



Français, 1



Nederlands, 15

CP 120DG NL



Sommaire

Installation, 2-6

Positionnement
Raccordement gaz
Branchement électrique
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs
Caractéristiques techniques

Description de l'appareil, 7

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 8-12

Utilisation du plan de cuisson
Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Utilisation du four
Programmes de cuisson pour four multifonction
Conseils utiles pour la cuisson
Minuterie (uniquement pour 1er four)
Tableau de cuisson au four multifonction

Précautions et conseils, 13

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 14

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Entretien robinets gaz
Assistance

Installation

FR

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.

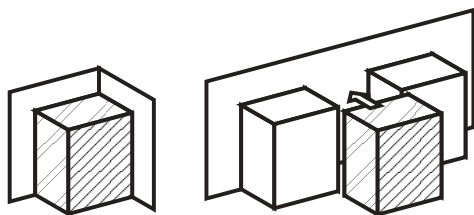
Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.

Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes: Cat. I12L3B/P



Classe 1

Classe 2 sous-classe 1

Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.8. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

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.9). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

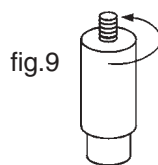


fig.9

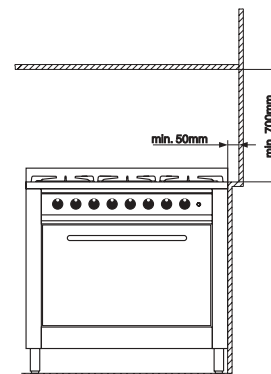
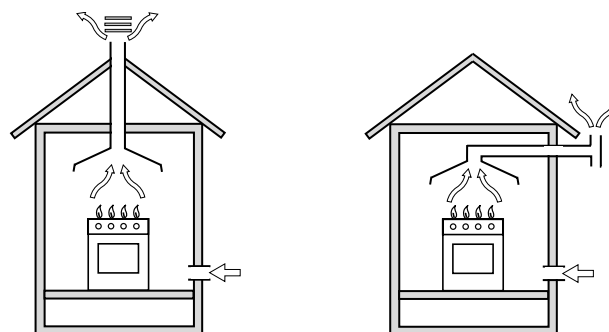


fig.8

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 carneau ou directement à l'extérieur (fig.10).
- 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 l'appareil.



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

Directement à l'extérieur

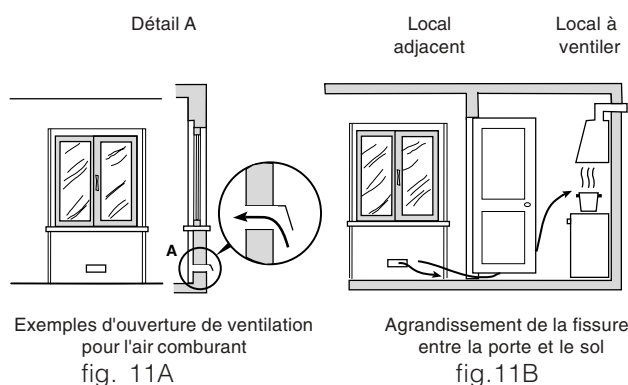
fig.10

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 en vigueur. 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.11A):

- 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.

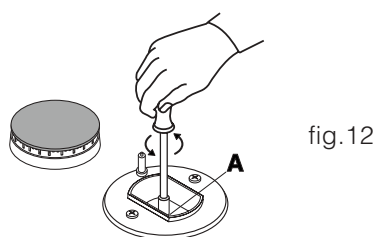


L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes applicables en la matière. Le flux 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. 11B). 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.

Raccordement gaz

Ne raccordez l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur qu'après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le portetuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). En cas de fonctionnement au gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes aux Normes. Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".



Raccordement par tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de :

- 8mm pour l'alimentation au gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation au gaz naturel.

En cas notamment de montage de tuyaux flexibles, il faut se conformer aux prescriptions suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou

torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;

- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme Normes en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme Normes en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme Normes en vigueur.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Normes en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Normes en vigueur. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long

Vérification de l'étanchéité

Important : une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne soit ni placé contre des parties mobiles ni écrasé.

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

À 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. 12) 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 la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le kit des injecteur

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.13) 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, réglez 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.

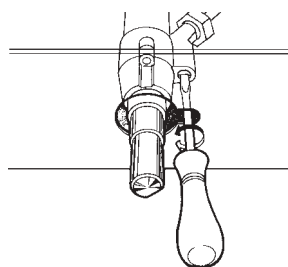


fig.13

Branchement électrique

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

L'appareil est prédisposé pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée à l'arrière de l'appareil ou à la dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

Pour les modèles dépourvus de fiche, montez sur le câble une fiche appropriée à la charge indiquée sur la plaquette signalétique et branchez-la dans une prise de courant appropriée.

Pour effectuer un branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de

50°C la température ambiante.

Tous les appareils doivent être raccordés séparément.

Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette signalétique);
- l'installation d'alimentation est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont aisément accessibles quand l'appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE SI LES NORMES EN MATIERE DE PREVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTEES.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1,5 mm².

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

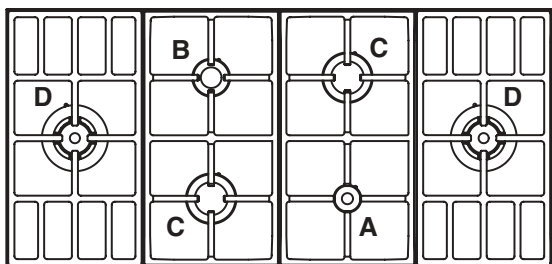
Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide			Gaz naturel	
		Nominale	Réduite	By-pass 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	Charge* g/h G30/G31	injecteur 1/100 (mm)	Charge* l/h G25
D. Triple Couronne	130	3,25	1,30	57	91	236	134	360
C. Rapide	100	3,00	0,70	40	86	218	122	332
B. Semi Rapide	75	1,65	0,40	30	64	120	94	183
A. Auxiliaire	55	1,00	0,40	30	50	73	72	111
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)				28-30			
	Minima (mbar)				20			
	Maxima (mbar)				35			





* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



TECHNICAL DATA	
Oven dimensions	H:34;W:38;D:41 cm
Volume	53 Lt
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304
	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Traditional mode;
	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Multi cooking Mode.
 	EC Directives: 2006/95/CEE dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

FR

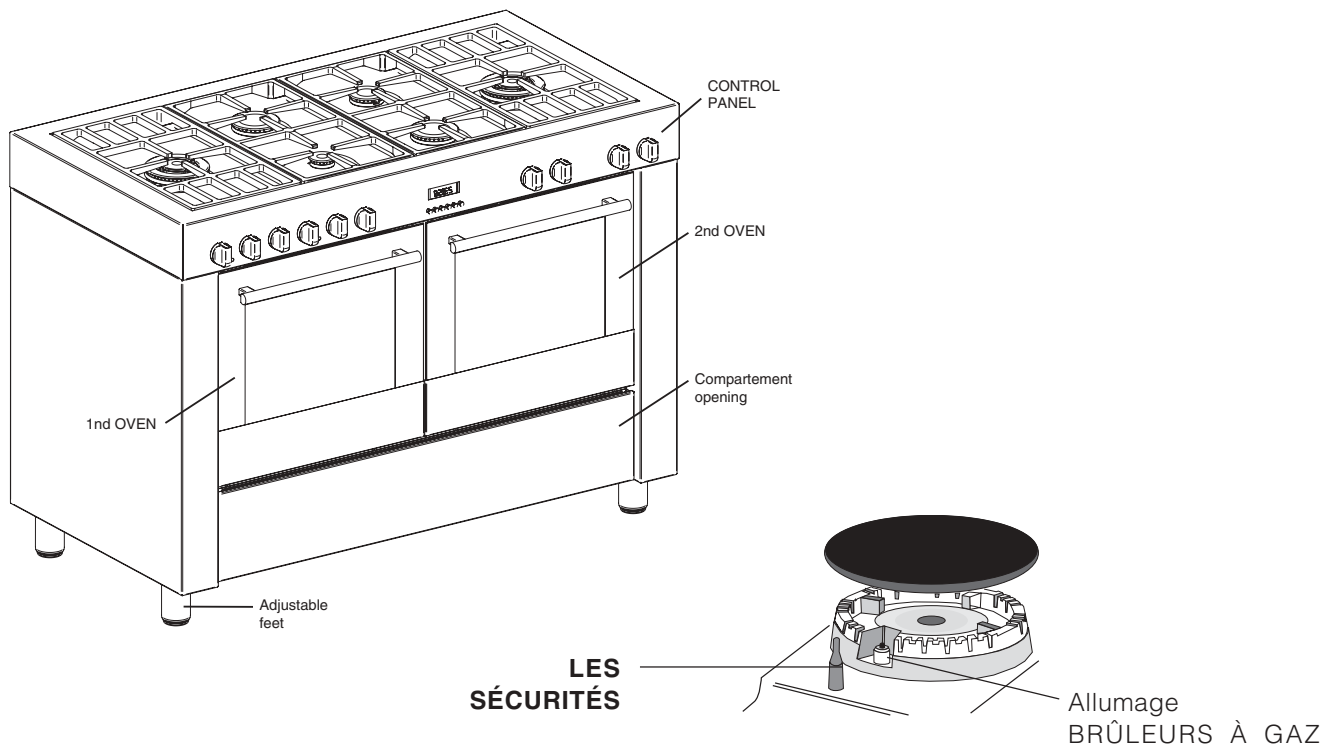
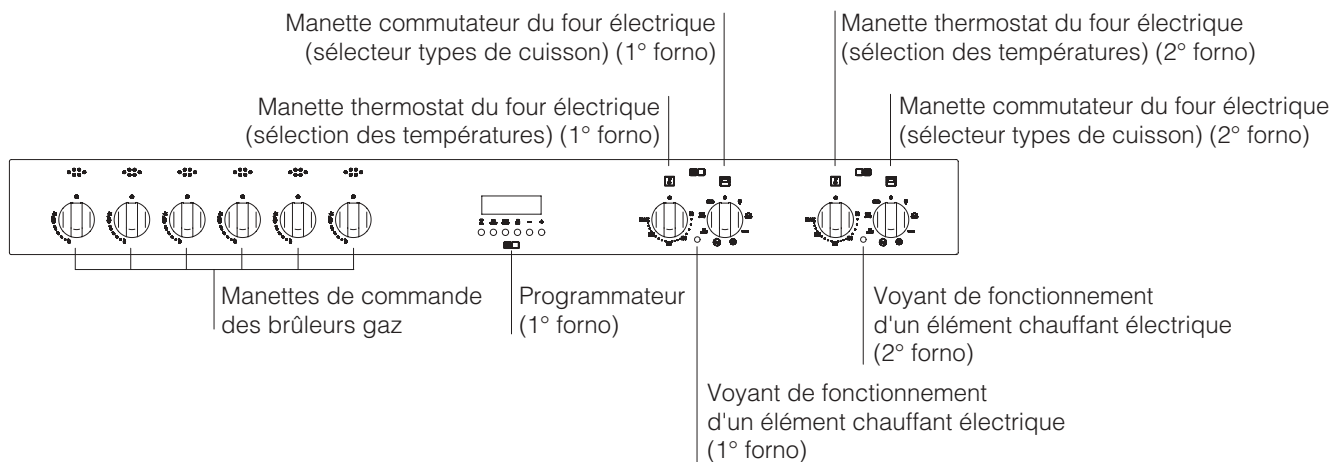


Tableau de bord



- Les **BRÛLEURS** ont des dimensions et des puissances différentes. Pour choisir le brûleur qui convient, tenir compte du diamètre du récipient de cuisson.
- Les manettes de commande des **BRÛLEURS** règlent la puissance et la dimension de la flamme.
- L'actionnement des **BRÛLEURS À GAZ** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.

Mise en marche et utilisation

FR

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil.

Utilisation du plan de cuisson



Allumage des brûleurs

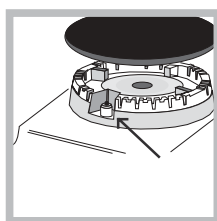
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. Pousser et tourner la manette du BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'amener

sur la position de maximum .

3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : ce peut être au choix, la position de minimum , de maximum  ou toute autre position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique (voir figure), il faut pousser et tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette BRULEUR pour l'amener sur le minimum jusqu'à l'allumage. Il peut arriver

que le brûleur s'éteigne dès qu'on lâche le bouton.

Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité contre les fuites de gaz, pousser sur la manette BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner la manette du brûleur jusqu'à la position d'arrêt 0.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour que les brûleurs fonctionnent de façon plus efficace et pour faire des économies de gaz, il est conseillé de n'utiliser que des casseroles avec couvercle et à fond plat aux dimensions adéquates :

Brûleur à gaz	ø Diamètre Casseroles (cm)
A.Auxiliaire	6 – 14
B.Semi-rapide	15 – 22
C.Rapide	21 – 26
D.Triple couronne	24 - 26

! Pour repérer le type de brûleur, se référer aux schémas contenus dans les "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

! Pour les modèles équipés de grille de réduction, n'utiliser cette dernière que sur le brûleur auxiliaire en cas de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide de la manette de sélection des programmes. Dans ce cas, le ventilateur fonctionne en permanence et envoie 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 la manette est sur "0", tant que le four n'est pas suffisamment froid.

En "Fast cooking" (cuisson rapide) le ventilateur ne se met automatiquement en marche qu'à four chaud.

Après avoir sorti les aliments du four, laisser la porte entrouverte 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.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide de la manette THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures préconisées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- stopper la cuisson en amenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;


! Il faut toujours placer les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale que le four est en marche. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Il s'allume dès que la manette est dans une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le

four est branché. Si le bouton est amené sur  la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson pour four multifonction principal

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Pour tous les programmes, une température comprise entre 50°C et MAX. peut être sélectionnée, sauf pour :

- MAXI-GRIL / MINI-GRIL (il est conseillé de toujours sélectionner le niveau MAX)
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



Programme FOUR TRADITIONNEL

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau. La cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme FOUR PÂTISSERIE

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et de biscuits sur trois niveaux en même temps.



Programme FOUR PIZZA

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.



Programme MULTICUISSON

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme MINIGRIL

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.



Programme MAXI-GRIL

Toutes les résistances de voûte sont activées.



Programme GRATIN

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! La porte du four doit rester fermée lors de l'utilisation des programmes GRIL et GRATIN.

Conseils utiles pour la cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 ou 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 4 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. La résistance de voûte étant contrôlée par un thermostat, elle peut ne pas fonctionner en permanence.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

PROGRAMMATEUR (UNIQUEMENT POUR 1er FOUR)

Le programmeur permet de sélectionner les modes de fonctionnement du four et du gril comme suit :

- départ différé avec programmation de la durée de cuisson;
- départ immédiat avec programmation de la durée de cuisson;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes ;

 : durée de cuisson ;

 : fin de cuisson ;



 : commutation manuelle ;

- : Modification du temps (en arrière) ;


+ : Modification du temps (en avant).

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement de l'appareil à l'installation électrique ou après une coupure de courant, l'écran de l'horloge se met à clignoter et affiche : 0:00

- Appuyez simultanément sur les touches  . A l'aide des touches - et + sélectionnez enfin le temps désiré (dans les 4 secondes). La touche + sert à augmenter le temps. La touche - sert à diminuer le temps.

Toute mise à l'heure peut être effectuée de deux façons différentes :

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées.
2. Appuyer sur la touche  puis, à l'aide des touches - et +, mettre à l'heure.


Mode de fonctionnement manuel du four


Après la sélection de l'heure, le programmeur se place automatiquement en position manuelle.

Rappel : Appuyez sur la touche  pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".

Départ différé avec programmation de la durée de cuisson

Il faut programmer les temps de durée et de fin de cuisson. Supposons que l'écran affiche 10:00


1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four conventionnel, 200°C).
2. Appuyez sur la touche  relâchez-la, puis, (dans les 4 secondes qui suivent), programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée et que la durée de cuisson sélectionnée est de 30 minutes. Dans ce cas, l'écran affiche ce qui suit :

 0^h 30

Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'heure courante réapparaît

avec le symbole  et l'inscription "auto."

3. Appuyez sur la touche  Sélectionner à l'aide des touches + et - la fin du temps de cuisson. Supposons qu'il soit 13:00



 13:00

4. Dès relâchement de la touche, l'écran affiche l'heure courante dans les 4 secondes :

 10:00

L'inscription **auto** 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.

Annulation du temps de cuisson programmé.

Appuyez sur la touche  et à l'aide de la touche - ramenez le temps à

0:00

puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuteur


Le minuteur peut être utilisé pour procéder à un compte à rebours en partant d'une durée de temps déterminée. Cette fonction ne contrôle ni la mise en marche ni l'arrêt du four, mais émet un signal sonore quand le temps programmé s'est écoulé.

Appuyez sur la touche  il y a affichage de :

0:00

A l'aide des touches - et + sélectionnez enfin le temps désiré. Dès relâchement de la touche, le minuteur s'active aussitôt. L'écran affiche l'heure courante.

10:00

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.

Modifier et annuler les sélections

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - ou +.
- L'annulation de la programmation de la durée de cuisson entraîne automatiquement l'annulation de la programmation de la fin du temps de cuisson et vice versa.
- Si l'appareil est programmé en mode de cuisson automatique, il n'accepte pas de sélection de temps de fin de cuisson antérieurs au temps de départ de cuisson proposé par l'appareil.

Tableau de cuisson au four multifonction

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180	
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Mini grill	Grill cooking					
	Toast	n.°4	2 and 3	-	-	10
	Pork chops	1.5	2 and 3	-	-	30
	Mackerel	1.1	2 and 3	-	-	35
Maxi grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaque signalétique.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité. Il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Contrôlez les enfants de façon à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité. Il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Veiller toujours à ce que les manettes soient sur la position "0" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer des dommages ou entraîner d'autres défauts de fonctionnement. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

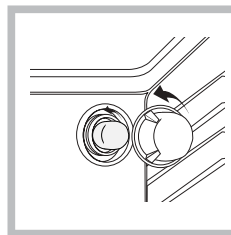
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité* de flamme.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte du four à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et essuyer avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de matériaux rêches abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui pourraient rayer la surface et briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
- Éviter de fermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

Contrôler régulièrement les joints autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

Entretien robinets gaz

Avec le temps, le robinet peut se boucher ou devenir difficile à ouvrir. Dans ce cas, il faut le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- Son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil.



Français, 1



Nederlands, 15

CP 120DG NL

Inhoud

Installatie, 16-20

Het plaatsen
Gasaansluiting
Elektrische aansluiting
Tabel eigenschappen branders en sproeiers
Technische gegevens

Beschrijving van het apparaat, 21

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 22-26

Gebruik van de kookplaat
Praktisch advies voor het gebruik van de branders
Gebruik van de oven
Programma's voor multifunctie oven
Praktische kooktips
Timer (alleen voor 1e oven)
Kooktabel voor multifunctie oven

Voorzorgsmaatregelen en advies, 27

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 28

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Onderhoud gaskranen
Servicedienst



Scholtès

Installatie

NL

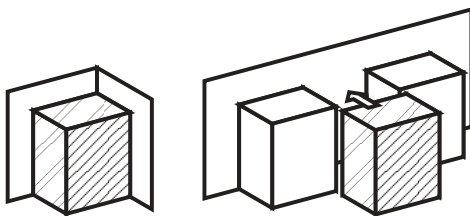
De onderstaande aanwijzingen zijn bestemd voor de erkende installateur om hem in staat te stellen de handelingen met betrekking tot de installatie, de regelingen en het technische onderhoud op de meest correcte wijze en in overeenstemming met de van toepassing zijnde normen uit te voeren.

Belangrijk: alle regel-, onderhoudshandelingen enz. moeten op een van het elektriciteitsnet afgesloten apparaat worden uitgevoerd.

Indien het noodzakelijk mocht blijken de elektrische voeding te handhaven zal de grootst mogelijke voorzorg moeten worden genomen.

Het fornuis heeft de volgende technische kenmerken: Categorie II2L3B/P

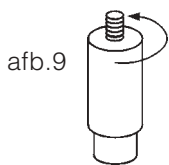
De afmetingen van de apparaten zijn afgebeeld in de figuur op blz.8



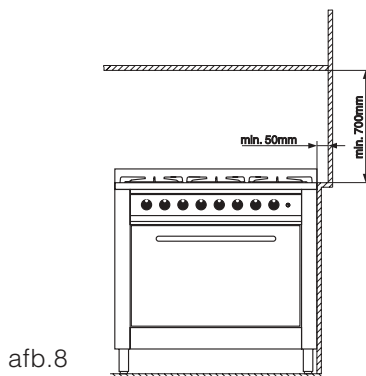
Klasse 1

Klasse 2 UnderKlasse 1

Voor de goede werking van een tussen meubelen ingebouwd apparaat is het noodzakelijk dat de in figuur 8 aangeduide minimumafstanden in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakten en de achterwand van hittebestendig materiaal vervaardigd zijn en bestand zijn tegen een oventemperatuur van 65 °C.



afb.9



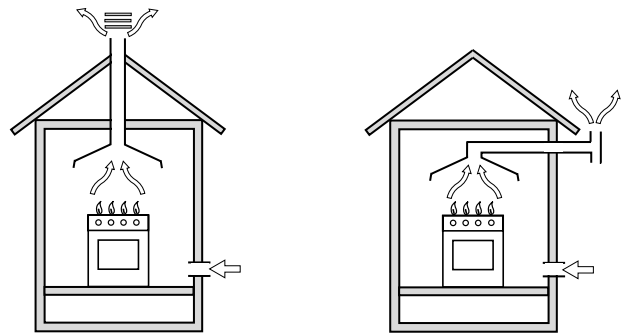
afb.8

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. 9) 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. Aan de volgende voorwaarden moet worden voldaan:

- Het apparaat moet de verbrandingsproducten afvoeren naar een speciaal hiervoor bestemde kap die op een schoorsteen, een afvoerkanaal of rechtstreeks naar buiten moet zijn aangesloten (afb.10).
- 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.



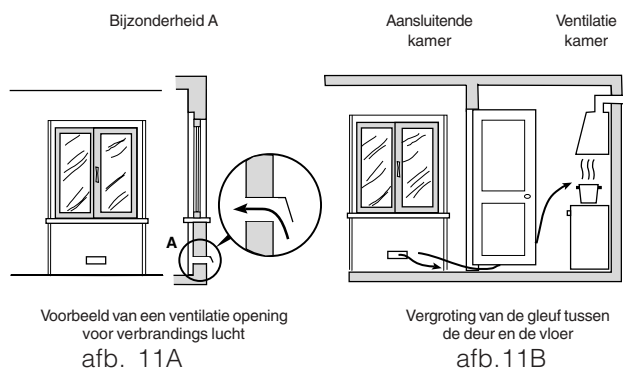
In een schoorsteen of vertakt rookkanaal (gereserveerd voor kookapparaten)

Meteen naar buiten

afb.10

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.11A):

- 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 verminderd.
- op een hoogte vlak boven de vloer zijn geplaatst.

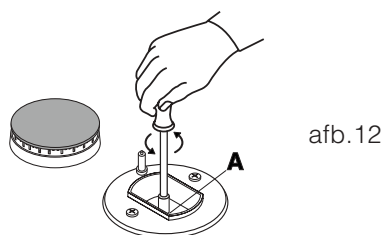


De lucht mag eveneens vanuit een aangrenzende ruimte worden toegevoerd, op voorwaarde dat het hier geen slaapkamer of een ruimte waar brandgevaar bestaat betreft, zoals bijv. garages, magazijnen met brandbaar materiaal enz., en hij moet geventileerd zijn volgens de normen. De luchttoevoer vanuit het 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.11B). 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.

Gasaansluiting

Het aansluiten van het apparaat aan de gasleiding of aan de gasfles moet volgens de normen worden uitgevoerd, nadat u zich ervan heeft verzekerd dat deze is ingesteld op het soort gas waarmee het zal worden voorzien. Is dit niet het geval dan moeten de handelingen in de paragraaf "Aanpassing aan de verschillende soorten gas" worden uitgevoerd. Op enkele modellen kan de gasaansluiting zowel links als rechts worden uitgevoerd; om de aansluiting te veranderen moet u de slanghouder verwisselen met de afsluitdop en de bijgeleverde pakking vervangen. Bij gebruik van vloeibaar gas, in een gasfles, gebruikt u drukregulators die voldoen aan de normen.

Belangrijk: voor een veilig functioneren, juist gebruik van energie en langere duurzaamheid van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk correspondeert met de waarden die zijn aangegeven in tabel 1 "Kenmerken van de branders en straalpijpjes".



Aansluiting met flexibele slang

Aansluiting door middel van een flexibele gas slang die voldoet aan de waarden van de normen. De interne diameter van de slang moet zijn:

- 8 mm voor voeding met vloeibaar gas;
- 13 mm voor voeding met aardgas.

Het is belangrijk dat wanneer flexibele slangen worden gebruikt men de volgende aanwijzingen opvolgt:

- De slang mag op geen enkel punt van zijn verloop in de buurt komen van onderdelen die warmer zijn dan 50°C;
- De slang mag niet korter zijn dan 1500 mm;
- De slang mag niet onderhevig zijn aan trekkracht, kronkels of nauwe bochten.
- De slang mag niet in contact komen met scherpe voorwerpen, scherpe randen of beweegbare onderdelen en mag niet in de knel raken;
- De slang moet over de gehele lengte makkelijk te inspecteren zijn zodat u probleemloos kunt controleren of hij in goede staat verkeert;

Verzeker uzelf ervan dat de slang goed vastzit aan de twee uiteinden en zet hem vast met

slangklemmen die voldoen aan de normen. Wanneer aan een of meer van deze vereisten niet kan worden voldaan, zal men flexibele metalen buizen moeten gebruiken, die voldoen aan de normen.

Wanneer het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de vereisten van de klasse 2 subklasse 1 dient men zich uitsluitend aan het gasnet te verbinden door middel van een flexibele metalen slang volgens de normen.

Aansluiting met een roestvrije stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout. Gebruik uitsluitend buizen die voldoen aan de Norm en pakkingen die voldoen aan de Norm. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is.

Controle gasdichtheid

Belangrijk: nadat het installeren heeft plaatsgevonden moet de gasdichtheid worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Nadat de aansluiting heeft plaatsgevonden moet u controleren dat de flexibele metalen buis niet in contact komt met de beweegbare delen of dat hij gekneld raakt.

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

Als de installatie is voltooid moet het gascircuit met behulp van zeepsop op lekkages worden gecontroleerd (nooit met een vlam). Controleer of de druk van de gasleiding voldoende is voor het voeden van het apparaat als alle branders aan zijn.

Aanpassing aan de verschillende soorten gas (gebruiksaanwijzing voor de kookplaat)

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 straalpijpen van de branders worden vervangen door als volgt te werk te gaan:

- verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.
- schroef de straalpijpen (afb.12) los met een

steeksleutel van 7 mm en vervang ze met de straalpijpen geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en de straalpijpen"). Zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

- aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, dat u vindt in de straalpijpkits.

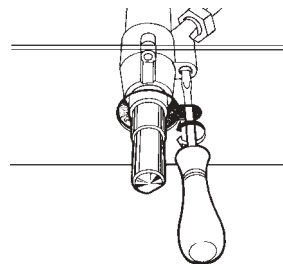
Regelen primaire lucht van de straalpijpjes

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

Het regelen van de minimumstand

- Zet het kraantje op de minimumstand;
- haal de bedieningsknop van de regelkraan af en draai aan de stelschroef (afb. 13) rechts van de kraan totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt, gebruik daarbij een schroevendraaier (losschroevend wordt het minimum hoger, vastschroevend lager).
- N.B.: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.
- Controleer of de branders aanblijven als u de knop snel van hoog naar laag draait.
- Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermokoppelbeveiliging) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.

Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of soortgelijk materiaal.



afb.13

Elektrische aansluiting

HET APPARAAT MOET BESLIST GEAARD WORDEN.

Het fornuis is bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom met een spanning en frequentie zoals vermeld op het typeplaatje met de technische

gegevens (geplaatst aan de achterzijde of aan het einde van de gebruiksaanwijzing). Controleer of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het plaatje.

Aansluiting van de voedingskabel aan het elektriciteitsnet

Bij de modellen zonder stekker moet een stekker worden aangebracht die genormaliseerd is voor het vermogen aangegeven op het typeplaatje en deze moet worden aangesloten op een passend stopcontact.

Als een rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet is gewenst moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een meerpole schakelaar worden geplaatst met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm, aangepast aan de belasting en in overeenstemming met de geldende normen. De geel-groene aardkabel mag niet door de schakelaar worden onderbroken. De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50 °C hoger is dan de kamertemperatuur. Alle apparaten moeten apart worden aangesloten.

Geen verloopstekkers, adapters of aftakdozen gebruiken die tot oververhitting of schroeien zouden kunnen leiden.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de hoofdzekering en uw elektriciteitsnet de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de elektrische voeding over een efficiënte aardaansluiting beschikt in overeenstemming met de geldende normen en wettelijke voorschriften;
- het stopcontact of de meerpole schakelaars gemakkelijk te bereiken zijn als de kookplaat is geïnstalleerd.

HET BEDRIJF AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID ALS DE ONGEVALLLEN PREVENTIENORMEN NIET WORDEN NAGELEEFD.

Vervangen van de kabel

Gebruik een rubberen kabel van het type H05VV-F met een doorsnede van 3 x 1,5 mm².

De geel-groene draad moet 2÷3 cm langer dan de andere draden zijn.

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

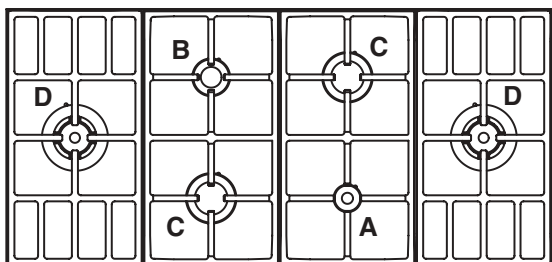
Branders	Doorsenee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Vloeibaar gas			Natuurlijk gas		
		Nom.	Gered.	By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* g/h G30/G31	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h G25	
D. Drievoudige ring	130	3,25	1,30	57	91	236	134	360	
C. Snel	100	3,00	0,70	40	86	218	122	332	
B. Half Snel	75	1,65	0,40	30	64	120	94	183	
A. Hulp	55	1,00	0,40	30	50	73	72	111	
Spanning van voeding	Nominale (mbar)						28-30		25
	Minimum (mbar)						20		20
	Maximum (mbar)						35		30





* A 15°C en 1013 mbar-droog gas

P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³

P.C.S. du Butane = 49,47 MJ/Kg

P.C.S. du Propane = 50,37 MJ/Kg

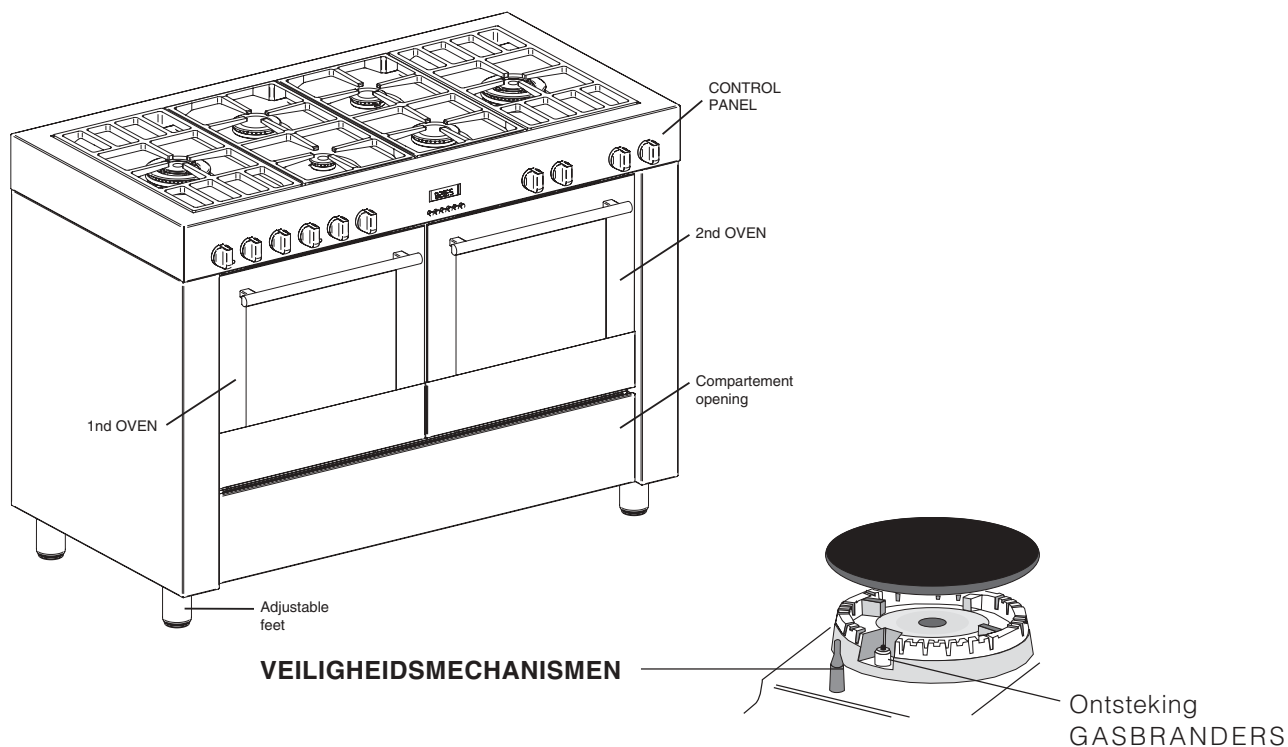


TECHNICAL DATA	
Oven dimensions	H:34;W:38;D:41 cm
Volume	53 Lt
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304
	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Traditional mode;
	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Multi cooking Mode.
 	EC Directives: 2006/95/CEE dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

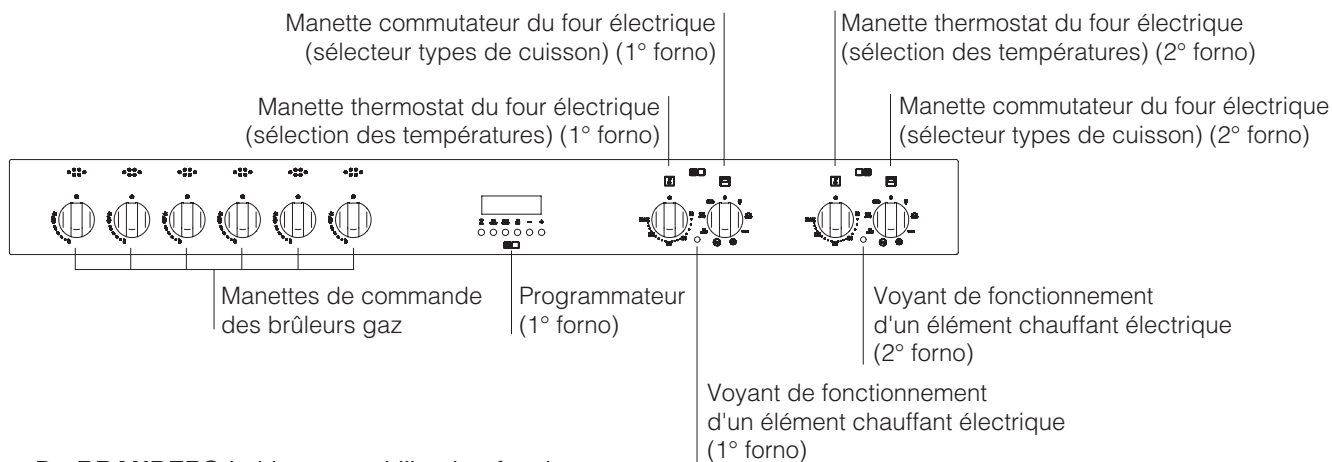
Beschrijving van het apparaat

Aanzichttekening

NL



Bedieningspaneel



- De **BRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogens. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- De **BEDIENINGSKNOPPEN** van de branders regelen het vermogen en de grootte van de vlam.
- De ontsteking van de **GASBRANDERSZORGT** voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.

Starten en gebruik

NL

! Voor gebruik is het absoluut noodzakelijk om het plasticfolie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

Gebruik van de kookplaat



Aansteken van de branders

Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.

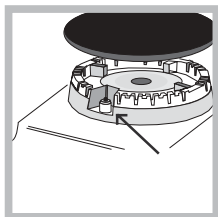
Om een brander van de kookplaat aan te steken:

1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. Druk op de knop van de BRANDER en draai hem linksom zodat hij naar de maximum stand

☆
wordt gericht.

3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: u kunt hem op minimum  , maximum  of elke andere willekeurige stand plaatsen.

Als het apparaat beschikt over een elektronisch ontstekingsmechanisme (zie afbeelding), drukt u op de knop van de BRANDER en draait u hem linksom, naar de minimum stand, totdat de brander aangaat. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat. In dit geval moet u



de handeling herhalen en de knop iets langer ingedrukt houden.

! Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging tegen gaslekken dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te doen draait u de knop tot aan de uit stand 0.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Om te zorgen dat de branders op de meest efficiënte mogelijke manier werken en tegelijkertijd gas te besparen, raden wij u aan altijd deksels op de pannen te plaatsen. De bodem van de pan moet bovendien plat zijn en geschikt voor de afmetingen van de brander:

Brenner	Diameter van de pan in cm.
Hulpbrander A	van 6 - 14
Halfsnel B	van 15 - 22
Snel C	van 21 - 26
Drievoudige ring D	van 24 - 26

! Om te besluiten welk type brander voor welke pan te gebruiken kunt u de schema's naslaan in de "Eigenschappen branders en sproeiers".

! In de modellen die beschikken over een reductierooster gebruikt u het rooster alleen op de hulpbrander met pannen die een diameter hebben van minder dan 12 cm.

! Voorkom dat tijdens het gebruik de pannen buiten de rand van het kookvlak komen.

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de oven deur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

Teneinde de warmte aan de buitenzijde te beperken, beschikken enkele modellen over een verkoelende ventilator die in werking treedt als u aan de programmaknop draait. In dat geval is de ventilator altijd aan en u kunt een luchtstroom voelen die tussen het voorpaneel en de oven deur uitkomt.

N.B.: aan het einde van de bereiding blijf de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld, ook al staat de knop op "0".

Tijdens "Fast cooking" gaat de ventilator automatisch alleen aan als de oven warm is.

Nadat u de gerechten uit de oven heeft gehaald, houdt u de oven deur enkele minuten half open staan: zo koelt de oven aanzienlijk sneller af. Het proces wordt door een supplementaire thermostaat gecontroleerd en kan zich in een of meer cycli afspelen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kookprogramma's en betreffende kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand 0 te zetten;


! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de

oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Programma's voor multifunctie hoofdoven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 50°C en MAX instellen, behalve voor:

- MAXI-GRILL / MINI-GRILL (we raden u aan uitsluitend het MAX niveau in te stellen)
- GRATINEREN (wij raden u aan de 200°C niet te overschrijden).

Programma TRADITIONELE OVEN

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken. Met meerdere roosters heeft u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma GEBAK OVEN

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien zodat in de oven een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en koekjes die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma PIZZA OVEN

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma MULTIKOKEN

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma MINI-GRILL

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.

Programma MAXI-GRILL

Alle bovenste elementen worden geactiveerd.

Programma GRATINEREN

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

! De programma's GRILL en GRATINEREN moeten met een gesloten ovendeur worden uitgevoerd.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 of 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 4 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het bovenste verwarmingselement wordt geregeld door een thermostaat en blijft waarschijnlijk niet constant in werking.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

TIMER (ALLEEN VOOR 1^{ER} OVEN)

Door middel van de programmeerfunctie kunt u de oven en de grill op de volgende wijzen instellen:

- uitgestelde start met programmering van de duur van de kooktijd;
- onmiddellijke start met programmering van de duur van de kooktijd;
- timer.

Functies van de toetsen:

 : timer uren, minuten;

 : Kooktijd;

 : Einde kooktijd;


 : omschakelen naar handmatig;

- : Wijziging van de duur (terug);


+ : Wijziging van de duur (vooruit).

Het gelijkzetten van de digitale klok

Nadat u het apparaat heeft aangesloten op het elektriciteitsnet of na het uitvallen van de stroom gaat het display van de klok knipperen en verschijnt er: **0:00**

- Druk tegelijkertijd op de toetsen  . Stel de gewenste tijd in met de toetsen - en + (binnen 4 seconden).
Met de knop + gaat de tijd vooruit.
Met de knop - gaat de tijd achteruit.

Eventueel verder gelijkzetten kan op twee manieren worden uitgevoerd:

1. Herhaal de boven beschreven fasen.
2. Druk op de toets  en zet vervolgens de tijd gelijk met de toetsen - en +.


Modus handmatige werking van de oven


Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmering automatisch over op de handmatige stand.

N.B.: Druk na iedere "Automatisch" bereiding op de toets  om hem weer op handmatig te zetten.


Uitgestelde start met programmering van de kookduur


U moet de kookduur en het einde van de kooktijd instellen. Als er bijvoorbeeld op het display "10:00 uur" staat,

1. Draai de ovenknoppen op de gewenste functie en temperatuur (b.v.: statische oven, 200°C).
2. Druk op de toets  en stel vervolgens (binnen 4 seconden) met de toetsen - en + de gewenste tijdsduur in en de gekozen kooktijd is 30 minuten, dan zal op het display het volgende verschijnen:


 **0:30**

Bij het loslaten van de knop verschijnt, na 4 seconden, wederom de juiste tijd met het symbool  en het woord "auto."




3. Druk op de toets . Met de toetsen + en - kunt u het einde van de kooktijd instellen. Als het bijvoorbeeld 13:00 is.

 **13:00**

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

 **10:00**

De tekst **auto** geeft aan dat de kooktijd en het einde van de kooktijd automatisch geprogrammeerd zijn. De oven gaat automatisch om 12:30 aan en na 30 minuten

uit. Als de oven aan is verschijnt het verlichte pannetje  gedurende de gehele kooktijd. U kunt met de toets  op ieder willekeurig moment de ingestelde kooktijd zien. Met de toets  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 te programmeren (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd") begint deze onmiddellijk.


Wissen geprogrammeerde kooktijd.

Druk de knop  in en zet de klok met de knop - op:

0:00

en druk vervolgens op de knop voor handmatige functie .

Timer


De timer kan worden gebruikt om terug te tellen vanaf een bepaalde tijdsduur. Deze functie hangt niet samen met het aan- of uitgaan van de oven, er wordt alleen een geluidssignaal weergegeven als de geprogrammeerde tijd verlopen is. Door op de knop  te drukken verschijnt:

0:00

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

Als u de toets loslaat zal de timer onmiddellijk van start gaan. Het display zal de huidige tijd aangeven.

10:00

Als de tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige toets te drukken (behalve op de toetsen - en +). Het symbool  gaat uit.

De instellingen wijzigen en annuleren

- De ingestelde gegevens kunnen op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende toets en op de toets - of +.
- Als u de instelling van de duur van de kooktijd annuleert, annuleert u ook het einde van de kooktijd, en omgekeerd.
- Als het apparaat in de modus automatische bereiding staat kunt u zelf geen tijdstip voor einde bereiding instellen dat vóór het tijdstip van einde bereiding valt dat door het apparaat zelf wordt aangegeven.

Kooktabel voor multifunctie oven

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. In eerste instantie moet dan ook voor de kortste kooktijden worden gekozen om later, indien nodig voor langere tijden te kiezen.

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180	
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Mini grill	Grill cooking					
	Toast	n.°4	2 and 3	-	-	10
	Pork chops	1.5	2 and 3	-	-	30
	Mackerel	1.1	2 and 3	-	-	35
Maxi grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften.

Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- **Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.**
- Het apparaat mag niet buitenshuis worden geïnstalleerd, zelfs niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk om het bloot te stellen aan regen en onweer.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben, tenzij onder toezicht of nadat de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid hen heeft uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Controleer dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- De installatie-instructies voor keukens die op de vloer steunen moeten aangeven dat, in het geval de keuken op een basis steunt, men er voor moet zorgen dat deze niet gaat schuiven.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven deur heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.

- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "0" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer nooit het apparaat zelf te repareren als het kapot gaat. Reparaties die worden uitgevoerd door niet erkende vaklui kunnen letsel of verdere beschadigingen aan het apparaat veroorzaken. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afval emmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de oven deur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

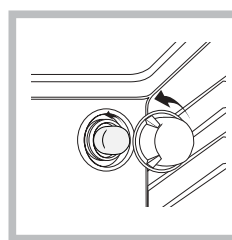
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het dus na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksele, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de ovendeur met producten en sponzen die niet schuren, en droog het af met een zachte doek. Gebruik geen schurende producten of scherpe metalen raspjes omdat deze het glas zouden kunnen krassen en doen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V,

vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektrische net.

Onderhoud gaskranen

In de loop van de tijd kan de kraan verstopt raken of moeilijk open te draaien. Vervang hem in dit geval.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Servicedienst

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.