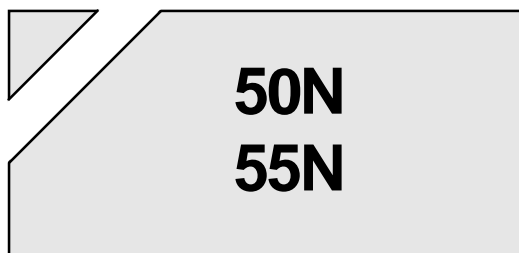


- NL** Handleiding voor installatie en gebruik van gas-, gemengde en elektrische fornuizen. Serie:
- DE** Installations- und Bedienungsanleitung für Gas-, Kombi- und Elektroherde. Serie:
- FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:
- GB** Instructions for use and maintenance of gas, gas-electric and electric cookers. Series:



Technische gegevens en kenmerken	3
Installatie	4 - 6
Ventilatie van de ruimte	4
Plaatsing	4
Aansluiting op de gastoevoer	4
Aansluiting op het elektriciteitsnet	5
Elektrische ontsteking	5
De beveiligingsinrichting	5
Voor de gebruiker	6 - 13
Ventilatie van de ruimte	6
Ontsteking van de branders	6
Ontsteking van de gasoven	6
Ontsteking van de gasgrill	7
De beveiligingsinrichting	7
Elektrische ontsteking	7
Gebruik van de branders van de kookplaat	8
Gebruik van elektrische plaatjes	8
Gebruik van de gasoven	8
Gebruik van de gas- of elektrische grill	8
Elektrisch-statische oven	9
Gebruik van het braadspit	9
Elektrische geventileerde oven	10
Elektrische multifunctieoven met 4 programma's	10
Elektrische multifunctieoven	11
Oven met thermostaat	11
Gebruik van de keukenwekker	11
Einde kooktijd programmeren met een enkele knop	11
Bordenopwarmruimte	11
Algemene aanbevelingen en opmerkingen	11
Afbeeldingen	46 - 48

- Wij willen U danken voor het kiezen van één van de kwaliteits-producten van ons bedrijf en het is onze nadrukkelijke wens dat dit apparaat zal beantwoorden aan de hoge eisen die U er terecht tijdens de aankoop aan heeft gesteld. U wordt daarom verzocht de instructies in deze handleiding goed te lezen en nauwgezet op te volgen; het spreekt vanzelf dat uitsluitend die paragrafen in beschouwing dienen te worden genomen die betrekking hebben op accessoires en bedieningsknoppen welke op Uw apparaat aanwezig zijn. **De fabrikant onthoudt zich van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door een slechte installatie of een niet juist gebruik van het apparaat.**
- Ons bedrijf houdt zich het recht voor om, ook zonder kennisgeving vooraf, met het oog op technische verbeteringen en/of een steeds betere kwaliteit van het product, veranderingen aan te brengen, die in ieder geval op generlei wijze ongemak bij de gebruiker zullen veroorzaken.
- Voor het bestellen van onderdelen dient het nr. van het model en het serienummer dat op het speciale plaatje staat afgedrukt op het bij uw wederverkoper ingediende verzoek te worden vermeld. Het plaatje is zichtbaar door de bordenopwarm-ruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van de fornuizen.
- HET APPARAAT STEM T OVEREEN MET DE RICHTLIJNEN:
 - EEG 90/396
 - EEG 73/23 en 93/68
 - EEG 89/336 (Radiostoringen)
 - EEG 89/109 (Contact met levensmiddelen)

VOOROPSTELLING

- Uitsluitend de gedeelten en hoofdstukken met betrekking tot de accessoires aanwezig in het door u gekochte fornuis zijn van belang in deze handleiding.

NL Technische gegevens en kenmerken

Nominale buitenafmetingen	Fornuizen	Fornuizen
	50x50	54x54
Hoogte bij het werkblad	cm. 85,0	cm. 85,0
Hoogte met geopend deksel	cm. 133,0	cm. 137,0
Hoogte glazen deksel	cm. 133,3	cm. 137,3
Diepte bij gesloten deur	cm. 50,0	cm. 54,0
Diepte bij geopende deur	cm. 96,0	cm. 100,0
Breedte	cm. 50,0	cm. 54,0

Nuttige afmetingen	Oven	Oven met ventilator
	Breedte	cm. 39,5
Diepte	cm. 42,0	cm. 40,0
Hoogte	cm. 31,5	cm. 31,5
Inhoud	l. 52,0	l. 50,0

GASBRANDERS (inspueters en capaciteit)

Gas	Brandertype	Inspuiter	Beperkte capaciteit (kW)	Nominale capaciteit (kW)
G25	hulpbrander	75	0,40	0,90
25	halfsnelle br.	105	0,40	1,85
mbar	snelle br.	132	0,85	3,00
	ovenbrander	132	1,00*	3,00
	grillbrander	116	-	2,00

* Voor thermostaat. Voor oven kraantje: 1,3 kW

ELEKTRISCHE PLAATJES

Ø 145 1,0 kW - Normaal plaatje
 1,5 kW - Snel plaatje

Ø 180 1,5 kW - Normaal plaatje
 2,0 kW - Snel plaatje

VERMOGEN ELEKTRISCHE OVEN

oven (1,5 kW onder; 0,7 kW boven) 2,2 kW
 grill 2,0 kW

Cat.: zie plaatje met serienummer op de omslag; Klasse 1 of 2.1

Fornuis van het type "X"

TOEBEHOREN

Alle modellen zijn uitgerust met een beveiligingsinrichting voor de branders van de oven en grill.

De fornuizen kunnen voorts, afhankelijk van het model, zijn uitgerust met:

- Een beveiligingsinrichting voor één of meer branders van de kookplaat
- Elektrische ontsteking van de bovenste branders
- Elektrische ontsteking van de branders van de oven en grill
- Thermostaat (of kraantje) voor de oven
- Elektrische ovenverlichting
- Draaispit
- Brander van de grill
- Mechanische keukenwekker
- Programmering einde kooktijd met één enkele knop
- Eén of meer elektrische plaatjes

Voor de POSITIES VAN DE BRANDERS zie figuur 1 op het eind van deze handleiding.

Voor het ELEKTRISCHE SCHEMA zie figuur 2 op het eind van deze handleiding.

Het elektrische vermogen staat vermeld op het plaatje met het serienummer. Dit plaatje is zichtbaar door de bordenopwarmruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van het fornuis.

Een kopie van het plaatje is op de omslag van de handleiding geplakt (alleen voor gas- of gemengde fornuizen).

INSTALLATIE

De installatie moet worden uitgevoerd door een deskundige, die zich aan de geldende normen dient te houden.

Vóór de installatie controleren of de karakteristieken van het lokale gas-distributienet (aard en druk van het gas) overeenstemmen met de afstelling van het apparaat.

De afstellingsvoorwaarden van het apparaat staan op het etiket op de omslag beschreven. Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten. Deze zal moeten worden geïnstalleerd en aangesloten overeenkomstig de geldende installatievoorschriften.

Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimtes en overeenkomstig de nationaal geldende normen worden geïnstalleerd en functioneren.

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Voor een juiste verbranding van het gas en een goede ventilatie dienen de ruimtes waarin gasapparaten worden geïnstalleerd goed te worden gelucht.

Vooraf de toevoer van de lucht, noodzakelijk voor de verbranding mag nooit minder dan 2 m³/h per elke kW nominaal geïnstalleerde capaciteit bedragen.

PLAATSING

Het fornuis ontdoen van alle verpakking-accessoires, met inbegrip van de folies die verchromde of inox gedeelten bedekken. Het fornuis op een droge, makkelijk toegankelijke en tochtvrije plek plaatsen. De noodzakelijke afstand van warmtegevoelige wanden (hout, linoleum, papier enz.) in acht nemen.

Het fornuis kan zowel vrijstaand geïnstalleerd worden (klasse 1) of tussen twee meubels (in klasse 2 st 2-1), waarvan de wanden tegen een temperatuur van 100° C bestendig moeten zijn en die niet hoger mogen zijn dan het werkblad.

AANSLUITING OP DE GASTOEVOER

Controleer alvorens de aansluiting op het gasnet uit te voeren of het fornuis geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed.

De aansluiting wordt aan de rechterkant van het fornuis uitgevoerd. Als de slang achterlangs moet lopen, moet deze langs de onderkant van het fornuis lopen omdat hier de temperatuur ongeveer 50° C zal bedragen.

- **Vaste aansluiting** (zie fig. 3 A en B):

De aansluiting op het gas kan met een metalen pijp of met een flexibele metalen buis worden uitgevoerd. Hiertoe de slangaansluiting (indien reeds gemonteerd) verwijderen en het verloopstuk op de schroefdraadaansluiting van het inlaatstuk draaien (zie fig. 3 A). Het voor de vaste verbinding te gebruiken verloopstuk bevindt zich, indien niet reeds op het inlaatstuk gemonteerd, bij de andere accessoires van het fornuis. Is dit niet het geval, dan kunt u het bij de wederverkoper kopen.

Indien de nationale normen dit toestaan, kan de metalen pijp of buis volgens de geldende voorschriften direct op de schroefdraadaansluiting van het inlaatstuk worden geschroefd, met een pakking ertussen (zie fig. 3 B).

Het gebruik van het verloopstuk wordt hoe dan ook sterk aangeraden.

- **Aansluiting met een rubberen slang op slanghouder** (zie fig. 3 C en D):

Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een rubberen slang waarop het conformiteitsmerk met de geldende norm staat afgedrukt. Deze slang moet uiterlijk op de aangegeven datum worden vervangen en dient aan beide uiteinden met behulp van genormaliseerde slangklemmen bevestigd en **over de gehele lengte voor inspectie toegankelijk te zijn**.

LET OP:

- **Het gebruik van de slanghouder is alleen toegestaan voor vrijstaande installatie.**

Indien het apparaat tussen twee meubels klasse 2 st. 2-1 geïnstalleerd wordt, is alleen de vaste aansluiting toegestaan.

BELANGRIJK:

- **Controleer na installatie de goede afsluiting van de verbindingen.**
- Gebruik uitsluitend genormaliseerde rubberslangen.
- Voorkom knikken in de slang en houd hem op afstand van hete wanden.
- Verwijzingen naar de installatievoorwaarden voor de aansluiting van het apparaat op het gas: ISO 7-1 (NL)

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSTNET

Alvorens tot de aansluiting over te gaan, controleren of:

- de netspanning overeen stemt met die aangegeven op het plaatje met het serienummer;
- de aardaansluiting voldoende is.

Als het stopcontact niet eenvoudig toegankelijk is dient de installateur een onderbrekingsschakelaar met contactopeningen van minimaal 3 mm. te installeren.

Als het apparaat met een kabel zonder stekker is uitgevoerd, moet de te gebruiken stekker genormaliseerd zijn en dient er rekening mee te worden gehouden dat:

- de geel-groene draad voor de aardaansluiting moet worden gebruikt;
- de blauwe draad een neutrale leider is;
- de bruine draad voor de fase is;
- de kabel niet met wanden warmer dan 75°C in aanraking mag komen;
- bij vervanging, de kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type dient te zijn, met een geschikte doorsnede (zie schema's fig. 2)
- als het apparaat zonder kabel mocht zijn geleverd, dient een kabel van het H05RR-F of H05V2V2-F type met een geschikte doorsnede te worden gebruikt (zie schema's fig. 2).

BELANGRIJK: de fabrikant onthoudt zich van enige verantwoordelijkheid voor schade

veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften en geldende normen. Het wordt aanbevolen de correcte aansluiting van de aardverbinding van het apparaat te controleren (zie schema's fig. 2).

FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

De juiste afstanden tussen de elektrode en de brander zijn vermeld in de figuren 4, 5, 6. Als er geen vonking plaatsvindt is het beter niet te vaak te proberen: de generator zou beschadigd kunnen raken. Mogelijke oorzaken van het afwijkend- of niet goed functioneren kunnen zijn:

- natte, aangekoekte of kapotte bougie;
- verkeerde afstand tussen brander en bougie;
- draad naar de bougie kapot of zonder isolatie;
- vonk ontleedt naar de massa (in andere gedeelten van het fornuis);
- de generator of de microschakelaar kapot;
- luchtophoping in de leidingen (vooral na lange periodes van stilstand);
- verkeerd gas-luchtmengsel (slechte menging).

DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De juiste afstand tussen het uiteinde van het gevoelige element van het warmtekoppel en de brander is aangegeven in de figuren 4, 5, 6.

Om de efficiëntie van de klep te controleren als volgt te werk gaan:

- de brander aansteken en gedurende 3 min. laten branden;
- de brander doven door de knop in de sluitingsstand te plaatsen (●);
- na 90 seconden, voor de branders van de plaat en 60 seconden, voor de branders van de oven en de grill, de wijzer van de knop op de stand "open" plaatsen.
- de knop in deze stand laten en een brandende lucifer bij de brander houden: **DEZE MOET NIET GAAN BRANDEN.**

Tijd noodzakelijk om tijdens het ontsteken

de magneet te bekrachtigen: ongeveer 10 seconden;

Tijd noodzakelijk voor de automatische ingreep na het doven van de vlam: niet meer dan 90 seconden voor de branders van de plaat; niet meer dan 60 seconden voor de branders van de oven en grill.

WAARSCHUWINGEN

- Alvorens tot technische ingrepen op het fornuis over te gaan dient de stekker uit het stopcontact te worden verwijderd en de gastoevoer onderbroken.
- De controle op eventuele lekkages dient niet met behulp van een lucifer te worden uitgevoerd. Als men niet de beschikking heeft over een speciaal controleapparaat, kan schuim of zeepsop worden gebruikt.
- Bij het sluiten van de kookplaat erop toezien dat de draden van de bougies (indien aanwezig) zich niet in de nabijheid van de insputters bevinden, om te voorkomen dat zij daarop komen te rusten.

GEBRUIK VAN HET FORNUIS

VENTILATIE VAN DE RUIMTE


Het gebruik van een apparaat voor het koken op gas zal leiden tot de productie van warmte en vocht in de ruimte waar het apparaat zich bevindt. Er moet op worden toegezien dat het fornuis altijd goed is geventileerd: de natuurlijke ontluuchtingsopeningen geopend laten, of een gedwongen afzuigkap installeren.

Bij een langer en intensief gebruik kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken, zoals bijvoorbeeld het openen van een raam, of een meer efficiënte ventilatie, door bijvoorbeeld het vermogen van de afzuigkap te vergroten.

ONTSTEKING VAN DE BRANDERS OP DE KOOKPLATEN

- Op de knop drukken en naar links draaien tot aan het symbool  op het bedieningspaneel (hoogste stand van de vlam);
- tegelijkertijd een brandende lucifer bij de kop van de brander houden;
- als een lagere vlam gewenst is de knop nogmaals linksom draaien en de wijzer op het symbool  (laagste stand van de vlam).

VOOR BRANDERS VAN DE PLAAT DIE MET EEN BEVEILIGINGSINRICHTING ZIJN UITGERUST

- Drukken en linksom draaien tot het symbool  op het bedieningspaneel (hoogste stand van de vlam);
- een brandende lucifer bij de brander houden en de knop gedurende 10 sec. ongeveer ingedrukt houden;
- vervolgens de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

ONTSTEKING VAN DE OVENBRANDER

- De deur van de oven openen;
- op de knop drukken en linksom draaien tot aan de stand "maximum";

- een brandende lucifer bij het gat in het midden van de bodem van de oven houden en de knop volledig indrukken (zie fig. 7);
- door het gat in het midden van de bodem controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;
- na ongeveer 10 seconden, de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

ONTSTEKING VAN DE GRILLBRANDER (GASGRILL)

- De knoppenbescherming plaatsen zoals afgebeeld in de tekening fig. 10;
- op de knop drukken en rechtsom draaien tot het einde;
- een brandende lucifer bij de pijp met gaten van de brander houden en de knop volledig indrukken (zie fig. 8);
- controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;
- na ongeveer 10 seconden, de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De branders die met deze inrichting zijn uitgerust hebben het voordeel dat ze beschermd zijn bij het ongewenst doven van de vlam. Als dit mocht gebeuren zal de gastoevoer naar de bewuste brander namelijk automatisch worden onderbroken, en op die wijze zullen de gevaren, verbonden aan het vrijkomen van onverbrand gas worden voorkomen: vanaf het moment dat de vlam dooft tot het onderbreken van de gastoevoer mogen niet meer dan 60 seconden verstrijken voor de oven- en grillbranders en 90 seconden voor die van de kookplaat.

BIJ FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Hetgeen hierboven is gezegd blijft gehandhaafd, maar de lucifer is vervangen door een vonk die wordt verkregen door (ook meerdere

malen) op de knop te drukken die zich op het bedieningspaneel bevindt, of door op de knop van de brander te drukken die moet worden aangestoken.

Indien de elektrische ontsteking bij bepaalde gassoorten moeizaam gaat, is het raadzaam de handeling met de knop op de minimumstand (kleine vlam) uit te voeren.

- Bij fornuizen uitgevoerd met een elektrische ontsteking van de oven en grill, is het absoluut noodzakelijk dat het ontsteken uitsluitend bij een volledig geopende deur geschiedt.

- Tijdens het ontsteken van de branders van de oven en de grill die zijn uitgerust met de ontstekingsinrichting, mag deze gedurende niet meer dan 10 seconden worden geactiveerd. Als na deze 10 seconden de brander nog niet is gaan branden, moet de ontstekingsoperatie worden onderbroken, de deur open worden gelaten en gedurende tenminste één minuut worden gewacht alvorens opnieuw te proberen de brander te ontsteken. Als hetzelfde euvel zich opnieuw voordoet, moet tot het ontsteken met de hand worden overgegaan en de servicedienst worden gebeld.

LET OP


- Het is normaal dat het ontsteken moeizaam gaat als het fornuis langere tijd niet is gebruikt. Enkele minuten zullen genoeg zijn om de lucht die zich in de leiding heeft opgehoopt te verwijderen;
- het is in ieder geval noodzakelijk een overdreven uitstroming van onverbrand gas uit de branders te voorkomen. Als de ontsteking niet binnen een redelijke tijd zou mogen lukken, dient, na de knop op de sluitstand te hebben geplaatst (●) dezelfde handeling te worden herhaald;
- als de oven en de grill voor de eerste keer worden ontstoken, is het mogelijk dat er zich een typische brandlucht verspreidt en dat er rook uit de mond van de oven komt. Dit is het gevolg van de harsbehandeling en van olieachtige resten die op de branders zijn achtergebleven.

HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Altijd potten en pannen met een voor de bewuste brander geschikte diameter gebruiken. De vlammen dienen namelijk niet onder de bodem van de pan uit te komen.

Wij raden aan:

- voor een hulpbrander = pan van tenminste 8 cm.
- voor de halfsnelle brander = pan van tenminste 14 cm.
- voor snelbrander of kroon = pan van tenminste 22 cm.

NOTA: de knop nooit in een stand halverwege het symbool voor de maximale vlam  en de gesloten stand (●) plaatsen.

VOOR FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE PLAATJES

De verschillende warmteniveaus worden op de volgende wijze verkregen:

- stand 1 = minimale intensiteit voor alle plaatjes;
- stand 6 = maximale intensiteit voor normale plaatjes en snelle plaatjes (met rode schijf)
- stand 0 = alles uit

De diameter van de pannen dient nimmer kleiner dan die van de plaatjes te zijn en de bodem moet zo plat mogelijk zijn (zie fig. 9).

LET OP:

- De plaatjes niet zonder pannen laten branden, met uitzondering van de eerste keer, gedurende ongeveer 10 min., om olie- en vochtresten op te laten drogen;
- als de plaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt, verdient het aanbeveling de geverfde oppervlakte licht in te vetten;
- voorkomen dat vuil op het plaatje vastkoekt om vervolgens niet genoodzaakt te zijn deze schoon te moeten maken met schuurmiddelen.

GEBRUIK VAN DE GASOVEN



- Na de brander te hebben ontstoken de oven gedurende 10 minuten laten verwarmen;
- de te koken levensmiddelen in een normale ovenschotel doen, en op het verchroomde


rooster plaatsen;

- het geheel indien mogelijk, in de 3e positie in de oven stoppen en de wijzer van de knop op de gewenste stand zetten;
- de kookfase kan door het venster van de deur en met de verlichte oven worden gecontroleerd. Op deze wijze wordt voorkomen dat, afgezien van het oliën of invetten van het gerecht, de deur te vaak wordt geopend.

Stand thermostaat-knop	Temperatuur in °C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

BELANGRIJKE OPMERKING: de druippan nooit rechtstreeks voor het koken van gerechten gebruiken; deze is uitsluitend bedoeld om vetten op te vangen die tijdens het koken met de grill naar beneden druipen. NOTA: Bij fornuizen zonder thermostaat:

- met de knop in de stand "maximum"  = 270°C
- met de knop in de stand "minimum"  = 150°C
- alle andere temperaturen tussen de 150°C en 270°C zullen respectievelijk tussen de standen Min. en Max. liggen.

De knop nooit tussen de stand "maximum"  en gesloten (●) zetten.

HET GEBRUIK VAN DE GAS- OF ELEKTRISCHE GRILL

- De knoppenbescherming bevestigen (zie fig. 10);
- de brander aansteken en enkele minuten de tijd te geven om op temperatuur te komen, of de weerstand aandoen;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;

- de deur voorzichtig sluiten en tegen de knoppenbescherming laten rusten;
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen.

NOTA: de eerste keer dat de grill wordt gebruikt, zal er rook uit de oven komen. Alvorens levensmiddelen te koken, dient daarom te worden gewacht tot eventuele olieresten op de brander volledig zijn verbrand.

De grill moet uitsluitend op zijn nominale caloriec capaciteit worden gebruikt.

LET OP: de bereikbare onderdelen kunnen heet zijn tijdens het gebruik van de grill! Kinderen uit de buurt houden.

Het element van de grill, die bovenin de oven is geplaatst, wordt in werking gesteld door de knop van de thermostaat of van de functiekeuzes rechtsom te draaien tot het grillsymbool op het bedieningspaneel.

Het oplichten van het rode controlelampje zal op de inwerkingstelling van het element wijzen.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel kunnen worden gebruikt, waarbij dient worden opgemerkt dat er variaties mogelijk zijn, afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de te koken gerechten en ieders persoonlijke voorkeur.

Te grillen levensmiddelen	Tijdsduur in minuten	
	1e zijde	2e zijde
Dunne vleessoorten	6	4
Dikke vleessoorten	8	5
Dunne vis	10	8
Flinke vis	15	12
Worstjes	12	10
Geroosterd brood	5	2
Klein gevogelte	20	15

ELEKTRISCH STATISCHE OVEN

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten, op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de

gerechten, en mag nooit als kookpan worden gebruikt.

De oven of de grill worden met behulp van een enkele knop aangestoken.

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool : ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden).
- standen van 1 tot 8 (oftewel van 60 tot 250°C): toenemende verwarming van de oven met thermostaatregeling.
- symbool : ontsteking van de grill (bovenin de oven).
- symbool : ontsteking van het braadspit met brandende grill.

Om de wijzer van de knop op de 0 stand te zetten (uit) dient de knop linksom te worden gedraaid.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

Stand thermostaat-knop	Temperatuur in °C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

GEBUIK VAN HET BRAADSPIT

- De knoppenbescherming bevestigen zoals afgebeeld in de tekening 11;
- de brander van de grill aansteken, of het element van de grill activeren;
- het te koken vlees op het spit rijgen en met behulp van twee grote vorken in het midden van de oven plaatsen;



- de punt van het spit in de naaf van het motortje plaatsen;
- de handgreep van het spit verwijderen;
- de druippan op het laagste niveau van de oven plaatsen;
- de deur zachtjes dichtdoen en tegen de knoppenbescherming laten rusten;
- het motortje activeren door op de speciale schakelaar op het symbool te drukken.
- het vlees van tijd tot tijd invetten. Als het vlees gaar is de handgreep op het spit plaatsen en het geheel uit de naaf van het motortje trekken.

ELEKTRISCHE GEVENTILEERDE OVEN

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten, op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan worden gebruikt.

De oven of de grill worden met behulp van een enkele knop aangestoken.

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool  : ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden) en werking van de ventilator.
- standen van 60 tot 220°C: toenemende verwarming van de oven met thermostaatregeling.
- symbool  : ontsteking van de grill (bovenin de oven).

Om de wijzer van de knop op de 0 stand te zetten (uit) dient de knop linksom te worden gedraaid.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende

ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN MET 4 PROGRAMMA'S

Dankzij verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, biedt deze oven verscheidene kookmogelijkheden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:

- Gedwongen warmtespreiding (geventileerde oven)
- Spontane warmtespreiding (convectie- of statische oven)
- Infrarode stralen (grill).

Uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- Symbool  : ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje.
- Symbool  of  : conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- Symbool  of  : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- Symbool  of  : ontsteking van de grill (bovenin de oven), de thermostaatknop moet in de stand van de maximale temperatuur staan.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

NOTA: Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

- Het rooster van de oven dient om de

- normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan te worden gebruikt.
 - Als gelijktijdig op twee hoogtes wordt gekookt, moet er rekening mee worden gehouden dat de kooktijden kunnen verschillen.

ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN







Dankzij de verschillende, door een enkele knop bediende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, biedt deze oven verscheidene kookmogelijkheden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:

- a) Gedwongen warmtespreiding (geventileerde oven)
- b) Spontane warmtespreiding (convectie- of statische oven)
- c) Infrarode stralen (grill).

Uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool  ,  ,  of : ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje, activatie ventilator.
- symbool  ,  ,  of : conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool  ,  ,  of : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool  ,  ,  of : ontsteking van de grill (bovenin de oven), de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan
- symbool  ,  ,  of : infrarood

koken, met "bekrachtigde" grill, aanbevolen voor grotere spijzen; de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan.

- symbool  ,  ,  , : snelkoken met geventileerde oven, de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan.
- symbool  ,  ,  of : langzaam koken met geventileerde oven, de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de werking van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan te worden gebruikt.
- Als met de geventileerde oven wordt gekookt is het mogelijk tegelijkertijd twee roosters te gebruiken. Er moet evenwel rekening worden gehouden met de mogelijkheid dat de kooktijden kunnen variëren als de gerechten onderling, voor wat betreft de aard en hoeveelheid, verschillen.

OVENS MET THERMOSTAAT

Als tijdens het koken een afwijkend gedrag van de temperatuur wordt waargenomen, dient een technicus te worden gewaarschuwd om de thermostaat te laten controleren.

GEBRUIK VAN DE KEUKENWEKKER (fig. 12)


De noodzakelijk geachte tijd voor het koken instellen door de knop van de keukenwekker rechtsom te draaien. Aan het eind van de ingestelde tijd zal een alarm afgaan.

PROGRAMMEREN VAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD MET EEN ENKELE KNOP (ZONDER KLOK) (fig. 13)

Maakt het mogelijk de duur van de kooktijd in te stellen.

Werking:

- De knop op de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min. bij een elektrische oven; max. 100 min. bij een gasoven).
- De temperatuur met behulp van de thermostaatknop instellen en de keuzeschakelaar op de gekozen kookmethode instellen.
- Als de keuzeknop van de programmering op het symbool 0 staat is de kooktijd beëindigd. De kooktijd wordt automatisch onderbroken.
- De thermostaatknop op het symbool ● terugzetten.
- De keuzeknop op het symbool 0 terugzetten.

N.B.: Als de programmering niet wordt gebruikt, zal de oven uitsluitend functioneren indien de keuzeknop van de programmering in de handbediende stand  staat.

BORDENOPWARMRUIMTE

Om de bordenopwarmruimte te openen, met een hand de klep opheffen (zie fig. 14).

Om de ruimte te sluiten, de klep eenvoudig in zijn zitting duwen.

ALGEMENE AANBEVELINGEN EN OPMERKINGEN

- De elektrische aansluiting moet altijd worden verbroken alvorens werkzaamheden binnen de oven uit te voeren of op plaatsen waar de mogelijkheid bestaat met gedeelten onder spanning in aanraking te komen.
- De bordenopwarmruimte niet gebruiken om

brandbare vloeistoffen of niet-hitte bestendige voorwerpen zoals hout, papier, spuitbussen, lucifers, enz. in op te bergen.

- Regelmatig de rubberen toevoerslang controleren en erop toezien dat zij niet te dicht langs hete wanden loopt, geen knikken heeft of ingeklemd is, en verder in goede staat verkeert. Op uiterlijk de aangegeven datum moet de slang worden vervangen en moeten de twee uiteinden met behulp van genormaliseerde slangeklemmen worden bevestigd.
- Mochten de kraantjes na verloop van tijd stroever gaan draaien, dan dient men zich tot de Servicedienst te wenden.
- De geëmailleerde of verchroomde delen moeten met lauwe zeepsop of met niet schurende schoonmaakmiddelen worden schoongemaakt. De bovenste branders en de vlamverdelers kunnen daarentegen ook met een metalen borsteltje worden ontkoekt. Goed afdrogen.
- Geen schuurmiddelen gebruiken voor het schoonmaken van geëmailleerde of verchroomde delen.
- De kookplaat moet tijdens het schoonmaken niet overstromen. Erop toezien dat er geen water of ander materiaal in de openingen van de branderhouders komt, daar dit gevaar op zou kunnen opleveren.
- De bougie voor de elektrische ontsteking moeten na elk gebruik schoon worden gemaakt en afgedroogd; vooral als er is gemorst of overgekookt.
- Om barsten of breken van de glazen deksels te voorkomen, deze niet sluiten zolang de branders of de plaatjes van de kookplaat nog heet zijn.
- Niet tegen de geëmailleerde delen en bougies (indien aanwezig) stoten.
- Als het fornuis niet wordt gebruikt, wordt het aanbevolen de hoofdkraan (of de kraan aan de muur) van het gas te sluiten.
- **Til het fornuis nooit op aan de handgreep van de ovendeur**

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen of zaken

als gevolg van een slechte installatie of een niet juist gebruik van het fornuis.

Bij afwijkingen, en vooral als er gaslekken of lekstromen worden geconstateerd, dient onmiddellijk een technicus te worden geraadpleegd.

DE Inhaltsverzeichnis

Technische Daten und Eigenschaften	15
Installation	16 - 18
Belüftung des Aufstellorts	16
Aufstellung	16
Gasanschluß	16
Elektroanschluß	17
Elektrische Zündung	17
Züandsicherung	17
Für den Benutzer	18 - 24
Belüftung des Aufstellorts	18
Zündung der Kochstellen	18
Zündung des Backofens	18
Zündung des Gasgrills	19
Züandsicherung	19
Elektrische Zündung	19
Benutzung der Kochstellen der Gaskochmulde	20
Benutzung der Kochplatten	20
Benutzung des Gasbackofens	20
Benutzung des Gas- oder Elektrogrills	20
Benutzung des konventionellen Backofens	21
Benutzung des Drehspießes	21
Benutzung des heissluft elektrobackofens	22
benutzung des elektrobackofens mit mehrfach-heissystem	22
Benutzung des Multifunktionselektrobackofens	23
Backofen mit Thermostat	23
Benutzung des Kurzzeitweckers ...	23
Benutzung der Zeitschaltautomatik	24
Warmhaltefach	24
Ratschläge und allgemeine Hinweise	24
Abbildungen	46 - 48

Einführung

- Wir danken Ihnen, daß Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben, und hoffen, daß es all Ihren Erwartungen entsprechen möge. Damit Sie Ihr neues Gerät optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs genau zu befolgen. Selbstverständlich müssen Sie nur die Anweisungen berücksichtigen, die sich auf die Ausstattung und die Bedieneinrichtungen beziehen, über die Ihr Gerät verfügt. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.**
- Im Bestreben Geräte herzustellen, die stets auf dem neuesten Stand der Technik sind, behält sich der Hersteller das Recht zu Änderungen im Rahmen der Produktverbesserung auch ohne Vorankündigung vor, selbstverständlich ohne daß hieraus dem Kunden ein Nachteil entsteht.
- Bei Anforderungen von Ersatzteilen beim Händler sind die Modellnummer und die Seriennummer, die auf dem Typenschild eingestanzt sind, anzugeben. Das Typenschild befindet sich in der Geschirrlade (falls vorhanden) oder auf der Rückwand des Herdes.
- GERÄT ENSTPRICHT DEN RICHTLINIEN:
 - 90/396/EWG;
 - 73/23/EWG und 93/68/EWG;
 - 89/336/EWG (Funkstörungen)
 - 89/109/EWG (Kontakt mit Lebensmitteln)

VORBEMERKUNG

- Bei der Lektüre des vorliegenden Handbuchs nur die Kapitel und Abschnitte berücksichtigen, die sich auf die Ausstattung des erworbenen Küchenherds beziehen.

DE Technische Daten und Eigenschaften

Nennaußenmaße	Herde 50x50	Herde 54x54
Höhe (Kochmulde)	cm 85,0	cm 85,0
Höhe (bei aufgeklapptem Deckel)	cm133,0	cm137,0
Höhe (mit Glasabdeckung)	cm133,3	cm137,3
Tiefe (bei geschlossener Tür)	cm 50,0	cm 54,0
Tiefe (bei geöffneter Tür)	cm 96,0	cm100,0
Breite	cm 50,0	cm 54,0

Nutzmaße	Backofen	Backofen mit Ventilator
Breite	cm. 39,5	cm. 39,5
Tiefe	cm. 42,0	cm. 40,0
Höhe	cm. 31,5	cm. 31,5
Inhalt	l. 52,0	l. 50,0

BRENNER (Düsen und Wärmebelastungen)

Gas	Brenner	Düse	Kleinstell- wärmebe- lastung (kW)	Nennwärme- belastung (kW)
G25	Hilfsbrenner	75	0,40	0,90
25	Normalbrenner	105	0,40	1,85
mbar	Starkbrenner	132	0,85	3,00
	Backofen	132	1,00*	3,00
	Grill	116		2,00

* Für Thermostat. Im Fall von Gashahn: 1,3 kW

KOCHPLATTEN

ø 145	1,0 kW - Normalplatte
	1,5 kW - Schnellkochplatte
ø 180	1,5 kW - Normalplatte
	2,0 kW - Schnellkochplatte

LEISTUNG ELEKTROBACKOFEN

Backofen (1,5 kW unten; 0,7 kW oben)	2,2 kW
Grill	2,0 kW

Kat.: siehe Typenschild auf Deckblatt
Klasse 1 bzw. 2.1

Herde der Wärmeschutzklasse "X"

AUSSTATTUNG

Alle Modelle verfügen über Zündsicherungen für Backofen und Grill.

Je nach Modell können die Herde außerdem über folgende Einrichtungen verfügen:

- Zündsicherung für einen oder mehrere Brenner der Kochmulde;
- elektrische Zündung der Kochstellen;
- elektrische Zündung des Backofens und des Grills;
- Thermostat (oder Hahn) für den Backofen;
- Backofenbeleuchtung;
- Drehspieß;
- Brenner für Grill;
- mechanischer Kurzzeitwecker;
- Zeitschaltautomatik;
- eine oder mehrere elektrische Kochplatten;

Für die ANORDNUNG DER BRENNER siehe Figur 1 am Ende des vorliegenden Handbuchs.

Für den ANSCHLUSSPLAN siehe Figur 2 am Ende des vorliegenden Handbuchs.

Der Anschlußwert ist auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich in der Geschirrlade (falls vorhanden) bzw. auf der Rückwand des Herdes.

Eine Kopie des Typenschilds ist auf das Deckblatt des Handbuchs geklebt (nur bei Gas- und Kombiherden).

INSTALLATION

Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften angeschlossen werden.

Vor der Installation sicherstellen, daß die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und Druck) mit der Einstellung des Geräts verträglich sind.

Die Einstellwerte sind auf dem Typenschild auf dem Deckblatt angegeben.

Dieses Gerät verfügt nicht über eine Vorrichtung für die Abfuhr der Verbrennungsprodukte. Daher muß es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften an eine solche Vorrichtung angeschlossen werden.

Dieses Gerät darf nur in Räumen installiert und betrieben werden, die in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften des Aufstellungslandes ausreichend belüftet sind.

BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS

Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, muß ausreichend belüftet sein, um die Verbrennung des Gases und eine korrekte Luftzufuhr zu gewährleisten.

Insbesondere darf die für die Verbrennung erforderliche Luftzufuhr nicht unter 2 m³/h pro kW installierte Nennleistung liegen.

AUFSTELLUNG

Das Verpackungsmaterial einschließlich der Folie zum Schutz der verchromten Teile und der Teile aus rostfreiem Stahl entfernen.

Den Herd an einem trockenen und leicht zugänglichen Ort aufstellen, der frei von Zugluft ist. Zu wärmeempfindlichen Wänden (Holz, Linoleum, Papier usw.) einen angemessenen Sicherheitsabstand einhalten.

Der Herd kann frei aufgestellt (Klasse 1) bzw. zwischen zwei Möbel eingebaut werden (Klasse 2 st 2-1), deren Wände bis zu einer Temperatur von 100°C hitzebeständig und nicht höher als die Kochmulde des Geräts sind.

GASANSCHLUSS

Vor Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß es auf die gelieferte Gasart eingestellt ist.

Der Geräteanschluß befindet sich auf der rechten Seite. Wenn die Gasanschlußleitung hinter dem Gerät verläuft, muß sie im unteren Bereich des Herdes entlang geführt werden. In diesem Bereich beträgt die Temperatur ca. 50°C.

- Fester Gasanschluß (siehe Abb. 3 A und B):

Der Anschluß an die Gasversorgung kann mit einem starren Metallrohr bzw. einem flexiblen Metallschlauch ausgeführt werden. Hierzu den Schlauchnippel (falls schon montiert) entfernen und den festen Anschlußstutzen auf den Gewindestutzen der Speiserampe schrauben (s. Abb. 3 A). Der für den festen Anschluß zu verwendende Anschlußstutzen kann bereits montiert sein oder befindet sich unter den Zubehörteilen des Herdes. Anderenfalls kann er beim Händler bestellt werden.

Falls dies von den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften erlaubt ist, kann das Metallrohr bzw. der Metallschlauch auch unter Einlegung eines geeigneten Dichtringes direkt auf den Gewindestutzen der Speiserampe aufgeschraubt werden (s. Abb. 3 B).

Es wird jedoch empfohlen, den Anschlußstutzen zu verwenden.

- Anschluß mit Gummischlauch an Schlauchnippel (siehe Abb. 3 C und D):

Dieser Anschluß wird mit einem Gummischlauch ausgeführt, der die den geltenden Vorschriften entsprechende Konformitätskennzeichnung trägt. Die Schlauchleitung muß spätestens zum angegebenen Datum ersetzt und an beiden Enden mit genormten Schlauchschellen gesichert werden. **Die Schlauchleitung muß unbedingt für die regelmäßigen Zustandskontrollen auf der gesamten Länge zugänglich sein.**

ACHTUNG:

- Die Verwendung des Schlauchnippels

ist nur für frei aufgestellte Herde gestattet. Bei Aufstellung des Herdes zwischen zwei Möbeln (Klasse 2 st. 2-1) ist nur der feste Gasanschluß gestattet.

WICHTIG

- Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.
- Nur normierte Gummischläuche verwenden.
- Der Schlauch darf nicht geknickt sein und muß einen angemessenen Sicherheitsabstand zu heißen Oberflächen haben.
- Hinweis auf die Installationsvorschriften für den Gasanschluß des Gerätes: ISO 7-1 (NL)

ELEKTROANSCHLUSS

Vor Ausführung des Anschlusses sicherstellen,

- daß die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht;
- daß für eine wirksame Erdung gesorgt ist. Falls die Steckdose nicht leicht zugänglich ist, muß der Installateur einen Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorschalten.

Wenn das Gerät über ein Kabel ohne Stecker verfügt, ist ein genormter Stecker anzuschließen, wobei folgende Punkte zu berücksichtigen sind:

- der grün-gelbe Leiter ist für die Erdung;
- der blaue Leiter ist als Neutralleiter und;
- der braune Leiter ist für die Phase zu verwenden;
- das Kabel darf Wände, die eine Temperatur von mehr als 75°C aufweisen, nicht berühren;
- muß das Kabel ausgetauscht werden, ist ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (siehe Schema Abb. 2);
- wird das Gerät ohne Kabel geliefert, ist ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (siehe Schema Abb. 2).

WICHTIG: der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine Mißachtung der geltenden Vorschriften und Normen zurückzuführen sind. Es wird empfohlen, zu prüfen, ob der Erdschluß des Geräts ordnungsgemäß ausgeführt wurde (siehe Schema Abb. 2).

HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

Die richtigen Abstände zwischen der Elektrode und dem Brenner sind in den Abbildungen 4, 5 und 6 angegeben.

Wenn der Funke nicht gut überspringt, nicht weiter versuchen: der Zündtransformator könnte beschädigt werden. Der Fehler könnte auf einen der folgenden Gründe zurückzuführen sein:

- Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt;
- Abstand Elektrode-Brenner nicht korrekt;
- Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Mantel beschädigt;
- Zündfunke wird nach Erde abgeleitet (bei anderen Teilen des Herdes);
- Zündtransformator oder Mikroschalter defekt;
- Luftansammlung in den Leitungen (vor allem nach längerer Nicht-Verwendung des Herdes);
- Luft-Gas-Mischung nicht korrekt (schlechte Vergasung).

ZÜND SICHERUNG

Der richtige Abstand zwischen dem Fühler des Thermoelements und dem Brenner ist in den Abbildungen 4, 5 und 6 angegeben.

Für die Kontrolle der Ventile folgendermaßen vorgehen:

- den Brenner entzünden und für ca. 3 Minuten brennen lassen;
- den Bedienknebel in die Aus-Stellung (●) bringen, um den Brenner auszuschalten;
- nach Ablauf von 90 Sekunden bei den Brennern der Kochmulde und von 60 Sekunden bei den Brennern von Backofen und Grill den Bedienknebel in Stellung "geöffnet" drehen;
- den Bedienknebel in dieser Stellung

DE *Installation*

belassen und ein brennendes Streichholz an den Brenner annähern: **DIESER DARF SICH NICHT ENTZÜNDEN.**

Zeit bis zur Erregung des Elektromagneten beim Einschalten: ca. 10 Sekunden.

Zeit bis zum automatischen Ansprechen nach dem Erlöschen der Flamme: nicht mehr als 90 Sekunden bei den Brennern der Kochmulde; nicht mehr als 60 Sekunden bei den Brennern von Backofen und Grill.

HINWEISE:

- Vor jedem technischen Eingriff im Innern des Herds den Netzstecker abziehen und den Gashahn schließen.
- Auf keinen Fall Flammen zur Dichtheitsprüfung verwenden. Wenn keine spezifische Prüfvorrichtung zur Verfügung steht, kann man Schaum oder Wasser mit reichlich Seife verwenden.
- Bei der Wiedermontage der Kochmulde darauf achten, daß sich die Drähte der Zündkerzen (falls vorhanden) nicht in der Nähe der Brennerdüsen befinden, um zu verhindern, daß sie auf diesen zu liegen kommen.



Für den Benutzer

GEBRAUCH DES HERDS


BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS

Beim Betrieb von Gasherden entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem sie installiert sind. Eine ausreichende Belüftung der Küche ist zu gewährleisten: die natürlichen Lüftungsöffnungen geöffnet halten oder eine Abzugshaube installieren. Bei sehr intensivem Betrieb oder bei Betrieb über längere Zeiträume kann ggf. eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein. In diesem Fall empfiehlt es sich z.B. das Fenster zu öffnen oder die Leistung der Zwangslüftung zu erhöhen.

ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN

- Den Bedienknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol  auf der Bedienblende drehen (Großstellung der Flamme).
- Gleichzeitig ein brennendes Streichholz an den Brennerdeckel annähern.
- Wird eine schwache Flamme gewünscht, ist der Bedienknebel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol  (Kleinstellung der Flamme) weiterzudrehen.

ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN BEI BRENNERN MIT ZÜND SICHERUNG

- Den Bedienknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol  auf der Bedienblende drehen (Großstellung der Flamme).
- Ein brennendes Streichholz an den Brennerdeckel annähern und den Bedienknebel ca. 10 Sekunden gedrückt halten.
- Den Bedienknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner entzündet bleibt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

ZÜNDUNG DES BACKOFENS

- Die Backofentür öffnen.
- Den Bedienknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol "Großstellung" drehen.
- Ein brennendes Streichholz durch das

mittlere Loch des Backofenbodens an den Brenner annähern und den Bedienknebel ganz eindrücken (siehe Abb. 7).

- Durch die zentrale Öffnung des Bodens kontrollieren, ob der Brenner gezündet hat. Hierbei weiterhin den Bedienknebel gedrückt halten.
- Nach ca. 10 Sekunden den Bedienknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner entzündet bleibt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

ZÜNDUNG DES GRILLS (GASGRILL)

- Das Wrasenabweisblech wie in Abbildung 10 gezeigt anbringen.
- Den Bedienknebel des Backofens eindrücken und nach rechts bis zum Anschlag drehen.
- Ein brennendes Streichholz an das gelochte Rohr des Brenners annähern und den Bedienknebel ganz eindrücken (siehe Abb. 8).
- Den Bedienknebel weiterhin gedrückt halten und die ordnungsgemäße Zündung des Brenners kontrollieren.
- Nach ca. 10 Sekunden den Bedienknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner entzündet bleibt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

ZÜNDSICHERUNG

Die mit der Zündsicherung ausgestatteten Brenner bieten den Vorzug eines Schutzes im Fall eines unvorhergesehenen Erlöschens der Flamme. In diesem Fall wird nämlich die Gaszufuhr des betreffenden Brenners automatisch unterbrochen, um Gefährdungen durch ausströmendes unverbranntes Gas zu verhindern: nach dem Erlöschen der Flamme bis zur Unterbrechung der Gaszufuhr dürfen bei den Brennern von Backofen und Grill nicht mehr als 60 Sekunden und bei den Brennern der Kochmulde nicht mehr als 90 Sekunden verstreichen.

HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

Hier gilt prinzipiell das oben gesagte. Allerdings erfolgt die Zündung der Brenner

nicht durch ein Streichholz sondern durch einen Zündfunken, der durch - auch wiederholtes - Drücken des hierfür vorgesehenen Druckknopfes auf der Bedienblende bzw. durch Drücken des Bedienknebels des entsprechenden Brenners erzeugt wird.

Falls sich die elektrische Zündung bei bestimmten Gasarten als schwierig erweisen sollte, wird empfohlen den Zündvorgang in Kleinstellung auszuführen.

- Bei Herden mit elektrischer Zündung der Brenner von Backofen und Grill müssen diese Brenner obligatorisch bei vollständig geöffneter Backofentür gezündet werden.

- Beim Zünden der Brenner von Backofen und Grill, die mit der elektrischen Zündvorrichtung ausgestattet sind, darf diese nicht länger als 10 Sekunden betätigt werden. Wenn sich der jeweilige Brenner nach 10 Sekunden nicht entzündet hat, die Zündvorrichtung nicht weiter betätigen und die Backofentür mindestens eine Minute geöffnet lassen, bevor erneut versucht wird, den Brenner zu zünden. Wenn die Funktionsstörung der Zündvorrichtung wiederholt auftritt, den Brenner von Hand zünden und den Kundendienst verständigen.

HINWEISE


- Wenn sich der Herd nach längerer Nicht-Verwendung nur schwer zünden läßt, ist das als normal anzusehen. Es genügen jedoch einige Sekunden, damit die Luft, die sich in den Rohrleitungen angesammelt hat, ausgestoßen wird.
- Auf jeden Fall sollte vermieden werden, daß zuviel unverbranntes Gas aus den Brennern ausströmt. Wenn die Zündung nach relativ kurzer Zeit nicht erfolgen sollte, ist der Vorgang zu wiederholen, nachdem der Bedienknebel in die AUS-Stellung (●) gebracht wurde.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens bzw. des Grills ist es möglich, daß ein eigenartiger Geruch oder Rauch aus der Backofenmuffel austritt. Dies ist auf

harz- und ölhaltige Rückstände an den Brennern zurückzuführen.

BENUTZUNG DER KOCHSTELLEN DER GASKOCHMULDE

Das verwendete Kochgeschirr muß einen dem Brenner entsprechenden Durchmesser aufweisen. Die Flammen sollten nie über den Topfboden hinaus reichen. Es empfiehlt sich:

- für Hilfsbrenner: ein Durchmesser von mindestens 8 cm;
- für Normalbrenner: ein Durchmesser von mindestens 14 cm;
- für Starkbrenner: ein Durchmesser von mindestens 22 cm.

ANMERKUNG: den Bedienknebel niemals in einer Zwischenstellung zwischen der Großstellung  und der AUS-Stellung (●) belassen.

BENUTZUNG DER KOCHPLATTEN

Die verschiedenen Temperaturen werden folgendermaßen eingestellt:

- Position 1 = Mindesttemperatur bei allen Kochplatten;
- Position 6 = Höchsttemperatur bei Normalplatten und Schnellkochplatten (mit roter Scheibe);
- Position 0 = AUS.

Die Topfböden dürfen niemals einen kleineren Durchmesser als die Kochplatten haben und müssen möglichst eben sein (siehe Abb. 9).

HINWEISE:

- Die Kochplatten nicht eingeschaltet lassen, wenn sich kein Topf darauf befindet. Bei der ersten Inbetriebnahme sollten sie allerdings für die Dauer von 10 Minuten ohne Topf eingeschaltet werden, um Öl- und Feuchtigkeitsrückstände zu beseitigen.
- Wenn die Kochplatte längere Zeit nicht verwendet wird, sollte die lackierte Oberfläche leicht eingefettet werden.
- Verhindern, daß es zu Verkrustungen der Kochplatte kommt, damit sie nicht mit Scheuermitteln gereinigt werden muß.



BENUTZUNG DES GASBACKOFENS


- Nach dem Zünden des Brenners den Ofen 10 Minuten vorheizen.
- Die zuzubereitenden Speisen in ein handelsübliches Kochgeschirr geben und auf den Backofenrost stellen.
- Den Backofenrost vorzugsweise in die dritte Einschubleiste schieben und die Bezugsmarkierung des Bedienknebels auf die gewünschte Stellung drehen.
- Der Garvorgang kann bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung durch das Fenster der Backofentür beobachtet werden. So wird vermieden, daß der Backofen außer zum Bestreichen mit Öl oder Fett geöffnet werden muß.

Stellung Thermostat-knebel	Temperatur in °C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

WICHTIGER HINWEIS: Die Fettpfanne niemals direkt als Kochgeschirr verwenden. Sie dient nur zum Auffangen des beim Grillen ablaufenden Fetts.

ANMERKUNG: bei Herden ohne Thermostat:

- Bedienknebel in "Großstellung"  = 270°C;
- Bedienknebel in "Kleinstellung"  = 150°C;
- Alle anderen Temperaturen zwischen 150°C und 270°C müssen annäherungsweise zwischen diesen beiden Knebelstellungen gesucht werden.

Den Bedienknebel niemals in einer Zwischenstellung zwischen der Großstellung  und der AUS-Stellung (●) belassen.

BENUTZUNG DES GAS- ODER ELEKTROGRILLS

- Das Wrasenabweisblech anbringen (siehe

Abb. 10).

- Den Brenner zünden und einige Minuten abwarten, damit sich der Brenner erwärmen kann, bzw. das Heizelement einschalten.
- Das Grillgut auf den Rost legen.
- Den Rost in die oberste Einschubleiste schieben.
- Die Fettpfanne in die darunter liegende Einschubleiste schieben.
- Die Backofentür nur teilweise, bis zum Wrasenabweisblech, schließen.
- Nach einigen Minuten das Grillgut wenden, um auch die andere Seite der Infrarotstrahlung auszusetzen.

ANMERKUNG: bei der ersten Inbetriebnahme tritt Rauch aus der Backofenmuffel aus. Daher sollte man abwarten, bis alle Ölrückstände auf dem Brenner vollständig verbrannt sind, bevor man das Grillgut in den Backofen gibt.

Der Grill darf nur mit seiner Nennwärmebelastung benutzt werden.

ACHTUNG: Das Gerät erreicht bei Grillbetrieb sehr hohe Temperaturen! Daher Kinder fernhalten.

Der oben im Backofen angeordnete Heizstab des Grills wird eingeschaltet, indem man den Thermostatschalter im Uhrzeigersinn auf das Grillsymbol auf der Bedienblende dreht.

Das Aufleuchten der roten Kontrolllampe zeigt an, daß der Heizstab eingeschaltet ist. Die nachstehende Tabelle dient zur Orientierung. Es kann jedoch in der Praxis je nach Art und Quantität der Speisen und in Abhängigkeit vom persönlichen Geschmack zu Abweichungen kommen.




Grillgut	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dicke Fleischstücke	8	5
Dünnere Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

BENUTZUNG DES KONVENTIONELLEN BACKOFENS

- Das handelsübliche Kochgeschirr für Kuchen oder Braten bzw. direkt das Grillgut auf den Backofenrost stellen.
- Die Fettpfanne dient ausschließlich zum Auffangen der vom Grillgut abtropfenden Flüssigkeiten. Sie darf nie als Kochgeschirr verwendet werden.

Backofen und Grill werden mit einem einzigen Knebel eingeschaltet.

Dreht man ausgehend von der Schaltstellung 0 (AUS) den Knebel im Uhrzeigersinn erhält man folgende Funktionen:

- Symbol : Einschalten der Backofenbeleuchtung (sie bleibt auch eingeschaltet, wenn der Knebel in die verbleibenden Schaltstellungen gedreht wird);
- Schaltstellung 1 bis 8 (bzw. 60°C bis 250°C): Erwärmen des Backofens mit Thermostatregelung;
- Symbol : Einschalten des Grills (an der Backofendecke);
- Symbol : Einschalten des Drehspießes bei eingeschaltetem Grill.

Zum Ausschalten den Bedienknebel im Gegenuhrzeigersinn in Schaltstellung 0 (AUS) drehen.

ANMERKUNG: Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Thermostat anspricht. Vor dem Einschleiben des Kochguts den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen.

Stellung Thermostat-knebel	Temperatur in °C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

BENUTZUNG DES DREHSPIEßES

- Das Wrasenabweisblech wie in Abb. 11 gezeigt anbringen.



- Den Brenner des Grills zünden bzw. den Heizstab einschalten.
- Das Fleisch auf den Spieß stecken und in der Mitte mit den beiden Gabeln befestigen.
- Die Spitze des Spießes in die Nabe des Motors einstecken.
- Den Griff des Spießes abschrauben.
- Die Fettpfanne in die unterste Einschubleiste schieben.
- Die Backofentür nur teilweise, bis zum Wrasenabweisblech, schließen.
- Den Motor des Drehspießes mit dem entsprechend gekennzeichneten Schalter einschalten.
- Das Fleisch ab und zu mit Fett bestreichen. Am Ende der Grillzeit den Griff auf den Drehspieß schrauben und den Spieß aus der Nabe des Motors nehmen.

BENUTZUNG DES HEISSLUFT-ELEKTROBACKOFENS

- Das handelsübliche Kochgeschirr für Kuchen oder Braten bzw. direkt das Grillgut auf den Backofenrost stellen.
- Die Fettpfanne dient ausschließlich zum Auffangen der vom Grillgut abtropfenden Flüssigkeiten. Sie darf nie als Kochgeschirr verwendet werden.

Backofen und Grill werden mit einem einzigen Knebel eingeschaltet.

Dreht man ausgehend von der Schaltstellung 0 (AUS) den Knebel im Uhrzeigersinn erhält man folgende Funktionen:

- Symbol : Einschalten der Backofenbeleuchtung (sie bleibt auch eingeschaltet, wenn der Knebel in die verbleibenden Schaltstellungen gedreht wird) und Betrieb des Lüfters;
- Schaltstellung 60°C bis 220°C: Erwärmen des Backofens mit Thermostatregelung;
- Symbol : Einschalten des Grills (an der Backofendecke);

Zum Ausschalten den Bedienknebel im Gegenuhrzeigersinn in Schaltstellung 0 (AUS) drehen.

ANMERKUNG: Die gelbe Kontrollampe leuchtet auf, wenn der Thermostat anspricht.








Vor dem Einschieben des Kochguts den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen.

BENUTZUNG DES ELEKTROBACKOFENS MIT MEHRFACH-HEIZSYSTEM

Dank der verschiedenen Heizelemente, die über einen thermostatgeregelten Wahlschalter gesteuert werden, bietet dieser Backofen mehrere Beheizungsarten, die auf drei Hauptwärmequellen basieren:

- a) Heißluftumwälzung (Backofen mit Ventilator).
- b) Ober- und Unterhitze (konventioneller Backofen).
- c) Infrarot-Strahlung (Grill).

Dreht man ausgehend von der Schaltstellung 0 (AUS) den Funktionswahlschalter im Uhrzeigersinn, erhält man folgende Funktionen:

- Symbol : Einschalten der Backofenbeleuchtung und der roten Kontrollampe.
- Symbol  bzw. : Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze (konventionelle Beheizungsart); die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
- Symbol  bzw. : Backen/Braten mit Heißluft auf einer oder zwei Ebenen; die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
- Symbol  bzw. : Einschalten des Grills (an der Backofendecke); der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

In allen Schaltstellungen außer Schaltstellung 0 leuchten die rote Kontrollampe und die Backofenbeleuchtung. ANMERKUNG: die gelbe Kontrollampe leuchtet auf, wenn der Thermostat anspricht. Vor dem Einschieben des Kochguts den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen.

- Das handelsübliche Kochgeschirr für Kuchen oder Braten bzw. direkt das Grillgut auf den Backofenrost stellen.
- Die Fettpfanne dient ausschließlich zum

Auffangen der vom Grillgut abtropfenden Flüssigkeiten. Sie darf nie als Kochgeschirr verwendet werden.



- Wenn gleichzeitig auf zwei Ebenen gebacken/gebraten wird, ist zu berücksichtigen, daß sich die Garzeiten ändern können.

BENUTZUNG DES MULTIFUNKTIONSELEKTROBACKOFENS









Dank der verschiedenen Heizelemente, die über einen thermostatgeregelten Wahlschalter gesteuert werden, bietet dieser Backofen mehrere Beheizungsarten, die auf drei Hauptwärmequellen basieren:

- a) Heißluftumwälzung (Backofen mit Ventilator).
- b) Ober- und Unterhitze (konventioneller Backofen).
- c) Infrarot-Strahlung (Grill).

Dreht man ausgehend von der Schaltstellung 0 (AUS) den Funktionswahlschalter im Uhrzeigersinn, erhält man folgende Funktionen:

- Symbol  bzw. : Einschalten der Backofenbeleuchtung und der roten Kontrolllampe; Einschalten des Ventilators.
- Symbol  bzw. : Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze (konventionelle Beheizungsart); die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
- Symbol  bzw. : Backen/Braten mit Heißluft auf einer oder zwei Ebenen; die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
- Symbol  bzw. : Einschalten des Grills (an der Backofendecke); der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.
- Symbol  bzw. : Rundum-Grillen mit Infrarot-Strahlung und verstärktem Grill; zum Braten von größeren Mengen Grillguts zu empfehlen; der

Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

- Symbol  ,  ,  bzw.  : schnelles Backen/Braten mit eingeschaltetem Ventilator; der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.
 - Symbol  ,  ,  bzw.  : langsames Backen/Braten mit eingeschaltetem Ventilator; der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.
- In allen Schaltstellungen außer Schaltstellung 0 leuchten die rote Kontrolllampe und die Backofenbeleuchtung.
- ANMERKUNG: die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Thermostat anspricht. Vor dem Einschieben des Kochguts den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen.
- Das handelsübliche Kochgeschirr für Kuchen oder Braten bzw. direkt das Grillgut auf den Backofenrost stellen.
 - Die Fettpfanne dient ausschließlich zum Auffangen der vom Grillgut abtropfenden Flüssigkeiten. Sie darf nie als Kochgeschirr verwendet werden.
 - Wenn mit Heißluft gebacken/gebraten wird, können gleichzeitig zwei Roste eingeschoben werden. Selbstverständlich müssen, wenn sich die Speisen in Hinblick auf Art und Menge unterscheiden, auch verschiedene Zeiten in Anschlag gebracht werden.

BACKOFEN MIT THERMOSTAT

Wenn es während des Backens/Bratens zu anomalen Temperaturschwankungen kommt, den Thermostaten durch einen Techniker überprüfen lassen.

BENUTZUNG DES KURZZEITWECKERS (Abb. 12)


Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Knebels des Kurzzeitweckers im Uhrzeigersinn einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

BENUTZUNG DER ZEITSCHALT-AUTOMATIK (OHNE UHR) (Abb. 13)

Die Zeitschaltautomatik gestattet die Voreinstellung der Garzeit.

Funktionsweise:

- Den Drehknopf auf die gewünschte Garzeit einstellen (max. 120 Minuten bei Elektrobacköfen; max. 100 Minuten bei Gasbacköfen).
- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart einstellen.
- Wenn der Drehknopf der Zeitschaltautomatik die Stellung 0 erreicht, ist der Garvorgang beendet. Die Beendigung des Garvorgangs erfolgt automatisch.
- Den Temperaturregler auf Symbol ● stellen.
- Den Funktionswahlschalter in Schaltstellung 0 bringen.

WICHTIG: Der Backofen funktioniert ohne die Zeitschaltautomatik nur dann, wenn sich der Drehknopf der Zeitschaltautomatik in Schaltstellung "Manuell"  befindet.

WARMHALTEFACH

Um das Warmhaltefach zu öffnen, die Klappe mit der Hand nach oben anheben (s. Abb. 14).

Zum Schließen reicht es, die Klappe wieder in Ihren Sitz zu schieben.

RATSCHLÄGE UND ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor jedem technischen Eingriff im Innern des Backofens oder an Teilen, die unter Spannung stehen können, die Stromversorgung unterbrechen.
- Die Geschirrlade nicht als Abstellraum für entzündliche Flüssigkeiten oder wärmeempfindliche Gegenstände wie Holz, Papier, Druckflaschen, Streichhölzer usw. verwenden.
- Häufig die Schlauchleitung aus Gummi kontrollieren. Sicherstellen, daß sie einen ausreichenden Abstand zu heißen Wänden hat, keine Knicke oder Quetschungen aufweist und sich allgemein in einem einwandfreien

Zustand befindet. Die Schlauchleitung muß spätestens zum angegebenen Zeitpunkt ausgetauscht und an beiden Enden mit einer genormten Schlauchschelle gesichert werden.

- Sollten sich die Gasarmaturen im Laufe der Zeit schwer bedienen lassen, den Technischen Kundendienst verständigen.
- Die emaillierten oder verchromten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder anderen nicht kratzenden Reinigungsmitteln reinigen. Bei den Kochmuldenbrennern und den zugehörigen Brennerdeckeln kann man hingegen auch eine Metallbürste zum Lösen der Verkrustungen verwenden. Sorgfältig trockenreiben.
- Keine Scheuermittel zum Reinigen der emaillierten oder verchromten Teile verwenden.
- Beim Reinigen der Kochmulde diese nicht unter Wasser setzen. Darauf achten, daß kein Wasser oder sonstige Flüssigkeiten an den Brennersitzen eindringt. Dies kann gefährlich sein.
- Die Zündkerzen für die elektrische Zündung (falls vorhanden) müssen stets sauber gehalten werden und sollten nach dem Kochen getrocknet werden, insbesondere dann, wenn etwas übergelaufen ist.
- Wenn das Gerät über eine Glasabdeckung verfügt, darf diese nicht geschlossen werden, solange die Brenner oder die Kochplatten noch heiß sind, da das Glas sonst springen könnte.
- Stöße gegen die emaillierten Teile und die Zündkerzen (falls vorhanden) vermeiden.
- Wenn der Herd nicht gebraucht wird, sollte normalerweise der Haupt- bzw. Wandgashahn geschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch des Herds zurückzuführen sind.

Im Falle von Funktionsstörungen insbesondere bei Gasaustritten oder Kriechstrom ist unverzüglich der Technische Kundendienst zu verständigen.

Données et caractéristiques	26
Installation	27 - 29
Aération des locaux	27
Emplacement	27
Raccordement du gaz	27
Branchement électrique	28
Allumage électrique	28
Dispositif de sécurité	28
Pour l' utilisateur	29 - 35
Aération des locaux	29
Allumage des brûleurs	29
Allumage du four à gaz	29
Allumage du grilloir à gaz	30
Dispositif de sécurité	30
Allumage électrique	30
Utilisation des feux de la table	30
Utilisation des plaques électriques	31
Utilisation du four à gaz	31
Grilloir à gaz ou électrique	31
Four électrique statique	32
Utilisation du tournebroche	32
Four électrique a chaleur tournante	32
Four électrique miltifour	33
Four électrique multifonction	33
Four avec thermostat	34
Minuterie	34
Utilisation du programmateur de fin cuisson monocommande	34
Coffre chauffe-plats	34
Conseils et avertissements	34
Figures	46 - 48

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. **Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 et 93/68
 - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
 - CEE 89/109 (Contact avec aliments)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière	Cuisinière
	50x50	54x54
Hauteur (table de travail)	cm 85,0	cm 85,0
Hauteur (couvercle ouvert)	cm 133,0	cm 137,0
Hauteur (couvercle verre)	cm 133,3	cm 137,3
Profondeur (porte fermée)	cm 50,0	cm 54,0
Profondeur (porte ouverte)	cm 96,0	cm 100,0
Largeur	cm 50,0	cm 54,0

Dimensions utilisables	Four	Four avec ventilateur
Largeur	cm 39,5	cm 39,5
Profondeur	cm 42,0	cm 40,0
Hauteur	cm 31,5	cm 31,5
Volume	l. 52,0	l. 50,0

BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G25	auxiliaire	75	0,40	0,90
25	semi-rap.	105	0,40	1,85
mbar	rapide	132	0,85	3,00
	four	132	1,00*	3,00
	grilloir	116		2,00

* Pour thermostat. En cas de robinet du four: 1,3 kW

PLAQUES ELECTRIQUES

ø 145 1,0 kW - Plaque Normale
1,5 kW - Plaque Rapide

ø 180 1,5 kW - Plaque Normale
2,0 kW - Plaque Rapide

PUISSANCE FOUR ELECTRIQUE

four (1,5 kW sole; 0,7 kW plafond) 2,2 kW
grilloir 2,0 kW

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1

Cuisinières de type "X"

EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Thermostat (ou robinet) pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Brûleur ou résistance grilloir
- Minuterie mécanique
- Programmateur de fin cuisson monocommande
- Une ou plusieurs plaques électriques

Pour la DISPOSITION DES BRULEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice (seulement pour les produits à gaz ou mixtes).

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc).

La cuisinière peut être installée en pose libre (classe 1) ou entre deux meubles (en classe 2 st 2-1) dont les parois doivent résister à une température de 100°C et qui ne peuvent pas être plus hautes que le plan de travail.

RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier

qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée.

Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

- **Raccordement rigide** (voir fig. 3 A et B):

Le raccordement peut être fait avec un tube métallique rigide ou flexible. Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc (s'il est déjà monté) et visser le manchon sur le raccord fileté de la rampe (voir fig. 3 A). Le manchon qu'on doit utiliser pour le raccordement rigide se trouve avec les accessoires de la cuisinière, s'il n'est pas monté sur la rampe.

Au cas où il est consenti par les normes nationales en vigueur, le tube métallique rigide ou flexible conforme à la norme nationale peut être vissé directement sur le raccord fileté de la rampe avec l'interposition d'un joint d'étanchéité (voir fig. 3 B).

Il est conseillé de utiliser le manchon.

- Raccordement avec tuyau en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 3 C et 3 D):

Le raccord s'effectue avec un tuyau en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme en vigueur. Le tuyau est à changer au plus tard avant la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et **doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.**

ATTENTION:

- **Le raccordement gaz avec tuyau en caoutchouc est consenti seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1). Si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2 st. 2-1), le seul raccordement admis est le raccordement rigide.**

IMPORTANT:

- **Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**

- Utiliser un tuyau en caoutchouc normalisé.

- Le tuyau en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois

chaudes.

- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil: ISO 7-1 (NL)

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 4, 5, 6. Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;

- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

DISPOSITIF DE SECURITE

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 4, 5, 6. Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: LE BRULEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

ATTENTION

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la

FR **Installation**

mousse ou de l'eau très savonneuse.

- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

Pour l'utilisateur



UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

AÉRATION DES LOCAUX


L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

BRÛLEURS DE LA TABLE ÉQUIPÉS DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une

- montre jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 7);
- vérifier l'allumage par le trou central de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRULEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)

- Placer la protection manette selon la figure 10;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 8);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SECURITE

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau, ou en appuyant la manette du brûleur, qu'on

veut allumer.

Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).

- **Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut absolument allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;**
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le dysfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.



ATTENTION

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive de gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
- pour brûleur semi-rapide = récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 9).

ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.



UTILISATION DU FOUR A GAS



- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le troisième gradin et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

Position manette thermostat	Température en°C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

IMPORTANT: Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour contenir l'huile ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson au grilloir.

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum"  = 270°C
- manette en position "minimum"  = 150°C
- Toutes les autres températures entre 150°C et 270°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ OU ELECTRIQUE

- placer la protection manettes (voir fig. 10);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe ou mettre en marche la résistance;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur.

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère du grilloir sur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

Le voyant rouge s'allume pour signaler que la résistance est sous tension.



Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun):

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15


FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette. Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repères 1 à 8 (ou de 60 à 250°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère : allumage du grilloir (sur le

plafond du four).

- repère : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

Position manette thermostat	Température en°C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

UTILISATION DU TOURNEBROCHE



- Placer la protection manette selon la figure 11;
- allumer le brûleur de grilloir, ou mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- dévisser la poignée de la broche;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer doucement la porte du four en l'adossant à la protection manettes;
- mettre en marche le moteur à l'aide de l'interrupteur repéré avec le symbole.
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

FOUR ELECTRIQUE A CHALEUR TOURNANTE


- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.

- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette. Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère   : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette) et fonctionnement du ventilateur.

- repères de 60 à 220°C: chauffage du four avec régulation par thermostat.

- repère  : allumage du grilloir (sur le plafond du four).

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ELECTRIQUE MULTIFOUR


Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:



a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).

b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).

c) Rayons infra-rouges (grilloir).



Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge.

- repère  ou  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  ou  : cuisson avec four

"ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère  ou  : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximale.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.

- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.

- Si on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION





Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:





a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).





b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).

c) Rayons infra-rouges (grilloir).

















Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère , ,  ou  : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.

- repère , ,  ou  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère , ,  ou  : cuisson avec

four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

- repère , ,  ou : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position d'ouverture maximale.
- repère , ,  ou : cuisson à rayons infra-rouges avec grilloir "renforcé" pour grillades étendues, la manette du thermostat doit être en position de température maximale.
- repère , ,  ou : cuisson rapide avec four "ventilé", la manette du thermostat doit être en position d'ouverture maximale.
- repère , ,  ou : cuisson douce avec four "ventilé", la manette du thermostat doit être en position d'ouverture maximale.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument. REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se diffèrent entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.

FOURS AVEC THERMOSTAT

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anormale, consulter un technicien pour un contrôle du thermostat.


UTILISATION DE LA MINUTERIE (Fig. 12)

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (fig. 13)

Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi pour four électrique; 100 minutes maxi pour four à gaz).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmeur se positionnera sur le repère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le repère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le repère 0.

N.B.: L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le repère  (fonctionnement manuel).

COFFRE CHAUFFE-PLATS

Pour ouvrir le coffre chauffe-plats, lever l'abattant avec une main (voir fig. 14).

Refermer en poussant l'abattant dans son logement.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement

en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;

- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détersifs non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détersifs abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
- couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser;
- ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
- quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- ne soulever jamais la cuisinière par la poignée de la porte de four.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

Technical data and specifications	37
Installation	38 - 39
Ventilation	38
Positioning	38
Gas connection	38
Electrical connection	38
Electric ignition	39
Safety device	39
For the user	40 - 45
Ventilation	40
Igniting the burners	40
Igniting the gas oven	40
Igniting the gas grill	40
Safety device	40
Electrical switch-on	40
Using the gas hob	41
Using the electric hot-plates	41
Using the gas oven	41
Using the gas or electric grill	41
Using the static electric oven	42
Using the rotisserie	42
Electric fan oven	43
Multifunction electric oven	43
Using the multi-function electric oven	43
Oven with thermostat	44
Using the minute minder	44
Using the single-control cooking timer	44
Warming compartment	44
Advice and precautions	44
Figures	46 - 48

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. **The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.**
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's nameplate, visible inside the warming compartment or on the back of the cooker.
- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
 - EEC 90/396
 - EEC 73/23 and 93/88
 - EEC 89/336 (radio-frequency interference)
 - EEC 89/109 (contact with foods)

FOREWORD

- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your cooker.

GB *Technical data and specifications*

Nominal external dimensions	Cookers 50x50	Cookers 54x54
Height at hob	cm 85,0	cm 85,0
Height with lid raised	cm 133,0	cm 137,0
Height w. glass lid raised	cm 133,3	cm 137,5
Depth with door closed	cm 50,0	cm 54,0
Depth with door open	cm 96,0	cm 100,0
Width	cm 50,0	cm 54,0

Usable dimensions	Oven	Fan oven
Width	cm. 39,5	cm. 39,5
Depth	cm. 42,0	cm. 40,0
Height	cm. 31,5	cm. 31,5
Volume	l. 52,0	l. 50,0

GAS BURNERS (injectors and flow-rates)

Gas	Burner	Injector	low flow-rate (kW)	nominal flow-rate (kW)
G25	auxiliary	75	0,40	0,90
25 mbar	semi-rapid	105	0,40	1,85
	rapid	132	0,85	3,00
	oven	132	1,00*	3,00
	grill	116		2,00

* For thermostat. In case of oven with tap: 1.3 kW

ELECTRIC HOTPLATES

∅ 145 1,0 kW - Normal hotplate
 1,5 kW - Rapid hotplate

∅ 180 1,5 kW - Normal hotplate
 2,0 kW - Rapid hotplate

ELECTRIC OVEN POWER

Oven: (1,1kW bottom
 0,7kW top element) 2,2 kW
 Grill: 2,0 kW

Cat.: see nameplate on cover; Class 1 or 2.1

Type "X" cookers

EQUIPMENT

All models are equipped with safety device for oven and grill burners.

Depending on the models, cooker may also have:

- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Electric ignition on oven and grill burners
- Oven thermostat (or tap)
- Electric oven lighting
- Rotisserie
- Grill burner
- Mechanical timer
- Single-control end of cooking timer
- One or more electric hotplates

For the LAYOUT OF HOB BURNERS see the models illustrated in figure 1 at the back of this manual.

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.

The electrical power is stated on the nameplate visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.

A copy of the nameplate is glued to the cover of this manual (for gas or gas-electric products only).

INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.

Before installing, ensure that the appliance is correctly preset for the local distribution conditions (gas type and pressure).

The presettings of this appliance are indicated on the nameplate shown on the cover. This appliance is not connected to a flue gas extractor device. It must be installed and connected in accordance with the regulations in force.

This appliance may only be installed and may only operate in rooms permanently ventilated in accordance with national regulations in force.

VENTILATION

The rooms in which gas appliances are installed must be well ventilated in order to allow correct gas combustion and ventilation. The air flow necessary for combustion is at least 2 m³/h for each kW of rated power.

POSITIONING

Remove the packaging accessories, including the films covering the chrome-plated and stainless steel parts, from the cooker.

Position the cooker in a dry, convenient and draft-free place. Keep at an appropriate distance from walls which may be damaged by heat (wood, linoleum, paper, etc.).

The cooker may be free-standing (class 1) or between two units (in class 2 st 2-1) the sides of which must withstand a temperature of 100°C and which must not be higher than the working table.

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the cooker, check that it is preset for the gas to be used.

The connection is on the right; if the pipe has to pass behind the cooker, it must be kept low down where the temperature is about 50°C.

- **Rigid connection** (see fig. 3 A and B)

The connection to the mains gas supply

may be made using a rigid metal pipe or with a metal hose. Remove the hose connector (if already fitted) and screw the rigid union onto the threaded connection of the gas train (see fig. 3 A). The union for rigid connection may already be fitted on the gas train, or may be amongst the cooker accessories. Otherwise, it can be obtained from your dealer.

If national regulations permit, a metal hose complying with the national standards can be screwed directly onto the threaded connection of the gas train, fitting a seal (see fig. 3B).

However, users are strongly recommended always to fit the rigid union.

- **Connection using a rubber hose** (see fig. 3 C and D)

Connect a rubber hose carrying the conformity mark currently in force to the hose connector. The hose must be replaced at the date indicated at the latest, and **must be secured at both ends using standard hose clamps. It must be absolutely accessible to allow its condition to be checked along its entire length.**

CAUTION:

- **Use of the hose connector is only permitted for free-standing installation. If the appliance is installed between two class 2 st. 2-1 unions, the rigid union is the only form of connection permitted.**

IMPORTANT:

- **After installation, check that the connections are airtight.**

- Use only standard rubber hoses.

- Avoid sharp bends in the pipe and keep it well way from hot surfaces.

- References to the regulations covering the gas connection to the appliance: ISO 7-1 (NL)

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the nameplate;

- the earth connection is in good working order.

If the socket is not easily accessible, the installation engineer must provide a switch with a contact breaking gap of 3 mm or more.

If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:

- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;
- replacement leads must be of type H05RR-F or H05V2V2-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

IMPORTANT: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

The correct gaps between the electrode and the burner are shown in figures 4, 5 and 6. If no spark is generated, do not keep on trying as this might damage the generator.

Possible causes of malfunctions:

- spark plug damp, dirty or broken;
- electrode-burner gap not correct;
- spark plug wire broken or without sheathing;
- spark discharging to earth (to other parts of the cooker);
- generator or microswitch damaged;
- air has built up in the pipes (particularly if the cooker has been out of use for a long time);
- air-gas mixture incorrect (poor fuel setting).

THE SAFETY DEVICE

The correct gap between the end of the ther-

mocouple sensor and the burner is shown in figures 4, 5 and 6.

To check that the valve is working properly, proceed as follows:

- ignite the burner and leave it to work for about 3 minutes;
- turn off the burner by returning the knob to off position (●);
- after 90 seconds for hob burners, 60 seconds for oven and grill burners, turn the knob pointer to the "on" position;
- release the knob in this position and move a burning match towards the burner; IT MUST NOT IGNITE.

Time needed to excite the magnet during ignition: 10 seconds approx.

Automatic tripping time, after flame has been turned off: not more than 90 seconds for hob burners; not more than 60 seconds for oven and grill burners.

IMPORTANT

- Before doing any work inside the cooker, disconnect the mains plug and shut the gas tap.
- Never use matches to check the gas circuit for leaks. If a specific control device is not available, foam or very soapy water can be used.
- When re-closing the hob, check that the electrical wires of the spark plugs (if present) are not close to the injectors, so that they cannot run across them.



HOW TO USE THE COOKER

VENTILATION


All gas cooking appliances produce heat and moisture in the rooms where they are installed. Take care to ensure that the kitchen is well ventilated; keep the ventilation openings unobstructed or install an extractor hood with fan.

In case of intensive or prolonged use, additional ventilation may be required; open a window, or increase the extractor fan power.

IGNITING THE HOB BURNERS

- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the  symbol on the control panel (maximum flame position);
- at the same time, move a burning match towards the burner head;
- to reduce the flame, turn the knob further in the same direction until its pointer is against the  symbol (minimum flame position).

FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH SAFETY DEVICE

- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the  symbol on the control panel (maximum flame position);
- move a burning match towards the burner, keeping the knob pressed right down for about 10 seconds;
- then release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

IGNITING THE OVEN BURNER

- Open the oven door;
- press the knob and turn it anti-clockwise to the maximum flame position;
- move a burning match towards the hole in the centre of the oven bottom and press the knob right down (see fig. 7);
- check that the burner has ignited, looking through the hole in the centre of the bottom, keeping the knob pressed all the time;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

IGNITING THE GRILL BURNER (GAS GRILLS)

- Fit the control knob guard as shown in fig. 10;
- press the oven knob and turn it to the right until it reaches the stop;
- move a burning match towards the perforated burner pipe and press the knob right down (see fig. 8);
- check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

SAFETY DEVICE

Burners equipped with this device have the advantage that they are protected if they accidentally go out. If this occurs, the supply of gas to the burner concerned is automatically cut off, preventing the hazards deriving from a leak of unburnt gas. The gas supply must be cut off within no more than 60 seconds for the oven and grill burners or 90 seconds for the hob burners.

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

All the above applies, except that the match is no longer required; a spark is obtained by pressing the button on the control panel once or more, or by pressing the knob of the burner to be ignited.

If electronic ignition is difficult with some types of gas, set the knob on the low (small flame) setting.

- **For cookers with electric ignition of the oven and grill burners, ensure the oven door is completely open when these burners are ignited;**
- Do not operate the ignition device for more than 10 seconds when igniting the oven and grill burners. If the burner has not lit after these 10 seconds, stop using the device, leave the door open and wait one minute before trying again to ignite the burner. If the ignition device malfunctions again, light

the burner with a match and call the after-sales service.


IMPORTANT

- Difficulty in igniting burners is normal if the cooker has been out of use for some time. The air accumulated in the pipes will be expelled in a few seconds;
- Never allow too much unburnt gas to flow from the burners. If ignition is not achieved within a relatively short time, repeat the procedure after returning the knob to the off position (●);
- when the oven and grill are lit for the first time, a smell may be noticed and smoke may come out of the oven. This is because of the surface treatment and oily residues on the burners.

HOW TO USE THE HOB BURNERS

Use pans of diameter suitable for the burner type. The flames must not project beyond the base of the pan. Recommended sizes:

- for auxiliary burners = pans of at least 8 cm
- for semi-rapid burners = pans of at least 14 cm
- for rapid burners = pans of at least 22 cm.

N.B.: Never keep the knob at settings between the maximum flame symbol  and the off position (●).

FOR COOKERS EQUIPPED WITH ELECTRIC HOTPLATES

The different heat settings are obtained as follows:

- 1 = minimum setting for all hotplates;
- 6 = maximum setting for normal and rapid hotplates (with red disc);
- 0 = off.

Pans must never be smaller in diameter than the hotplates and their bottoms must be as flat as possible (see fig. 9).

IMPORTANT:

- Never leave hotplates on without pans, except when first used; leave for about 10 minutes to dry oil or moisture residues;
- if the hotplate is to be out of use for a long time, apply a little grease to its painted surface;
- do not allow spills to burn onto the hotplate,

requiring the use of abrasive cleaners.



HOW TO USE THE GAS OVEN


- After igniting the burner, leave the oven to heat up for about 10 minutes;
- place the food for cooking in an ordinary oven dish and place it on the chrome-plated shelf;
- place the food in the oven, using the shelf on the third pair of runners whenever possible, and turn the knob pointer to the desired setting;
- cooking can be observed through the window in the door with the oven light on. This will avoid opening and closing the door frequently, unless oil or fat has to be added to the dish.

Thermostat knob setting	Temperature in°C
1	150
2	170
3	190
4	210
5	230
6	250
7	270

IMPORTANT: never place foods directly on the drip tray for cooking; it is there only to collect any drips of fat during grilling.

N.B.: For cookers without thermostat:

- with the knob on the maximum setting  = 270 degrees C
- with the knob on the minimum setting  = 150 degrees C
- All other temperatures between 150 and 270 degrees C are obtained approximately by positioning the knob between the maximum and minimum settings.

Never leave the knob in positions between the maximum symbol  and the off setting (●).

HOW TO USE THE GAS OR ELECTRIC GRILL

- fit the knob guard (see fig. 10);
- ignite the burner and wait a few minutes to

- allow it to warm up, or switch on the heating element;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

N.B.: the first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues on the burner have completely burnt away. The grill must only be used at its full rated heat.

IMPORTANT: accessible parts may be hot when the grill is in use! Keep children well away.

The grill element in the top of the oven is switched on by turning the thermostat knob clockwise to the grill symbol on the control panel.

The red light will come on to show the element is in operation.

The table below will serve as a guide; bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

Food to be grilled	Time (minutes)	
	1st side	2nd side
Thin pieces of meat	6	4
Fairly thick pieces of meat	8	5
Thin fish or fish without scale	10	8
Fairly thick fish	15	12
Sausages	12	10
Toasted sandwiches	5	2
Small poultry	20	15




STATIC ELECTRIC OVEN

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods

- under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.

There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

-  symbol: oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
 - Setting from 1 to 8 (or from 60 to 250 degrees C): oven heat settings, with thermostat control.
 -  symbol: grill on (in roof of oven)
 -  symbol: rotisserie start with grill on.
- Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

Thermostat knob setting	Temperature in°C
1	60
2	80
3	110
4	140
5	170
6	200
7	220
8	250

HOW TO USE THE ROTISSERIE

- fit the control knob guard as shown in figure 11.
- ignite the grill burner, or switch on the grill element;
- impale the meat for cooking on the spit and fix it in the centre of the two forks;
- insert the end of the spit into the motor drive socket;
- remove the handle from the spit;
- place the drip tray on the bottom runner of the oven;




- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- start the rotisserie motor by pressing the switch on the symbol.
- baste the meat from time to time. When cooked, screw the handle onto the spit and remove from the motor drive socket.

ELECTRIC FAN OVEN

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.

There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

-   symbol: oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings) and operation of the fan.
- Setting from 60 to 220 degrees C: oven heat settings, with thermostat control.
-  symbol: grill on (in roof of oven)

Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.








MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH 4 COOKING PROGRAMS

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, this oven offers various cooking programs. There are three principle sources of heat:

- Forced heat diffusion (fan oven)
- Spontaneous heat diffusion (static oven)
- Infra-red rays (grill)

Starting from the position 0 (off) the selector

knob can be turned clockwise to the following positions:

- symbol  : oven light and red warning light on
- symbol  or  : conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol  or  : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol  or  : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at maximum temperature.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.








- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.
- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.

MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN





















With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, this oven offers various cooking methods. There are three principle sources of heat:

- Forced heat diffusion (fan oven)
- Spontaneous heat diffusion (static oven)
- Infra-red rays (grill)

Starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:

- symbol ,  or  : oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol , ,  or  : conventional

"static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

- symbol , ,  or : cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol , ,  or : grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at the maximum temperature.
- symbol , ,  or : infra-red cooking with fast grill, advised for long grilling: the thermostat knob should be set at the maximum temperature.
- symbol , ,  or : quick cooking using the fan oven: the thermostat knob should be set at the maximum temperature.
- symbol , ,  or : slow cooking using fan oven: the thermostat knob should be set at the maximum temperature.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.
- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

OVENS WITH THERMOSTAT


If cooking temperatures are not as set, call in an engineer to check the thermostat.


HOW TO USE THE MINUTE MINDER (Fig. 12)

Set the cooking time considered necessary by turning the timer knob clockwise. An alarm will sound at the end of the preset time.

USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) (fig. 13)

This allows the cooking time to be programmed. Operation:

- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max. for the electric oven; 100 mins max. for the gas oven).
- Choose the temperature using the thermostat knob and move the selector knob to the required cooking method.
- When the programming knob is at the 0 position the oven will switch itself off. This is automatic.
- Move the thermostat knob back to symbol .
- Move the selector knob to symbol 0.

N.B. If the timer is not used, the oven programming knob is to be set to the manual position .

WARMING COMPARTMENT

To open the warming compartment, open the flap door with one hand (see figure 13).

To close the warming compartment, simply press the flap door back into place.

GENERAL PRECAUTIONS

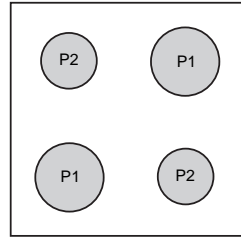
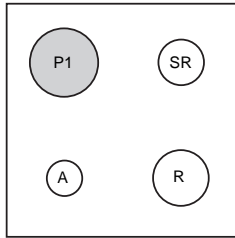
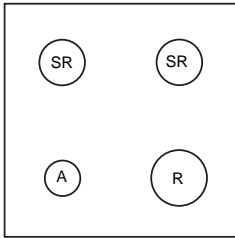
- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Never use the warming compartment for storing inflammable liquids or items which do not withstand heat, such as wood, paper, aerosol cans, matches, etc.
- Make frequent checks on the rubber connection hose, ensuring that it is well away from hot surfaces, that there are no sharp bends or kinks, and that it is in good condition. The hose must be replaced at the latest at the indicated date and must be secured at both ends using a standard hose clamp.

- If taps become stiff to operate over time, contact the After-Sales service.
- Wash enamelled or chrome-plated parts with soapy lukewarm water or non-abrasive detergents. A metal brush may be used to remove deposits from hob burners and flame caps. Dry thoroughly.
- Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
- Do not use too much water when washing the hob. Take care that no water or other substances enter the burner housing holes, as this may be dangerous.
- The spark plugs for electric ignition must be kept clean and dry; always check after use, particularly if there have been drips or overflows from pans.
- Never close glass lids until the hob burners or hotplates have cooled completely; it might shatter or crack.
- Never knock enamelled parts or ignition spark plugs (where present).
- The main or wall gas tap should be turned off when the cooker is not in use.
- Never lift the cooker by taking hold of the oven door handle.

No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

In case of malfunctions, particularly gas leaks or short-circuits, contact your engineer without delay.

Afbeeldingen / Abbildungen / Figures / Figures



A = HULPBRANDER
= HILFSBRENNER
= AUXILIAIRE
= AUXILIARY

SR = HALFSNELLE BRANDER
= NORMALBRENNER
= SEMI-RAPIDE
= SEMI-RAPID

R = SNELLE BRANDER
= STARKBRENNER
= RAPIDE
= RAPID

P1 = PLAATJE \varnothing 180
= KOCHPLATTE \varnothing 180
= PLAQUE \varnothing 180
= HOTPLATE \varnothing 180

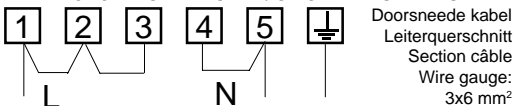
P2 = PLAATJE \varnothing 145
= KOCHPLATTE \varnothing 145
= PLAQUE \varnothing 145
= HOTPLATE \varnothing 145

1

AANSLUITSCHEMA ANSCHLUSSPLAN SCHEMA DES BRANCHEMENTS CONNECTION DIAGRAM

230 V TWEEFASIG / ZWEIFASIG / BIPHASE / TWO-PHASE

400 V ENKELFASIG + NEURAAL / EINPHASIG + NEUTRALLEITER /
MONOPHASE + NEUTRE / SINGLE-PHASE + NEUTRAL

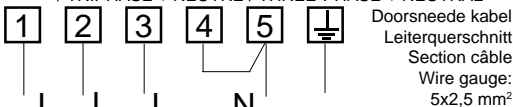


230 V DRIEFASIG / DREIPHASIG / TRIPHASE / THREE-PHASE

400 V DRIEFASIG + NEURAAL / DREIPHASIG + NEUTRALLEITER
/ TRIPHASE + NEUTRE / THREE-PHASE + NEUTRAL

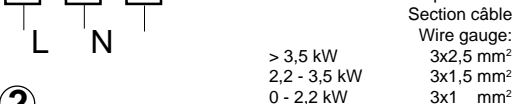


400 V DRIEFASIG + NEURAAL / DREIPHASIG + NEUTRALLEITER
/ TRIPHASE + NEUTRE / THREE-PHASE + NEUTRAL

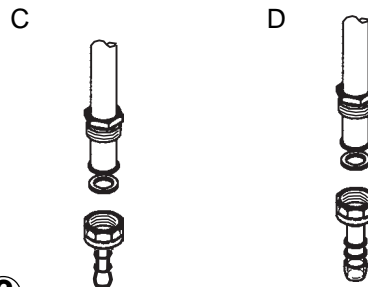
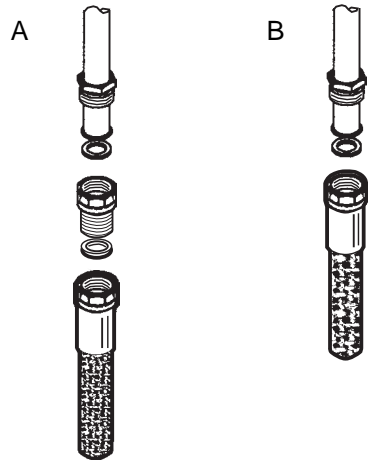


230 V TWEEFASIG / ZWEIFASIG / BIPHASE / TWO-PHASE

400 V ENKELFASIG + NEURAAL / EINPHASIG + NEUTRALLEITER /
MONOPHASE + NEUTRE / SINGLE-PHASE + NEUTRAL

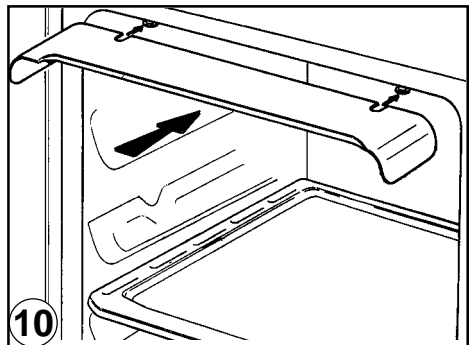
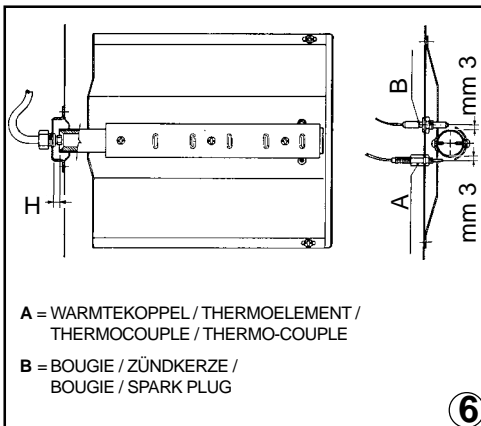
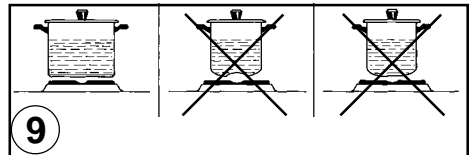
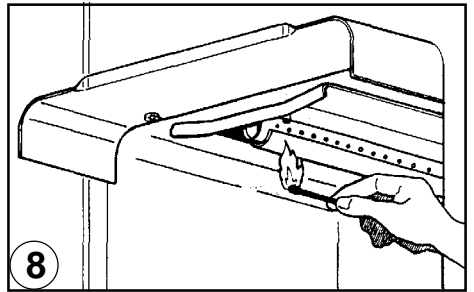
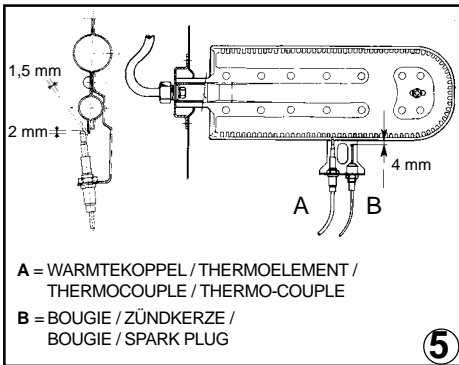
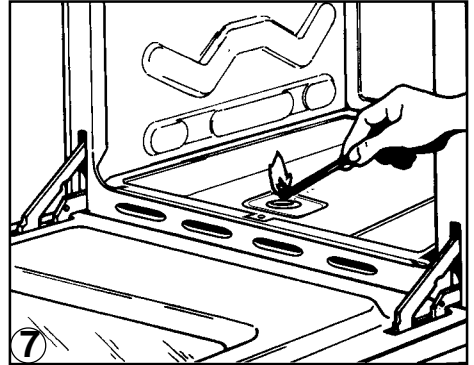
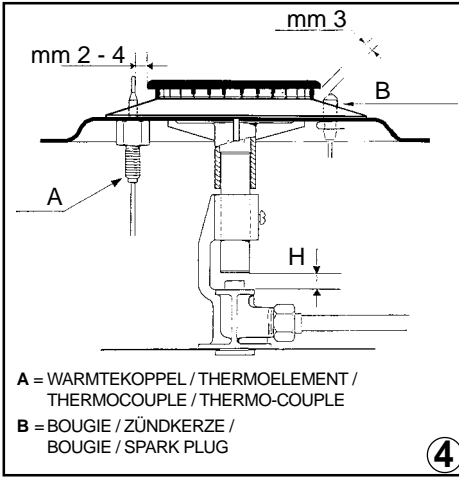


2



3

Afbeeldingen / Abbildungen / Figures / Figures



Afbeeldingen / Abbildungen / Figures / Figures

