beklemd raken of platgedrukt worden;
- de slangen mogen niet aan trek- of torsiekrachten worden blootgesteld;
- de slangen mogen niet in contact komen met snijdende of scherpe randen, enz...
- de slangen mogen niet in contact komen met onderdelen die temperaturen kunnen bereiken die meer dan **70°K** boven kamertemperatuur bedragen; zorg ervoor dat de gehele lengte van de slangen kan worden gecontroleerd.

Er moet in het bijzonder aandacht worden besteed aan lekvrije verbindingen.



*Het apparaat moet zijn voorzien van een hittebestendige afwerklaag (**minimum 90°C**). Indien het apparaat dicht in de buurt van andere apparaten wordt geplaatst, moeten de, in de onderstaande tekening, geadviseerde minimum tussenruimten worden aangehouden.*

## Veiligheidsketting



Het fornuis is voorzien van een veiligheidsvoorziening zoals een geschikte veiligheidsketting als weergegeven en goed vastgezet aan het gebouw.

U moet er rekening mee houden dat waar het fornuis ook staat, er voldoende ruimte overblijft om het fornuis voor het schoonmaken en onderhoud naar voren te trekken.

De muur achter het fornuis tussen de hete plaat en 450 mm daarboven en over de gehele breedte van het fornuis, moet zijn gemaakt van onbrandbaar materiaal zoals keramische wandtegels.

Dit apparaat is niet ontworpen om voor een standaard 600 mm (exclusief handgrepen) werkblad uit te steken. Voor het beste resultaat moet het fornuis helemaal tegen de muur worden geschoven.

**Aangezien dit apparaat erg zwaar is moet het op een geschikte harde ondergrond worden geplaatst, zodat kan worden gegarandeerd dat onderhoud en installatie zonder schade aan de ondergrond kan worden uitgevoerd.**



## Gasvoorschriften

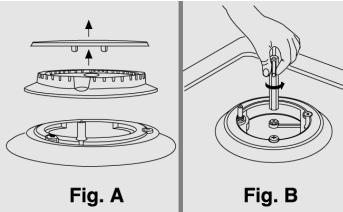


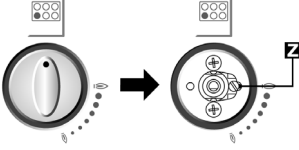
Fig. A


Fig. B

Het type gas en de druk die af fabriek zijn ingesteld, staan vermeld op het typeplaatje in de buurt van de gasaansluiting aan de achterkant van het fornuis. Indien het fornuis is ingesteld op een **ander** type gas dan wat beschikbaar is, moeten de sproeiers en soms ook de bypass daarvan, die de minimale stroming regelen, worden vervangen. Om de sproeiers in de kookplaat te kunnen vervangen, is het noodzakelijk om onderstaande werkzaamheden uit te voeren:

- voorafgaande aan de noodzakelijke instellingen moet de kookplaat worden losgekoppeld van de hoofdzekering.
- verwijder de pannendragers;
- verwijder de branders en de branderkoppen (**afb. A**);
- verwijder de sproeier (**afb. B**) en vervang deze door een geschikte sproeier voor het nieuwe type gas (zie "**ALGEMENE SPROEIERTABEL**");
- vervang het gaslabel (op de achterkant van het apparaat) door een nieuwe die met de sproeierset wordt meegeleverd;
- monteer alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde aan de hand van de demontage-instructies en let er op dat de branderdop goed op de brander komt te liggen.
- *In het geval dat het apparaat moet worden omgebouwd naar LPG 30/50 mbar moet de bypass van de kranen worden vervangen. Wij adviseren om met betrekking tot deze werkzaamheden contact op te nemen met de technische serviceafdeling.*

## Minimale doorstroming van de kookplaatkranen



- Zet de brander aan en draai de bedieningsknop in de laagste stand ;
- verwijder de knop;
- Stel met behulp van een schroevendraaier de interne schroef **Z** tot de correcte lage vlam brandt;
- plaats de knop weer.
- *Draai de stelschroef **Z** los om de vlam te verhogen, draai deze vaster om de vlam te verlagen.*
- *De afstelling is correct uitgevoerd wanneer de vlam ongeveer **3** of **4** mm groot is.*
- *Wanneer snel van een grote naar een kleine vlam en omgekeerd wordt overgeschakeld mag de vlam niet uitgaan.*

## Aansluiting op LPG

Maak gebruik van een drukregelaar en verbind deze met de cilinder in overeenstemming met de richtlijnen zoals die in de geldende standaard regelgeving is aangegeven.

**ALGEMENE SPROEIERTABEL**

TYPE GAS	mBar	SPROEIER NR.		BRANDERS STAND TYPE	VERMOGEN Watt		VERBRUIK
		INJECTEUR	BYPASS		MAX.	MIN.	MAX.
AARD GAS G20 (E)	20	115	INST.	GROTE BRANDER	3000	750	286 l/h
		97	INST.	NORMALE BRANDER	1750	440	167 l/h
		72	INST.	HULPBRANDER	1000	300	95 l/h
		128	INST.	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	314 l/h
		135	INST.	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	333 l/h
AARD GAS G25 (LL)	20	134	INST.	GROTE BRANDER	3000	750	332 l/h
		100	INST.	NORMALE BRANDER	1750	440	194 l/h
		77	INST.	HULPBRANDER	1000	300	111 l/h
		137	INST.	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	365 l/h
		145	INST.	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	387 l/h
AARD GAS G25	25	121	INST.	GROTE BRANDER	3000	750	332 l/h
		94	INST.	NORMALE BRANDER	1750	440	194 l/h
		72	INST.	HULPBRANDER	1000	300	111 l/h
		135	INST.	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	365 l/h
		138	INST.	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	387 l/h
LPG BUTAAN PROPAAN G30/G31	28-30/ 37	85	0.44	GROTE BRANDER	3000	750	219 g/h
		65	0.34	NORMALE BRANDER	1750	440	128 g/h
		50	0.27	HULPBRANDER	1000	330	73 g/h
		93	0.60	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	240 g/h
		95	0.60	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	254 g/h
LPG BUTAAN PROPAAN G30	50	75	0.38	GROTE BRANDER	3000	750	219 g/h
		58	0.29	NORMALE BRANDER	1750	440	128 g/h
		43	0.23	HULPBRANDER	1000	300	73 g/h
		73	0.57	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	240 g/h
		75	0.57	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	254 g/h

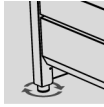
\* Stand A: linksvoor, Stand D: middenachter(zie tevens "Omschrijving van het gasstel")

---

# Afsluitende werkzaamheden

---

## Het fornuis plaatsen en waterpas zetten

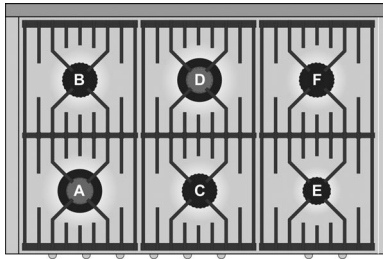


Nadat de gasleidingen en de elektrische bedrading is aangesloten, moet u het fornuis met behulp van de vier instelbare pootjes waterpas zetten.

*Wanneer het apparaat tijdens het positioneren moet worden verschoven, moet u eerst controleren of de pootjes goed zijn vastgeschroefd. **De pootjes kunnen pas worden ingesteld nadat het fornuis op de definitieve plaats staat.***

---

## Omschrijving van het gasstel



A – Triple-ring brander	3,30 kW
B – Halfsnelle brander	1,75 kW
C – Halfsnelle brander	1,75 kW
A – Triple-ring brander	3,50 kW
E – Hulpbrander	1,00 kW
F – Snelle brander	3,00 kW

# Beschrijving van de bedieningselementen


## Het frontpaneel




Alle commando's en bedieningselementen voor de kookplaat en de oven zitten op het frontpaneel.

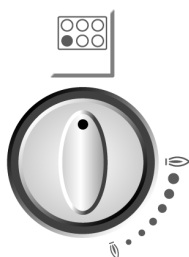
### HET BEDIENINGS PANEEL



### BESCHRIJVING VAN KOOKPLAAT BRANDER KNOP

De vlam wordt ontstoken door de knop gelijktijdig in te drukken en tegen de wijzers van de klok in, in de richting van het symbool voor de hoge vlam, te draaien .

Om de hoogte van de vlam te regelen, moet de knop tussen de stand maximum  en minimum  worden ingesteld. Zet de brander uit door de knop terug te zetten in de stand .



### LAY-OUT VAN DE BRANDERS - Beschrijving van de symbolen



ACHTERKANT  
LINKS



MIDDEN  
VOORKANT



VOORKANT  
LINKS



ACHTERKANT  
RECHTS

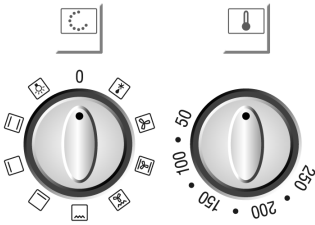


MIDDEN  
ACHTERKANT




VOORKANT  
RECHTS

## BESCHRIJVING VAN DE ELEKTRISCHE OVENKNOPPEN



De elektrische oven wordt bediend met behulp van twee knoppen: **de functiekeuzeknop** en **de thermostaatknop**. Met deze knoppen kunt u de beste verwarmingsstand voor de verschillende gerechten kiezen, door de keuzeknop in de stand van de desbetreffende verwarmingselementen te zetten en de vereiste temperatuur (van **50°C** tot **MAX**) in te stellen. Boven de ovenknoppen zitten twee controlelampjes: het linker lampje boven de functiekeuzeknop geeft aan dat de oven werkt; het rechter lampje boven de thermostaatknop geeft aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Deze gaat uit en aan om aan te geven dat de verwarming automatisch schakelt om de temperatuur in de oven op de met de thermostaatknop ingestelde temperatuur te houden.

Binnenin de oven zit een lampje. De lamp brandt altijd wanneer de oven aan is: de lamp kan worden ingeschakeld terwijl de oven uit is; dit voor schoonmaakdoeleinden en door de functiekeuzeknop op de stand  te zetten.

## BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN EN DE FUNCTIEKEUZEKNOP



ZET HET LICHT IN DE OVEN AAN



BOVEN EN ONDER VERWARMINGSELEMENTEN



BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT



GRILLELEMENT



GRILL-VENTILATORELEMENT



BOVEN EN ONDER VERWARMINGSELEMENTEN – VENTILATOR



VERWARMINGSELEMENT- HETE LUCHT



ONTDOOIEN

# Elektronische klok

De elektronische klok kan met één hand worden bediend; druk op de toets, stel de tijd in met de draaiknop. U kunt de klok zolang instellen als het functiedisplay knippert (~4 seconden).

## Het bedieningspaneel



## Speciale functies

### De displayweergave maskeren

1. Druk de toets ◀▶ gedurende 7 seconden in. Het display wordt leeg en de tijd loopt op de achtergrond permanent door.
2. Om het display in te schakelen, hoeft u slechts kortstondig de toets ▶ in te drukken.

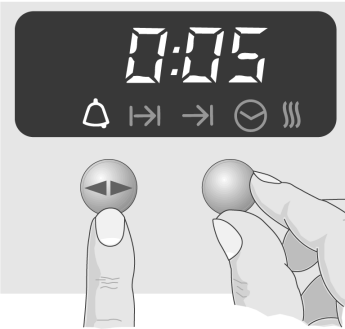
### De tijd instellen

Zie het hoofdstuk "De elektrische oven gebruiken".

### Het display dimmen

Tussen 22.00 en 6.00 uur wordt het display automatisch gedimd.

## Kookwekker



1. Druk de toets ◀▶ in en stel de bereidingstijd in (bijv. 5 minuten). Wanneer de timer inschakelt, wordt de resterende tijd weergegeven.
2. Nadat de tijd is verstreken klinkt een signaal en het △ -symbool knippert. Om het signaal uit te schakelen moet u op de toets ◀▶ drukken.

## Automatische timer

U kunt de oven met behulp van de elektronische klok in – en uitschakelen.

### Automatisch uitschakelen



Indien u onmiddellijk gerechten wilt bakken of roosteren, hoeft u alleen maar de AAN-tijd in te schakelen.

1. Kies het type verwarming en de oventemperatuur.
2. Druk de toets ◀▶ in tot het ↵ – symbool knippert en stel de AAN-tijd met behulp van de draaiknop in (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten). Na deze instelling wordt de actuele tijd na ca. 4 seconden weer weergegeven. Het ↵ – symbool geeft de automatische modus aan.
3. Wanneer de tijd is verstreken (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten), wordt een signaal gegeven en het → – display knippert. De oven gaat automatisch uit. Om het signaal uit te schakelen moet u op de toets ◀▶ drukken.
4. Zet de oven uit.
5. Om de automatische modus te beëindigen moet u de toets ◀▶ nogmaals indrukken.



## Automatisch in- en uitschakelen



Wanneer het gerecht op een later tijdstip moet worden gebakken of geroosterd, moeten zowel de AAN-tijd als de UIT-tijd worden ingesteld.

1. Kies het type verwarming en de oventemperatuur.
2. Druk de toets ◀▶ in tot het → – symbool knippert en stel de AAN-tijd met behulp van de draaiknop in (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten).
3. Druk de toets ◀▶ in tot het → – symbool knippert en stel de UIT-tijd met behulp van de draaiknop in (voorbeeld: 12:30). Na deze instelling wordt de actuele tijd na ca. 4 seconden weer weergegeven. Het → – symbool geeft de automatische modus aan.
4. De oven wordt op de ingestelde tijden automatisch in- en uitgeschakeld (bijv. 11:00 en 12:30).
5. Nadat de tijd is verstreken, klinkt een signaal en het → – symbool knippert. Om het signaal uit te schakelen moet u op de toets ◀▶ drukken.
6. Zet de oven uit.
7. Om de automatische modus te beëindigen moet u de toets ◀▶ indrukken.

## Controleren, corrigeren en ongedaan maken van instellingen

1. Om uw instellingen te kunnen controleren, moet u op de toets ◀▶ drukken tot het symbool gaat knipperen.
2. Corrigeer de instellingen indien nodig met de draaiknop.
3. Wanneer u uw instellingen ongedaan wilt maken, moet u de ingestelde tijd terug draaien naar 0:00 en de oven uitschakelen.

## Opmerking

De automatische timer kan het best worden gebruikt bij schotels die weinig aandacht vragen.

De kookwekker en de UIT-tijd kunnen tot max. 24 uur van tevoren worden voorgeprogrammeerd.

De instellingen kunnen op ieder moment worden weergegeven door de toets ◀▶ in te drukken.

---



# Gebruik van de kookplaat

Controleer of de vlamdoppen, de branderdoppen en de pannendragers correct zijn aangebracht. Tijdens normaal gebruik, wordt het apparaat erg heet. Daarom moet voorzichtig te werk worden gegaan. **Laat kinderen niet in de buurt komen van het apparaat.** Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl deze aan is.

---


## De branders inschakelen

Alle kookplaatbranders zijn voorzien van de onderstaande symbolen:

- regelknop dicht
-  maximaal geopend
-  minimaal geopend

De minimale vlaminstelling wordt bereikt door de knop helemaal tegen de wijzers van de klok in te draaien. Elke andere instelling moeten worden gekozen tussen de hoge en de lage vlam, **nooit tussen een hoge vlam en de gesloten stand.**

## Eenhands ontsteking


De kookplaatbranders zijn voorzien van een eenhands ontstekingssysteem. Om één van de branders aan te zetten, moet u de knop indrukken die met de betreffende brander correspondeert en tegen de wijzers van de klok in op de stand voor de hoge vlam zetten . Houd de knop ingedrukt om het automatische eenhands ontstekingssysteem in te schakelen. Wanneer de brander aan is, moet u de knop ca. **10 seconden vasthouden**, om de veiligheidsklep de gelegenheid te geven om te openen. Wanneer de stroom is onderbroken kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken (zie hoofdstuk "Handmatig aansteken").

*Wanneer de brander per ongeluk wordt uitgezet, wordt de gastoevoer door de thermo-elektrische beveiliging geblokkeert, zelfs wanneer de regelknop open staat.*

*De voorziening mag niet langer dan **15 seconden** worden geactiveerd. Als de brander na deze tijd*


*nog niet is aangestoken, laat dan de knop los en open een raam en wacht 1 minuut voordat u het opnieuw probeert. Wanneer de vlam per ongeluk uit gaat, draai dan de knop dicht en probeer niet om de brander binnen minimaal 1 minuut opnieuw aan te steken.*

## **Handmatig aansteken**

Beweeg om één van de branders aan te steken met een brandende lucifer in de richting van de brander, druk de bijbehorende knop in en draai deze tegen de wijzers van de klok in tot de maximale stand . Laat de knop los.

---

## **De branders uitschakelen**

Zet de knop, wanneer u stopt met koken, terug in de stand .

# Gebruik van de elektrische oven

## Algemene waarschuwingen

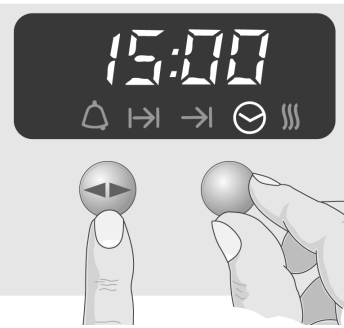
*Wanneer de oven wordt gebruikt, worden de buitenwanden en de oven deur erg heet.*

**Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Zorg ervoor dat kinderen niet op de oven deur gaan zitten of hiermee spelen.**

**Gebruik de deur niet als een krukje.**

Bereid geen gerechten op de bodem van de oven.

## Werkelijke tijd



**Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, moet u de actuele tijd op de elektronische klok instellen.**

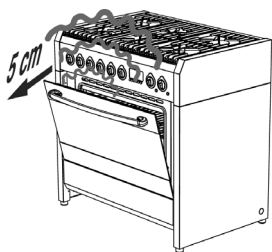
Nadat het fornuis op de hoofdzekering is aangesloten, of na een stroomonderbreking, zal het display 0:00 knipperen. Druk op de toets ◀ en stel de actuele tijd in met behulp van de draaiknop (bijv. 15:00 uur). Voor het corrigeren van de tijd, moet de ▶ toets worden ingedrukt tot het symbool knippert. Stel daarna de tijd in.

**Opmerking:** De tijd kan worden gecorrigeerd indien een automatische functie is ingesteld (zie elektronische klok voor het opheffen van automatische functie).

## De oven voor het eerst aanzetten

Probeer niet om de oven deur te demonteren zonder de bijbehorende instructies zorgvuldig te hebben gelezen (zie het hoofdstuk "De oven deur demonteren"): de scharnieren van de oven deur kunnen verwondingen aan de handen veroorzaken.

Als de oven voor het eerst wordt gebruikt, kan rook of een bijtende geur ontstaan door olieachtige resten van het productieproces; deze kunnen een onsmakelijke geur of smaak aan de gerechten geven. **Voordat u voedsel in de oven plaatst, de oven gedurende 30 tot 40 minuten met gesloten deur tot de maximum temperatuur verhitten en wachten tot de rook of de geur is verdwenen.**



Om stoom in de oven door schroeiën te voorkomen, moet u als volgt te werk gaan: zet de functiekeuzeknop op "0", of op functie ☼; open de deur in twee stappen: houd de deur gedurende 4 - 5 seconden (**ca. 5 cm**) open en open de deur daarna volledig.

Wanneer u het gerecht moet behandelen, moet u de deur zo kort als mogelijk open houden om te voorkomen dat de temperatuur in de oven te ver daalt, waardoor de bereiding van het gerecht in gevaar kan komen.

---

## Traditioneel koken

Draai de functiekeuzeknop in de stand □ en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Voor een gedifferentieerde verwarming boven of onder het gerecht, moet de functiekeuzeknop in de stand □ (heet boven) of □ (heet onder) worden gezet. Voor een meer gelijkmatige verwarming door de gehele oven, moet de functiekeuzeknop in de stand ☼ worden gezet.

Nadat de oven is voorverwarmd en het gerecht in de oven is geplaatst, kan eventueel een luchtstroom tussen de bovenkant van de deur en de onderkant van de kookplaat worden gesignaleerd.

**In dat geval moet het apparaat onmiddellijk worden uitgezet en moet direct contact met de technische serviceafdeling worden opgenomen.**

---

## Koken met hete lucht

Draai de functiekeuzeknop in de stand ☼; de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

---

## Koken met de geventileerde grill

Draai de functiekeuzeknop in de stand ☼; de thermostaatknop op de maximale temperatuur(MAX).

---

## Ontdooien

Draai de functiekeuzeknop in de stand ☼, zet de thermostaatknop in de stand "0": hierdoor wordt de motor van de ventilator ingeschakeld, waardoor de lucht in oven in beweging wordt gebracht; zo kunt u bevroren gerechten ontdooien.

---

## De oven uitschakelen

De oven wordt uitgeschakeld door de thermostaatknop in de stand "0" te zetten.

**Thermostaatstoring.** Wanneer de thermostaat een storing heeft, zal de oven oververhit raken tot de veiligheidsschakelaar de oven uitschakelt. Zodra de temperatuur tot onder het veiligheidsniveau daalt zal de oven weer worden ingeschakeld.

---

## Lade en opbergvak

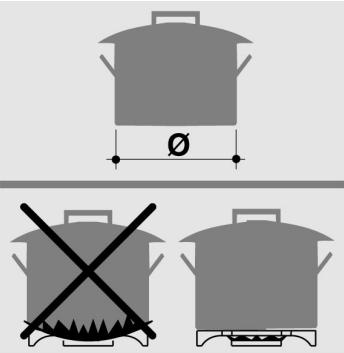
Het fornuis is voorzien van een opberglade onder de oven. Bewaar alleen de metalen accessoires van het fornuis in de lade en het opbergvak.

Bewaar geen brandbaar materiaal zoals doeken, papier of vergelijkbaar materiaal in de lade of het opbergvak.



# Kooksuggesties

## Suggesties om de kookplaatbranders correct te kunnen gebruiken



De diameter van de kookpannen moet overeenkomen met de diameter van de gebruikte brander (zie bijgevoegde tabel). De vlam van de brander mag nooit groter zijn dan de diameter van de pan. Gebruik pannen met een vlakke bodem. Gebruik waar mogelijk pannen met een deksel, aangezien hierbij minder vermogen behoeft te worden gebruikt. Om de bereidingstijden voor groenten, aardappels enz. te verminderen, moet u zo weinig mogelijk water gebruiken.

Brander	Pandiameter (in mm)
GROTE BRANDER	van 240 tot 260
Normale brander	van 160 tot 220
HULPBRANDER	van 80 tot 140
Drievoudige ring	van 240 tot 260
Triple-ring met extra steun	>260 en wok

*Het apparaat kan tevens op dezelfde manier als een "open brander" worden gebruikt; dit is ideaal om gerechten te laten sudderen. Gebruik alleen multifunctionele pannen waarvan de afmetingen gelijk zijn aan het kookoppervlak van de gietijzeren grill. Deze bereidingswijze is ideaal voor: vleesstoofschotels, gegrild varkensvlees, ragout, konijn met bier, tong.*

## Suggesties om de oven correct te gebruiken

### Traditioneel koken

*De oven maakt een optimale bereiding van gerechten mogelijk. Het is mogelijk om op traditionele wijze te koken, met hete lucht en met de grill.*

***De ovendeur moet voor alle bereidingswijzen geheel zijn gesloten.***

Met deze bereidingswijze komt de warmte zowel van boven als van onderen. Daarom wordt geadviseerd om de centrale geleiders te gebruiken. Indien voor de bereiding hogere temperaturen vanaf de onderkant of vanaf de bovenkant nodig zijn, kunt u de onderste of bovenste geleiders gebruiken. De traditionele bereidingswijze wordt aanbevolen voor alle gerechten waarvoor hogere temperaturen

of lange braadtijden nodig zijn. Dit systeem wordt tevens aanbevolen wanneer gerechten worden bereid in terracotta, porselein en vergelijkbare materialen.

## Koken met hete lucht

Met deze bereidingswijze worden de gerechten verhit met voorverwarmde lucht die, door middel van de ventilator in de achterkant van de oven, door de oven circuleert. De hitte wordt gelijkmatig verdeeld en bereikt alle hoeken van de oven, waardoor uiteenlopende gerechten gelijktijdig op verschillende roosters kunnen worden bereid. Het vocht wordt uit de lucht gehaald en de drogere omgeving voorkomt dat geuren en smaken verspreid en gemengd worden.

Door de mogelijkheid om gerechten op meer dan één rooster te bereiden kunnen meerdere gerechten tegelijk worden bereid. Biscuits en minipizzas kunnen in drie verschillende bakvormen worden gebakken. En natuurlijk kan de oven worden gebruikt om een gerecht op één enkel rooster te bereiden. De onderste roosters kunnen worden gebruikt als het nodig is om de bereiding in de gaten te houden. De bereiding met behulp van hete lucht is handig om bevroren voedsel snel op kamertemperatuur te brengen, voor het steriliseren van gekonfijte vruchten of zelfgemaakte vruchtensiroop en tenslotte voor het drogen van paddestoelen of fruit.

## Koken met de grill

De warmte komt van boven. Vrijwel al het vlees kan worden gegrild, met uitzondering van mager wild en gerechten zoals gehaktbrood. Vlees en vis dat moet worden gegrild, moet lichtjes met olie worden besprenkeld en op de roosters worden gelegd, die in de geleiders het verst van het grillelement vandaan of hier het dichtstbij worden geplaatst, afhankelijk van de dikte van het stuk vlees, waardoor wordt voorkomen dat de buitenkant verbrandt, terwijl de binnenkant nog niet gaar is.


**Geschikt voor:** relatief dun stukje vlees; geroosterd brood.

*Giet 1 of 2 glaasjes water in de lekbak om te voorkomen dat druppels vet rook veroorzaken.*

*Wanneer gerechten op de grill worden bereid, moet de lekbak altijd in de 1<sup>e</sup> geleider van onderen.*



## Koken met de geventileerde grill

De combinatie van grille en ventilator gebruiken . Met deze bereidingswijze dringt de warmte geleidelijk door in de gerechten, zelfs als het oppervlak direct wordt blootgesteld aan de grill. Geschikt voor: dikkere stukken vlees; wild gevogelte.

## Bereiden van vlees en vis

Vlees dat in de oven wordt bereid moet minimaal **1 kg wegen**. Uiterst zacht rood vlees dat rauw moet worden gebakken (rosbief, filet, enz.), of dat alleen aan de buitenkant moet worden gebakken en waardoor de sappen behouden blijven, moet gedurende een korte tijd op hoge temperaturen worden bereid (**200 - 250°C**). Wit vlees, wildgevoegelte en vis moet op lage temperaturen (**150 - 175°C**) worden bereid. De ingrediënten voor de saus mogen alleen in de braadslee worden gedaan wanneer de bereidingstijd kort is, in het andere geval moeten deze in het laatste half uur van de bereidingstijd worden toegevoegd. Vlees kan op een ovenbestendige braadslee of direct op de roosters worden geplaatst, waaronder de lekbak moet worden geplaatst om het vocht op te vangen. Druk met een lepel op het vlees om te controleren of het al gaar is. Wanneer het stevig is, is het vlees gaar. Wacht na de bereiding minimaal **15 minuten** voordat u het vlees gaat snijden om te voorkomen dat het vlees te veel sap verliest. Voordat wordt opgediend, kunnen de borden op een minimumtemperatuur in de oven worden voorverwarmd.





## Bakken

Geklopt deeg moet aan de lepel blijven plakken om te voorkomen dat te veel vocht de bereidingstijd verlengt. Zoete gerechten vereisen gemiddelde temperaturen (over het algemeen tussen **150 - 200°C**) en moeten worden voorverwarmd (**ongeveer 10 minuten**). De ovendeur mag niet worden geopend totdat ten minste 3/4 van de bereidingstijd is verstreken.

## Geadviseerde kooktabellen

Bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, de homogeniteit en het volume van de gerechten. Wij adviseren om uw eerste pogingen in de gaten te houden en de resultaten te controleren en te vergelijken met de resultaten van dezelfde gerechten onder vergelijkbare omstandigheden. De onderstaande drie tabellen **I, II en III**) bevatten richtlijnen.

## TABEL MET CONVECTIE- EN TRADITIONELE BEREIDINGSTIJDEN (I)

SOORT BEREIDING	GEWICHT KG.	STAND VAN GELEIDER VANAF ONDERKANT		TEMPERATUUR IN °C		TIJD IN MINUTEN
		CONVECTIE	TRADITIONEEL	CONVECTIE	TRADITIONEEL	
						
<b>Bakken</b>						
MET GEKLOPT DEEG, IN BAKVORM	1	1-3	2	175	200	60
MET GEKLOPT DEEG, OP DE LEKBAK	1	1-3	2	175	200	50
KRUIJMDDEEG, TAARTBODEM	0,5	1-3	3	175	200	30
KRUIJMDDEEG MET VOCHTIGE VULLING	1,5	1-3	2	175	200	70
KRUIJMDDEEG MET DROGE VULLING	1	1-3	2	175	200	45
MET NATUURLIJK GEREZEN DEEG	1	1-3	1	175	200	50
KLEIN GEBAK	0,5	1-3	3	160	175	30
<b>VLEES</b>						
KALFSVLEES	1	2	2	180	200	60
RUNDEVLEES	1	2	2	180	200	70
ENGELSE ROSBIEF	1	2	2	220	220	50
VARKENSVLEES	1	2	2	180	200	70
KIP	1-1,5	2	2	200	200	70
<b>STOOFSCHOTELS</b>						
RUNDEVLEESSCHOTEL	1	1	2	175	200	120
KALFSVLEESSCHOTEL	1	1	2	175	200	110
<b>VIS</b>						
FILET, BIEFSTUK, KABELJAUW, HEEK, TONG	1	1-3	2	180	180	30
MAKREEL, TARBOT, ZALM	1	1-3	2	180	180	45
OESTERS	1	1-3	2	180	180	20
<b>PASTEITJES</b>						
PASTAPASTEITJES	2	1-3	2	185	200	60
GROENTEPASTEITJES	2	1-3	2	185	200	50
ZOETE EN PIKANTE SOUFLÉS	0,75	1-3	2	180	200	50
PIZZA EN CALZONE	0,5	1-3	2	200	220	30

- De tijd geldt voor het bereiden op slechts één enkel rooster; voor meer dan één rooster moet u de tijd met **5 - 10** minuten verlengen.
- De bereidingstijden zijn exclusief de voorwarming die ongeveer **15** minuten duurt.
- Wanneer gerechten op meer dan één rooster worden bereid, worden de geleiders aangegeven in de voorkeursstand.
- Voor rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kal-koen, zowel met bot als rollades, moet de tijd met **20** minuten worden verlengd.

### TRADITIONEEL GRILLEN

SOORT BEREIDING	GEWICHT KG.	STAND VAN GELEIDER VANAF ONDERKANT <sup>1</sup>	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN
KIP	1-1,5	3	Max.	30 PER KANT
GEROOSTERD BROOD	0,5	4	Max.	5 PER KANT
WORSTJES	0,5	4	Max.	10 PER KANT
KARBONADE	0,5	4	Max.	8 PER KANT
VIS	0,5	4	Max.	8 PER KANT

## GRILLEN MET GEVENTILEERDE GRILL

SOORT BEREIDING	GEWICHT KG.	STAND VAN GELEIDER VANAF ONDERKANT <sup>1</sup>	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN
GEBRADEN VARKENSVLEES	1.5	2	170	180
GEBRADEN VLEES	1.5	3	220	60
KIP	1.5	2	190	90

- De lekbak voor het opvangen van kooksappen moet altijd in de **1<sup>e</sup> geleider van onderen worden geplaatst.**

## TABEL MET ONTDOOITIJDEN (III)

### ONTDOOIEN

SOORT BEREIDING	GEWICHT KG.	STAND VAN GELEIDER VANAF ONDERKANT <sup>1</sup>	TIJD IN MINUTEN
KANT-EN-KLAAR GERECHTEN	1	2	45
VLEES	0.5	2	50
VLEES	0.75	2	70
VLEES	1	2	110

- Ontdooien op kamertemperatuur heeft het voordeel dat de smaak en het uiterlijk van de gerechten niet wordt beïnvloed.

---

# Reiniging en onderhoud

**Voordat het apparaat wordt schoongemaakt of wordt onderhouden, moet de stroom worden uitgeschakeld en de gastoevoer worden afgesloten.**

**Maak de oppervlakken van het apparaat niet schoon wanneer deze nog steeds heet zijn. Gebruik geen druk- of stoomreinigers om het apparaat schoon te maken. Kans op kortsluiting!**

---

## Reiniging van roestvrij stalen oppervlakken

Voor het schoonmaken en beschermen van roestvrij stalen oppervlakken en voor het verwijderen van hardnekkig vuil, moet u altijd specifieke producten gebruiken, vooropgesteld **dat deze producten geen chloorhoudende schuurmiddelen of zure bestanddelen bevatten**, of een beetje warme azijn.

Giet het product op een vochtige doek en veeg de oppervlakken schoon. Spoel de oppervlakken zorgvuldig af en maak ze droog met een zachte doek of zeemleer.



**Gebruik in geen geval pannensponsen of scherpe voorwerpen, aangezien deze middelen de oppervlakken kunnen beschadigen.** Gebruik alleen niet-krassende, niet-schurende en, indien noodzakelijk houten of plastic hulpmiddelen.

---

## Reiniging van geëmailleerde oppervlakken

Maak de oppervlakken schoon met een niet-krassende, **niet-schurende** spons, bevochtigd met zeep en water. Vetvlekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd met heet water of een product dat speciaal geschikt is voor het schoonmaken van geëmailleerde oppervlakken. Spoel de oppervlakken zorgvuldig af en maak ze droog met een zachte doek of zeemleer.

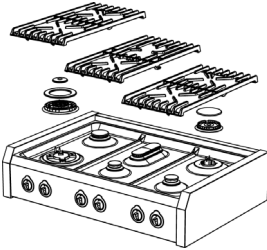
**Gebruik geen producten die schuurmiddelen bevatten, schuursponsjes, staalwol of zuurhoudende producten, die het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen.** Laat geen zure of basische middelen achter op het emaille (citroensap, azijn, zout enz.).

---

## De knoppen en het bedieningspaneel schoonmaken

---

### Reiniging van roosters en branders



Maak de knoppen en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon.

Om de roosters en kookplaatbranders schoon te maken, moeten ze uit de behuizing worden gehaald door ze op te tillen zoals in de afbeelding staat aangegeven, en deze gedurende enkele minuten in een oplossing van warm water en een **niet-schurend** reinigingsmiddel onder te dompelen. Spoel en droog alles zorgvuldig af.

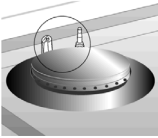
**Controleer altijd of geen van de branderopeningen verstopt is.**

Zorg ervoor dat de branders daarna weer correct worden aangebracht en controleer of de brander een uniforme vlam heeft.

Wij adviseren om deze werkzaamheden minimaal eenmaal per week en iedere keer dat dit noodzakelijk is uit te voeren.

---

## De ontstekingsbougies en thermobeveiligingen schoonmaken



Om ervoor te zorgen dat de ontstekingsbougies en thermobeveiligingen correct werken, moeten deze te allen tijde schoon worden gehouden. Controleer deze regelmatig en maak ze, indien nodig, schoon met een vochtige doek. Ingedroogde resten moeten met een tandenstoker of naald worden verwijderd, **waarbij u ervoor moet zorgen dat u het isolerende keramische deel niet beschadigt.**

**Zorg ervoor dat de onderdelen volledig droog zijn voordat u de brander weer gaat gebruiken.**

---

## Reiniging van de oven

Om de oven in een goede conditie te houden, moet deze regelmatig worden schoongemaakt, bij voorkeur na elk gebruik, **nadat deze is afgekoeld**: zo kunnen resten gemakkelijker worden verwijderd en wordt voorkomen dat de verbranden wanneer de oven weer wordt gebruikt.

Maak de roestvrij stalen en geëmailleerde onderdelen schoon overeenkomstig de desbetreffende hoofdstukken "Reiniging van roestvrij stalen oppervlakken" en "Reiniging van geëmailleerde oppervlakken".

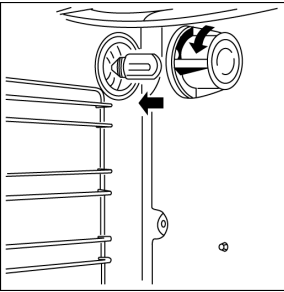
Verwijder alle losse onderdelen en maak deze afzonderlijk schoon. Spoel alles zorgvuldig af en maak ze droog met een schone doek.

## Reiniging van de ovendeur

Wij adviseren om de ovendeur altijd schoon te houden. Gebruik een keukenrol en bij hardnekkiger vuil een vochtige doek met een huishoudelijk reinigingsmiddel.

**Reinigingsmiddelen voor het reinigen van de oven mogen niet voor het reinigen van de ventilator en de thermostaatsensor binnenin het ovencompartiment worden gebruikt,**

## Vervangen van de ovenlamp




Ga als volgt te werk:

- open de ovendeur;
- draai de glazen beschermkap tegen de wijzers van de klok in los; draai de lamp los en vervang deze door een andere die geschikt voor **hoge temperaturen (300°C)** en die volgende specificaties heeft

**Spanning:** 230 V/50 Hz

**Vermogen:** 15 W

**Fitting:** E 14

- Breng de glazen kap weer aan en schakel de stroom in. Het is mogelijk om de ovenverlichting te controleren, zelfs wanneer de ovendeur dicht is door de functiekeuzeknop in de stand  te zetten.

---

# Speciaal onderhoud

Het is periodiek noodzakelijk om sommige onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn te onderhouden of te vervangen. Hieronder worden specifieke instructies gegeven voor elk type onderhoud.

***Voordat onderhoud aan het apparaat wordt gepleegd, moet de stroom worden uitgeschakeld en de gastoevoer worden afgesloten.***

---

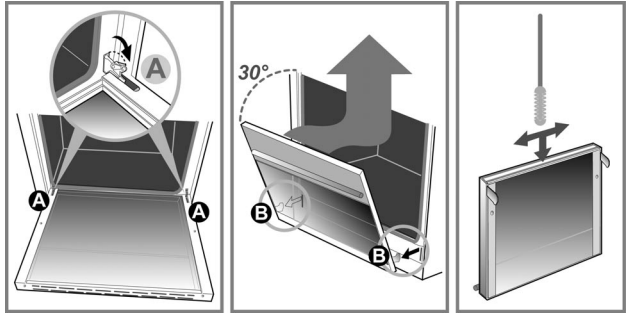
## De ovendeur verwijderen

De ovendeur moet compleet worden verwijderd om deze goed schoon te kunnen maken. Hoewel het mogelijk is om dit zelf te doen, wordt geadviseerd om dit niet iedereen te laten doen, omdat het nogal wat kracht vergt om de deur omhoog te houden en een minimale ervaring is vereist om de deur opnieuw te monteren. Wanneer u er niet zeker van bent dat u dit kunt, adviseren wij u om de deur schoon te maken zonder dat deze wordt verwijderd en dat u in speciale gevallen contact opneemt met het dichtstbijzijnde, geautoriseerde servicecentrum.

Om de deur te kunnen vervangen moet u als volgt te werk gaan:

- Open de ovendeur en ontgrendel de veiligheidshaken van de scharnieren door de respectievelijke pennen **A** (één voor ieder scharnier) terug te draaien.
- Sluit de deur gedeeltelijk tot er geen spanning meer op de veren staat (de deur staat dan in een hoek van ongeveer 30°).
- Gebruik beide handgrepen terwijl u de deur dicht doet en tegelijkertijd omhoog tilt.
- Draai de onderkant van de deur naar buiten om de scharnieren **B** vrij te maken.

Wanneer u ingedroogde resten of stof dat zich op de binnenkant van het venster heeft afgezet moet verwijderen, moet u de deur zoals in de afbeelding getoond ondersteboven neerleggen en een zachte flessenborstel voorzichtig tussen de glasplaten steken en voorzichtig borstelen.



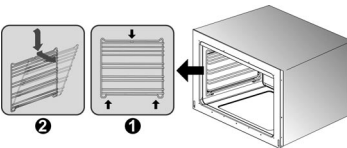
Voer om de deur opnieuw te plaatsen te bovenstaande instructies in omgekeerde volgorde uit. Wanneer de scharnieren **B** op hun plaats zitten, moet u de deur geheel openen en de veiligheidshaken van de scharnieren opnieuw aanbrengen, door de respectievelijke pennen **A** (één voor iedere scharnier) naar beneden te brengen.



**WAARSCHUWING:** Nadat de deur opnieuw is geplaatst, moet u **altijd** de veiligheidshaken van de scharnieren hebben aangebracht.

## De rekbevestigingsframes aan de zijkant verwijderen

De rekbevestigingsframes kunnen worden verwijderd, zodat u ze apart kunt schoonmaken en tevens de overwanden kunt reinigen. De frames zijn in de drie posities, die door de pijltjes in de afbeelding (detail 1) worden weergegeven, in de overwanden gehaakt.

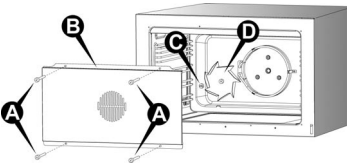


- Druk het frame zoals in detail 2 van de afbeelding weergegeven, met uw vingers naar beneden om het frame los te maken van de bovenste pen.
- Til het frame omhoog en verwijder deze.

Ga voor het aanbrengen in omgekeerde volgorde te werk. Plaats de onderkant van het frame op de desbetreffende pennen en druk de bovenkant tegen de overwand tot de haken over de pennen vallen.



## De inwendige oven-ventilator verwijderen en schoonmaken.




De inwendige ventilator van de geventileerde oven moet periodiek worden schoongemaakt. Om de ventilator te verwijderen moet als volgt te werk worden gegaan:

- **Zorg ervoor dat de stroom naar het apparaat is uitgeschakeld.**
- Verwijder alle inwendige componenten (lekbak, roosters).
- Draai de vier schroeven **A** van het afdekpaneel los en verwijder deze schroeven.
- Verwijder het afdekpaneel **B**.
- Gebruik een munt om de vergrendelingsgroef **C** van de ventilator (hiervan loopt de schroefdraad andersom) lost te draaien in de richting van de wijzers van de klok.
- Verwijder de ventilator **D** en maak deze schoon door deze in warm water en afwasmiddel onder te dompelen. **Gebruik nooit schurende of corrosieve, poedervormige producten of pannensponsjes.** Spoel en droog de ventilator zorgvuldig af.

Voer de instructies in omgekeerde volgorde uit om de ventilator weer te plaatsen.

Dit fornuis is overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/EC m.b.t. tot afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) gecertificeerd. Door er voor te zorgen dat dit product aan het einde van de levensduur op correcte wijze als afval wordt behandeld, helpt u mee om eventuele negatieve consequenties voor milieu en gezondheid te voorkomen, die anders door een onjuiste afvalbehandeling van dit af te danken product kunnen ontstaan.

Het symbool  op het product, of in de documenten die het product vergezellen, geeft aan dat deze apparatuur niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet de apparatuur bij een speciaal inzamelpunt voor het recycleren van elektrische en elektronische apparatuur worden ingeleverd. De afvalverwerking moet overeenkomstig de plaatselijke milieuwetgeving voor afvalverzameling worden uitgevoerd. Neem voor meer gedetailleerde informatie omtrent behandeling, verzameling en recycling van dit product, contact op met uw plaatselijke gemeentelijke afdeling, het plaatselijke inzamelpunt of de winkel waar u dit product heeft gekocht.



Neff GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 MÜNCHEN  
DEUTSCHLAND

ST06/05