

---

**FR** MODE D'EMPLOI

---

**IO-CFS-1618 / 8509239 (04.2020 V1)**

**FR** Cuisinière mixte avec four électrique


---

**FACM1001B**



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.

# Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **FAGOR**  combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

**Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.**

Respectueusement



Note!: N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La cuisinière a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.

Le n° de téléphone est: 01.56.48.06.34.



# **TABLES DES MATIÈRES**

CONSIGNES DE SECURITE	4
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	11
DÉBALLAGE	12
MISE AU REBUT	12
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	13
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL	14
INSTALLATION	15
MONTAGE DE LA FIXATION ANTI BASCULEMENT	17
UTILISATION	23
MODE D'UTILISATION DES BRÛLEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON	24
FONCTIONNEMENT DU FOUR	27
CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	33
SITUATIONS D'URGENCE	37
DONNEES TECHNIQUES	38

## CONSIGNES DE SECURITE

- Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent s'appliquer obligatoirement.
- Ne pas permettre l'utilisation de la cuisinière aux personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi.
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appareil et les raccordements électriques, référez vous au paragraphe ci-après dans la notice.

### **Installation**

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie ! Conservez-les hors de portée des enfants
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique et dans cette notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.



- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement: Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Il est interdit de relier l'installation de gaz à tout câble d'antenne, par exemple antenne radio.
- Instruction de mise à la Terre: Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.



**MISE EN GARDE:** Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-basculement doit être mis en place.

## Aération

- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller

à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

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

## **Utilisation**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  1. Des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  2. Des fermes;
  3. L'utilisation des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  4. Des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.
- **ATTENTION:** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage d'un local.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et quelles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Surveiller les enfants durant l'utilisation de la cuisinière. L'enfant peut être brûlé par les éléments particulièrement chauds, notamment les brûleurs de la plaque de cuisson, le four, la grille de la plaque de cuisson, la porte vitrée du four, les casseroles bouillantes...
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- **MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Ne mettre en route la vanne du raccord du gaz ou la vanne de la bouteille de gaz qu'après avoir vérifié que tous les boutons sont en position « fermé ».
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.

- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande ou toute autre partie sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés de la table de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Prendre les précautions nécessaires pour ne pas inonder le brûleur lors de l'ébullition des liquides.
- **MISE EN GARDE:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer.
- Lors de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Éviter d'inonder ou de salir les brûleurs. Nettoyer et sécher les brûleurs encrassés immédiatement après leur refroidissement.
- Ne pas poser des casseroles directement sur les brûleurs,
- Ne pas provoquer de choc sur les boutons ou aux brûleurs.
- Il est interdit de souffler pour éteindre le feu du brûleur.
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur les grilles de la table de cuisson d'un poids supérieur à 10 kg par brûleur ou d'un



- poids total supérieur à 40 kilos pour la totalité de la grille.
- Il est interdit de ranger dans le tiroir des récipients ou d'autre élément ainsi que des matériaux inflammables ; la température à l'intérieur pouvant être très importante.
- La chaleur peut provoquer des fissures sur le couvercle en verre. Avant de le baisser, mettre hors fonction l'ensemble des brûleurs.



- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

## **Entretien**

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien de la cui-

sinière' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasif ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

### **Service - réparations**

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- Lors d'une panne, la cuisinière ne peut être réutilisée qu'après sa remise en état par un professionnel agréé.
- **SI VOUS SUSPECTEZ UNE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT:** d'utiliser des allumettes, de fumer, de brancher ou d'éteindre des dispositifs électriques (sonnerie ou interrupteur d'éclairage), d'utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques qui pourraient provoquer l'apparition d'une étincelle électrique ou étincelle par percussion. Il est impératif de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou du réseau et de procéder à l'aération de la pièce. Ensuite, contacter une personne habilitée afin d'éliminer la cause de l'incident.
- Dans le cas d'inflammation du gaz s'échappant par une fuite, couper immédiatement le robinet d'arrivée de gaz.
- Dans le cas d'inflammation d'une fuite du gaz au niveau du robinet de la bouteille, il faut couvrir la bouteille par une couverture humide pour abaisser sa température et fermer la vanne de la bouteille. Dès que la bouteille est refroidie, la transporter dehors, à l'air libre. Il est interdit de réutiliser une bouteille détériorée.
- Il est interdit de procéder aux modifications de l'alimentation en gaz de la cuisinière, de la déplacer ou de modifier les installations d'alimentation par une personne non habilitée. Pour procéder à ces travaux, il est conseillé de se rapprocher d'un professionnel agréé.



- Lorsqu'un problème technique est rencontré, débrancher l'appareil de la source d'alimentation gaz et électrique et contacter le service après-vente.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.
- Dans le cas d'un arrêt prolongé de la cuisinière, fermer le robinet principal de l'installation de gaz ; dans le cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, fermer le robinet après chaque utilisation.

## CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie

d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utiliser des récipients de cuisson adaptés.**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la couronne de la flamme du brûleur.

Assurez-vous de couvrir vos récipients par un couvercle, sinon la consommation d'énergie est quadruplée!

- **Propreté des brûleurs, de la grille de la plaque de cuisson, de la plaque de cuisson.**

Les résidus de saletés perturbent le transfert de la chaleur, et s'ils sont fortement calcinés nécessitent souvent l'utilisation des produits difficilement dégradables dans l'environnement. Il faut prêter une attention particulière à la propreté des ouvertures de la couronne du brûleur et des ouvertures des injecteurs.

- **Éviter de soulever trop régulièrement le couvercle.**

Ne pas ouvrir trop souvent la porte du

four.

- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux.**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four.**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson; la cuisson se terminera alors avec la chaleur résiduelle du four.

- **Bien fermer la porte du four.**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **Ne pas installer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs/ congélateurs.**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

- **Garder les zones de cuisson et les fonds des casseroles propres.**

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

## DÉBALLAGE



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note: Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

## MISE AU REBUT

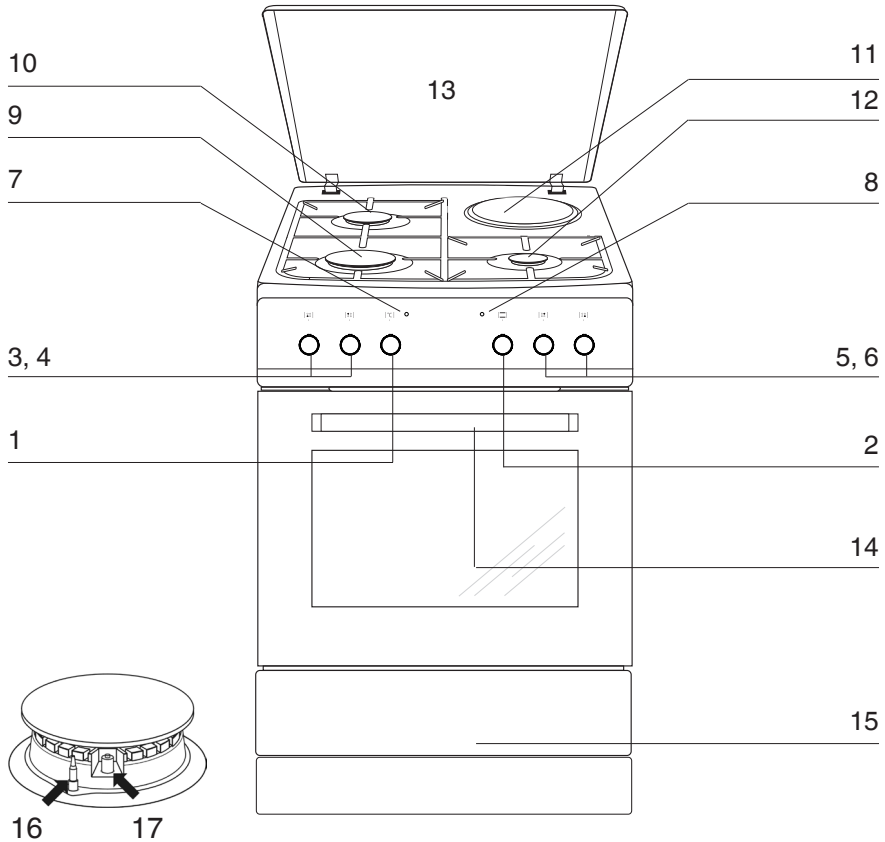


Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1: Manette de réglage de la température du four
- 2: Manette des programmes du four
- 3, 4, 5, 6: Manettes de commande des brûleurs à gaz et de la plaque électrique
- 7: Voyant (rouge) de contrôle du thermostat du four
- 8: Voyant (orange) de fonctionnement de la cuisinière
- 9: Brûleur rapide
- 10: Brûleur semi-rapide
- 11: Plaque de cuisson électrique (en fonte)
- 12: Brûleur auxiliaire
- 13: Couvercle
- 14: Poignée de la porte du four
- 15: Tiroir
- 16: Thermocouple de sécurité
- 17: Allumage électronique

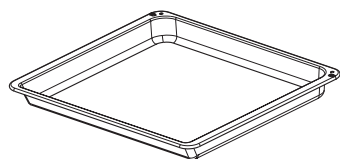
## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

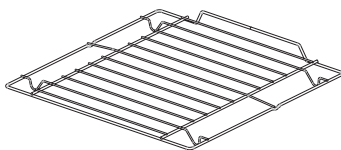
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Brûleur semi-rapide arrière gauche	6,5 cm	1,75 kW
Brûleur rapide avant gauche	9,0 cm	3,00 kW
Plaque électrique en fonte arrière droit	18,0 cm	1,20 kW
Brûleur auxiliaire avant droit	4,5 cm	1,00 kW

Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW

Équipement de la cuisinière



Lèchefrite



Grille



## INSTALLATION

Cette notice est destinée au spécialiste agréé chargé de l'installation de cet appareil. L'objectif de cette notice est d'assurer une installation et une maintenance optimales de l'appareil.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les principes de réglage de cet appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

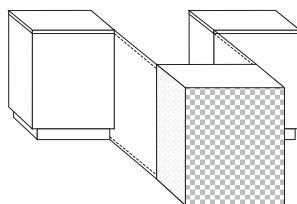
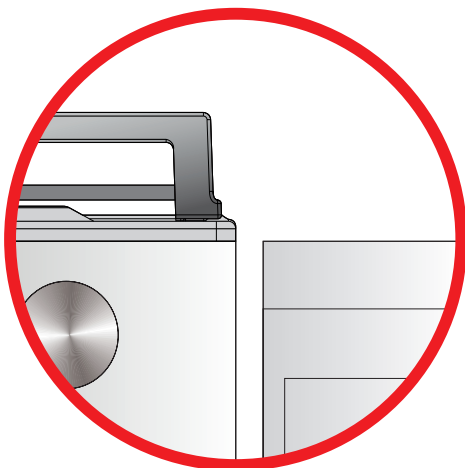
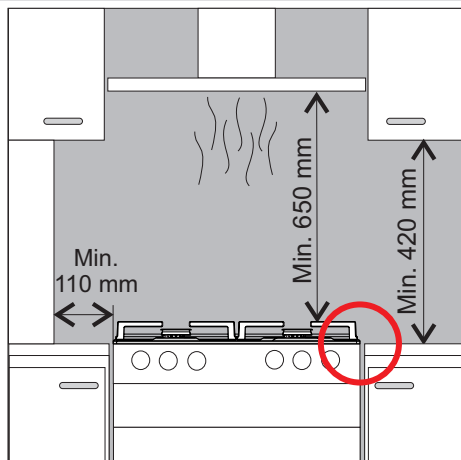
### Aménagement de la cuisine

- Le local de la cuisine doit être dépourvu de toute humidité et facile à aérer. Il doit disposer d'une ventilation en état de fonctionnement, conforme aux règlements techniques en vigueur.
- Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Les conditions du local doivent également assurer une arrivée d'air qui est indispensable pour une combustion correcte du gaz. L'arrivée d'air ne doit pas être inférieure à 2m<sup>3</sup>/h par 1 kW de la puissance des brûleurs.
- L'air peut arriver directement de l'extérieur à travers un tuyau d'une section

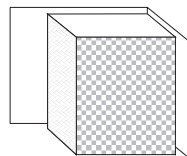
minimale de 100 cm<sup>2</sup> ou directement d'autres locaux équipés d'un système de ventilation vers l'extérieur.

- Si l'appareil est utilisé d'une manière prolongée et intense, il est nécessaire d'ouvrir une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- Le gaz en bouteille est plus lourd que l'air, donc il a tendance à rester à proximité du sol. Les locaux où les bouteilles de gaz en bouteille sont installées doivent disposer de systèmes de ventilation vers l'extérieur, permettant l'évacuation du gaz dans le cas d'une fuite. Pour cette même raison, les bouteilles de gaz, tant vides que partiellement remplies, ne doivent pas être installées ni stockées dans un sous-sol (par exemple: dans une cave). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur (poêles, cheminées, fours, etc.) qui pourraient provoquer une augmentation de la température de l'intérieur de la bouteille supérieure à 50°C.

- La cuisinière à gaz, du point de vue de la protection contre la surchauffe des surfaces adjacentes, est un équipement de classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.
- Et en tant que tel peut être encastrée dans une suite des meubles uniquement jusqu'à la hauteur de la table de travail, c'est-à-dire à une hauteur approximative de 850 mm au-dessus du sol. Il n'est pas recommandé d'encastrer ce type d'appareil à une hauteur supérieure.
- Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé. En cas de doute, nous recommandons d'équiper votre cuisine de meubles séparés entre eux de 2 cm. Les meubles situés à proximité de la cuisinière, d'une hauteur supérieure, doivent se trouver à une distance minimale de 110 mm à partir du bord de la plaque de cuisson.
- Le mur se trouvant derrière la cuisinière doit être résistant à haute température. Lors d'utilisation de la cuisinière, sa partie arrière peut atteindre des températures supérieures de 50°C par rapport à la température ambiante.
- Poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas poser sur un socle).
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ceci est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle. Pour mettre l'appareil à niveau, utiliser les pieds de réglage accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds: +/- 5mm.



Classe 2 sous-classe 1



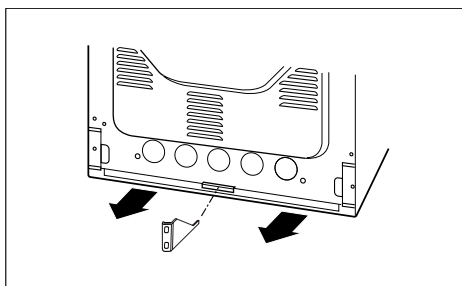
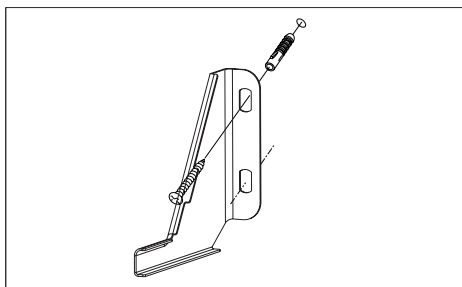
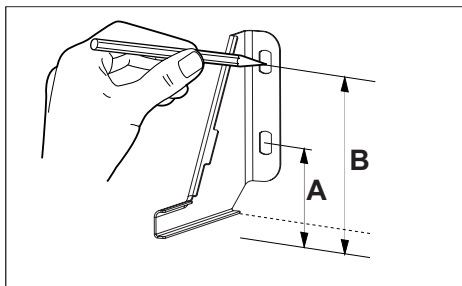
Classe 1



## MONTAGE DE LA FIXATION ANTI BASCULEMENT

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit:

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.



## Raccordement de la cuisinière

La cuisinière doit être raccordée à une installation de gaz qui correspond à la famille de gaz prévue par le fabricant. Les informations du fabricant sur la famille de gaz adaptée à la cuisinière se trouvent sur la plaque signalétique. L'installation de la cuisinière doit se faire uniquement par un professionnel agréé, seule personne habilitée à adapter la cuisinière à une autre famille de gaz.

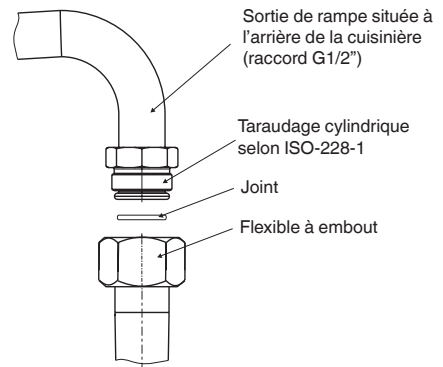
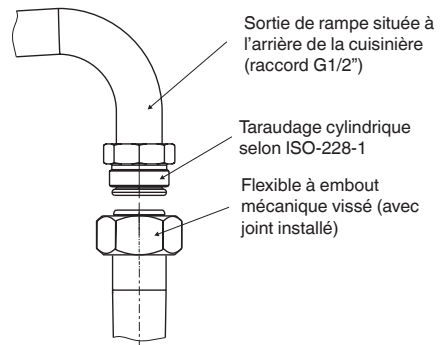
### Note à l'installateur

L'installateur doit:

- Disposer d'une autorisation légale,
- Prendre connaissance des informations présentes sur la plaque signalétique de la cuisinière concernant la famille de gaz à laquelle la cuisinière est adaptée et comparer ces informations avec les conditions locales de livraison du gaz.
- Vérifier:
  1. L'efficacité de l'aération, c'est-à-dire le taux de renouvellement d'air dans les pièces,
  2. L'étanchéité des connexions de la robinetterie du gaz,
  3. L'efficacité du bon fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la cuisinière,
  4. S'assurer que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre.
- Pour assurer un fonctionnement correct des allumeurs et du thermocouple, régler la position des boutons de commande de gaz,
  1. Vérifier le fonctionnement des allumeurs et du thermocouple,

2. Dans le cas d'un fonctionnement incorrect, enlever la manette, utiliser un tournevis pour régler le dispositif à côté de la tige du robinet,
  3. Une fois le réglage effectué, protéger l'ensemble avec une rondelle de pression et remettre le bouton.
- Remettre à l'utilisateur le certificat de raccordement de la cuisinière et lui expliquer son fonctionnement.

**Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la cuisinière est un raccord fileté G1/2".**





### **Raccordement à un conduit souple en acier**

Si la cuisinière est installée selon les recommandations de la classe 2, sous-classe 1, après son raccordement à l'installation de gaz, il est recommandé d'utiliser uniquement un conduit souple en acier, correspondant aux règlements nationaux. Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la cuisinière est un raccord fileté G1/2".

Le raccordement doit se faire uniquement par le biais des conduits et des joints correspondants aux normes en vigueur. La longueur maximale du conduit souple ne peut pas excéder 2 m.

Il est impératif de s'assurer que le raccord ne touche aucune partie mobile qui pourrait l'abîmer.

### **Raccordement à une tuyauterie rigide**

La cuisinière dispose d'un raccord fileté G1/2. Le raccordement à l'installation du gaz doit se faire de manière à ne créer de tension sur aucun point de l'installation, ni sur aucune pièce de l'appareil.

Un couple excessif lors du serrage (supérieur à 20 Nm) peut détériorer le branchement ou provoquer des fuites. Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

### **Raccordement par tube flexible**

Le raccordement par tube flexible est applicable uniquement dans les cas d'utilisation de gaz en bouteille.

Il est impératif d'utiliser un tube flexible correspondant aux normes déterminées par les règlements locaux. Si la cuisinière est alimentée par le gaz en bouteille, il est impératif d'utiliser un régulateur de pression (ou détendeur) correspondant aux normes déterminées par les règlements technique locaux.

### **Note:**

Après chaque remplacement du réducteur il faut effectuer un contrôle technique de la cuisinière qui comprend les valves de gaz et le fonctionnement de la protection anti-échappement.

Note pour le branchement avec du gaz en bouteille: En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite. (Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM)).

Les principales dispositions des normes techniques existantes prévoient que:

- Le diamètre intérieur du tuyau doit être de 8 mm,
- Pour fixer le tuyau, il est impératif d'utiliser un serrage standard,
- Vérifier que le tuyau est bien ajusté aux deux extrémités,
- Sur toute sa longueur, le tuyau ne doit pas être en contact avec les éléments brûlants de la cuisinière,
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m,
- Sur toute sa longueur, le tuyau ne doit pas être plié ni rester sous tension, il ne doit pas être tordu, ou coincé,
- Le tuyau doit être accessible sur toute sa longueur pour pouvoir procéder aux contrôles de son état,
- Dans le cas de détection d'une fuite, le tuyau doit être remplacé sur la totalité de sa longueur ; il est interdit de réparer un tuyau présentant une fuite.

## Raccordement électrique

- La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  - la prise est facilement accessible.

**ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.



## Adapter la cuisinière à une autre famille de gaz

Cette opération ne peut être réalisée que par un installateur agréé. Si le gaz d'alimentation de la cuisinière est différent de la famille de gaz prévue pour cet appareil dans sa version d'usine, c'est-à-dire G20/25 20/25 mbar, il est impératif de remplacer les injecteurs et procéder au réglage de la flamme.

Pour adapter la cuisinière à une autre famille de gaz, il est impératif de:

- Changer les injecteurs (voir le tableau ci-après),
- Régler la flamme « économique ».

### Note:

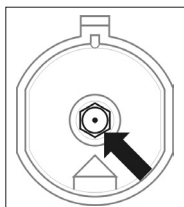
Les cuisinières livrées par le fabricant sont dotées de brûleurs adaptés d'usine pour brûler le gaz indiqué sur la plaque.

Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences. Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière.

**Brûleur de type Defendi** (selon le marquage « DEFENDI » indiqué sur le corps du brûleur)

Famille de gaz	Brûleur		
	Auxiliaire Diamètre de l'injecteur [mm]	Semi rapide Diamètre de l'injecteur [mm]	Rapide Diamètre de l'injecteur [mm]
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,75 kW	Puissance thermique 3,00 kW
G20/25 20/25 mbar	0,77	0,97	1,29
G30 31/28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

Pour procéder au réglage, il est impératif d'enlever les manettes de gaz.

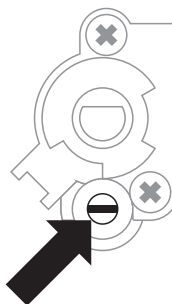


Changement de l'injecteur du brûleur de la plaque de cuisson – dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé d'un diamètre 7 et le remplacer par un injecteur adapté à la famille de gaz (voir tableau ci-dessus).

Brûleur	Flamme	Modification: du gaz butane/ propane au gaz naturel	Modification: du gaz naturel au gaz butane/propane
Plaque de cuisson	Maximale	1. Changer l'injecteur selon le tableau des injecteurs.	1. Changer l'injecteur selon le tableau des injecteurs.
	Minimale	2. Desserrer légèrement la vis de réglage et régler la hauteur de la flamme.	2. Serrer légèrement la vis de réglage et vérifier la hau- teur de la flamme.

Les brûleurs de la plaque de cuisson n'exigent pas de réglage de l'air primaire. Une flamme correcte se présente sous forme d'un cône bien dessiné dont l'intérieur est de couleur bleu-vert. Une petite flamme sifflante ou une flamme haute, jaune et fumante, dépourvue d'une forme claire de cône, signifie que la qualité du gaz est incorrecte ou que le brûleur est abîmé ou encrassé. Pour vérifier la flamme, il est impératif de chauffer le brûleur durant approximativement 10 minutes avec une flamme maximale et ensuite tourner le bouton vers la flamme minimale. La flamme ne doit pas s'éteindre ni passer sur les injecteurs.

L'arrivée de gaz vers les brûleurs de la plaque de cuisson se fait et s'ajuste à l'aide des valves dotées du dispositif de coupure automatique du gaz. Le réglage des valves doit se faire le brûleur allumé, en position « flamme minimale », à l'aide d'un tournevis de réglage de 2,5 mm.



Réglage de la valve

**Note:**

Le réglage terminé, il est impératif de poser sur l'appareil un autocollant qui indique le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée.



## UTILISATION

### **Avant la première utilisation de la cuisinière**

- Enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- Enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- Allumer la ventilation du local ou ouvrir une fenêtre,
- Chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures et laver soigneusement,
- Nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

### **Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.**

Avant la première utilisation d'une cuisinière avec un couvercle de plaque de cuisson en acier inoxydable ; il est nécessaire d'effectuer un nettoyage précis. Il est impératif d'enlever soigneusement les restes de colle et du film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

## MODE D'UTILISATION DES BRÛLEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour les informations concernant la disposition des brûleurs et des manettes de commande correspondants - voir le chapitre Caractéristiques de l'appareil.

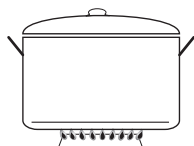
### Choix du récipient

Il est impératif de faire attention à ce que le diamètre du fond de la casserole soit toujours plus grand que la couronne de la flamme du brûleur et que le récipient soit couvert. Nous recommandons d'utiliser une casserole dont le fond a un diamètre supérieur de 2,5 à 3 fois au diamètre des brûleurs, c'est-à-dire pour un brûleur:

- D'appoint (auxiliaire) – un récipient au diamètre de 90 à 150 mm,
- Moyen – récipients au diamètre de 160 à 220 mm,
- Grand – récipient au diamètre de 200 à 240 mm. La hauteur de la casserole ne doit pas dépasser son diamètre



INCORRECT



CORRECT

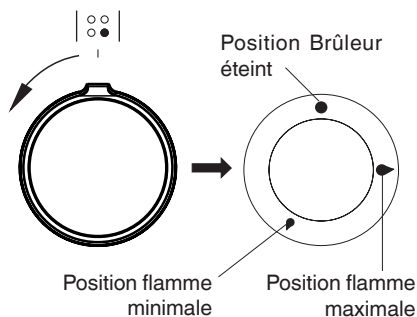
### Note:

Ne pas poser sur la plaque de cuisson des casseroles qui dépasseraient les bords de la table.

**MISE EN GARDE:** Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

Attention: En cas d'utilisation de récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et ainsi éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

### Manette de commande de brûleur



### Allumer un brûleur à l'aide de l'allumage 1 main

- Enfoncer la manette du brûleur sélectionné jusqu'à sentir une résistance et la tourner à gauche, vers la position « flamme maximale » 🔥,
- Le tenir enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume
- Le brûleur allumé, relâcher le bouton et choisir l'intensité de la flamme.

### Note:

Dans le cas de cuisinières équipées d'un thermocouple sur les brûleurs de la plaque de cuisson, le bouton doit être enfoncé en position « flamme maximale » pendant l'allumage durant environ 10 secondes pour que le dispositif se mette en marche. En cas de difficulté d'allumage suite à la modification de la famille du gaz et de sa composition, il est impératif de centrer correctement la couronne de brûleur par rapport à l'allumage électronique



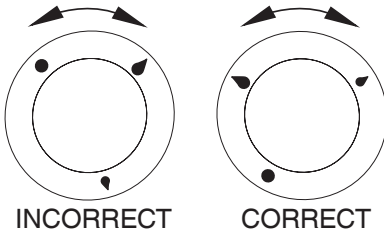


## Choix de la flamme du brûleur

La flamme des brûleurs correctement réglés est d'une couleur bleu ciel ayant la forme d'un cône intérieur clairement défini. Le choix de la puissance de la flamme dépend du choix de la position du bouton du brûleur:

- Flamme maximale
- Flamme minimale (appelée « économique »)
- Brûleur éteint (gaz coupé)

L'intensité de la flamme s'ajuste sans contraintes aux besoins de l'utilisateur.



### Note:

Il est interdit de régler la flamme dans l'intervalle entre brûleur éteint ● et flamme maximale ●.

### Principe de fonctionnement du dispositif de sécurité

Les brûleurs des cuisinières sont équipés d'un dispositif d'extinction automatique du gaz dans le cas d'une interruption accidentelle appelé thermocouple.

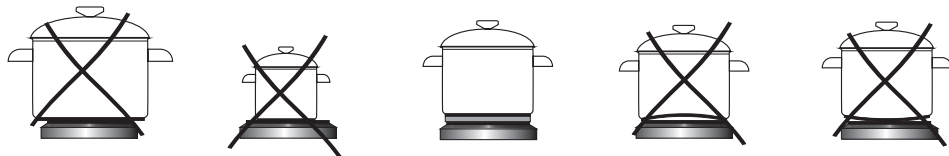
Ce système permet la protection contre une fuite de gaz dans le cas d'extinction de la flamme.

Pour rallumer le brûleur, une intervention manuelle est nécessaire ; remettre la manette sur la position ● au préalable et suivre le mode de mise en marche ci-après.

## Mode d'utilisation de la plaque de cuisson

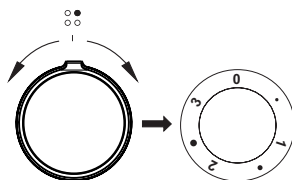
Pour les informations concernant la disposition des brûleurs et des manettes de commande correspondants - voir le chapitre Caractéristiques de l'appareil.

Pour régler la puissance de la plaque, tournez progressivement la manette à droite ou à gauche. Lorsque vous allumez la plaque de cuisson, le voyant de contrôle orange (sur le bandeau de commande, au milieu) s'allume. Un récipient bien choisi permet d'économiser de l'énergie. Le fond du récipient devrait être épais et plat et son diamètre devrait être égal au diamètre du brûleur, c'est-à-dire 18 cm, car le passage de la chaleur est alors meilleur.



## Positions indicatives de la manette

- 0 Arrêt
  - MIN Préchauffage
- 1 Légumes braisés, cuisson à puissance réduite
  - Cuisson des potages, des plats en grande quantité
- 2 Friture à puissance réduite
  - Grillage des viandes, des poissons
- 3 MAX Chauffage rapide, cuisson et friture rapides



### Note:

Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance.

Protégez la plaque contre la corrosion.

Éteignez la plaque avant de retirer le récipient.

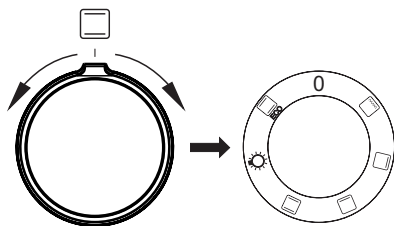
Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

## FONCTIONNEMENT DU FOUR

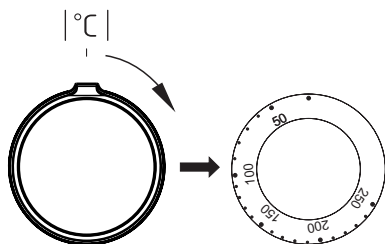
Pour les informations techniques du four, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure, et par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de sélection de programme et de sélection du thermostat. Pour choisir un mode de cuisson, tournez la manette sur la position désirée.

Sélecteur de programme



Sélecteur du thermostat



Pour éteindre – positionner les deux maettes sur ● / 0.

Note:

La montée en température s'effectue seulement une fois que vous avez sélectionné une fonction et une température.

## Fonctions du four représentées sur la manette

0 Réglage zéro



Gril simple: Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



Résistance de voûte: Cette fonction déclenche uniquement la résistance de voûte. Dorer la cuisson, cuire du dessus, cuisson supplémentaire.



Résistance de sole: Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Elle permet de cuire le fond de vos pâtisseries ou tartes, par exemple.



Convection naturelle: Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Éclairage indépendant du four: Lorsque le bouton est positionné sur cette fonction, la lampe du four sera allumée.




Mode de cuisson ECO: Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé. Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

## Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage indépendant du four ».

### Utilisation du gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril. Pour allumer le gril, il faut:

- Tourner la manette sur la position: .
- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant.
- Fermer la porte du four.

**Pour les températures correspondant à l'utilisation du gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.**

#### Note:

Lors de l'utilisation du gril, veiller à bien fermer la porte du four.

Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.



## CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

### Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- Il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four,
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.







### Cuisson et rôtissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- Dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite incluant une petite quantité d'eau,
- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

## Mode de cuisson ECO

- En utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- La durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- Durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

### Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température [°C]	Gratin	Temps [min.]
Tarte biscotte	 ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40 <sup>1)</sup>
Tarte traditionnelle	 ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40 <sup>1)</sup>
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100 <sup>2)</sup>
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120 <sup>2)</sup>
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160 <sup>2)</sup>
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100 <sup>2)</sup>



Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Saucisses		220-250	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.





<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide.

<sup>2)</sup> Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules.

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

## PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.




### Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

<sup>2)</sup> Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

### Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 <sup>1)</sup>	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.





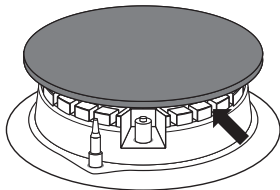
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de prolonger la vie utile de la cuisinière et l'utilisation correcte de ses éléments chauffants, l'utilisateur doit l'entretenir correctement et effectuer la maintenance préconisée qui lui permettront, en plus, de faire des économies.

Avant de commencer le nettoyage ou d'autres travaux d'entretien, il est impératif de toujours débrancher l'appareil de sa source d'alimentation (sortir la fiche de la prise). Le nettoyage ne peut commencer que lorsque la plaque de cuisson est froide.

Foyers, grille de la plaque de cuisson, parties métalliques de la cuisinière

Enlever les brûleurs et la grille encrassés et les laver dans de l'eau chaude avec du produit nettoyant et dégraissant. Les sécher soigneusement. Une fois la grille enlevée, il faut laver soigneusement la plaque de cuisson, la sécher avec un torchon sec et doux. Il est impératif de faire particulièrement attention à la propreté des orifices de l'anneau du brûleur – voir l'image ci-après. Nettoyer les ouvertures des injecteurs à l'aide d'un fil fin en cuivre. Ne pas utiliser un fil en acier, ne pas aléser les trous.



Note: Tous les éléments du brûleur doivent toujours rester secs. Les particules d'eau peuvent diminuer le débit de gaz et provoquer une mauvaise combustion.

Il faut s'assurer que toutes les pièces du brûleur ont été bien repositionnées après le nettoyage.

Une mauvaise position du chapeau du brûleur peut causer des dommages irréversibles au brûleur.

CORRECT



INCORRECT



- Pour nettoyer les surfaces en émail utiliser les produits non agressifs. Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponce, éponges en acier, etc.
- Avant toute première utilisation il faut laver la cuisinière et le couvercle de la plaque de cuisson en acier inoxydable. Il faut enlever soigneusement les restes de colle et du film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.
- La cuisinière doit être nettoyée après chaque utilisation. Il est impératif d'éviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, d'éviter de brûler les liquides ayant débordés.
- Veillez à la propreté de la plaque – une plaque sale perd sa puissance. Protégez la plaque contre la corrosion. Éteignez la plaque avant de retirer le récipient. Ne laissez pas sans surveillance les récipients contenant des aliments, préparés sur la graisse ou l'huile, sur une plaque allumée ; la graisse brûlante peut s'enflammer.

## Four

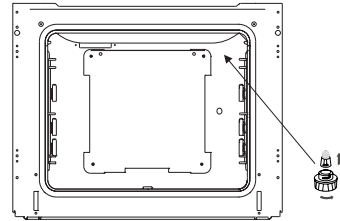
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.

Note: Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées, ne pas utiliser de produits abrasifs.

## Comment changer l'ampoule d'éclairage du four

Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.

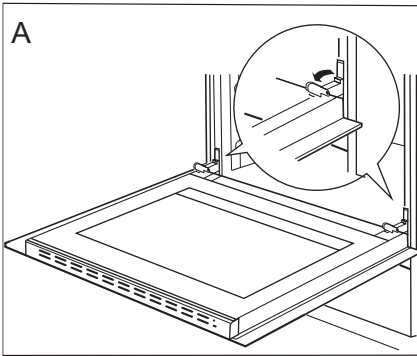
- Positionner toutes les manettes sur ● / 0 et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes:
  1. Tension 230 V
  2. Puissance 25 W
  3. Culot E14.
- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.





## Comment enlever la porte

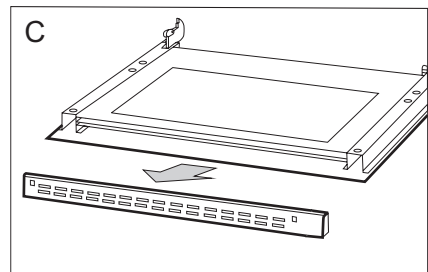
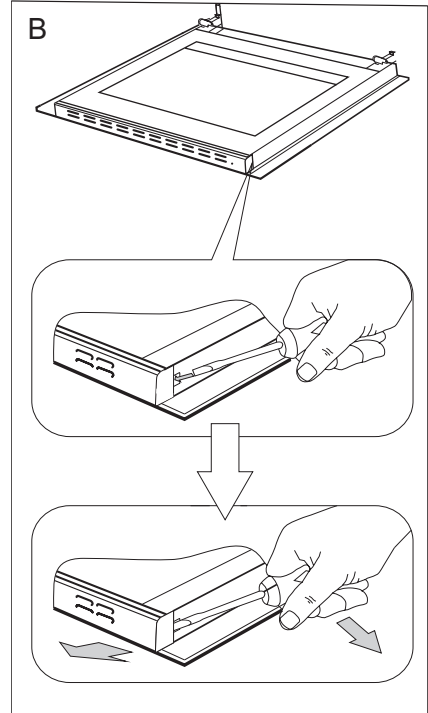
Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant. Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et bien le serrer. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



Déplacement des protections des charnières

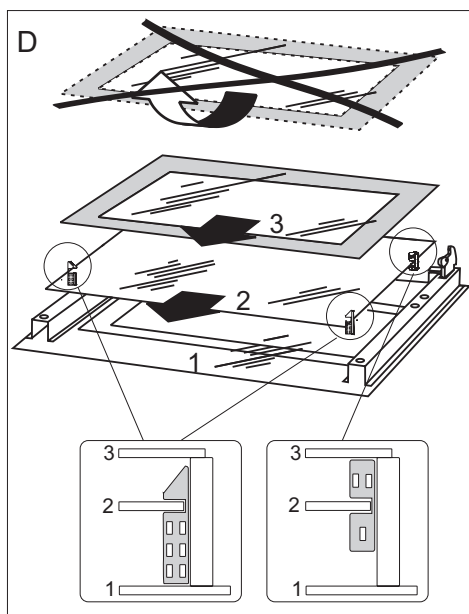
## Comment enlever la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C).



3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut. **Attention: Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.** Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.





## SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut:

- Fermer les manettes de la cuisinière
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- Contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau:

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Orifices de flamme bouchés	Fermer le robinet de gaz, fermer les manettes de brûleurs, aérer le local, sortir le brûleur, le nettoyer et purger les orifices de flamme.
L'allumeur ne fonctionne pas	Interruption d'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
	Interruption d'alimentation du gaz	Ouvrir le robinet du gaz
	L'allumage électronique du gaz encrassé (graisse)	Nettoyer l'allumage électronique
	Le bouton n'a pas été enfoncé suffisamment longtemps	Maintenir le bouton jusqu'à ce que la flamme apparaisse tout au long du tube de chauffe
La flamme s'éteint lors de l'allumage	La manette est libérée trop vite	Tenir la manette enfoncée plus longtemps en position « flamme maximale »
L'électronique ne fonctionne pas	Interruption d'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
L'éclairage du four ne fonctionne pas	Ampoule dévissée ou grillée	Visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

**Attention!** Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.




## DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	3,2 kW
Charge thermique	5,75 kW
Catégorie d'appareil	FR III1c2E+3+ BE II2E+3+
Dimensions de la cuisinière (auteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm

L'appareil est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN-30-1-1 en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous:

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	 ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	 ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	 ECO

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

### Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:

- Directive « basse tension » 2014/35/CE
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- Règlement (UE) 2016/426 du Parlement européen et du Conseil
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

Et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.



# FAGOR



**SIDEME SA**

BP 200

F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers  
se recyclent,  
pensez au tri.

**PAPIERS**



**À RECYCLER**

Pour en savoir plus:  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)



# FAGOR



---

## DE Bedienungsanleitung

NL Gebruiksaanwijzing

---

IO-CFS-1619 / 8509240 (04.2020 V2)

## DE Gasherd mit Elektrobackofen

NL Gas fornuis met elektrische oven

---

**FACM1001B**




Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben / Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

SICHERHEITSHINWEISE	5
UNSERE ENERGIESPARTIPPS	10
AUSPACKEN	10
AUSSERBETRIEBNAHME	10
BEDIENELEMENTE	11
CHARAKTERISTIK DES GERÄTES	12
INSTALLATION	13
MONTAGE DER SICHERUNG GEGEN UMKIPPEN DES KOCHHERDES	15
UTILISATION	20
BEDIENUNG DER OBERFLÄCHENBRENNER	21
FUNKTION UND BEDIENUNG DES BACKOFENS	24
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE	26
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	30
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	34
TECHNISCHE DATEN	35



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	37
ENERGIEBESPARING	41
UITPAKKEN	42
RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN	42
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	43
KENMERKEN VAN HET TOESTEL	44
INSTALLATIE	45
MONTAGE VAN DE BEVEILIGING TEGEN HET OMVALLEN VAN HET FORNUIS.	47
BEDIENING	53
BEDIENING VAN DE BRANDERS VAN DE GASKOOKPLAAT	54
FUNCTIES VAN DE OVEN	57
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS	59
REINIGING EN ONDERHOUD	63
HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES	66
TECHNISCHE GEGEVENS	67

# Sehr geehrter Kunde

Von heute an werden Ihre alltäglichen Pflichten einfacher denn je. Dieses Gerät **FAGOR**  ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Effizienz. Nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

**Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung stehenden Hinweise genau.**

Mit freundlichen Grüßen



Achtung! Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.



## SICHERHEITSHINWEISE

- Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.
- Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).
- Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.
- Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).
- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.
- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.
- Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).
- Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

- Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.
- Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.
- **WARNUNG:** Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.



- **VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.



**WARNUNG:** Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, die Stabilisierungsmittel installieren.



- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen,
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.

- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**
- Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z. B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen

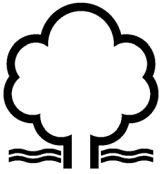




Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.

- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.
- Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
- Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksamere Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.** Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.
- **Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber.** Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.
- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.** Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.** Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.
- **Nachwärme des Backofens nutzen.** Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.
- **Backofentür gut geschlossen halten.** Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!
- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.** Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

## AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken bitte Verpackungsteile umweltfreundlich entsorgen.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederzuverwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Styroporstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

## AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber

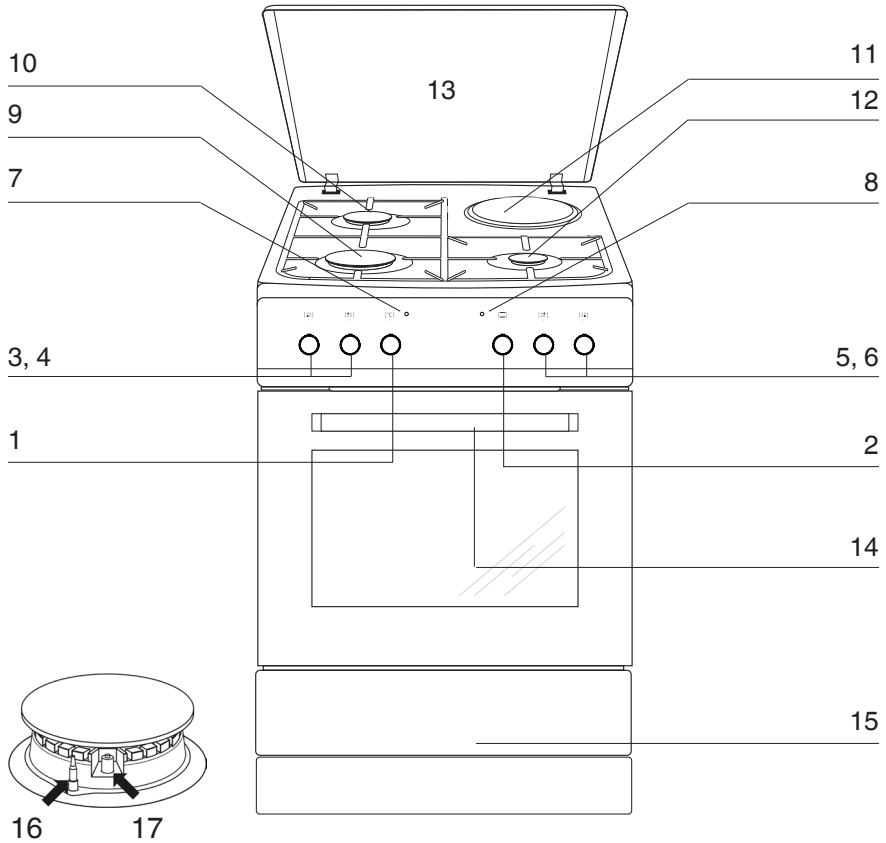
werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.



# BEDIENELEMENTE



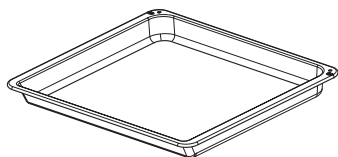
- 1 : Backofen-Temperaturwähler
- 2 : Backofen-Funktionwähler
- 3, 4, 5, 6 : Schalter für Gasbrenner
- 7 : Kontrollleuchte (Heizungsanzeige)
- 8 : Kontrollleuchte (Betriebsanzeige)
- 9 : Großer Brenner
- 10 : Mittlerer Brenner
- 11 : Kochplatte
- 12 : Hilfsbrenner
- 13 : Abdeckung
- 14 : Türgriff
- 15 : Schublade
- 16 : Sicherheitsvorrichtung gegen Gasaustritt
- 17 : Funken-zünder

## CHARAKTERISTIK DES GERÄTES

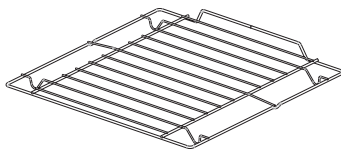
<b>Kochfeld</b>	<b>Durchmesser</b>	<b>Wärmebelastung Leistung</b>
Großer Brenner vorne links	9,0 cm	3,00 kW
Mittlerer Brenner hinten links	6,5 cm	1,75 kW
Kochplatte hinten rechts	18,0 cm	1,20 kW
Hilfsbrenner vorne rechts	4,5 cm	1,00 kW

<b>Backofen</b>	<b>Leistung</b>
Oberhitze	0,9 kW
Unterhitze	1,1 kW
Grill	1,5 kW

Ausstattung des Herdes



Bratenblech



Grillrost



## INSTALLATION

Die nachfolgenden Anweisungen sind für qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts bestimmt. Diese Anweisungen sollen eine möglichst maximal fachgerechte Ausführung der Installations- und Wartungsarbeiten des Geräts gewährleisten.

### Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und über eine intakte Ventilationsanlage verfügen, gemäß den geltenden technischen Vorschriften.
- Der Küchenraum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzugshauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.
- Falls das Gerät intensiv und lange genutzt wird, kann es sich als notwendig erweisen das Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

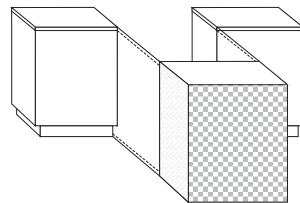
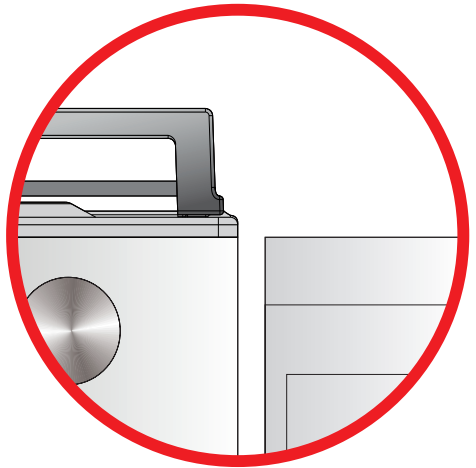
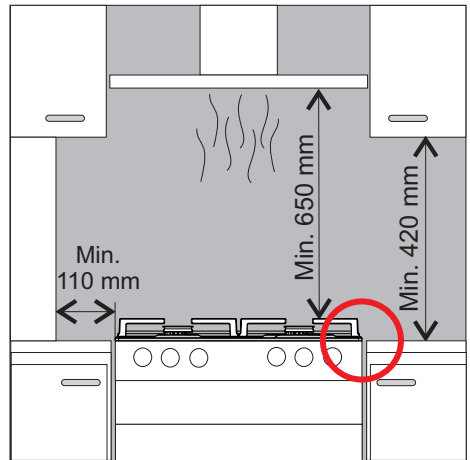
EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

„Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen“;

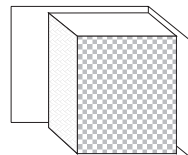
„Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben“;

„Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen“.

- Der Gasherd ist ein Gerät der Klasse 1 oder Klasse 2 Subklasse 1 bezüglich der Überhitzungsschutzes von umgebenden Oberflächen und kann deswegen in einer Möbelzeile nur bis zur Höhe der Arbeitsfläche, dh. ca. 850 mm über dem Fußboden, verbaut werden. Ein Verbau oberhalb dieser Höhe ist nicht ratsam. Die Einbaumöbel müssen Beläge und Belagkleber haben, die bis zu einer Temperatur von 100°C widerstandsfähig sind. Bei Nichtbeachtung dieser Bedingung kann es zur Deformierung der Oberflächen oder Ablösen der Beläge kommen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen. Die Wand hinter dem Herd muss gegen hohe Temperaturen geschützt sein. Während der Nutzung des Herdes kann sich die Hinterwand bis zu einer Temperatur von ca. 50°C über die Umgebungstemperatur erwärmen.
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene ausjustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die RegelfüÙe vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.



Klasse 2 Subklassen 1

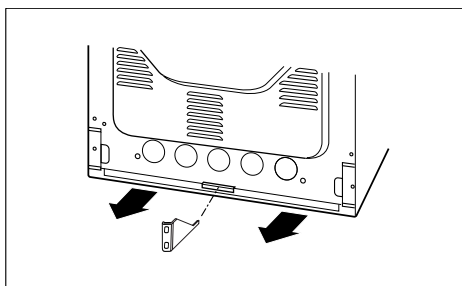
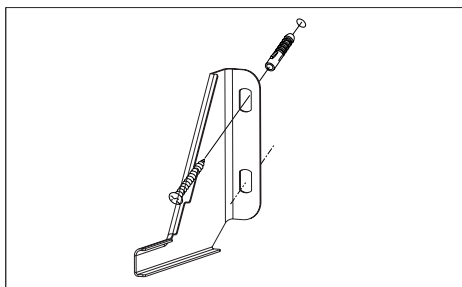
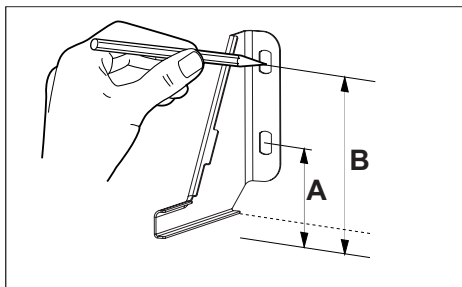


Klasse 1

## MONTAGE DER SICHERUNG GEGEN UMKIPPEN DES KOCHHERDES

Um dem Umkippen des Elektroherdes vorzubeugen, die mit dem Gerät gelieferte Blockade montieren und folgende Hinweise beachten.

In der Wand, an der der Elektroherd installiert wird, eine Öffnung auf einer Höhe von 6 cm über dem Boden (A) bohren. Anschließend eine weitere Öffnung auf einer Höhe von 10,3 cm über dem Boden (B) bohren. Die Blockade mit den gelieferten zwei Schrauben und Dübeln an der Wand montieren und entsprechende Öffnungen in der Blockade und in der Wand gebohrte Öffnungen einstellen.



Achtung! Der Herd muss an eine Gasinstallation mit einer solchen Gassorte, für die der Herd nach seiner Bauart bestimmt ist, angeschlossen werden. Die Information über die Gassorten, für die der Herd seiner Bauart nach bestimmt ist, befindet sich auf dem Typenschild. Der Herd darf nur von einer autorisierten Installationsfachkraft angeschlossen werden, und ausschließlich diese Fachkraft ist berechtigt, den Herd auf eine andere Gassorte abzustimmen.

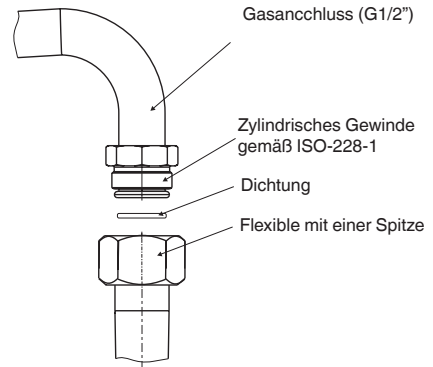
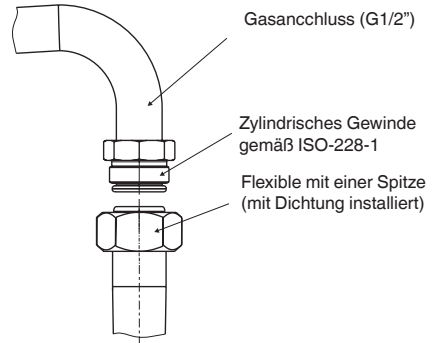
### Hinweise für den Installateur

Der Installateur muss:

- Über Gasinstallationsberechtigungen verfügen,
- Mit den Informationen auf dem Typenschild des Herdes über die Gassorten, für die der Herd bestimmt ist, vertraut sein, diese Informationen sind mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort zu vergleichen,
- Folgendes überprüfen:
  1. Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. Luftmassenzirkulation in den Räumen,
  2. Dichtigkeit der Gasarmaturenverbindungen,
  3. Funktion aller Bedienelemente des Herdes,
  4. Ob die Elektroinstallation für den Betrieb mit einer Schutzleitung (Nullleitung) ausgelegt ist.
- Für den richtigen Betrieb der Zünder und der Gassicherung muss die Einstellung der Gas-Drehknöpfe mittels mitgelieferten Unterlagen justiert werden,
  1. Die Funktion der Zünder und der Gassicherung überprüfen,
  2. Im Falle einer Fehlfunktion die Drehknöpfe abnehmen und eine Justierung durch das Einsetzen der Unterlage (der Unterlagen) auf den Bolzen des Ventils durchführen,
  3. Nach der Justierung die Gassicherung mittels Klemmunterlage absichern und

den Drehknopf aufsetzen.

**Der Herd ist mit Gewinderohrstutzen mit Durchmesser 1/2" ausgestattet.**







## Elektrischer Anschluss

- Das Gerät ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  - der Stecker leicht zugänglich ist.

**Wichtig:** Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

## Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist, d.h. G20/25 20/25 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

Um den Herd auf die Verbrennung einer anderen Gassorte abzustimmen, ist wie folgt zu verfahren:

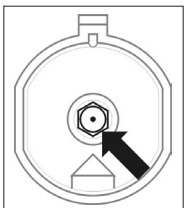
- Austausch der Düsen (siehe folgende Tabelle),
- Kalibrierung der „Spar“-Flamme.

Achtung! Die vom Hersteller gelieferten Gasherde sind mit Brennern ausgestattet, die werkseitig für die Verbrennung der auf dem Typenschild und auf der Garantiekarte angegebenen Gassorte ausgelegt sind.

## DEFENDI-Brenner

Gassorte	Brûleur		
	hilfs Düsedurchmesser [mm]	mittlerer Düsedurchmesser [mm]	großer Düsedurchmesser [mm]
	Wärmebelastung 1,00 kW	Wärmebelastung 1,75 kW	Wärmebelastung 3,00 kW
G20/25 20/25 mbar	0,77	0,97	1,29
G30 31/28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

Für die Regulierarbeiten sind die Schalter der Hähne abzunehmen.



Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle) austauschen.

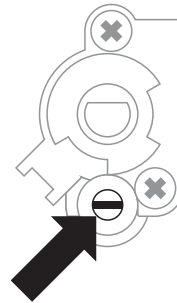


## Vorgehensweise bei Wechsel der Gassorte

Brenner	Flamme	Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas	Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas
Oberflächenbrenner	Vollflamme	1. Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen.	1. Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen.
	Sparflamme	2. Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flammenhöhe regulieren.	2. Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flammenhöhe regulieren.

Die verwendeten Oberflächenbrenner erfordern keine Regulierung der Zuluft. Das richtige Flammenbild besitzt deutliche Flammenkegel innerhalb der blau-grünen Bereiche. Eine kurze und zischende Flamme oder eine lange, gelbe und qualmende Flamme, ohne klar eingezeichnete Flammenkegel zeugen von schlechter Gasqualität in der Hausinstallation oder einer möglichen Beschädigung oder Verschmutzung des Brenners. Für die Flammenprüfung ist der Brenner ca. 10 Minuten lang auf voller Flamme zu heizen und danach der Drehregler auf Sparflamme zu stellen. Die Flamme sollte weder erlöschen noch auf die Düse springen.

Herden mit Gasaustrittsschutz wird ein entsprechender Spezialhahn verwendet. Die Kalibrierung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.



**Achtung!** Nach Beendigung der Regulierarbeiten ist ein Aufkleber mit der Bezeichnung der Gassorte, auf welche der Herd jetzt abgestimmt ist, anzubringen.

# UTILISATION

## **Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes**

- Vorhandene Verpackungsteile vom Kochfeld und vom Backofen entfernen, Schublade entleeren, Backofen-Innenraum und Kochfeld von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen, Kochplatten etwa 4 min. ohne Kochgeschirr eingeschaltet lassen.

Wichtig! Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

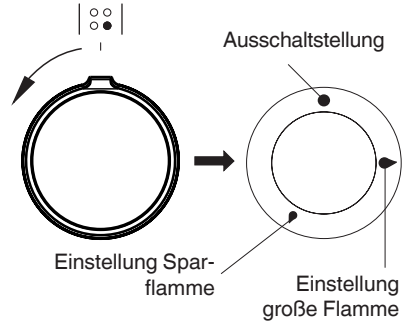
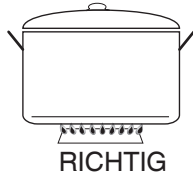
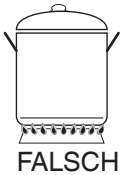
# BEDIENUNG DER OBERFLÄCHENBRENNER

## Brenner-Schalter

### Das richtige Koch- und Backgeschirr

Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens stets größer als der Flammenkranz ist, und dass das Kochgeschirr selbst abgedeckt ist. Empfehlenswert ist, dass der Durchmesser etwa 2,5 – 3 mal größer ist als der Brennerdurchmesser, d.h. für:

- Den Hilfsbrenner – Kochgeschirrdurchmesser von 90 bis 150 mm,
- Den mittleren Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 160 bis 220 mm,
- Den großen Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 200 bis 240 mm; die Topfhöhe sollte dabei nicht größer sein als der Topfdurchmesser.



### Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder

- Den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ 🔥,
- Solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

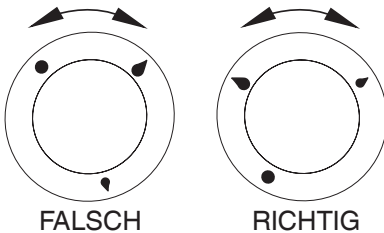
Achtung! In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme“ zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

## Wahl der Brennerflamme

Richtig kalibrierte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar eingezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerdrehreglers ab:

- 🔴 Große Flamme
- 🔵 Kleine Flamme (oder auch: „Sparflamme“)
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszufuhr)

Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.



### Achtung!

Es ist verboten die Flamme in dem Bereich zwischen der Ausschaltstellung ● und der Stellung „große Flamme“ zu regulieren 🔴.

## Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt

Einige Modelle sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner abschneidet, falls die Flamme verschwindet.

Das System sichert vor einem unkontrollierten Gasaustritt, wenn die Flamme am Brenner, z.B. in Folge eines Überlaufens auf den Brenner, erlischt.

Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.



## Schalter für Kochplatte

Sobald eine Kochplatte eingeschaltet wird, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Die Kochplatten werden mit dem zugehörigen 7-Takt-Schalter geregelt. Dieser bietet neben den Schaltstufen.

Noch jeweils eine Zwischenstufe, die mit einem kleinen Punkt gekennzeichnet ist. Diese Zwischenstufen werden gewählt, wenn die Temperatur der nächstkleineren Stufe zu niedrig und die der nächstgrößeren Stufe zu hoch wäre.

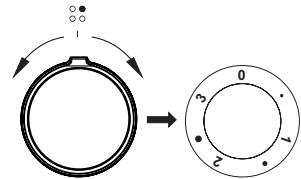
Damit ist es möglich, die jeweilige Temperatur der Menge und der Art des Kochgutes feinstufig anzupassen.

Die mit einem roten Punkt gekennzeichneten Blitz-Kochplatten haben einen Überhitzungsschutz, damit die Platten bei Leerlauf oder Verwendung von falschen Geschirr vor zu hohen Temperaturen geschützt werden.



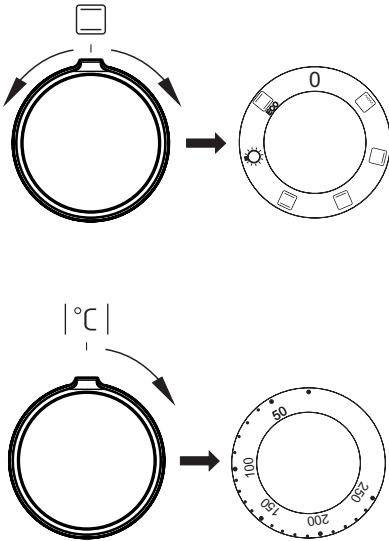
## Beispiele für Reglereinstellungen

- 0 Aus
  - MIN Warmhalten
- 1 Dünsten von Gemüse, Schonendes Kochen
  - Kochen von Suppen, mehreren Speisen
- 2 Schwaches Braten
  - Anbraten von Fleisch, Fisch
- 3 MAX Schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten



# FUNKTION UND BEDIENUNG DES BACKOFENS

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze und Grillhitze erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter in die ● / 0 Position zu drehen.

**Achtung!** Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

0 Nullstellung



**Grill:** Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).



**Oberhitze:** Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Oberhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von oben.



**Unterhitze:** Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



**Unter- und Oberhitze:** Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



**Backofen-Beleuchtung:** Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



**Heizfunktion ECO:** Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stellung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.






## Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die gelbe Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

## Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

### Um den Grill einzuschalten

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist: .
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen.
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen.
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze die Temperatur 250°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

## Braten von Fleisch







- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdblechern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.



## Heizfunktion ECO










- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- Die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- Man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

### Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art des Backens oder Bratens	Backofen Funktion	Temperatur [°C]	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen	 ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40 <sup>1)</sup>
Hefekuchen / Rührkuchen	 ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40 <sup>1)</sup>
Fisch	 ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100 <sup>2)</sup>
Rindfleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 120 <sup>2)</sup>
Schweinefleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 160 <sup>2)</sup>
Hähnchen	 ECO	180 - 200	2	80 - 100 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Empfohlen für Backwaren mit einer Backzeit von maximal 40 Minuten.

<sup>2)</sup>Empfohlen für Fleischstücke von über 1 kg.

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit (Min.)
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Napfkuchen/ Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Bratwürste		220-250	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen

<sup>2)</sup> Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.


**Backen**

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer <sup>2)</sup> (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

**Grillen**

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grillrost	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		250 <sup>1)</sup>	1 Seite 10 - 15 2 Seite 8 - 13

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen über 5 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

<sup>2)</sup> Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

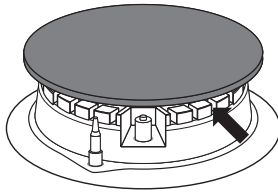
# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position ●/0 befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslischen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren!



**Achtung!** Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

Stellen Sie sicher, dass alle Elemente des Brenners nach dem Reinigen richtig aufliegen.

Den Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten. Sonst kann der Brenner dauerhaft beschädigt werden.

RICHTIG



FALSCH



- Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.
- Bei Inox-Stahlherden ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Herd während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten. Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergekauften Kochgut vermeiden.



## Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

### Wichtig!

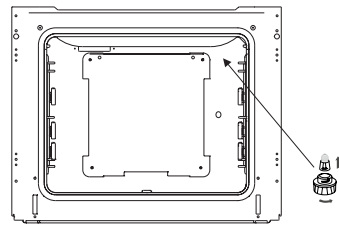
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.

Für die Reinigung der Fronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

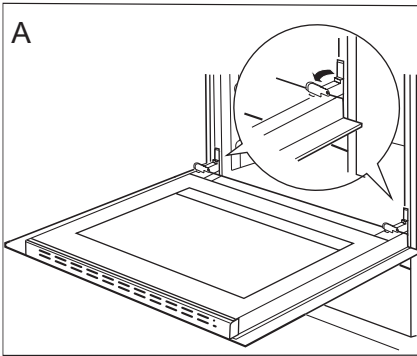
Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf ● / 0 drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
  1. Spannung 230 V
  2. Leistung 25 W
  3. Fassung E14.
- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.



## Backofentür aushängen

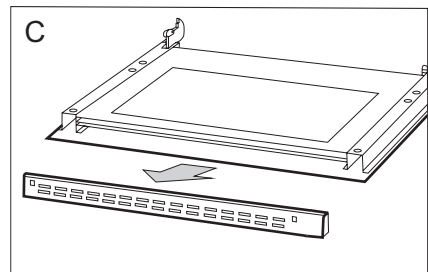
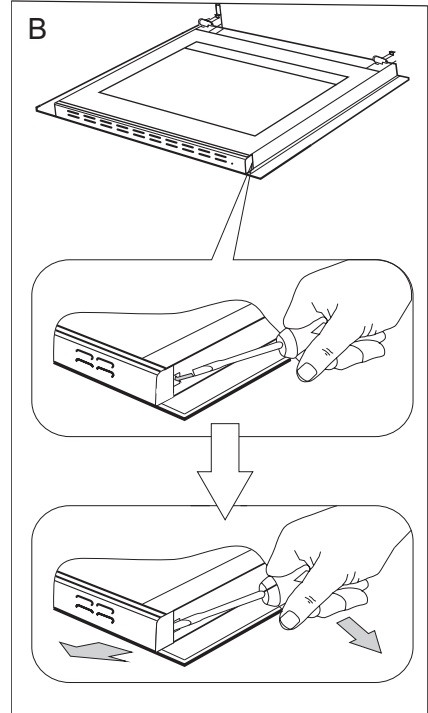
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

## Herausnahme der inneren Scheibe

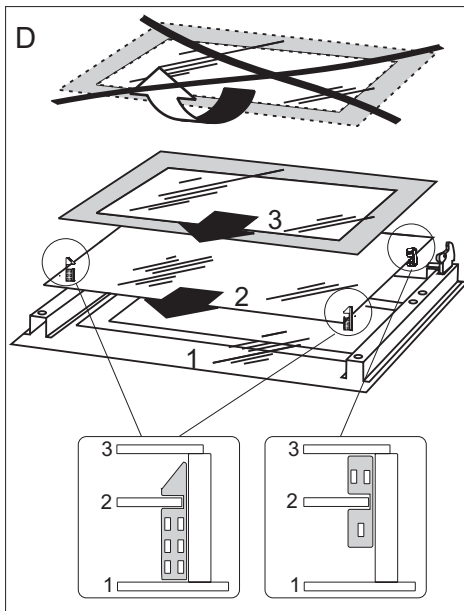
1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. B, C).





3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

**Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



Herausnahme der inneren Scheibe

## WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden

Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
Brenner zündet nicht	Verschmutzte Flammenausstritte	Gassperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenausstritte reinigen und durchblasen
Gaszünder zündet nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
	Gasausfall	Gassperrventil aufdrehen
	Verschmutzter (verölter) Gasanzünder	Gaszünder reinigen
	Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum
Flamme am Brenner erlischt	Hahndrehknopf zu schnell losgelassen	Drehknopf länger in der Position „große Flamme“ gedrückt halten
Elektroteile funktionieren nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Defekte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung).

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

**Hinweis!** Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.






## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V~50 Hz
Leistung	3,2 kW
Wärmebelastung	5,75 kW
Gerätekategorie	FR III1c2E+3+ BE II2E+3+
Gerätemaße H / B / T	85 / 60 / 60 cm

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzkennzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

### CE-Konformitätserklärung:

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- Verordnung (EU) 2016/426 des Europäischen Parlaments und des Rates ,
- ErP Richtlinie 2009/125/EC,

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt die Konformitätserklärung vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

# Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat **FAGOR**  is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

**Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.**

Hoogachtend



Opgelet! Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.



## VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

- **Attentie.** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- **Attentie.** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.
- Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.
- **Attentie.** Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
- Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.
- **Attentie.** Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.
- **Attentie.** Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.

- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.
- Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.
- **WAARSCHUWING.** Gebruik uitsluitend schermen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de producent van het apparaat of die door de producent in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het glazen deksel kan barsten als het opgewarmd wordt. Doof eerst alle branders voordat u het deksel sluit.



- Opgelet. Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.
- Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.



**WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en



potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!

- Zorg ervoor, dat de elektrische kabels van gemechaniseerde keukentoeestellen, bv. mixers, de hete onderdelen van het fornuis niet raken.
- Plaats geen lichtontvlambare materialen in de schuif, want deze kunnen ontvlammen terwijl de oven werkt.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Let op het kookpunt, zodat de branders niet onderlopen.
- Als het fornuis beschadigd is, mag u het pas opnieuw gebruiken na herstelling door een vakman.
- Open de kraan op de gasaansluiting of het ventiel op de gasfles niet voordat u gecontroleerd hebt of alle kranen gesloten zijn.
- Zorg ervoor dat de branders niet onderlopen of vuil worden. Reinig en droog vuile branders onmiddellijk nadat ze afgekoeld zijn.
- Plaats geen potten of pannen rechtstreeks op de branders.
- Plaats geen potten of pannen van meer dan 10 kg op het rooster boven een brander, en geen potten en pannen met een gezamenlijk gewicht van meer dan 40 kg op het volledige rooster.
- Sla niet op de draaiknoppen of branders.
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven
- Het is verboden om aanpassingen of herstellingen aan het fornuis te laten uitvoeren door ongeschoolde personen.
- Het is verboden om de kranen van het fornuis open te draaien zonder dat u een aangestoken lucifer of een aansteker bij de hand hebt.
- Het is verboden om de vlam van de brander te doven door erop te blazen.
- Het is verboden om zelfstandig het fornuis aan te passen aan een ander soort gas, het fornuis naar een ander plaats te verplaatsen of aanpassingen door te voeren aan de voeding. Deze handelingen moeten uitgevoerd worden door een erkend installateur.

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Laat geen kinderen of personen die de gebruikershandleiding niet kennen, toe tot het fornuis.
- **NDIEN U VERMOEDT DAT ER GAS VRIJKOMT, IS HET VERBODEN OM:** Ucifers aan te steken, sigaretten te roken, elektrische ontvangers aan- en uit te schakelen (bel of lichtknop) en andere elektrische en mechanische toestellen te gebruiken die elektrische of contactvonken kunnen doen ontstaan. In zulke gevallen moet u onmiddellijk het ventiel van de gasfles of de kraan van de gasinstallatie afsluiten en de ruimte verluchten, en daarna een gekwalificeerde persoon roepen om de oorzaak van de gaslek te verhelpen.
- In geval van technische defecten moet u onmiddellijk de elektrische voeding van het fornuis uitschakelen (en daarbij bovenstaande regel toepassen) en een herstelling aanvragen.
- Er mogen geen antennekabels bv. voor radio-ontvangers, aangesloten worden op de gasinstallatie.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkende gasinstallatie, moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten met het afsluitventiel.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkend ventiel van de gasfles, moet u een natte deken op de fles gooien en het ventiel van de fles afsluiten om de fles te laten afkoelen. Draag de fles naar een open ruimte als ze afgekoeld is. Het is verboden om een beschadigde gasfles opnieuw te gebruiken.
- Als u het fornuis gedurende enkele dagen niet gebruikt, sluit dan de hoofdkraan van de gasinstallatie af. Als u gebruik maakt van een gasfles, sluit dan het ventiel af na elk gebruik.
- Tijdens het gebruik scheidt het kook- en baktoestel warmte en vochtigheid af in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keukenruimte goed wordt verlucht; hou de natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanische ventilatie-installatie (afzuigkap met mechanische afzuiging).





- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra verluchting noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld door het raam te openen of doeltreffender te ventileren, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien deze wordt gebruikt.

## ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

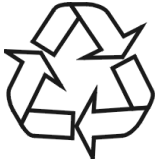
daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**  
Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.
- **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**  
Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.  
Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.
- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**  
Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.
- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**  
Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.
- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**  
Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen de deur van de oven bevindt. Verwijder dit vuil best onmiddellijk.
- **Bouw het fornuis niet in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**  
Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

## UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



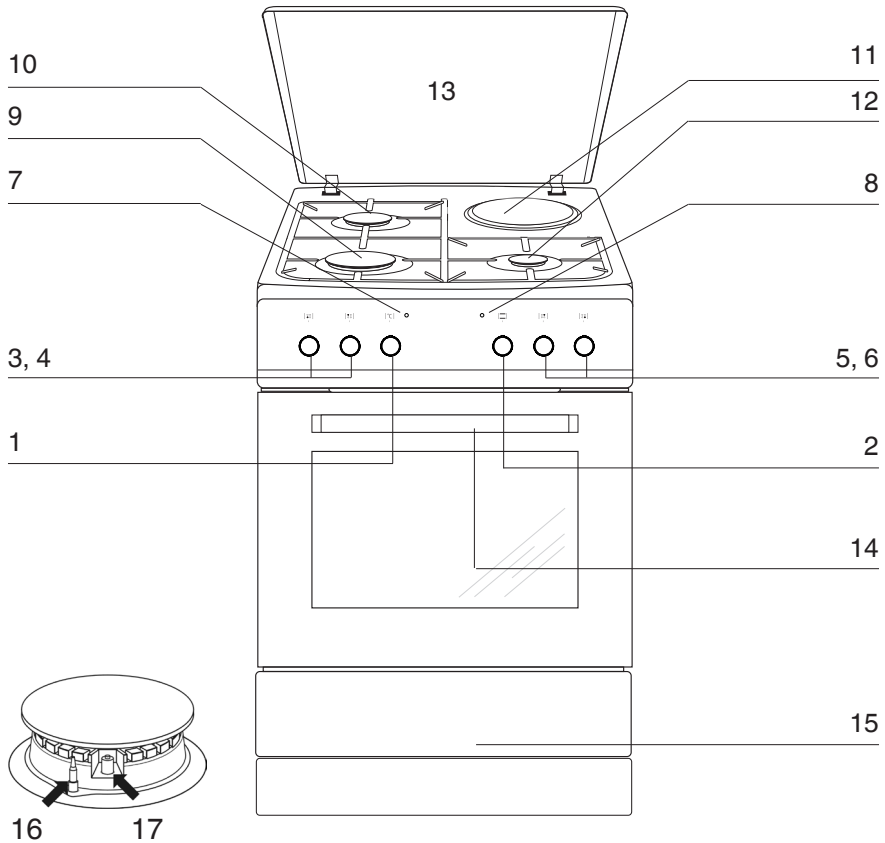
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.



## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



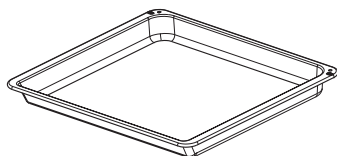
- 1: Draaiknop van de temperatuurregelaar
- 2: Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven
- 3, 4, 5, 6: Draaiknoppen voor de bediening van de gasbranders
- 7: Controlelampje van de temperatuurregelaar
- 8: Controlelampje voor de werking van het fornuis
- 9: Sterkbrander
- 10: Normaalbrander
- 11: Kookplate
- 12: Sudderbrander
- 13: Deksel
- 14: Greep van de deur van de oven
- 15: Schuif
- 16: Gaslekbeveiliging
- 17: Vonkontsteker

## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

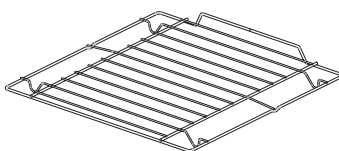
<b>Kookplaat</b>	<b>Doorsnede</b>	<b>Warmtevermogen Vermogen</b>
Sterkbrander linksvoor	9,0 cm	3,00 kW
Normaalbrander linksachter	6,5 cm	1,75 kW
Kookplate linksachter	18,0 cm	1,20 kW
Sudderbrander rechtsvoor	4,5 cm	1,00 kW

<b>Oven</b>	<b>Vermogen</b>
Verwarmingselement boven	0,9 kW
Verwarmingselement onder	1,1 kW
Grill	1,5 kW

Uitrusting van het fornuis



Bakplaat voor gebraad



Grillrooster

## INSTALLATIE

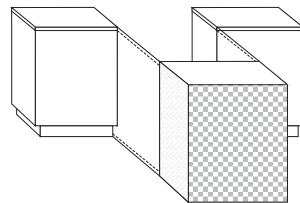
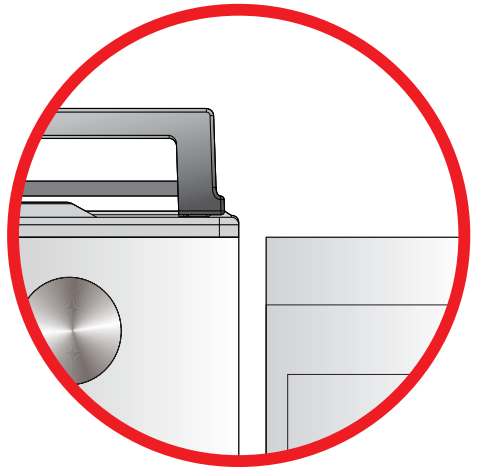
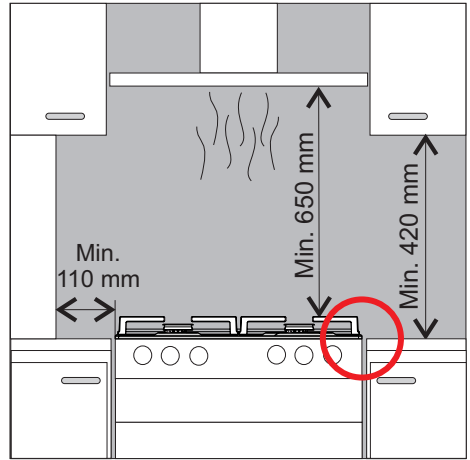
Onderstaande instructies zijn bestemd voor gekwalificeerde installateurs die het toestel installeren. Met behulp van deze instructies kan het toestel op een zo professioneel mogelijke manier geïnstalleerd en onderhouden worden.

- Verzekeer u ervan dat de plaatselijke distributievoorwaarden (het soort gas en de gasdruk) en de instelling van het apparaat geschikt zijn, voordat u begint met de installatie.
- De instellingsgegevens staan vermeld op de verpakking en op het typeplaatje.
- Dit apparaat is niet aangesloten op kanalen voor de afvoer van verbrandingsgassen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. U dient in het bijzonder rekening te houden met de vereisten voor ventilatie.
- Als het fornuis intensief en lang gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn om een venster te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en heeft daarom de neiging om zich in de onderste niveaus te verzamelen. Ruimtes waarin flessen met vloeibaar gas geïnstalleerd zijn moeten uitgerust zijn met ventilatiekanalen die vanuit de ruimte naar buiten leiden en zo het gas kunnen afvoeren in geval van lekken. Om dezelfde reden mogen gasflessen, zowel lege als gedeeltelijk gevulde, niet geïnstalleerd of bewaard worden in ruimtes die zich onder de grond bevinden (bv. in kelders). De flessen mogen zich niet dicht bij een warmtebron bevinden (kachel, schouw, oven, enz.), die de temperatuur in de fles kan verhogen tot meer dan 50°C.

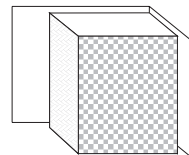
### Opstelling van het fornuis

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften. De geschiktheid van de ruimte voor het opstellen van een gasfornuis wordt geëvalueerd op basis van volgende rechtsvoorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De ruimte moet ook de toevoer van

- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken. Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevings-temperatuur.
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.



Klasse 2 subklasse 1

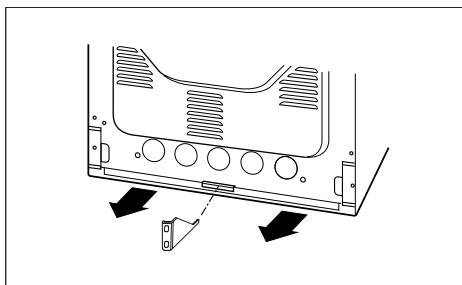
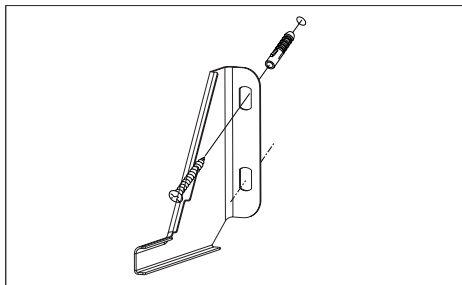
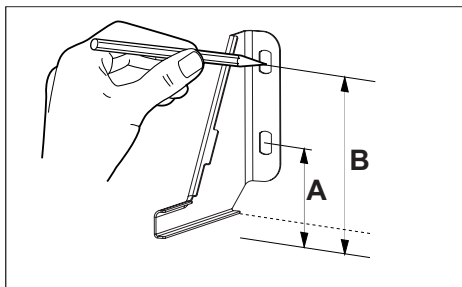


Klasse 1

## MONTAGE VAN DE BEVEILIGING TEGEN HET OMVALLEN VAN HET FORNUIS.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.



## Aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie

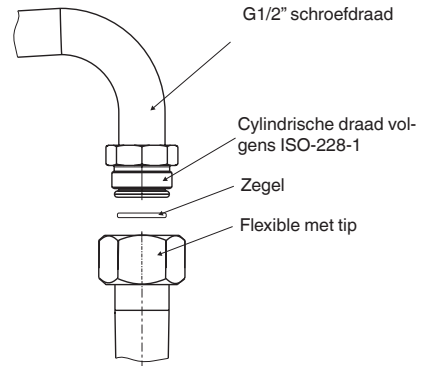
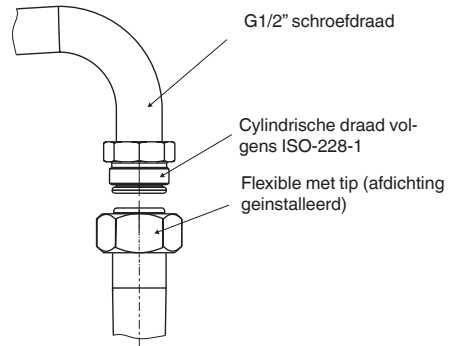
Opgelet! Het fornuis moet op een gasinstallatie aangesloten met het soort gas waaraan het fornuis in de fabriek werd aangepast. Informatie over het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, vindt u op het typeplaatje. Het fornuis mag enkel aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties en enkel een installateur mag het fornuis aanpassen aan een ander soort gas.

### Instructies voor de installateur

De installateur moet:

- Gekwalificeerd zijn voor het aansluiten van gasinstallaties,
- De informatie op het typeplaatje van het fornuis inzake het soort gas waaraan het fornuis aangepast is doorlezen en de informatie vergelijken met de gasleveringsvoorwaarden op de installatieplaats,
- Controleren of:
  1. De ventilatie, d.w.z. de luchtcirculatie in de ruimtes, goed werkt,
  2. De gasaansluitingen lekvrij zijn,
  3. Alle werkende onderdelen van het fornuis goed functioneren,
  4. De elektrische installatie kan samenwerken met een aardingsleiding (nulleiding).
- De instellingen van de draaiknoppen voor de gasbranders met behulp van de bijgevoegde regelplaatjes regelen om een goede werking van de vonkontsteking en de gaslekbeveiliging te garanderen.

De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een G1/2" schroefdraad.







### **Aansluiting op een elastische stalen leiding.**

Als het fornuis in overeenstemming met de principes voor klasse 2, subklasse I, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een G1/2" schroefdraad.

Voor de aansluiting mogen enkel buizen en pakkingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen.

Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

### **Aansluiting op een onbuigbare installatiebuis.**

Het fornuis heeft een verbindingstuk met een G1/2" schroefdraad.

Het toestel moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van het toestel spanning ontstaat.

Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 20 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of lekken doen ontstaan.

Opgelet! Het fornuis mag enkel door een erkend installateur op een gasfles met vloeibaar gas of een vaste gasinstallatie aangesloten worden. Hierbij moeten de geldende veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden.

De gasleiding mag de metalen elementen van de ombouw aan de achterkant van het fornuis niet raken.

Attentie! Steeds nadat u de drukregelaar heeft vervangen, moet u het apparaat een technische keuring laten ondergaan die de gaskranen en de uitstroombeveiliging omvat.

Opgelet! Na de installatie van het fornuis moet de afdichting van alle aansluitingen gecontroleerd worden met bv. water met zeep. Er mag geen vuur gebruikt worden om de afdichting te controleren.

## Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

- Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van het fornuis bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u het fornuis aansluit is, moet u controleren of:
  - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van het fornuis. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
  - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

**Opgelet:** Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.



## Aanpassing van het fornuis aan een ander soort gas

Deze handeling mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

Als het gas waarmee het fornuis gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor het fornuis voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G20/25 20/25 mbar dan moeten de branderkoppen vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.

Om het fornuis aan te passen aan de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- De branderkoppen vervangen (zie tabel hieronder),

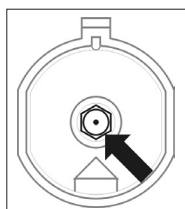
- De “spaarvlam” instellen.

Opgelet! De fornuizen worden door de producent uitgerust met branders die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje en op de garantietafel.

**Brander van het type DEFENDI** (volgens de aanduiding “Defendi” op de onderdelen van de brander)

Soort gas	Brander		
	Sudderbrander doorsnede van de sproeier [mm]	Normaalbrander doorsnede van de sproeier [mm]	Sterkbrander doorsnede van de sproeier [mm]
	Nominaal warmte- vermogen 1,00 kW	Nominaal warmte- vermogen 1,75 kW	Nominaal warmte- vermogen 3,00 kW
G20/25 20/25 mbar	0,77	0,97	1,29
G30 31/28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

Om de instellingen te regelen moeten de draaiknoppen van de kranen weggenomen worden.



Vervanging van een branderkop – draai de kop los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de kop door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas (zie tabel hierboven)

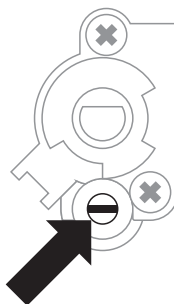
Brander	Vlam	Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas	Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas
Bovenbrander	Volledig	1. Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.	1. Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.
	Spaarzaam	2. Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren	2. Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren

De toegepaste branders van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom.

Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes.

Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen. De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.

Bij fornuizen met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens fig. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aangeschakeld is op spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.



Regelgeving kraan

### Opgelet!

Kleef na de instelling een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, op het fornuis.



## BEDIENING

### **Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt**

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- Neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- Schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- Warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

Belangrijk! Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

### **Attentie!**

In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding „0:00”.

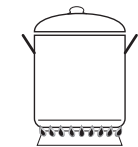
**Stel de actuele tijd van de programmeerfunctie in. (Zie bediening van de programmeerfunctie) De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt.**

# BEDIENING VAN DE BRANDERS VAN DE GASKOOKPLAAT

## Keuze van de potten en pannen

Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van de potten en pannen steeds groter is dan de kroon van de vlam en dat de potten en pannen afgedekt zijn met een deksel. Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z.:

- Voor de hulpbrander – een diameter van 90 tot 150 mm,
- Voor de gemiddelde brander – een diameter van 160 tot 220 mm,
- Voor de grote brander – een diameter van 200 tot 240 mm, en de hoogte van de pot mag niet groter zijn dan zijn diameter.

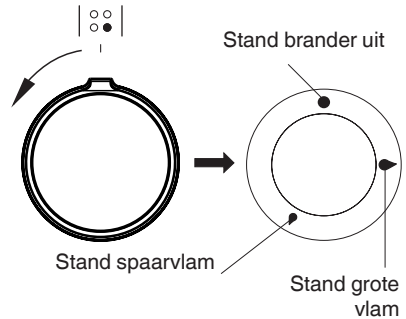


SLECHT



GOED

## Draaiknop voor de bediening van de branders



## Aansteken van de branders met een ontstekers die aan de draaiknop gekoppeld is

- Druk de draaiknop van de kraan van de gewenste brander in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand “grote vlam” 🔥,
- Hou ingedrukt totdat het gas ontvlamt,
- Nadat de vlam aangeslagen is, kunt u de draaiknop lossen en dan de gewenste grootte van de vlam instellen.

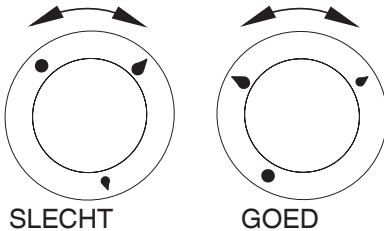
Opgelet! Bij fornuismodellen met een gaslekbeveiliging voor de branders van de kookplaat moet u tijdens het aansteken ongeveer 10 sec. de draaiknop stevig ingedrukt houden in de stand “grote vlam” voordat de beveiliging gaat werken.

## Keuze van de vlam van de brander

Correct ingestelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de draaiknop van de brander:

- 🔴 Grote vlam
- 🔵 Kleine vlam (zgn. "spaarvlam")
- Uitgedoofde brander (de gastoevoer is afgesloten)

Afhankelijk van de behoefte kan de grootte van de vlam geleidelijk ingesteld worden.



Opgelet! Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de stand 'uitgedoofde brander' ● en de stand 'grote vlam' 🔴.

## Werking van de gaslekbeveiliging

Branders zijn uitgerust met een automatisch systeem dat de gastoevoer naar de brander afsluit wanneer de vlam verdwijnt.

Dit systeem beveiligt tegen het ontsnappen van gas wanneer de vlam op de brander uitgaat, bv. als gevolg van het onderstromen van de brander.

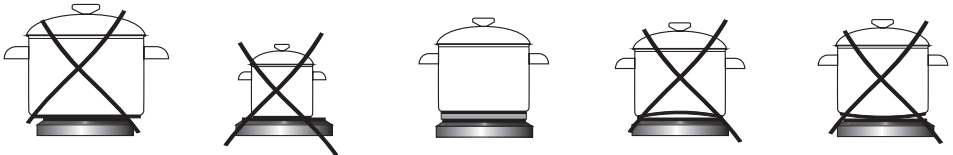
De gebruiker moet tussenkomen om de brander terug aan te steken.

## Bediening van de kookvelden van de kookplaat

Het verwarmingsvermogen van een plaat kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien. Als de plaat aangeschakeld wordt, gaat het gele controlelampje op het bedieningspaneel branden.

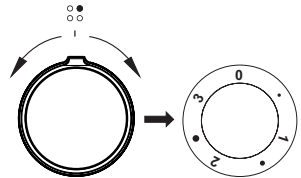
Goed gekozen potten en pannen hebben een bodemdiameter die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van de kookplaat. Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Het is aan te raden om speciale potten en pannen met een dikke, gedraaide bodem te gebruiken. Hou er ook rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben.

Als het oppervlak van de kookplaten en de potten en pannen vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.



## Voorbeeldinstellingen van de draaiknop

- 0 Uitschakelen
  - MIN Opwarmen
- 1 Stoven van groenten, langzaam koken
  - Koken van soepen, grotere hoeveelheden
- 2 Langzaam braden
  - Aanbraden van vlees, vis
- 3 MAX Snel opwarmen, snel koken, braden



## Opgelet!

Bescherm de plaat tegen corrosie.

Schakel de plaat uit voor u de pot eraf neemt.

Laat geen potten of pannen met spijzen die met vetten of oliën bereid zijn, op een aangeschakelde plaat achter zonder toezicht. Heet vet ontvlamt vanzelf.

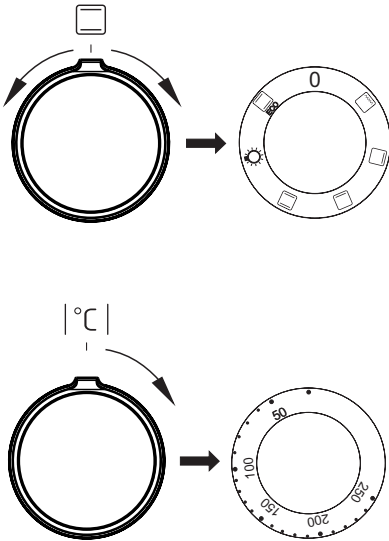




## FUNCTIES VAN DE OVEN

De oven wordt verwarmd met behulp van verwarmingselementen onder en boven of met grillelement. U bedient de oven met behulp van de functiedraaiknop – om de gekozen functie in te stellen zet u de draaiknop op de gewenste positie;

Met behulp van de temperatuurregelaar – om de gekozen functie in te stellen zet u de draaiknop op de gewenste positie;



U schakelt het apparaat uit door beide draaiknoppen in de positie ● / 0 te zetten.

**Waarschuwing!** Als u een verwarmingsfunctie kiest schakelt de verwarming (verwarmingselement, grill etc.) pas in nadat u de temperatuur heeft ingesteld.

0 Oven is uitgeschakeld



**Ingeschakelde grill:** U gebruikt de grill voor het bereiden van kleine porties vlees: steaks, schnitzels, vis, toast, worstjes (de dikte van het gegrilde gerecht mag niet groter zijn dan 2-3 cm, tijdens het grillen moet u het gerecht keren).



**Ingeschakeld verwarmingselement boven:** Bij deze positie van de draaiknop wordt de oven uitsluitend met behulp van het verwarmingselement boven verwarmd. Deze stand kunt u bv. voor het bijbakken van gebak langs boven gebruiken.



**Ingeschakeld verwarmingselement onder:** Bij deze positie van de draaiknop wordt de oven uitsluitend met behulp van het verwarmingselement onder verwarmd. Afbakken van taarten met alleen onderwarmte (bv. vochtige cakes met fruitvulling).



**Ingeschakelde verwarmingselementen boven en onder:** Bij deze positie van de draaiknop wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Bij uitstek geschikt voor het bakken van taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarming van de oven en toepassing van donkere bakplaten noodzakelijk) op één niveau.



**Onafhankelijke ovenverlichting:** Zet de knop in deze positie om de ovenruimte te verlichten.



**ECO-verwarmingsfunctie:** Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

## Controlelampje

Wanneer de oven aanstaat, gaan twee lampjes branden, een oranje en een rood lampje. Het oranje lampje toont aan dat de oven aanstaat. Het rode lampje dooft wanneer de oven de aangeduide temperatuur bereikt heeft. Wanneer het recept voorziet dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst dient te worden, wacht dan tot het rode lampje voor de eerste keer dooft. Tijdens de bereiding zal het lampje regelmatig doven en opnieuw gaan branden (stabiel houden van de temperatuur van de oven). Het oranje lampje gaat eveneens branden wanneer de gebruiker de functie «Verlichting van de oven» kiest.


## Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

### Utilisation du gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril. Pour allumer le gril, il faut:

- De draaiknop van de oven op de stand .
- De oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur).
- De bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- De deur van de oven sluiten.

**Voor de grillfunctie moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C.**

Opgelet! Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.



## BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

### Gebak

- Het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- Gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- We raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmings-elementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- Als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- Voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- Het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- De baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmings-elementen bovenaan en onderaan),
- De parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- Indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.







### Vlees braden

- In de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- Bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- Het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

## Verwarmingsfunctie ECO

- Bij gebruik van de verwarmingsfunctie ECO start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- Het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- Tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

### Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO

Soort gebak gerecht	Funcities van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart	 ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40 <sup>1)</sup>
Brioche/cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40 <sup>1)</sup>
Vis	 ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100 <sup>2)</sup>
Rundvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 120 <sup>2)</sup>
Varkensvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 160 <sup>2)</sup>
Kip	 ECO	180 - 200	2	80 - 100 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Aanbevolen voor bakprocessen die niet langer duren dan 40 minuten.

<sup>2)</sup> Aanbevolen voor porties vlees die zwaarder zijn dan 1 kg.



Soort gerecht	Verwarmingsmethode	Temperatuur [°C]	Niveau	Tijd [min.]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Worstjes		220-250	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50

De tijden gelden voor gerechten die in een koude oven zijn geplaatst. Bij een voorverwarmde oven moet u de tijd verminderen met ongeveer 5-10 minuten.





<sup>1)</sup> Voorverwarmen

<sup>2)</sup> Bakken van kleinere gerechten

Opgelet: De bakparameters die in de tabel staan vermeld zijn ter oriëntatie. U kunt ze op grond van uw ervaring of culinaire smaak veranderen;

## TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.




### Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd <sup>2)</sup> (min.)
Kleine taart	Bakblik	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
Vetvrij biscuit-deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.

<sup>2)</sup>Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

### Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 <sup>1)</sup>	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

<sup>1)</sup>Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup>Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.



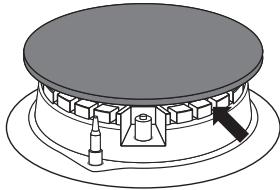
## REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand ●/0 staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Branders, rooster van de gaskookplaat, ombouw van het fornuis

Als de branders en het rooster vuil zijn, moet u deze onderdelen wegnemen en wassen in warm water met een reinigingsmiddel dat vet en vuil verwijdert. Wrijf de onderdelen daarna droog. Reinig grondig de gaskookplaat nadat u het rooster weggenomen heeft en wrijf ze droog met een zachte doek. Zorg er vooral voor dat de vlamopeningen van de ring rond de branderdop rein blijven – zie figuur hieronder. Reinig de openingen van de branderkoppen met behulp van een dunne koperdraad. Gebruik geen staaldraad om de openingen te reinigen, boor ze niet open.



Opgelet! De onderdelen van de branders moeten steeds droog zijn. Waterresten kunnen de gasstroom blokkeren, waardoor de brander slecht zal branden.

GOED



SLECHT



- Gebruik voor het reinigen van de gemailleerde oppervlakken zachte reinigingsmiddelen. Gebruik geen sterk schurende middelen, zoals bv. schuurpoeders, schuurpasta's, schuurstenen, puimsteen, ijzersponsjes enz.
- Bij fornuizen van roestvrij staal moet de gaskookplaat eerst grondig gewassen worden voordat u ze gebruikt. Hierbij moet u in het bijzonder letten op restjes lijm van de folie die u wegnam bij de montage en kleefband die aangebracht werd bij het inpakken van het fornuis. De plaat moet regelmatig gereinigd worden na elk gebruik. Laat geen vuil aankoeiken op de kookplaat, en laat zeker geen overgelopen gerechten aanbranden.

### Oven

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

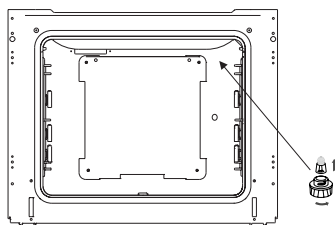
Opgelet. Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.

## Vervanging van het verlichtingslampje van de oven

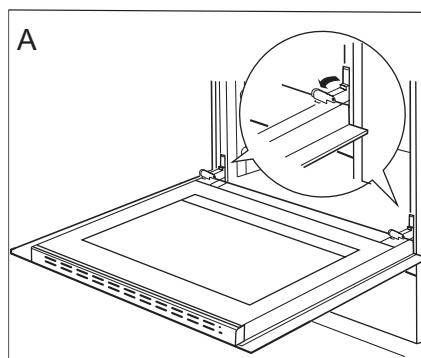
Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

- Stel alle draaiknoppen in op stand ●/0 en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters:
  1. Spanning 230 V
  2. Vermogen 25 W
  3. Schroefdraad E14
- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.



## Afnemen van de deur

Het is mogelijk om de ovendeur los te maken van de oven om betere toegang te krijgen tot de ovenruimte. Maak hiertoe de deur open en buig het beveiligingselement dat in de scharnier is geplaatst naar boven (afb. A). De deur enigszins sluiten, optillen en naar voren afnemen. Om de deur weer in de oven te monteren, voert u de handelingen in omgekeerde volgorde uit. Zorg ervoor dat u bij het terugplaatsen de uitsparing in de scharnier goed op het uitsteeksel in de scharnierhouder plaatst. Nadat u de deur in de oven heeft geplaatst, moet u het beveiligingselement losmaken en goed aandrukken. Onjuiste positionering van het beveiligingselement kan beschadiging van de scharnier veroorzaken, wanneer u de deur sluit.



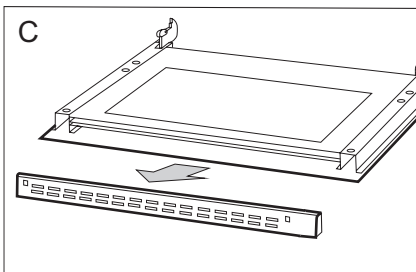
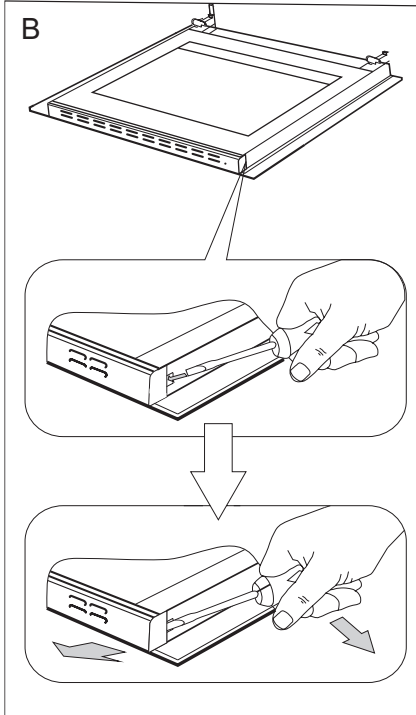
Buigen van de beveiligingselementen van de scharnieren



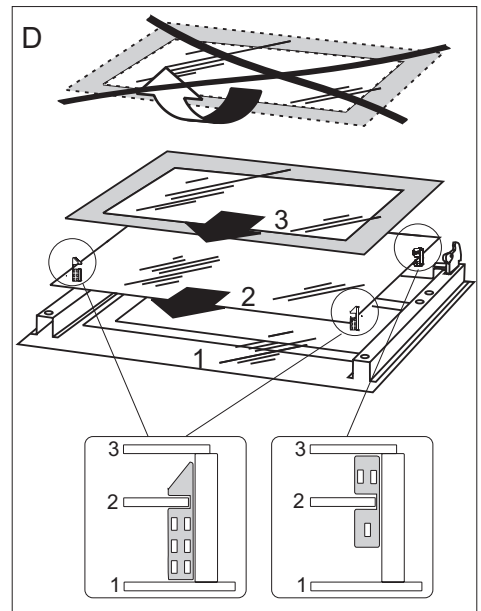


## Uitnemen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder bovenrand van de deur. (fig. B, C)



3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel. Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden. **Attentie!** Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



## HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- De werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- De elektrische voeding ontkoppelen
- Een herstelling aanvragen
- Sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	SOLUTION
De brander gaat niet aan	Vervuilde vlamopeningen	Sluit de gastoevoer af, sluit de kranen van de branders af, verlucht de ruimte, neem de brander weg, reinig de vlamopeningen en blaas ze uit
De vonkontsteker steekt het gas niet aan	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
	Onderbreking in de gastoevoer	Open het ventiel van de gastoevoer
	Vervuilde (vette) vonkontsteker	Reinig de vonkontsteker
De vlam gaat uit bij het aansteken van de brander	De draaiknop van de kraan is niet voldoende ingedrukt	Hou de draaiknop ingedrukt totdat er een volle vlam rond de kroon van de brander ontstaat
	De draaiknop van de kraan werd te vlug gelost	Hou de draaiknop langer ingedrukt in de stand "grote vlam"
De elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
De verlichting van de oven werkt niet	Losgekomen of beschadigd lampje	Draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden. **Attentie!** Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.






## TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	3,2 kW
Nominaal warmtevermogen	5,75 kW
Categorie van het toestel	FR III1c2E+3+ BE II2E+3+
Afmetingen van het fornuis	85 / 60 / 60 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

### Verklaring van de producent:

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Verordening (EU) 2016/426 van het Europees Parlement en de Raad,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

En dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

# FAGOR



**SIDEME SA**

BP 200

F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers  
se recyclent,  
pensez au tri.

**PAPIERS**



**À RECYCLER**

Pour en savoir plus:  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)