

**FR** Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement

**NL** Aanwijzingen voor gebruik, inbouw en aansluiting



Cuisinière électrique pose libre

Vrijstaand elektrisch fornuis

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (électrique) et aux amendements respectifs.

L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- CEE 2006/95 concernant la sécurité électrique.
- CEE 2004/108 concernant la compatibilité électro-magnétique.

Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.

Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.



Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

## SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION	page	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	pages	4-6
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	pages	7-15
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	page	15
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	page	16
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	pages	17-18
SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES	page	19

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

**L'utilisation de votre nouvel appareil est très simple. Cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment.**

- L'installation et les opérations d'entretien mentionnés dans la section "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR" doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié.
- L'installation de l'appareil et l'aération du local où sera installé l'appareil doivent être exécutés conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson de type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, car dangereux et non garanti.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.
- La sécurité électrique de l'appareil est assurée quand la cuisinière est correctement branchée à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez la capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur l'appareil).

**L'utilisation d'un appareil électrique entraîne l'application de quelques règles fondamentales:**

- > NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.
- > NE PAS utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- > NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- > NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.....).
- > Il n'est pas prévu que le produit est utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, par l'inexpérience ou peu familiers avec le produit, sauf s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou recevoir des instructions préliminaires de l'appareil.
- # Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Lors de la première utilisation du four de l'appareil, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, à la température maximum, pendant environ deux heures pour éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Pendant toute cette opération, aérez le local.
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.
- Nettoyez le four après chaque cuisson. Les résidus d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four, car ils pourraient s'avérer dangereux au cas où l'appareil serait mis en service par mégarde.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité de la cuisinière, assurez-vous que le câble d'alimentation des appareils utilisés n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de la cuisinière.
- Après chaque utilisation du four et des foyers de cuisson, assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position "fermeture" ou "éteint", c'est à dire que le "•" de la manette doit se trouver en face du pictogramme "I" gravé sur le bandeau.
- Avant toute opération de nettoyage, de réglage, de transformation ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faudra l'arrêter, le débrancher du réseau électrique et du réseau gaz et éviter toute intervention. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Service Après-Vente en spécifiant le problème rencontré et la référence de votre appareil.

## GÉNÉRALITÉS

La cuisinière est équipée d'une table de travail électriques avec éléments chauffants en vitrocéramique.

Sur le bandeau, au-dessus de chaque manette, un schéma indique l'élément chauffant correspondant à la manette. La combinaison des différents éléments chauffants offre toutes les possibilités de cuisson.

La cuisinière est équipée d'un four électrique à convection forcée avec ventilation et est équipée d'un programmateur électronique.

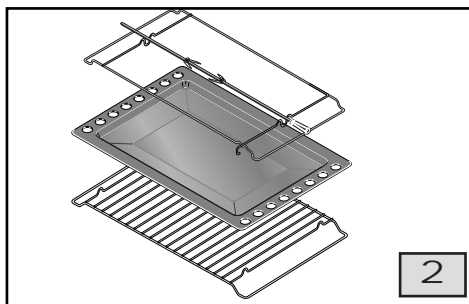
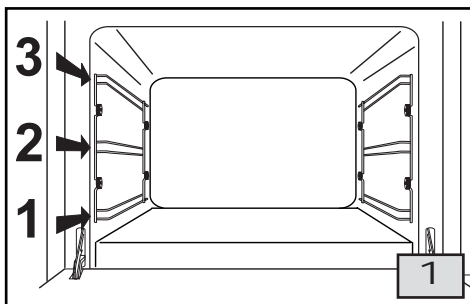
Cet accessoire permet d'utiliser le four sans surveillance, cependant, afin de garantir une utilisation en toute quiétude, un thermostat de sécurité a été prévu qui se déclenche dès qu'une panne se vérifie sur le thermostat principal. Dans ce cas l'alimentation électrique est temporairement interrompue: **ne tentez pas de réparer vous même la panne, mais éteignez la cuisinière et contactez le centre de service après-vente le plus proche.**

Les parois du four sont équipées de glissières (fig.1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous (fig. 2)

- grille du four
- lèche-frite ou plat lèche-frite
- support tournebroche + broche

La cuisinière peut être équipée d'un tiroir sous le four **non démontable** qu'il peut être utilisé pour ranger les accessoires.

**Attention: dans ce dernier cas, il est absolument interdit d'y mettre des produits inflammables parce qu'à l'intérieur les surfaces deviennent chaudes.**



## DESCRIPTION DES COMMANDES

### MANETTE ELEMENTS CHAUFFANTS (fig.A)

En tournant cette manette vers la droite ou la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes:

**0** = éléments chauffants à l'arrêt









**de 1 à 12** =réglage de puissance minimum à maximum

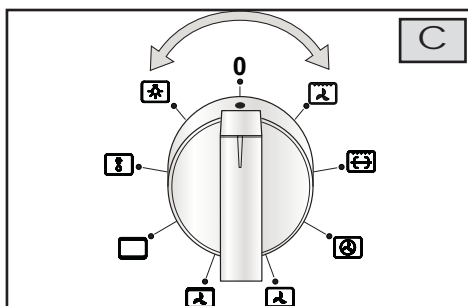
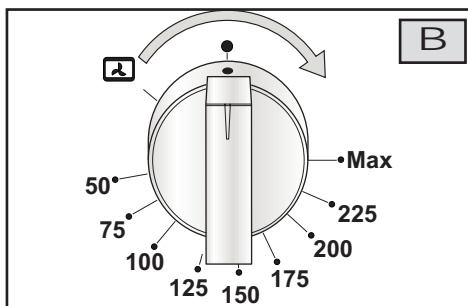
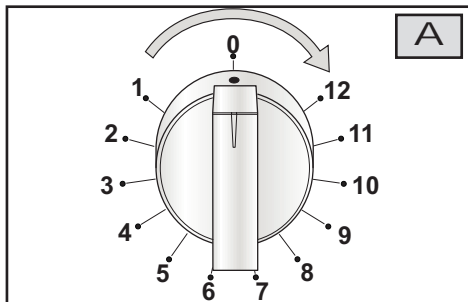
### MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR (fig.B)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, il sera possible de choisir les valeurs de température du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Max).

### MANETTE DE SÉLECTION DES FONCTIONS DU FOUR (8 FONCTIONS) (fig.C)

En tournant la manette on trouvera les symboles indiqués ci-après:

<b>0</b>	= Four éteint
	= Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions
	= Mise en service du ventilateur
	= Mise en service des résistances supérieure et inférieure
	= Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur
	= Mise en service de la résistance inférieure avec ventilateur.
	= Mise en service de la résistance inférieure avec ventilateur.
	= Mise en service de la résistance grill
	= Mise en service de la résistance grill avec ventilateur



### VOYANT ROUGE

Lorsque le voyant est allumé, il signale l'activation d'un foyer chauffant.

### VOYANT JAUNE

Lorsqu'il est allumé, il signale que le four ou le grill fonctionnent. Pendant l'emploi du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, étant donné que la température du four est contrôlée par le thermostat

## PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (fig.D)

Cet accessoire a les fonctions suivantes:


- Horloge (programmable avec les touches 2 et 3)
- Minuterie (programmable avec la touche 1)
- Durée de cuisson (programmable avec la touche 2)
- Fin de cuisson (programmable avec la touche 3)
- Fonctionnement manuel (programmable avec les touches 2 et 3)
- Réglage des temps à rebours (programmable avec la touche 4)
- Réglage des temps en avant (programmable avec la touche 5)

L'afficheur numérique (N) indique toujours l'heure et il peut afficher également les temps de durée de la cuisson et de fin de cuisson ou de la minuterie; pour cela, il suffit tout simplement d'exercer une pression sur la touche correspondante.

**REMARQUE: À la fin de chaque programmation (à l'exception de la minuterie), le programmeur désactive le four. Si l'on utilise à nouveau le four sans effectuer une programmation, il faut vérifier que le programmeur soit réglé sur le fonctionnement manuel (voir instructions reportées ci-après).**


### Programmation de l'heure (entre 0,01 et 24,00 = hh,mm)

Après avoir effectué le branchement électrique ou bien après une coupure de courant, sur l'afficheur clignotent simultanément les indications "A" et «0,00» ou le temps qui s'est écoulé à compter du moment du retour du courant.



Appuyer simultanément sur les touches 2 et 3 et programmer l'heure courante en appuyant sur la touche 4 ou 5. Après avoir terminé la programmation, le symbole "A" s'éteint et le pictogramme  s'allume.

### Fonctionnement manuel



Après avoir programmé l'heure, le programmeur est automatiquement sélectionné en fonctionnement manuel.

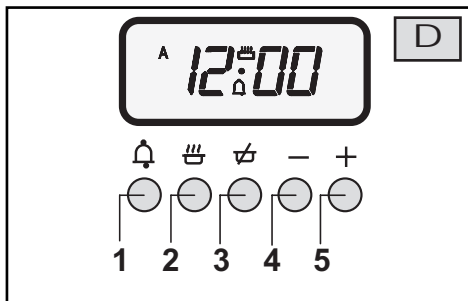
Autrement, cette situation peut avoir lieu uniquement au terme de la programmation automatique ou bien après l'avoir effacée, en appuyant simultanément sur les touches 2 et 3. Le symbole "A" disparaît et le pictogramme  s'allume.

### Minuterie (entre 0,01 et 0,59 = hh,mm)



Appuyer sur la touche 1 et sélectionner le temps de cuisson au moyen de la touche 4 ou 5. Le pictogramme  s'allume. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le signal acoustique se déclenche et le pictogrammes  s'éteint.

### Fonctionnement semi-automatique (avec durée de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)




En appuyant sur la touche 2 et en effectuant la programmation du temps de fin de cuisson avec la touche 4 ou 5, le symbole "A" et le pictogramme  s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.



### Fonctionnement semi-automatique (avec fin de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)

En appuyant sur la touche 3 et en effectuant la programmation du temps de fin de cuisson avec la touche 5, le symbole "A" et le pictogramme  s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

### Fonctionnement automatique (avec programmation différée du début de la cuisson)

Programmer tout d'abord la durée du temps de cuisson (le symbole "A" et le pictogramme  s'allument), puis la fin du temps de cuisson (le pictogramme  s'éteint), comme décrit précédemment. Le pictogramme  s'allume à nouveau lorsque la cuisson au four commence. À la fin du temps de cuisson, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

### Signal acoustique

Le signal acoustique entre en fonction à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie et il est activé pendant une durée de 7 minutes environ. Pour l'interrompre avant, il faut appuyer sur l'une des touches des fonctions.

### Début du programme et contrôle

Le programme commence après avoir été sélectionné. Il est possible à tout moment de contrôler le programme sélectionné, en appuyant sur la touche correspondante.

### Correction/effacement du programme sélectionné

Si l'heure affichée par l'horloge est comprise entre l'heure du début de la cuisson et l'heure de fin de la cuisson, on a une erreur de programmation du fonctionnement automatique. Cette erreur sera immédiatement signalée acoustiquement et moyennant le clignotement du symbole "A". L'erreur de programmation pourra être corrigée en modifiant la durée ou le temps de fin de cuisson. Il est possible de corriger tout programme qui a été sélectionné, en appuyant tout d'abord sur la touche correspondante de programmation, puis sur les touches 4 ou 5. L'effacement d'un programme est effectué en portant le temps programmé sur la valeur «0,00». En effaçant la durée de fonctionnement on efface automatiquement la fin du fonctionnement et vice-versa. Le four s'éteint automatiquement et le symbole "A" clignote.

## FONCTIONNEMENT Foyers CHAUFFANTS POUR TABLES VITROCERAMIQUE

Les zones de cuisson sont clairement indiquées sur la table de cuisson par des cercles concentriques à l'intérieur desquels intervient le rayonnement chauffant.

Des voyants incorporés s'allument lorsque la température du foyer dépasse 60°C. Ces voyants s'éteignent seulement lorsque la température du foyer redescend en-dessous de 60°C et c'est pour cette raison qu'ils sont appelés «voyants de chaleur résiduelle».

Les éléments chauffants sont actionnés par des régulateurs d'énergie à 12 positions (rep. A).

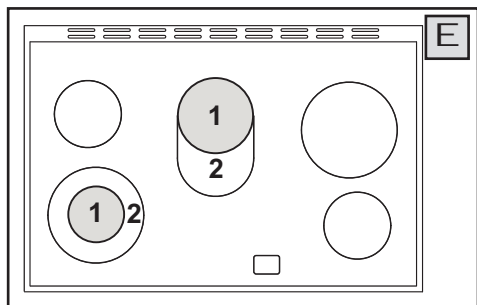
Pour les éléments chauffants à un seul foyer de cuisson, la mise en service s'effectue en tournant la manette vers la droite ou la gauche, dans la position souhaitée.

Pour les éléments chauffants à deux foyers de cuisson, la mise en service s'effectue de cette façon: en tournant la manette vers la droite, de 1 à 12, on règle les puissances du premier foyer de cuisson "1". Si vous continuez à tourner la manette au-delà du 12, vous percevrez un déclic qui signale l'activation du deuxième foyer de cuisson "2". Dans cette position (fig. E), les deux foyers fonctionnent à leur puissance maximale. Tournez la manette vers la gauche pour en régler la puissance. Le deuxième foyer de cuisson se désactive seulement en replaçant la manette sur "0". L'allumage du voyant rouge indique que les foyers fonctionnent.

## INFORMATIONS GENERALES ET PRECAUTIONS D'USAGE POUR TABLES VITROCERAMIQUE

- La vitrocéramique est un matériau naturel qui en tant que tel peut présenter des irrégularités superficielles. Vous pourrez même remarquer de petites bulles en transparence, mais elles n'influencent en aucune façon le fonctionnement ni la longévité de la table en vitrocéramique.
- Chaque foyer de cuisson peut s'éclairer de façon différente, cela dépend de leurs caractéristiques techniques et n'influencent pas la qualité et le fonctionnement.
- En fonction de l'angle de vue, le rayonnement peut donner l'apparence de dépasser les limites de la zone de cuisson.
- Ne posez pas de récipients très chauds sur le périmètre de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec fond en aluminium.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme porte-objets et faites attention à ne pas y faire tomber des objets durs ou pointus car cela pourrait l'endommager.
- N'utilisez pas de récipients avec le fond émaillé car cela endommagerait la table et le récipient.
- N'érafliez pas la surface de la table en y frottant des casseroles ou d'autres objets.
- Nettoyez et séchez systématiquement le fond du récipient avant de le poser sur le foyer de cuisson. N'oubliez pas que le sel, le sucre ou des grains de sable ou de terre (apportés par les légumes par exemple) éraflent le verre.
- Éliminez immédiatement tous les résidus de liquides qui auraient débordé.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de récipients en plastique, car ils fondent immédiatement en contact avec la table vitrocéramique chaude.

**Note : Utilisez le racleur spécial pour vitrocéramique pour éliminer immédiatement tous les matériaux qui auraient fondu ou se seraient attachés par inadvertance sur la surface. Il en va de même pour le sucre ou plats à base de sucre qui auraient débordé pendant la cuisson.**

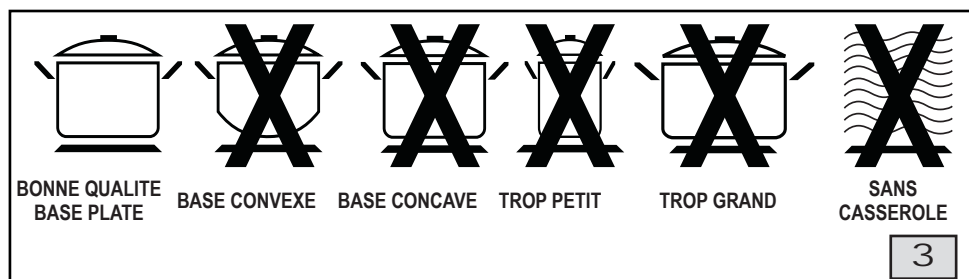


**COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE**

Pour obtenir le meilleur rendement avec le minimum de consommation d'électricité, nous vous rappelons les conseils suivants :

- Activez le foyer de cuisson, seulement après y avoir posé le récipient.
- Nettoyez et séchez le fond du récipient avant de le poser sur le foyer de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients d'un diamètre inférieur au foyer de cuisson (fig. 3). En achetant les casseroles, sachez que le diamètre indiqué est celui du bord supérieur qui est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais (fig. 3). Les fonds qui ne sont pas plats allongent les temps de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles (fig. 3).
- Si les temps de cuisson dépassent 40 minutes, vous pouvez arrêter le foyer ou la plaque 5 à 10 minutes avant la fin et utiliser la chaleur résiduelle.
- A titre purement indicatif, consultez le tableau ci-dessous sur l'utilisation des foyers de cuisson.

POSITION MANETTE	INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS REALISABLES
0	Eteint	
1-2	Délicat	Fondre le beurre, chocolat, etc. Chauffer des petites quantités de liquide
3-4	Feu doux	Chauffer des quantités moyennes de liquide; préparer des crèmes et sauces à longue cuisson
5-6	Lent	Décongeler les aliments surgelés et mijoter, cuire à la gelée et mijoter, cuire à la température d'ébullition ou à peine plus basse
7-8	Moyen	Cuire les aliments nécessitant l'ébullition, rôtis de viandes délicates et poisson
9-10	Fort	Rôtis, côtelettes, bifteck et pot-au-feu.
11-12	Feu vif	Faire bouillir de grandes quantités de liquide et frire





**CONSIGNES DE SECURITE**

- Pendant la cuisson, ne laissez pas le four sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour ouvrir la porte du four, prenez toujours la poignée au niveau de la partie centrale. Il ne faut exercer aucune pression excessive sur la porte lorsque celle-ci est ouverte
- Ne vous inquiétez pas si, pendant la cuisson, de l'eau de condensation se dépose sur la vitre et les parois internes du four. Cela est normal et ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- Quand vous ouvrez la porte du four, faites attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Utilisez toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients dans le four.
- Assurez-vous que, pendant la cuisson ou quand vous mettez ou enlevez des plats dans le four, de l'huile ou de la graisse ne se répandent pas, car elles sont facilement inflammables.
- Utilisez des récipients résistants aux températures indiquées par le thermostat.
- Pendant la cuisson, il ne faut jamais couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium (risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). De plus, il ne faut pas poser directement les plats de cuisson sur la sole du four pour les mêmes raisons.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au grill.
- Après chaque utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont en position «0».
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.

**IMPORTANT!!!** Effectuez toutes les cuissons (au four et au grill) avec la porte du four fermée.

**QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR DE LA CUISINIERE**

Lors de la première utilisation du four, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, pendant environ deux heures pour chasser l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Suivez les instructions suivantes:

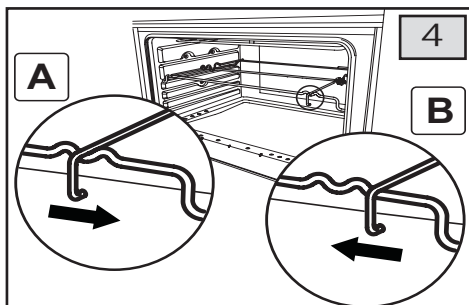
- Réglez le programmateur électronique sur le fonctionnement manuel.
- Tournez la manette du thermostat sur la température maximum.
- Pendant toute cette opération, aérez et sortez du local.

A la fin de cette opération, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le à l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Avant la première utilisation, lavez aussi tous les accessoires ( grille, lèchefrite, plat à pâtisserie, broche etc. ).

**Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE (fig. 4)**

- Enfillez le poulet ou le morceau à rôtir en le serrant entre les deux fourches sur la broche; équilibrez bien les aliments pour éviter des efforts inutiles au moteur.
- Posez la broche sur le support et introduisez son extrémité dans la siège et dévissez et enlevez la poignée de la broche.
- Enfillez le support sur sa glissière en vous assurant que le levier est en position B et introduisez son extrémité dans le raccord du motoréducteur et placez le levier en position A
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de la viande qui rôtit, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON".



## COMMENT UTILISER LE FOUR

### DÉCONGÉLATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et introduire les mets devant être décongelés dans le four. Le temps nécessaire pour la décongélation dépend de la quantité et du type d'aliments.

En sélectionnant cette fonction, on active uniquement le ventilateur qui fait circuler l'air et, par son fonctionnement, décongèle les mets très lentement. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les fruits et les desserts.

### CUISSON TRADITIONNELLE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets.

En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure qui distribuent la chaleur depuis le haut et depuis le bas sur les mets.

Ce type de cuisson est approprié pour cuisiner tout type d'aliment (viande, poisson, pain, pâtisseries, etc.).

### CUISSON TRADITIONNELLE FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets.

En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Ce type de cuisson est particulièrement approprié pour cuisiner rapidement et en même temps les mets disposés sur plusieurs niveaux.

### DÉCONGÉLATION ET RECHAUFFEMENT PAR AIR CHAUD

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole, puis régler la manette du thermostat sur la température souhaitée et introduire les mets dans le four. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour décongeler et réchauffer des plats gastronomiques déjà cuits.

### CUISSON À CONVECTION FORCÉE AVEC RÉSISTANCE ARRIÈRE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole, puis régler la manette du thermostat sur la température

souhaitée et introduire les mets dans le four. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance arrière et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur.

Par conséquent, la chaleur atteint de façon rapide et uniforme la partie interne du four, permettant ainsi de cuire simultanément plusieurs mets placés sur différents niveaux.

### CUISSON AU GRILL

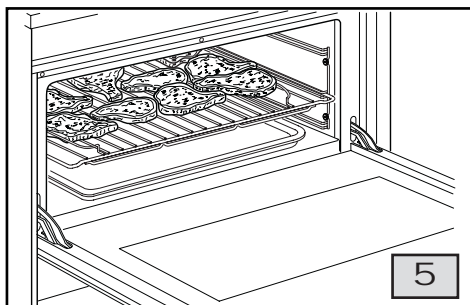
Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction on active la résistance supérieure centrale qui distribue directement la chaleur sur les mets. Outre à griller les mets, cette fonction peut également être utilisée pour dorer légèrement les mets déjà cuits ou pour griller le pain. Le fonctionnement du grill comporte l'activation simultanée et automatique du tournebroche éventuellement présent.

**Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".

### CUISSON AU GRILL À CONVECTION FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée (maximum 200°C). En sélectionnant cette fonction, on active la résistance supérieure centrale et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Cette cuisson est particulièrement indiquée pour atténuer le rayonnement direct de la résistance supérieure en utilisant des températures de cuisson inférieures, permettant ainsi d'obtenir des mets croustillant, dorés de façon uniforme. Cette fonction est idéale pour la cuisson du viandes, du poisson et des croûtons. (fig.5)

**Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".



**CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON****Gâteaux et pain:**

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser le lèchefrite émaillé pour la cuisson des gâteaux.
- Pour s'assurer que le gâteau est bien cuit: 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet, celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Si le gâteau retombe: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10°C de moins.
- Si le gâteau est trop sec. Piquez des petit trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10°C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop bruni: La prochaine fois, mettez la grille plus basse, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est brûlé: Éliminez la croûte et saupoudrez le gâteau de sucre, de cacao ou garnissez-le avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc ..
- Si le dessous du gâteau est trop bruni: La prochaine fois, mettez la grille plus haute et baissez la température du four.
- Si le pain ou le gâteau ont un bel aspect alors que l'intérieur n'est pas bien cuit: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le gâteau ne se démoule pas: Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Couvrez-le avec un torchon humide et retournez le moule. La prochaine fois, beurrez bien le moule et saupoudrez de farine.
- Si les biscuits ne se détachent pas de la tôle: Mettez la tôle au four pendant un temps bref, puis détachez les biscuits avant leur refroidissement. La prochaine fois, utilisez du "papier spécial" pour éviter cet inconvénient.

**Viandes, volailles et poissons:**

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des fait-tout fermés, les rôtis seront plus succulents. Les fait-tout ouverts permettent un rôtissage plus rapide et plus brun.
- Les viandes blanches, les volailles, les poissons ont besoin de températures moyennes (inférieures à 200°C).
- Les cuissons "saignant" des viandes rouges ont besoin de hautes températures (supérieures à 200°C) et de temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et épicez la viande.
- Si le rôti est trop dur: La prochaine fois, laissez faisander un peu plus la viande.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop bruni: La prochaine fois, mettez la grille plus basse ou plus haute, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit: Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

**Grillades:**

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson (fig. 5). Versez de l'eau dans le lèchefrite afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore pas trop vite.
- Retournez les aliments dès que la moitié du temps de cuisson est passée.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer la peau pour que la graisse puisse sortir.

**L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson (vinaigre, jus du citron....). Par conséquent, on conseille de ne pas mettre directement les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.**

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE		FOUR À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)	
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
<b>VIANDES</b>						
Veau rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Rosbeef	1	1	200-225	40-50	190	40-50
Porc rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Agneau rôti	1	1	200-225	100-120	190	100-120
<b>GIBIER</b>						
Lièvre rôti	1	2	225-Max	50-60	225 - Max	50
Faisan rôti	1	2	225-Max	60-70	225 - Max	60
Perdrix rôti	1	2	225-Max	50-60	225 - Max	50
<b>VOLAILLE</b>						
Poulet rôti	1-2	2	200-225	80-90	190	70-80
Dinde rôtie	1-2	2	200-225	100-120	190	90-110
Canard rôti	2-3	2	200-225	90-110	190	80-100
<b>POISSON</b>						
Poisson rôti	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Poisson en sauce	1	2	175	20-25	160-170	15-20
<b>PATE</b>						
Lasagne	2,5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
<b>PIZZA</b>	1	2	225-Max	25-30	225 - Max	20-25
<b>PAIN</b>	1	2	225-Max	20-25	220	20
<b>PÂTISSERIE</b>						
Biscuits en général		2	190	15	170-190	15
Pâte brisée		2	200	20	190-200	20
Savarin		2	200	40-45	190-200	40-45
<b>TARTES</b>						
Gâteau Paradis	0,8	2	190	52	170-190	45
Tarte aux fruits	0,8	2	200	65	190-200	65
Gâteau au chocolat	0,8	2	200	45	190-200	45

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. Les temps de cuisson reportés dans le tableau concernent la cuisson sur un seul niveau. Pour les cuissons avec la convection ventilée, si vous utilisez plusieurs niveaux (de 1 et 3), les temps de cuisson doivent être augmentés de 5 à 10 minutes environ.

TABLEAUX DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE			FOUR À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)		
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes		Température en °C	Temps de cuisson en minutes	
				1°côté	2° côté		1°côté	2° côté
<b>VIANDES</b>								
Entrecôte	0,50	3	225 - Max	15	15	200	10	10
Bifteck	0,15	3	225 - Max	5	5	200	5	5
Poulet (coupés en deux)	1	2	225 - Max	25	25	200	18	18
<b>POISSON</b>								
Truite	0,42	3	225 - Max	18	18	200	10	10
Sole	0,20	3	225 - Max	10	10	200	7	7
<b>PAIN</b>								
Toast		3	225 - Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuissons) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au grill, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels

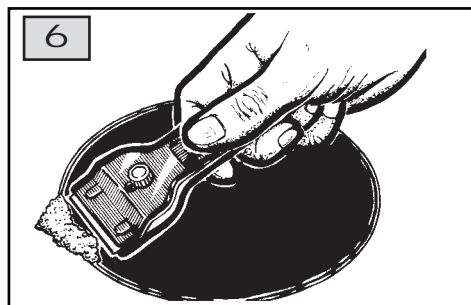
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à la vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas laver les différentes parties de l'appareil quand elles sont encore chaudes.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.
- Ne pas utiliser matériels abrasifs ou racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la porte de verre du four, étant donné qu'ils peuvent griffer et causer la casse du verre.
- En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de citron ou de tomates.
- Éteindre le four avant de retirer la protection du ventilateur pour le nettoyage. Après le nettoyage, remonter le capot du ventilateur.

## TABLE DE TRAVAIL EN VITROCERAMIQUE

Il est très important de nettoyer la table après chaque utilisation lorsqu'elle est encore tiède, et de la sécher avec un chiffon doux. En fonction du degré de saleté, il est conseillé de procéder de la façon suivante :

- Pour les taches légères, nettoyez avec une éponge humide.
- Pour la saleté résistante et les incrustations, utilisez le racleur spécial (fig. 6). Utilisez-le avec précaution car il peut provoquer des éraflures. Afin d'éviter ces inconvénients, il est recommandé d'éliminer immédiatement tous les matériaux qui auraient fondu ou se seraient attachés par inadvertance sur la surface (papier d'aluminium ou objets en plastique). Il en va de même pour le sucre ou plats à base de sucre qui auraient débordé pendant la cuisson.



- Éliminez les résidus de liquide avec du citron ou du vinaigre en veillant à ne pas toucher l'émail. Si par inadvertance vous avez touché l'émail, éliminez immédiatement pour éviter qu'il ne se forme des zones opaques.
- Avec le temps, des reflets métalliques ou des éraflures (fig. 7) apparaîtront inévitablement. Ils seront difficiles à éliminer mais ils ne gêneront absolument pas le fonctionnement de votre appareil.

## STRUCTURE

Il faut nettoyer régulièrement les éléments de la cuisinière (émaillés, en acier, en métal ou en verre). Pour cela, utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux.

**N'utilisez pas** de matériels rêches abrasifs ou de racleurs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four, étant donné qu'ils peuvent marquer et ensuite causer la casse du verre.

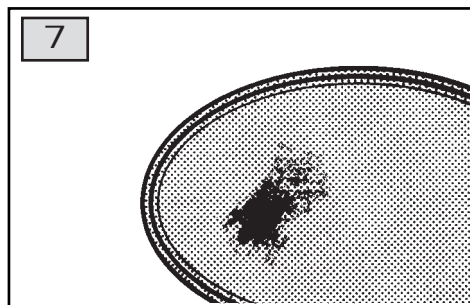
**N'utilisez pas** de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs.

## JOINT DE LA FACADE DU FOUR

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et donc, il doit rester en parfait état pour garantir le fonctionnement correct du four. Nous vous conseillons de :

- Le nettoyer en évitant d'utiliser des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

**Si le joint devient dur ou s'il est détérioré, adressez-vous au Service Après-Vente pour le changer. Tant qu'il n'est pas changé, nous vous conseillons de ne pas utiliser votre four.**



## PARTIES INTERNES DU FOUR

**Ne pas vaporiser ou laver le bulbe du thermostat avec des produits à base acide (contrôler l'étiquette informative du produit que vous utilisez).**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés.**

Il est conseillé de nettoyer le four après chaque cuisson pour faciliter l'élimination des résidus de cuisson et des tâches de graisse. Dans le cas contraire, le nettoyage deviendra de plus en plus difficile, car les graisses brûleront pendant les cuissons successives, en s'incrustant dans l'émail et en produisant des odeurs désagréables.

Pour conserver longtemps l'éclat des parties émaillées, il faut les nettoyer avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer parfaitement. Lavez aussi à chaque fois les accessoires utilisés.

## GRILLES LATÉRALES DU FOUR (fig. 8)

Afin d'obtenir un meilleur nettoyage des grilles latérales du four, il est possible de sortir ces dernières, en effectuant les opérations reportées ci-après :

- Appuyer avec un doigt sur la dernière glissière, pour dégager la grille du goujon de fixation.
- Soulever vers le haut et sortir les grilles.

Pour remonter les grilles, effectuer les opérations indiquées à rebours.

## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 9)

**ATTENTION : Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique**

En cas de remplacement de la lampe du four (L), celle-ci doit avoir les caractéristiques suivantes :

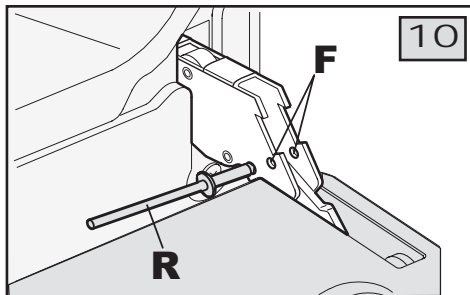
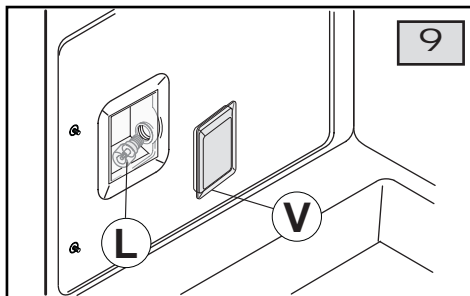
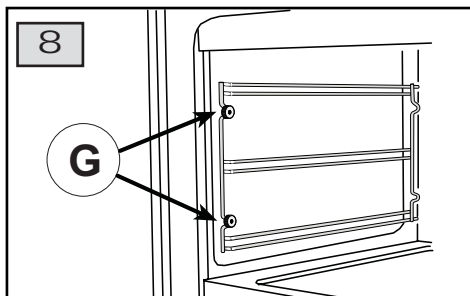
15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - et résister aux hautes températures (300°C).

- Sortir les grilles latérales du four, comme indiqué dans le paragraphe précédent.
- Enlever la calotte de protection en verre (V) de la douille, en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis entre la calotte et la paroi interne du four.
- Remplacer la lampe et remonter les pièces qui ont été ôtées en effectuant les opérations susmentionnées à rebours.

## DEMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (fig 10)

Pour faciliter le nettoyage du four à l'intérieur, vous pouvez démonter la porte du four en suivant les instructions ci-après :

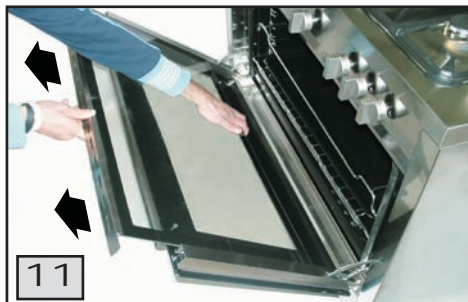
- Ouvrir la porte et introduire un rivet ou un clou (R) dans le trou (F) de la charnière.
- Fermez partiellement la porte en appliquant en même temps sur celle-ci une force vers le haut afin de libérer le dent de l'arrêt et le secteur de la charnière
- Quand la charnière est libérée, tirez la porte en avant en la pliant légèrement vers le haut, pour libérer le secteur.
- Pour le montage, effectuer les mêmes opérations dans l'ordre inverse en prenant soin d'introduire correctement les secteurs.



**DEMONTAGE DE LA VITRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR**

La possibilité de démonter la vitre du four avec la plus grande simplicité est une des qualités de nos cuisinières; ceci permet un nettoyage parfait. Il suffit d'ouvrir la porte du four et d'extraire le support sur lequel la vitre est fixée (fig. 11).

**ATTENTION!! Cette opération peut aussi être faite avec la porte montée sur l'appareil. Dans ce cas, faites attention pendant que vous enlevez la vitre, parce que la force des charnières peut faire fermer la porte de déclenchement.**

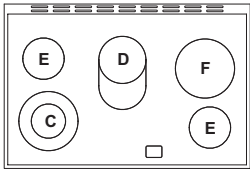
**QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?**

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez que la fiche est branchée (s'elle est prévue).</li> <li>• Contrôlez la position des manettes, répétez les opérations décrites dans ce manuel.</li> <li>• Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.</li> </ul>
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas pendant l'utilisation de la table en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez la manette sur une température supérieure.</li> <li>• Tournez la manette d'un autre foyer.</li> <li>• Adressez-vous au Service Après-Vente.</li> </ul>
Le four électrique ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez que le programmeur est sur le fonctionnement "manuel", répétez les opérations décrites dans ce manuel.</li> </ul>
Le thermostat ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adressez-vous au Service Après-Vente.</li> </ul>
Le voyant du thermostat électrique ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le thermostat sur une température plus élevée.</li> <li>• Tournez le sélecteur sur une autre fonction</li> </ul>
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'ampoule est bien vissée.</li> <li>• Achetez auprès du Service Après-Vente une ampoule pour température élevée et montez-la en suivant les instructions «<b>REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR</b>».</li> </ul>



## COMPOSANTS ELECTRIQUES

Pos. foyers	Designation	Ø mm	Données nominales
	E-foyer radiant hi-light F-foyer radiant hi-light C-foyer radiant hi-light double zone D-foyer radiant hi-light double zone ovale	140 210 120/210 170/265	1200 W 2200 W 700 + 1400 W 800 + 1400 W
	résistance inférieure four résistance supérieure four + gril résistance postérieure lampe du four moto-ventilateur moteur tournebroche		2100 W 2000 + 2200 W 3000 W 15 W - E 14 - T 300 25..29 W 4 W

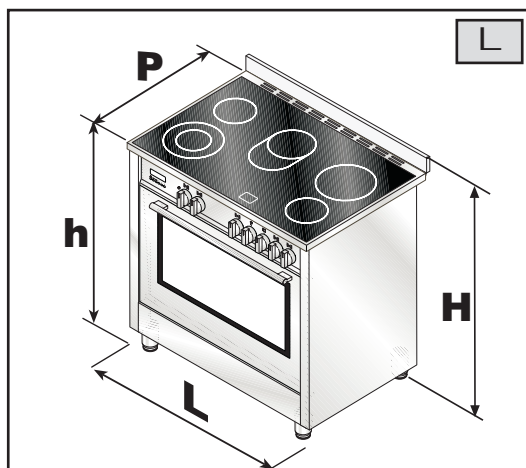
## CÂBLE D'ALIMENTATION (\*)

Type de cable	Alimentation monophasé 230 V~	Alimentation triphasé 230 V~ 3	Alimentation biphasé 400 V~ 2N	Alimentation triphasé 400 V~ 3N
	section	section	section	section
H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

(\*) En tenant compte du coefficient de simultanéité.

## DIMENSIONS EXTERIEURES DE LA CUISINIÈRE (fig. L)

TYPE	hauteur / H mm	hauteur / h mm	largeur / L mm	profondeur / P mm
96-P	910	850 ÷ 865	900	600





### INFORMATIONS TECHNIQUES

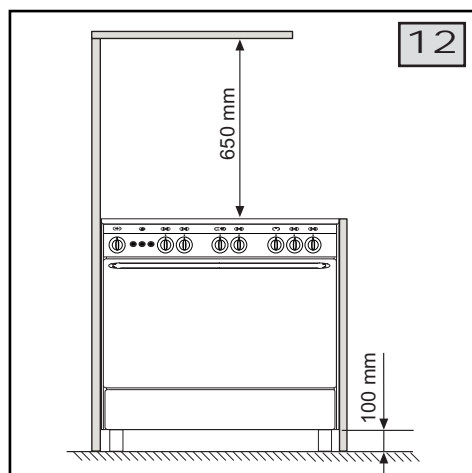
- L'installation et les opérations d'entretien mentionnés dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le constructeur ne serait pas considéré responsable.
- Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou un de ses revendeurs autorisés.
- Conformément à la norme "ELECTRIQUE", lors de l'installation on doit respecter les distances indiquées dans la fig. 12 et par conséquent les cloisons latérales éventuelles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de travail.
- Les parois arrière et les superficies adjacentes et environnantes doivent être en mesure de résister à une température de 95°C.

L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et respecter les règles en vigueur ci-dessous:

- Règlement Sanitaire Départemental.
- Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles.

### DEBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil



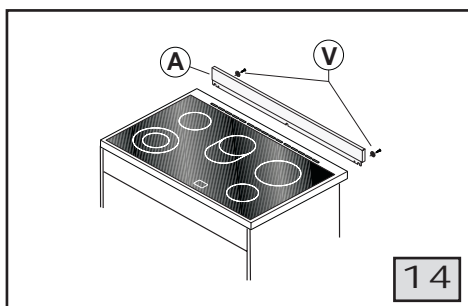
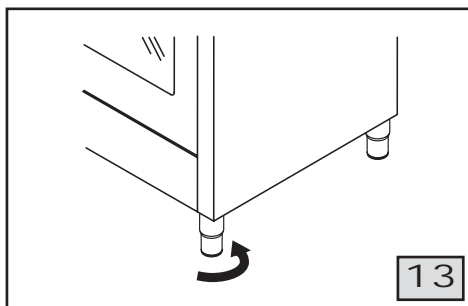
- et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser la cuisinière (pour l'enlever facilement, nous vous conseillons de couper ce revêtement sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille).
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme un levier pour soulever ou traîner l'appareil.

**Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.**

### MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

Pour une mise à niveau correcte, la cuisinière est équipée avec les accessoires suivants:

- **Pieds réglables**, pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Il suffit de visser ou dévisser les pieds pour le réglage (fig. 13).
- **Dossieret (A)**. Pour installer cet accessoire, desserrer les vis (V) positionnées dans la partie postérieure de la table de travail et fixer la levée comme indiqué dans le fig. 14.



## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.

### Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:


- La capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur la cuisinière).
- La mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.
- Si l'appareil ne dispose pas de câble d'alimentation, branchez un câble d'une section appropriée au bornier (paragraphe "Montage du câble d'alimentation").

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez sur le câble d'alimentation une fiche normalisée (s'il n'y en a pas) adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en respectant les indications suivantes et laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre:

lettre L (phase) = conducteur couleur marron

lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu

symbole  (terre) = conducteur couleur jaune-vert

- Vérifier toujours que le câble d'alimentation ne touche pas ni des surfaces coupantes ni ou chaudes (température supérieure à 75° C) et qu'il soit de longueur suffisante pour le déplacement en cas de nettoyage ou de réparation. Vérifier aussi que la fiche soit accessible.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

## MONTAGE DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Bien que sortant de l'usine prédisposées pour une alimentation monophasée, les cuisinières peuvent, en respectant les précautions d'usage, être alimentées

avec des dispositifs triphasés.

Pour ce faire, il faut suivre les instructions ci-dessous:

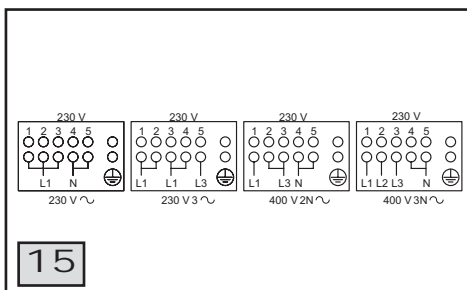
- Démontez la protection arrière.
- Déplacez les cavaliers de raccordement sur le bornier en fonction de type de connexion que l'on souhaite obtenir, en suivant le schéma de la fig. 15. Ce schéma est aussi apposé au dos de la cuisinière.
- Branchez le câble d'alimentation d'une section appropriée (**voir le tableau dans le paragraphe CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**.) en laissant le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase.
- Fixez le câble dans la bague d'arrêt spécialement prévue à cet effet et remontez la protection arrière.

## CHANGEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée de gaz et de courant électrique.

## CHANGEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour changer la lampe du four, consultez les instructions de «REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR».
- Pour changer les résistances électriques, la douille, le bornier et le câble d'alimentation, il faut démonter la protection arrière.
- En cas de remplacement de la douille (P) (fig. 9) forcez les languettes de blocage (M) et sortez la douille vers l'extérieur du four.
- **En cas de changement du câble d'alimentation, utilisez un câble de section adéquate (voir le tableau dans le paragraphe CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES). Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs de phase. Respectez aussi les instructions reportées dans le paragraphe "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".**
- Pour changer le thermostat et le commutateur, il faut démonter la table de travail.



Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

**Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié.**

Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre Service Après-Vente le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type de problème rencontré. Vous trouverez ces données soit sur l'étiquette signalétique apposée sur l'appareil, soit sur l'étiquette d'emballage et dans la notice.

Ces informations permettent à nos Services Après-Vente l'identification rapide et précise de votre appareil ainsi que la préparation d'éventuelles pièces de rechange avant la visite à votre domicile.

Ceci facilite nos interventions et épargne souvent le besoin d'une deuxième visite et les frais qu'elle entraîne. Les pièces détachées d'origine se trouvent uniquement auprès de nos Services Après-Vente et dans les magasins autorisés.

**ESPACE POUR L'ETIQUETTE SIGNALETIQUE**





Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan u de identificatiesymbolen op de omslag van de bijsluiters en op het toestel zelf aantreft.

Dit toestel werd ontworpen en gebouwd in overeenstemming met de volgende Europese normen:

- EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6 (elektrisch) en met de respectievelijke amendementen.

Het toestel is ook in overeenstemming met de voorschriften van de volgende Europese richtlijnen:

- EEG 2006/95 betreffende de elektrische veiligheid.
- EEG 2004/108 betreffende de elektromagnetische compatibiliteit.

De accessoires van de oven die met voedingswaren in contact kunnen komen, zijn uitgevoerd met materialen in overeenstemming met de voorschriften van de EEG-richtlijn 89/109 van 21/12/88.

Dit product is in overeenstemming met de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het logo "doorstreepte afvalbak" op het toestel geeft aan dat het toestel op het einde van zijn levensloop niet alleen afzonderlijk van het huishoudelijk afval moet worden verwerkt, maar ook naar een centrum voor recuperatie van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht ofwel naar de verkoper bij aankoop van een nieuw, equivalent toestel.

Wanneer het toestel het einde van zijn levensloop heeft bereikt, is de gebruiker gehouden het te brengen naar de structuren voor recuperatie die hiervoor zijn voorzien, op straffe van boetes voorzien door de wetgeving die van kracht is inzake afvalstoffen.



Een geschikte gescheiden inzameling waardoor het verwijderde materiaal kan worden verstuurd voor recyclage, verwerking en correcte, milieubewuste verwijdering draagt bij om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en vergemakkelijkt de recyclage van de materialen waaruit het product is gemaakt.

Raadpleeg de plaatselijke dienst belast met het verwijderen van afvalstoffen of de winkel waar het toestel werd aangekocht voor meer details betreffende de beschikbare recyclagesystemen.

De fabrikanten en de invoerders respecteren hun verplichtingen met het oog op recyclage, verwerking en correcte, milieubewuste verwijdering en dit ook rechtstreeks door deel te nemen aan een collectief systeem.

## OVERZICHT

WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK	pagina	3
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	pagina's	4-6
INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER	pagina's	7-15
WAT ALS ER EEN DEFECT IS?	pagina	15
TECHNISCHE KENMERKEN	pagina	16
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR	pagina's	17-18
DIENST NA VERKOOP - WISSELSTUKKEN	pagina	19

# WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK <sup>NL</sup>

Wij danken u van harte voor de aankoop van een van onze producten. Wij zijn ervan overtuigd dat dit nieuwe, moderne, functionele en praktische toestel, vervaardigd met materialen van uitstekende kwaliteit, u volledige voldoening toe te weten te schenken.

Met het oog op een voortdurende verbetering van onze producten, behouden wij ons het recht voor om alle wijzigingen die verband houden met de technische evolutie toe te passen op hun eigenschappen.

**Het gebruik van uw nieuwe toestel is zeer eenvoudig. Niettemin raden wij u aan om deze bijsluiter eerst aandachtig door te nemen. U zult er zeer belangrijke aanwijzingen vinden betreffende een veilige installatie, veilig gebruik en veilig onderhoud. Bewaar deze bijsluiter zorgvuldig, die kan u op ieder ogenblik van nut zijn.**

- De installatie en de onderhoudswerkzaamheden vermeld in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR" mogen uitsluitend door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd.
- De installatie van het toestel en de verluchting van het lokaal waar het toestel wordt geïnstalleerd, moeten in overeenstemming zijn met de normen die van kracht zijn.
- Het toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik om te koken. Ieder ander gebruik (vb. professioneel) is uitgesloten omdat dit gevaarlijk en niet verzekerd is.
- De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af in geval van schade aan personen en aan voorwerpen te wijten aan een slechte installatie, een onjuist onderhoud of een verkeerd gebruik van het toestel.
- Na het verwijderen van de buitenste verpakking en de interne verpakking rond de verschillende mobiele delen, moet men de goede staat van het toestel controleren. Gebruik het toestel niet in geval van twijfel, maar wendt u tot een gekwalificeerde technicus.
- De elementen van de verpakking (karton, zakken, piepschuim, klinknageltjes, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden omdat ze een potentieel gevaar vormen.
- De elektrische veiligheid van het toestel is verzekerd wanneer het fornuis correct is aangesloten op een elektrische installatie met aarding (in overeenstemming met de normen voor elektrische veiligheid). De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer de normen niet worden nageleefd. Wendt u tot een gekwalificeerde technicus in geval van twijfel.
- Vooral de aansluiting uit te voeren, moet men de capaciteit van de installatie en de stroomstekkers controleren ten opzichte van het maximumvermogen van het toestel (zie productidentificatielabel op het toestel).

**Het gebruik van een elektrisch toestel brengt de toepassing van enkele fundamentele regels met zich mee:**

- > het toestel NIET aanraken wanneer een deel van het lichaam nat of vochtig is.
- > het toestel NIET gebruiken als u op blote voeten bent.
- > NIET aan de voedingskabel trekken om de stekker uit het stopcontact te halen.
- > het toestel NIET aan weersinvloeden (regen, zonlicht, enz.) blootstellen.
- > Het is niet voorzien dat het toestel wordt gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, psychische of mentale capaciteiten, die niet of weinig met het product vertrouwd zijn, behalve als ze onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of indien ze vooraf instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel.
- # Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
- Wanneer de oven van het toestel voor de eerste keer wordt gebruikt, moet men die leeg laten opwarmen, met de ovendeur dicht en op maximumtemperatuur, en dit gedurende ongeveer twee uur om de typische geur te verwijderen die de glaswolisolatie afgeeft. Verlucht het lokaal tijdens de hele duur van deze operatie.
- Tijdens en na het gebruik kunnen het glas van de ovendeur en de toegankelijke delen zeer warm worden. Laat kinderen niet in de buurt van het toestel spelen.
- Maak de oven na iedere bereiding schoon. De achtergebleven voedingsresten kunnen brandgevaar opleveren.
- Plaats geen voorwerpen vanbinnen in de oven, die kunnen gevaarlijk zijn wanneer het toestel onopzettelijk in werking wordt gesteld.
- Indien u een stopcontact in de buurt van het fornuis gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de voedingskabel van de gebruikte toestellen niet in contact komt met de warme onderdelen van het fornuis.
- Na elk gebruik van de oven en van de kookzones van het fornuis moet u controleren of alle bedieningsknoppen op de stand "stop" of "uit" staan, dit betekent dat de "•" van de knop zich tegenover het pictogram "I" die op de ring gegraveerd staat moet bevinden.
- Voor alle werkzaamheden voor schoonmaak, afstelling, verandering of onderhoud moet men het toestel van het elektrische voedingsnet loskoppelen en de gaskraan sluiten.
- Bij defect of slechte werking van het toestel, moet men het toestel stoppen, het elektrische net en de gastoevoer loskoppelen en iedere andere interventie vermijden. Iedere reparatie of afstelling die daarna nodig is, moet met de grootste zorg door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd. Om deze reden raden wij u aan om u altijd te wenden tot de Dienst Na Verkoop, met een omschrijving van het vastgestelde probleem en de referentie van uw toestel.

## ALGEMEEN

Het fornuis is uitgerust met een elektrische werktafel met vitrokeramische verwarmingselementen.

Op de ring onder iedere knop geeft een schema het verwarmingselement aan dat met de knop overeenkomt. De combinatie van verschillende verwarmingselementen biedt het fornuis alle mogelijkheden.

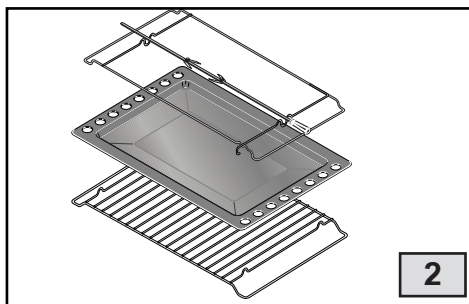
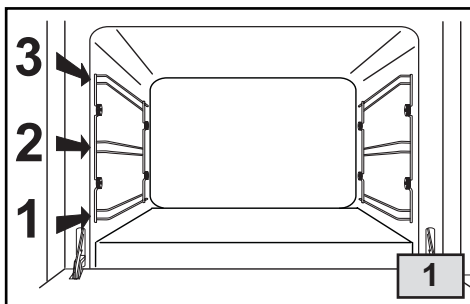
Het fornuis is uitgerust met een elektrisch aangedreven geventileerde hete-luchtoven en is uitgerust met een elektronische programmabesturing.

Dankzij dit accessoire kan de oven zonder bewaking worden gebruikt, niettemin is er een veiligheidsthermostaat voorzien, om een gebruik in alle zekerheid te garanderen, die in werking treedt zodra er zich een defect op de hoofdthermostaat voordoet. In dit geval is de elektrische voeding tijdelijk onderbroken: **probeer het defect niet zelf te repareren, maar zet het fornuis uit en neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor dienst na verkoop.**

De wanden van de oven zijn van schuifgroeven voorzien (afb.1) waarin de hieronder beschreven accessoires aangebracht kunnen worden (afb. 2)

- ovenrooster
- braadslee of braadsleeplaat
- houder voor draaispit + spit

Het fornuis kan worden uitgerust met een **niet-demonteerbare** lade onder de oven die gebruikt kan worden om de accessoires in op te bergen. **Opgepast: in dit laatste geval is het absoluut verboden om er ontvlambare producten in op te bergen omdat de oppervlakken vanbinnen warm worden.**





## BESCHRIJVING VAN DE COMMANDO'S

### KNOP VERWARMINGSELEMENTEN (afb.A)

Door de knop naar rechts of naar links te draaien, kiest u een van de volgende functies:

0 = verwarmingselement stoppen

van 1 tot 12 = afstelling vermogen minimum tot maximum

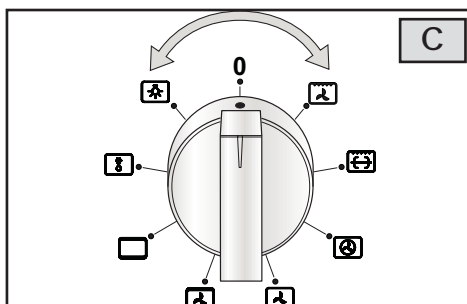
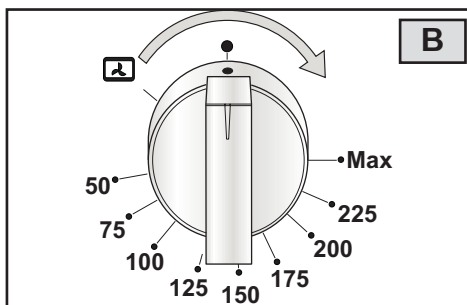
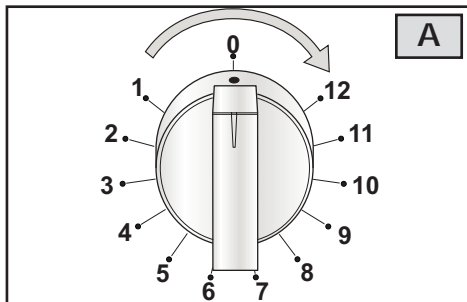
### THERMOSTAATKNOP VAN DE OVEN (afb.B)

Door de knop met de wijzers van de klok mee te draaien, kan men de temperatuurwaarden van de oven selecteren voor de bereiding van voedingswaren (tussen 50°C en Max).

### KNOP VOOR SELECTIE VAN DE FUNCTIES VAN DE OVEN (8 FUNCTIES) (afb.C)

Door aan de knop te draaien, vindt men de hierna vermelde symbolen:

0	= Oven uit
	= Inschakeling ovenlamp die tijdens alle functies aan blijft
	= Inschakeling van de ventilator
	= Inschakeling van de weerstanden bovenaan en onderaan
	= Inschakeling van de weerstanden bovenaan en onderaan met ventilator
	= Inschakeling van de weerstand onderaan met ventilator.
	= Inschakeling van de weerstand onderaan met ventilator.
	= Inschakeling van de weerstand grill
	= Inschakeling van de weerstand grill met ventilator



### ROOD CONTROLELAMPJE

Wanneer dit controlelampje oplicht, betekent dat een verwarmingszone geactiveerd is.

### GEEL CONTROLELAMPJE

Wanneer dit controlelampje oplicht, betekent dit dat de oven of de grill in werking zijn. Wanneer de geselecteerde temperatuur tijdens de werking van de oven is bereikt, gaat het uit. Tijdens de bereiding is het normaal dat het gele controlelampje meermaals na elkaar aan en uit gaat, aangezien de temperatuur van de oven door de thermostaat wordt gecontroleerd.

**ELEKTRONISCHE PROGRAMMABESTURING (afb.D)**

Dit accessoire heeft de volgende functies:

- Klok (programmeerbaar met de toetsen 2 en 3)
- Timer (programmeerbaar met de toets 1)
- Kooktijd (programmeerbaar met de toets 2)
- Einde bereiding (programmeerbaar met de toets 3)
- Handmatige werking (programmeerbaar met de toetsen 2 en 3)
- Instelling tijd verminderen (programmeerbaar met de toets 4)
- Instelling tijd toevoegen (programmeerbaar met de toets 5)

De numerieke display (N) geeft altijd het uur aan en kan ook de duur van de kooktijd en het einde van de bereiding of de timer weergeven; hiervoor hoeft u enkel op de betreffende toets te drukken.

**OPMERKING: Op het einde van iedere programmering (met uitzondering van de timer), deactiveert de programmabesturing de oven. Wanneer men de oven opnieuw gebruikt zonder een programmering uit te voeren, moet men controleren of de programmabesturing op handmatige werking is ingesteld (zie instructies hierna).**

**Programmering van het uur (tussen 0,01 en 24,00 = uu,mm)**

Na de elektrische aansluiting ofwel na een stroomonderbreking knipperen op het display tegelijk de aanduidingen "A" en «0,00» ofwel de tijd die is verstreken sinds er opnieuw stroom is.

Druk de toetsen 2 en 3 tegelijk in en programmeer het huidige uur door op de toetsen 4 of 5 te drukken. Na voltooiing van de programmering gaat het symbool "A" uit en gaat het pictogram  van de handmatige werking oplichten.

**Handmatige werking**

Na programmering van het uur, staat de programmabesturing automatisch op handmatige werking geselecteerd.

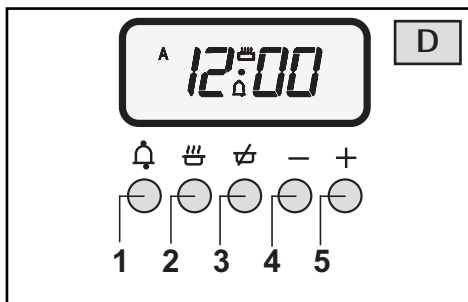
Anders kan deze situatie enkel plaatsvinden op het einde van de automatische programmering ofwel na uitvoering ervan door de toetsen 2 en 3 tegelijk in te drukken. Het symbool "A" verdwijnt en het pictogram  gaat oplichten.

**Timer (tussen 0,01 en 0,59 = uu,mm)**

Druk op toets 1 en selecteer de kooktijd met behulp van de toets 4 of 5. Het pictogram  gaat oplichten. Wanneer de geprogrammeerde tijd is verstreken, gaat het geluidssignaal af en het pictogram  gaat uit.

**Halfautomatische werking (met kooktijd tussen 0,01 en 23,59 = uu,mm)**

Door toets 2 in te drukken en de programmering van de duur van de kooktijd met toets 4 of 5 in te stellen, gaan het symbool "A" en het pictogram  vast oplichten. Wanneer de geprogrammeerde tijd is verstreken, gaat het pictogram  uit, het symbool "A" knippert en het geluidssignaal gaat af.

**Halfautomatische werking (met einde van de bereiding tussen 0,01 en 23,59 = uu,mm)**

Door toets 3 in te drukken en de programmering van het einde van de bereiding met toets 5 in te stellen, gaan het symbool "A" en het pictogram  vast oplichten. Wanneer de geprogrammeerde tijd is verstreken, gaat het pictogram  uit, het symbool "A" knippert en het geluidssignaal gaat af.

**Automatische werking (met verschillende programmering van het begin van de bereiding)**

Programmeer eerst de duur van de kooktijd (het symbool "A" en het pictogram  gaan oplichten), daarna het einde van de kooktijd (het pictogram  gaat uit), zoals hiervoor beschreven. Het pictogram  gaat opnieuw oplichten wanneer de bereiding in de oven start. Op het einde van de kooktijd gaat het pictogram  uit, het symbool "A" knippert en het geluidssignaal gaat af.

**Geluidssignaal**

Het geluidssignaal treedt in werking op het einde van een programmering of van de timerfunctie en is gedurende ongeveer 7 minuten geactiveerd. Om het te onderbreken drukt men op een van de functietoetsen.

**Begin van het programma en controle**

Het programma begint na zijn selectie. Op ieder ogenblik is het mogelijk het geselecteerde programma te controleren door op de betreffende toets te drukken.

**Correctie/wissen van het geselecteerde programma**

Indien het weergegeven uur op de klok begrepen is tussen het uur van het begin van de bereiding en het uur van het einde van de bereiding, heeft men een programmeerfout van de automatische werking. Deze fout wordt onmiddellijk met een geluidssignaal gesignaleerd en het symbool "A" zal knipperen. De programmeerfout kan gecorrigeerd worden door de duur of de tijd van het einde van de bereiding te wijzigen. Het is mogelijk om elk geselecteerd programma te corrigeren door eerst op de betreffende toets van de programmering te drukken en vervolgens op de toetsen 4 of 5. Het wissen van een programma gebeurt door de geprogrammeerde tijd op de waarde «0,00» te brengen. Door de duur van de werking te wissen, wordt automatisch het einde van de werking gewist, en omgekeerd. De oven gaat automatisch uit en het symbool "A" knippert.

### WERKING VERWARMINGSZONES VOOR VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN

De kookzones zijn duidelijk op de kookplaat aangegeven aan de hand van concentrische cirkels waarin de warmtestraling plaatsvindt.

Ingebouwde controlelampjes gaan oplichten wanneer de temperatuur van de kookzone 60°C overschrijdt. Deze controlelampjes gaan pas uit wanneer de temperatuur van de kookzone opnieuw onder 60°C daalt, daarom worden ze "controlelampjes van de restwarmte" genoemd.

De verwarmingselementen worden aangedreven door energieregelaars met 12 standen (afb. A).

Voor verwarmingselementen met één enkele kookzone gebeurt de inwerkingstelling door de knop naar rechts of naar links te draaien, naar de gewenste stand.

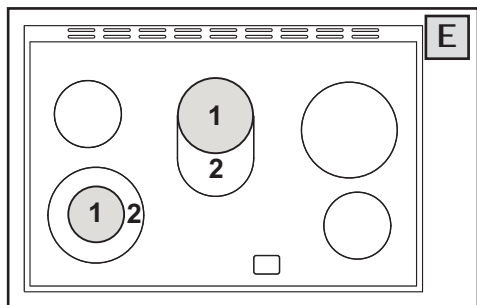
Voor verwarmingselementen met twee kookzones gebeurt de inwerkingstelling op de volgende manier: door de knop naar rechts te draaien, van 1 tot 12, wordt het vermogen geregeld van de eerste kookzone "1". Wanneer u de knop verder dan 12 blijft draaien, hoort u een klik die de activering signaleert van de tweede kookzone "2". In deze stand (afb. E) werken de twee kookzones op hun maximale vermogen. Draai de knop naar links om het vermogen ervan te regelen. De tweede kookzone wordt pas gedeactiveerd door de knop opnieuw op "0" te zetten.

Het oplichten van het rode controlelampje geeft aan dat de zones in werking zijn.

### ALGEMENE INFORMATIE EN VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN

- Glaskeramiek is een natuurlijk materiaal die als dusdanig oppervlakkige onregelmatigheden kan vertonen. In vitrokeramisch materiaal kunt u kleine, doorzichtige bellen opmerken, maar die hebben geen enkele invloed op de werking noch op de levensduur van de vitrokeramische kookplaat.
- Iedere kookzone kan op een andere manier gaan oplichten, dit hangt af van hun technische eigenschappen en hebben geen invloed op de kwaliteit of op de werking.
- In functie van de kijkhoek kan de straling de indruk wekken over de limieten van de kookzone te gaan.
- Plaats geen zeer hete recipiënten op de omtrek van de kookplaat.
- Gebruik geen potten met een aluminium bodem.
- Gebruik de kookplaat niet als plaat om voorwerpen op te zetten en let op dat er geen harde of puntige voorwerpen op vallen omdat die de plaat kunnen beschadigen.
- Gebruik geen recipiënten met een bodem in email omdat dit de plaat en het recipiënt kan beschadigen.
- Maak geen krassen op het oppervlak van de kookplaat door er met potten of andere voorwerpen over te strijken.
- Maak de bodem van het recipiënt systematisch schoon en droog vooraleer die op de kookplaat neer te zetten. Vergeet niet dat zout, suiker of zandkorrels of aarde (die bijvoorbeeld aan groenten hangen) krassen op het glas maken.
- Verwijder onmiddellijk alle resten van vloeistoffen die eventueel zijn overgelopen.
- Gebruik geen aluminiumpapier of plastic recipiënten omdat die onmiddellijk smelten wanneer ze met de hete vitrokeramische kookplaat in contact komen.

**Opmerking: Gebruik de speciale schraper voor glaskeramiek om onmiddellijk alle resten te verwijderen die per vergissing eventueel op het oppervlak zijn gesmolten of blijven kleven. Dit geldt ook voor suiker of gerechten op basis van suiker die tijdens de bereiding eventueel zijn overgelopen.**

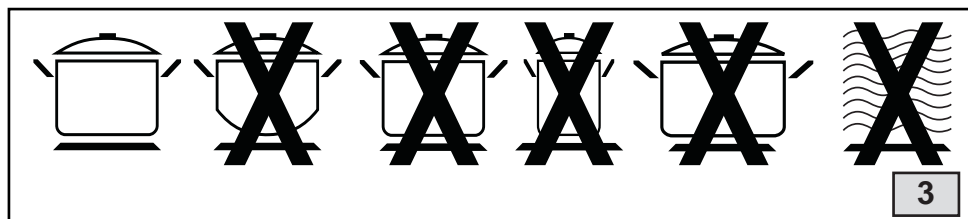


**ENERGIE BESPAREN**

Om een beter rendement te verkrijgen met een minimaal energieverbruik, wijzen wij u op de volgende tips:

- Activeer de kookzone pas nadat er een recipiënt op werd gezet.
- Maak de bodem van het recipiënt schoon en droog vooraleer die op de kookplaat neer te zetten.
- Gebruik geen recipiënten met een kleinere diameter dan de kookzone (afb. 3). Wanneer u potten koopt, denk er dan aan dat de aangegeven diameter die is van de bovenste rand en dat die gewoonlijk groter is dan de diameter van de bodem.
- Gebruik recipiënten met een platte, dikke bodem (afb. 3). Bodems die niet plat zijn, zorgen voor een langere bereidingstijd.
- Plaats altijd een deksel op de potten (afb. 3).
- Als de kooktijd meer dan 40 minuten bedraagt, kunt u de kookzone of kookplaat 5 tot 10 minuten voor het einde uitschakelen en de restwarmte benutten.
- Raadpleeg de onderstaande tabel, die louter indicatief is, voor het gebruik van de kookzones.

STAND KNOP	INTENSITEIT VAN DE WARMTE	UITVOERBARE BEREIDINGEN
0	Uit	
1-2	Delicaat	Boter, chocolade, enz. smelten. Kleine hoeveelheden vloeistof verwarmen
3-4	Zacht vuur	Matige hoeveelheden vloeistof verwarmen; pudding en sausen met lange bereiding klaarmaken
5-6	Traag	Ontdooien van diepgevroren eetwaren en stoven, koud bakken en stoven, koken op kooktemperatuur of net onder het kookpunt
7-8	Matig	Bereiden van voedingswaren die moeten koken, gebrad van delicate vleessoorten en vis
9-10	Hard	Gebrad, koteletten, biefstuk en stoofpotjes.
11-12	Hevig vuur	Grote hoeveelheden vloeistof laten koken en frituren



GOEDE KWA-  
LITEIT PLATTE  
BODEM

BOLLE BODEM

HOLLE BODEM

TE KLEIN

TE GROOT

ZONDER  
POT

**VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Laat de oven nooit onbewaakt tijdens de bereiding. Zorg ervoor dat kinderen niet met het toestel spelen.
- neem de handgreep in het midden vast om de ovendeur te openen. Duw niet te hard op de ovendeur wanneer deze geopend is
- Maak u niet ongerust wanneer er condenswater op het glas of de binnenwanden van de oven komt tijdens de bereiding. Dit is normaal en belemmert geenszins de werking van het toestel.
- Wanneer u de ovendeur opent, moet u opletten voor hete dampen die naar buiten komen.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg heet. Let op dat u de verwarmingselementen vanbinnen in de oven niet aanraakt. Doe altijd handschoenen of andere beschermingen voor de handen aan vooraleer recipiënten in of uit de oven te halen.
- Controleer of er tijdens de bereiding of wanneer u schotels in of uit de oven haalt geen olie of vet is die zich verspreidt, want dit zijn stoffen die gemakkelijk ontbranden.
- Gebruik recipiënten die bestand zijn tegen de temperaturen die door de thermostaat worden aangegeven.
- Tijdens de bereiding mag u de bodem van de oven of de roosters nooit met aluminiumfolie bedekken (gevaar voor oververhitting en aftakeling van de email). Om dezelfde reden mogen bereidingschotels nooit rechtstreeks op de bodem van de oven worden geplaatst.
- Gebruik altijd de braadslee om de jus op te vangen die uit het vlees loopt tijdens de bereiding of het grillen.
- Na elk gebruik van de oven dient u te controleren of alle bedieningsknoppen op de stand «0» staan.
- Tijdens en na het gebruik kunnen het glas van de ovendeur en de toegankelijke delen zeer warm worden. Laat kinderen niet in de buurt van het toestel spelen.

**BELANGRIJK!!!** Voer alle bereidingen (met de oven en met de grill) altijd uit met de ovendeur dicht.

**WAT MOET U DOEN ALVORENS DE OVEN VAN HET FORNUIS DE EERSTE KEER TE GEBRUIKEN**

Wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, moet men die leeg laten opwarmen, met de ovendeur dicht, en dit gedurende ongeveer twee uur om de typische geur te weg te nemen die de glaswolisolatie afgeeft. Volg de volgende instructies:

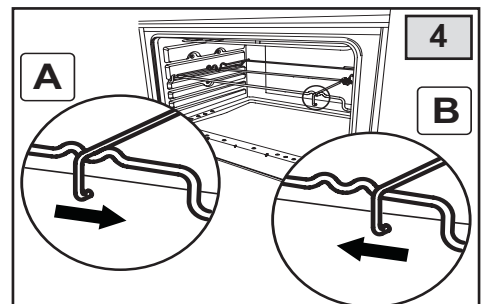
- Stel de elektronische programmabesturing op handmatige werking in.
- Draai de knop van de thermostaat naar de maximumtemperatuur.
- Verlucht het lokaal tijdens de hele duur van deze operatie en ga naar buiten.

Laat het toestel daarna afkoelen en maak de binnenkant schoon met een lauwwazige doek. Was ook alle accessoires alvorens die voor de eerste keer te gebruiken ( rooster, braadslee, bakplaat, spit enz. ).

**Vooraleer met de schoonmaakwerkzaamheden te beginnen, moet men het toestel van de elektrische voeding loskoppelen.**

**HET DRAAISPIJT GEBRUIKEN (afb. 4)**

- Steek de kip of het stuk vlees dat geroosterd moet worden op het spit tussen de twee vorken; zorg dat het gerecht goed in evenwicht is geplaatst om nutteloze belastingen op de motor te vermijden.
- Plaats het spit op de houder en steek het uiteinde in de zitting, schroef de handgreep van het spit los en verwijder die.
- Schuif de houder op zijn schuifgroef en controleer of de hendel in de stand B staat, steek het uiteinde in de koppeling van de reductiemotor en zet de hendel op de stand A
- Gebruik altijd de braadslee om het vet en de jus op te vangen van het vlees dat wordt geroosterd, zoals aangegeven in de paragraaf "PRAKTISCHE KOOKTIPS".



## DE OVEN GEBRUIKEN

### ONTDOOIEN OP KAMERTEMPERATUUR

Draai de selectieknop naar het symbool en plaats de gerechten die ontdooid moeten worden in de oven.

De tijd die nodig is om te ontdooven hangt af van de hoeveelheid en van het type eetwaren.

Door deze functie te kiezen, wordt alleen de ventilator geactiveerd, die de lucht laat circuleren en zo de gerechten zeer traag laat ontdooven. Deze functie is bijzonder aangewezen voor vruchten en voor desserts.

### CUISSON TRADITIONELE BEREIDING

Draai de selectieknop naar het symbool en zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Wanneer men voorverwarming uitvoert, moet men wachten tot het gele controlelampje van de thermostaat uitgaat vooraleer de gerechten in de oven te plaatsen.

Door deze functie te kiezen, worden de weerstanden bovenaan en onderaan geactiveerd, die de warmte van boven en van beneden over de gerechten verdelen.

Deze bereidingsvorm is geschikt om alle soorten voeding klaar te maken (vlees, vis, brood, gebak, enz.).

### AANGEDREVEN TRADITIONELE BEREIDING

Draai de selectieknop naar het symbool en zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Wanneer men voorverwarming uitvoert, moet men wachten tot het gele controlelampje van de thermostaat uitgaat vooraleer de gerechten in de oven te plaatsen.

Door deze functie te kiezen, worden de weerstanden bovenaan en onderaan geactiveerd, de afgegeven warmte wordt door de ventilator verdeeld. Deze bereidingsvorm is bijzonder geschikt om gerechten die op verschillende niveaus zijn geplaatst snel en tegelijk te bereiden.

### ONTDOOIEN EN OPWARMEN MET WARMER LUCHT

Draai de selectieknop naar het symbool, zet daarna de thermostaatknop op de gewenste temperatuur en plaats de gerechten in de oven. Door deze functie te kiezen, wordt de weerstand onderaan geactiveerd, de afgegeven warmte wordt door de ventilator verdeeld.

Deze functie is bijzonder aangewezen om reeds klaargemaakte gastronomische gerechten te ontdooven en opnieuw op te warmen.

### BEREIDING MET AANGEDREVEN HETE-LUCHT EN MET WEERSTAND ACHTERAAN

Draai de selectieknop naar het symbool, zet daarna de thermostaatknop op de gewenste temperatuur en plaats de gerechten in de oven. Wanneer men voorverwarming uitvoert, moet men wachten tot het gele controlelampje

van de thermostaat uitgaat vooraleer de gerechten in de oven te plaatsen. Door deze functie te kiezen, wordt de weerstand achteraan geactiveerd, de afgegeven warmte wordt door de ventilator verdeeld.

Bijgevolg bereikt de warmte snel en gelijkmatig het interne gedeelte van de oven, waardoor meerdere gerechten die op verschillende niveaus zijn geplaatst tegelijk kunnen worden bereid.

### BEREIDING MET GRILL

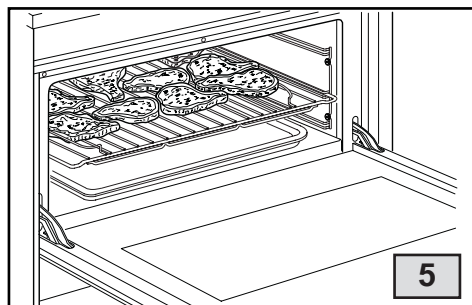
Draai de selectieknop naar het symbool en zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Door deze functie te kiezen, wordt de weerstand in het midden bovenaan geactiveerd, die de warmte rechtstreeks over de gerechten verdeelt. Naast het grillen van gerechten, kan deze functie ook worden gebruikt om reeds bereide gerechten lichtjes te kleuren of om brood te roosteren. De werking van de grill zorgt dat het eventueel aanwezige draaispits gelijk en automatisch wordt geactiveerd.

**Gebruik altijd de braadslee om vet en braadjus op te vangen,** zoals aangegeven in de paragraaf "PRAKTISCHE KOOKTIPS".

### BEREIDING MET GRILL EN AANGEDREVEN HETE-LUCHT

Draai de selectieknop naar het symbool en zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur (maximum 200°C). Door deze functie te kiezen, wordt de weerstand in het midden bovenaan geactiveerd, de afgegeven warmte wordt door de ventilator verdeeld. Deze bereidingsvorm is bijzonder aangewezen om de rechtstreekse straling van de weerstand bovenaan te verzachten door lagere bereidingstemperaturen te gebruiken, om zo krokante gerechten te verkrijgen die gelijkmatig gebruid zijn. Deze functie is ideaal voor de bereiding van vlees, vis en gerechten met een korst. (afb.5)

**Gebruik altijd de braadslee om vet en braadjus op te vangen,** zoals aangegeven in de paragraaf "PRAKTISCHE KOOKTIPS".



## PRAKTISCHE KOOKTIPS

### Taarten en brood:

- De oven ongeveer 15 minuten voorverwarmen vooraleer taarten of brood te bakken.
- Tijdens de bereiding van gebakjes of taarten mag de ovendeur niet worden geopend omdat de koude lucht van buiten het rijzen kan onderbreken. Laat het gebak ongeveer 10 minuten in de uitgeschakelde oven rusten na de bereiding.
- Gebruik de geëmailleerde braadslee niet om taarten te bakken.
- Om te controleren of de taart voldoende is gebakken: prik 5 minuten voor het einde van de geprogrammeerde baktijd met een houten pen in het hoogste punt van de taart. Als u de pen uittrekt en deze droog is en geen spoor meer van deeg vertoont, dan is de taart gebakken. Laat de taart ongeveer 10 minuten in de uitgeschakelde oven rusten.
- Als de taart weer inzakt: Doe de volgende keer wat minder vloeistof in het deeg of regel de oventemperatuur 10°C lager.
- Als de taart te droog is. Prik met behulp van een houten pen kleine gaatjes in de taart. Begiet met fruitsap of een alcoholische drank. Regel de oventemperatuur de volgende keer 10°C hoger en verminder de baktijd.
- Als de bovenkant van de taart te bruin is: Zet de rooster de volgende keer lager, verlaag de oventemperatuur en verleng de baktijd een klein beetje.
- Als de bovenkant van de taart verbrand is: Verwijder de korst en bestrooi de taart met suiker of cacao, of bestrijk met slagroom, confituur, pudding, enz.
- Als de onderkant van de taart te bruin is: Zet de rooster de volgende keer hoger en verlaag de oventemperatuur.
- Als het brood of de taart er mooi uitziet maar vanbinnen niet goed gebakken is: Doe de volgende keer minder vloeistof in het deeg, verlaag de oventemperatuur en verleng de baktijd een klein beetje.
- Als de taart niet uit de vorm loskomt: Maak de taart met een mes van de rand van de bakvorm los. Bedek met een vochtige doek en draai de bakvorm om. Boter de bakvorm de volgende keer goed in en bestrooi met wat bloem.
- Als de koekjes niet van de plaat loskomen: Zet de plaat heel even in de oven en maak de koekjes daarna los vooraleer ze afkoelen. Gebruik de volgende keer "bakpapier" om dit probleem te vermijden.

### Vlees, gevogelte en vis:

- Als de bereidingstijd meer dan 40 minuten bedraagt, schakel dan de oven 10 minuten voor het einde van de bereiding uit en benut de warmte vanbinnen in de oven (zo bespaart u energie).
- Als u gesloten kookpannen gebruikt, zal het gebraad sappiger zijn. Met open kookpannen kunt u sneller aanbakken en het gebraad bruiner laten worden.
- Wit vlees, gevogelte en vis vereisen matiger temperaturen (minder dan 200°C).
- De "saignant" bereiding van rood vlees vereist hogere temperaturen (meer dan 200°C) en een korte bereidingstijd.
- Om smaakvol gebraad te bekomen, moet u het vlees larderen en kruiden.
- Als het gebraad te hard is: Laat het vlees de volgende keer wat langer versterven.
- Als de bovenkant of onderkant van het gebraad te bruin is: Zet de rooster de volgende keer lager of hoger, verlaag de oventemperatuur en verleng de baktijd een klein beetje.
- Als het gebraad niet goed gebakken is: Snijd het gebraad in plakjes, leg die op een schaal en voltooi de bereiding.

### Gegrilde bereidingen:

- Vóór de bereiding de gerechten goed insmeren met olie of boter en kruiden.
- Gebruik altijd de braadslee om de jus op te vangen die uit het vlees loopt tijdens de bereiding (afb. 5). Doe wat water in de braadslee om te voorkomen dat het vet gaat branden, waardoor kwalijke geurtjes en rook zou ontstaan. Controleer het water tijdens de bereiding en voeg er indien nodig wat bij zodat het niet te snel verdampst.
- Draai de spijzen om zodra de helft van de bereidingstijd is verstreken.
- Bij vet gevogelte (vb. gans) moet men het vel doorprikken zodat het vet eruit kan lopen.

**Aluminium wordt snel aangetast wanneer die in contact komt met organische zuren die in de voedingswaren aanwezig zijn of tijdens de bereiding worden toegevoegd (azijn, citroensap ...). Daarom is het aangeraden om voedingswaren niet rechtstreeks op aluminium of geëmailleerde schotels te leggen, maar om altijd speciaal bakpapier voor de oven te gebruiken.**



## TABEL BEREIDINGEN IN DE OVEN

BEREIDINGEN	Gewicht kg	Positie ovenrooster vanaf beneden	NATUURLIJKE HETE--LUCHTOVEN		AANGEDREVEN HETE-LUCHTOVEN (met een ventilator)	
			Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
<b>VLEES</b>						
Kalfsgebraad	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Rosbief	1	1	200-225	40-50	190	40-50
Varkensgebraad	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Lamsgebraad	1	1	200-225	100-120	190	100-120
<b>WILD</b>						
Gebakken haas	1	2	225-Max	50-60	225-Max	50
Gebakken fazant	1	2	225-Max	60-70	225-Max	60
Gebakken patrijs	1	2	225-Max	50-60	225-Max	50
<b>GEVOGELTE</b>						
Gebakken kip	1-2	2	200-225	80-90	190	70-80
Gebakken kalkoen	1-2	2	200-225	100-120	190	90-110
Gebakken eend	2-3	2	200-225	90-110	190	80-100
<b>VIS</b>						
Gebakken vis	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Vis in saus	1	2	175	20-25	160-170	15-20
<b>PASTA</b>						
Lasagne	2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
<b>PIZZA</b>	1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25
<b>BROOD</b>	1	2	225-Max	20-25	220	20
<b>GEBAK</b>						
Koekjes allerlei		2	190	15	170-190	15
Kruimeldeeg		2	200	20	190-200	20
Savarin		2	200	40-45	190-200	40-45
<b>TAART</b>						
Paradijskaart	0,8	2	190	52	170-190	45
Fruittaart	0,8	2	200	65	190-200	65
Chocoladetaart	0,8	2	200	45	190-200	45

De opgegeven waarden (temperaturen en bereidingstijden) zijn indicatief. Op basis van verschillende kookgewoontes dienen eventuele aanpassingen worden aangebracht. De bereidingstijden vermeld in de tabel betreffen de bereiding op één enkel niveau. Voor bereidingen met geventileerde hete-lucht waarbij u meerdere niveaus gebruikt (van 1 tot 3), moeten de bereidingstijden met ongeveer 5 tot 10 minuten worden verhoogd.

## TABEL BEREIDINGEN MET GRILL

BEREIDINGEN	Gewicht kg	Positie ovenrooster vanaf beneden	NATUURLIJKE HETE--LUCHTOVEN			AANGEDREVEN HETE-LUCHTOVEN (met een ventilator)		
			Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten		Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten	
				1e kant	2e kant		1e kant	2e kant
<b>VLEES</b>								
Entrecote	0,50	3	225-Max	15	15	200	10	10
Biefstuk	0,15	3	225-Max	5	5	200	5	5
Kip (in tweeën gesneden)	1	2	225-Max	25	25	200	18	18
<b>VIS</b>								
Forel	0,42	3	225-Max	18	18	200	10	10
Zee tong	0,20	3	225-Max	10	10	200	7	7
<b>BROOD</b>								
Toast		3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

De opgegeven waarden (temperaturen en bereidingstijden) zijn indicatief. Op basis van verschillende kookgewoontes dienen eventuele aanpassingen worden aangebracht. Vooral bij bereidingen met de grill variëren de tijden in functie van de dikte van het vlees en van de persoonlijke voorkeur



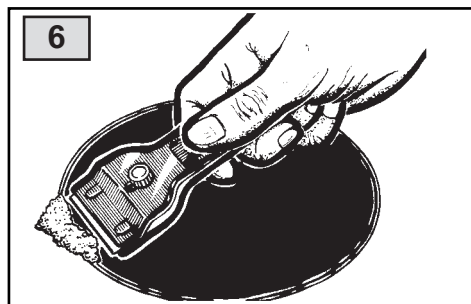
## SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- **Vooraleer met de schoonmaakwerkzaamheden te beginnen, moet men het toestel van de elektrische voeding loskoppelen.**
- **Gebruik geen stoommachines voor de schoonmaak.**
- **De verschillende delen van het toestel niet natmaken wanneer ze nog warm zijn.**
- **Gebruik geen metalen sponsjes, schuurmiddelen of bijtende sprays.**
- **Gebruik geen schurende materialen of krassende metalen schrapers om de glazen ovendeur schoon te maken, omdat die het glas kunnen bekrassen en doen breken.**
- **Wegens hun sterk corrosieve eigenschappen moet men alle sporen van azijn, koffie, melk, gezouten water of sap van citroen of tomaten onmiddellijk verwijderen.**
- **Zet de oven uit vooraleer de bescherming van de ventilator voor schoonmaak weg te nemen. Na de schoonmaak moet de kap van de ventilator worden teruggeplaatst..**

## VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT

Het is zeer belangrijk om de kookplaat na elk gebruik schoon te maken wanneer die nog wat warm is en die met een zachte doek te drogen. In functie van de mate van het vuil, is het aangeraden om als volgt tewerk te gaan:

- Schoonmaken met een vochtige spons voor lichte vlekken.
- Gebruik de speciale schraper (afb. 6) voor hardnekkig vuil en aanslag. Gebruik deze voorzichtig omdat die krassen kan veroorzaken. Om problemen te voorkomen is het aangeraden om onmiddellijk alle resten te verwijderen die per vergissing eventueel op het oppervlak zijn gesmolten of blijven kleven (aluminiumpapier of plastic voorwerpen). Dit geldt ook voor suiker of gerechten op basis van suiker die tijdens de bereiding eventueel zijn overgelopen.



- Verwijder vloeistofresten met citroen of azijn, maar let wel op om het email niet te raken. Wanneer u per ongelijk het email hebt geraakt, moet u dat meteen verwijderen om te voorkomen dat er zich matte zones vormen.
- Na verloop van tijd zullen er onvermijdelijk metalen reflecties en krassen (afb. 7) verschijnen. Die zullen moeilijk weg te nemen zijn, maar ze zullen de werking van uw toestel in geen geval belemmeren

## STRUCTUUR

Se elementen van het fornuis (email, staal, metaal of glas) moeten regelmatig worden schoongemaakt. Gebruik hiervoor lauw zeepsop, zorg ervoor om goed na te spoelen en met een zachte doek af te drogen.

**Gebruik geen** ruwe, schurende materialen of scherpe, metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat die krassen op het glas kunnen maken, waardoor het glas kan breken.

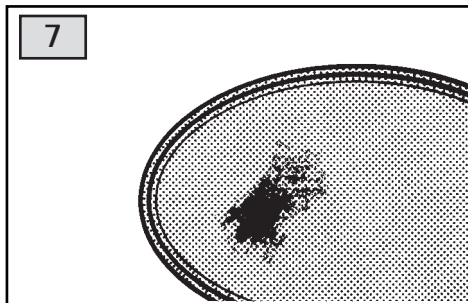
**Gebruik geen** oplosmiddelen pp de geschilderde of inox oppervlakken om sporen van lijm of van stickers te verwijderen.

## PAKKING AAN DE VOORKANT VAN DE OVEN

De pakking aan de voorkant van de oven zorgt voor de afdichting en moet bijgevolg in perfecte staat blijven om de correcte werking van de oven te garanderen. Wij raden aan om:

- Die schoon te maken zonder evenwel schurende producten te gebruiken.
- Regelmatig de staat te controleren.

**Als de pakking hard wordt of als hij versleten is, dient u zich tot de Dienst na Verkoop te wenden om die te laten vervangen. Zolang die niet is vervangen, raden wij u aan om uw oven niet te gebruiken.**



## INTERNE DELEN VAN DE OVEN

De bol van de thermostaat niet met stoom bewerken of reinigen met producten op basis van zuren (controleer het informatie-etiket van het product dat u gebruikt).

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af in geval van schade veroorzaakt door het gebruik van ongeschikte schoonmaakproducten.

Het is aanbevolen de oven na elk gebruik schoon te maken om het verwijderen van bereidingsresten en vetvlekken te verwijderen. Anders zal de schoonmaak steeds moeilijker worden, omdat het vet tijdens de volgende bereidingen gaat branden en zich in de email gaat vastzetten, bovendien veroorzaakt dit brandend vet onaangename geurtjes.

Om de glans van de email onderdelen lang te bewaren, moet men die reinigen met een spons en lauw zeepsop, zorg ervoor goed na te spoelen en met een zachte doek af te drogen. Reinig ook iedere keer alle gebruikte accessoires.

## LATERALE ROOSTERS VAN DE OVEN (afb. 8)

Teneinde de laterale roosters van de oven beter te kunnen schoonmaken, is het mogelijk om ze eruit te halen aan de hand van de handelingen hierna:

- Duw met een vinger op de achterste schuifgroef om het rooster uit de bevestigingspin los te maken.
- Til naar boven op en haal de roosters eruit.

Om de roosters opnieuw te monteren, voert u de aangegeven handelingen omgekeerd uit.

## DE OVENLAMP VERVANGEN (afb. 9)

**OPGEPAST:** Vooraleer werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud uit te voeren, moet men het toestel van het elektrische voedingsnet loskoppelen

Wanneer men de ovenlamp (L) gaat vervangen, moet die de volgende eigenschappen hebben:

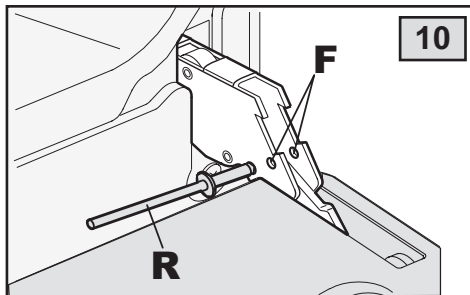
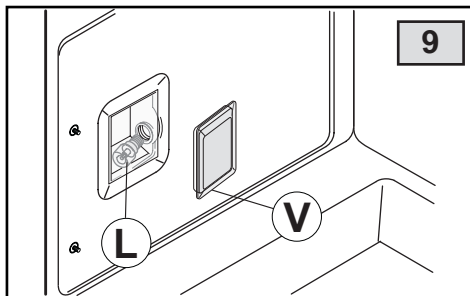
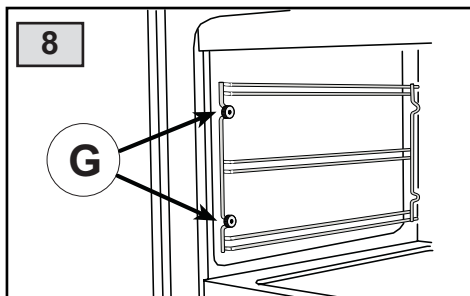
15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - en bestand zijn tegen hoge temperaturen (300°C).

- Haal de laterale roosters uit de oven zoals aangegeven in de vorige paragraaf.
- Verwijder de glazen beschermkap (V) van de fitting door met een schroevendraaier druk uit te oefenen tussen de kap en de binnenwand van de oven.
- Vervang de lamp en monteer de stukken die werden weggenomen opnieuw door bovenstaande handelingen omgekeerd uit te voeren.

## DEMONTAGE EN MONTAGE VAN DE OVENDEUR (afb 10)

Om de schoonmaak van de oven vanbinnen te vergemakkelijken, kunt u de oven deur demonteren volgens de instructies hierna:

- Open de deur en steek een klinkbout of een spijker (R) in het gat (F) van het scharnier.
- Doe de deur gedeeltelijk dicht en oefen tegelijk een kracht naar boven erop uit om de stoptand en de sector van het scharnier vrij te maken
- Wanneer het scharnier vrij is, trekt u de deur naar voren terwijl u die lichtjes naar boven plooit om de sector vrij te maken.
- Voer dezelfde handelingen in omgekeerde volgorde uit voor de montage, let erop om de sectoren correct aan te brengen.



## DEMONTAGE VAN DE BINNENRUIT VAN DE OVENDEUR

De mogelijkheid om heel eenvoudig de ovenruit te demonteren is een van de kwaliteiten van onze fornuizen; hierdoor is een perfecte schoonmaak mogelijk. Het volstaat de oven deur te openen en de houder waarop de ruit is bevestigd eruit te trekken (afb. 11).

**OPGEPAST!! Deze handeling kan ook worden uitgevoerd terwijl de deur op het toestel gemonteerd is. Let in dat geval goed op terwijl u de ruit wegneemt, omdat de kracht van de scharnieren ervoor kan zorgen dat de oven deur plots dichtklapt.**

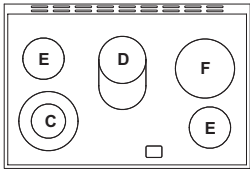


## WAT ALS ER EEN DEFECT IS?

Sommige werkingsstorings kunnen te wijten zijn aan eenvoudige fouten in gebruik of onderhoud en kunnen daarom gemakkelijk worden opgelost, zonder tussenkomst van de Dienst na Verkoop.

PROBLEEM	OPLOSSING
Het fornuis werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de stekker inzit (indien die is voorzien).</li> <li>• Controleer de stand van de knoppen, herhaal de handelingen beschreven in deze handleiding.</li> <li>• Controleer de hoofdschakelaars. Indien het defect het elektrische circuit betreft, wendt u dan tot een elektricien.</li> </ul>
Het controlelampje van de restwarmte gaat niet oplichten tijdens het gebruik van de vitrokeramische kookplaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Draai de knop naar een hogere temperatuur.</li> <li>• Draai de knop naar een andere kookzone.</li> <li>• Wendt u tot de Dienst Na Verkoop.</li> </ul>
De elektrische oven werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de programmabesturing op "handmatige" werking is ingesteld, herhaal de handelingen beschreven in deze handleiding.</li> </ul>
De thermostaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wendt u tot de Dienst Na Verkoop.</li> </ul>
Het controlelampje van de elektrische thermostaat gaat niet oplichten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Draai de thermostaat naar een hogere temperatuur.</li> <li>• Draai de selectieschakelaar naar een andere functie</li> </ul>
De verlichting van de oven werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de lamp goed is aangedraaid.</li> <li>• Koop een lamp voor hoge temperaturen bij de Dienst Na Verkoop en monteer die volgens de instructies «<b>DE OVENLAMP VERVANGEN</b>».</li> </ul>

## ELEKTRISCHE COMPONENTEN

Pos. kookzones	Omschrijving	Ø mm	Nominale gegevens
	E-stralingszone hi-light F-stralingszone hi-light C-stralingszone hi-light D-stralingszone hi-light	140 210 120/210 170/265	1200 W 2200 W 700 + 1400 W 800 + 1400 W
	weerstand onderaan oven weerstand bovenaan oven + grill weerstand achteraan ovenlamp ventilator motor draaispit		2100 W 2000 + 2200 W 3000 W 15 W - E 14 - T 300 25..29 W 4 W

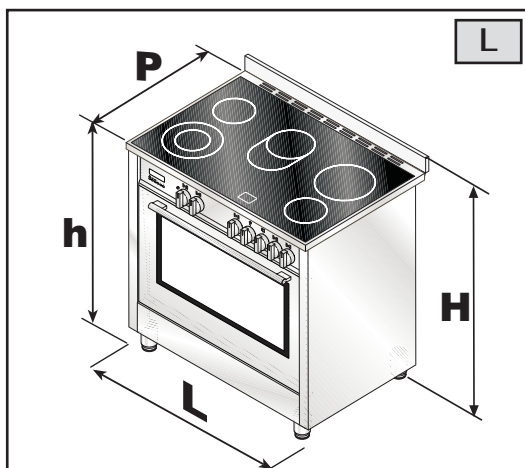
## VOEDINGSKABEL (\*)

Type kabel	Enkelfasige voeding 230 V~	Voeding driefasig 230 V~ 3	Voeding tweefasig 400 V~ 2N	Voeding driefasig 400 V~ 3N
	doorsnede	doorsnede	doorsnede	doorsnede
H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

(\*) Rekening houdend met de gelijktijdigheidscoëfficiënt.

## EXTERNE AFMETINGEN VAN HET FORNUIS (afb. L)

TYPE	hoogte / H mm	hoogte / h mm	breedte / B mm	diepte / D mm
96-P	910	850 ÷ 865	900	600



## TECHNISCHE INFORMATIE

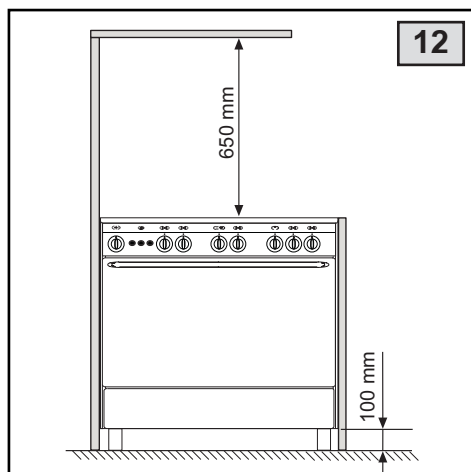
- De installatie en de onderhoudswerkzaamheden vermeld in dit hoofdstuk mogen uitsluitend door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd. Een slechte installatie kan ongevallen voor mensen en dieren of schade aan voorwerpen veroorzaken. In dat geval zal de fabrikant niet verantwoordelijk worden geacht.
- De voorzieningen voor de veiligheid of voor automatische afstelling van de toestellen mogen enkel door de fabrikant of een van zijn erkende verkopers worden gewijzigd.
- In overeenstemming met de "ELEKTRISCHE" norm moet men bij de installatie de afstanden respecteren die aangegeven zijn in afb. 12, bijgevolg mogen eventuele laterale tussenwanden de hoogte van het werkblad niet overschrijden.
- De wanden achteraan en de aanpalende oppervlakken rondom moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 95°C.

De installatie van het toestel en de verluchting van het lokaal waar het toestel wordt geïnstalleerd, moeten in overeenstemming zijn met de normen die van kracht zijn en onderstaande geldende regels respecteren:

- Gewestelijk Gezondheidsreglement.
- Norm NF C 15-100 - Met betrekking tot elektrische installaties op laagspanning - Regels.

## HET FORNUIS UITPAKKEN

- Na het verwijderen van de buitenste verpakking en de interne verpakking rond de verschillende mobiele delen, moet men de goede staat van het toestel



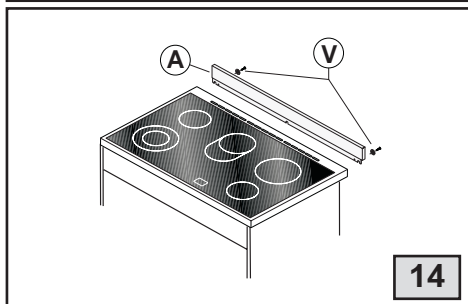
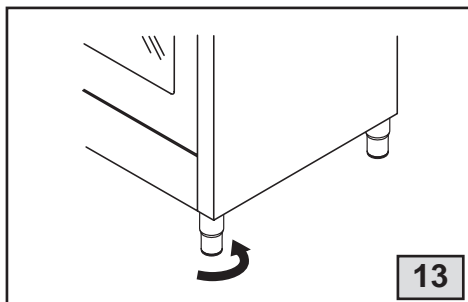
- controleren. Gebruik het toestel niet in geval van twijfel, maar wendt u tot een gekwalificeerde technicus.
- Bepaalde onderdelen zijn bedekt met een plastic folie die verplicht moet worden verwijderd vooraleer het fornuis te gebruiken (om die gemakkelijk te verwijderen, raden wij aan om deze bekleding op de randen met een snijmes of gewoon met de kop van een speld door te snijden).
- Gebruik de handgreep van de ovendeur niet als hendel om het toestel op te tillen of te slepen.

**De elementen van de verpakking (karton, sakkens, piepschuim, klinknageltjes, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden omdat ze een potentieel gevaar vormen.**

## HET FORNUIS WATERPAS BRENGEN

Om correct waterpas te brengen is het fornuis uitgerust met de volgende accessoires:

- **Verstelbare voetjes**, zodat u de hoogte kunt bijregelen en het fornuis op hetzelfde niveau als de andere meubels kunt brengen. U hoeft enkel de voetjes aan of los te draaien om bij te regelen (afb. 13).
- **Afdeekplaat (A)**. Om dit accessoire te installeren, draait u de schroeven (V) aan de achterkant van het werkblad los en bevestigt u de rug zoals aangegeven in afb. 14.



## ELEKTRISCHE AANSLUITING


De aansluiting op het voedingsnet dient te gebeuren in naleving van de wettelijke normen en bepalingen die van kracht zijn.

Vooraleer de aansluiting uit te voeren, moet men het volgende controleren:

- De capaciteit van de installatie en de stroomstekkers ten opzichte van het maximumvermogen van het toestel (zie productidentificatielabel op het fornuis).
- De efficiënte aarding van het stopcontact of van de installatie in overeenstemming met de geldende normen en bepalingen. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer de normen niet worden nageleefd.
- Indien het toestel geen voedingskabel heeft, moet men een kabel met een geschikte doorsnede aansluiten op de aansluitblok (paragraaf "Montage van de voedingskabel").

Wanneer de aansluiting gebeurt op het voedingsnet met behulp van een stopcontact:

- Monteer op de voedingskabel een genormaliseerde stekker (indien die er niet is) die geschikt is voor het vermogen aangegeven op het productidentificatielabel. Sluit de geleiders aan, respecteer hierbij de volgende aanwijzingen en laat de aardingsgeleider langer dan de geleiders van de fase en neutraal:

letter	L	(fase)	= bruine geleider
letter	N	(neutraal)	= blauwe geleider
symbol		(aarding)	= geelgroene geleider

- Controleer altijd of de voedingskabel geen snijdende of warme oppervlakken raakt (temperatuur hoger dan 75° C) en dat die lang genoeg is om het toestel tijdens de schoonmaak of de reparatie te kunnen verplaatsen. Controleer ook of de stekker toegankelijk is.
- Gebruik geen reductoren, adapters of aftakkingen, omdat deze vals contact kunnen veroorzaken en bijgevolg ook gevaarlijke opwarmingen.

In geval van rechtstreekse aansluiting op het elektrische voedingsnet:

- Plaats een omnipoaire hoofdschakelaar tussen het toestel en de voeding, qua capaciteit afgestemd op het vermogen van het toestel en met een openingsafstand tussen de contacten van minstens 3 mm.
- De aardingskabel mag niet door de hoofdschakelaar worden onderbroken.

## MONTAGE VAN DE VOEDINGSKABEL

Hoewel de fornuizen de fabriek verlaten voorzien voor

een enkelfasige voeding, kunnen ze mits naleving van de gebruiksvoorzorgen gevoed worden met driefasige voorzieningen.

Hiertoe dient men de onderstaande instructies te volgen:

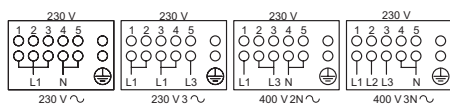
- Démonteer de bescherming achteraan.
- Verplaats de bruggen op de aansluitblok in functie van het type verbinding die men wenst te verkrijgen volgens het schema in afb. 15. Dit schema is ook op de achterkant van het fornuis aangebracht.
- Sluit de voedingskabel met een geschikte doorsnede aan (**zie de tabel in de paragraaf TECHNISCHE KENMERKEN**), laat de aardingsgeleider hierbij langer dan de fasegeleiders.
- Bevestig de kabel in de hiervoor speciaal voorziene borging en hermonteer de bescherming achteraan.

## WISSELSTUKKEN VERVANGEN

Vooraleer werkzaamheden voor reparatie of onderhoud uit te voeren, moet men altijd de gastoevoer en de elektrische stroom afsluiten.

## ELEKTRISCHE COMPONENTEN VERVANGEN

- Raadpleeg de instructies in «**DE OVENLAMP VERVANGEN**», om de ovenlamp te vervangen.
- Om de elektrische weerstanden, de fitting, de aansluitblok en de voedingskabel te vervangen, moet men de bescherming achteraan demonteren.
- Om de fitting (P) (afb. 9) te vervangen, moet men de blokkeerlipjes (M) forceren en de fitting uit de oven halen.
- Wanneer men de voedingskabel vervangt, moet men een kabel met een geschikte doorsnede gebruiken (zie de tabel in de paragraaf **TECHNISCHE KENMERKEN**). De aardingsgeleider moet langer zijn dan de fasegeleiders. Respecteer ook de instructies vermeld in de paragraaf "**ELEKTRISCHE AANSLUITING**".
- Om de thermostaat en de omschakelaar te vervangen, moet men het werkblad demonteren.



15

Vooraleer de fabriek te verlaten, werd dit toestel getest en op punt gesteld door ervaren en gespecialiseerde technici zodat de beste werkingsresultaten verkregen kunnen worden.

**Iedere reparatie of afstelling die daarna nodig zou zijn, moet met de grootste zorg door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd.**

Om deze reden raden wij u aan om u altijd te wenden tot uw verkoper of tot onze dichtstbijzijnde Dienst Na Verkoop, met vermelding van het merk, het model, het serienummer van uw toestel en de aard van het vastgestelde probleem. U vindt deze gegevens op het productidentificatielabel dat op het toestel is aangebracht, en ook om het verpakkingslabel en in de bijsluiter.

Dankzij deze informatie kan onze Dienst Na Verkoop snel en nauwkeurig uw toestel identificeren en zo de voorbereiding van eventuele wisselstukken doen vooraleer bij ter plaatse te komen.

Dit vergemakkelijkt onze interventies en bespaart vaak de noodzaak voor een tweede bezoek en de kosten die dit met zich meebrengt. De oorspronkelijke wisselstukken zijn enkel te verkrijgen bij onze Dienst Na Verkoop en in de erkende winkels.

**RUIMTE VOOR HET PRODUCT IDENTIFICATIE LABEL**

