



gebruiksaanwijzing

**Fornuis 100 cm breedte**

mode d'emploi

**Cuisinière largeur 100 cm**

Bedienungsanleitung

**Standherd 100 cm Breite**

instructions for use

**Cooker 100 cm width**

FG1011L/N

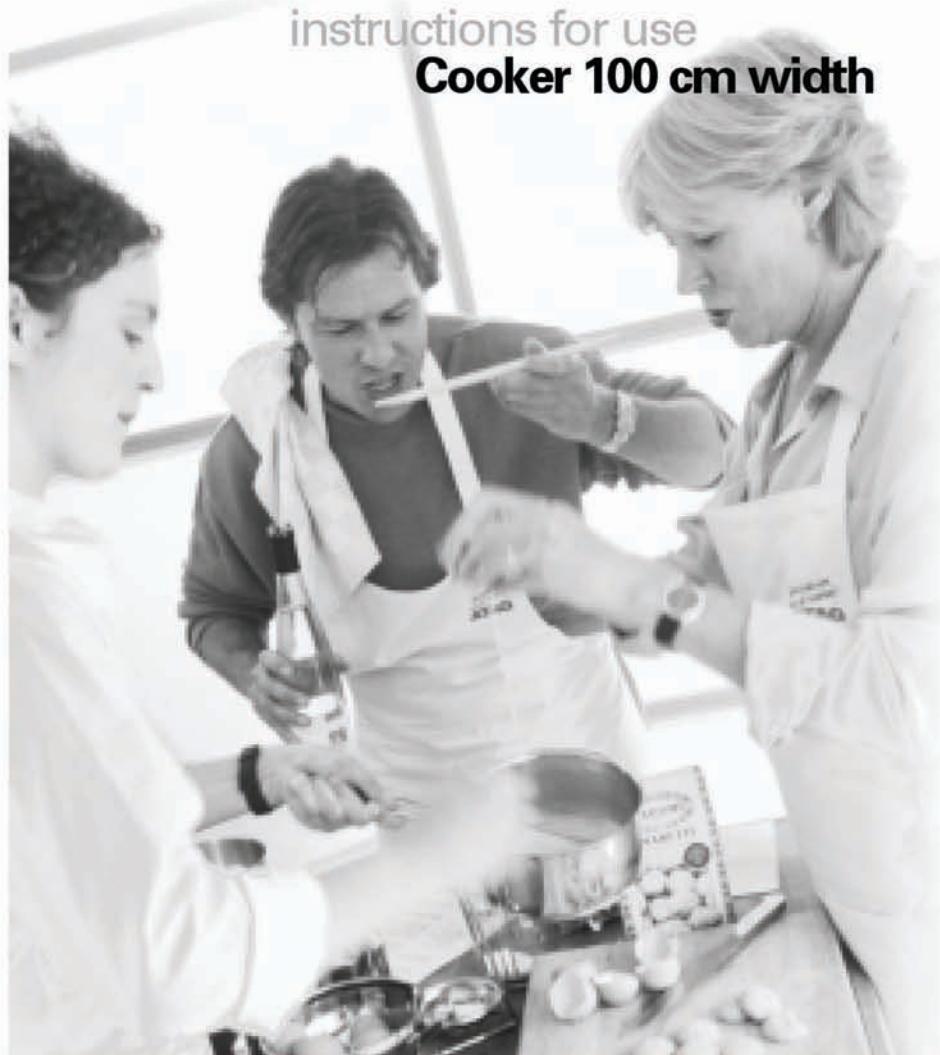
FG1093L/N

FG1093K

FG1011K

FG1093NABE/A01

FG1011NABE/A01



**ATAG**

# **Index / Index/ Inhaltsverzeichnis / Inhoud**

## **FR**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	3
INSTALLATION .....	4
AÉRATION DES LOCAUX .....	4
EMPLACEMENT .....	4
RACCORDEMENT DU GAZ .....	4
BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....	4
CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE .....	4
DISPOSITIF DE SECURITE .....	4
AÉRATION DES LOCAUX .....	5
ALLUMAGE DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON ..	5
BRULEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE .....	5
DISPOSITIF DE SECURITE .....	5
CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE .....	5
UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON .....	5
UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE .....	6
FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION .....	6
CONSEILS POUR LA CUISSON DES GÂTEAUX .....	6
UTILISATION DU TOURNEBROCHE .....	7
FOURS AVEC THERMOSTAT .....	7
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) .....	7
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE ..	8
CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL ..	8

## **GB**

TECHNICAL DATA .....	10
INSTALLATION .....	11
VENTILATION .....	11
POSITIONING .....	11
CONNECTING TO THE GAS SUPPLY .....	11
CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS .....	11
FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION .....	11
THE SAFETY DEVICE .....	11
VENTILATION .....	12
IGNITING THE HOB BURNERS .....	12
FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH SAFETY DEVICE ..	12
SAFETY DEVICE .....	12
FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION .....	12
HOW TO USE THE HOB BURNERS .....	12
HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL .....	12
MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN .....	12
DESSERT BAKING TIPS .....	13
HOW TO USE THE ROTISSERIE .....	14
Ovens WITH THERMOSTAT .....	14
USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) .....	14
USE OF THE ELECTRONIC TIMER .....	14
GENERAL PRECAUTIONS .....	14

## **DE**

TECHNISCHE DATEN .....	16
INSTALLATION .....	17
BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS .....	17
AUFSTELLUNG .....	17
GASANSCHLUSS .....	17
ELEKTROANSCHLUSS .....	17
HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG .....	17
ZÜNDSECURITE .....	17
BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS .....	18
ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN .....	18
ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN BEI BRENNERN MIT ZÜNDSECURITE .....	18
ZÜNDSECURITE .....	18

HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG .....	18
BENUTZUNG DER KOCHSTELLEN DER GASKOCHMULDE .....	18
BENUTZUNG DES GRILLS .....	19
BENUTZUNG DES MULTIFUNKTIONS-ELEKTROBACKOFENS .....	19
HINWEISE FÜR DAS BACKEN .....	19
BENUTZUNG DES DREHSPIESSES .....	20
BACKOFEN MIT THERMOSTAT .....	20
BENUTZUNG DER ZEITSCHALT-AUTOMATIK (OHNE UHR) .....	20
BENUTZUNG DER ELEKTRONISCHEN ZEITSCHALTAUTOMATIK .....	21
RATSCHLÄGE UND ALLGEMEINE HINWEISE .....	21

## **NL**

INLEIDING .....	23
INSTALLATIE .....	24
VENTILATIE VAN DE RUIMTE .....	24
PLAATSING .....	24
AANSLUITING OP DE GASTOEVOER .....	24
AANSLUITING OP HET ELEKTRICI-TEITSTNET .....	24
FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING .....	24
DE BEVEILIGINGSINRICHTING .....	24
VENTILATIE VAN DE RUIMTE .....	24
ONTSTEKING VAN DE BRANDERS OP DE KOOKPLATEN ..	25
VOOR BRANDERS VAN DE PLAAT DIE MET EEN BEVEILIGINGSINRICHTING ZIJN UITGERUST .....	25
DE BEVEILIGINGSINRICHTING .....	25
BIJ FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING .....	25
HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT ..	25
HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL .....	26
ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN .....	26
BAKTIPS VOOR DESSERTS .....	26
HET GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT .....	28
Ovens MET THERMOSTAAT .....	28
PROGRAMMEREN VAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD MET EEN ENKELE KNOP (ZONDER KLOK) .....	28
GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING .....	29
ALGEMENE AANBEVELINGEN EN OPMERKINGEN .....	29

Figures / / Figures / Figure/  
Figuren/Afbeeldingen ..... 30 - 31

- 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 plaque des données fonctionnelles 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)
  - CEE 40/2002
  - CEE 92/75

<b>Dimensions extérieures nominales</b>	
Hauteur au plan de cuisson	mm 920
Profondeur à porte fermée	mm 640
Profondeur à porte ouverte	mm 1100
Largeur	mm 1000

<b>Dimensions utiles du four</b>	
Largeur	mm 745
Profondeur	mm 440
Hauteur	mm 330
Volume	L 108

#### BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire semi.rap. rapide four grilloir ultr.rapid <sub>int</sub> <sub>ext</sub>	76	0,45	1,00
		94	0,60	1,65
		128	0,95	2,90
		135	1,20	3,30
		130		3,00
		63		
		140	2,10	4,25
G25 25 mbar	auxiliaire semi.rap. rapide four grilloir ultr.rapid <sub>int</sub> <sub>ext</sub>	78	0,45	1,00
		99	0,60	1,65
		129	0,95	2,90
		140	1,20	3,30
		140		3,00
		65		
		141	2,10	4,25
G30 28-30 mbar	auxiliaire semi.rap. rapide four grilloir ultr.rapid <sub>int</sub> <sub>ext</sub>	50	0,45	1,00
		65	0,60	1,65
		85	0,95	2,90
		90	1,20	3,30
		86		3,00
		37		
		97	2,10	4,25

#### PIUSSANCE ÉLÉMENTS

résistance inférieur	1,65 kw
résistance plafond	1,15 kw
résistance circulaire four	2,5 kw
grilloir	2,4 kw
ventilateur	25 w
eclairage électrique du four	15 w
ventilateur tangentiel	30 w

Cat: voir la plaque des données fonctionnelles sur la couverture;  
Classe 2.1

Cuisinières de type "X"

#### EQUIPEMENT

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Tournebroche
- Programmateur de fin cuisson monocommande
- Programmateur électronique

Pour la DISPOSITION DES BRÛLEURS 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 plaque des données fonctionnelles 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).

#### Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques.

Ces informations complètent celles de la fiche technique (autocollant) et du manuel d'instructions.

Cuisinière 165 S Multifunction	
Marque UE de qualité écologique	Non
Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes.	58,0
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes.	84,2
Consommation position stand-by en watts.	---
Surface utile de la lèchefrite en cm <sup>2</sup>	2877

## 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 plaque 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 m<sup>3</sup>/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 lieu sec, facile à atteindre, sans courants d'air. La tenir à une certaine distance des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc.).

Les parois des meubles adjacents doivent se trouver à une distance d'environ 2 cm de la cuisinière, résister à une température de 80° C et ne doivent 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. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". 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 .

- Raccordement avec tuyau métallique flexible ou avec tuyau métallique rigide (voir fig. 3 A et B):

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité, qui est fourni avec les accessoires de la cuisinière.

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

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

Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées.

Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).

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

- Pour le raccordement avec gaz liquide B/P, vérifier que la pression du gaz correspond à l'indication de la plaque des données fonctionnelles.

### IMPORTANT:

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.

- Le tube 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:

France: ISO 228-1

Nota: Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage de l'ABOUT EST INTERDIT.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaque des données fonctionnelles.
- 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).

## CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 4 et 5.

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 et 5.

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 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.

## UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

### AERATION 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 BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à 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").

### BRULEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à 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.

### 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 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

### CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

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).

- Si le disfonctionnement 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 du gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, après avoir reporté la manette sur la position de fermeture (●), on répète l'opération.

### 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 et double flamme = récipient de 22 cm au moins
- positionner correctement le chapeau sur le brûleur, les deux flèches doivent correspondre.

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères (○) et (●).

## UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE

- 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;
- 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 des mets et des goûts de chacun.

Mets à griller	Niveau	Temps en minutes	
		1° Côté	2° Côté
Viande modérément épaisse	2	7 - 8	5 - 6
Hamburger	2	8 - 10	7 - 9
Saucisse	2	8 - 10	8 - 10
Poisson modérément volumineux	2	7 - 9	6 - 8
Toasts	2	5 - 7	-

## 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).
- En partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette de sélection en sens horaire, on a les positions suivantes:
- symbole : allumage ampoule du four et voyant rouge, fonctionnement de la turbine.
  - symbole : cuisson conventionnelle du four "statique", la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.
  - symbole : cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.
  - symbole : cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.
  - symbole : allumage du grilloir , la manette du thermostat doit être en position de température maximum.
  - symbole : allumage du grilloir , la manette du thermostat doit être en position de température maximum. Le tournebroche est en marche.
  - symbole : cuisson avec four ventilé et allumage du grilloir

(sur la voûte du four), la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat. Le tournebroche est en marche.

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.

## Position manette thermostat Température en °C

Position	****	████
70	77	75
100	97	95
120	124	121
150	153	150
180	182	175
210	207	204
230	232	227
250	253	244

## CONSEILS POUR LA CUISSON DES GÂTEAUX

La cuisinière est équipée d'une "TÔLE POUR GÂTEAUX" émaillée, de la même forme que la lèchefrite, mais dont elle se différencie par un emboutissage moins profond de la cuvette centrale, élément important pour la bonne réussite de la cuisson. Les gâteaux doivent être cuits à une température modérée (généralement entre 150 et 200°C) et demandent le préchauffage du four (10 minutes environ).

La porte ne doit pas être ouverte tant que les 3/4 du temps de cuisson ne se sont pas écoulés.

Les pâtes fouettées doivent se détacher difficilement de la cuiller parce que la trop grande fluidité prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

**Tableau des desserts**

Type de dessert	Niveau		Température °C		Temps de cuisson en minutes
	Fonct. statique	Fonct. ventilé	Fonct. statique	Fonct. ventilé	
Génoise	2	2	160 - 180	150 - 170	50 - 65
Tarte aux fruits	2	2	160 - 180	150 - 170	45 - 55
Petits gâteaux	2	2	170 - 190	150 - 170	15 - 20
Pâte pour tarte	2	2	170 - 190	160 - 170	20 - 25
Tarte aux pommes	2	2	170 - 190	150 - 170	50 - 65
Tarte à la ricotta	2	2	180 - 200	150 - 170	65 - 75
Tarte "biskuit"	2	2	170 - 190	160 - 180	30 - 40
Tartes à pâte levée	2	2	170 - 190	160 - 180	35 - 45
Biscuits à pâte levée	2	2	170 - 190	150 - 170	25 - 35
Pizza	2	2	200 - 210	180 - 200	25 - 40
Choux	2	2	190 - 210 *	180 - 200	35 - 45
Macarons	2	2	120 - 140 *	100 - 120 *	40 - 60

**Tableau des viandes**

Type de viande	Niveau		Température °C		Temps de cuisson en minutes
	Fonct. statique	Fonct. ventilé	Fonct. statique	Fonct. ventilé	
Rôti de porc (1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	90 - 120
Filet de porc (1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	70 - 80
Rouleau de viande hachée (1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	55 - 70
Rôti de bœuf (1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	100 - 120
Roast-beef (1 kg)	2	2	200 - 220 *	180 - 190 *	35 - 45
Rôti de veau (1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	100 - 120
Oie (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	150 - 180
Poulet (1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	55 - 70
Dinde (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	180 - 220
Poisson (1,5 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	45 - 70

**UTILISATION DU TOURNEBROCHE**

- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- enfiler la pointe de la broche dans le moyeu du renvoi placé dans le châssis (voir fig. 6);
- enlever la poignée de la broche en la dévissant;
- placer le châssis support de broche à mi-hauteur du four en introduisant en même temps l'arbre de renvoi dans le moyeu du moteur (voir fig. 7);
- placer la lèchefrite dans la partie la plus basse du four en ayant soin d'y verser un peu d'eau;
- allumer le brûleur du grilloir;
- refermer délicatement la porte ;
- actionner le moteur en appuyant sur l'interrupteur spécial placé sur le bandeau;
- de temps en temps, huiler/graisser la viande. Quand elle est cuite, enlever le châssis du moyeu du moteur et revisser la poignée sur la tige de la broche.

**FOURS AVEC THERMOSTAT**

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anor-

male, consulter un technicien pour un contrôle du thermostat.

**UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (fig. 8)**

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 répère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le répère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le répère 0.

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

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (fig. 9)

Le programmeur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'usager.

A l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc synchroniser l'heure, au contraire toutes programmations ne seront pas correctes.

### SYNCRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (**DUREE DE CUISSON** et **FIN DE CUISSON**) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole **AUTO** clignote.

**NOTA:** lorsque le symbole **AUTO** clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

### TOUCHES "+" ET "-"

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

### FUNCTIONNEMENT MANUEL

- Presser la touche : le symbole **AUTO** s'éteint (si clignotant ou allumé en permanence), le symbole s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

### FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).

- Presser la touche **DUREE DE CUISSON** et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles **AUTO** et s'allument en permanence.

- Presser la touche **FIN DE CUISSON** et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole s'éteint, tandis que celui **AUTO** reste allumé.

- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson préselectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmeur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume automatiquement et le symbole s'allume.

- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole **AUTO** clignote, le symbole s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.

- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

### FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.

- Presser la touche **DUREE DE CUISSON** et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles **AUTO** et s'allument.

- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson préselectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.

- Après 25 minutes, le four et le symbole s'éteignent, le symbole **AUTO** clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.

- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

### MINUTEUR

- Presser la touche **MINUTEUR** et sélectionner le temps désiré à

l'aide de la touche "+" ou "-".

- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole **CLOCHE** s'allume.
- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole **CLOCHE** s'éteint.

### SONNERIE

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-" sera pressée.

### DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE

- Le programme démarre environ 4 secondes après les affichages.
- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme présélectionné en pressant la touche correspondante.

### ERREURS DE PROGRAMMATION

- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de **DUREE DE CUISSON** et l'on programme le temps de **FIN DE CUISSON** à 12h30.
- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche **MANUEL** et répéter correctement la programmation.
- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

### ANNULATION D'UN PROGRAMME

- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de **DUREE DE CUISSON**, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

### IMPORTANT

**A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSE LA TOUCHE** , SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.

### 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;
- 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.**
- Un éventuel échauffement excessif des parois extérieures du

four déclenchera le dispositif de sécurité qui interrompra l'alimentation électrique. Dès que la température baisse et arrive dans les limites acceptables, le courant est rétabli spontanément. Toutefois il faut rappeler qu'une intervention cyclique du dispositif est provoqué par une condition anomale de fonctionnement (ex. rupture du thermostat qui règle la température intérieure du four). Demander l'intervention d'un technicien.

- Au premier allumage du four et du gril, une odeur caractéristique et de la fumée pourront se dégager de la bouche du four. Cela est dû au traitement de la surface. Laisser le four fonctionner à vide avant d'introduire des aliments.
- Certains modèles sont dotés d'un moteur de refroidissement automatique.

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.**

- 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 operating data plate. The nameplate can be seen when the oven door is opened.
- **APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:**
  - EEC 73/23 and 93/88
  - EEC 89/336 (radio-frequency interference)
  - EEC 89/109 (contact with foods)
  - EEC 40/2002
  - EEC 92/75

<b>Nominal outside dimensions</b>	
Height at hob	mm 920
Depth with door closed	mm 640
Depth with door open	mm 1100
Width	mm 1000

<b>Oven working dimensions</b>	
Width	mm 745
Depth	mm 440
Height	mm 330
Volume	L 108

#### GAS BURNERS (injectors and flow-rates)

Gas	Burner	Injector	low flow-rate (kW)	nominal flow-rate (kW)
G20 20 mbar	auxiliar	76	0,45	1,00
	semi-rapid	94	0,60	1,65
	rapid	128	0,95	2,90
	oven	135	1,20	3,30
	grill	130	-	3,00
	ultra-rapid	63	2,10	4,25
	internal			
	ultra-rapid	140		
	external			
G25 25 mbar	auxiliar	78	0,45	1,00
	semi-rapid	99	0,60	1,65
	rapid	129	0,95	2,90
	oven	140	1,20	3,30
	grill	140	-	3,00
	ultra-rapid	65	2,10	4,25
	internal			
	ultra-rapid	141		
	external			
G30 28-30 mbar	auxiliar	50	0,45	1,00
	semi-rapid	65	0,60	1,65
	rapid	85	0,95	2,90
	oven	90	1,20	3,30
	grill	86	-	3,00
	ultra-rapid	37	2,10	4,25
	internal			
	ultra-rapid	97		
	external			

#### HEATING ELEMENT POWERS

bottom element	1.65 kW
top element	1.15 kW
oven circular element	2.50 kW
grill	2.40 kW
fan	25 W
oven light	15 W
tangential fan	30 W

Cat.: see operating data plate on cover; Class 2.1

Type "X" cookers

#### EQUIPMENT

Depending on the models, cooker may also have:

- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Rotisserie
- Single-control end of cooking timer
- Electronic timer

#### Useful information concerning the energy consumption of electric ovens.

This information completes and expands on the figures provided on the technical data sticker supplied with the instruction manual.

Cooker 165 S Multifunction	
EU environmental quality mark	No
Time required to cook a normal load in conventional mode in minutes.	58,0
Time required to cook a normal load in fan mode in minutes.	84,2
Power consumption in stand-by setting in Watts.	-----
Usable area of the dripping pan in cm <sup>2</sup>	2877

## 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 m<sup>3</sup>/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 adjoining sides of the kitchen units must be kept about 2 cm from the cooker, must not be higher than the work surface and must withstand a temperature of 80° C.

## CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the cooker, check that it is preset for the gas to be used. Otherwise, make the conversion as described in the section headed "Adapting to different gas types". 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 + 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. 3A). 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. 3C + D). (For butane/propane gas only).

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.**
- For operation with bottled gas B/P , check that the gas pressure is as indicated on the operating data plate.
- For LPG, use a hose which complies with the national regulations in force.
- 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.

## CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the operating data plate;
- 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 4and 5.

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 thermocouple sensor and the burner is shown in figures 4 and 5.

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 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.

## 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 knob (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 knob (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.

### 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 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.

- 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, after returning the knob to the off position () , repeat the operation;

### 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 and double flame burners = pans of at least 22 cm.
- make sure that the burner cap has been placed on the burner correctly; the two arrows must be aligned.

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

### HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL

- 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;

- 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).

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	Level	Time (minutes)	
		1st side	2nd side
Fairly thick pieces of meat	2	7 - 8	5 - 6
Hamburger	2	8 - 10	7 - 9
Sausages	2	8 - 10	8 - 10
Fairly thick fish	2	7 - 9	6 - 8
Toasted sandwiches	2	5 - 7	-

### 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:

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

Starting from the 0 (off) position and turning the selector knob clockwise, the following settings are obtained:

- symbol  : oven light and red light on, fan running.
- symbol  : conventional oven cooking without fan, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.
- symbol  : fan oven cooking on one or two levels, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.
- symbol  : fan oven cooking on one or two levels, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.
- symbol  : grill (in top of oven) on, the thermostat knob must be on the maximum temperature setting.
- symbol  : grill (in top of oven) on, the thermostat knob must be on the maximum temperature setting. The roaster is in operation.
- symbol  : fan oven cooking and grill (in top of oven) on, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob. The roaster is in operation.
- 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.

<b>Thermostat knob setting Temperature in °C</b>		
<b>Thermostat knob setting</b>	<b>***</b>	
70	77	75
100	97	95
120	124	121
150	153	150
180	182	175
210	207	204
230	232	227
250	253	244

#### DESSERT BAKING TIPS

The kitchen is fitted with an enamelled DESSERT TRAY, of the same shape as the drip tray, but with a shallower central cavity, which is essential for ensuring best results when baking desserts.

Desserts should be baked at a moderate heat (150 to 200 °C), with the oven preheated for around ten minutes.

Do not open the door before at least \_ of the baking time has passed.

Beaten mixtures should be stiff and cling to the spoon; excessive liquidity simply prolongs baking to no effect.

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.

#### Cakes and Biscuits Table

<b>Type of Sweet</b>	<b>Level</b>		<b>Temperature °C</b>		<b>Cooking time in minutes</b>
	<b>Static</b>	<b>Ventilated</b>	<b>Static</b>	<b>Ventilated</b>	
Sponge Cake	2	2	160 - 180	150 - 170	50 - 65
Fruit cake	2	2	160 - 180	150 - 170	45 - 55
Biscuits	2	2	170 - 190	150 - 170	15 - 20
Cake base	2	2	170 - 190	160 - 170	20 - 25
Apple cake	2	2	170 - 190	150 - 170	50 - 65
Cheesecake	2	2	180 - 200	150 - 170	65 - 75
Biskuit base	2	2	170 - 190	160 - 180	30 - 40
Leaven cakes	2	2	170 - 190	160 - 180	35 - 45
Leaven biscuits	2	2	170 - 190	150 - 170	25 - 35
Pizza	2	2	200 - 210	180 - 200	25 - 40
Puff pastry	2	2	190 - 210 *	180 - 200	35 - 45
Macaroons	2	2	120 - 140 *	100 - 120 *	40 - 60

#### Meat Table

<b>Type of meat</b>	<b>Level</b>		<b>Temperature °C</b>		<b>Cooking time in minutes</b>
	<b>Static</b>	<b>Ventilated</b>	<b>Static</b>	<b>Ventilated</b>	
Roast pork ( 2 pounds)	2	2	190 - 210	165 - 180	90 - 120
Fillet of pork (2 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	70 - 80
Meat loaf (2 pounds)	2	2	190 - 210	170 - 190	55 - 70
Roast beef (2 pounds)	2	2	200 - 220 *	180 - 190 *	35 - 45
Roast veal (2 pounds)	2	2	190 - 210	165 - 180	100 - 120
Goose (8 - 11 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	150 - 180
Chicken (2 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	55 - 70
Turkey (8 - 11 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	180 - 220
Fish (3 pounds)	2	2	190 - 210	165 - 180	45 - 70

## HOW TO USE THE ROTISSERIE

- impale the meat to be cooked on the spit and fix it in the centre using the two forks provided;
- insert the tip of the spit into the rotation hub on the frame (see fig. 6);
- unscrew the handle from the spit;
- place the spit support frame in the central runner of the oven, at the same time inserting the rotation shaft into the motor hub (see fig. 6);
- place the drip tray on the bottom runner of the oven and pour a little water into it;
- switch on the heating element;
- close the door gently;
- baste the meat from time to time. When it is cooked, remove the frame from the motor hub and screw the handle back on to the spit.

## OVENS WITH THERMOSTAT

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

## USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) (fig. 8)

This allows the cooking time to be programmed.

### Operation:

- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max.).
- 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 □.

## USE OF THE ELECTRONIC TIMER (fig. 9)

This allows the start time and cooking duration time to be programmed.

If food does not need to be watched, this timer can be selected even when the user is absent. Soon after installation and at any electrical supply cut-outs the display flashes; the clock must then be synchronized again to allow programming.

### SETTING THE TIMER TO THE CURRENT TIME

- The current time is set by pressing the 2 buttons (COOKING TIME and STOP) and the "+" or "-" button at the same time. Any previous programmes are cancelled and the AUTO symbol flashes.

NOTE: when the AUTO symbol is flashing the oven cannot be used manually.

### +" AND "-" BUTTONS

- Pressing the "+" or "-" buttons makes time go up or down at variable speed according to how long the button is pressed for.

### MANUAL USE

- Press the □ button: the AUTO symbol goes out (if flashing or permanently on) the ○ symbol lights up and the oven can be used by adjusting the thermostat knob and the selector switch according to the instructions given in the manual.

## AUTOMATIC OPERATION WITH END OF COOKING AND DURATION TIMERS

- Let's use an example: it is 9:25 am; you want the oven to switch on at 11 am and switch off at 12 pm (cooking time 1 hour).
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press "+" button until it shows 01.00, adjust using "-" button if necessary. The AUTO and ○ symbols come on permanently.
- Press the END OF COOKING button and within 5 seconds press "+" button until it shows 12.00. The ○ symbol goes out but the AUTO symbol remains permanently on.

- Move the oven thermostat knob to the desired temperature, and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on the oven light comes on and the timer is ready to start: at 11am the oven will come on automatically and the ○ symbol will light up.

- When cooking is over (12 am) the AUTO symbol flashes, the ○ symbol goes out and a buzzer sounds; to turn off the buzzer press any button.

- Move the thermostat and selector knob to the OFF position.

## SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION SELECTION

- Let's take an example: it is 11:35 am and you want the oven to stay on for 25 minutes from now on.

- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press the "+" button until it shows 00.25, adjusting the time with the "-" button if necessary. The AUTO and ○ symbols light up permanently.

- Turn the oven thermostat knob to the desired temperature and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on, the oven light comes on and the oven starts to operate.

- After 25 minutes the oven and the ○ symbol go out. The AUTO symbol flashes and the buzzer tells you that cooking is over: to turn off the buzzer press any button.

- Then move the oven thermostat knob and the selector switch to the OFF position.

### MINUTE MINDER

- Press the MINUTE MINDER button and choose the desired time using the "+" or "-" button.

- The BELL symbol lights up when the minute minder is in use.
- When the pre-set time is over, the buzzer sounds and the BELL symbol goes out.

### BUZZER

- The buzzer sounds at the end of a programme and lasts for a maximum of 7 minutes.

- To turn it off, press any button.

- Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the "-" button is pressed.

### STARTING AND CHECKING A PROGRAMME

- The programme starts after about 4 seconds of it being set.
- The set programme can be checked at any point by pushing the corresponding buttons.

### PROGRAMMING ERRORS

- Example: at 12:15 pm a COOKING DURATION time of 30 minutes is set and a END OF COOKING is programmed in at 12:30 pm.

- The programme error can be rectified by changing the duration or the end of cooking time, or by pressing the MANUAL button and programming again.

- If there is a programming error the oven will not come on.

### ANNULLING A PROGRAMME

- A programme can be cancelled by pressing the COOKING DURATION button and then the "-" button until the display shows 0.00.

### IMPORTANT:

**AT THE END OF EVERY PROGRAMMED COOKING OPERATION YOU ARE ADVISED TO PRESS THE □ BUTTON, OTHERWISE THE OVEN CANNOT BE OPERATED MANUALLY.**

### 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 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.**

- Any overheating of the outside walls of the oven will trip the safety device, which will cut off the power supply. The power supply will be restored automatically once the outside temperature of the oven has dropped back within acceptable limits. However, remember that if this device is tripped repeatedly, there is a malfunction (e.g. breakage of the thermostat which regulates the temperature inside the oven). Call in your service engineer.

- When the oven and grill are switched on for the first time there may be a typical smell and smoke may come out of the oven. This is because of the treatment applied to the surfaces. Operate the oven empty before placing foods inside.

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

- Some models are fitted an automatic cooling motor.

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

- 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 Produkt-verbesserung auch ohne Vorankündigung vor, selbstverständlich ohne daß hieraus dem Kunden ein Nachteil entsteht.
- Bei eventuellen Anfragen nach Ersatzteilen müssen Sie Ihrem Händler zusammen mit der Anfrage die Modellnummer und die Seriennummer, die auf dem Typenschild Funktionsdaten eingestanzt sind, mitteilen. Das Typenschild ist entweder zu sehen, wenn das Tellerwärmerfach geöffnet ist oder es befindet sich im hinteren Teil des Herds.

#### - GERÄT ENSTPRICHT DEN RICHT-LINIEN:

- 90/396/EWG;
- 73/23/EWG und 93/68/EWG;
- 89/336/EWG (Funkstörungen)
- 89/109/EWG (Kontakt mit Lebensmitteln)
- 40/2002/WG
- 92/75/WG

#### LEISTUNG ELEMENTE

Unterhitze	1,65 kW
Oberhitze	1,15 kW
Umluft-Ring-Heizkörper	2,5 kW
Grill	2,4 kW
Lüfter	25 W
Backofenbeleuchtung	15 W
Tangentialventilator	30 W

Katalog: siehe Funktionsdaten auf dem Deckblatt; Klasse 2.1

#### AUSSTATTUNG

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

- Zündsicherung für einen oder mehrere Brenner der Kochmulde;
- Elektrische Zündung der Kochstellen;
- Drehspieß;
- Zeitschaltautomatik;
- elektronische Zeitschaltautomatik.

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

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

Die elektrische Leistung wird auf dem Typenschild Funktionsdaten wiedergegeben. Das Typenschild ist entweder zu sehen, wenn das Tellerwärmerfach geöffnet ist oder es befindet sich auf der Rückseite des Herds.

Eine Kopie des Typenschildes ist auf dem Deckblatt der Anleitung aufgeklebt (nur bei den Gasherden oder Mischsystemen).

#### Nenn-Außenmaße

Bodenhöhe Kochmulde	mm 900
Tiefe mit geschlossener Tür	mm 600
Tiefe mit geöffneter Tür	mm 1060
Breite	mm 1000

#### Ofen-Nutzmaße

Breite	mm 740
Tiefe	mm 435
Höhe	mm 325
Volumen	L 104

#### Informationen zum Energieverbrauch der Elektrobacköfen.

Diese Informationen ergänzen die Informationen im technischen Datenblatt (Klebeschild), das der Gebrauchsanweisung beiliegt.

Backofen165 S  
Multifunction

Umweltzeichen der Europäischen Union	Nein
Erforderliche Garzeit in Minuten bei Standardbeladung und konventioneller Beheizung.	58,0
Erforderliche Garzeit in Minuten bei Standardbeladung und Beheizung mit Um- oder Heißluft.	84,2
Energieverbrauch in Watt im Stand-By-Betrieb.	-----
Nutzfläche des Backblechs in cm <sup>2</sup> .	2877

#### GASBRENNER (Düsen und Leistungen)

Gas	Brenner	Düse	reduzierte Leistung (kW)	Nenn-Leistung (kW)
G20 20 mbar	Hilfsbrenner	76	0,45	1,00
	Normalbrenner	94	0,60	1,65
	Schnellbrenner	128	0,95	2,90
	Backofen	135	1,20	3,30
	Grill	130		3,00
	Dreifachbr.innen	63	2,10	4,25
	Dreifachbr.aussen	140		
G30 28-30 mbar G31 37 mbar	Hilfsbrenner	50	0,45	1,00
	Normalbrenner	65	0,60	1,65
	Schnellbrenner	85	0,95	2,90
	Backofen	90	1,20	3,30
	Grill	86		3,00
	Dreifachbr.innen	37	2,10	4,25
	Dreifachbr.aussen	97		
G25 25 mbar	Hilfsbrenner	78	0,45	1,00
	Normalbrenner	99	0,60	1,65
	Schnellbrenner	129	0,95	2,90
	Backofen	140	1,20	3,30
	Grill	140		3,00
	Dreifachbr.innen	65	2,10	4,25
	Dreifachbr.aussen	141		

## INSTALLATION

Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften angeschlossen werden (DVGW - TRGI - Arbeitsblatt G 600, Technische Regeln für Flüssiggas TRF, DVGW - TR - GAS).

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

Die Einstellwerte sind auf der Typenschild-abbildung auf dem Deckblatt angegeben.

Dieses Gerät verfügt nicht über eine Vorrichtung für die Abfuhr der Abgase. Daher kann in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften das Gerät in Verbindung mit einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

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

## 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 m<sup>3</sup>/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.

Die Wände der angrenzenden Möbel sollen zum Herd einen Abstand von mindestens 2 cm aufweisen, ihre Höhe darf die Oberkante der Arbeitsfläche nicht überschreiten und sie sollen bis zu 80°C hitzebeständig sein.

## GASANSCHLUSS

Vor Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß es auf die gelieferte Gasart eingestellt ist. Andernfalls das Gerät wie im Abschnitt "Umstellung" beschrieben an die vorhandene Gasart anpassen. 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 Fig. 3-A-B):

Der Anschluß an die Gasversorgung kann mit einem starren Metallrohr (A) ausgeführt werden. Hierzu den Schlauchnippel (falls schon montiert) entfernen und den festen Anschlußstutzen auf den Gewindestutzen der Speiserampe schrauben; der für den festen Anschluß zu verwendende Anschlußstutzen befindet sich unter den Zubehörteilen des Herdes.

- Anschluß mit Gummischlauch an Schlauchnippel (siehe Fig. 3-B und C):

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

- Anschluß mit Metallschlauch (A):

Dieser Anschluß wird mit einem Metallschlauch ausgeführt, der den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften entspricht. Den Schlauch auf den Anschlußstutzen schrauben und einen geeigneten Dichtring einlegen.

**Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.**

- Für den Betrieb mit Flüssiggas ist sicherzustellen, dass der Gasdruck den Werten entspricht, die auf dem Typenschild

Funktionsdaten angegeben sind.

## WICHTIG

- Nur normierte Gummischläuche verwenden. Bei Betrieb mit Flüssiggas einen Schlauch verwenden, der den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften entspricht.
- Der Schlauch darf nicht geknickt sein und muß einen angemessenen Sicherheitsabstand zu heißen Oberflächen haben.

## ELEKTROANSCHLUSS

Vor Ausführung des Anschlusses sicherstellen,

- daß die Netzspannung mit der auf dem Typenschild Funktionsdaten übereinstimmt.
- 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 Fig. 2);
- wird das Gerät ohne Kabel geliefert, ist ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (siehe Schema Fig. 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 Erdanschluß des Geräts ordnungsgemäß ausgeführt wurde (siehe Schema Fig. 2).

## HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

Die richtigen Abstände zwischen der Elektrode und dem Brenner sind in den Abbildungen 4 und 5 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 Herds);
- Zündtransformator oder Mikroschalter defekt;
- Luftansammlung in den Leitungen (vor allem nach längerer Nicht-Verwendung des Herdes);
- Luft-Gas-Mischung nicht korrekt (schlechte Vergasung).

## ZÜNDSICHERUNG

Der richtige Abstand zwischen dem Fühler des Thermoelements und dem Brenner ist in den Abbildungen 4 und 5 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 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 Dicht-heitsprüfung 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.

#### 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 Uhrzeiger-sinn bis zum Symbol  (Kleinstellung der Flamme) weiterzudrehen.

##### ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN BEI BRENNERN MIT ZÜNDSECHE

- 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 wieder-holen.

##### ZÜNDSECHE

Die mit der Zündsicherung ausgestatteten Brenner bieten den Vorzug eines Schutzes im Fall eines unvorhergesehenen Erlöschen der Flamme. In diesem Fall wird nämlich die Gaszufuhr des betreffenden Brenners automatisch unterbrochen, um Gefähr-dungen 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.

- 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.
- In jedem Fall muss eine zu große Abgabe von unverbranntem Gas aus den Brennern vermieden werden. Wenn das Anzünden nicht in einer verhältnismäßig kurzen Zeit erfolgt, so wiederholen Sie den Vorgang, nachdem Sie zuvor den Drehschalter in die AUS-Stellung ( ) zurückgebracht haben.

##### 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, wobei der mit dem Herd gelieferte Reduzierrost zu verwenden ist;

- für Normalbrenner: ein Durchmesser von mindestens 14 cm;
  - für Starkbrenner und doppelten Flammenkranz = Kochgefäß mit mindestens 22 cm Durchmesser
  - sicherstellen, dass der Brennerkranz korrekt auf dem Brenner positioniert ist, die beiden Pfeile müssen übereinstimmen.
- ANMERKUNG:** den Bedienknebel niemals in einer Zwischenstellung zwischen der Großstellung und der AUS-Stellung (●) belassen.

#### BENUTZUNG DES GRILLS

- Das Heizelement einschalten.
- Das Grillgut auf den Rost legen.
- Den Rost in die oberste Einschubleiste schieben.
- Die Fettwanne in die darunter liegende Einschubleiste schieben.
- Die Backofentür vorsichtig zumachen.
- Nach einigen Minuten das Grillgut wenden, um auch die andere Seite der Infrarotstrahlung auszusetzen.

#### 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	Einschubhöhe	Zeit in Minuten	
		1. seite	2. seite
Dick Fleischstücke	2	7 - 8	5 - 6
Hamburger	2	8 - 10	7 - 9
Bratwürste	2	8 - 10	8 - 10
Dicker fisch	2	7 - 9	6 - 8
Toast	2	5 - 7	-

#### BENUTZUNG DES MULTIFUNKTIONS-ELEKTROBACKOFENS

Dank der verschiedenen Heizelemente, die über einen thermostatgeregelten Wahlschalter gesteuert werden, bietet dieser Backofen mehrere Beheizungsarten, die auf drei Hauptwärmeketten 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 Backofen-beleuchtung und der roten Kontrolllampe; Einschalten des Ventilators.
- Symbol  : Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze (konventionelle Beheizungsart); die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
- Symbol  : Backen/Braten mit Heißluft auf einer oder zwei Ebenen; die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
- Symbol  : Einschalten des Grills ; der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.
- Symbol  : Rundum-Grillen mit Infrarot-Strahlung und eingeschaltetem Ventilator; zum Braten von größeren Mengen Grillguts zu empfehlen; der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.
- Symbol  : schnelles Backen/Braten mit eingeschaltetem Ventilator; der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

Symbol  : Garen mit Umluftbetrieb und Grillbetrieb , die Ofentemperatur wird mit dem Thermostatschalter reguliert. Der Drehspieß ist in Betrieb. 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. das Grillgut direkt auf den Backofenrost stellen.
- Die Fettwanne 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.

Stellung Thermostatknebel Temperatur in °C		
Stellung Thermostatknebel		
70	77	75
100	97	95
120	124	121
150	153	150
180	182	175
210	207	204
230	232	227
250	253	244

#### HINWEISE FÜR DAS BACKEN

Der Herd ist mit einem lackierten „BACKBLECH“ ausgestattet. Es entspricht in seiner Form der zur Ausstattung gehörenden Fettwanne, unterscheidet sich jedoch durch die „geringere“ Vertiefung der gezogenen Mulde in der Mitte, eines wichtigen Elements für das gute Gelingen des Backvorgangs.

Blechkuchen und Gebäck erfordern eine mäßige Temperatur (normalerweise zwischen 180° und 200°C) und das Vorheizen des Backofens (ca. 10 Minuten).

Die Ofentür darf erst geöffnet werden, wenn mindestens \_ der Backzeit verstrichen ist.

Der Teigmasse muss zäh reißend vom Löffel fallen, da ein zu dünnflüssiger Teig die Backzeit unnötig verlängern würde.

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.

**Tabelle Backen:**

Gebäckart	Einschubhöhe	Temperatur °C		Backzeit Minuten
	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Ober-/Unterhitze	Heißluft
Sandkuchen	2	2	160 - 180	150 - 170
Obstkuchen	2	2	160 - 180	150 - 170
Kleingebäck	2	2	170 - 190	150 - 170
Tortenboden	2	2	170 - 190	160 - 170
Apfelkuchen, gedeckt	2	2	170 - 190	150 - 170
Quarktorte	2	2	180 - 200	150 - 170
Biskuittorte	2	2	170 - 190	160 - 180
Obstkuchen	2	2	170 - 190	160 - 180
Hefekleingebäck	2	2	170 - 190	150 - 170
Pizza	2	2	200 - 210	180 - 200
Windbeutel	2	2	190 - 210 *	180 - 200
Makronen	2	2	120 - 140 *	100 - 120 *
				40 - 60

**Tabelle Braten**

Fleischart	Einschubhöhe	Temperatur °C		Backzeit Minuten
	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Ober-/Unterhitze	Heißluft
Schweinebraten,Nacken (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180
Schweinefilet (ca. 1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180
Hackbraten (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190
Rinderbraten (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190
Roastbeef (ca. 1 kg)	2	2	200 - 220 *	180 - 190 *
Kalbsbraten (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180
Gans (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180
Hähnchen (ca. 1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180
Pute (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180
Fisch im Stück (ca.1,5 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180
				45 - 70

**BENUTZUNG DES DREHSPIESSES**

- das zu garende Fleisch auf den Bratspieß stecken und in der Mitte mit den beiden großen Gabeln blockieren;
- die Spießspitze in die Nabe des Drehantriebs im Rahmen stecken (siehe Abb. 6);
- den Bratspieß durch Schrauben aus seinen Griffen lösen
- den Drehspießrahmen auf den mittleren Absatz im Ofen schieben und dabei gleichzeitig die Welle des Drehantriebs in die Motornabe einstecken (siehe Abb.7);
- die Fettpfanne auf den untersten Absatz im Ofen schieben und etwas Wasser hineingeben;
- den Heizwiderstand des Grills einschalten;
- die Backofentür vorsichtig zumachen;
- das Fleisch hin und wieder mit Fett bestreichen. Nach dem Garen den Rahmen aus der Motornabe ziehen und den Griff wieder an die Bratspießnabe anschrauben.

**BACKOFEN MIT THERMOSTAT**

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

**BENUTZUNG DER ZEITSCHALT-AUTOMATIK (OHNE UHR)(Fig.18)**

- 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 Zeitschalt-automatik die Stellung 0 erreicht, ist der Garvorgang beendet. Die Beendigung des Garvorgangs erfolgt automatisch.
- Den Temperaturregler auf Symbol ● stellen.
- Den Funktionswahlschalter in Schalt-stellung 0 bringen.
- WICHTIG:** Der Backofen funktioniert ohne die Zeitschaltautomatik nur dann, wenn sich der Drehknopf der Zeitschaltautomatik in Schaltstellung "Manuell" ▶ befindet.

## BENUTZUNG DER ELEKTRONISCHEN ZEITSCHALTAUTOMATIK (Fig. 9)

Sie gestattet die Voreinstellung der Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs und die Einstellung der Garzeit. Wenn die Zubereitung der Speise im Backofen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Bei der Installation oder nach einer längeren Zeitdauer, in der die Stromversorgung des Herds unterbrochen war, blinkt die Anzeige. Das bedeutet, daß die Uhr eingestellt werden muß, da sich sonst die Programmeingaben als nicht korrekt erweisen.

### STELLEN DER UHR

- Gleichzeitig die 2 Tasten (**GARZEIT** und **ENDE GARZEIT**) und eine der Tasten "+" oder "-" drücken, um die Uhr zu stellen. Durch diese Operation werden alle eventuell zuvor gespeicherten Programme gelöscht und das Symbol **AUTO** blinkt.

**ANMERKUNG:** wenn das Symbol **AUTO** blinkt, kann der Backofen nicht manuell betrieben werden.

### TASTEN "+" UND "-"

- Durch Drücken der Tasten "+" oder "-" wird die Zeit mit variabler Geschwindigkeit erhöht bzw. verkürzt, je nachdem, wie lange die Tasten gedrückt werden.

### MANUELLER BETRIEB

- Die Taste  drücken: das Symbol **AUTO** erlischt (wenn es zuvor blinke oder ständig leuchtete) und das Symbol  leuchtet auf. Nun kann der Backofen durch Betätigung des Temperaturreglers und des Funktionswahlschalter wie im Handbuch beschrieben in Betrieb genommen werden.

### AUTOMATIKBETRIEB MIT PROGRAMMIERTER GARZEIT UND PROGRAMMIERTEM ENDE DES GARVORGANGS

- Beispiel: es ist 9.25 Uhr. Der Backofen soll sich um 11.00 Uhr einschalten und um 12.00 ausschalten (Garzeit: 1 Stunde).
- Taste **GARZEIT** und innerhalb von 5 Sekunden die Taste "+" drücken, bis 01.00 angezeigt wird. Die Einstellung ggf. durch Drücken der Taste "-" korrigieren. Die Symbole **AUTO** und  leuchten nun ständig.
- Die Taste **ENDE GARZEIT** und innerhalb von 5 Sekunden die Taste "+" drücken, bis 12.00 angezeigt wird. Das Symbol  erlischt, während das Symbol **AUTO** weiterhin ständig leuchtet.
- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart stellen. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf, die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet und die Zeitschaltautomatik ist aktiviert: um 11.00 Uhr wird der Backofen automatisch eingeschaltet und das Symbol  leuchtet auf.
- Nach Ablauf der Garzeit (12.00 Uhr) blinkt das Symbol **AUTO**, das Symbol  erlischt und ein akustisches Signal kündigt das Ende der Garzeit an. Zum Ausschalten des akustischen Signals genügt es, eine beliebige Taste zu drücken.
- Dann den Temperaturregler des Backofens und den Funktionswahlschalter in die AUS-Stellung drehen.

### HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT PROGRAMMIERTER GARZEIT

- Beispiel: es ist 11.35 Uhr und der Backofen soll ab diesem Moment für die Dauer von 25 Minuten eingeschaltet bleiben.
- Taste **GARZEIT** und innerhalb von 5 Sekunden die Taste "+" drücken, bis 00.25 angezeigt wird. Die Einstellung ggf. durch Drücken der Taste "-" korrigieren. Die Symbole **AUTO** und  leuchten nun ständig.

Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart stellen. Die rote Kontrolllampe und die Backofenbeleuchtung leuchten auf und der Backofen wird eingeschaltet.

- Nach 25 Minuten erlischt das Symbol  und der Backofen wird ausgeschaltet. Das Symbol **AUTO** blinkt und ein akustisches Signal kündigt das Ende der Garzeit an. Zum Ausschalten des akustischen Signals genügt es, eine beliebige Taste zu drücken.
- Dann den Temperaturregler des Backofens und den

Funktionswahlschalter in die AUS-Stellung drehen.

### KURZZEITWECKER

- Die Taste **KURZZEITWECKER** drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten "+" und "-" einstellen.
- Während des Betriebs des Kurzzeitweckers leuchtet das Symbol **GLOCKE**.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal und das Symbol **GLOCKE** erlischt.

### AKUSTISCHES SIGNAL

- Das akustische Signal ertönt am Ende eines Back-/ Bratprogramms für die Dauer von 7 Minuten.
- Zum Ausschalten des akustischen Signals genügt es, eine beliebige Taste zu drücken.
- Durch Drücken der Taste "-" kann die Frequenz des akustischen Signals geändert werden, wenn zuvor keine Funktion aktiviert wurde. Es kann zwischen 3 unterschiedlichen Signalen gewählt werden. Das gewählte akustische Signal ertönt solange wie die Taste "-" betätigt wird.

### PROGRAMMBEGINN UND KONTROLLE

- Das Programm beginnt etwa 4 Sekunden nach der Programmeingabe.
- Das eingestellte Programm kann jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste überprüft werden.

### PROGRAMMIERFEHLER

- Beispiel: um 12.15 Uhr wird eine **GARZEIT** von 30 Minuten Dauer und das **ENDE GARZEIT** für 12.30 Uhr festgelegt.
- Der Programmierfehler kann korrigiert werden, indem man die Garzeit oder das Ende der Garzeit ändert, bzw. die Taste **MANUELL** drückt und dann die Programm-eingabe in der richtigen Weise vornimmt.
- Wenn ein Programmierfehler vorliegt, wird der Backofen nicht eingeschaltet.

### LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

- Man kann ein Programm löschen, indem man zunächst die Taste **GARZEIT** und anschließend die Taste "-" drückt, bis auf dem Display die Anzeige 0.00 erscheint.

### WICHTIG:

**AM ENDE JEDES GARPROGRAMMS EMPFIEHLT ES SICH DIE TASTE  ZU DRÜCKEN, DA DER BACKOFEN ANDERNFALLS NICHT IM MANUELLEN BETRIEB FUNKTIONIERT.**

### 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.
- Stöße gegen die emaillierten Teile und die Zündkerzen (falls vorhanden) vermeiden.
- Wenn der Herd nicht gebraucht wird, sollte normalerweise der Haupt- bzw. Wandgasfahnen geschlossen werden.
- **Den Herd auf keinen Fall am Backofentürgriff hochheben.**
- Eine eventuelle Überhitzung an den Außenwänden des Backofens bewirkt das Ansprechen der Sicherheitsvorrichtung mit Unterbrechung der Stromzufuhr. Die Wiederaufnahme der Stromzufuhr erfolgt automatisch, nachdem die Außen-temperatur des Backofens wieder unter die zulässigen Grenzen abgesunken ist. Es ist jedoch darauf hinzuweisen, daß das eventuell häufiger auftretende Ansprechen der Sicherheitsvorrichtung auf eine Betriebsstörung zurückzuführen ist (z.B. Defekt am Thermostat, das die InnenTemperatur des Ofens reguliert). In diesem Fall ist ein Techniker hinzuzuziehen.
- Bei der ersten Einschaltung des Backofens und des Grills können ein gewisser Geruch und Rauch aus dem Ofen selbst austreten. Dies ist durch die Oberflächenbehandlung bedingt. Vor dem ersten Garen sollte der Ofen eine Weile leer betrieben werden.
- Einige Modelle sind mit einem Motor zur Kühlung ausgestattet.

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.**

- Wij wensen U van harte te bedanken voor het kiezen van één van de kwaliteits-produkten 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 produkt, veranderingen aan te brengen, die in ieder geval op generlei wijze ongemak bij de gebruiker zullen veroorzaken.

- Voor het bestellen van eventuele vervangingsonderdelen moet u op het, bij de wederverkoper ingediende verzoek, het nummer van het model en het serienummer, dat op het typeplaatje met de functiegegevens staat afgedrukt, vermelden. Het typeplaatje is zichtbaar bij het openen van de bordenwarmer of aan de achterkant van het fornuis.

#### - HET APPARAAT STEMT OVEREEN MET DE RICHTLIJNEN:

- EEG 90/396
- EEG 73/23 en 93/68
- EEG 89/336 (Radiostoringen)
- EEG 89/109 (Contact met levens-middelen)
- EEG 40/2002
- EEG 92/75

#### VERMOGEN VAN DE ELEMENTEN

weerstand onder	1,65 kW
weerstand boven	1,15 kW
ronde ovenweerstand	2,5 kW
grill	2,4 kW
ventilator	25 W
ovenverlichting	15 W
tangentiële ventilator	30 W

Cat.: zie typeplaatje met de functiegegevens op de omslag;  
Klasse 2.1

Fornuis van het type "X"

#### TOEBEHOREN

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
- Draaispit
- Programmering einde kooktijd met één enkele knop
- Elektronische programmering

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 weergegeven op het typeplaatje met de functiegegevens. Het typeplaatje is zichtbaar bij het openen van de bordenwarmer of aan de achterkant van het fornuis.

Een kopie van het typeplaatje is op de omslag van de handleiding geplakt (uitsluitend voor gas- of gemengde apparaten).

#### Nuttige informatie met betrekking tot het energieverbruik van de elektrische ovens

Deze informatie completeert en verrijkt de informatie van de technische specificaties (sticker), geleverd samen met het instructiehandboekje.

Nomiale buitenafmetingen	
Hoogte bij de kookplaat	mm 920
Diepte bij gesloten deur	mm 640
Diepte bij geopende deur	mm 1100
Breedte	mm 1000

Nuttige afmetingen oven	
Breedte	mm 745
Diepte	mm 445
Hoogte	mm 330
Inhoud	L 108

#### GASBRANDERS (inspuiters en vermogen)

Gas	Brander	Inspuiters	gereduceerd vermogen (kW)	nominaal vermogen (kW)
G25 25 mbar	hulp	78	0,45	0,90
	halfsnel	99	0,60	1,65
	snel	129	0,95	2,90
	oven brander	140	1,20	3,30
	grill brander	140		3,00
	driekroon binnen.	65		
	driekroon buiten	141	2,10	4,25
G30 28-30 mbar G31 37 mbar	hulp	50	0,45	1,00
	halfsnel	65	0,60	1,65
	snel	85	0,95	2,90
	oven brander	90	1,20	3,30
	grill brander	86		3,00
	driekroon binnen	37		
	driekroon buiten	97	2,10	4,25

Oven165 S Multifunctieoven	
EU ecolabel milieukeurmerk	Nee
Tijd noodzakelijk voor het statisch koken van een normale hoeveelheid in minuten.	58,0
Tijd noodzakelijk voor het geventileerd koken van een normale hoeveelheid in minuten.	84,2
Verbruik in de stand-by stand uitgedrukt in watt	-----
Nuttig kookoppervlak druippan in cm <sup>2</sup>	2877

## 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 afstellingsvooraarden van het apparaat staan op het etiket op de omslag beschreven.

Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinrichting voor verbrandingsprodukten. 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.

Vooral de toevoer van de lucht, noodzakelijk voor de verbranding mag nooit minder dan  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per elke kW nominaal geïnstalleerde capaciteit bedragen.

## PLAATSING

Het fornuis ontdoen van alle verpakkingsaccessoires, met inbegrip van de folies die verchroomde 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.

De wanden van de nevenliggende meubels moeten zich op een afstand van minimaal circa 2 cm van het fornuis bevinden, mogen niet hoger zijn dan het werkblad en moeten bestendig zijn tegen een temperatuur van 80° C.

## AANSLUITING OP DE GASTOEVOER

Alvorens over te gaan tot aansluiting op het gasnet controleren of de afstelling van het fornuis overeenkomt met het type gas waar hij mee zal worden gevoed. Als dit niet het geval mocht zijn moet het fornuis worden aangepast zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan de verschillende gassen". De aansluiting op het gasnet wordt aan de rechterkant uitgevoerd. Als de slang achter de keuken langs moet lopen, moet deze langs de onderkant van het fornuis lopen omdat hier de temperatuur ongeveer 50°C zal bedragen.

- Niet flexibele aansluiting (zie fig. 3-A-B):

De aansluiting op het gas kan met een metalen pijp (A) worden uitgevoerd. Hiertoe de slangaansluiting (indien al gemonteerd) verwijderen en het niet flexibele verloopstuk op het met schroefdraad uitgevoerde verloopstuk van het inlaatstuk draaien; het voor de niet-flexibele verbinding te gebruiken verloopstuk bevindt zich, indien niet reeds op het inlaatstuk gemonteerd, bij de andere accessoires van het fornuis.

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

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

- Aansluiting met een flexibele metalen slang (A):

Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een slang overeenkomstig de geldende nationale normen, die, met plaatsing van de speciale sluitende pakking op het verloopstuk wordt geschroefd.

**- Na installatie de goede afsluiting van de verbindingen controleren.**

- Bij gebruik van het apparaat met vloeibaar gas (Butaan/Propan), moet u controleren of de gasdruk overeenstemt met hetgeen aangegeven op het typeplaatje met de functiegegevens).

## BELANGRIJK:

- Uitsluitend genormaliseerde rubberen slangen gebruiken. Voor gebruik bij LPG een slang en drukregelaar overeenkomstig de geldende nationale normen gebruiken
- Knikken in de slang voorkomen en een gepaste afstand ten opzichte van de warme wanden in acht nemen.
- Verwijzingen naar de installatie-vooraarden voor de aansluiting van het apparaat op het gas:  
België: ISO 7-1

## AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Alvorens tot de aansluiting over te gaan, controleren of:

- de netspanning overeenstemt met hetgeen aangegeven op het typeplaatje met de functiegegevens.
- de aardaansluiting goed werkf.

Als het stopcontact niet eenvoudig toegankelijk is dient de installateur een onderbrekingschakelaar met contact-openingen 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.

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 ontstekingsstift;
- verkeerde afstand tussen brander en elektrode;
- draad naar de ontstekingsstift kapot of zonder isolatie;-
- vonk ontladt 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 carburatie).

## 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.

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 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 bekraftigen: ongeveer 10 seconden;  
Tijd noodzakelijk voor de automatische ingreep na het doven van de vlam: niet meer dan 90 seconden.

#### WAARSCHUWINGEN

- Alvorens tot technische ingrepen op het fornuis over te gaan dient de stekker uit het stopcontact te worden verwijderd en de gastoovoer 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 ontstekingsstiften (indien aanwezig) zich niet in de nabijheid van de inspuiters 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 ontluchtingsopeningen 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 KOKPLATEN

- Op de knop drukken en naar links draaien tot aan het symbool  op de knop (hoogste stand van de vlam);
- tegelijkertijd een brandende lucifer bij de kop van de brander houden en de knop gedurende ongeveer 10 sec. ingedrukt 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 her knop (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.

##### 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 gastoovoer 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 gastoovoer mogen niet meer dan 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.

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;
- Een overmatige uitstroming van onverbrand gas uit de branders moet in ieder geval worden vermeden. Indien de ontsteking niet binnen een relatief korte tijd plaatsvindt, moet u, na de knop weer in de gesloten stand (●) te hebben gezet, de procedure herhalen.

##### HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS VAN DE KOKPLAAT

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 = pot of pan van minstens 8 cm. en met gebruikmaking van het bijgesloten reduktierooster.
- voor de halfsnelle brander = pot of pan van tenminste 14 cm.
- voor de snelbrander en die met dubbele vlamkroon = pot of pan van tenminste 22 cm.
- controleer of u de vlamverdeler op correcte wijze op de brander heeft geplaatst: de twee pijltjes moeten overeenstemmen.

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

#### HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL

- het grill element;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten ;
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen.

De grill moet uitsluitend op zijn nominale caloriercapaciteit te worden gebruikt.

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

De weerstand 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 de weerstand wijzen.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel worden gebruikt, waarbij dient te 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	Niveau	Tijdsduur in minuten	
		1e zijde	2e zijde
Dikke vleessoorten	2	7 - 8	5 - 6
Hamburger	2	8 - 10	7 - 9
Worstjes	2	8 - 10	8 - 10
Flinke vis	2	7 - 9	6 - 8
Geroosterd brood	2	5 - 7	-

#### ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN

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

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

Vanuit stand 0 (uit) krijgen we bij het rechtsom draaien van de keuzeknop achtereenvolgens de volgende standen:

- symbool  : ontsteking ovenverlichting en rode controlelampje, werking van de ventilator.
- symbool  : conventionele kookwijze "statische" oven, de oventemperatuur wordt geregeld met behulp van de thermostaatknop.
- symbool  : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus, de oventemperatuur wordt geregeld met behulp van de thermostaatknop.
- symbool  : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus, de oventemperatuur wordt geregeld met behulp van

de thermostaatknop.

- symbool  : ontsteking van de grill , de thermostaatknop moet in de stand van de maximumtemperatuur staan.
  - symbool  : ontsteking van de grill , de thermostaatknop moet in de stand van de maximumtemperatuur staan. Het draaispit is ingeschakeld.
  - symbool  : koken met geventileerde oven en ontsteking van de grill , de oventemperatuur wordt geregeld met behulp van de thermostaatknop. Het draaispit is ingeschakeld.
- 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.

Stand thermostaatknop	Temperatuur in °C	
		
70	77	75
100	97	95
120	124	121
150	153	150
180	182	175
210	207	204
230	232	227
250	253	244

#### BAKTIPS VOOR DESSERTS.

De keuken is uitgerust met een geglaasuurde bakplaat voor desserts, met dezelfde vorm als de lekbak, maar met een ondiepere gleuf in het midden, wat het beste resultaat levert voor desserts.

Desserts moeten worden gebakken bij een gemiddelde temperatuur (150 tot 200 °C), in een oven die ongeveer tien minuten is voorverwarmd.

Open de klep pas als ten minste \_ van de baktijd is verstreken.

Geklopte mengsels moeten stijf zijn en aan de lepel blijven kleven; een te vochtig mengsel heeft als nadeel dat de baktijd langer wordt

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

**Gebaktabel**

Soort gebak	Niveau		Temperatuur °C		Duur kooktijd in minuten
	Statische werking	Geventileerde werk.	Statische werking	Geventileerde werking	
Cake	2	2	160 - 180	150 - 170	50 - 65
Vruchtentartaart	2	2	160 - 180	150 - 170	45 - 55
Biscuit	2	2	170 - 190	150 - 170	15 - 20
Taartbodem	2	2	170 - 190	160 - 170	20 - 25
Appeltaart	2	2	170 - 190	150 - 170	50 - 65
Ricotta-taart	2	2	180 - 200	150 - 170	65 - 75
Biscuit taart	2	2	170 - 190	160 - 180	30 - 40
Gerezen taarten	2	2	170 - 190	160 - 180	35 - 45
Gerezen biscuits	2	2	170 - 190	150 - 170	25 - 35
Pizza	2	2	200 - 210	180 - 200	25 - 40
Beignets	2	2	190 - 210 *	180 - 200	35 - 45
Bitterkoekjes	2	2	120 - 140 *	100 - 120 *	40 - 60

**Vleestabel**

Soort vlees	Niveau		Temperatuur °C		Duur kooktijd in minuten
	Statische werking	Geventileerde werk.	Statische werking	Geventileerde werking	
Varkensgebraad (1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	90 - 120
Varkensfilet (1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	70 - 80
Grote gehaktbal (1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	55 - 70
Rundergebraad (1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	100 - 120
Rosbief (1 kg)	2	2	200 - 220 *	180 - 190 *	35 - 45
Kalfsgebraad (1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	100 - 120
Gans (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	150 - 180
Kip (1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	55 - 70
Kalkoen (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	180 - 220
Vis (1,5 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	45 - 70

**HET GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT**

- rijg het te braden vlees op de spies en zet het in het midden vast met behulp van de twee grote vorkklemmen;
- steek de punt van de spies in de aangedreven naaf op het frame (zie afb. 6);
- schroef de handgreep van het braadspit;
- plaats het draagframe van de spies op de middelste richel van de oven en plaats de aandrijfias in de naaf van het elektromotortje (zie afb. 7);
- plaats de druippan op de onderste richel van de oven en vergeet niet er een beetje water in te doen;
- schakel het grillelement in;
- de deur voorzichtig sluiten ;
- bevochtig zo nu en dan het vlees. Verwijder, als het koken is voltooid, het frame van de naaf van het motortje en draai de handgreep weer vast op de spies.

**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.

**PROGRAMMEREN VAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD MET EEN ENKELE KNOP (ZONDER KLOK) (fig. 8)**

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

Werking:

- De knop op de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min.).
  - 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.



openingen van de branderhouders komt, daar dit gevaar op zou kunnen opleveren.

- De ontstekingsstiften voor de elektrische ontsteking moeten na elk gebruik schoon worden gemaakt en afgedroogd; vooral als er is gemorst of overgekookt.
- Niet tegen de geëmailleerde delen en ontstekingsstiften (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.

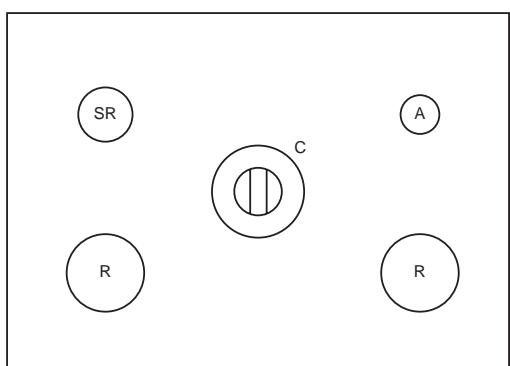
**- U MAG HET HANDVAT VAN DE OVENDEUR NOOIT GEBRUIKEN OM HET FORNUIS MEE OP TE TILLEN**

- Een eventuele overmatige verhitting van de buitenwanden van de oven zal de beveiligingsinrichting in werking doen treden. Deze elektrische voeding zal onderbreken. Het herstel van de voeding gebeurt automatisch zodra de buittentemperatuur van de oven weer binnen de vastgestelde limieten zal zijn teruggekeerd. Er wordt echter op gewezen dat een eventuele regelmatige interventie van de beveiliging door een abnormale gebruikssituatie (bijv. een defect aan de thermostaat die de temperatuur binnen de oven regelt) veroorzaakt wordt. In zo'n geval dient de hulp van de technicus te worden ingeroepen.
- Als de oven en grill voor de eerste keer worden aangestoken is het mogelijk dat een typische brandlucht wordt waargenomen en kan er rook uit de ovenmond zelf komen. Dit is het gevolg van de oppervlakte-behandeling. Het wordt aanbevolen de oven eerst leeg te laten functioneren, alvorens er gerechten in te bereiden.
- Sommige modellen zijn uitgerust met een koelmotor.

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 stroomdispersies worden geconstateerd, dient onmiddellijk een technicus te worden geraadpleegd.**

# Figures / Figures/ Abbildungen/Afbeeldingen

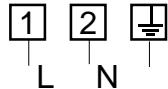


A = Auxiliaire/Auxiliary/Hilfsbrenner/ Sudderbrander  
 SR = Semi-rapide/Semi-rapid/Normaal br./Normalbrenner  
 R = Rapide/ Rapid//Schnellbrenner/Sterkbrander  
 C = Triple flamme/Ultra-rapid/Kranzbrenner/ Wokbrander

## SCHEMA DES BRANCHEMENTS CONNECTION DIAGRAM ANSCHLUSSPLAN AANSLUITSCHAEMA

230 V BIPHASE / TWO-PHASE / ZWEIFASIG/TWEEFASIG /

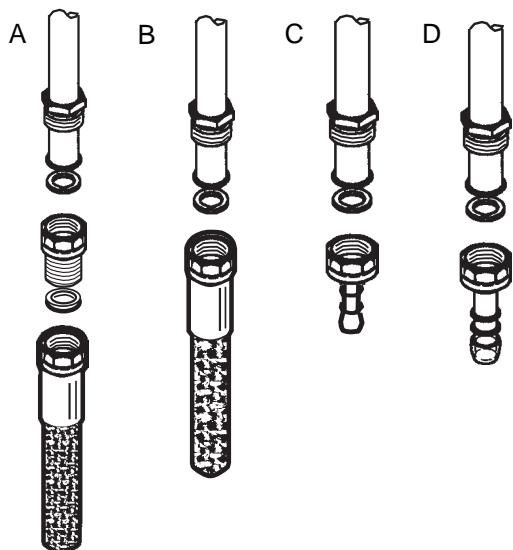
Section câble  
Wire gaugel  
Leiterquerschnitt  
Doorsneede kabel



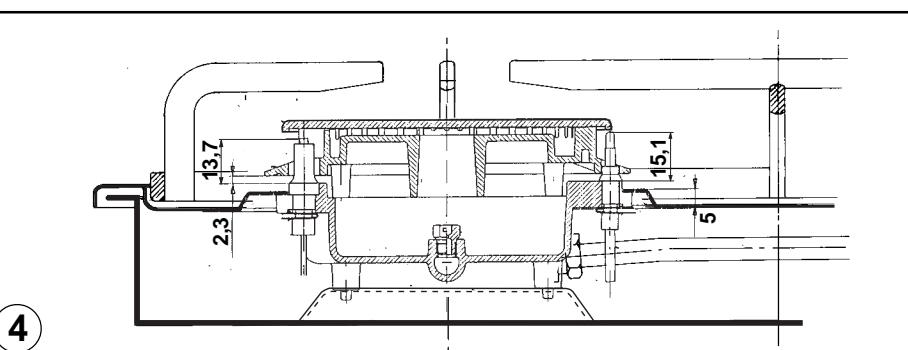
> 3,5 kW 3x2,5 mm<sup>2</sup>  
 2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm<sup>2</sup>  
 0 - 2,2 kW 3x1 mm<sup>2</sup>

②

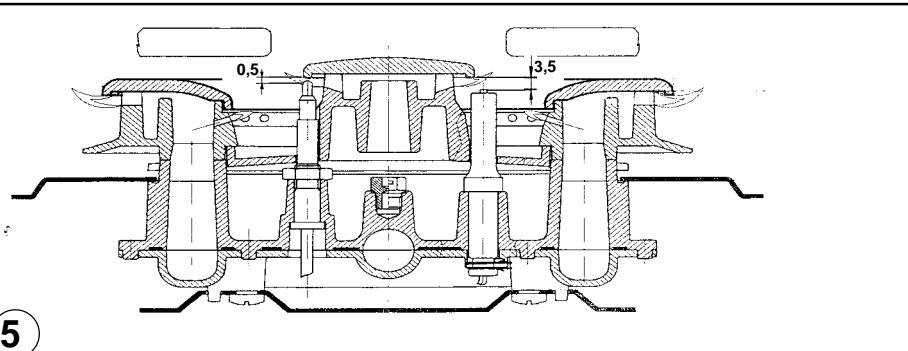
①



③

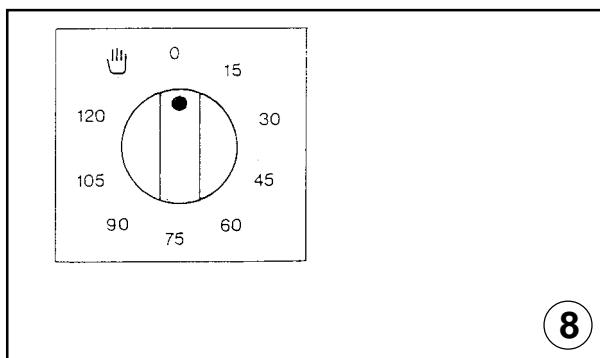
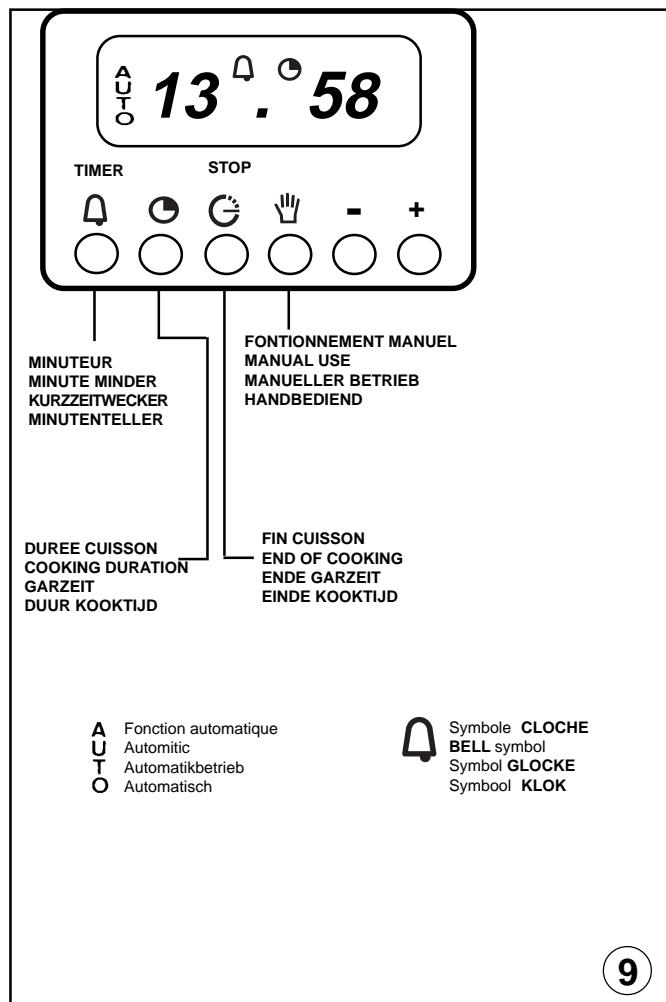
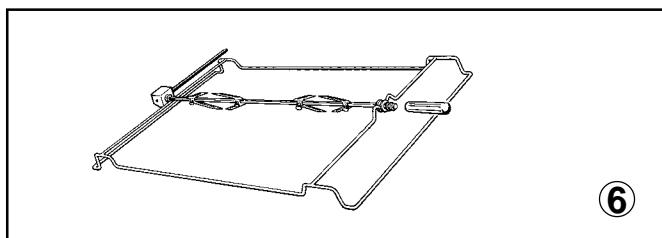


④



⑤

## Figures / Figures/ Abbildungen/Afbeeldingen



**ATAG**