

CP 649 MD.2 (X) NL
CP 648 MT.2 B

BE FR Cuisinière mixte

Instructions pour l'emploi et l'installation

BE DE Herd

Gebrauchs- und Installationsanleitungen

BE NL Gemengd fornuizen

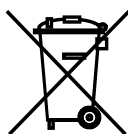
Instructies voor het gebruik en installeren

Merci d'avoir choisi un produit Ariston, fiable et facile à utiliser. Pour mieux le connaître et l'utiliser le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement ce livret. Merci.

AVERTISSEMENTS

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES SONT REPRODUITS SUR LE LIVRET ET SUR LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial de type non-professionnel à l'intérieur d'une habitation normale.**
- Lisez attentivement les avertissements contenus dans ce livret, ils vous fourniront des renseignements importants concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien de votre four. Gardez-le ensuite à portée de la main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.**
- Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109 du 21.12.88 et aux normes applicables au niveau national.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule protectrice anti-choc. Il faut absolument l'enlever avant la mise en service de l'appareil et les parties protégées doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon et d'un produit de nettoyage normal non abrasif. Nous vous conseillons, lors de la première utilisation, de laisser chauffer le four vide pendant 30 minutes environ à la température maximale afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Toutes les opérations relatives à l'installation et au réglage doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux réglementations en vigueur. Les instructions techniques sont décrites dans la partie réservée à l'installateur.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'alimentation électrique et du gaz du réseau correspondent bien aux données indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sur la partie arrière de l'appareil et à la dernière page du livret).
- Pendant la cuisson, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau de la vitre du four et des parties adjacentes. Veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas pour jouer.
- Vérifiez que la puissance électrique de l'installation et des prises de courant est bien appropriée à la puissance maximale de l'appareil indiquée sur la plaquette signalétique. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- Vérifiez périodiquement le bon état du tuyau de raccord gaz et adressez-vous à un professionnel qualifié pour le faire remplacer dès qu'il présente une anomalie.
- Le câble d'alimentation et le tuyau de raccord gaz de cet appareil ne peuvent en aucun cas être remplacés par l'utilisateur. En cas d'endommagement et d'éventuel remplacement, faites appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et fermez le robinet du gaz.
- Les brûleurs restent chauds longtemps après l'usage. Faites attention, ne les touchez pas.
- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.
- Si l'appareil est muni d'un couvercle, essuyez tous débordements de liquides.
- Ne fermez pas le couvercle des modèles qui en sont munis, tant que les foyers sont chauds.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à vapeur pour l'entretien du four

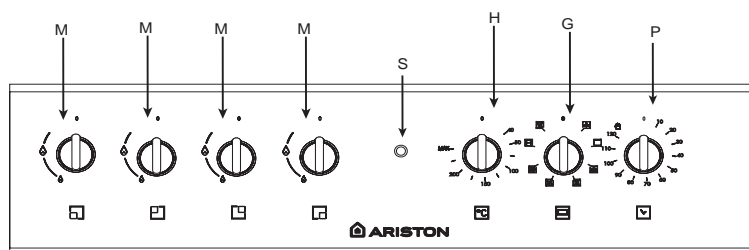


Enlèvement des appareils ménagers usagés

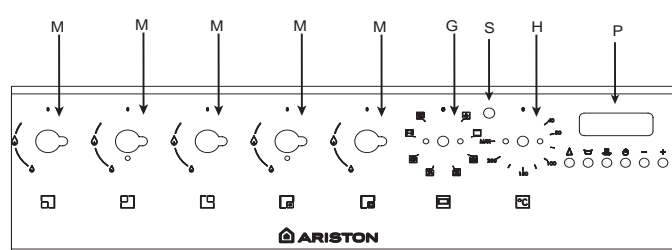
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

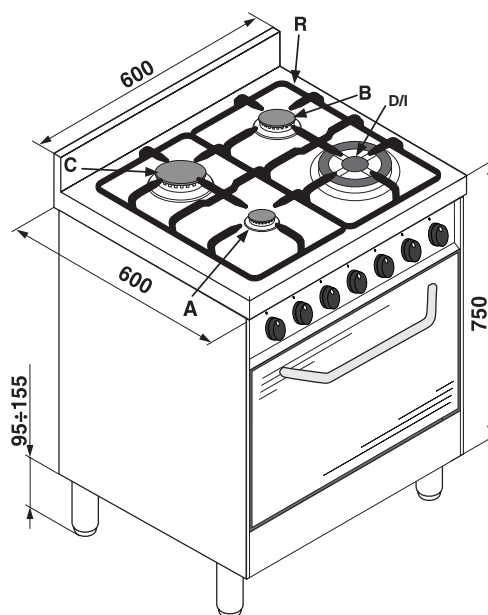
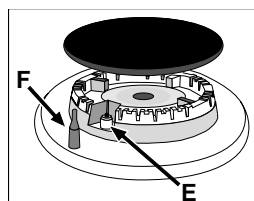
DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE



CP 648 MT.2 B



CP 649 MD.2 - CP 649 MD.2 (X) NL



- A Brûleur gaz Auxiliaire
- B Brûleur gaz Semi rapide
- C Brûleur gaz Rapide
- D Brûleur gaz Triple couronne
- I Brûleur gaz DC-DR
- E Bougie d'allumage des brûleurs gaz
- F Dispositif de sécurité - Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air, ...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.
- G Manette commutateur du four électrique (sélecteur types de cuisson)
- H Manette thermostat du four électrique (sélection des températures)
- M Manettes de commande des brûleurs gaz
- R Grilles support de casseroles
- P Timer
- S Voyant de fonctionnement d'un élément chauffant électrique

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Brûleurs à gaz

Sur le bandeau de commandes, les symboles suivants sont reproduits autour de chaque manette "M" ou bien directement sur les manettes : Robinet

Fermé




Ouverture maximale



Ouverture minimale



En outre, à côté des manettes les symboles  indiquent la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson.

Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité à thermocouple contre les fuites de gaz. Ce dernier coupe l'arrivée de gaz dès que la flamme du brûleur s'éteint.

Pour **allumer un des brûleurs** procédez comme suit:

- tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de placer l'index en face du symbole de la grande flamme;
- appuyez à fond sur la manette pour actionner l'allumage automatique du gaz;
- maintenez la manette poussée pendant 6 secondes environ avec la flamme allumée afin de permettre le réchauffement du thermocouple de sécurité;
- relâchez la manette et assurez-vous que l'allumage s'est bien fait de manière stable. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération.

Tournez la manette vers le symbole de la petite flamme pour obtenir la puissance minimale. Il est possible de régler la hauteur de la flamme en variant la position de la manette entre les positions "grande flamme" et "petite flamme".

Important :

- N'actionnez pas le dispositif d'allumage automatique pendant plus de 15 secondes consécutives.
- Dans certains cas, les problèmes d'allumage peuvent être dus à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz.
- Si la flamme d'un des brûleurs s'éteint accidentellement, le gaz continue à s'échapper pendant quelques instants avant l'intervention du dispositif de sécurité. Fermez la manette de commande et attendez, par sécurité, au moins 1 minute avant de renouveler l'allumage pour permettre à la fuite de gaz de se dissiper dans l'air.
- Lorsque le plan de cuisson n'est pas utilisé, contrôlez si les manettes sont bien sur la position de fermeture "●". Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisissez un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Réglez la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après).

Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, juste ce qu'il faut pour maintenir l'ébullition.

Brûleur à gaz	∅ Diamètre Casseroles (cm)
A.Auxiliaire	6 – 14
B.Semi-rapide	15 – 20
C.Rapide	21 – 26
D.Triple couronne	24 – 26
I.Double couronne DC-DR (interne)	10 – 14
I.Double couronne DC-DR (externe)	24 – 28

Le plan de cuisson est muni de **grilles de réduction** (fig.1a), qui ne peuvent être utilisées que sur le brûleur auxiliaire "A" (fig.1a) et sur le DC-DR (interne) "I" (fig.1b).

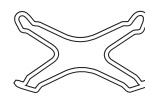


fig.1a

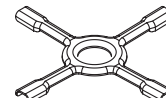





fig.1b

Le brûleur à "deux flammes indépendantes"

Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément. Leur utilisation conjointe à un réglage maximal permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole, surtout si vous utilisez les deux brûleurs à leur réglage minima. Vous pouvez utiliser des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Chaque couronne composant le brûleur "deux flammes indépendantes" a sa propre manette de commande :

la manette caractérisée par le symbole  contrôle l'anneau intérieur ;

la manette caractérisée par le symbole  contrôle l'anneau extérieur .

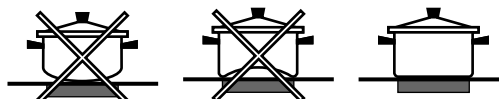
Pour allumer l'anneau souhaité, appuyez à fond sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maxima  Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette.

Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne réglez jamais, simultanément, la couronne du centre sur sa position minimale et la couronne extérieure sur sa position maximale.

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme "F", appuyez pendant au moins 6 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●").

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas: Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole sur les brûleurs. A condition que leur fond soit parfaitement plat.



MODE D'EMPLOI (FOUR A GAZ)

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.
Attention: Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

La manette du four (V)

Ce dispositif vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur la manette (comprises entre 140°C et 270°C). Le dispositif d'allumage électronique du four est intégré à l'intérieur de la manette de commande. Pour allumer le brûleur du four, appuyez à fond sur la manette "V" tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 8. **Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité gaz, après allumage du brûleur, gardez la manette "B" enfoncée pendant 6 secondes environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se soit réchauffé. Ne pas actionner le dispositif d'allumage électronique du brûleur du four pendant plus de 15 secondes. Si au bout de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, n'insistez plus, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.**

Pour sélectionner la température de cuisson, amenez l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles. La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par la manette.

Position 1 (minima)	Position 2	Position 3	Position 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Position 5	Position 6	Position 7	Position 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Allumage manuel du four

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le brûleur du four comme suit:

- ouvrez la porte du four
- approchez une allumette ou un allume-gaz à l'ouverture, appuyez à fond sur la manette "V" et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 8.

c) après allumage, fermez la porte du four.

Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande "V", ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.


La manette du gril (V)

Notre four dispose d'un gril électrique. **La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....**

Le gril est contrôlé par un dispositif thermostatique qui règle son fonctionnement.


Important: si vous utilisez le gril laissez la porte du four fermée.

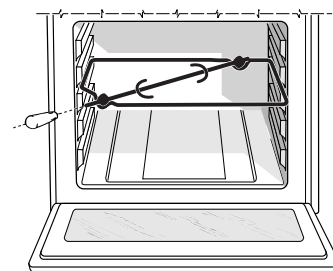
Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

En tournant la manette "V" jusqu'à la position  vous pouvez non seulement allumer le gril à infrarouges mais aussi le moteur du tournebroche qui reste allumé tant que le gril fonctionne.

Le tournebroche


Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
- branchez le tournebroche en amenant le sélecteur "V" sur la position 



Attention : pendant le fonctionnement la porte du four est chaude. Eloignez les jeunes enfants.

Le bouton pour l'allumage de l'éclairage du four (Z).

Il est identifié par le symbole  et permet grâce à l'allumage de la lampe à l'intérieur du four de contrôler la cuisson sans ouvrir la porte.

Le voyant de fonctionnement du gril (S)

Il indique la phase de montée en température de ce dernier et il s'éteint dès que la température maximale est atteinte à l'intérieur du four. Le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement pour maintenir la température du four au degré près.

La minuterie  (présente sur certains modèles)

Pour utiliser la minuterie, remontez la sonnerie en tournant la manette "T" d'un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse, établissez le temps désiré en amenant le numéro correspondant aux minutes préétablies en face du repère fixe sur le bandeau.

CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)	
Four	Lasagnes	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Gratin de pâtes	2,2	3	10	200	50-55	
	Veau	1,7	2	10	210	80-90	
	Poulet	1,5	3	10	200	70-80	
	Dinde	2,5	3	10	200	80-90	
	Canard	1,8	3	10	200	90-100	
	Lapin	2,0	3	10	200	80-90	
	Longe de porc	1,5	3	10	200	70-80	
	Gigot d'agneau	1,8	3	10	200	80-90	
	Maquereaux	1,3	3	10	200	30-40	
	Denté	1,5	3	10	180	30-40	
	Truite en papillote	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napolitaine	0,6	3	15	210	15-20	
	Biscuits secs	0,5	4	15	180	25-30	
	Tarte	1,1	3	15	180	30-35	
	Gâteau au chocolat	1,0	3	15	165	50-60	
	Gâteaux levés	1,0	4	15	165	50-60	
Gril	Soles et sépioles	1	4	5	-	6	
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	3	-	4	
	Tranches de colin	1	4	3	-	10	
	Légumes grillés	1	4	-	-	8-10	
	Steaks de veau	1	4	5	-	20-25	
	Côtelettes	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15	
	Saucisses	1,7	4	5	-	20-25	
	Croque-monsieur	n.° 4	4	3	-	2-3	
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)						
		Veau à la broche	1.0	-	-	-	80-90
		Poulet à la broche	1.5	-	-	-	80-90
	Agneau à la broche	1.0	-	-	-	80-90	

N.B.: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.


TIMER (FOUR ELECTRIQUE)

Le four "**Multifonction**" réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle (statiques) à ceux des fours modernes à air pulsé (ventilés). Il s'agit d'un appareil extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 8 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "**G**" du tableau de bord.


Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson



 : fin de cuisson

- : sélection temps à rebours

+ : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur: **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches - et +.

La touche + sert à augmenter le temps.



La touche - sert à diminuer le temps.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four


Après la sélection de l'heure, le programmeur va automatiquement sur la position manuelle.

Remarque: Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches


 et 


Départ cuisson différé avec durée établie


Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

A 




En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et la lettre "A" (AUTO)

3. Appuyez sur la touche  puis, sur les touches - et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

A 

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

A 



La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée  apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche  à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche  vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur - et +.

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez simultanément sur les touches  et 

Fonction minuteur

Le fonctionnement du minuteur prévoit la sélection d'un temps qui fait partir un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, il n'y a qu'un signal acoustique une fois le temps écoulé.


Appuyez sur la touche  il y a affichage de:



A l'aide des touches - et + sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.






Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter

appuyez sur une touche quelconque (sauf touches - et +) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données

- les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - et +.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.



Remarque: Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmeur électronique, appuyez en même temps

sur les touches  et  (affichage du symbole ) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

Temporisateur

(mod. CP 648 MT.2 B)

Fonctionnement manuel

Tournez le bouton du temporisateur portant le symbole  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère sur le symbole  (manuale). (manuel). Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée à l'aide de la manette du thermostat. Pour éteindre le four, tournez le bouton du temporisateur jusqu'à sa position de départ "●".

Fonctionnement avec programmation des temps de cuisson

Tournez le bouton du temporisateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour positionner le repère sur la durée choisie (de 10 à 120 minutes). Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée à l'aide de la manette du thermostat. Dès que le décompte prend fin, un signal acoustique retentit, il cessera au bout d'une minute ou en appuyant sur une touche quelconque.

N'oubliez pas que le temporisateur se désactive dès que l'on lance une cuisson (qu'elle soit immédiate ou programmée).

Système de refroidissement

(CP 648 MT.2 B - CP 649 MD.2 (X) NL)

Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide du bouton de sélection des programmes "G". Dans ce cas, le ventilateur fonctionne en permanence et envoi de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.


Rappel : en fin de cuisson, la turbine continue à fonctionner même si le bouton «G» est sur «0», tant que le four n'est pas suffisamment froid.

En fonction "Fast cooking" le ventilateur ne se met en marche que quand le four est chaud.

Après avoir sorti les aliments du four, laissez la porte semi-ouverte pendant quelques instants : la durée du cycle de refroidissement en sera considérablement réduite. Ce processus est contrôlé par un thermostat supplémentaire et peut être effectué en un ou plusieurs cycles.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfouez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

 Sélectionnez ce symbole pour n'utiliser que la **lampe d'éclairage** intérieur: c'est la fonction idéale pour décongeler rapidement les aliments.

Four Traditionnel

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four traditionnel quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four traditionnel, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfouez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Pâtisserie

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.
Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. L'absorption électrique de cette fonction n'est que de 1600 W. Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples: choux à la crème, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc.....

Four "Fast cooking" (Cuisson rapide)

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.
Mise en marche des éléments chauffants ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme à l'intérieur du four. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les cuissons rapides (pas besoin de préchauffage) de plats préemballés (par exemple: surgelés ou pré-cuits) et pour certaines "préparations maison". Grâce à la "Cuisson rapide" vous obtiendrez d'excellents résultats en n'utilisant qu'un seul niveau (le 2ème en partant du bas).

Four Multicuisson

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.
Position sélecteur de températures "H" : entre 40°C et MAX.
Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore

de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfouant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson groupée sur plusieurs niveaux". C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Le Multicuisson convient à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes: courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.

La fonction "Multicuisson", réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Four Pizza


Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.
Mise en marche des éléments chauffants, inférieur et circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide grâce à sa très grande puissance (2800 W), l'apport de chaleur étant dans ce cas plus important dans le bas du four. Cette fonction "four pizza" est particulièrement indiquée pour des plats qui exigent une très grosse quantité de chaleur, tels que: pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèchefrite ou qu'une grille à la fois. Sinon, pensez à les changer de place à mi-cuisson.

Grill

Position sélecteur de températures "H": entre 40°C et MAX.
Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que du tournebroche.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....


Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

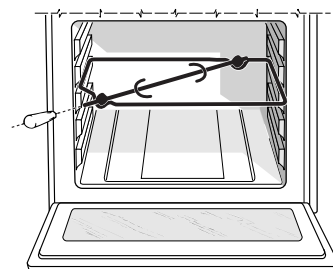
Important : si vous utilisez le gril laissez la porte du four fermée. Pour utiliser le tournebroche voir paragraphe correspondant.

La position  "gril ventilé" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire en dessous aussi.

Le tournebroche

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
- branchez le tournebroche en amenant le sélecteur "G" sur la position 



Important: débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour assurer la longévité de votre four, il est indispensable d'effectuer fréquemment un nettoyage général et soigné, en tenant compte des conseils suivants.

Intérieur de la porte du four:

Le nettoyage de la surface doit être effectué avec de l'eau chaude et du détergent liquide non abrasif puis la rincer et la sécher.

Intérieur du four:(présente uniquement sur certains modèles)

- L'intérieur du four est revêtu d'un émail microporeux spécial autonettoyante qui, à une température normale comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et élimine complètement pendant la cuisson toutes les projections de graisse. Le nettoyage est ainsi extrêmement simplifié: il suffit de passer régulièrement après chaque cuisson, un chiffon humide sur les surfaces du four pour enlever la mini couche de poussière qui peut s'y être déposée au cours de la cuisson. Les surfaces garderont ainsi intacte leur propriété autonettoyante.
- Au cours de la cuisson, s'il y a eu des débordements de liquide ou si la graisse n'a pas été complètement éliminée (par exemple cuisson au grilloir au cours de laquelle la température n'est pas suffisante pour que l'émail autonettoyant agisse complètement), il est conseillé de faire fonctionner le four à vide à la température maximum afin d'éliminer complètement tous les résidus graisseux.
- Si cette opération ne devait pas éliminer complètement la saleté, présente en quantité excessive, probablement parce que les règles d'entretien susmentionnées n'ont pas été respectées, effectuer le nettoyage minutieux des surfaces avec de l'eau chaude et un chiffon humide (sans utiliser aucun type de produits détergents), puis rincer et essuyer soigneusement
- Ne jamais enlever éventuelles incrustations en utilisant des objets pointus qui pourraient griffer le revêtement autonettoyante.
- Si les surfaces autonettoyantes à l'intérieur du four étaient endommagées ou rendues inutilisables, à cause d'une mauvaise utilisation ou après plusieurs années d'utilisation, il est possible de commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêter l'intérieur du four. Pour le commander, s'adresser au notre service après vente.

Extérieur du four:

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.
- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rincer abondamment la surface après le nettoyage.

Important: le nettoyage doit être effectué dans le sens horizontal (sens du dessin de l'acier).

- Après le nettoyage il est possible de traiter l'inox pour rendre à la surface sa brillance: utiliser exclusivement un produit spécifique pour l'acier inox.

Avertissement: ne pas utiliser de poudre abrasive, de détergent agressif ou de liquide acide pour le nettoyage.

Plan de cuisson:

- Les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible. Vérifiez qu'aucun orifice de sortie du gaz ne soit obstrué. Il faudra ensuite les essuyer soigneusement avant de les réutiliser.
- Nettoyer régulièrement l'extrémité des bougies d'allumage automatique du plan de cuisson.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps un robinet se bloque ou tourne difficilement, il faut alors procéder à son nettoyage interne et remettre de la graisse. **Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

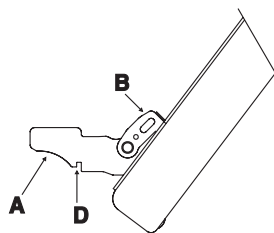


FIG. 2

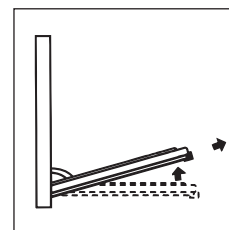


FIG. 3

Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez démonter la porte du four en procédant comme suit (fig.2-3) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 2) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 3.

Pour **remonter** la porte :

- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière) ;
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.

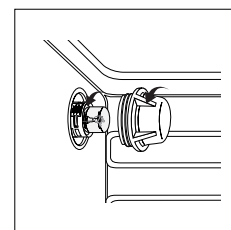
Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Assurez vous que l'appareil soit bien débranché électriquement.

Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four.

Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe appropriée résistante aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230 V
- Puissance 15 W
- Culot E 14

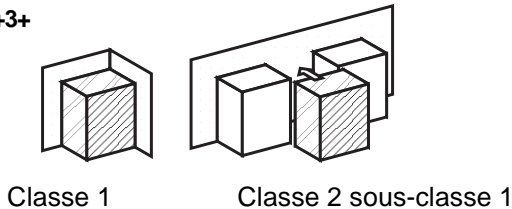


INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important : avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires. Les cuisinières ont les caractéristiques techniques suivantes :

Catégorie II 2E+3+



Les dimensions de la cuisinière sont indiquées dans la figure de la page 2. Afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig. 4. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 °C.

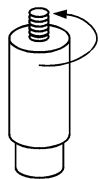


fig.5

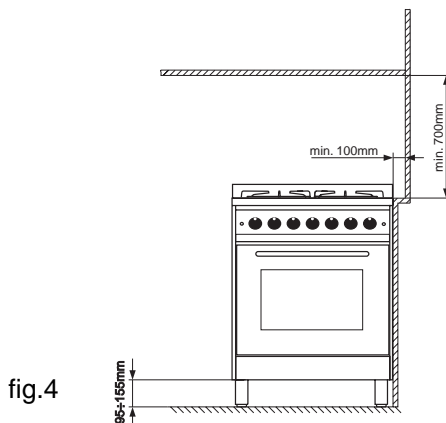


fig.4

Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95±155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig. 5). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées :

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un cameau ou directement à l'extérieur (fig. 6).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur, sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur, qui devra être mis en marche en même temps que le plan de cuisson.

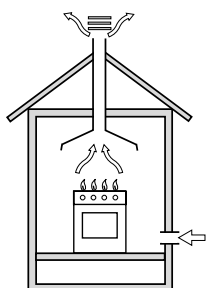
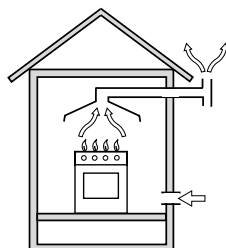


fig.6



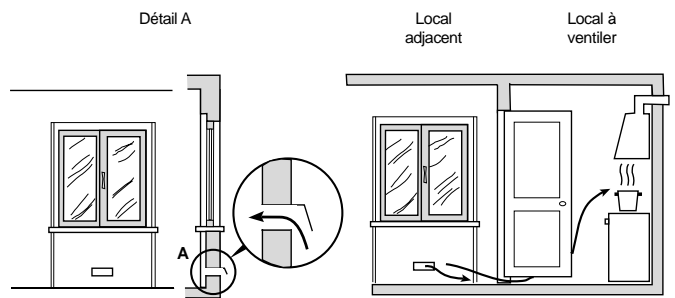
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes applicables en la matière. L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution. L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig. 7A) :

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm² au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm² (le débit thermique est indiqué sur la plaquette signalétique);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

fig. 7A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

fig.7B

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes applicables en la matière. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig. 7B). Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas d'éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Alimentation gaz

- Le raccord de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après avoir vérifié que l'appareil soit bien réglé pour ce type de gaz.
- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur le plan de cuisson. Si le plan de cuisson doit être raccordé à un gaz différent du type de gaz indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (en dotation) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".
- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation corresponde aux valeurs indiquées sur le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installez sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes applicables en la matière.
- Effectuez le raccord de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Reliez le raccord fileté 1/2" G mâle cylindrique "F" (fig. 8) placé sur le côté arrière de l'appareil, par tuyau métallique rigide avec des raccords (fig. 8-D) conformes aux normes applicables, ou bien par tuyau flexible métallique à paroi continue avec raccords (fig. 8-C) conforme aux normes, qui ne doit pas dépasser 2000 mm d'extension totale. Vérifiez en outre que le tube de raccordement ne puisse entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser. Si vous utilisez un tuyau flexible en caoutchouc, appliquez l'about annelé spécial pour **gaz liquide** (fig. 8-A) ou pour **gaz naturel** (fig. 8-B). Le joint "G" (fourni) doit être utilisé pour tous les types de raccordement. Fixez les deux extrémités du tuyau au moyen de colliers serre-tube "E" selon les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes en vigueur et spécifique pour le type de gaz utilisé. En outre:

- il doit être le plus court possible, avec une longueur maximale de 1,5 mètres;
- il ne doit pas présenter de plis ou d'étranglements;
- il ne doit pas entrer en contact avec la paroi arrière de l'appareil, ou de toute façon avec des parties pouvant atteindre une température de 50°;
- il ne doit pas passer à travers des orifices ou des fentes destinés à l'évacuation des gaz brûlés du four;
- il ne doit pas entrer en contact avec des parties coupantes ou des arêtes vives;
- il doit pouvoir être facilement examiné tout le long de son parcours afin de contrôler son état de conservation;
- il doit être remplacé avant la date imprimée sur le tuyau même.

Important : Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

A la fin du travail, assurez-vous que l'étanchéité du raccordement gaz soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!). Assurez-vous que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le plan)

Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sur le plan ou sur l'emballage) remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
- dévissez les injecteurs (fig. 9) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs") remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

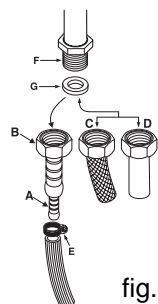


fig.8

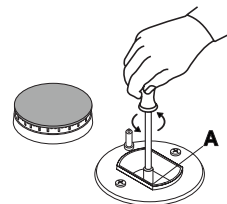


fig.9

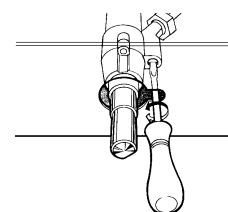


fig.10

Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir Fig. C et Fig. D);
- dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Fig. C

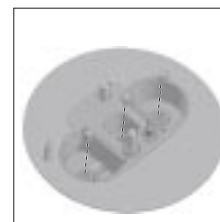


Fig. D

Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position de minima;
- enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à droite du robinet (fig.10) jusqu'à ce que vous obteniez une flamme régulière, utilisez un tournevis (en dévissant la vis le minima augmente, en la vissant il diminue).

N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

- Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
- En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, ré-

glez les brûleurs au minima et augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le four)

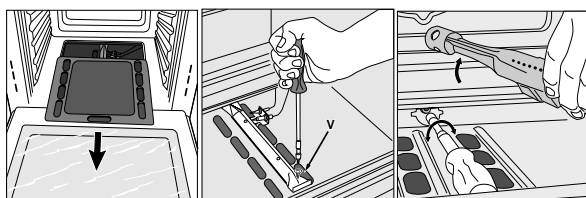
Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes), il faut procéder comme suit:

a) Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

- ouvrez complètement la porte du four
- sortez la sole du four coulissante
- dévissez la vis de fixation du brûleur
- enlevez le brûleur du four après avoir dévissé la vis "V";
- dévissez l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs, ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et remplacez-le par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

Faites très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Réglage du minima du brûleur du four

c) Réglez le minima du brûleur du four:

- tournez le bouton sur la position de **Min** après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position **Max**;
- enlevez le bouton
- enlevez le disque fixé sur le bandeau
- agissez sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat jusqu'à obtenir une petite flamme régulière (voir figure 11), la flamme est visible à travers les ouvertures de la sole du four;

N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

- vérifiez si, en tournant rapidement le bouton, de la position **8** à la position **1** ou en ouvrant et refermant brusquement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le Kit des injecteur

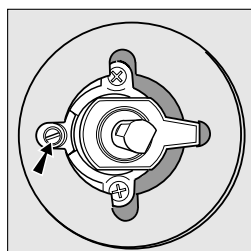


fig.11

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes applicables en la matière sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

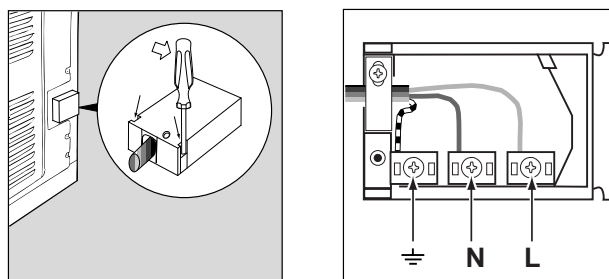
Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N- \perp
- Fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs : **Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert \perp**
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique et gaz.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni

adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge

électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple. **La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.**

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

Tableau 1

BRÛLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides				Gaz naturels		
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
						G30	G31		G20	G25
C. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Demi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A. Auxiliaire	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	111
D. Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
I. Deux flammes (DC-DR intérieur)	30	0.90	0.4	30	44	65	64	72	86	100
I. Deux flammes (DC-DR extérieur)	130	4.10	1.3	57	70	298	293	110	390	454
Four Gas		2.6	0.7	49	78	189	186	113	248	288
Pression de alimentation		Nom.(mbar)				28-30	37		20	20
		Min.(mbar)				20	25		17	17
		Max.(mbar)				35	45		25	25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
 Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
 Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m³
 Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 90/336/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR

Mod: CP 648 MT.2 B - CP 649 MD.2 (X) NL

Volume utile du four ELECTRIQUE :

litres 56

Tension et fréquence d'alimentation :

230V ~ 50Hz 2800W

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
 Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle:

fonction four : Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée:

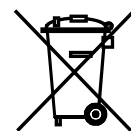
fonction four : Ventilé

Wir danken Ihnen, dass Sie dieses sichere und äußerst leicht zu bedienende Ariston-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam durchzulesen. Danke.

HINWEISE

DIESE ANLEITUNGEN GELTEN NUR FÜR DIE BESTIMMUNGSLÄNDER, DEREN SYMBOLE IM HANDBUCH UND AUF DEM TYPENSCHILD DES GERÄTES ABGEBILDET SIND.

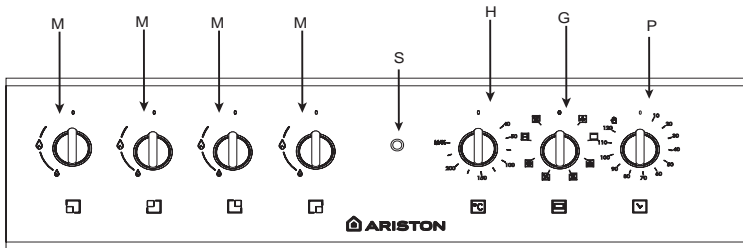
1. **Dieses Gerät wurde für den Einsatz nicht professioneller Art in Haushalten konzipiert.**
2. **Lesen Sie bitte die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, um es jederzeit zu Rate ziehen zu können.**
3. Die mit Lebensmitteln eventuell in Berührung kommenden Backofenzubehörteile bestehen aus Materialien, die den Vorschriften der EG-Richtlinien 89/109 vom 21.12.88 und der Rechtsverordnung 108 vom 25.01.92 entsprechen.
4. Nach Entfernen der Verpackung überprüfen Sie bitte, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden.
5. Um Kratzer zu vermeiden, wurden einige Teile mit einem abnehmbaren Schutzfilm überzogen. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss dieser Film entfernt werden, die geschützten Teile sind daraufhin mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Verwenden Sie hierzu bitte keine Scheuermittel. Es empfiehlt sich, den Backofen vor erstmaligem Benutzen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur in Betrieb zu setzen, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen.
6. Die zur Installation und Einstellung erforderlichen Arbeiten sind gemäß den einschlägigen Richtlinien und ausschließlich durch Fachpersonal durchzuführen. Für die entsprechenden spezifischen Anweisungen verweisen wir auf den für den Installateur bestimmten Teil des Handbuches.
7. Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem unteren Geräteteil und auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
8. Bei in Betrieb befindlichem Backofen oder Grill könnten das Backofenfenster und die daran angrenzenden Teile sehr heiß werden. Spielende Kinder sollten demnach ferngehalten werden.
9. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
10. Überprüfen Sie regelmäßig den Gasanschlussschlauch auf seine Beschaffenheit, und lassen Sie diesen durch Fachpersonal austauschen, sobald er irgendwelche Anomalien aufweist.
11. Das Versorgungskabel und das Gasanschlussrohr dieses Gerätes dürfen nicht seitens des Verbrauchers ausgetauscht werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich zwecks Austauschs ausschließlich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
12. Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Geräte Hauptschalter ab und drehen Sie den Gashahn zu, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
13. Brenner und Roste bleiben auch nach Ausschalten des Gerätes noch lange heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren.
14. Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Brenner, um Unfälle durch Umkippen zu vermeiden.
15. Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des in Gebrauch befindlichen Gerätes.
16. Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann.
17. Ist das Gerät mit einer Abdeckung ausgerüstet, müssen eventuell darauf übergelaufene Flüssigkeiten abgetrocknet werden.
18. Falls ein solcher vorhanden, darf er nicht geschlossen werden, wenn die Kochfeldelemente noch heiß sind.
19. Verwenden Sie bitte keine Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Gerätes.



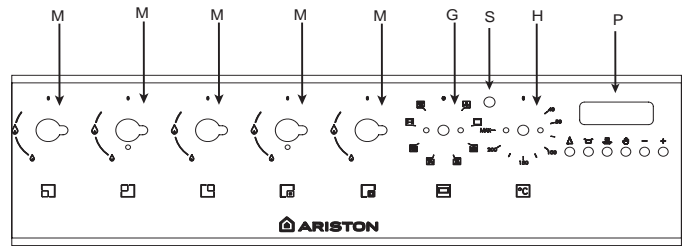
Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

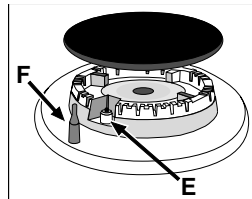
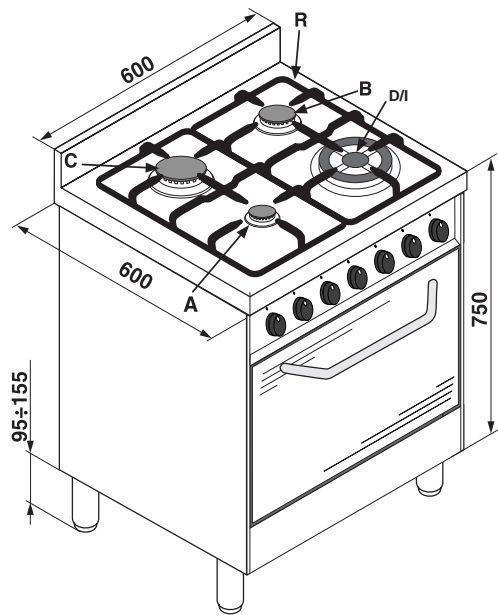
BESCHREIBUNG DES HERDES



CP 648 MT.2 B



CP 649 MD.2 - CP 649 MD.2 (X) NL




- | | |
|---|---|
| <p>A Kleinbrenner
 B Normalbrenner
 C Schnellbrenner
 D Brenner mit Dreifachkrone
 I Gasbrenner DC-DR
 E Zündkerze Gasbrenner
 F Sicherheitsvorrichtung - Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte (durch Überlaufen von Flüssigkeiten, Durchzug usw.), und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.</p> | <p>G Backofen-Reglerknopf (Funktionswähler)
 H Thermostatenregler (Temperaturwähler)
 M Reglerknöpfe Kochfeldbrenner
 R Kochfeldroste
 P Timer
 S Betriebskontrollleuchte eines Heizelementes</p> |
|---|---|


Gasbrenner

Auf der Bedienblende sind um jeden Drehknopf "M" herum bzw. auf dem Drehknopf selbst folgende Symbole abgebildet: Hahn

Geschlossen 

Maximale Einstellung 

Kleinste Einstellung 

Die neben den Reglerknöpfen aufgedruckten Symbole  zeigen an, welcher Kochfeldbrenner dem jeweiligen Knopf entspricht.

Die Brenner sind mit einer Thermoelement-Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste ausgestattet. Letztere unterbricht automatisch die Gaszufuhr, wenn die Flamme während des Betriebs erlischt.

Zur **Zündung eines Brenners** verfahren Sie wie folgt:

- Drehen Sie den entsprechenden Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn bis auf das Symbol der großen Flamme;
- drücken Sie den Reglerknopf bis zum Anschlag, um die Gaszündautomatik einzuschalten;
- halten Sie den Reglerknopf für ungefähr 6 Sekunden lang eingedrückt, um ein Aufheizen des Sicherheits-Thermoelements zu ermöglichen;
- lassen Sie den Reglerknopf wieder frei und vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig brennt. Sollte dies nicht der Fall sein, ist Obiges zu wiederholen.

Zur Einstellung der niedrigsten Leistung drehen Sie den Reglerknopf auf die kleine Flamme. Mittlere Leistungsstufen erhalten Sie durch Drehen des Reglerknopfes auf eine Zwischenposition zwischen der großen und kleinen Flamme.

Wichtig:

- Aktivieren Sie die Zündautomatik für nicht länger als 15 Sekunden.
- Sollten Schwierigkeiten bei der Zündung auftreten, könnte dies an eventuell in der Gasleitung befindlichen Luft liegen.
- Sollte die Flamme unversehens erlöschen, tritt noch für einen kurzen Augenblick Gas aus, bevor die Sicherheitsvorrichtung anspricht. Drehen Sie den Reglerknopf auf AUS und warten Sie mindestens 1 Minute bevor Sie den Brenner erneut anzünden, damit das noch ausgeströmte Gas, das eine Gefahr darstellen könnte, abziehen kann.
- Befindet sich das Gerät nicht in Betrieb ist sicherzustellen, dass sich sämtliche Reglerknöpfe auf Pos. AUS "●" befinden. Auch der Haupthahn sollte abgedreht werden.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen der Brenner zu gewährleisten, sollte stets die für den jeweilig eingesetzten Brenner geeignete Topfgröße verwendet werden, um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden ausschlagen (siehe nachstehende Tabelle).

Außerdem sollte die Flamme auf Klein gedreht werden, sobald das Gargut zu kochen beginnt.

Brenner	Ø Topfdurchmesser (cm)
A. Hilfsbrenner	10 – 14
B. Schnellkochbrenner	16 – 20
C. Blitzkochbrenner	22 – 24
D. Gasbrenner mit dreifachkrone	24 – 26
I. Doppel flammen (DC-DR Innen)	10-14
I. Doppel flammen (DC-DR Außen)	26 - 28

Als Zubehör zur Kochmulde werden zwei **Reduzierroste** mitgeliefert, die nur für den Hilfsbrenner "A" (Abb. 1a) und den DC-DR-Brenner (Innen) "I" zu verwenden sind (Abb. 1b).

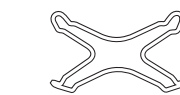


Abb.1a

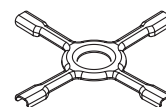


Abb.1b


Brenner mit "voneinander unabhängigem Doppel-flammenkranz"

Dieser Gasbrenner ist aus zwei konzentrischen Feuerstellen gebildet, die unabhängig voneinander, oder auch zusammen in Betrieb genommen werden können. Der gemeinsame Einsatz, bei maximaler Einstellung, entwickelt eine derart hohe Leistung, dass die Kochzeiten im Vergleich zu den herkömmlichen Brennern erheblich herabgesetzt werden. Der doppelte Flammenkranz ermöglicht außerdem eine gleichmäßigere Wärmeverteilung auf dem Boden des Kochgeschirrs, besonders dann, wenn beide Brenner auf Minimeinstellung in Betrieb genommen werden. Es kann Kochgeschirr jeglicher Abmessung eingesetzt werden. Verwenden Sie bei kleinen Töpfen jedoch nur den inneren Brenner. Jeder einzelne Flammenkranz, aus denen ein Brenner mit "unabhängiger Doppelflamme" gebildet ist, verfügt über einen eigenen Reglerknopf:

Der mit dem Symbol  gekennzeichnete Reglerknopf steuert den inneren Flammenkranz.

Der mit dem Symbol  gekennzeichnete Reglerknopf steuert den äußeren Flammenkranz;


Zur Zündung eines jeden Flammenkranzes drücken Sie den entsprechenden Reglerknopf bis zum Anschlag und drehen ihn

dann gegen den Uhrzeigersinn bis auf maximale Einstellung .

Der Brenner ist mit einer elektronischen Zündvorrichtung ausgestattet, die durch Drücken des Reglerknopfes automatisch in Betrieb gesetzt wird.

Zum optimalen Einsatz des Brenners mit Doppelkrone sollte niemals gleichzeitig die Innenkrone auf Minimum und die Außenkrone auf Maximum eingestellt werden.

Da der Brenner mit einer Sicherheitsvorrichtung "F" ausgestattet ist, muss der Reglerknopf für ca. 6 Sekunden gedrückt werden, bis die Sicherheitsvorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet wird und brennend gehalten bleibt, heiß wird.

Zum **Ausschalten des Brenners** wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' (die mit dem Symbol  übereinstimmt), gedreht.

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten: Auf die Brenner kann jede Art von Töpfen gestellt werden. Wichtig ist, dass der Topfboden eben ist.

INBETRIEBNAHME (GASBACKOFEN)

Die Wahl der einzelnen Herd-Funktionen erfolgt mittels der auf der Schalterblende angeordneten Reglerknöpfe.

Zur Beachtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und **geschlossenem** Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Drehspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Boden des eingeschalteten Backofens, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

Backofenregler (V)

Mit diesem können die einzelnen Backofenfunktionen und die für die Speisen geeignetste Gartemperatur (zwischen **150°C** und **275°C**) eingestellt werden. Die Backofen-Zünderlektronik ist im Backofenregler integriert. Zum **Anzünden des Backofenbrenners** drücken Sie den Regler (V) nach innen und drehen diesen gegen den Uhrzeigersinn auf Position 8. **Da der Backofen mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet ist, muss der Reglerknopf "B" nach Anzünden des Brenners für 6 Sekunden gedrückt gehalten werden, um den Durchfluss des Gases während der Aufheizphase des Dicherheitsthermoelementes zu ermöglichen. Die Zünderlektronik des Backofenbrenners darf nicht für länger als 15 Sekunden gedrückt werden. Sollte die Flamme innerhalb dieser 15 Sekunden nicht zünden, geben Sie den Reglerknopf "B" wieder frei, öffnen die Backofentür und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.**

Die gewünschte Backofentemperatur wird eingestellt, indem man die auf dem Knopf angegebenen Heizwerte mit den auf der Schalterblende aufgedruckten Werten in Übereinstimmung bringt; die vollständige Temperaturskala ist nachstehend aufgeführt: Die gewählte Temperatur wird automatisch erreicht und durch den mittels des Temperaturwählers geregelten Thermostaten konstant gehalten.

Einstellung 1 (Minimum)	Einstellung 2	Einstellung 3	Einstellung 4
150-155°C	155°C	175°C	195°C
Einstellung 5	Einstellung 6	Einstellung 7	Einstellung 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Manuelles Anzünden des Backofenbrenners

Bei Stromausfall kann der Backofenbrenner auch manuell angezündet werden.

- Öffnen Sie die Backofentür ganz.
- Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an das Längsloch, drücken den Reglerknopf "V" nach innen und drehen ihn dann gegen den Uhrzeigersinn auf Position 8.


- nach Anzünden des Brenners schließen Sie die Backofentür.

Wichtig: Sollte die Flamme unwillkürlich erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf "V" auf AUS, öffnen die Backofentür und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Grill-Reglerknopf (V)


Ihr Backofen ist mit einem elektrischen Grill bestückt. **Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ...**

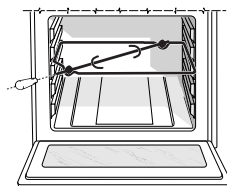
Die Funktionsweise des Grills wird durch einen Thermostaten gesteuert.

Wichtig: Grillen Sie stets bei geschlossener Backofentür. Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens. Wird der Reglerknopf "V" auf Position  gedreht, wird außer dem Infrarotgrill auch der Drehspießmotor in Betrieb gesetzt, und bleibt bis zum Abschalten der Grillfunktion in Betrieb.

Drehspieß


Zur Inbetriebnahme des Drehspießes verfahren Sie wie folgt:

- Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. (unterste) Führung;
- schieben Sie die Drehspießhalterung auf die 3. Führung (von unten) und stecken Sie den Spieß durch das entsprechende Loch in die auf der Backofenrückwand befindliche Vorrichtung;
- Setzen Sie den Drehspieß durch Drehen des Reglerknopfes "V" auf  in Betrieb.




Zur Beachtung: Bei eingeschaltetem Backofen wird die Backofentür äußerst heiß. Halten Sie Kinder demnach vom Backofen fern.

Backofenlichtschalter (Z)

Mittels der mit dem Symbol  gekennzeichneten Taste kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden; Sie können so das Backgut überwachen, ohne die Tür öffnen zu müssen.

Grill-Betriebskontrollleuchte (S)

Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrollleuchte erlischt nach Erreichen der mittels des Reglerknopfes eingestellten Temperatur im Backofeninnern. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollleuchte zeigt an, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Kurzzeitwecker  (nur an einigen Modellen)

Zur Inbetriebnahme des Kurzzeitweckers muss das Läutewerk durch eine fast vollständige Umdrehung des Knopfes "T" nach rechts aufgedreht werden; drehen Sie den Knopf daraufhin wieder zurück, auf die gewünschten Minuten; die Zahl der eingestellten Minuten muss mit dem auf der Schalterblende befindlichen Bezugszeichen übereinstimmen.

PRAKTISCHE BACK-/BRATHINWEISE

Position Funktionswähler	Gerichte	Gew. (kg)	Einschub-Höhe von unten	Vorheizzeit (Minuten)	Position Thermostaten-Regler	Garzeit (Minuten)	
Backofen	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Nudelaufläufe	2,2	3	10	200	50-55	
	Kalb	1,7	2	10	210	80-90	
	Hähnchen	1,5	3	10	200	70-80	
	Truthahnbraten	2,5	3	10	200	80-90	
	Ente	1,8	3	10	200	90-100	
	Kaninchen	2,0	3	10	200	80-90	
	Schweinslende	1,5	3	10	200	70-80	
	Lammkeule	1,8	3	10	200	80-90	
	Makrelen	1,3	3	10	200	30-40	
	Zahnbrasse	1,5	3	10	180	30-40	
	Seezunge in Silberfolie	1,0	3	10	200	30-35	
	Neapolitanische Pizza	0,6	3	15	210	15-20	
	Kekse Mürbeteigkuchen	0,5	4	15	180	25-30	
	Schokoladenkuchen	1,1	3	15	180	30-35	
	Hefekuchen	1,0	3	15	165	50-60	
			1,0	4	15	165	50-60
Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	-	6	
	Tintenfisch- und Krebsspieße	1	4	3	-	4	
	Kabeljaufilet	1	4	3	-	10	
	Gegrillte Gemüse	1	4	-	-	8-10	
	Kalbsteaks	1	4	5	-	20-25	
	Koteletts	1,5	4	5	-	20-25	
	Hamburger	1	4	3	-	10-15	
	Bratwürste	1,7	4	5	-	20-25	
	Toasts	n.° 4	4	3	-	2-3	
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)						
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	-	-	80-90	
	Huhn am Spieß	1.5	-	-	-	80-90	
Lamm am Spieß	1.0	-	-	-	80-90		

NB: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.


ZEITSCHALTUHR (ELEKTRO-BACKOFEN)

Der "Multifunktions"-Backofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen Backöfen mit "statischem"-Wärmeübergang und die der modernen "Heißluft"-Backöfen mit Wärmeströmung. Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen 8 einfachen und sicheren Brat-/Backmethoden wählen zu können. Eingestellt werden diese verschiedenen Funktionen über den Funktionswähler "G" der Schalterblende.

Dieser ermöglicht, den Backofen oder den Grill für folgende Funktionen zu programmieren:

- verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit;
- sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit;
- Kurzzeitwecker.

Tastenfunktionen:

 : Kurzzeitwecker

 : Garzeit



 : Garende

- : Zurückstellen der Garzeiten

+ : Vorstellen der Garzeiten

Einstellen der Digitaluhr

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: **0.00**

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  und stellen Sie daraufhin (innerhalb 4 Sekunden) mittels der Tasten - und + die genaue Uhrzeit ein.



Mittels der Taste + wird die Zeit erhöht.

Mittels der Taste - wird die Zeit herabgesetzt.

Für ein eventuelles Neueinstellen der Uhrzeit ist Vorstehendes zu wiederholen.

Manueller Backofenbetrieb

Nach Einstellen der Uhrzeit schaltet der Programmierer automatisch auf manuelle Betriebsweise.


Hinweis: Um nach einem Garen im "Automatik"-Betrieb wieder auf manuelle Betriebsweise umzuschalten, sind die Tasten  und  gleichzeitig zu drücken.

Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit


In einem solchen Fall muss die Garzeit bzw. -dauer und die als Garende


ZEITSCHALTUHR (ELEKTRO-BACKOFEN)

vorgesehene Uhrzeit eingestellt werden. Nehmen wir an, das Display zeige 10.00 Uhr an:

1. Drehen Sie den Backofen-Reglerknopf auf die gewünschte Betriebsweise und Temperatur (z.B.: statischer Backofen, 200°C)
2. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie daraufhin (innerhalb 4 Sekunden) mittels der Tasten - und + die gewünschte Garzeit (Dauer) ein. Nehmen wir als Beispiel eine Kochzeit von 30 Minuten; auf dem Display erscheint die Anzeige:


A 

Wird die Taste (nach 4 Sekunden) wieder freigelassen, erscheint erneut die Anzeige der laufenden Uhrzeit mit dem Symbol  und dem Buchstaben "A" (AUTOMATIKBETRIEB)




3. Drücken Sie die Taste  und anschließend die Tasten - und + bis die als Garende errechnete Uhrzeit eingestellt ist, nehmen wir an: 13,00 Uhr.

A 

4. Wird die Taste freigelassen, erscheint nach 4 Sekunden wieder die laufende Uhrzeit auf dem Display:

A 

Die aufleuchtende Anzeige "A" erinnert daran, dass Garzeit und Garende in Automatikbetrieb programmiert wurden. Der Backofen schaltet sich also automatisch um 12.30 Uhr ein, um nach 30 Minuten wieder abzuschalten. Bei eingeschaltetem Backofen

leuchtet für die gesamte Kochzeit das Kochtopfsymbol . Durch Druck auf die Taste  kann die eingestellte Garzeit bzw. -dauer jederzeit abgelesen werden, und durch Druck auf die Taste  die als Garende vorgesehene Uhrzeit.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal; um dieses auszuschalten drücken Sie eine beliebige Taste, mit Ausnahme der Tasten - und +.

Sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit

Wird nur die Garzeit programmiert (Punkt 1 und 2 des Abschnitts "Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit") startet der Backofen sofort.

Löschen eines gespeicherten Programms

Gleichzeitig die Tasten  und  drücken.

Kurzzeitwecker-Funktion

Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.

Drücken Sie die Taste , auf dem Display erscheint die Anzeige:



Stellen Sie nun mittels der Tasten - und + die gewünschte Zeit ein. Wird die Taste wieder freigelassen, setzt sofort die Zeitrechnung ein; auf dem Display erscheint die laufende Uhrzeit.






Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten - und +)

ausgeschaltet werden kann; das Symbol  erlischt.



Ändern und Löschen der Daten

- Die gespeicherten Daten können jederzeit durch Druck auf die entsprechende Taste und Drücken der Taste - oder + gelöscht werden.
- Wird die Garzeit gelöscht, wird automatisch auch das Garende gelöscht und umgekehrt.
- Bei programmierter Betriebsart akzeptiert das Gerät als Garende keine Zeiten, die vor dem vom Gerät selbst vorgesehenen Garbeginn liegen.

Hinweis: Bei den mit elektronischem Programmierer ausgestatteten Geräten müssen bei Einsatz des Elektro-Backofens die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt werden (auf dem Display erscheint das Symbol , bevor die gewünschte Garfunktion eingestellt wird.

Zeitschaltuhr (mod.CP 648 MT.2 B)

Handbetrieb

Drehen Sie den durch das Symbol  gekennzeichneten Zeitschalter gegen den Uhrzeigersinn so, dass sein Zeiger mit dem Symbol  (Handbetrieb) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Durch Drehen des Funktionswählers auf die Eingangsposition "●" wird der Backofen ausgeschaltet.

Betriebsweise mit Vorwahl der Garzeiten

Drehen Sie den Zeitschalter im Uhrzeigersinn so, dass sein Zeiger mit der gewünschten Zeit (von 10 bis 120 Minuten) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Ist die Zeit abgelaufen, vernehmen Sie ein kurzes Tonsignal, das sich nach Drücken einer beliebigen Taste nach 1 Sekunde abschaltet.

Berücksichtigen Sie, dass der Timer abschaltet, sobald ein Garvorgang gestartet wird, egal ob es sich um einen Sofortstart oder um einen programmierten Start handelt.

Kühlluftgebläse

(CP 648 MT.2 B - CP 649 MD.2 (X) NL)

Um die Wärmeerzeugung an den äußeren Teilen des Backofens zu mindern, wurden einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet, das über den Programmwähler "G" in Betrieb gesetzt wird. Während des Backofenbetriebs bleibt dieses Gebläse eingeschaltet, weshalb zwischen Frontblende und Backofentür ein austretender Luftstrahl zu vernehmen ist.

Hinweis: Nach Ablauf der Garzeit bleibt das Gebläse noch eingeschaltet, obwohl der Programmwähler "G" bereits auf Position "0" steht, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist. Während des Backofenbetriebs "Intensivbacken" (Fast Cooking) setzt sich das Gebläse nur bei heißem Backofen automatisch in Betrieb.

Nach Herausnahme des Gargutes empfehlen wir, die Backofentür für eine kurze Weile leicht vorstehen zu lassen: auf diese Weise wird der Kühlzyklus erheblich verkürzt. Dieser Vorgang wird durch einen zusätzlichen Thermostaten gesteuert, und kann in einem oder mehreren Zyklen erfolgen.

Zur Beachtung: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Zur Beachtung: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fett bei Grillen oder bei Einsatz des Drehspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden. Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.



- So gebrauchen Sie nur die **kleine Lampe der Innenbeleuchtung**.

Traditionell

Thermostatenknopf "H": zwischen **40°C** und **MAX**.

Bei dieser Einstellung schalten sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, ein. Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung anbelangt, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der traditionelle Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbsgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Hinzugabe von Flüssigkeit erfordern. Der traditionelle Backofen bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des traditionellen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden. Verwenden Sie die oberen Einschubhöhen, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die unteren, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

Gebäck

Thermostatenregler "H": zwischen **40°C** und **MAX**.

Das hintere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Der Energieverbrauch dieser Funktion beträgt nur 1600W. Sie eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere jedoch zum Backen von Hefeteigen, sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf 3 Ebenen gleichzeitig. Nachstehend einige Beispiele: Bignè, Kekse, Blätterteiggebäck, Biskuitrolle, gratiniertes Gemüse (Tomaten, Auberginen usw.)

"Fast Cooking" (Intensivgaren)

Thermostatenregler "H": zwischen **40°C** und **MAX**.

Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte, konstante Wärme gewährleistet wird. Ideal für schnelles Garen (Vorheizen ist nicht erforderlich) von Fertiggerichten (zum Beispiel: tiefgekühlte Fertiggerichte) oder "hausgemachte Fertiggerichte". Beschriften Sie beim "Intensivgaren" nur eine Ebene (die 2. von unten).

Multi-Cooking

Thermostatenregler "H": zwischen **40°C** und **MAX**.

Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw.

gebacken. Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts "Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen". Diese Funktion eignet sich besonders für Gratin-Gerichte, wie auch für Speisen, die längere Garzeiten erfordern, wie: Lasagna, Nudelaufäufe, Brathähnchen mit Kartoffeln usw. Bei Fleischgerichten eignen sich ganz besonders Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden, es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird die Multi-Cooking-Funktion bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben. Auch für Beilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten usw. eignet sich der Heißluftbackofen ausgezeichnet. **Dessert: Hefekuchen gelingen ganz besonders im Heißluftbackofen.**

Die "Multi-Cooking"-Funktion kann auch zum Auftauen von Fleisch und Brot eingesetzt werden. Stellen Sie hierzu den Thermostaten auf 80°C ein. Zum Auftauen delikater Speisen stellen Sie jedoch entweder eine Temperatur von 60°C ein, oder verwenden nur die kalte Umluft (Thermostateinstellung demnach auf 0°C).

Pizza

Thermostatenregler "H": zwischen **40°C** und **MAX**.

Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird der Backofen aufgrund der hohen abgegebenen Leistung (2800 W) mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Diese Funktion eignet sich besonders für die Speisen, die hohe Gartemperaturen verlangen, wie eben Pizza, oder auch für besonders große Fleischbraten. Verwenden Sie bitte nur ein Backblech oder -rost. Sollte mehr als ein Backrost eingesetzt werden, dann sind ihre Einschubhöhen nach Ablauf der halben Garzeit auszuwechseln.


Grill

Thermostatenregler "H": zwischen **40°C** und **MAX**.

Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein und der Drehspieß wird in Betrieb genommen. Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ...

Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.

Wichtig: Grillen Sie stets bei geschlossener Backofentür. Hinsichtlich des Gebrauchs des Drehspießes verweisen wir auf das entsprechende Kapitel.

Die Einstellung  "Umluft-Grill" ist äußerst praktisch für rasches Grillen, die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird. Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufäufe usw.)

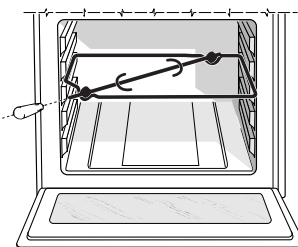
Drehspieß

Zur Inbetriebnahme des Drehspießes verfahren Sie wie folgt:

- Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. (unterste) Führung;
- schieben Sie die Drehspießhalterung auf die 3. Führung (von unten) und stecken Sie den Spieß durch das entsprechende Loch in die auf der Backofenrückwand befindliche Vorrichtung;
- Setzen Sie den Drehspieß durch Drehen des Reglerknopfes "G" auf



in Betrieb.



Wichtig: Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Pflege vom Stromnetz.

Um eine optimale Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei Folgendes:

Innenseite der Backofentür:

Reinigen Sie die Innenseite der Backofentür mit warmem Wasser und einem milden, flüssigen Reinigungsmittel (kein Scheuermittel); abschließend klar nachspülen und trocknen.

Innenteile des Backofens: (nur für einige Modelle)

- Das Ofeninnere ist mit einer selbstreinigenden Mikroporenemail-Spezialbeschichtung versehen, dank derer bei normalen Koch- bzw. Brattemperaturen von 200 bis 300°C alle Fettspritzer oder andere Verschmutzungen im Ofeninneren vollständig entfernt werden. Dadurch wird die Reinigung erheblich erleichtert: Reiben Sie den Backofen nach jedem Koch- bzw. Bratvorgang lediglich mit einem feuchten Tuch aus, und entfernen Sie die dünne Pulverschicht, die sich abgelagert haben könnte. So erhalten Sie die Selbstreinigungsfunktion des Ofens.
- Sollte der Backofen innen durch übergelaufene Flüssigkeiten stark verschmutzt, bzw. die Spritzer nicht automatisch vollständig entfernt worden sein (zum Beispiel beim Grillen, da die beim Grillen erreichten Temperaturen für eine vollständige Selbstreinigung der Beschichtung nicht ausreichen) raten wir, den leeren Ofen auf Höchsttemperatur einzuschalten, um sämtliche Fettspritzer und Verschmutzungen vollkommen zu beseitigen.
- Sollten aufgrund häufigen Gebrauchs des Backofens deutliche Schmutzreste an den selbstreinigenden Innenwänden zurückgeblieben sein, ist das sehr wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die oben angegebenen Ratschläge nicht eingehalten wurden. Reinigen Sie Ihren Backofen in einem solchen Fall mit einem weichen Tuch und warmem Wasser (verwenden Sie dabei kein Reinigungsmittel) und reiben Sie ihn anschließend gut trocken.
- Eventuell angetrocknete Essenreste oder Spritzer sollten auf keinen Fall mit spitzen Gegenständen entfernt werden. Das selbstreinigende Email des Ofens könnte sonst beschädigt werden.
- Sollte die selbstreinigende Wirkung aufgrund einer Beschädigung oder unsachgemäßen Reinigung, oder aufgrund langjährigen Gebrauchs nachlassen, kann der Backofen innen neu verkleidet werden. Wenden Sie sich hierzu an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

Außenteile des Backofens:

- Reinigen Sie diese erst dann, wenn der Backofen gänzlich abgekühlt ist.
- Die Stahlteile und vor allem die mit Symbolaufdrucken versehenen Stellen dürfen nicht mit Löse- oder Scheuermitteln gereinigt werden; verwenden Sie hierzu ausschließlich ein mit milder, lauwarmer Spüllauge angefeuchtetes Tuch. Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es empfiehlt sich demnach, diese Teile nach der Reinigung sofort gründlich nachzuspülen und trockenzureiben.

Wichtig: Reiben Sie bei der Reinigung stets in waagerechter Richtung, d.h. in Richtung der Satinierung des Edelstahls.

- Gegebenenfalls können die Stahlteile nach ihrer Reinigung mit einer Hochglanzcreme behandelt werden: Verwenden Sie jedoch

ausschließlich Spezialprodukte für Edelstahl.

Wichtig: Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, keine scharfen Reinigungsmittel oder Säuren.

Kochfeld:

- Die abnehmbaren Brennerteile sollten regelmäßig in lauwarmer Spüllauge gereinigt, und von etwaigen Verkrustungen befreit werden. Vergewissern Sie sich hierbei, dass die Flammenkranzöffnungen nicht verstopft sind. Vor erneutem Gebrauch sind diese Teile gründlich abzutrocknen.
- Die Spitzen der Zündautomatikkерzen des Kochfelds sowie die des Gasbackofens sind regelmäßig zu reinigen.

Schmierien der Gashahnarmatur

Auf die Dauer könnte der Gashahn blockieren oder sich nur sehr schwer drehen lassen, in einem solchen Fall ist er innen zu reinigen und neu zu schmieren. **Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.**

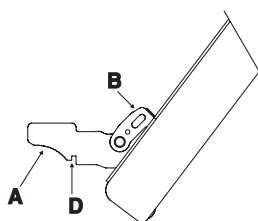


ABBILDUNG 2

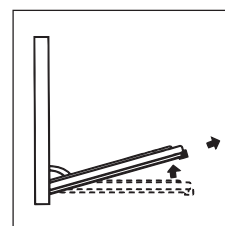


ABBILDUNG 3

Abnahme/Montage der Backofentür

Zur Erleichterung der Reinigung des Backofeninnern kann die Backofentür abgenommen werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt (Abb. 2-3):

- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel "B" hochdrücken (Abb. 2);
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken "A" herausgezogen werden. (Abb. 3).

Montage der Backofentür:

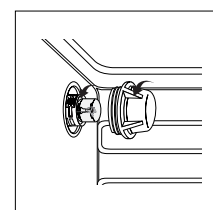
- Die Backofentür mittels der 2 Haken "A" (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung "D" ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel "B" nach unten klappen; Tür wieder schließen.

Lampenwechsel im Backofenraum

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

Schrauben Sie zuerst die Glasschutzkappe ab, schrauben Sie anschließend die defekte Lampe aus und ersetzen Sie diese durch eine hitzebeständige (300°C) Lampe gleichen Typs nachstehender Eigenschaften:

- Spannung 230 V
- Leistung 15 W
- Sockel E 14.

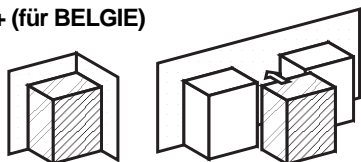


Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Herd vorgenommen werden. Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten. Bei diesem Herd handelt es sich um ein Gerät folgender technischer Eigenschaften:

-Kategorie II 2ELL3B/P (für DEUTSCHLAND)

-Kategorie II 2E3+ (für BELGIE)



Klasse 1 Klasse 2 Unterklasse 1

Die maximalen Abmessungen des Gasherdes entnehmen Sie bitte aus der Abbildung der Seite 2. Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Betriebsweise des in einer Möbelzeile installierten Gerätes sind die in Abb. 4 angegebenen Abstände unbedingt einzuhalten. Die angrenzenden Oberflächen, sowie die Rückwand müssen aus geeignetem Material beschaffen sein, um einer Übertemperatur von 65 °C standhalten zu können.

Abb.5

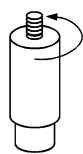
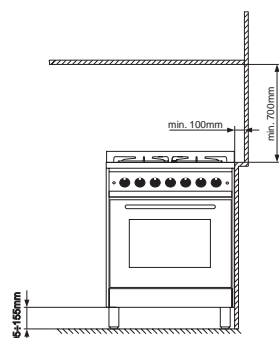


Abb.4



Vor der Installation des Herdes müssen die mitgelieferten 95 - 155 mm hohen Füße in die im unteren Teil des Herdes bereits vorgesehenen Löcher eingesetzt werden. (Abb. 5) Mittels dieser mit Schraubgewinde versehenen Füße kann die Höhe des Herdes ggf. justiert werden.

Aufstellung

Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der geltenden Normen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Die Verbrennungsabgase müssen über eine geeignete Abzugshaube, die an einen Rauchabzugsschacht, einen Kamin oder eine direkt ins Freie führende Öffnung anzuschließen ist, abgeleitet werden. (Abb.6)
- Sollte die Installation einer Abzugshaube nicht möglich sein, ist auch der Einsatz eines im Fenster oder in einer Außenmauer installierten Elektrolüfters gestattet, der gleichzeitig mit dem Gerät in Betrieb zu setzen ist.

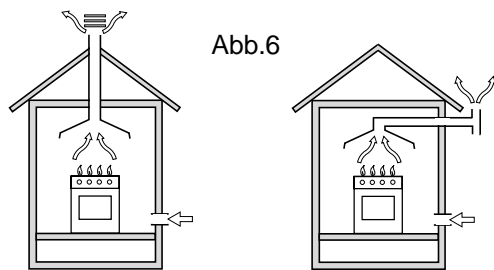


Abb.6

In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

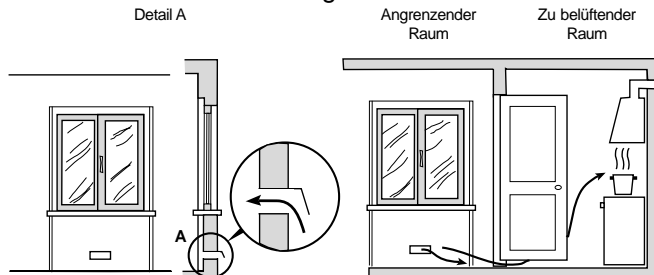
Direkt ins Freie

Küchenbelüftung

Es ist absolut erforderlich, dass dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, die genaue Menge der zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung und Belüftung der Küche erforderlichen Luft auch wieder zugeführt wird. Die natürliche Belüftung ist durch eine permanente Öffnung in einer Küchen-Außenwand, oder mittels eines einzelnen oder kollektiven, mit Abzweigungen versehenen, den geltenden Bestimmungen entsprechenden Belüftungsschachtes zu gewährleisten. Die Luftaufnahme direkt aus dem Freien und fern von Luftverschmutzungsquellen ist zu gewährleisten. Die Belüftungsöffnung muß folgende Eigenschaften besitzen (Abb.7A):

- Sie muss einen freien, gesamten Netto-Durchgangsquerschnitt von mindestens 6 cm² pro kW der thermischen Geräte-Nennleistung aufweisen, mindestens jedoch von 100 cm² (die thermische Leistung ist dem Typenschild zu entnehmen).
- Sie muss so angelegt werden, dass die Öffnungen weder von Innen noch von Außen her verstopft bzw. verschlossen werden können.
- Sie ist auf geeignete Weise zu schützen, z.B. durch Gitter, Metallnetze usw., und zwar so, dass der o.g. Nutzquerschnitt nicht verringert wird.
- Sie ist in Bodennähe anzulegen.

Detail A



Beispiel einer Zuluftöffnung für die Verbrennungsluft

Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden

Abb. 7A

Abb.7B

Die Belüftung kann auch durch angrenzende Räume erfolgen, die vorschriftsmäßig (gemäß den einschlägigen Bestimmungen) belüftet werden, bei denen es sich jedoch weder um Schlafzimmer, Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs noch um Räume handeln darf, in denen Brandgefahr besteht, wie Garagen, Lagerhäuser, Lagerstätten für entflammbares Material usw. Die aus dem angrenzenden Raum strömende Luft muss ungehindert durch permanente Öffnungen desselben eingangs erwähnten Querschnitts in das zu belüftende Zimmer strömen können. Derartige Belüftungsöffnungen können auch durch Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden geschaffen werden. (Abb.7B) Wird zur Ableitung der Verbrennungsgase ein Elektrolüfter eingesetzt, dann muss die Belüftungsöffnung im Verhältnis zur maximalen Luftförderung des Elektrolüfters vergrößert werden. Auf jeden Fall muss der Elektrolüfter eine Luftförderungsleistung erbringen, die so hoch ist, dass eine stündliche Lufterneuerung von 3-5 Mal das Raumvolumen gewährleistet wird. Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung eventuell vorhandener mechanischer Belüftungssysteme optimiert, als notwendig erweisen. Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen demnach in Bodennähe Abzugsöffnungen ins Freie vorsehen, damit eventuell ausgetretenes Gas nach unten hin abziehen kann. Außerdem dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen, die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken können, ausgesetzt werden.

Gasanschluss

- Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß der einschlägigen Bestimmungen erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist.
- Dieses Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart eingestellt. Sollte die vorhandene Gasanlage mit dieser nicht übereinstimmen, müssen sämtliche Düsen durch die jeweilig geeigneten (im Beipack) ausgewechselt werden. Beachten Sie hierzu bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten".
- Um einen sicheren Betrieb, einen angemessenen Energieverbrauch und eine optimale Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten, ist sicherzustellen, dass der Versorgungsdruck den in der Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht, andernfalls ist das Eingangsrohr mit einem den geltenden Bestimmungen entsprechenden Druckregler zu versehen.
- Der Anschluss ist so vorzunehmen, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.

Schließen Sie das Gerät mittels des auf der Rückseite befindlichen zylinderförmigen 1/2" G-Gewindeanschlusses "F" (Abb.8) an. Verwenden Sie hierzu ein mit Anschlussverschraubungen versehenes, den einschlägigen Bestimmungen entsprechendes starres Metallrohr (Abb.8-D), oder ein mit Anschlüssen versehenes, den einschlägigen Bestimmungen entsprechendes metallenes Flexrohr mit durchgehenden Wänden (Abb.8-C), dessen Länge bei größter Ausdehnung 2000 mm nicht überschreiten darf. Überprüfen Sie, dass das metallene Flexrohr nicht mit beweglichen Geräteteilen, durch die es beschädigt oder eingeklemmt werden könnte, in Berührung kommt. Wird ein Gummischlauch verwendet, ist der entsprechende Schlauchanschluss für **Flüssiggas** (Abb.8-A) oder für **Erdgas** (Abb.8-B) zu verwenden. Der Dichtring "G" (im Beipack) muss bei allen Anschlussystemen verwendet werden. Befestigen Sie die beiden Schlauchenden mit den entsprechenden, den gültigen Richtlinien entsprechenden Schlauchschellen "E". Verwenden Sie für den Anschluss mittels Flexschläuchen nur solche, die den einschlägigen Bestimmungen, sowie der jeweils eingesetzten Gasart entsprechen. Beachten Sie bitte auch Folgendes:

- Er ist so kurz wie möglich zu halten, seine maximale Länge darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Er darf keine Biegungen oder Drosselstellen aufweisen;
- Er darf weder mit der Geräterückseite, noch mit Teilen, die eine Temperatur von 50°C erreichen können, in Berührung geraten.
- Er darf nicht durch Öffnungen verlegt werden, die der Ableitung der Backofenverbrennungsgase dienen.
- Er darf nicht mit scharfkantigen Stellen oder Ecken in Berührung kommen.
- Er muss leicht zugänglich sein, um ihn über die gesamte Länge hinweg jederzeit leicht auf seine Beschaffenheit überprüfen zu können.
- Er muss nach Ablauf des aufgedruckten Datums ausgetauscht werden.

Wichtig: Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) ist zwischen Gasflasche und Gasschlauch ein den einschlägigen Bestimmungen entsprechender Druckregler zu montieren.

Überprüfen Sie den gesamten Gaskreis nach Abschluss sämtlicher Installationsmaßnahmen auf Dichtheit. Verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung (auf keinen Fall eine Flamme). Stellen Sie sicher, dass auch bei Einsatz sämtlicher Flammen ein ausreichender Erdgasleitungsdruck besteht.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten (Anleitungen für das Kochfeld)

Wird das Kochfeld mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die es vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem oberen Teil des Kochfeldes oder aus dem auf der Verpackung angebrachten Etikett), sind die Brennerdüsen wie folgt auszutauschen:

- Die Kochfeldroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen.
- Die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben (siehe Abb.9), und durch die entsprechenden der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen. Sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (befindlich im Düsenbeipack).

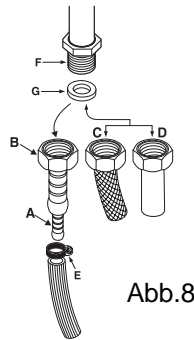


Abb. 8

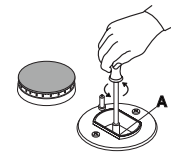


Abb. 9

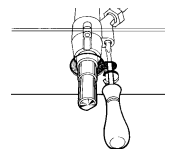


Abb. 10

Austausch der Düsen bei Brennern mit unabhängiger "Doppelflamme":

- Die Kochfeldroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (siehe Abb.C und Abb.D);
- Die Düsen unter Zuhilfenahme eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben. Der innere Brenner verfügt über eine Düse, der äußere Brenner dagegen über zwei (derselben Abmessung). Tauschen Sie die Düsen gegen die für die neue Gasart geeigneten Düsen (siehe Tabelle 1) aus.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



Abb. C

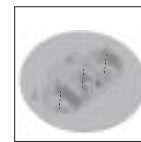


Abb. D

Einstellung der Brenner-Primärluft

An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

Minimumeinstellung

- Drehen Sie den Brenner auf klein;
- Ziehen Sie den Reglerknopf ab und regulieren Sie die rechts vom Hahn befindliche Stellschraube (Abb.10) mittels eines Schraubenziehers so, dass eine kleine stabile Flamme gewährleistet ist (bei zu kleiner Flamme ist die Schraube zu lockern, bei zu großer Flamme dagegen etwas anzuziehen).

NB: Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

- Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.

Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegelack oder ähnlichem Material zu erneuern.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten (Anleitungen für den Backofen)

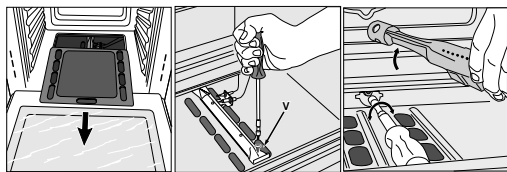
Wird der Backofen auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die er vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

a) Austausch der Backofenbrennerdüse:

- Öffnen Sie die Backofentür ganz.
- Ziehen Sie den Backofenboden heraus.
- Schrauben Sie die Brenner-Befestigungsschraube aus.
- Nehmen Sie den Backofenbrenner ab (nach Abnahme der Schraube "V").
- Schrauben Sie hierauf die Düse des Backofenbrenners, unter Zuhilfenahme eines für Düsen geeigneten Steckschlüssels, bzw. eines 7 mm Steckschlüssels, ab und ersetzen Sie diese durch die Düse der neuen Gasart. (Siehe Tabelle 1)

Achten Sie ganz besonders auf die Zündkerzendrähte sowie auf das Thermoelement.

- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



Minimaleinstellung des Gasbackofenbrenners

c) Minimaleinstellung des Gasbackofens:

- Drehen Sie den Reglerknopf demnach auf **Min**, nachdem Sie ihn für 10 Minuten auf Position **Max** haben brennen lassen;
- ziehen Sie den Reglerknopf ab;
- nehmen Sie die an der Frontblende befestigte Diskette ab;
- verstellen Sie nun die seitlich der Thermostatenstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird (siehe Abb. 11), die Flamme kann durch die Längslöcher des Backofenbodens überwacht werden;
- NB:** Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen des Reglerknopfes von Groß (8) auf Klein (1), oder bei raschem Öffnen und Schließen der Backofentür die Flamme des Brenners nicht erlischt.

Achtung

Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (befindlich im Düsenbeipack).

Hinweis

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

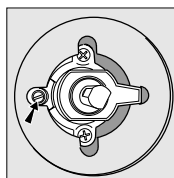





fig.11

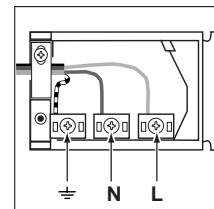
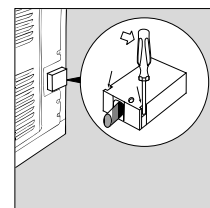
ELEKTROANSCHLUSS

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) und in der Bedienungsanleitung angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün.

Verlegen des Netzkabels

Öffnen des Klemmgehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab. Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt: 
- die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-herausschrauben; die Drähte unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen befestigen: **Blau (N)**  **Braun (L)** **Gelb/Grün** 
- das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.



Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Vor dem Anschluss vergewissern Sie sich bitte, dass:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur dann gewährleistet ist, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfall ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht

übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Dieser muss bei der Gelegenheit auch überprüfen, dass der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und

Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, dass die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird. **Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.**

MERKMALE DER BRENNER UND DÜSEN

Tabelle 1 (DEUTSCHLAND)

Brenner	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas			Erdgas			
		Nom.	Min.	By-pass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h G30/G31	Düsen 1/100 (mm)		Durchfluß* l/h	
							G20	G25	G20	G25
D.mit Dreifachkrone	130	3.25	1.3	52	74	236	124	143	309	360
C.Blitz	100	3.00	0.7	38	75	218	116	134	286	332
B.Schnell	75	1.65	0.4	27	58	120	96	100	157	183
A.Hilfs	55	1.00	0.3	24	45	73	71	77	95	111
I. Doppel flammen (DC-DR Innen)	30	0.9	0.4	27	40	65	72	75	86	100
I. Doppel flammen (DC-DR Außen)	130	4.1	1.3	52	60	298	110	123	390	454
Zufuhrdruck (mbar)	Nominal (mbar) Minimal (mbar) Maximum (mbar)					50 42.5 57.5			20 17 25	20 18 25

Tabelle 1 (BE)

BRENNER	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas				Erdgas			
		Nom.	Min.	By-pass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h G30	Durchfluß* g/h G31	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* l/h		
									G20	G25	
C. Blitz	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332	
B. Schnell	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183	
A. Hilfs A	55	1.0	0.3	27	50	73	71	71	95	111	
I. Brenner mit Dreifachkrone	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360	
D. Doppel flammen (DC-DR Innen)	30	0.9	0.4	30	44	65	64	72	86	100	
D. Doppel flammen (DC-DR Außen)	130	4.1	1.3	57	70	298	293	110	390	454	
Zufuhrdruck (mbar)						28-30	37			20	20

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propan oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg

Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES BACKOFENS

Mod: CP 648 MT.2 B - CP 649 MD.2 (X) NL

Nutzvolumen des ELEKTRO-Backofens:

Liter 56


Versorgungsspannung und -frequenz:

230V ~ 50Hz 2800W

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304

Energieverbrauch Natürliche Konvektion

Heizfunktion:  Statisch

Deklarierte Energieverbrauchsklasse:
Erzwungene Konvektion

Heizfunktion:  Heißluft

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/336/EWG vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

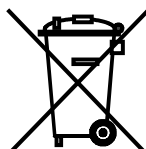


Wij danken u dat u een Ariston product heeft gekozen, veilig en gemakkelijk in het gebruik. Om het fornuis te leren kennen moet het langdurig en zo goed mogelijk gebruikt worden. Wij raden u aan deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dank u.

AANWIJZINGEN

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING IN DE LANDEN WAARVAN HET SYMBOOL OP DE GEBRUIKSAANWIJZING EN HET TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT ZIJN AFGEBEELD.

1. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
2. De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen daar zij belangrijke informatie bevatten met betrekking tot de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud. Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig opbergen om later te kunnen raadplegen.
3. De accessoires van de oven die met etenswaren in aanraking kunnen komen zijn gemaakt van materialen die voldoen aan de voorschriften van de Europese Richtlijn EEG 89/109 van 21/12/88 en de plaatselijk geldende normen.
4. Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden.
5. Sommige delen van het apparaat zijn met een verwijderbare krasvaste folie bedekt. Alvorens het apparaat in werking te stellen moet de folie worden verwijderd en het onderliggende gedeelte met een doek en een niet krassend huishoudelijk schoonmaakmiddel schoongemaakt. Wij raden aan om de oven de eerste keer 30 minuten lang op de maximum temperatuur te laten branden om eventueel achtergebleven verontreinigingen als gevolg van het productieproces te verwijderen.
6. Alle handelingen met betrekking tot de installatie dienen in overeenstemming met de geldende normen door een erkend installateur te worden uitgevoerd. De hierop betrekking hebbende instructies staan beschreven in de aanwijzingen voor de installateur.
7. Alvorens het apparaat aan te sluiten controleren of de gegevens op het plaatje met de technische gegevens (aan de achterzijde van het apparaat) overeenstemmen met die van het elektriciteits- en gasnet.
8. Als de oven in werking is wordt het apparaat ter hoogte van het glas van de ovendeur en de gedeelten daaromheen heet. Laat kleine kinderen er niet in de buurt komen.
9. Controleren of de capaciteit van de elektrische installatie en de stopcontacten overeenstemmen met het maximum vermogen van het apparaat zoals vermeld op het plaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
10. Regelmatig de goede staat van de aanvoerleiding van het gas controleren en deze zodra er afwijkingen worden geconstateerd door een erkend installateur laten vervangen.
11. De aansluitkabel en de toevoerleiding van het gas van dit apparaat mogen niet door de gebruiker zelf worden vervangen. In geval van beschadiging mag de eventuele vervanging ervan uitsluitend door een erkend installateur of de Servicedienst worden uitgevoerd.
12. Laat het apparaat niet onnodig aan staan. De gaskraan in de toevoerleiding dichtdraaien als het apparaat niet wordt gebruikt.
13. Sommige onderdelen van het apparaat zullen nog lang na het gebruik warm blijven. Er op letten ze niet aan te raken.
14. Geen instabiele of vervormde pannen op de branders plaatsen om ongelukken als gevolg van het omvallen ervan te voorkomen.
15. Geen ontvlambare vloeistoffen in de nabijheid van het in werking zijnde apparaat gebruiken.
16. Als het fornuis op een voetstuk staat moet u maatregelen nemen om te vermijden dat het fornuis eraf glijdt.
17. Als het apparaat een dekplaat heeft moet eventueel geknoeiide vloeistof worden afgeveegd.
18. Indien aanwezig mag de dekplaat niet dicht worden gedaan als de elementen van de kookplaat nog warm zijn.
19. Gebruik geen machines met stoom voor het schoonmaken van het apparaat.

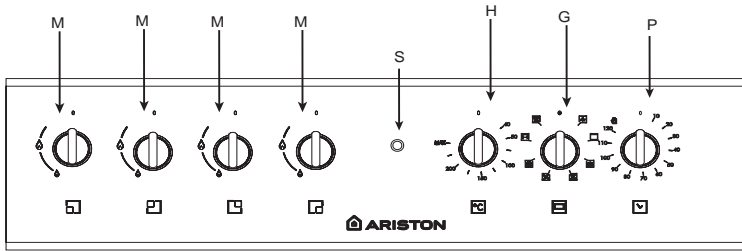


Vernietiging van oude elektrische apparaten

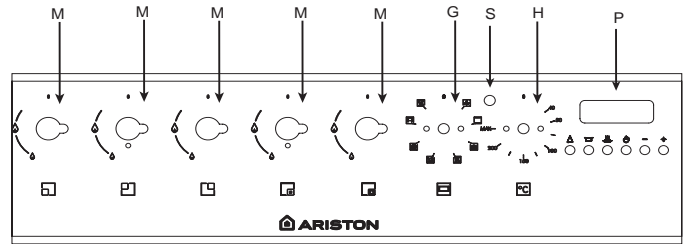
De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

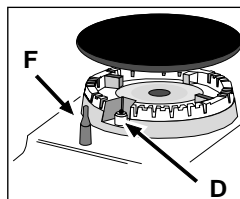
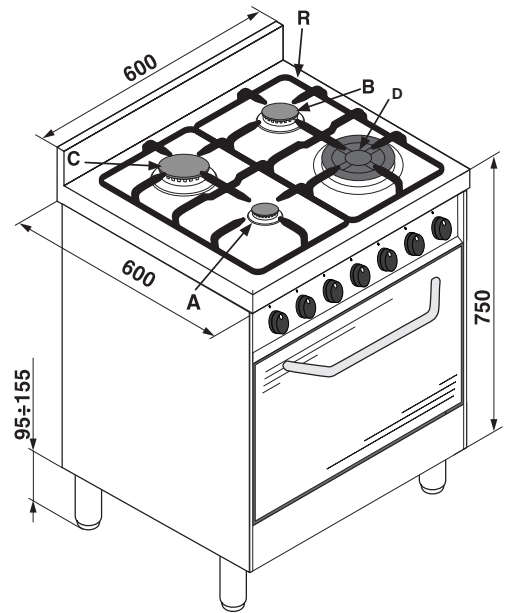
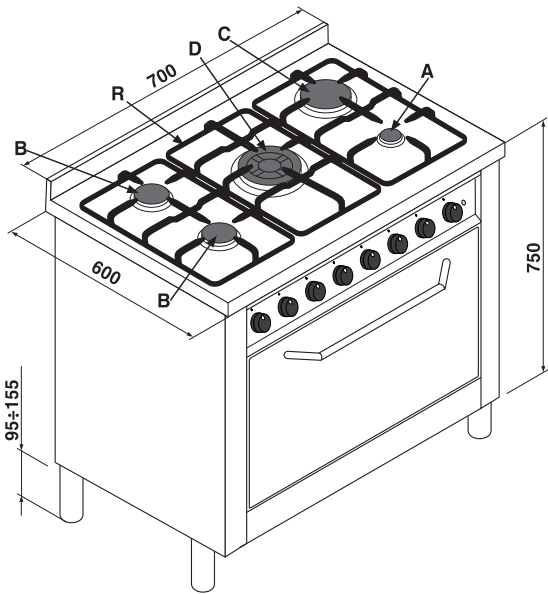
BESCHRIJVING VAN HET FORNUIS



CP 648 MT.2 B



CP 649 MD.2 - CP 649 MD.2 (X) NL



- A **Sudderbrander**
- B **Normale branderbrander**
- C **Sterkbrander**
- D **Drievoudige vlamkroonbrander (wok)**
- I **Gasbrander DC-DR**
- E **Bougies voor de automatische ontsteking**
- F **Thermische beveiliging** - Deze treedt in werking als de vlam per ongeluk is uitgegaan (overkoken, tocht enz.) door de gastoevoer van de brander te blokkeren.
- G **Keuzeknop voor de elektrische oven (keuzeschakelaar van de bereidingsfuncties)**
- H **Thermostaatknop voor de elektrische oven (instelling van de temperatuurstanden)**
- M **Bedieningsknoppen voor de gasbranders**
- R **Pannendragers**
- P **Timer**
- S **Controlelampje van een elektrisch verwarmingselement**
- U **Timer**


INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK


Gasbranders

Op het bedieningspaneel vindt u rondom iedere knop "M" of op de knoppen zelf de volgende symbolen: Kraan

Dicht 

Maximaal geopend 

Minimaal geopend 

De symbolen  bij de knoppen verwijzen naar de positie van de betreffende brander op de kookplaat.

De branders zijn voorzien van beveiliging tegen lekken door middel van een thermo-element. Dit systeem blokkeert van het gas als de vlammen van de brander gedurende het koken uit zouden gaan.

Voor het **aansteken van een van de branders** gaat u als volgt te werk:

- de betreffende knop indrukken, linksom draaien en het streepje met het symbool van de grote vlam overeen laten stemmen (maximum vermogen);
- druk de knop in voor het automatisch aansteken van het gas;
- als de vlam brandt de knop gedurende 6 seconden ingedrukt houden tot het element van de thermo-elektrische-beveiliging warm is geworden;
- de knop loslaten en controleren of de vlam regelmatig brandt. Als dit niet het geval mocht zijn de bovenstaande handelingen herhalen.

Voor de laagste stand (minimum vermogen) de knop verder draaien tot aan het symbool van de kleine vlam. Tusseliggende standen zijn mogelijk, hiertoe de knop tussen het symbool van de grote vlam en dat van de kleine vlam instellen.

Belangrijk:

- De automatische vonkontsteking niet langer dan 15 seconden achter elkaar gebruiken.
- Bij problemen met de ontsteking, de knop loslaten en de eventueel in de gasleiding aanwezige lucht eruit laten stromen.
- Vervolgens opnieuw op het knopje drukken. Bij het ongewenste uitgaan van de vlam van de branders zal het gas nog even door blijven stromen vóórdat het beveiligingsmechanisme in werking treedt. De bedieningsknop sluiten en tenminste 1 minuut wachten alvorens te proberen de vlam opnieuw te ontsteken om het ontsnapte gas de tijd te geven om in de lucht op te lossen.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, controleren of de knoppen in de dicht-stand staan "●". Verder wordt het aanbevolen om de gaskraan in de toevoerleiding te sluiten.

Practische raadgevingen voor het gebruik van de branders

Voor het beste rendement van de gasbranders moet u pannen gebruiken met een diameter die overeenkomt met de brander zodat geen vlammen onder de bodem van de pan uitsteken (zie volgende tabel).

Als het water aan de kook is kunt u de vlam op klein zetten, voldoende voor het in stand houden van het koken.

Brander	Ø Diameter van de pan (cm)
A.Hulpbrander	6 – 14
B.Halfsnel	15 – 20
C.Snel	21 – 26
D.Drievoudige ring	24 - 26
I.dubbele vlamkronen (binnenste DC-DR)	10 - 14
I.dubbele vlamkronen (buitenste DC-DR)	24 - 28

De kookplaat is voorzien van **reductie rekjes** (afb.1a), die alleen op de spaarbrander "A" en op de DC-DR (intern)"I" worden gebruikt (fig.1b).



fig.1a

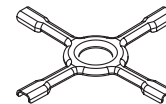



fig.1b

De brander met "dubbele onafhankelijke vlammen"

Deze brander bestaat uit twee vlamkronen die samen of onafhankelijk kunnen functioneren. Tegelijk gebruikt op maximum geeft verhoogde warmte en dus kortere kooktijden vergeleken met de traditionele branders. Ook verdelen de dubbele vlamkronen de warmte onder de pannen gelijkmatiger, vooral als ze allebei op minimum worden gebruikt. U kunt dus ook pannen van verschillende grootte gebruiken, met de kleinere pannen op alleen de binnenste vlamkroon. Iedere vlamkroon van de brander met "onafhankelijke dubbele vlamkronen" heeft zijn eigen bedieningsknop:

de knop met het symbool  bedient de binnenste vlamkroon;

de knop met het symbool  bedient de buitenste vlamkroon;

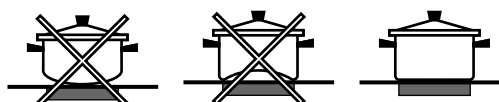
Voor het aansteken van de gewenste vlamkroon drukt u de betreffende knop in en draait u hem tot aan maximum . De brander is voorzien van elektronische ontsteking die automatisch werkt zodra u de knop indrukt..

Voor het juiste gebruik van de brander met dubbele vlammenkring moet u nooit tegelijkertijd de interne kring op minimum en de externe kring op maximum zetten.

Aangezien de brander is voorzien van het veiligheidssysteem "F" moet u de knop ongeveer 6 seconden ingedrukt houden totdat het veiligheidssysteem warmt wordt en automatisch de vlam aan houdt.

Voor het uit doen draait u de knop geheel met de klok mee (tot het symbool "●").

Voor het beste rendement moet u het volgende onthouden: U kunt op de branders alle soorten pannen gebruiken. Het belangrijkste is dat de bodem perfect plat is.



HOE GEBRUIK IK HEM (GASOVEN)

De verschillende functies van de oven worden gekozen met de knoppen op het bedieningspaneel.

Belangrijk: Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

Belangrijk: Gebruik de eerste stand van beneden af voor het erop zetten van de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van sappen en/of vet, alleen als u de grill of het braadspit (slechts bij enkele modellen aanwezig) gebruikt. Voor ander soort koken nooit de onderste ovenstand gebruiken en geen voorwerpen onderin de oven plaatsen terwijl u aan het koken bent, aangezien dit schade aan het email kan veroorzaken. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

Ovenknop (V)

Hiermee kiest u de verschillende functies van de oven en de beste temperatuur voor het gerecht dat u gaat koken (tussen 150°C en 275°C). De elektronische vonkontsteking van de oven maakt deel uit van het binnenste van de bedieningsknop. Voor het aansteken van de gasbrander van de oven drukt u de ovenknop (V) in en draait u hem tegen de klok in tot aan de positie 8 (terwijl u de ovendeur dicht houdt). **Aangezien de gasbranders zijn voorzien van het veiligheidssysteem is het noodzakelijk de knop (V) voor ongeveer 6 seconden ingedrukt te houden voor het doorlaten van het gas totdat het thermo-element warm is. De elektronische ontsteking van de gasbrander van de oven mag niet langer dan 15 seconden worden ingedrukt. Als de brander na 15 minuten nog niet aan is moet u ophouden met op (V) te drukken, de ovendeur open doen en minstens een minuut wachtern voordat u het nogmaals probeert.**

De gewenste temperatuur wordt gekozen door de indicatie van de waarde te laten samenvallen met het aanwijspunt op het bedieningspaneel: hieronder vindt u de complete reeks van de mogelijke temperaturen.

De ingestelde temperatuur wordt automatisch bereikt en constant gehouden door de thermostaat.

Positie 1 (minimum)	Positie 2	Positie 3	Positie 4
150° - 155°C	155°C	175°C	195°C
Positie 5	Positie 6	Positie 7	Positie 8
215°C	235°C	260°C	275°C

Handmatige ontsteking van de oven

Als de stroom is uitgevallen kunt u de oven ook met de hand aansteken:

- open de ovendeur
- houd een lucifer of aansteker bij het gaatje, druk de knop "V" in en draai hem tegen de klok in tot aan de positie 8
- als de oven aan is doet u de ovendeur dicht.


Belangrijk: mocht onverwachts de brander van de oven uitgaan doe dan de knop "V" dicht, open de ovendeur en wacht minstens een minuut voordat u hem weer gaat aansteken.

De knop van de grill (V)

De oven is voorzien van een elektrische grill. **De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Bakken onder de grill wordt vooral aangeraden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...**

De grill wordt door een thermostaat gecontroleerd die het functioneren regelt.


Belangrijk: houd de ovendeur dicht wanneer u de grill gebruikt. U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

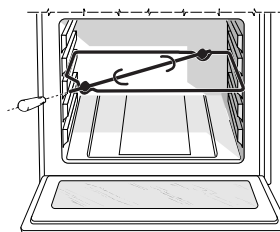
Door de knop "V" tot aan de positie  te draaien gaat niet alleen de infrarood stralende grill aan maar ook de motor van het braadspit gaat werken en blijft geactiveerd zolang als de grill aan is.

Belangrijk: bij gebruik van de grill moet de ovendeur dicht zijn. Voor gebruik van het braadspit zie betreffende paragraaf.

Het braadspit


Voor het activeren van het braadspit gaat u als volgt te werk:

- plaats de lekplaat op de 1° stand;
- zet de steun van het braadspit op de 3° stand en steek de vleespen door het gat heen in het braadspit achterin de oven;
- u kiest de functie braadspit met de knop "V" in de positie 




Belangrijk: de ovendeur wordt warm als hij in gebruik is. Houd kleine kinderen op een afstand.

De lichtknop van de oven (Z)

Deze is aangegeven met het symbool  en steekt de verlichting in de oven aan zodat u het kookproces kunt volgen zonder de ovendeur te openen.

Het controlelampje van de grill (S)

Dit geeft de verwarmingsfase van de grill aan; als het uitgaat is de maximum temperatuur in de oven bereikt. Het aan en uitgaan van nu af aan betekent dat de oven bezig is de temperatuur constant te houden.

De timer  (slechts op enkele modellen aanwezig)

U zet de kookwekker aan door de knop "T" bijna geheel tegen de klok in te draaien; vervolgens, terugdraaiend, stelt u de gewenste tijdsduur in door het wijzertje op het voorpaneel samen te laten vallen met het nummer van de in te stellen minuten.

PRACTISCHE RAADGEVINGEN VOOR HET KOKEN

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Voorverwarmen (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)	
Oven	Lasagna	2,5	3	10	200	55-60	
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45	
	Macaronischotel	2,2	3	10	200	50-55	
	Kalfsvlees	1,7	2	10	210	80-90	
	Kip	1,5	3	10	200	70-80	
	Roulade van kalkoen	2,5	3	10	200	80-90	
	Eend	1,8	3	10	200	90-100	
	Konijn	2,0	3	10	200	80-90	
	Varkenslende	1,5	3	10	200	70-80	
	Lamsbout	1,8	3	10	200	80-90	
	Makreel	1,3	3	10	200	30-40	
	Zwaardvis	1,5	3	10	180	30-40	
	Forel	1,0	3	10	200	30-35	
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210	15-20	
	Biscuits	0,5	4	15	180	25-30	
	Jamtaart	1,1	3	15	180	30-35	
	Chocoladetaart	1,0	3	15	165	50-60	
	Cake	1,0	4	15	165	50-60	
	Grill	Tong en inktvis	1	4	5	-	6
Calamari en garnalen aan het spit		1	4	3	-	4	
Filet van kabeljauw		1	4	3	-	10	
Groenten onder de grill		1	4	-	-	8-10	
Biefstuk		1	4	5	-	20-25	
Varkenskarbonade		1,5	4	5	-	20-25	
Hamburgers		1	4	3	-	10-15	
Worstjes		1,7	4	5	-	20-25	
Toast		n.° 4	4	3	-	2-3	
Aan het spit (waar aanwezig)							
		Kalfsvlees aan het spit	1.0	-	-	-	80-90
		Kip aan het spit	1.5	-	-	-	80-90
		Lamsvlees aan het spit	1.0	-	-	-	80-90

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen verschillen naar gelang uw persoonlijke smaak. Bij het bakken onder de grill moet de lekplaat altijd op de 1° stand van benedenaf worden geplaatst.

HOE GEBRUIK IK HEM (ELEKTRISCHE OVEN)


Handhaven van de warmte

Teneinde het zojuist gekookte gerecht warm te houden blijft de ventilator in de oven werken aan het einde van de kookwijzen waarbij de ventilator wordt gebruikt. De luchtcirculatie houdt op als de knop "G" in de positie 0 wordt teruggebracht, of als de oven is afgekoeld.


Deze maakt het mogelijk de oven of grill te programmeren in de functies:

- uitgestelde start met vastgestelde kooktijd;
- onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd;
- timer.

Functies van de knoppen:

 : timer

 : kooktijd



 : einde kooktijd

- : instelling tijd achteruit

+ : instelling tijd vooruit

Het gelijkzetten van het klokje

Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display **0.00**

- druk gelijktijdig op de knoppen  en  en vervolgens (binnen de 4 seconden) zet u de klok gelijk met de knoppen - en + .


Met de knop + gaat de tijd vooruit.

Met de knop - gaat de tijd achteruit.

Op dezelfde wijze kunt u eventuele verdere gelijkzettingen uitvoeren.

Handmatig gebruik van de oven


Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmeur automatisch in de handmatige positie.


N.B.: Voor het oproepen van de handmatige functie na een "automatische" kooktijd drukt u tegelijkertijd op de knoppen  en





Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd

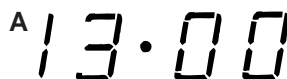
De kooktijd en het einde van de kooktijd worden ingesteld. Laten we aannemen dat het uur op de display 10:00 uur aangeeft.

1. Zet de ovenknop op de gewenste functie en temperatuur (b.v.: statische oven, 200°C).
2. Druk op de knop  en stel vervolgens (binnen de 4 seconden) met de knoppen - en + de gewenste kooktijd in. Laten we een kooktijd van 30 minuten nemen; u ziet:

A 

Als u de knop loslaat verschijnt na 4 seconden de huidige tijd met het symbool  en de letter "A" (AUTO).




3. Druk op de knop  en vervolgens op de knoppen - en + voor het instellen van het einde van de kooktijd, laten we zeggen 13:00

A 

4. Als u de knop loslaat verschijnt na 4 seconden de huidige tijd op de display:

A 

De letter "A" geeft aan dat de programmering van de kooktijd en het einde van de kooktijd in de automatische functie is ingesteld. De oven gaat automatisch aan om 12:30 en gaat uit na 30 minuten.



Als de oven aan is verschijnt het verlichte pannetje  gedurende de gehele kooktijd. U kunt met de knop  op ieder willekeurig moment de ingestelde kooktijd zien; met de knop  kunt u het einde van de kooktijd zien.

Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal; om dit af te zetten drukt u op een willekeurige knop, behalve op de knoppen - en +.

Onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd

Door alleen de kooktijd vast in te stellen (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd") begint deze onmiddellijk.

Het ongedaan maken van een reeds ingesteld programma

Druk tegelijkertijd op de knoppen  en .

Timer

Met de timer stelt u een tijd in waarvandaan het terugtellen begint. Deze functie heeft niets te maken met het aan of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.


Druk op de knop  er verschijnt:



Stel de gewenste tijdsduur in met de knoppen - en + .




Zodra u de knop loslaat begint de tijd af te tellen; op de display verschijnt de huidige tijd



Als de tijd is afgelopen hoort u een geluidssignaal, dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken (behalve de knoppen - en + .); het symbool  gaat uit.

Correctie/ongedaanmaken van de instelling


- De instelling kan op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende knop en op de knop - of +.
- Als de kooktijd ongedaan wordt gemaakt wordt automatisch ook het einde hiervan ongedaan gemaakt en viceversa.
- Bij geprogrammeerd functioneren accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd dat door het apparaat zelf is gesteld.

N.B.: Bij de apparaten voorzien van elektronische programmering moeten voor gebruik van de elektrische oven de knoppen  en  tegelijkertijd worden ingedrukt (op de display verschijnt het symbool ) voordat u de gewenste kookfunctie gaat kiezen.


Timer

(mod. CP 648 MT.2 B)

Handmatige werking

Draai de knop van de timer tegen de wijzers van de klok in (naar links) en zet het teken op het symbool  (handbediening).

Zet de oven aan door aan de keuzeschakelaar te draaien en door de gewenste temperatuurstand in te stellen door aan de thermostaatknop te draaien.


U kunt de oven uitschakelen door de knop van de timer op de beginstand  te zetten.

Werking met geprogrammeerde bereidingstijden

Draai de knop van de timer met de wijzers van de klok mee (naar rechts) en zet het teken op de gekozen tijd (van 10 tot 120 minuten).

Zet de oven aan door aan de keuzeschakelaar te draaien en door de gewenste temperatuurstand in te stellen door aan de thermostaatknop te draaien.

Als de ingestelde tijd verstreken is dan wordt er een geluidssignaal afgegeven en dan slaat de oven tegelijkertijd af.

Na afloop van de bereiding moet u de knoppen weer op de beginstand  zetten.

Ventilator

(CP 648 MT.2 B - CP 649 MD.2 (X) NL)

Teneinde de warmte aan de buitenkant te verminderen hebben enkele modellen een verkoelende ventilator die in werking treedt als u aan de keuzeknop van de programma's "G" draait. Gedurende het koken is de ventilator altijd aan en u kunt een luchtstroom voelen die tussen het voorpaneel en de ovendeur uit komt. .

N.B.: Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator werken totdat de oven voldoende is afgekoeld ook al staat de knop "G" op "0".

In „Fast cooking“ gaat de ventilator automatisch aan als de oven warm is.

Houd de ovendeur na het gebruik van de oven nog even half open staan: zo koelt hij sneller af. Het proces wordt door een supplementaire thermostaat gecontroleerd en kan zich in een of meer cycles afspelen.

Belangrijk: Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de oven deur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

Belangrijk: Gebruik de eerste stand van beneden af voor het erop zetten van de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van sappen en/of vet, alleen bij gebruik van de grill of het braadspit (slechts bij enkele modellen aanwezig). Voor ander soort koken nooit de onderste ovenstand gebruiken en geen voorwerpen onderin de oven plaatsen terwijl u aan het koken bent, aangezien dit schade aan het email kan veroorzaken. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

 : verlichting

Traditionele oven 

Positie thermostaatknop "H": Tussen 40°C en MAX.

In deze positie gaan de twee, onderste en bovenste, verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v.: kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz... die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte bakken. U gebruikt bij het koken in de traditionele oven slechts één rek aangezien op meerdere rekken koken de juiste verspreiding van de warmte enigszins verhindert. Bij gebruik van meerdere rekken kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Gebak oven 

Positie thermostaatknop "H": Tussen 40°C en MAX.

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een uniforme en delicate warmte gegarandeerd is. Het energieverbruik van deze functie is slechts 1600 W. Hij wordt aangeraden voor het bakken van fijne desserts en vooral voor gebak dat moet rijzen en sommige "mignon" taartjes gelijktijdig op 3 ovenstanden. Enkele voorbeelden: beignets, zoete koekjes en kaaskoekjes, bladerdeeg, opgerolde koekjes, gratineerde groentenschijfjes, enz...

"Fast cooking" oven 

Positie thermostaatknop "H": Tussen 40°C en MAX.

Alle verwarmingselementen gaan om de beurt aan en de ventilator gaat werken zodat een uniforme en constante warmte is gegarandeerd. Deze functie is vooral geschikt voor snel koken (zonder voorverwarming) van reeds klaargemaakte gerechten (b.v.: diepvries en voorgedroogde producten) en voor "huis, tuin en keuken" gerechten. De "Fast cooking" resultaten zijn het beste als slechts één rek wordt gebruikt (het 2° van beneden af), zie tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

Oven multikoken 

Positie thermostaatknop "H": Tussen 40°C en MAX.

De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken. De warmte is constant en gelijkmatig in de hele oven, de lucht kookt en bruint de gerechten op gelijkmatige wijze op alle punten. U kunt ook

verschillende gerechten tegelijkertijd koken mits de kooktijden gelijk zijn. Het is mogelijk 2 rekken tegelijk te gebruiken volgens de aanwijzingen in de paragraaf "Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken". Deze functie is vooral geschikt voor gegratineerde gerechten of gerechten die een nogal lange kooktijd nodig hebben, b.v.: lasagna, macaronischotel, gebraden kip met aardappel enz... Goede resultaten krijgt u ook met braadstukken aangezien de verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen te gebruiken, hetgeen maakt dat minder vleessappen verloren gaan zodat het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest.. De oven is vooral bijzonder goed voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig kruiden en andere toevoegingen nodig zijn zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijven. Van de groenten zijn zeer geschikt voor stoven: savoyekool, wortels, zucchini, aubergine, paprika, tomaten enz... Desserts: Dessert: uitstekend geschikt voor cakes die moeten rijzen.

De functie "Multikoken" kan ook worden gebruikt voor het ontdoeien van vlees, vis, brood, met een temperatuur van 80°C. Voor het ontdoeien van meer kwetsbare gerechten zet u de temperatuur op 60°C of u gebruikt alleen het circuleren van de koude lucht, thermostaat op 0°C.

Pizza oven 

Positie thermostaatknop "H": Tussen 40°C en MAX.

De verwarmingselementen boven en onder gaan aan en de ventilator gaat werken. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen (2800 W) dat vooral van onderaf komt.

De functie pizza-oven is vooral aangewezen voor etenswaren die veel hitte nodig hebben zoals inderdaad pizza en grote braadstukken. De pizza e gli arrosti di grandi dimensioni. Gebruik één niveau per keer; indien u op meer niveaus kookt moeten de gerechten op de helft van de kooktijd onderling van plaats verwisseld worden.

Grill 

Positie thermostaatknop "H": Tussen 40°C en MAX.

Het centrale verwarmingselement aan de bovenkant gaat aan en het braadspit gaat werken.


De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de bovenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...

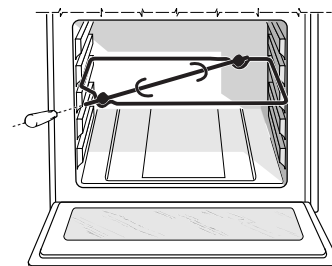
U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

Belangrijk: bij gebruik van de grill moet de oven deur dicht blijven. Voor gebruik van het braadspit, zie betreffende paragraaf.

Het braadspit

Voor het activeren van het braadspit gaat u als volgt te werk:

- plaats de lekplaat op de 1° stand;
- zet de steun van het braadspit op de 3° stand en steek de vleespen door het gat heen in het braadspit achterin de oven;
- activeer het braadspit met de knop "V" op de positie 



Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u het apparaat gaat reinigen.

Voor het behoud van de apparatuur is het noodzakelijk regelmatig een grondige reiniging uit te voeren, met in acht neming van de volgende aanwijzingen.

Binnenkant ovendeur:

Reinig met een warm sop en nooit met schurende middelen; vervolgens naspoelen en goed drogen.

Binnenkant oven:(indien aanwezig)

- De binnenkant van de oven is bedekt met een speciaal soort microporeus email dat bij een normale kooktemperatuur tussen 200 en 300°C oxideert en alle onvermijdbare vet en andere afzettingen volkomen elimineert. Het reinigen wordt hierdoor bijzonder vergemakkelijkt: het is voldoende regelmatig, na het koken, de binnenwanden van de oven met een vochtige doek schoon te vegen van eventueel stof dat zich gedurende het koken kan hebben neergezet, zodat de zelfreiniging van de oven intact blijft.
- Als er iets is overgekookt of het vuil is niet geheel geëlimineerd (b.v. bij grillen als de temperatuur, die nodig is voor het perfect functioneren van het zelfreinigende email, niet bereikt is), dan is het raadzaam de oven leeg te laten werken met maximum temperatuur totdat ieder restje vet of ander vuil verdwenen is.

- Als na veelvuldig gebruik van de oven toch vuil op de zelfreinigende wanden is afgezet, waarschijnlijk te wijten aan het niet in acht nemen van de onderhoudsnormen, moet een grondige reinigingsbeurt plaats vinden, met warm water en een zachte doek (geen wasmiddelen gebruiken), waarna gespoeld en zorgvuldig gedroogd moet worden.

- Gebruik nooit scherpe voorwerpen aangezien die de zelfreinigende wanden kunnen beschadigen.

- Als de zelfreinigende wanden in de oven beschadigd worden, of onbruikbaar gemaakt, door gebrek aan onderhoud of door verkeerd onderhoud of na vele jaren gebruik, dan kunt u een zelfreinigende wanden-kit bestellen voor het opnieuw bedekken van de oven. U wendt zich dan tot onze bevoegde Technische Dienst.

Buitenkant oven:

- Reinig altijd als de oven koud is.
- Het roestvrije staal en vooral de zones met de geserigrafeerde symbolen mogen in geen geval worden gereinigd met schurende of oplosmiddelen; gebruik alleen een natte lap met een lauw sop van vloeibaar wasmiddel. Roestvrij staal kan permanent gevlekt raken als het voor lange tijd in contact is met kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend). Het is dus altijd noodzakelijk met ruim water te spoelen en nauwkeurig af te drogen na het reinigen.

Belangrijk: het reinigen moet in horizontale richting worden uitgevoerd, zoals de richting van de satinering.

- Na het reinigen kunt u eventueel nog met een speciaal glansmiddel voor roestvrij staal behandelen..

Belangrijk: gebruik geen schuurmiddelen, agressieve wasmiddelen of zuurhoudende middelen.

Kookplaat:

- De losse delen van de gasbranders van de kookplaat moeten vaak worden gewassen met warm water en wasmiddel en worden ontdaan van eventuele aankorstingen. Controleer of de gaten voor de gastoevoer niet verstopt zijn. Droog ze goed af voordat u ze weer gebruikt.
- Reinig de uiteinden van de zelfonsteking van de kookplaat en van de gasoven regelmatig.

Het smeren van de kraantjes

Met de tijd kan het gebeuren dat een kraantje geblokkeerd raakt of moeilijk draait; het is dan noodzakelijk dit van binnen schoon te maken en opnieuw te smeren. **Deze handeling moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant erkende installateur.**

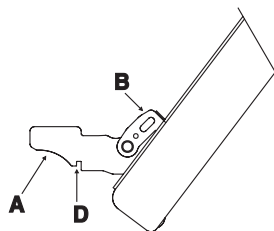


FIG. 2

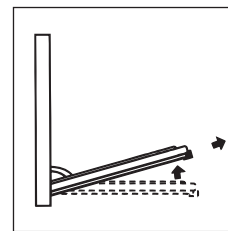


FIG. 3

Het demonteren/monteren van de ovendeur

Teneinde het schoonmaken van de binnenkant van de oven te vergemakkelijken kunt u de ovendeur verwijderen door als volgt te werk te gaan (afb.1-2):

- Open de deur en zet de twee hendeltjes "B" omhoog (afb.2);
- Sluit de deur gedeeltelijk; u kunt de deur nu oplichten door de sluitveren "A" uit te trekken zoals aangegeven in afbeelding 3.

Het **weer monteren** van de deur:

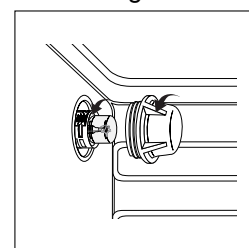
- Met de deur in verticale positie steekt u de 2 sluitveren "A" in de openingen;
- Let erop dat het punt "D" perfect wordt aangehaakt aan de rand van de opening (beweeg de deur voorzichtig naar voren en naar achteren);
- Houd de deur geheel open, zet de 2 hendeltjes "B" omlaag en sluit de deur.

Vervanging van de ovenlamp

Controleren of het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten.

Vanuit de binnenkant van de oven de glazen beschermkap losschroeven, de lamp losdraaien en vervangen door een vergelijkbare uitvoering bestand tegen hoge temperaturen (300°C) en met de volgende eigenschappen:

- Spanning 230 V
- Vermogen 25 W
- Fitting E 14.



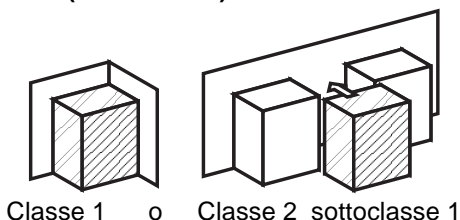
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn voor de erkende installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

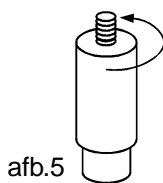
Belangrijk: alle handelingen van regelen of onderhoud enz. moeten worden uitgevoerd met de stroom uitgeschakeld. Indien het noodzakelijk mocht blijken de elektrische voeding te handhaven, zal de grootst mogelijke voorzorg moeten worden genomen. Het fornuis heeft de volgende technische karakteristieken:

-Categorie I 2L (voor NEDERLAND)

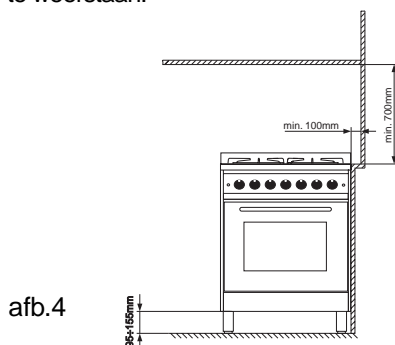
-Categorie II 2E+3+ (voor BELGIË).



De maximum afmetingen van het fornuis zijn aangegeven in de afbeelding op bladzijde 2. Voor goed functioneren van het apparaat als het tussen keukenkastjes is geïnstalleerd, moeten de minimum afstanden die zijn aangegeven in afb.4 in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakten en de achterwand uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn om aan een boventemperatuur van 65 °C te weerstaan.



afb.5



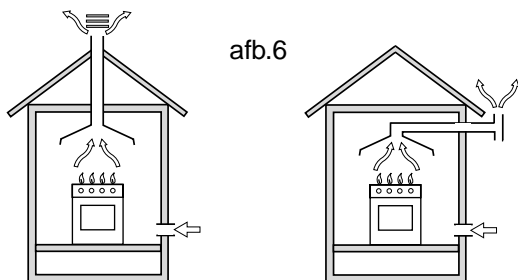
afb.4

Alvorens het fornuis te plaatsen moeten de bijgeleverde verstelbare poten ervan, 95-155 mm hoog, in de daarvoor bestemde gaten aan de onderzijde van het fornuis (afb. 5) worden bevestigd. De verstelbare poten kunnen worden geregeld doordat ze schroefbaar zijn, zodat het fornuis waterpas kan worden gesteld.

Het plaatsen

Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd volgens de voorschriften van de geldende normen NEN 1078. Aan de volgende voorwaarden moet worden voldaan:

- Het apparaat moet de verbrandingsproducten afvoeren naar een speciaal hiervoor bestemde kap die op een schoorsteen, een afvoerkanal of rechtstreeks naar buiten moet zijn aangesloten (afb.6).
- Als het gebruik van een kap niet mogelijk is, kan een op het raam of de buitenmuur geplaatste elektroventilator worden gebruikt die tegelijkertijd met het apparaat in werking moet worden gesteld.



afb.6

In een schoorsteen of vertakt rookkanaal (gereserveerd voor kookapparaten)

Meteen naar buiten

Ventilatie van de keuken

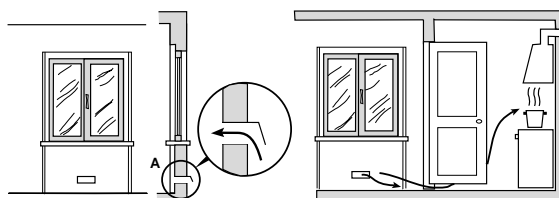
In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet een hoeveelheid lucht worden toegevoerd die voldoende is voor de verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke toevoer van lucht moet plaats vinden door middel van permanente openingen in de buitenmuur van de keuken, of door enkele of collectieve vertakte kanalen die voldoen aan de normen. De lucht moet rechtstreeks van buiten komen, ver van bronnen van luchtvervuiling. De ventilatieopening moet over de volgende eigenschappen beschikken (afb.7A):

- een totale volledig onbelemmerde doorgangssectie van tenminste 6 cm² voor iedere kW nominale warmtecapaciteit van het apparaat, met een minimum van 100 cm² (de warmtecapaciteit kan worden afgelezen op het plaatje met de technische gegevens aan de achterzijde van het apparaat);
- de mondingen aan zowel de binnen- als de buitenzijde van de wand mogen niet verstopt kunnen raken;
- met bijvoorbeeld een rooster, metalen gazen, enz. zijn beschermd opdat de bovengenoemde nuttige sectie niet wordt vermindert.
- op een hoogte vlak boven de vloer zijn geplaatst.

Bijzonderheid A

Aansluitende kamer

Ventilatie kamer



Voorbeeld van een ventilatie opening voor verbrandings lucht

Vergroting van de gleuf tussen de deur en de vloer

afb.7A

afb.7B

De lucht mag eveneens vanuit een aangrenzende ruimte worden toegevoerd, op voorwaarde dat het hier geen slaapkamer of een ruimte waar brandgevaar bestaat betreft, zoals bijv. garages, magazijnen met brandbaar materiaal enz., en hij moet geventileerd zijn volgens de normen. De luchttoevoer vanuit het aangrenzende vertrek naar het te ventileren vertrek moet vrijelijk kunnen vloeien door middel van permanente openingen met een doorsnee die niet kleiner is dan hierboven aangegeven. Deze openingen kunnen ook worden verkregen door de vrije ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten (afb.7B). Als voor de afvoer van de verbrandingsproducten een elektroventilator wordt gebruikt, zal de ventilatieopening moeten worden aangepast aan de maximale capaciteit van de luchtverplaatsing ervan. De capaciteit van de elektroventilator dient voldoende te zijn om per uur een luchtverversing van 3-5 maal het volume van de ruimte te garanderen. Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken die kan worden verkregen door bijvoorbeeld het openen van een raam of een verbetering van de afzuigcapaciteit van de elektroventilator, indien aanwezig. De gassen van een vloeibaar gemaakt gasmengsel (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. De ruimtes waarin gasflessen met LPG staan moeten dan ook openingen naar buiten hebben ter hoogte van de vloer, zodat eventueel gelekte gassen van onderen afgevoerd kunnen worden. Zet geen LPG gasflessen (ook als deze leeg zijn) in ondergrondse ruimtes; in de ruimte is het verstandig alleen de gasfles te laten staan die op dat moment in gebruik is, waar u de gasfles uit de buurt van warmtebronnen moet neerzetten waardoor de temperatuur van de gasfles eventueel op kan lopen tot meer dan 50 °C.

Gas-toevoer

- De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschriften van de van toepassing zijnde normen en uitsluitend na te hebben

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

gecontroleerd of het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed.

- Dit apparaat is vooraf ingesteld om te functioneren met het soort gas dat staat vermeld op het plaatje op de kookplaat. Indien de beschikbare gassoort niet overeenstemt met de gassoort waar het apparaat op ingesteld is, moet u de betreffende inspuisers (die bij de levering inbegrepen zijn) verwisselen waarbij u de aanwijzingen die in de paragraaf "Ombouw van het apparaat op een andere gassoort" zijn opgenomen in acht moet nemen.
- Om zeker te zijn van de goede werking van het apparaat, om de energie op adequate wijze te kunnen benutten en om ervoor te zorgen dat het apparaat lang meegaat moet u zich ervan verzekeren dat de voedingsdruk overeenstemt met de waarden die in de tabel 1 "Kenmerken van de branders en inspuisers" staan.
- Als dit niet het geval is moet u op de gastoevoerleiding een speciale drukregelaar monteren in overeenstemming met de geldende normen.

Verbind aan de ½"G schroefbout "F" (afb.8) aan de achterkant van het apparaat, gebruik makend van een stijve metalen buis met aansluitingen (afb.8-D) die voldoet aan de norm, of een flexibele metalen buis met aansluitingen (fig.8-C), die voldoet aan de norm, waarvan de maximum uitgestrekte lengte niet meer mag zijn dan 2000 mm. Verder moet worden gecontroleerd of de aanvoerleiding niet met bewegende delen in aanraking kan komen die tot beschadigingen of het afklemmen ervan zouden kunnen leiden. Als u gebruik maakt van een rubberen slang dan moet u de speciale slanghouder voor **vloeibaar gas** (afb. 8-A) of voor **aardgas** (afb. 8-B) met de afdichting "C" (bij de levering inbegrepen) gebruiken. Bevestig de twee uiteinden van de slang met de betreffende klemmschroeven "E" volgens. De slang moet voldoen aan de normen UNI-CIG 7140 en speciaal voor het soort gas dat u gebruikt. Bovendien:

- moet de slang zo kort mogelijk zijn, met een lengte van maximaal 1,5 meter;
- mag de slang geen bochten en geen knelpunten vertonen;
- mag de slang niet in aanraking komen met de achterwand van het apparaat of in ieder geval niet met delen die een temperatuur van 50°C kunnen bereiken;
- mag de slang niet over openingen of gleuven lopen die bestemd zijn voor het afvoeren van de verbrandingsgassen van de oven;
- mag de slang niet in aanraking komen met scherpe delen of scherpe hoeken;
- moet de slang over de gehele lengte makkelijk te inspecteren zijn zodat u probleemloos kunt controleren of de slang in goede staat verkeert;
- de slang moet voor de datum die op de slang staat vervangen worden.

Belangrijk: Om de aansluiting met vloeibaar gas (flessengas) tot stand te brengen moet er een drukregelaar tussen geplaatst worden die aan de geldende normen voldoet.

Als de installatie is voltooid moeten het gascircuit, de interne verbindingen en de kraantjes met behulp van zeepsop op lekkages worden gecontroleerd (nooit met een vlam). Ga ook na of de druk van de gasleiding voldoende is voor het voeden van het apparaat als alle branders tegelijk aan zijn.

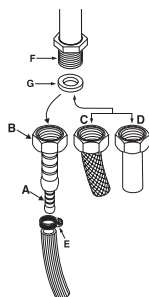
Aanpassing aan de verschillende soorten gas (gebruiksaanwijzing)

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een soort gas dat verschilt van het gas waarvoor het fornuis gebruiksklaar is (aangegeven op het etiket aan de bovenkant van de kookplaat of op de verpakking) moeten de straalpijpjes van de branders worden vervangen door als volgt te werk te gaan:

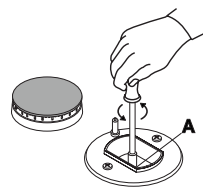
- verwijder de roosters en branders van hun plaats.
- schroef de straalpijpjes los (afb.10) met een steeksleutel van 7mm en vervang ze met die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie

tabel 1 "Kenmerken van de branders en straalpijpjes".

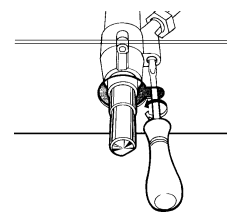
- monteer de onderdelen weer op de omgekeerde manier. Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Dienst .



afb.8



afb.9



afb.10

Het vervangen van de straalpijpjes van de brander met "onafhankelijke dubbele vlamkronen":

- verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee aparte delen (zie afb. C en afb.D);
- schroef de straalpijpjes los met een sleutel van 7mm. De binnenste vlamkroon heeft een straalpijpje, de buitenste heeft er twee (van dezelfde maat). Vervang de straalpijpjes met nieuwe die zijn aangepast aan het nieuwe type gas (zie tabel1).
- zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.



afb. C



afb. D

Regelen primaire lucht van de straalpijpjes

De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

Het regelen van de minimumstand

- zet het kraantje op minimum;
- Haal de bedieningsknop van de regelkraan af en draai aan de stelschroef (afb.11) rechts van de kraan totdat u een regelmatige kleine vlam krijgt; gebruik daarbij een schroevendraaier (losschroevend wordt het minimum groter, dichter draaiend wordt de vlam kleiner).

N.B.: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd;

- Controleer nu of de brander aan blijft als u de knop snel van hoog op laag draait;
- Als bij de apparaten met een beveiligingssysteem (thermo-element) dit systeem niet werkt met de branders op minimum, dan verhoogt u het minimum door aan de stelschroef te draaien.

Als het regelen klaar is moet u de zegels op de by-pass schroefjes weer op hun plaats aanbrengen met zegellak of dergelijk materiaal.

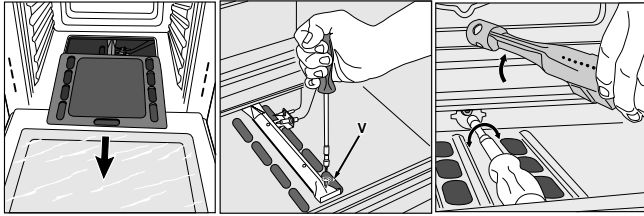
Aanpassing aan verschillende soorten gas (Instructies voor de oven)

Voor het aanpassen van het fornuis aan gas dat verschillend is van het gas waarvoor het gebruiksklaar is (aangegeven op het typeplaatje op het etiket) gaat u als volgt te werk:

- a) Vervangen straalpijp ovenbrander
 - open de ovendeur
 - verwijder de ovenbodem
 - draai de bevestigingsschroef van de brander los

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

- verwijder de ovenbrander nadat u de schroef "V" heeft losgeschroefd
- schroef de straalpijp van de ovenbrander los met de steeksleutel voor straalpijpjes of een steeksleutel van 7 mm, en vervang hem met die geschikt is voor het nieuwe type gas (zie tabel 1).
Let vooral op de draden van de bougies en de buizen van de thermo-elementen.
- zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.



Het regelen van het minimum van de brander van de oven

c) Regel het minimum van de ovenbrander:

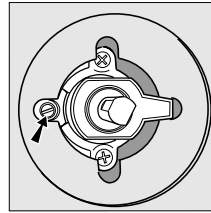
- zet de knop op **Min** na hem eerst voor ongeveer 10 minuten op **Max** te hebben laten staan;
- verwijder de knop
- verwijder de schijf op het voorpaneel
- draai aan de stelschroef op het staafje van de thermostaat totdat u een regelmatige kleine vlam krijgt (zie afb. 12), de vlam is te zien door het gat in de bodem van de oven;

N.B.: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd;

- Controleer nu of de brander niet uitgaat als u hem snel van 8 naar 1 draait of met het snel open en dicht doen van de ovendeur.

Belangrijk

Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken; u vindt dit in het zakje met de bijgeleverde straalpijpjes.



afb.11

N.B.

als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is van wat is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregulator worden aangebracht die voldoet aan de plaatselijk geldende normen betreffende "regulatoren voor gekanaliseerd gas".

ELECTRISCHE AANSLUITING

De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met wisselstroom, spanning en frequentie zoals op het typeplaatje (op het apparaat). De aarding van de kabel is geel/groen.

Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

- Licht de lippen aan de zijkant van de deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier.
- trek de deksel van het klemmenbord open

Het aansluiten van de kabel:

- schroef de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- \perp los
- Bevestig de draden onder de kop van de schroefjes en let op de kleuren: **Blauw** (N) **Bruin** (L) **Geel/groen** \perp
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

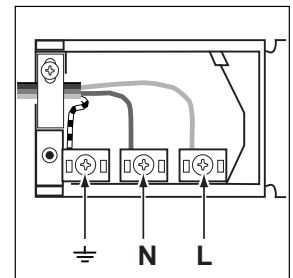
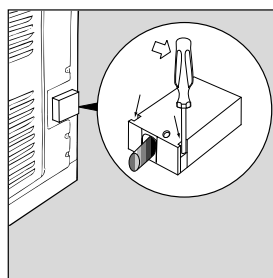
Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de gearde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgescreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld

voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.

- Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de gasleiding.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter. **Stekker en stopcontact moeten gemakkelijk bereikbaar zijn.**



KENMERKEN VAN DE BRANDERS EN INSPUITERS

Tabel 1 (VOOR NL)

BRANDER	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*)		Vloeibaar gas			Aardgas	
		Nom.	Ger.	By-pass 1/100 (mm)	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * g/h	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * l/h
						G30/G31		G25
C.Snel	100	3.00	0.7	40	86	218	122	332
B.Halfsnel	75	1.65	0.4	30	64	120	94	183
A.Hulp	55	1.00	0.3	27	50	73	72	110
D. Drievoudige vlamkroonbrander (T.C.)	130	3.25	1.3	57	91	236	124	309
I.dubbele vlamkronen (binnenste DC-DR)	30	0.9	0.4	30	44	65	72	100
I.dubbele vlamkronen (buitenste DC-DR)	130	4.1	1.3	57	70	298	110	454
Voedingsdruk						Nom. 28-30 Min. 20 Max. 35		20 17 25

Tabel 1 (voor BELGIË)

BRANDER	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*)		Vloeibaar gas				Aardgas		
		Nom.	Ger.	By-pass 1/100 (mm)	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * g/h		Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * l/h	
						G30	G31	G20/25	G20	G25
C.Snel	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B.Halfsnel	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A.Hulp	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	110
D. Drievoudige vlamkroonbrander (T.C.)	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
D.dubbele vlamkronen (binnenste DC-DR)	30	0.9	0.4	30	44	65	64	72	86	100
D.dubbele vlamkronen (buitenste DC-DR)	130	4.1	1.3	57	70	298	293	110	390	454
Voedingsdruk						28-30	37		20	25

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas
 Propaan P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 Butaan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Aardgas P.C.S. = 32.49 MJ/m3

TECHNISCHE GEGEVENS OVEN

Mod: CP 648 MT.2 B - CP 649 MD.2 (X) NL

Inhoud van de ELEKTRISCHE oven:

56 liters

Voltage en frekwentie van de stroomvoorzorging:

230V ~ 50Hz 2800W

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
 Norm EN 50304

Energieverbruik convector Natuurlijk:

verwarmingsfunctie: Statische

Energieverbruik verklaring Klasse convector Hetelucht:

verwarmingsfunctie : Geventileerd

Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/90/336 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;



Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.aristonchannel.com