

KP 9507 E.B
KP 958 MS.B



- ⒸⒹ ⒸⒺ Electric-gas cooker
Installation and operating instructions
- ⒸⒺ ⒸⒺ Cuisinière mixte
Instructions pour l'emploi et l'installation
- ⒸⒺ ⒸⒺ Kombiherd
Gebrauchs- und Installationsanleitungen
- ⒸⒹ ⒸⒺ Gemengd fornuizen
Instructies voor het gebruik en installeren

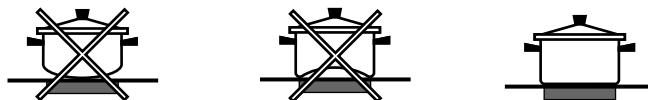
Congratulations!

You have just purchased an INDESIT appliance that has been made using advanced technology and quality materials. As time passes, you will appreciate its practicality and safety, which are constant features of our production.

SAFETY PRECAUTIONS

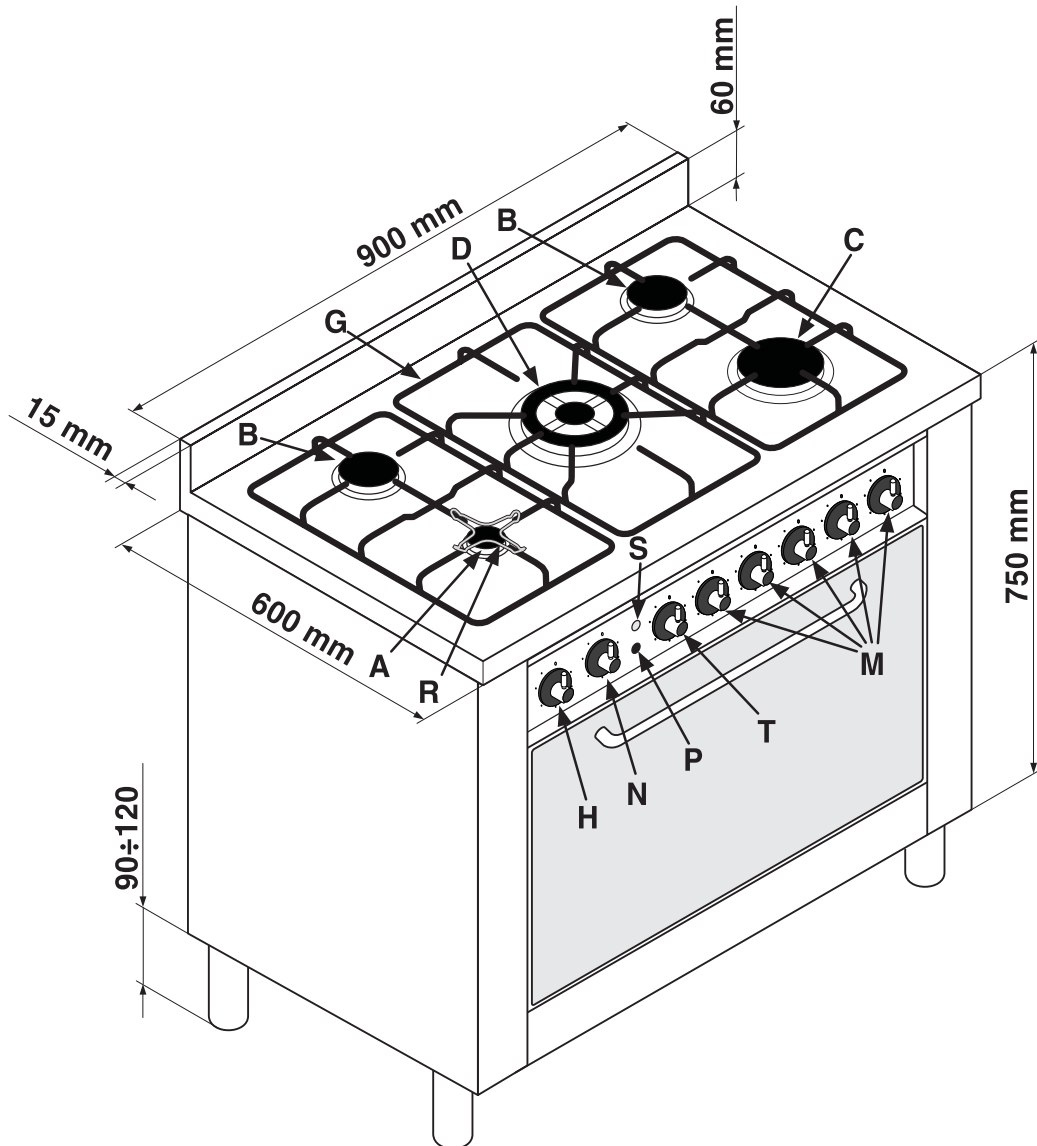
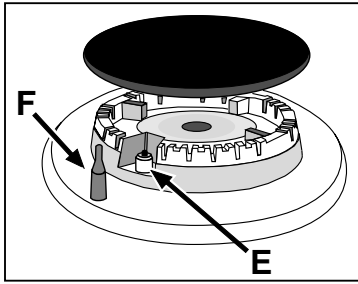
THESE INSTRUCTIONS ARE ONLY VALID FOR THE COUNTRIES OF DESTINATION WHOSE SYMBOLS ARE SHOWN IN THE BOOKLET AND ON THE APPLIANCE RATING PLATE.

- This appliance has been designed for private, non-professional use in normal dwellings.**
- Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they give important advice regarding safe installation, use and maintenance. Keep this booklet in a safe place for further reference when required.**
- After removing the packaging, check that the appliance is intact. If in doubt, do not use the appliance and contact professionally qualified personnel.
- All installation and adjustment operations should be carried out by qualified engineers in accordance with current regulations. Specific directions are given in the "installation instructions" paragraph.
- Periodically check the condition of the gas connection pipe and have it replaced by a qualified technician as soon as it shows any signs of wear or anomaly.
- Under no circumstances should the user replace the power supply cable or the gas connection pipe of this appliance. In the event of damage or the necessity for replacement, only contact an authorised service centre.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (situated on the bottom part of the appliance and on the last page of the booklet) correspond to those of the mains electricity and gas supplies.
- Check that the capacity of the electrical system and the power outlets are suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the rating plate. If in doubt, consult a professionally qualified technician.
- Some parts are covered with a removable scratch-proof film. Before using the appliance the film should be removed and the underlying part cleaned with a cloth and a non-abrasive household cleaning product. When switching on for the first time, it is advisable to heat the empty oven at maximum temperature for about 30 minutes to eliminate any residue from working.
- During operation, the oven glass door and adjacent parts of the appliance become hot. Make sure, therefore, that children do not touch the appliance. For greater safety, an additional child-safety device is available from our Head Office and our Authorised Service Centres (see enclosed list). When ordering this, please give the code: **BAB** - followed by the **appliance model**. The model is stamped on the plate which is visible on the back of the appliance and in this manual.
- Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the cooker.
- The gas burners and pan supports remain heated for a long time after use. Take care not to touch them.
- To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burner.
- Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- To obtain the best results with the cooktop, several fundamental rules should be followed while cooking or preparing food.
 - Use cookware with a flat bottom to make certain that the pot sets properly on the cooking area.



- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- Do not use steam cleaners to clean your oven

COOKER DESCRIPTION



- A Auxiliary gas burner
- B Semi-rapid gas burner
- D Triple ring gas burner
- C Rapid
- M Control Knobs for Gas Burners
- G Support Grid
- S Electric oven operation indicator light
- P Ignition Pushbutton for gas burners
- E Ignitor for Gas Burners
- R Pan reducing support
- T Timer knob




- F **Safety Device** - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
- H **Electric oven selector knob (cooking function selection)**
- N **Electric oven thermostat knob (temperature selection)**


INSTRUCTIONS FOR USE

HOB OPERATION

The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.


Each burner can be regulated with the corresponding control knob "M" by using one of the following settings:

Off 
 High flame 
 Low flame 

The symbols  near the knobs show the position of the relative burner on the hob. The burners are fitted with automatic ignition and thermocouple safety device, which automatically cuts off the gas from the burner in a few seconds if the flame accidentally goes out during operation.

Ignite a burner

To **ignite a burner**, proceed as follows:

- turn the relative knob counter-clockwise until the pointer is on the high-flame symbol;
- press the knob down fully and activate the automatic gas ignition by pushing at the same time the button "P" (marked with the symbol );
- keep the knob pressed down for about 10 seconds with the flame lit to allow the safety thermocouple to be heated;
- release the knob, checking that the flame is stable. If it is not, repeat the operation.

For minimum power, turn the knob towards the low flame symbol. Intermediate positions are possible by putting the knob anywhere between the high and the low flame symbol. To turn off the burner, turn the knob clockwise to the off position "●".

Important:

- Do not activate the automatic ignition device for more than 15 consecutive seconds.
- Difficulty in ignition is sometimes due to air inside the gas duct.
- If a burner flame accidentally goes out, the gas continues to exit for a few moments before the safety device activates. Turn the control knob to the off position and do not attempt ignition again for at least 1 minute, thereby letting the gas disperse, which could otherwise be a danger.
- When the equipment is not in operation, check that the knobs are in the off position "●".

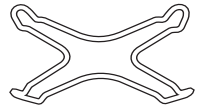
Using the burners

To obtain maximum efficiency from the burners, it is advisable to use only pans with a diameter that is suitable for the burner being used, so that the flame does not extend beyond the pan base (see following table).

Burner	Diameter of the pan in cm.
A Auxiliary	from 6 to 14
B Semi-rapid	from 15 to 20
C Rapid	from 24 to 30
D Triple ring	


When a liquid starts boiling, it is advisable to turn the flame down just enough to keep the liquid simmering.





The hob is fitted with a **pan reducing support "R"**, which should only be used on the auxiliary burner "A"







ELECTRIC OVEN (mod. 9507 XE)


The maxi-oven gives four combinations of heating elements; so the most suitable type of cooking for each dish may therefore be chosen, with convincing results.

By turning the knob of the selector switch "H" marked with the symbol , different cooking functions are obtained, as shown in the following table:

Symbol	Function	Power (240V)
0	0) Off	-
	1) Top + Bottom heating elements	2350 W
	2) Bottom heating element	1300 W
	3) Top heating element	1050 W
	4) Grill heating element	2000 W

After having selected the heat source, put the **thermostat** knob "N" (marked with the symbol ) to the temperature required.


- For normal cooking (roasts, biscuits, etc.) in conventional mode use the function  (hot above+below). Only put the food to be cooked into the oven when it has reached the selected temperature and preferably use just one shelf for cooking.
- To provide heat only to the bottom or the top part of the dishes, turn the selector to the position  (hot below) or  (hot above);
- **Grill** operation: a high heat output is used for grilling, so that the surface of the food is immediately browned; this is particularly indicated for meats which should remain tender inside.











To grill, turn the selector knob "H" to the position  (grill),


During grilling, do not set the thermostat knob to over 200 °C and keep the oven door closed.







MULTI-FUNCTION OVEN (mod. 958 MS(X))

The oven offers nine combinations of heating elements; so the most suitable combination may therefore be chosen for each dish, with convincing results.




By turning the selector knob "H" marked with the symbol , different cooking modes are obtained, as shown in the following table:

Symbol	Function	Power
	0) Off	-
	1) Top + Bottom heating elements	2350 W
	2) Bottom heating element	1300 W
	3) Top heating element	1050 W
	4) Grill heating element	2000 W
	5) Maxigrill (Top + Grill heating elements)	3050 W
	6) Maxigrill (Top + Grill heating elements) + fan	3100 W
	7) Bottom heating element + Fan	1350 W
	8) Rear round heating element + Fan	2850 W
	9) Fast defrosting	50 W

After having selected the heat source, put the thermostat knob "N" (marked with the symbol ) onto the temperature required.


- For traditional cooking (roasts, biscuits, etc.) in **conventional** mode use the  mode (hot above + below).
Only put the food to be cooked into the oven when it has reached the selected temperature and preferably use just one shelf for cooking.
To provide heat only to the bottom or the top part of the dishes, turn the selector to the position  (hot below) or  (hot below + fan) or  (hot above);
- With this  (**fan assisted**) mode heat is transmitted to the food through pre-heated air made to circulate inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly so the food to be cooked may be put into the oven as soon as it is switched on. Cooking is also possible simultaneously on two shelves.
- The "**fast defrosting**" function  uses no heating elements, just the oven light and the fan.
- Grill operation:** a high heat output is used for grilling, so that the surface of the food is immediately browned; this is particularly indicated for meats which should remain tender on the inside.

To grill, turn the selector knob "H" to one of these positions:

 (grill),  (maxigrill),  (maxigrill + fan)

During grilling, do not set the thermostat knob to above 200°C and keep the oven door closed.

Oven light "S"



The oven light comes on automatically when the selector knob  is turned to any of its positions.

Minute minder "T"

To use the timer, you must wind the alarm by turning the knob almost one complete turn clockwise; then turn the knob back to set the time by positioning the minutes required on the index of the fascia.

Timer (only on certain models)

Manual operation




Turn the timer knob with symbol  anti-clockwise and set the marker to symbol  (manual). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. To turn the oven off, turn the timer knob back to its initial position "•".

Operation with cooking time programming

Turn the timer knob clockwise, setting the marker to the desired cooking time (from 10 to 120 minutes). Turn the oven on at the selector knob and set the desired temperature on the thermostat knob. Once the countdown is over, a buzzer will sound, and will stop doing so after 1 minute or if you press any button whatsoever.

Remember that the timer is deactivated when cooking starts (be it immediate or programmed).

Spit - Rotisserie

Insert the meat to be cooked along the length of the spit rod, securing it with the special adjustable forks (fig. 2a). Introduce the supports "A" and "B" (fig. 2b) into the holes in the drip tray "E", rest the rod groove on the seat "C" and insert the oven rack into the lowest guide of the oven; now insert the spit rod into the relative hole, moving the groove forward into seat "D". Start the rotisserie by turning the selector knob to one of the following positions:   

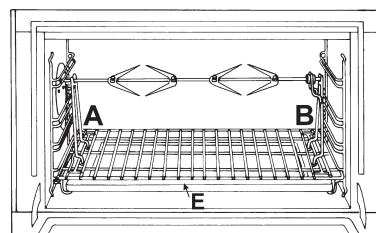


fig.2a

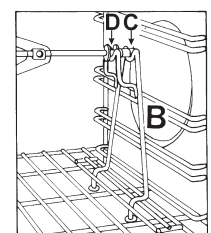


fig.2b

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any cleaning or maintenance operations on it.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

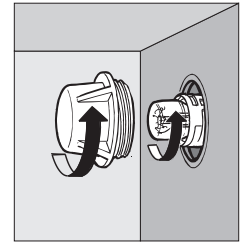
- The enamelled parts and the self-cleaning panels (where present) should be washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could damage them irreparably;
- The inside of the oven should be cleaned immediately after use with warm soapy water; the soap should be rinsed off and the interior dried thoroughly;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, rinse and dry thoroughly. It is also recommended that any remaining drops of water be dried;
- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel coating.

Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:

- Voltage: 230/240 V
- Power: 15W
- Type E14

- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



Disassembling/assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (fig. 3-4):

- Open the door completely and raise the 2 levers "B" (fig. 3);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in figure 4.

To **reassemble** the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks "A" into the slots;
- Ensure that seat "D" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "B" downwards and then shut the door again.

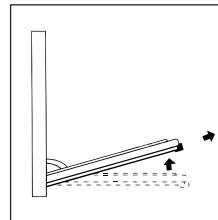


fig 3

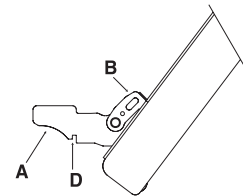


fig 4

COOKING TIPS

Type of dish	Temperature	Cooking time	Type of dish	Temperature	Cooking time
Pastries and cakes	(°C)	minutes	Meat	(°C)	hours
Fruit pie	130	60 - 70	Turkey (4-8 kg)	160	3 - 4 1/2
Meringues	130	30 - 40	Goose (4-5 kg)	160	4 - 4 1/2
Sponge cake	150	20 - 30	Duck (2-4 kg)	170	1 1/2 - 2 1/2
Angel cake	160	40 - 50	Capon (2 1/2 - 3 kg)	170	2 - 2 1/2
Madeira cake	160	40 - 50	Braised beef (1 - 1 1/2 kg)	160	3 - 3 1/2
Chocolate cake	170	30 - 40	Leg of lamb	160	1 - 1 1/2
Flat sweet loaf	170	40 - 50	Roast hare (2 kg)	160	1 - 1 1/2
Puffs	200	15 - 20	Roast pheasant	160	1 - 1 1/2
Flaky pastry biscuits	200	15 - 20	Chicken (1 - 1 1/2 kg)	170	1 - 1 1/2
Mille feuilles	200	15 - 20	Fish	200	minutes
Short pastry	200	15 - 20			15 - 25

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shell
Chops (0.5 kg)	min. 25	3 rd guide rail
Sausages	min. 15	2 nd guide rail
Grilled chicken (1 kg)	min. 60	1 st guide rail
Veal on the spit (0.6 kg)	min. 60	-
Chicken on the spit (1 kg)	min. 60	-

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary. The 1st guide rail is understood as being the lowest position.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

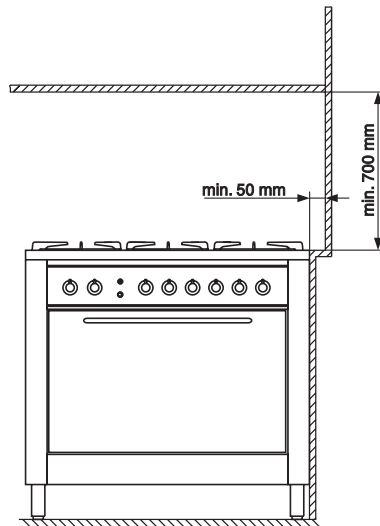


fig.5

The following instructions are provided for qualified installers so that they may accomplish installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with current regulations and standards.

Important: the appliance should be disconnected from the mains electricity supply before any adjustment, maintenance, etc. is carried out. Maximum caution should be used whenever it is necessary to keep the appliance connected to the electricity supply.

The cookers have the following technical specifications:

Category: II 2H3+ Class: 1

The dimensions of the appliance are given in figure on page 2. For trouble-free operation of appliances installed between housing units, the minimum distances shown in fig.5 should be observed. Adjacent surfaces and the wall at the rear should also be able to withstand a temperature of 65 °C. In the lower part of the cooker there are 4 height adjustable screw-in feet with which it is possible to level the cooker if necessary.

Positioning

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with provisions laid down by current regulations and standards. The following requirements must be observed:

- The appliance must discharge combustion products into a special hood, which must be connected to a chimney, flue pipe or directly to the outside (fig.6).
- If it is impossible to fit a hood, the use of an electric fan is permitted, either installed on a window or on an external wall, which must be switched on at the same time as the appliance.

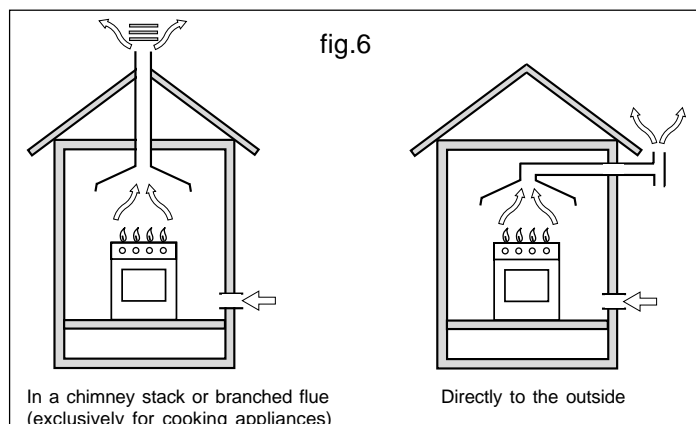


fig.6

Kitchen ventilation

The air flow into the room where the appliance is installed must equal the quantity of air that is required for regular combustion of the gas and for ventilating the same room. Air must be taken in naturally through permanent apertures made in the outside walls of the room or through single or branching collective ventilation ducts in compliance with the standards in force.

The air must be taken directly from the outside, from an area far from sources of pollution.

The ventilation aperture must have the following characteristics (fig.7A):

- total free cross section of passage of at least 6 cm² for every kW of rated heating capacity of the appliance, with a minimum of 100 cm² (the heating capacity is indicated on the **rating plate**);
- it must be made in such a way that the aperture, both on the inside and outside of the wall, cannot be obstructed;
- it must be protected, e.g. with grills, wire mesh, etc. in such a way that the above-mentioned free section is not reduced;
- it must be situated as near to floor level as possible.

The air inflow may also be obtained from an adjoining room, provided the latter is not a bedroom or a room where there is a risk of fire, such as garages, mews, fuel stores, etc. and is ventilated in compliance with the standards in force. Air from the adjoining room to the one to be ventilated may be made to freely pass through permanent apertures with a cross section at least equal to that indicated above. These apertures may also be obtained by increasing the gap between the door and the floor (fig.7B).

If an electric fan is used for extracting the combustion products, the ventilation aperture must be increased in relation to its maximum performance. The electric fan should have a sufficient capacity to guarantee an hourly exchange of air equal to 3-5 times the volume of the kitchen.

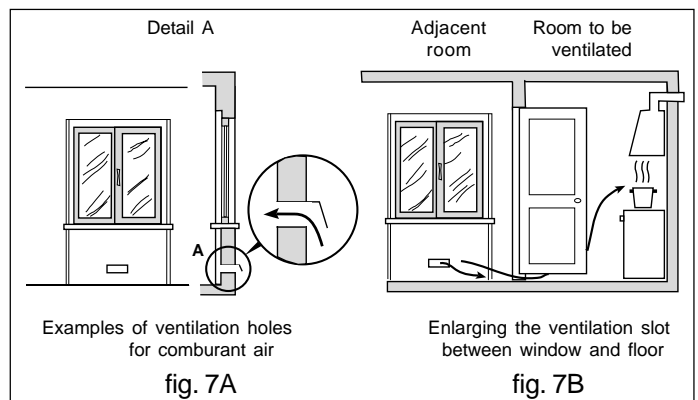


fig. 7A

fig. 7B

If an electric fan is used for extracting the combustion products, the ventilation aperture must be increased in relation to its maximum performance. The electric fan should have a sufficient capacity to guarantee an hourly exchange of air equal to 3-5 times the volume of the kitchen. Prolonged, intensive use of the appliance may require extra ventilation, e.g. an open window or a more efficient ventilation system by increasing the extraction power of the electric fan if installed. Liquid petroleum gas descends towards the floor as it is heavier than air. Apertures in the outside walls in rooms containing LPG cylinders should therefore be at floor level, in order to allow any gas from leaks to be expelled. Do not store LPG cylinders (even when empty) in basements/rooms below ground level; it is advisable to keep only the cylinder in use in the room at any one time and connected far from heat sources which could raise its temperature to above 50°C.

Gas supply connection

- Check that the appliance is set for the type of gas available and then connect it to the mains gas piping or the gas cylinder in compliance with current regulations and standards.
- This appliance is designed and set to work with the gas indicated on the label situated on the actual hob. If the gas supply is other than the type for which the appliance has been set, proceed with replacing the corresponding nozzles (provided), following instructions given in the paragraph "Adaptation to different types of gas".
- For trouble-free operation, suitable use of energy and longer life of the appliance, make sure that the supply pressure complies with the values indicated in the table 1 "burners and nozzles specifications, otherwise install a special pressure regulator on the supply pipe in compliance with current standards and regulations.
- Connect in such a way that the appliance is subjected to no strain whatsoever.

Either a rigid metal pipe with fittings in compliance with the standards in force must be used for connecting to the nipple union (threaded ½"G male fitting) situated at the rear of the appliance to the right (fig.8), or flexible steel pipe in compliance with the standards in force, which must not exceed 2000 mm in length.

Should it be necessary to turn the fitting, the gasket (supplied with the appliance) must be replaced. Upon completion of installation, check the gas circuit, the internal connections and the taps for leaks using a soapy solution (never a flame).

Also check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit

Important: A pressure regulator, in compliance with the standards in force, must be inserted when connecting to a liquid gas supply (in a cylinder).

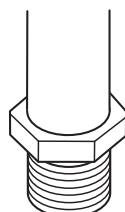


fig.8

Adaptation to a different type of gas

If the hob is to be converted for use with a type of gas other than that for which it was set in the factory (indicated on the label to be found on the hob), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the pan supports and the burners.
- Unscrew the nozzles "A" (fig.9) using a 7 mm socket wrench and replace them with the ones which have a diameter suitable for the type of gas to be used, according to the table 1 "burners and nozzles specifications).
- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres.

Adjusting the low flame

- Put the tap to the low flame position (the burner should be lit);
- Remove the tap knob (fig.10) and turn the adjusting screw, situated to the side of the tap stem, using a screwdriver (loosening the screw increases the height of the flame, tightening decreases it).
note: the adjusting screw must be fully screwed down for liquid gas.
- Having obtained the low flame setting required and with the burner lit, abruptly change the position of the knob several times from minimum to maximum and vice versa and check that the flame does not go out.
- Refit the tap knobs

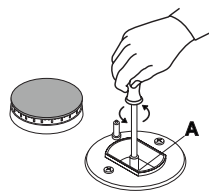


fig.9

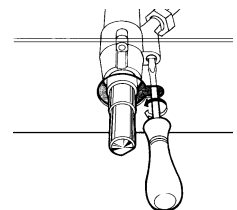


fig.10

ELECTRICAL CONNECTION

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED

The hob is designed to work with alternating current at the supply voltage and frequency indicated on the rating plate (situated under the hob or at the end of the instruction booklet). Make sure that the local supply voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate.

Connecting the supply cable to the mains electricity supply

The supply cable must be in such a position that no part of it can reach a temperature of 50 °C above room temperature. For installation above a built-under oven, the hob and the oven must be connected separately to the electricity supply both for safety reasons and for easy removal of the oven if necessary. Do not use adapters or shunts as they could cause heating or burning. Before connecting to the power supply, make sure that:

- the limiter valve and the domestic system can withstand the load from the appliance (**see rating plate**);

ELECTRICAL CONNECTION

- the supply system is efficiently earthed according to standards and laws in force;
- the socket or double-pole switch are easily accessible when the appliance is installed.

Important: the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow - **Earth**
 Blue - **Neutral**
 Brown - **Live**


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Connect the Green & Yellow wire to terminal marked "E" or

 or coloured Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or coloured Black.

The cable of this appliance are already fitted with a moulded plug incorporating a fuse, the value of which is 13A (indicated on the pin face of the plug). Should the fuse need to be replaced, an ASTA approved BS1362 fuse must be used of the same rating marked . This plug is not waterproof-keep dry. Fuse cover are available from the "parts department" indicated in your user instructions. If the plug supplied is not suitable for your actual outlet, it should be cut off and destroyed. If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. If a replacement fuse cover is required, ensure it is of the same colour as that visible on the pin face of the plug (ie red or orange). The end of the flexible cable should be suitably prepared and the correct plug fitted.

TECHNICAL SPECIFICATIONS


ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
 Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection

heating mode:  Convection

Declared energy consumption for Forced convection Class

heating mode:  Fan assisted (mod. KP 958 MS.B)

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

Oven accessories which may come into contact with food are made in materials complying with what is laid down in EEC Directive 89/109 of 21.12.88 and national regulations in force.

BURNERS AND NOZZLES SPECIFICATIONS

Table 1 (GREAT BRITAIN and IRELAND)

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (H.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Injector 1/100 (mm)	Flow * g/h		Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h
						G30	G31		
Rapid C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
Semi-rapid B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
Auxiliary A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95
Triple ring D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Supply pressure						30	37		20

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
 Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
 Methane G20 H.s. = 37,78 MJ/m³

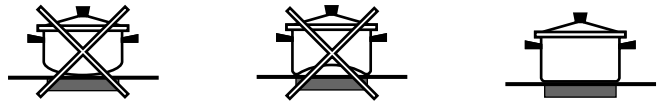


Merci d'avoir choisi un produit INDESIT, fiable et facile à utiliser. Pour mieux le connaître et l'utiliser le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement ce livret. Merci.

AVERTISSEMENTS

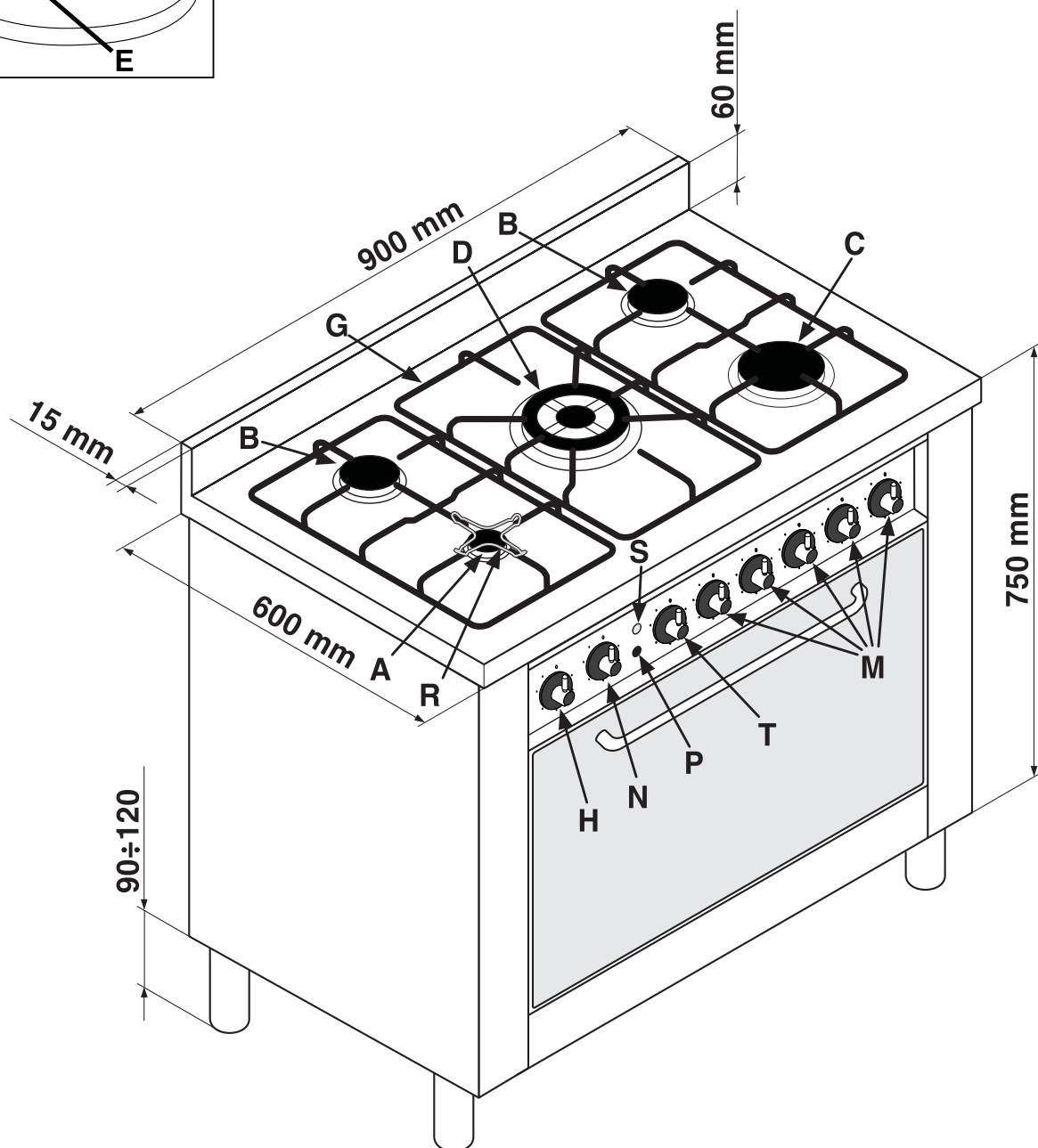
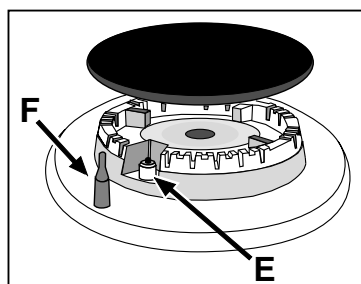
CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES SONT REPRODUITS SUR LE LIVRET ET SUR LA PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial de type non-professionnel à l'intérieur d'une habitation normale.**
- Lisez attentivement les avertissements contenus dans ce livret, ils vous fourniront des renseignements importants concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien de votre four. Gardez-le ensuite à portée de la main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.**
- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact. En cas de doute, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un professionnel qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule protectrice anti-choc. Il faut absolument l'enlever avant la mise en service de l'appareil et les parties protégées doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon et d'un produit de nettoyage normal non abrasif. Nous vous conseillons, lors de la première utilisation, de laisser chauffer le four vide pendant 30 minutes environ à la température maximale afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Fermez la soupape du gaz et éteignez l'interrupteur général de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Toutes les opérations relatives à l'installation et au réglage du four doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux normes en vigueur. Les instructions techniques sont décrites dans la partie réservée à l'installateur.
- Vérifiez périodiquement le bon état du tuyau de raccord gaz et adressez-vous à un professionnel qualifié pour le faire remplacer dès qu'il présente une anomalie.
- Le câble d'alimentation et le tuyau de raccord gaz de cet appareil ne peuvent en aucun cas être remplacés par l'utilisateur. En cas d'endommagement et d'éventuel remplacement, faites appel exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'alimentation électrique et du gaz du réseau correspondent bien aux données indiquées sur la plaque signalétique (apposée sur la partie arrière de l'appareil et à la dernière page du livret).
- Vérifiez que la puissance électrique de l'installation et des prises de courant est bien appropriée à la puissance maximale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié.
- Les brûleurs restent chauds longtemps après l'usage. Faites attention, ne les touchez pas.
- Pendant la cuisson au four et au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau de la vitre du four et des parties adjacentes. Assurez-vous, par conséquent, que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas pour jouer. Pour davantage de sécurité, vous pouvez vous procurer, à notre siège central et dans nos centres de service après-vente agréés (voir liste ci-jointe), un dispositif de protection spécial enfants fourni en option. Pour le commander, utilisez le sigle: **BAB** - suivi du **modèle du four**. Le modèle est poinçonné sur la plaque signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil et dans ce livret.
- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour obtenir les meilleures performances de votre plan de cuisson, il est important de suivre certaines règles fondamentales pendant la cuisson et pendant la préparation des aliments.
 - Utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à vapeur pour l'entretien du four.

VU DE PRES



- A Brûleur gaz Auxiliaire
- B Brûleur gaz Semi rapide
- C Brûleur gaz Rapide
- D Brûleur gaz Triple couronne (wok)
- G Grilles support de casseroles
- R Grille de réduction pour petite casseroles
- M Manettes de commande des brûleurs gaz
- P Bouton d'allumage des brûleurs
- T Minuterie

- E Bougie d'allumage des brûleurs gaz
- F Dispositif de sécurité - Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air,...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.
- H Manette commutateur du four électrique (sélecteur types de cuisson)
- N Manette thermostat du four électrique (sélection des températures)
- S Voyant de signalisation

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

FONCTIONNEMENT DO PLAN DE CUISSON

Les brûleurs ont des dimensions et des puissances différentes. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole. Sur le tableau de commande, autour de chaque manette "M", figurent les symboles:

Robinet fermé

Ouverture maximale



Ouverture minimale



En outre, à côté des manettes les symboles indiquent la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson. Tous les brûleurs montent un allumage électronique et un dispositif de sécurité à thermocouple contre les fuites de gaz. Ce dernier coupe l'arrivée de gaz dès que la flamme du brûleur s'éteint.

Allumer un des brûleurs

Pour **allumer un des brûleurs**:

- tournez la manette correspondante dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre afin de placer l'index en face du symbole de la grande flamme;
- poussez à fond la manette et appuyez sur le bouton poussoir de allumage automatique "P" du gaz (portant le symbole) en même temps;
- maintenez la manette poussée pendant 10 secondes environ avec la flamme allumée afin de permettre le réchauffement du thermocouple de sécurité;
- relâchez la manette et assurez-vous que l'allumage s'est bien fait de manière stable. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération.

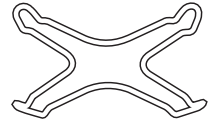
Tournez la manette vers le symbole de la petite flamme pour obtenir la puissance minimale. Il est possible de régler la hauteur de la flamme en variant la position de la manette entre les positions "grande flamme" et "petite flamme". Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placez l'index en face de la position de fermeture "●".

Important:

- Ne pas actionner le dispositif d'allumage automatique pendant plus de 15 secondes consécutives.
- Dans certains cas, les problèmes d'allumage peuvent être dus à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz.
- Si la flamme d'un des brûleurs s'éteint accidentellement, le gaz continue à s'échapper pendant quelques instants avant l'intervention du dispositif de sécurité. Fermez la manette de commande et attendez au moins 1 minute avant de renouveler l'allumage afin de permettre la dissipation du gaz sorti qui peut être dangereux.
- Lorsque le plan de cuisson n'est pas utilisé, contrôlez que les manettes soient sur la position de fermeture "●". Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

Utilisation des brûleurs:

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisissez un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Réglez la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après). Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, juste ce qu'il faut pour maintenir l'ébullition. Le plan de cuisson est muni d'une **grille de réduction "R"**, qui ne peut être utilisée que sur le brûleur auxiliaire "A".



Brûleurs	Diamètre
A Auxiliaire	da 6 a 14 cm
B Semi-rapide	da 15 a 20 cm
C Rapide	da 24 a 30 cm
D Triple couronne	

FONCTIONNEMENT DU FOUR ÉLECTRIQUE (mod. 9507XE)

En tournant la manette du sélecteur "H" (marquée du symbole), il est possible de sélectionner différents types de cuisson comme indiqué au tableau suivant:


Pos.	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	1) Résistance supérieure + inférieure	2350 W
	2) Résistance inférieure	1300 W
	3) Résistance supérieure	1050 W
	4) Résistance Gril	2000 W


Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole de la manette du **thermostat "N"** en face de la température désirée.

- Pour des cuissons courantes (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (chaleur dessous+dessus). Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.
- Si vous désirez que vos plats ne reçoivent de chaleur que par le bas ou que par le haut, placez la manette de commande du four en face de la position (chaleur dessous), ou bien (chaleur dessus);
- La cuisson au **gril** exige une puissance de chauffage très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le coeur doit rester tendre. Pour cuire au gril tournez la manette du sélecteur "H" en position (gril). **Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C .**










FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS (mod. KP 958 MS (X))


Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.




Tournez la manette du sélecteur "H" repérable au symbole  pour obtenir les fonctions de cuisson indiquées dans le tableau suivant:





Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole  de la manette du thermostat "N" en face de la température désirée.


- Pour des cuissons traditionnelles en mode **conventionnel**

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	1) Résistance supérieure + inférieure	2350 W
	2) Résistance inférieure	1300 W
	3) Résistance supérieure	1050 W
	4) Résistance grill	2000 W
	5) Maxigril (Résistance grill + supérieure)	3050 W
	6) Maxigril (Résistance grill + supérieure) + ventilation	3100 W
	7) Résistance inférieure + ventilation	1350 W
	8) Résistance circulaire + ventilation	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

(rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction  (chaleur dessus+dessous). Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.


Si vous ne voulez de chaleur qu'en dessus ou qu'en dessous de vos plats, amenez le sélecteur en face de la position  (chaleur dessous),  (chaleur dessous + ventilation) ou bien  (chaleur dessus).

- Dans la fonction  (**chaleur tournante**) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par un ventilateur à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en chaleur est très rapide et les plats peuvent par conséquent être enfournés dès l'allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.
- La fonction "**décongélation rapide**"  n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.
- La cuisson au **gril** exige une puissance de chauffage très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le cœur doit rester tendre.
Pour cuire au gril tournez la manette du sélecteur "**G**" en face d'une des positions suivantes  (gril),  (maxigril),

 (maxigril + ventilateur)

Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C.

Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le sélecteur  est placé sur n'importe quelle position.

Voyant de signalisation "S"

(figure page 2) Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton.



A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Minuterie "T"

Pour utiliser la minuterie, il faut remonter la sonnerie en faisant tourner le bouton d'un tour presque complet en sens horaire. Faites marche arrière pour sélectionner le temps voulu en faisant coïncider le repère fixe du bandeau et le numéro correspondant aux minutes voulues.

Temporisateur (n'existe que sur certains modèles)

Fonctionnement manuel

Tournez le bouton du temporisateur portant le symbole  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère sur le symbole  (manuelle). (manuel). Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée à l'aide de la manette du thermostat. Pour éteindre le four, tournez le bouton du temporisateur jusqu'à sa position de départ "•".


Fonctionnement avec programmation des temps de cuisson

Tournez le bouton du temporisateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour positionner le repère sur la durée choisie (de 10 à 120 minutes). Allumez le four à l'aide de la manette du sélecteur et sélectionnez la température désirée à l'aide de la manette du thermostat. Dès que le décompte prend fin, un signal acoustique retentit, il cessera au bout d'une minute ou en appuyant sur une touche quelconque. N'oubliez pas que le temporisateur se désactive dès que

l'on lance une cuisson (qu'elle soit immédiate ou programmée).

Tournebrochettes - Tournebroche

Cet accessoire ne doit être utilisé que pour les cuissons avec le brûleur du grilloir.

Enfilez les pièces de viande à rôtir sur la broche transversale, dans le sens de la longueur, en les bloquant au moyen des fourchettes réglables prévues à cet effet (fig.1a). Placez les supports "A" et "B" (fig.1b) dans les orifices prévus sur la lèchefrite "E". déposez le col de la broche dans le logement "C" et insérez la grille dans la première glissière dans le bas du four; enfiler ensuite la broche dans l'orifice du tournebroche, en déplaçant vers l'avant le col dans le logement "D". Mettez la manette du sélecteur sur les positions suivantes: .

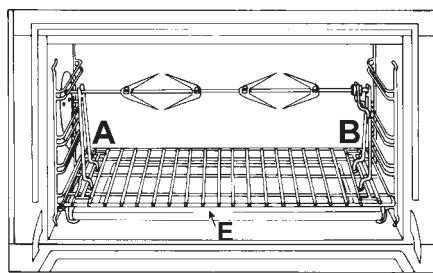


fig.1a

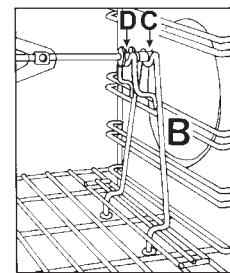


fig.1b

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

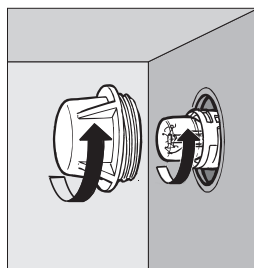
Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nettoyez-le fréquemment, en n'oubliant pas que :

- les parties émaillées et les panneaux autonettoyants (si votre four en est équipé) doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'intérieur du four doit être nettoyé, après toute utilisation, quand il est encore tiède avec de l'eau chaude et du détergent, en rinçant et en essuyant ensuite soigneusement;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium car l'accumulation de chaleur qui s'en suivrait pourrait compromettre la cuisson et détériorer l'émail.

Remplacement de la lampe à l'intérieur de l'enceinte du four

- Déconnectez l'appareil à l'aide de l'interrupteur omnipolaire reliant le four à l'installation électrique ou bien débranchez la fiche, si elle est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe;
- Dévissez l'ampoule, remplacez-la par une ampoule résistante à des températures élevées (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes:
 - Tension 230/240 V
 - Puissance 15W
 - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et connectez l'appareil.



Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez déposer la porte du four en procédant comme suit (fig. 2-3) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 2) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 3.

Pour **remonter** la porte:

- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière) ;
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.

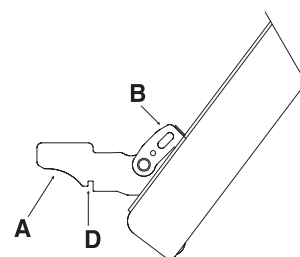


fig 2

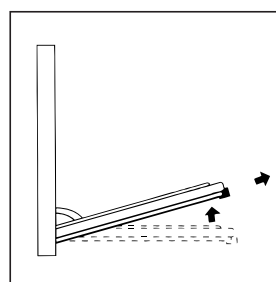


fig 3

CONSEILS POUR LA CUISSON

CUISSON AU FOUR STATIQUE

Mets	Température	Temps de cuisson	Mets	Température	Temps de cuisson
Pâtisserie	(°C)	minutes	Viandes	(°C)	heures
Tarte aux fruits	130	60 - 70	Dinde (4-8 kg)	160	3 - 4 1/2
Meringues	130	30 - 40	Oie (4-5 kg)	160	4 - 4 1/2
Pain de Gênes	150	20 - 30	Canard (2-4 kg)	170	1 1/2 - 2 1/2
Tarte de l'ange	160	40 - 50	Chapon (2 1/2 - 3 kg)	170	2 - 2 1/2
Gâteau à base de farine, beurre, oeufs, sucre	160	40 - 50	Boeuf braisé (1 - 1 1/2 kg)	160	3 - 3 1/2
Gâteau au chocolat	170	30 - 40	Gigot d'agneau	160	1 - 1 1/2
Fougasse	170	40 - 50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1 - 1 1/2
Beignets	200	15 - 20	Faisan rôti	160	1 - 1 1/2
Biscuits en pâte feuilletée	200	15 - 20	Poulet (1- 1 1/2 kg)	170	1 - 1 1/2
Millefeuille	200	15 - 20			
Pâte brisée	200	15 - 20	Poisson	200	minutes 15 - 25

CUISSON AU GRIL

Mets	Temps de cuisson	Position de la grille
Côtes (0,5 kg)	min. 25	3 ^{ème} glissière
Saucisses	min. 15	2 ^{ème} glissière
Poulet grillé (1 kg)	min. 60	1 ^{ère} glissière
Rôti de veau à la broche (0,6 kg)	min. 60	-
Poulet à la broche (1 kg)	min. 60	-

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire. La 1^{ère} glissière indique la glissière située dans la position la plus basse.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

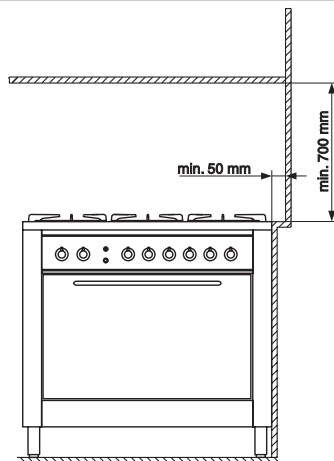


fig.4

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important: avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:

Classe: 1

Catégorie: II 2E+3+

Les dimensions de la cuisinière sont indiquées figure page 2. Afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.4. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

Avant d'installer la cuisinière, il est nécessaire de fixer les petits pieds de support (compris dans la livraison) dans les orifices prévus à cet effet dans la partie inférieure de la cuisinière. Ces petits pieds sont réglables à vis et permettent, par conséquent, d'effectuer le nivellement de la cuisinière si nécessaire.

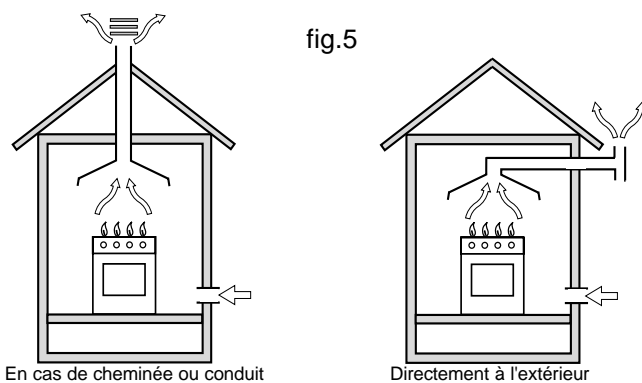


fig.5

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

Directement à l'extérieur

Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées:

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig.5).

- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur, sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur, qui devra être mis en marche en même temps que le plan de cuisson.

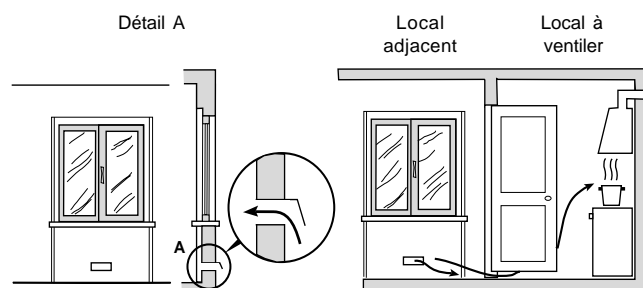
Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur.

L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution.

L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig.6A):

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm² au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm² (le débit thermique est indiqué sur la plaquette signalétique);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

fig. 6A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

fig. 6B

métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;

- être située à une hauteur proche du niveau du sol. L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes en vigueur. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig.6B).

Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe.

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas d'éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

Raccord à la canalisation du gaz

- Le raccord de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après avoir vérifié que l'appareil soit bien réglé pour ce type de gaz.
- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur le plan de cuisson. Si le plan de cuisson doit être raccordé à un gaz différent du type de gaz indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (en dotation) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".
- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation corresponde aux valeurs indiquées sur le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installez sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes en vigueur.
- Effectuez le raccord de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Reliez le raccord orientable (fileté 1/2" G mâle), placé sur le côté arrière droit de l'appareil (fig.7), par tuyau métallique rigide avec des raccords conformes à la norme en vigueur, ou bien par tuyau flexible métallique à paroi continue conforme à la norme en vigueur, qui ne doit pas dépasser 2000 mm d'extension totale.

S'il faut que vous fassiez pivoter le raccord, changez obligatoirement le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Les opérations d'installation étant terminées, contrôlez l'étanchéité du circuit gaz, des connexions internes et des robinets à l'aide d'une solution savonneuse (jamais de flamme).

Vérifiez en outre que le tube de raccordement ne puisse entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser.

Assurez-vous que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

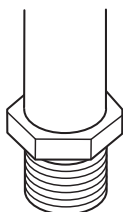


fig.7

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

Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sous le plan ou sur l'emballage) remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit:

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
- dévissez les injecteurs "A" à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. (fig.8) et remplacez-les par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf. tableau 1).
- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

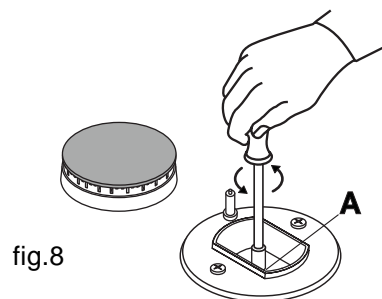


fig.8

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (fig.9) en utilisant un tournevis (en dévissant la vis le minimum augmente, tandis qu'en la vissant il diminue).

N.B.: en cas de gaz liquides, vissez° fond la vis de réglage;

- une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
- replace la manette du robinet

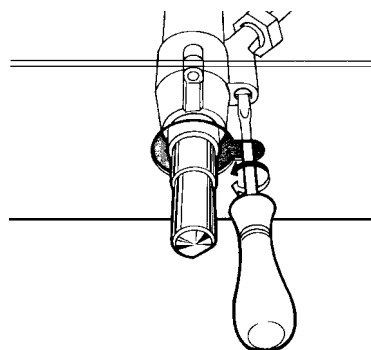


fig.9

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

Tableau 1

Brûleur	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides				Gaz naturels		
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
						G30	G31		G20	G25
Triple couronne D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Rapide C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
Semi rapide B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
Auxiliaire A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	111
Pression d'alimentation						28	37		20	25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
 Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
 Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
 Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m³
 Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
 - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
 - 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
 - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109 du 21.12.88 et aux normes en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
 Norme EN 50304

Consommation énergie convection

naturelle fonction four : Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection

forcée fonction four : Ventilé (mod. KP 958 MS.B)

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ÊTRE RELIÉ A LA TERRE.

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

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

Pour les modèles qui ne sont pas munis de fiche, montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette signalétique et reliez-la à une prise de courant appropriée.

Si vous désirez effectuer un branchement direct au réseau, il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.

Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures.

TOUS LES APPAREILS DOIVENT ÊTRE BRANCHÉS SÉPARÉMENT.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

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

NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE SI LES NORMES EN MATIÈRE DE PREVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTÉES.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1.5 mm²

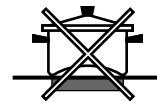
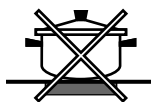
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Wir danken Ihnen, dass sie dieses sichere und wirklich leicht zu bedienende Indesit-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam durchzulesen. Danke.

HINWEISE

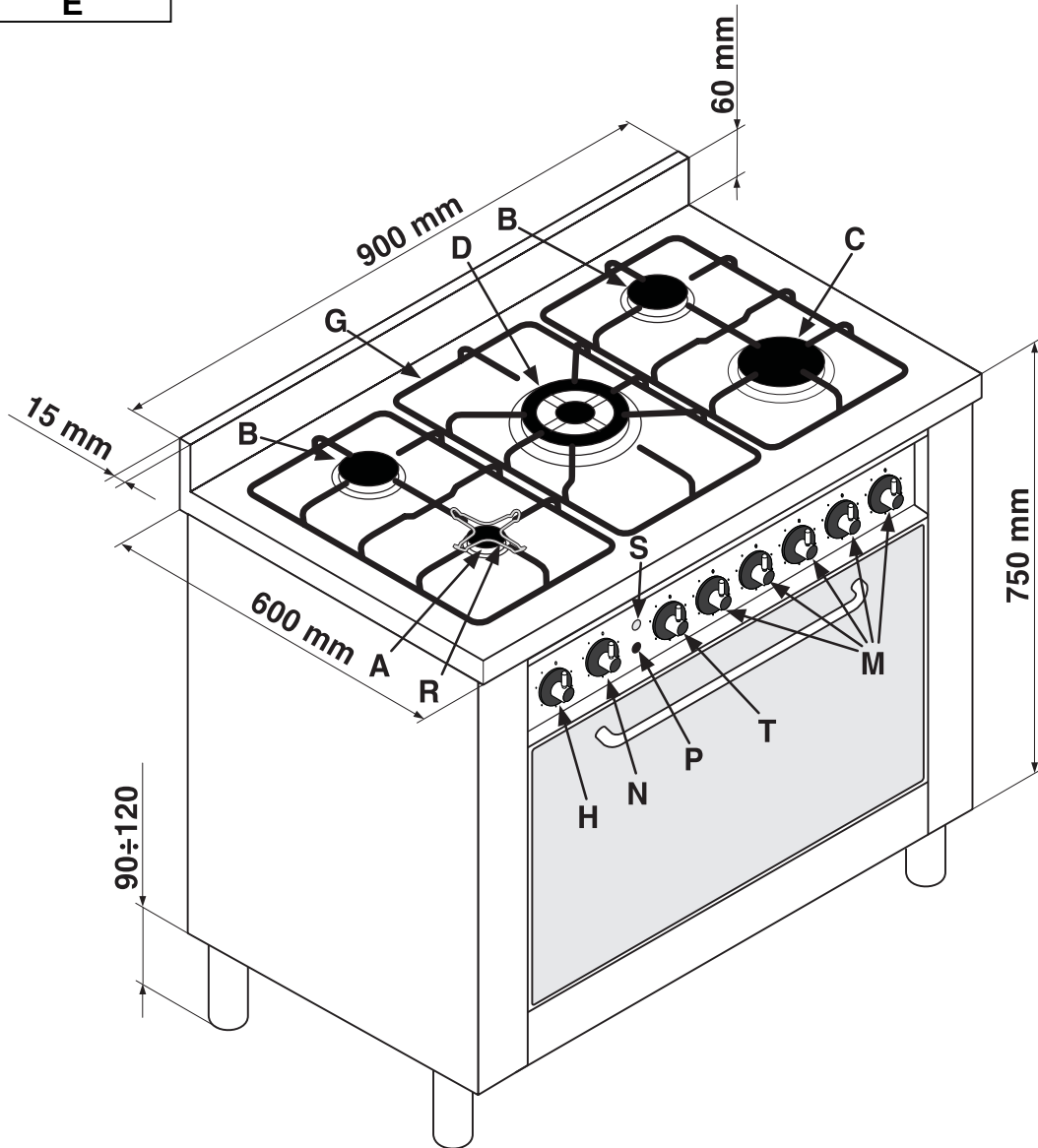
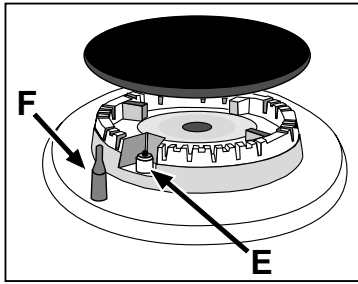
DIESE ANLEITUNGEN GELTEN NUR FÜR DIE BESTIMMUNGSLÄNDER, DEREN SYMBOLE IM HANDBUCH UND AUF DEM TYPENSCHILD DES GERÄTES ABGEBILDET SIND.

1. **Dieses Gerät wurde für den Einsatz nicht professioneller Art in Haushalten konzipiert.**
2. **Lesen Sie bitte die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, um es jederzeit zu Rate ziehen zu können.**
3. Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an unser autorisiertes Fachpersonal zu wenden.
4. Um Kratzer zu vermeiden, wurden einige Teile mit einer abnehmbaren Schutzfolie überzogen. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muß diese Folie entfernt werden, die geschützten Teile sind daraufhin mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Verwenden Sie hierzu bitte keine Scheuermittel. Es empfiehlt sich, den Backofen vor erstmaligem Benutzen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur in Betrieb zu setzen, um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen.
5. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Schließen Sie die Gasreglerknöpfe und drehen Sie den Gerätehahn zu, wenn das Gerät längere Zeit nicht gebraucht wird.
6. Die zur Installation und Einstellung erforderlichen Arbeiten sind gemäß den einschlägigen Richtlinien und ausschließlich durch konzessioniertes Fachpersonal Hinsichtlich der entsprechenden, spezifischen Anleitungen verweisen wir auf den für den Installateur bestimmten Teil des Handbuchs.
7. Überprüfen Sie regelmäßig den Gasanschlußschlauch auf seine Beschaffenheit, und lassen Sie diesen durch konzessioniertes Fachpersonal austauschen, sobald er irgendwelche Beschädigungen aufweist.
8. Das Elektroversorgungskabel und der Gasgeräteanschluss dieses Gerätes dürfen seitens des Verbrauchers nicht ausgetauscht werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich zwecks Austausch ausschließlich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
9. Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem unteren Geräteteil und auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
10. Stellen Sie sicher, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen autorisierten Fachmann zu Rate.
11. Brenner und Roste bleiben auch nach Ausschalten des Gerätes noch lange heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren.
12. Bei Inbetriebnahme des Backofens oder Grills könnte die Backofentür und die daran angrenzenden Teile sehr heiß werden. Spielende Kinder sollten demnach ferngehalten werden. Wollen Sie jedoch noch sicherer gehen, dann fordern Sie den in unserer Zentrale oder unseren Kundendienststellen (siehe beiliegendes Verzeichnis) erhältlichen zusätzlichen Kinderschutz an. Bei der Bestellung eines solchen geben Sie bitte folgende Kennnummer an: **BAB - gefolgt von dem Modell des Gerätes**. Um welches Modell es sich handelt, ist aus dem entsprechenden Hinweisschild (auf der Rückseite des Gerätes) ersichtlich.
13. Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Brenner, um Unfälle durch Umkippen zu vermeiden.
14. Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des in Gebrauch befindlichen Gerätes.
15. Um optimale Leistungen Ihres Gerätes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzlichen Maßnahmen zu beachten: Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



16. Wenn Sie den Herd auf einen Sockel stellen, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunter rutschen kann.
17. Verwenden Sie bitte keine Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Backofens.

GERÄTEANSICHT



- A Hilfsbrenner
- B Normalbrenner
- C Schnellbrenner
- D Brenner mit Dreifachkrone (wok)
- G Kochmuldenroste
- R Reduzierrost für kleine Töpfe
- M Reglerknöpfe Kochmuldenbrenner
- P Elektronische Zündung Gasbrenner
- T Kurzzeitwecker

- E Zündkerze Gasbrenner
- F **Sicherheitsvorrichtung** - Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte (durch Überlaufen von Flüssigkeiten, Durchzug usw.), und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.
- H Backofen-Reglerknopf (Funktionswähler)
- N Thermostatenregler (Temperaturwähler)
- S Betriebsanzeigeleuchte des Elektro-Backofens

BEDIENUNGSANLEITUNG


GEBRAUCH DER KOCHPLATTE


Die Brenner sind unterschiedlicher Abmessungen, wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.

Der gewählte Brenner kann mittels des Reglerknopfes "M" wie folgt eingestellt werden:

Gashahn geschlossen ●


Maximale Einstellung 

Kleinste Einstellung 

Die neben den Reglerknöpfen aufgedruckten Symbole  zeigen an, welcher Kochmuldenbrenner dem jeweiligen Knopf entspricht.

Sämtliche Brenner sind mit einer Zündautomatik und einer Thermoelektrischen-Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste ausgestattet. Letztere unterbricht automatisch die Gaszufuhr, wenn die Flamme während des Betriebs erlischt.

Anzünden eines Brenners:

- Drehen Sie den entsprechenden Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn bis auf das Symbol der großen Flamme;
- drücken Sie den Reglerknopf bis zum Anschlag ein und aktivieren Sie die Zündautomatik durch gleichzeitiges Drücken der durch das Symbol  gekennzeichneten Zündtaste "P";
- halten Sie den Reglerknopf für ungefähr 10 Sekunden lang eingedrückt, um ein Aufheizen des Sicherheits-Thermoelements zu ermöglichen;
- lassen Sie den Reglerknopf wieder los und vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig brennt. Sollte dies nicht der Fall sein, ist obiges zu wiederholen.

Zur Einstellung der niedrigsten Leistung drehen Sie den Reglerknopf auf die kleine Flamme. Mittlere Leistungsstufen erhalten Sie durch Drehen des Reglerknopfes auf eine Zwischenposition zwischen der großen und kleinen Flamme.

Zum Ausschalten des Brenners drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf Pos. AUS "●".

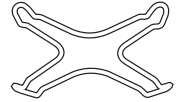
Wichtig:

- Aktivieren Sie die Zündautomatik nicht für länger als 15 Sekunden.
- Sollten Schwierigkeiten bei der Zündung auftreten, so könnte dies an eventuell in der Gasleitung befindlichen Luft liegen.
- Sollte die Flamme unversehens erlöschen, tritt noch für einen kurzen Augenblick Gas aus, bevor die Sicherheitsvorrichtung anspricht. Drehen Sie den Reglerknopf auf AUS und warten Sie mindestens 1 Minute bevor Sie den Brenner erneut anzünden, um die Gefahr abzuweisen, dass sich das noch kurz ausgeströmte Gas entflammen könnte.
- Befindet sich das Gerät nicht in Betrieb ist sicherzustellen, dass sich sämtliche Gasreglerknöpfe auf Pos. AUS "●" befinden. Auch der Haupthahn sollte abgedreht werden.

Einsatz der Brenner


Um optimale Leistungen der Brenner zu gewährleisten, sollte stets die für den jeweilig eingesetzten Brenner geeignete Topfgröße verwendet werden, um zu vermeiden,





dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen. (siehe nachstehende Tabelle). Außerdem sollte die Flamme auf Klein gedreht werden, sobald das Gargut zu kochen beginnt. Als Zubehör zur Kochmulde wird ein Reduzierrost mitgeliefert "R", der nur für den Hilfsbrenner "A" zu verwenden ist.








Brenner	Topfdurchmesser
A Hilfsbrenner	von 6 bis 14 cm
B Normalbrenner	von 15 bis 20 cm
C Schnellbrenner	von 24 bis 30 cm
D mit Dreifachkrone	

GEBRAUCH DES ELEKTROBACKOFENS (Per mod. 9507 XE)

Durch Drehen des Wahlschalters "H", der mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, können verschiedene Kochfunktionen erzielt werden wie in der folgenden Tabelle angegeben:


Symbol	Betriebsweise	Leistung
0	0) AUS	-
	1) Oberer und unterer Heizwiderstand	2350 W
	2) Unterer Heizwiderstand	1300 W
	3) Oberer Heizwiderstand	1050 W
	4) Grill-Heizwiderstand	2000 W


Nach Wahl der gewünschten Garfunktion, drehen Sie den Thermostatenregler "H", gekennzeichnet durch das Symbol , auf die gewünschte Temperatur.


- Für konventionelles Garen im statischen Ofen (Braten, Kleingebäck usw.) verwenden Sie die Funktion  (Ober- und Unterhitze).
Schieben Sie das Gargut erst nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur in den Backofen und verwenden Sie möglichst nur eine Ebene.
- Wird nur Ober- oder Unterhitze verlangt, bringen Sie den Funktionswähler auf Position  (Unterhitze) bzw.  (Oberhitze).
- Der **Grill** liefert eine äußerst hohe Wärmeleistung, dadurch wird das Grillgut rasch durchgebraten; er eignet sich demnach besonders für Fleisch, das auf diese Weise innen zart bleibt.
Zum Einsatz des Grills drehen Sie den Funktionswähler "H" auf Position  (grill).










Grillen Sie bei geschlossener Tür und stellen Sie den Thermostatenknopf niemals auf eine Temperatur, die 200°C übersteigt.




MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN






Dieser elektrische Multifunktions-Backofen bietet neun unterschiedliche Heizwiderstand-Kombinationen. Durch die Wahl der jeweils geeignetsten Kombination können die gewünschten Ergebnisse gezielt erreicht werden. Durch Drehen des Funktionswählers "H", gekennzeichnet durch das Symbol , können die in der nachstehenden Tabelle veranschaulichten Garfunktionen eingestellt werden.

Nach Wahl der gewünschten Garfunktion, drehen Sie den Thermostatenregler "N", gekennzeichnet durch das Symbol , auf die gewünschte Temperatur.

- Für **konventionelles** Garen im statischen Ofen (Braten, Kleingebäck usw.) verwenden Sie die Funktion  (Ober- und Unterhitze). Schieben Sie das Gargut erst nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur in den Backofen und verwenden Sie möglichst nur eine Ebene.


●	0) Aus	-
	1) Ober und Unterhitze	2350 W
	2) Unterhitze	1300 W
	3) Oberhitze	1050 W
	4) Grill	2000 W
	5) Grossflächengrill	3050 W
	6) Grossflächengrill + Ventilator	3100 W
	7) Unterhitze + Ventilator	1350 W
	8) Heissluft	2850 W
	9) Schnelles Auftauen	50 W

Wird nur Ober- oder Unterhitze verlangt, bringen Sie den Funktionswähler auf Position  (Unterhitze),  (Unterhitze + Gebläse) bzw.  (Oberhitze).

- Bei Betrieb auf Position  (Heißluft) erfolgt das Garen durch die mittels eines Heizwiderstandes vorgeheizte Luft, die dank eines Gebläses gleichmäßig im Backofen zirkuliert. Der Backofen heizt äußerst schnell auf, demnach kann das Gargut auch bereits bei Einschalten eingeschoben werden. Bei Heißluftbetrieb können auch zwei Ebenen gleichzeitig eingesetzt werden.
- Bei Betrieb auf Position "**Schnellauftauen**"  wird kein Heizwiderstand in Betrieb genommen; eingeschaltet werden in diesem Falle nur die Backofenbeleuchtung und die Umluft.
- Der **Grill** liefert eine äußerst hohe Wärmeleistung, dank derer die Oberflächen des Grillgutes rasch braungebraten werden; er eignet sich demnach besonders für Fleisch, das auf diese Weise innen zart bleibt.
Zum Einsatz des Grills drehen Sie den Funktionswähler "H" auf eine der nachfolgenden Positionen  (Grill),  (Maxigrill),  (Maxigrill + Gebläse)

Grillen Sie bei geschlossener Tür und stellen Sie den Thermostatenknopf niemals auf eine Temperatur, die 200°C übersteigt.

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald der Funktionswähler  auf eine seiner Einstellungen gedreht wird.

Kontrolleuchte "S"

Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrolleuchte erlischt nach Erreichen der mittels des Reglerknopfes eingestellten Temperatur im Backofeninnern.



Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolleuchte ist ein Zeichen dafür, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und demnach die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Minutenuhr "T"

Das Läutewerk erst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag aufziehen; dann durch Zurückdrehen die gewünschte Zeit einstellen. Die eingestellten Minuten müssen mit dem Bezugspunkt der Bedienungsblende übereinstimmen.

Zeitschalter (nur an einigen Modellen)

Handbetrieb

Drehen Sie den durch das Symbol  gekennzeichneten Zeitschalter gegen den Uhrzeigersinn so dass sein Zeiger mit dem Symbol  (Handbetrieb) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Durch Drehen des Funktionswählers auf die Eingangsposition "●" wird der Backofen ausgeschaltet.

Betriebsweise mit Vorwahl der Garzeiten

Drehen Sie den Zeitschalter im Uhrzeigersinn so dass sein Zeiger mit der gewünschten Zeit (von 10 bis 120 Minuten) übereinstimmt. Schalten Sie durch Drehen des Funktionswählers den Backofen ein und drehen Sie den Temperatur-Reglerknopf auf die gewünschte Temperatur. Ist die Zeit abgelaufen, vernehmen Sie ein kurzes Tonsignal, das sich nach Drücken einer beliebigen Taste nach 1 Sekunde abschaltet.

Berücksichtigen Sie, dass der Timer abschaltet, sobald ein Garvorgang gestartet wird, egal ob es sich um einen Sofortstart oder um einen programmierten Start handelt. Digitale Programmierereinheit

Bratenspieß

Spießen Sie das Fleisch der Länge nach auf die Querstange, und befestigen Sie es mit den entsprechenden, regelbaren Gabeln (Abb.2a).

Setzen Sie die Halterungen "A" und "B" (Abb.2b) in die entsprechenden Öffnungen der Fettpfanne "E" ein, legen Sie die Stange mit seiner Aussparung in den Sitz "C" und schieben Sie den Rost in die erste bzw. unterste Backofenführung; stecken Sie nun die Stange in die Drehspießöffnung und schieben Sie die Aussparung jetzt weiter durch bis in den Sitz "D". Setzen Sie nun den Drehspieß in Betrieb. Drehen Sie hierzu den entsprechenden Funktionswählerknopf auf eine der folgenden Einstellungen:

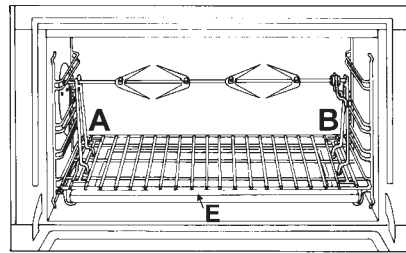


Abb.2a

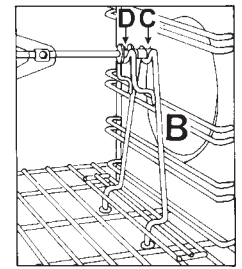


Abb.2b

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor jeder Reinigung und Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden.

Berücksichtigen Sie hierbei, dass:

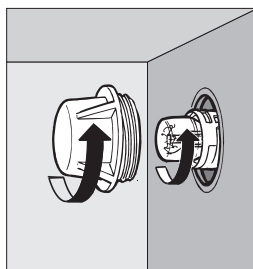
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile (falls vorhanden) mit lauwarmem Wasser, ohne Zusatz von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben; übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden;
- der Backofenboden niemals mit Alufolie ausgelegt werden darf, da der hierdurch verursachte Wärmestau den Garvorgang gefährden und auch das Email beschädigen würde.

Lampenwechsel im Backofenraum

- Die Stromversorgung des Backofens abschalten, und zwar entweder mit dem für den Anschluss an die Stromleitung verwendeten allpoligen Schalter, oder durch Herausziehen des Steckers, sofern dieser zugänglich ist.
- Die Glasabdeckung der Lampenhalterung herausdrehen.
- Die Lampe herausschrauben und durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) nachstehender Eigenschaften ersetzen:

- Spannung 230/240 V
- Leistung 15W
- Sockel E14

- Die Glasabdeckung einsetzen und die Stromversorgung zum Backofen wieder herstellen.



Abnahme/Montage der Backofentür

Zur Erleichterung der Reinigung des Backofeninnern kann die Backofentür abgenommen werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt (Abb. 3-4):

- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel "B" hochdrücken (Abb. 3);
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken "A" herausgezogen (Abb. 4).

Montage der Backofentür:

- Die Backofentür mittels der 2 Haken "A" (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung "D" ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel "B" nach unten klappen; Tür wieder schließen.

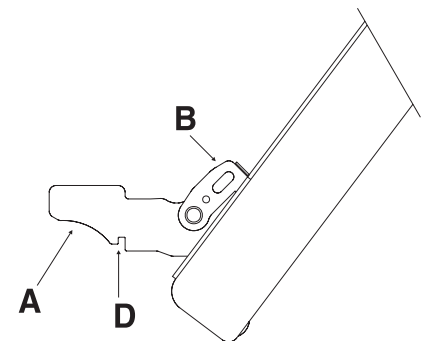


Abb. 3

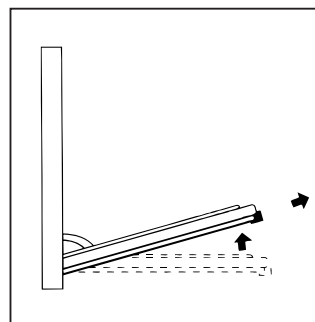


Abb. 4

KOCHTIPS

Die Garzeiten können je nach Art der Lebensmittel, ihrer Konsistenz und ihrer Größe variieren. Bei der ersten Garung empfiehlt es sich daher, die kürzeren angegebenen Garzeiten zu wählen und diese anschließend, falls notwendig, zu erhöhen.

KOCHEN MIT DEM STATISCHER OFEN

Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (Minuten)	Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (Stunden)
Torten und Kuchen			Fleisch		
Obstkuchen	130	60-70	Truthahn (4-8 kg.)	160	3-4½
Baisers	130	30-40	Gans (4-5 kg.)	160	4-4½
Biskuittorte	150	20-30	Ente (2-4 kg.)	170	1½-2½
Engelskuchen	160	40-50	Masthahn (2½-3 kg.)	170	2-2½
Savoikuchen/Biskuitrolle	160	40-50	Schmorbraten (1-1½ kg.)	160	3-3½
Schokoladenkuchen	170	30-40	Lammkeule	160	1-1½
Fladenkuchen	170	40-50	Hasenbraten (2 kg.)	160	1-1½
Windbeutel	200	15-20	Fasanenbraten	160	1-1½
Blätterteigkekse	200	15-20	Huhn (1-1½ kg.)	170	1-1½
Blätterteig	200	15-20			
Mürbeteigkuchen	200	15-20	Fisch	200	15-25 minuten

GRILLEN

Art der Speise	Garzeit (minuten)	Position des Grillrostes
Koteletts (0.5 kg.)	60	3. Führungsschiene
Bratwürste	15	2. Führungsschiene
Grillhähnchen (1 kg)	60	1. Führungsschiene
Kalbsbraten am Spieß (0.6 kg.)	60	-
Brathähnchen am Spieß (1 kg.)	60	-

Unter der 1. Führungsschiene wird die unterste Position erstanden

UMLUFT-GARUNG

Art der Speise	Nr. Der Führungsschiene von unten	Menge kg.	Temperatur °C	Garzeit (minuten)
Nachspeisen und Kuchen				
* aus Rührteig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
* aus Rührteig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0.5	175	30
Mürbeteig, mit feuchter Füllung	1-3	1.5	175	70
Mürbeteig, mit trockener Füllung	1-3-4	1	175	45
* mit Hefeteig	1-3	1	175	50
Kleine Kuchen und Kekse	1-3-4	0.5	160	30
Fleisch				
Braten auf dem Grillrost				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
Englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1.5	200	70
Braten auf Ofenblech				
Kalb	1-3	1	160	80
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1.5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1.5	180	120
Ente	1-3	1-1.5	180	120
Schmorgerichte				
Rindergulasch	1	1	175	120
Kalbsgulasch	1	1	175	110
Fisch				
Filets, Koteletts, Kabeljau, Seehecht, Seezunge	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Austern	1-3		180	20
Aufläufe etc.				
Nudelaufauf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
* süße und herzhaft Soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Auftauen				
Fertiggerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0.5	50	50
Fleisch	1-3	0.75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

Hinweise

- 1) Die Garzeiten verstehen sich ohne das Aufheizen des Ofens mit Ausnahme derjenigen, die mit einem Stern gekennzeichnet sind.
- 2) Die in der Tabelle angegebene Position des Grillrostes auf den Führungsschienen ist die optimale Position, wenn auf mehreren Ebenen gekocht werden soll.
- 3) Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Garen eines einzelnen Gerichtes; für die Garung auf mehreren Ebenen sind die Garzeiten um 5÷10 Min. zu erhöhen.
- 4) Bei Rinder-, Kalbs-, Schweine- oder Truthahnbraten mit Knochen oder in Form eines Rollbratens sind die Zeiten um 20 Min. zu erhöhen.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

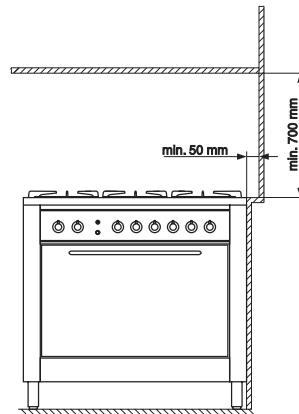


Abb.1

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muß bei stromlosem Herd vorgenommen werden. Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten. Bei diesem Herd handelt es sich um ein Gerät folgender technischer Eigenschaften:

Klasse: 1 Kategorie: II2E+3+ (voor Belgie)

Klasse: 1 Kategorie: II2LL3B/P (voor Deutschland)

Die maximalen Abmessungen des Gasherdes entnehmen Sie bitte aus der Abbildung der Seite 18. Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Betriebsweise des in einer Möbelzeile installierten Gerätes sind die in Abb. 1 angegebenen Abstände unbedingt einzuhalten. Die angrenzenden Oberflächen, sowie die Rückwand müssen aus geeignetem Material beschaffen sein, um einer Übertemperatur von 65 °C standhalten zu können. Vor der Installation des Herdes müssen die mitgelieferten 90 - 120 mm hohen Füße in die im unteren Teil des Herdes bereits vorgesehenen Löcher eingesetzt werden. Mittels dieser mit Schraubgewinde versehenen Füße kann die Höhe des Herdes ggf. justiert werden.

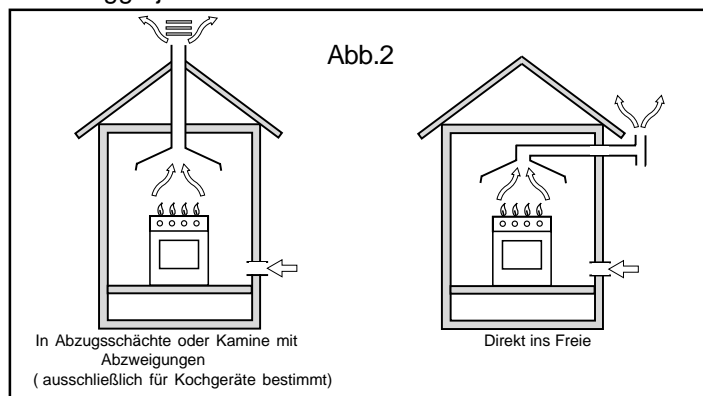


Abb.2

Aufstellung

Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung der einschlägigen Bestimmungen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Die Verbrennungsabgase müssen über eine geeignete Abzugshaube, die an einen Rauchabzugsschacht, einen Kamin oder eine direkt ins Freie führende Öffnung anzuschließen ist, abgeleitet werden. (Abb.2)
- Sollte die Installation einer Abzugshaube nicht möglich

sein,

ist auch der Einsatz eines im Fenster oder in einer Außenmauer installierten Elektrolüfters gestattet, der gleichzeitig mit dem Gerät in Betrieb zu setzen ist.

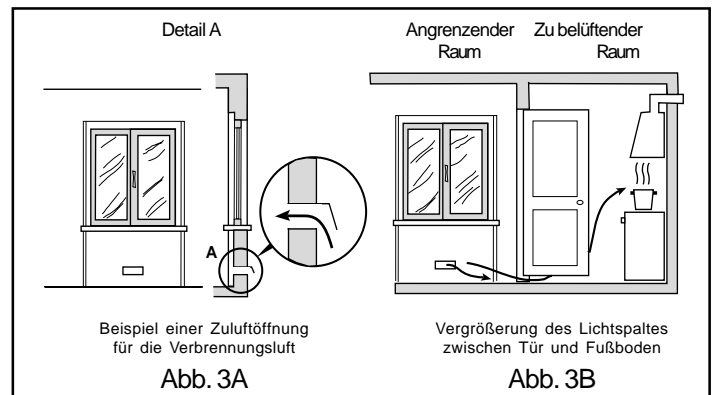


Abb. 3A

Abb. 3B

Küchenbelüftung

Es ist absolut erforderlich, dass dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, die genaue Menge der zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung und Belüftung der Küche erforderlichen Luft auch wieder zugeführt wird. Die natürliche Belüftung ist durch eine permanente Öffnung in einer Küchen-Außenwand, oder mittels eines einzelnen oder kollektiven, mit Abzweigungen versehenen, den einschlägigen Bestimmungen entsprechenden Belüftungsschachtes zu gewährleisten. Die Luftaufnahme direkt aus dem Freien und fern von Luftverschmutzungsquellen ist zu gewährleisten. Die Belüftungsöffnung muß folgende Eigenschaften besitzen (Abb.3A):

- Sie muß einen freien, gesamten Netto-Durchgangsquerschnitt von mindestens 6 cm² pro kW der thermischen Geräte-Nennleistung aufweisen, mindestens jedoch von 100 cm² (die thermische Leistung ist aus dem Typenschild zu entnehmen).
- Sie muß so angelegt werden, dass die Öffnungen weder von Innen noch von Außen her verstopft bzw. verschlossen werden können.
- Sie ist auf geeignete Weise zu schützen, z.B. durch Gitter, Metallnetze usw., und zwar so, dass der o.g. Nutzquerschnitt nicht verringert wird.
- Sie ist in Bodennähe anzulegen.

Die Belüftung kann auch durch angrenzende Räume erfolgen, bei denen es sich jedoch weder um Schlafzimmer, Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs oder um Räume handeln darf, in denen Brandgefahr besteht, wie Garagen, Lagerhäuser, Lagerstätten für entflammbares Material usw., die vorschriftsmäßig (gemäß der einschlägigen Bestimmungen) belüftet werden. Die aus dem angrenzenden Raum strömende Luft muß frei durch permanente Öffnungen, desselben eingangs erwähnten Querschnitts, in das zu belüftende Zimmer strömen können. Derartige Belüftungsöffnungen können auch durch Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden geschaffen werden. (Abb.3B). Wird zur Ableitung der Verbrennungsgase ein Elektrolüfter eingesetzt, dann muß die Belüftungsöffnung im Verhältnis zur maximalen

Luftförderung des Elektrolüfters vergrößert werden. Auf jeden Fall muß der Elektrolüfter eine Luftförderungsleistung erbringen, die so hoch ist, dass eine stündliche Lüftererneuerung von 3-5 Mal das Raumvolumen gewährleistet wird.

Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung eventuell vorhandener mechanischer Belüftungssysteme optimiert, als notwendig erweisen.

Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen demnach in Bodenhöhe Abzugsöffnungen ins Freie vorsehen, damit eventuell ausgetretenes Gas nach unten hin abziehen kann. Außerdem dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, daß sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen, die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken können, ausgesetzt werden.

Anschluss an die Gasleitung

- Der Anschluß des Gerätes an die Gasleitung bzw. an die Gasflasche muß entsprechend den Vorschriften der geltenden Normen erfolgen, und zwar erst nachdem sichergestellt ist, daß das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es versorgt werden wird.
- Dieses Gerät ist für den Betrieb mit dem auf dem Etikett angegebenen Gas vorbereitet, das auf dem Kochfeld selbst angebracht ist. Falls die Gaszufuhr nicht mit derjenigen übereinstimmt, auf die das Gerät eingestellt wurde, ist der Austausch der entsprechenden (mitgelieferten) Düsen vorzunehmen, wobei der Hinweis "Umstellung auf andere Gasarten" zu befolgen ist.
- Für einen störungsfreien sicheren Betrieb, einen angemessenen Energieverbrauch und eine längere Lebensdauer des Gerätes ist sicherzustellen, daß der Zufuhrdruck den in der Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht; andernfalls ist ein geeigneter Druckregler entsprechend den geltenden Normen auf der Zufuhrleitung zu installieren.
- Den Anschluß so ausführen, daß dieser keinerlei Beanspruchung ausgesetzt ist.

Den Anschluß an das auf der Hinterseite des Gerätes (Abb.4) befindliche Anschlußstück (Gewinde 1/2"G - Anschluß) mit Hilfe eines festen Metallrohrs und Anschlüssen entsprechend den geltenden Normen bzw. mit einem flexiblen Schlauch mit durchgehender Metallummantelung entsprechend den geltenden Normen mit einer Länge von nicht mehr als 2000 mm durchführen.

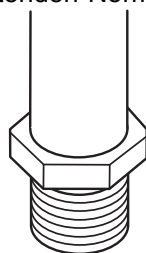


Abb.4

Sollte es notwendig sein, den Anschluß zu drehen, ist die Dichtung vorsichtshalber auszutauschen (zusammen mit dem Gerät geliefert).

Nach erfolgter Installation ist die einwandfreie Dichtigkeit des Gaskreislaufs unter Verwendung einer Seifenlösung (niemals mit Hilfe einer Flamme) zu überprüfen.

Außerdem ist zu überprüfen, daß das Anschlußrohr nicht in Kontakt mit Möbelteilen kommt, die den Anschluß selbst beschädigen oder einklemmen könnten.

Sicherstellen, daß die Zufuhrleitung für Erdgas ausreichend ist, um das Gerät zu versorgen, wenn alle Brenner in Betrieb sind.

Wichtig: Für den Anschluß an Flüssiggas (in einer Gasflasche) ist ein Druckregler entsprechend den geltenden Normen zwischenschalten.

Umstellung auf andere Gasarten

Wenn die Kochplatte an eine andere Gasart als Erdgas bzw. die auf dem Typenschild der Kochplatte selbst angegebene Gasart angeschlossen werden soll, sind die folgenden Operationen sorgfältig durchzuführen:

- die Roste und die Brenner entfernen.
- die Düsen "A" (Abb.5) mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben und durch die Düsen ersetzen, die einen geeigneten Durchmesser entsprechend der verwendeten Gasart gemäß nachstehender Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen" aufweisen.
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

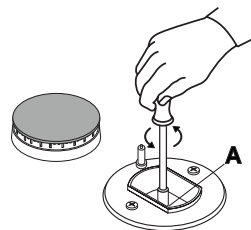


Abb.5

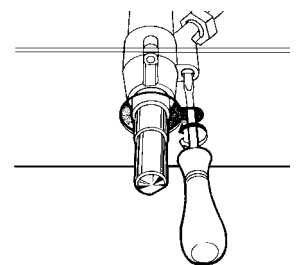


Abb.6

Einstellung der Minimalleistung

- Den Gashahn auf die Mindestposition einstellen;
 - Den Drehknopf des Gashahns entfernen und die seitlich des Gashahnstiftes befindliche Stellschraube (Abb.6) unter Verwendung eines entsprechenden Schraubenziehers betätigen (durch das Lockern der Schraube das Minimum erhöht und durch das Anziehen verringert wird).
- Merke:** bei Flüssiggas muß die Stellschraube bis zum Anschlag festgezogen werden
- Nachdem die gewünschte Minimalleistung bei gezündetem Brenner erzielt wurde, den Brennerkopf mehrfach abrupt von der Minimal- auf die Maximalleistung und umgekehrt drehen, und sicherstellen, daß dabei die Flamme nicht ausgeht.

MERKMALE DER BRENNER UND DÜSEN

Tabelle 1 voor BELGIE

Brenner	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas				Erdgas		
				Bypass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h		Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* l/h	
						Nom.	Min.		G30	G31
Schnellbrenner C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
Normalbrenner B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
Hilfsbrenner A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	111
mit Dreifachkrone D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Zufuhrdruck (mbar)						28	37		20	25

Tabelle 1 (DEUTSCHLAND)


Brenner	Ø Brenner (mm)	Leistung kW (H.s.*)		Flüssiggas			Erdgas			
				Bypass 1/100 (mm)	Düsen 1/100 (mm)	Durchfluß* g/h	Düsen 1/100 (mm)		Durchfluß* l/h	
							Nom.	Min.	G30/G31	G20
Schnellbrenner C	100	3.00	0.7	38	75	218	116	134	286	332
Normalbrenner B	75	1.65	0.4	27	58	120	96	100	157	183
Hilfsbrenner A	55	1.00	0.3	24	45	73	71	77	95	100
mit Dreifachkrone D	130	3.25	1.3	52	74	236	124	143	309	360
Zufuhrdruck (mbar)						50			20	20

TECHNISCHE MERKMALE

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304

Energieverbrauch Natürliche Konvektion

Heizfunktion:  Statischer

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion

Heizfunktion:  Heißluft (mod. KP 958 MS.B)

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propan G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butan G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 H.s. = 37,78 MJ/m³
Erdgas G25 H.s. = 32,49 MJ/m³



Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19/02/73 (Niederspannung) und anschließende Änderungen;
- 89/336/EWG vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und anschließende Änderungen;
- 90/396/EWG vom 29/06/90 (Gas) und anschließende Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22/07/93 und anschließende Änderungen.

Das Zubehör des Ofens, das mit Lebensmitteln in Kontakt kommen könnte, besteht aus Materialien, die den EG-Richtlinien 89/109 v. 21.12.88 und den geltenden Normen entsprechen.

ELEKTROANSCHLUß

DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Der Herd ist werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (befindlich auf der Rückseite oder auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt. Stellen Sie sicher, dass die lokale Versorgungsspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Soll das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, dann ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Kontaktmindestöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.

Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

SÄMTLICHE GERÄTE SIND EINZELN BZW. SEPARAT ANZUSCHLIEßEN.

Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Verlängerungen, diese könnten durchbrennen oder schmelzen.

Vor dem Anschluß vergewissern Sie sich bitte, daß:

- der Leitungsschutzschalter (Sicherungen etc.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten können (siehe Typenschild);
- die Stromversorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose bzw. der allpolige Schalter bei installiertem Gerät leicht zugänglich ist.

BEI NICHT-EINHALTUNG DER RICHTLINIEN ZUR UNFALLVERHÜTUNG WEISEN WIR JEGLICHE HAFTUNG ZURÜCK.

Kabelaustausch

Verwenden Sie ein Gummikabel des Typs H05VV-F mit einem Querschnitt von 3 x 1.5 mm².

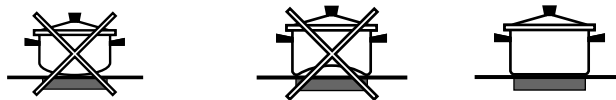
Der gelb/grüne Erdleiter muss 2 - 3 cm länger als die anderen Leiter sein.

Wij danken u dat u een Indesit product heeft gekozen, veilig en gemakkelijk in het gebruik. Om het fornuis te leren kennen moet het langdurig en zo goed mogelijk gebruikt worden. Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dank u.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

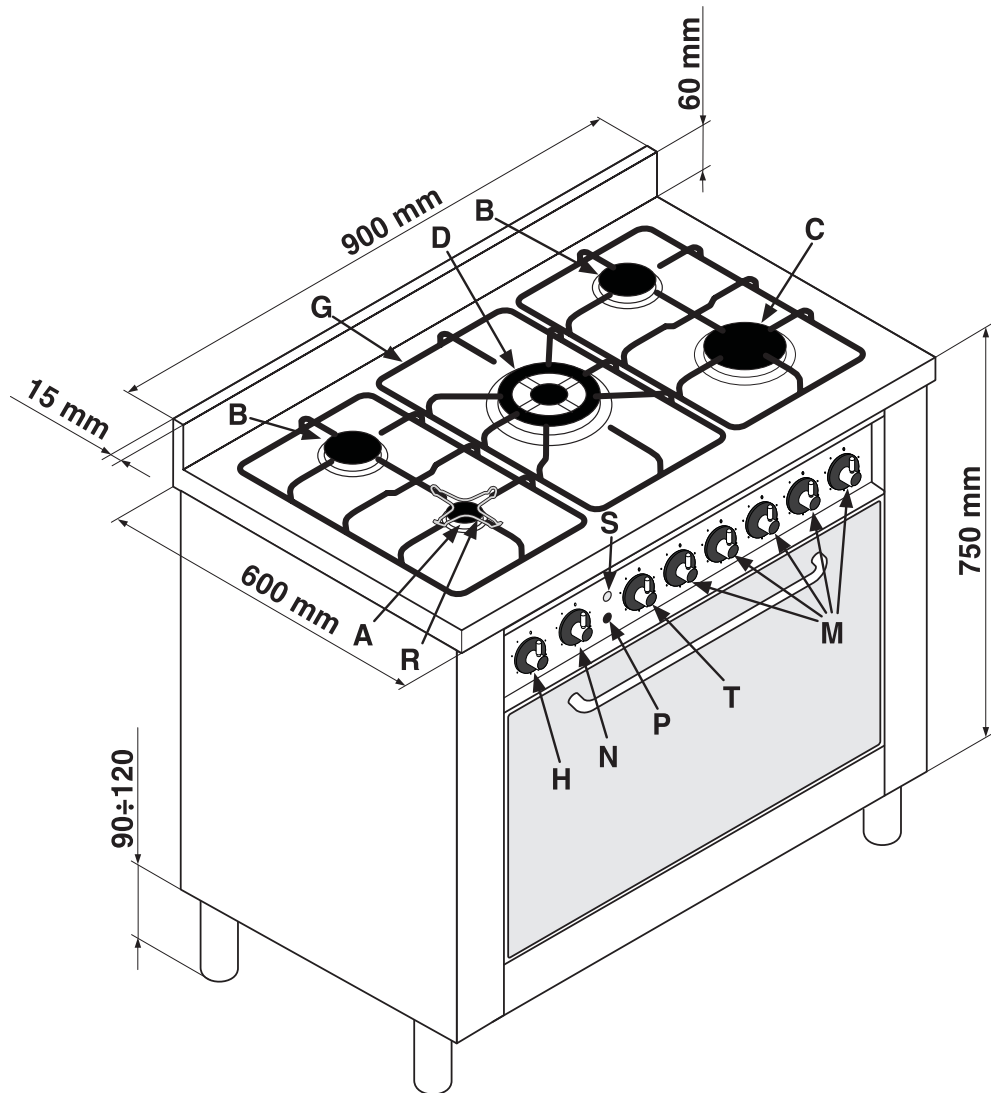
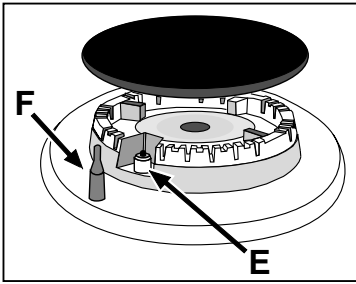
DEZE GEBRUIKSAANWIJZING IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING IN DE LANDEN WAARVAN HET SYMBOOL OP DE GEBRUIKSAANWIJZING EN HET TYPEPLAATJE VAN HET APPARAAT ZIJN AFGEBEELD.

1. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
2. De aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen daar zij belangrijke informatie bevatten met betrekking tot de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud. Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig opbergen om later te kunnen raadplegen.
3. Na de verpakking te hebben verwijderd controleren of het apparaat onbeschadigd is. In geval van twijfel het apparaat niet in gebruik nemen maar contact opnemen met de leverancier.
4. Alle handelingen met betrekking tot de installatie dienen in overeenstemming met de geldende normen door een erkend installateur te worden uitgevoerd. De hierop betrekking hebbende instructies staan beschreven in de aanwijzingen voor de installateur.
5. Regelmatig de goede staat van de aanvoerleiding van het gas controleren en deze zodra er afwijkingen worden geconstateerd door een erkend installateur laten vervangen.
6. De aansluitkabel en de toevoerleiding van het gas van dit apparaat mogen niet door de gebruiker zelf worden vervangen. In geval van beschadiging mag de eventuele vervanging ervan uitsluitend door een erkend installateur of de Servicedienst worden uitgevoerd.
7. Alvorens het apparaat aan te sluiten controleren of de gegevens op het plaatje met de technische gegevens (aan de achterzijde van het apparaat) overeenstemmen met die van het elektriciteits- en gasnet.
8. Controleren of de capaciteit van de elektrische installatie en de stopcontacten overeenstemmen met het maximum vermogen van het apparaat zoals vermeld op het plaatje. In geval van twijfel dient een erkend installateur te worden geraadpleegd.
9. Geen ontvlambare vloeistoffen in de nabijheid van het in werking zijnde apparaat gebruiken.
10. Sommige delen van het apparaat zijn met een verwijderbare krasvaste folie bedekt. Alvorens het apparaat in werking te stellen moet de folie worden verwijderd en het onderliggende gedeelte met een doek en een niet krassend huishoudelijk schoonmaakmiddel schoongemaakt. Wij raden aan om de oven de eerste keer 30 minuten lang op de maximum temperatuur te laten branden om eventueel achtergebleven verontreinigingen als gevolg van het productieproces te verwijderen.
11. Als de oven in werking is wordt het apparaat ter hoogte van het glas van de ovendeur en de gedeelten daaromheen heet. Let er daarom op dat kinderen niet in de buurt komen met de bedoeling er mee te gaan spelen. Als u wilt dat het apparaat veiliger is dan is er bij onze officiële Servicedienst op aanvraag een kinderbeveiliging leverbaar. Om deze beveiliging te bestellen verzoeken wij u vriendelijk de volgende code te vermelden: **BAB** gevolgd door het **model fornuis**. Het model staat op het typeplaatje dat aan de achterkant van het fornuis aangebracht is.
12. Het apparaat niet onnodig aan laten staan. De gaskraan in de toevoerleiding dichtdraaien als het apparaat niet wordt gebruikt.
13. Sommige onderdelen van het apparaat zullen nog lang na het gebruik warm blijven. Erop letten ze niet aan te raken.
14. Geen instabiele of vervormde pannen op de branders plaatsen om ongelukken als gevolg van het omvallen ervan te voorkomen.
15. Um optimale Leistungen Ihres zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten:
 - Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



16. Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven
17. Gebruik geen stoomapparaat voor het reinigen van de oven

OMSCHRIJVING VAN HET FORNUIS



- A Sudderbrander
- B Normale branderbrander
- C Sterkbrander
- D Drievoudige vlamkroonbrander (wok)
- G Pannendragers
- R Verkleiningsrooster
- M Bedieningsknoppen voor de gasbranders
- P Drukknop voor de automatische ontsteking
- T Kookwekker

- E Bougies voor de automatische ontsteking
- F Thermische beveiliging - Deze treedt in werking als de vlam per ongeluk is uitgegaan (overkoken, tocht enz.) door de gastoevoer van de brander te blokkeren.
- H Keuzeknop voor de elektrische oven (keuzeschakelaar van de bereidingsfuncties)
- N Thermostaatknop voor de elektrische oven (instelling van de temperatuurstanden)
- S Functiecontrolelampje van de elektrische oven

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

WERKING VAN DE KOOKPLAAT

De branders hebben verschillende afmetingen en vermogens. Kies de meest geschikte brander met het oog op de diameter van de pan e.d. die u wilt gebruiken.

De gekozen brander kan met de betreffende knop "M" als volgt geregeld worden:

Regelkraan dicht




Regelkraan maximaal geopend




Regelkraan minimaal geopend



De symbolen  bij de knoppen verwijzen naar de positie van de betreffende brander op de kookplaat. Dit fornuis is uitgerust met een thermo-elektrische beveiliging tegen het ontsnappen van gas. Dit mechanisme zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam van de brander tijdens het functioneren mocht uitgaan.

Ontsteking van de branders

Om een brander te ontsteken als volgt te werk gaan:

- de betreffende knop indrukken, linksom draaien en het streepje met het symbool van de grote vlam overeen laten stemmen (maximum vermogen);
- de knop volledig indrukken en de automatische ontsteking van het gas inschakelen door op de drukknop "P" met het symbool  te drukken;
- als de vlam brandt de knop gedurende 10 seconden ingedrukt houden tot het element van de thermo-elektrische-beveiliging warm is geworden;
- de knop loslaten en controleren of de vlam regelmatig brandt. Als dit niet het geval mocht zijn de bovenstaande handelingen herhalen.

Voor de laagste stand (minimum vermogen) de knop verder draaien tot aan het symbool van de kleine vlam. Tusseliggende standen zijn mogelijk, hiertoe de knop tussen het symbool van de grote vlam en dat van de kleine vlam instellen. Om de brander te doven de knop rechtsom draaien tot stand "●". In deze stand wordt de knop geblokkeerd. Om haar opnieuw te draaien zal ze eerst moeten worden ingedrukt.

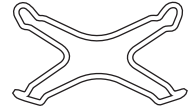
Belangrijk:

- De automatische vonkontsteking niet langer dan 15 seconden achter elkaar gebruiken. Bij problemen met de ontsteking, de knop loslaten en de eventueel in de gasleiding aanwezige lucht eruit laten stromen. Vervolgens opnieuw op het knopje drukken.
- Bij het ongewenste uitgaan van de vlam van de branders zal het gas nog even door blijven stromen vóórdat het beveiligingsmechanisme in werking treedt. De bedieningsknop sluiten en tenminste 1 minuut wachten alvorens te proberen de vlam opnieuw te ontsteken om het ontsnapte gas de tijd te geven om in de lucht op te lossen.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, controleren of de knoppen in de dicht-stand staan "●". Verder wordt het aanbevolen om de gaskraan in de toevoerleiding te sluiten.

Praktische wenken voor het gebruik van de branders

De branders zullen het beste resultaat leveren als uitsluitend pannen met een voor de gebruikte brander geschikte diameter worden gebruikt, waarbij moet worden voorkomen dat de vlam tot voorbij de bodem van de pan komt (zie onderstaande tabel). Voorts wordt aangeraden om, als een vloeistof aan de kook raakt, de vlam te verlagen tot een hoogte die volstaat om haar aan de kook te houden.


Dit fornuis is uitgerust met een **verkleiningsrooster "R"**, die uitsluitend op de hulpbrander "A" gebruikt mag worden.








Brander	Diameter van de pan in cm.
A Subberbrander	van 6 tot en met 14
B Normaal	van 15 tot en met 20
C Sterk	van 24 tot en met 30
D Drievoudige vlamkroon (wok)	


WERKING VAN DE ELEKTRISCHE OVEN (mod. 9507 XE)

Oven die geschikt is om gerechten op traditionele wijze te bereiden waarbij u het verhittelement kunt kiezen: boven (minigrill), onder, minigrill + onder tezamen en grill.



De verschillende functies worden verkregen door de knop van de keuzeschakelaar "H"  (zie figuur op blz.3) in de volgende standen te draaien:

Symbol	Functie	Vermogen
0	0) Uit	-
	1) Boven- en onderwarmte	2350 W
	2) Onderwarmte	1300 W
	3) Bovenwarmte	1050 W
	4) Grill	2000 W

Nadat u het verhittelement gekozen heeft moet u de **thermostaatknop "N"** (aangeduid met het symbool ) op de gewenste temperatuurstand zetten.


- Voor het op normale wijze **conventionele** koken (roosteren, biscuits, enz.) de functie  gebruiken (boven- en onderwarmte).

De te bereiden gerechten in de oven zetten wanneer deze de geselecteerde temperatuur heeft bereikt en bij voorkeur één enkele richel gebruiken voor het bakken.


- Als u de warmte meer op de onderkant of op de bovenkant van de gerechten wilt concentreren dan moet u de bedieningsschakelknop van de oven op de stand  zetten (onderwarmte) of  (bovenwarmte);


MULTIFUNCTIONELE OVEN (mod. KP 958 MS (X))

De oven biedt negen combinatiemogelijkheden voor de elektrische warmte-elementen; als voor het te koken gerecht de meest geschikte combinatie wordt gekozen zullen uiterst precieze resultaten mogelijk zijn.




De verschillende functies worden verkregen door de knop van de keuzeschakelaar "H"  in de volgende standen te draaien:


0	Uit	-
	1) Verhittingselement + minigrill + onder	2350 W
	2) Verhittingselement onder	1300 W
	3) Verhittingselement minigrill	1050 W
	4) Verhittingselement grill	2000 W
	5) Maxigrill Verhittingselement minigrill + grill	3050 W
	6) Maxigrill + ventilatie	3100 W
	7) Verhittingselement onder + ventilatie	1350 W
	8) Verhittingselement circulatie + ventilatie	2850 W
	9) Snel ontdooien	50 W


Na instelling van de gewenste verwarmingsmethode, de knop van de thermostaat "N"  op de gewenste temperatuur instellen.

• Voor het op normale wijze **conventionele** koken (roosteren, biscuits, enz.) de functie  gebruiken (boven- en onderwarmte).

De te bereiden gerechten pas in de oven plaatsen als de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt en bij voorkeur slechts één niveau gebruiken.




• Als daarentegen een sterkere verwarming van de gerechten van onderen of van boven is gewenst, de keuzeschakelaar in de stand  (onderwarmte),  (onderwarmte + ventilator) of  (bovenwarmte) plaatsen.

• Bij de functie  wordt het gerecht gebakken met behulp van vooraf door een verwarmingselement opgewarmde lucht die vervolgens door een ventilator in de oven in circulatie wordt gebracht. De oven komt zeer snel op temperatuur en de gerechten kunnen daarom direct vanaf het begin in de koude oven worden geplaatst. Voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd op twee verschillende niveaus te bakken.

• Bij de functie "**snel ontdooien**"  worden geen verwarmingselementen gebruikt, maar uitsluitend de ovenverlichting en de ventilator.


• Bij het **grillen** wordt een hoog verwarmingsvermogen gebruikt, wat het onmiddellijke roosteren van de buitenoppervlakken van de gerechten mogelijk maakt en speciaal geschikt is voor vleessoorten die van binnen

zacht moeten blijven.

Voor het koken met de grill moet de keuzeschakelaar "H" op één van de volgende standen worden gezet:  (grill),  (maxigrill),  (maxigrill+ventilator)

Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop verder niet op een temperatuur van meer dan 200°C instellen.

Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat branden zodra de keuzeschakelaar "H"  op een willekeurige stand wordt gezet.

Controlelampje "S"



De oven is voorzien van een controlelampje "S" (figuur op blz.3), dat uitgaat zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het lampje dat de thermostaat aan het werk is de temperatuur van de oven constant te houden.

Kookwekker "T"

Voor het opwinden van de klok moet u de knop bijna een hele toer met de klok mee draaien; daarna, teruggedraaiend, stelt u de gewenste tijd in door het wijzertje op het voorpaneel gelijk te laten vallen met het nummer dat correspondeert met het aantal minuten dat u wenst.

Timer (slechts op enkele modellen aanwezig)

Handmatige functie

Draai de knop van de timer met het symbool  tegen de klok in en plaats het wijzertje op het symbool  (handmatig). Steek de oven aan door de keuzeknop te draaien en de gewenste temperatuur in te stellen met de thermostaatknop. De oven gaat uit als u de knop van de timer op de begin-positie "•" zet.

Functie met geprogrammeerde kooktijd

Draai de knop van de timer tegen de klok in en plaats het wijzertje op de gekozen tijd (van 10 tot 120 minuten). Steek de oven aan door de keuzeknop te draaien en de gewenste temperatuur in te stellen met de thermostaatknop. Aan het einde van het aftellen hoort u een geluidssignaal dat na 1 min. ophoudt of na het indrukken van een willekeurige knop. Vergeet niet dat de timer wordt gedeactiveerd op het moment dat het koken begint (zowel onmiddellijk als uitgestelde start).

Braadspit - draaispit

Om het braadspit te gebruiken moet u als volgt te werk gaan: prik het vlees dat u klaar wilt maken op dwarsspies in de lengterichting en zorg ervoor dat het vlees tussen de beide speciale verstelbare vorken klem komt te zitten (fig.2a)

Doe de steunen "A" en "B" (fig.2b) in de gaten in de vetopvangbak "E", laat de gleuf van de stang precies in de opening "C" vallen en zet het rooster op de eerste geleider van de bodem van de oven af gerekend; steek de stang nu in het gat van het draaispit en schuif de gleuf naar voren in de opening "D". Stel het draaispit in werking door de keuzeschakelaar op één van de volgende standen te draaien:

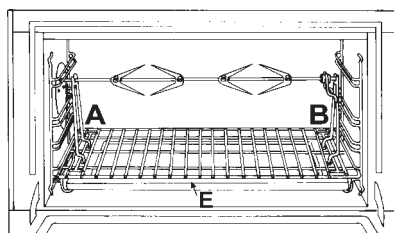


fig.2a

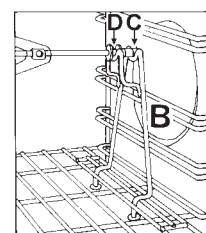


fig.2b

REINIGEN EN ONDERHOUD

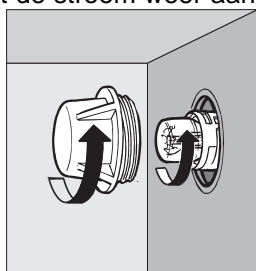
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het is belangrijk voor de lange duurzaamheid van het apparaat dat u het regelmatig nauwkeurig schoonmaakt, als volgt:

- De geëmailleerde delen en de zelfreinigende panelen (indien aanwezig) worden met lauw water gewassen zonder schuurmiddelen of bijtende middelen;
- De binnenkant van de oven wordt liefst kort na gebruik gereinigd, als hij nog lauw is, met een warm sopje, dan afgespoeld en nauwkeurig gedroogd;
- de delen van roestvrij staal kunnen vlekken vertonen na lang contact met kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend). Spoel ze dus na het reinigen goed af en droog ze af. Droog altijd eventueel geknoeid water af;
- Bekleed de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie, aangezien de excessieve hitte die daaruit voort zou komen het email kan beschadigen.

Het vervangen van de ovenlamp

- Sluit de stroom van de oven af door middel van de schakelaar die de installatie aan het net verbindt, of door de stekker uit het stopcontact te trekken, indien deze bereikbaar is.
- Schroef het glazen lampekopje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) met de volgende kenmerken:
 - Spanning 230/240 V
 - Vermogen 15W
 - Fitting E14
- Monteer het lampekopje en sluit de stroom weer aan.



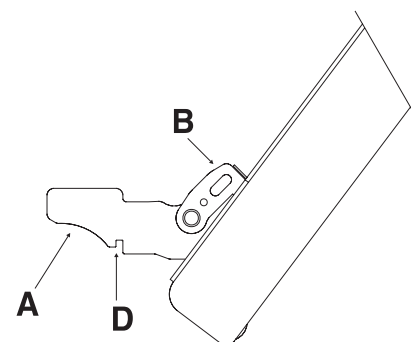
Demonteren/monteren ovendeur

De deur van de oven kan verwijderd worden voor het gemakkelijker reinigen van de binnenkant van de oven, ga als volgt te werk (afb.3-4):

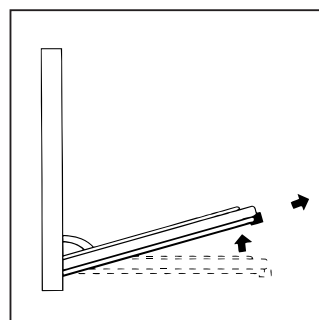
- Zet de deur wijd open en zet de 2 hendeltjes "B" omhoog (afb.3);
- Sluit de deur gedeeltelijk zodat u hem kunt opheffen als de haken "A" zijn uitgetrokken zoals aangegeven in afb.4.

Voor het weer **monteren** van de deur:

- Steek de 2 haken "A" in de gaten met de deur in verticale houding.
- Controleer of de behuizing "D" perfect aan de rand van het gat is gehaakt (beweeg de deur zachtjes naar voren en naar achteren);
- Houd de deur wijd open, klap de 2 hendeltjes "B" neer en doe de deur dicht.



afb. 3



afb. 4

KOOKTIPS

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de aard van de gerechten, het feit of zij gelijkmatig gaar moeten worden en de omvang ervan. In eerste instantie moet dan ook voor de kortste kooktijden worden gekozen om later, indien nodig voor langere tijden te kiezen.

Boven- en onderwarmte

Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (minuten)	Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (uren)
Gebak			Vlees		
Vruchtentaart	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg.)	160	3-4½
Schuimgebak	130	30-40	Ganzenvlees (4-5 kg.)	160	4-4½
Cake van biscuitdeeg	150	20-30	Eend (2-4 kg.)	170	1½-2½
Luchtig biscuitgebak	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg.)	170	2-2½
Cake-taart	160	40-50	Rundvlees- goulash (1-1½ kg.)	160	3-3½
Chocoladetaart	170	30-40	Lamsbout	160	1-1½
Italiaans zout brood "focaccia"	170	40-50	Gebraden haas (2 kg.)	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Gebraden fazant	160	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20	Kip (1-1½ kg.)	170	1-1½
Tompoezen	200	15-20	Vis	200	15-25 minuten
Kruimeldeeg	200	15-20			

GRILL

Soort gerecht	Bereidingstijd (minuten)	Roosterstanden
Karbonade (0.5 kg.)	60	3 ^e geleider
Worstjes	15	2 ^e geleider
Gegrilde kip (1 kg)	60	1 ^e geleider
Kalfsvlees gebraden aan het spit (0.6 kg.)	60	-
Kip aan het spit (1 kg.)	60	-

Met 1^e geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de ovenbodem.

Hete lucht

Soort gerecht	Geleider vanaf de bodem	Hoeveelheid kg.	Temperatuur °C	Bereidingstijd (minuten)
Gebak				
* Met geklopt deeg, in bakvorm	1-3	1	175	60
* Met geklopt deeg, zonder bakvorm	1-3-4	1	175	50
Kruimeldeeg, taartbodem	1-3-4	0.5	175	30
Kruimeldeeg met vochtige vulling	1-3	1.5	175	70
KKruimeldeeg met droge vulling	1-3-4	1	175	45
* Met natuurlijk gerezen deeg	1-3	1	175	50
Klein gebak	1-3-4	0.5	160	30
Vlees				
Op het rooster bereid vlees				
Kalfsvlees	2	1	180	60
Rundvlees	2	1	180	70
Engelse rosbief	2	1	220	50
Varkensvlees	2	1	180	70
Kip	2	1-1.5	200	70
In de braadslede bereid vlees				
Kalfsvlees	1-3	1	160	80
Rundvlees	1-3	1	160	90
Varkensvlees	1-3	1	160	90
Kip	1-3	1-1.5	180	90
Kalkoen in stukken	1-3	1.5	180	120
Eend	1-3	1-1.5	180	120
Stoofschotels				
Rundvleesstoofschotel	1	1	175	120
Kalfsvleesstoofschotel	1	1	175	110
Vis				
Visfilet, vislapjes, kabeljauw, wijting, tong	1-3	1	180	30
Makreel, tarbot, zalm	1.3	1	180	45
Oesters	1-3		180	20
Ovengerechten				
Ovengerecht met deegwaren	1-3	2	185	60
Ovengerecht met groenten	1-3	2	185	50
* Zoete en hartige soufflés	1-3	0.75	180	50
* Gewone pizza's en dubbelgevouwen pizza's	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Ontdooien				
Kant-en-klaar maaltijden	1-3	1	200	45
Vlees	1-3	0.5	50	50
Vlees	1-3	0.75	50	70
Vlees	1-3	1	50	110

Opmerkingen:

- 1) Koken zonder voorverwarming van de oven met uitzondering van de gerechten waar een sterretje voor staat.
- 2) De in de tabel aangegeven geleider geniet de voorkeur als op meerdere roosterstanden wordt gekookt.
- 3) De gegeven tijden hebben betrekking op het koken op één roosterstand, bij het koken op meerdere roosterstanden moet u 5-10 minuten bij de tijden optellen.
- 4) Voor het braden van rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoenvlees met bot of rollades moeten 20 minuten bij de tijden worden opgeteld.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

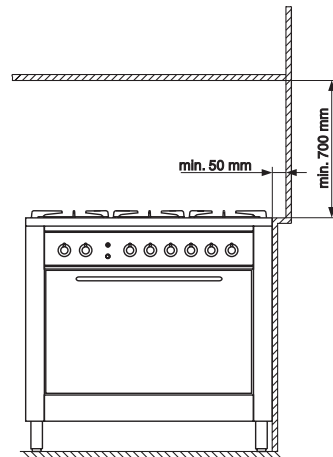


fig.5

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

Belangrijk: alle regel-, onderhoudshandelingen enz. moeten op een van het elektriciteitsnet afgesloten apparaat worden uitgevoerd. Indien het noodzakelijk mocht blijken de elektrische voeding te handhaven zal de grootst mogelijke voorzorg moeten worden genomen.

Het fornuis heeft de volgende **technische kenmerken:**

Klasse 1

Categorie II 2L3B/P (voor NEDERLAND)

Categorie II 2E+3+ (voor BELGIË)

De afmetingen van de apparaten zijn afgebeeld in de figuur op blz.2. Voor de goede werking van een tussen meubelen ingebouwd apparaat is het noodzakelijk dat de in figuur 5 aangeduide minimumafstanden in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakten en de achterwand uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn om aan een boventemperatuur van 65 °C te weerstaan. Alvorens het fornuis te plaatsen moeten de verstelbare poten ervan in de daarvoor bestemde openingen aan de onderzijde van de ommanteling worden bevestigd. De verstelbare poten kunnen met een schroef worden geregeld en maken het mogelijk om indien noodzakelijk het apparaat waterpas op de gewenste hoogte te stellen.

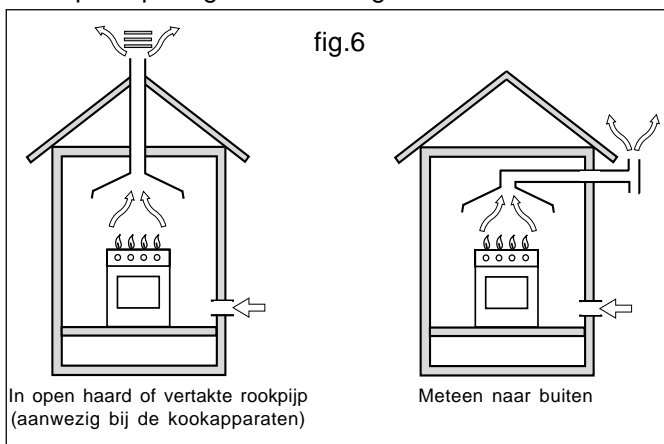


fig.6

Plaatsing

Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimten (overeenkomstig de voorschriften van de van toepassing zijnde NEN 1078 Norm) worden geïnstalleerd en functioneren. Aan de volgende voorwaarden moet worden

voldaan:

- Het apparaat moet de verbrandingsproducten afvoeren naar een speciaal hiervoor bestemde kap die op een schoorsteen, een afvoer kanaal of rechtstreeks naar buiten moet zijn aangesloten (fig.6).
- Als het gebruik van een kap niet mogelijk is, kan een op het raam of de buitenmuur geplaatste elektroventilator worden gebruikt die tegelijkertijd met het apparaat in werking moet worden gesteld.

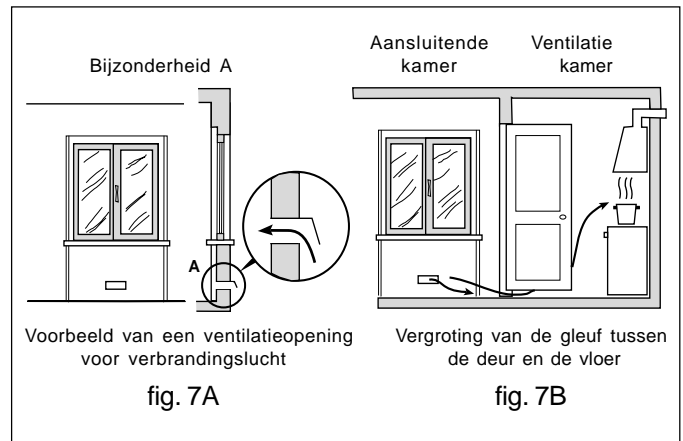


fig. 7A

fig. 7B

Ventilatie van de keukenruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet een hoeveelheid lucht worden toegevoerd die voldoende is voor de verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke toevoer van de lucht dient te worden gewaarborgd door middel van permanente openingen in de buitenmuren van de ruimte, of door enkele of collectief vertakte ventilatiekanalen, in overeenstemming met de geldende normen.

De lucht dient rechtstreeks van buitenaf en uit de buurt van bronnen van verontreiniging te worden toegevoerd.

De ventilatieopening moet over de volgende eigenschappen beschikken (fig.7A):

- een totale volledig onbelemmerde doorgangssectie van tenminste 6 cm² voor iedere kW nominale warmtecapaciteit van het apparaat, met een minimum van 100 cm² (de warmtecapaciteit kan worden afgelezen op het plaatje met de technische gegevens aan de achterzijde van het apparaat);
- de mondingen aan zowel de binnen- als de buitenzijde van de wand mogen niet verstopt kunnen raken;
- met bijvoorbeeld een rooster, metalen gazen, enz. zijn beschermd opdat de bovengenoemde nuttige sectie niet wordt verminderd.
- op een hoogte vlak boven de vloer zijn geplaatst.

De lucht mag eveneens vanuit een nevenliggende ruimte worden toegevoerd, op voorwaarde dat het hier geen slaapkamer of een ruimte waar brandgevaar bestaat betreft, zoals bijv. opslagplaatsen, garages, magazijnen met brandbaar materiaal enz., en ze in overeenstemming met de geldende normen is geventileerd. De toevoer van de lucht vanuit een nevenliggende ruimte naar de te ventileren ruimte dient vrijelijk door permanente openingen te worden gegarandeerd, met een sectie die niet kleiner mag zijn dan die hierboven vermeld. Deze openingen kunnen ook worden verkregen door de vrije ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten (fig.7B).

Als voor de afvoer van de verbrandingsproducten een elektroventilator wordt gebruikt, zal de ventilatieopening moeten worden aangepast aan de maximale capaciteit van de luchtverplaatsing ervan. De capaciteit van de elektroventilator dient voldoende te zijn om per uur een luchtverversing van 3÷5 maal het volume van de ruimte te garanderen. Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken die kan worden verkregen door bijvoorbeeld het openen van een raam of een verbetering van de afzuigcapaciteit van de elektroventilator, indien aanwezig. De gassen van een vloeibaar gemaakt gasmengsel (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. De ruimtes waarin gasflessen met LPG staan moeten dan ook openingen naar buiten hebben ter hoogte van de vloer, zodat eventueel gelekte gassen van onderen afgevoerd kunnen worden. Zet geen LPG gasflessen (ook als deze leeg zijn) in ondergrondse ruimtes; in de ruimte is het verstandig alleen de gasfles te laten staan die op dat moment in gebruik is, waar u de gasfles uit de buurt van warmtebronnen moet neerzetten waardoor de temperatuur van de gasfles eventueel op kan lopen tot meer dan 50°C.

Aansluiting op het gas

- De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschriften van de van toepassing zijnde normen en uitsluitend na te hebben gecontroleerd of het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed.
- Dit apparaat is ingesteld om te functioneren op de gassoort die op het etiket staat dat op het fornuis zelf is aangebracht. Indien de beschikbare gassoort niet overeenstemt met de gassoort waar het apparaat op ingesteld is, moet u de betreffende inspuisers (die bij de levering inbegrepen zijn) verwisselen waarbij u de aanwijzingen die in de paragraaf "Ombouw van het apparaat op een andere gassoort" zijn opgenomen in acht moet nemen.
- Om zeker te zijn van de goede werking van het apparaat, om de energie op adequate wijze te kunnen benutten en om ervoor te zorgen dat het apparaat lang meegaat, moet u zich ervan verzekeren dat de voedingsdruk overeenstemt met de waarden die in de volgende tabel 1 staan. Als dit niet het geval is moet u op de gastoevoerleiding een speciale drukregelaar monteren in overeenstemming met de geldende normen.
- Er bij de aansluiting op letten dat het apparaat niet aan spanningen of druk wordt blootgesteld.

Een niet-flexibele metalen buis met verbindingstukken overeenkomstig de geldende normen of een metalen slang met een ononderbroken wand in overeenstemming met de geldende normen die in uitgerekte vorm niet langer dan 2000 mm mag zijn, op het draaibare verbindingstuk (½ duims gas buitendraads), aan de rechterzijde achter van het apparaat (fig.8) aansluiten.

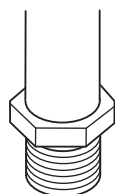


fig.8

Als de installatie is voltooid moeten het gascircuit, de interne verbindingen en de kraantjes met behulp van zeepsop op lekkages worden gecontroleerd (nooit met een vlam). Verder moet worden gecontroleerd of de aanvoerleiding niet met bewegende delen in aanraking kan komen die tot beschadigingen of het afklemmen ervan zouden kunnen leiden.

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

Ombouw van het apparaat op een andere gassoort

Als de fornuis op een andere gassoort omgebouwd moet worden dan de gassoort waarop de kookplaat ingesteld is (staat op het etiket op de kookplaat aangegeven), moet u de inspuisers van de branders verwisselen waarbij als volgt te werk moet gaan:

- haal de roosters en de branders eraf.
- draai de inspuisers "A" (fig.9) met een pijpsleutel van 7 mm los en vervang de inspuisers door de inspuisers die geschikt zijn met het oog op de nieuwe gassoort en houd daarbij onderstaande tabel aan.
- tenslotte, vervang het oude typeplaatje met een ander dat het nieuwe type gas aangeeft, verkrijgbaar bij onze Technische Dienst. weer.

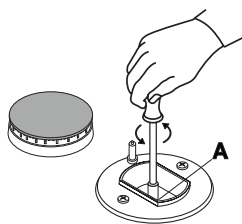


fig.9

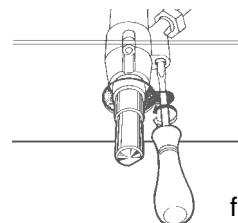


fig.10

Afstelling van het minimumvermogen

- Zet de regelkraan op de laagste stand.
- Haal de bedieningsknop van de regelkraan af en draai aan de stelschroef (fig.10) die zich naast het stangetje van de regelkraan bevindt, gebruik daarbij een schroevendraaier (als u de schroef losser draait neemt het minimumvermogen toe, als u de schroef strakker draait neemt het minimumvermogen af).

- Opmerking:** in geval van vloeibaar gas moet de stelschroef aangedraaid worden totdat hij niet verder kan.
- Als u het gewenste minimum vermogen bereikt heeft, moet u de knop-terwijl de brander brandt-een paar keer snel van de hoogste stand op de laagste stand zetten en nagaan dat de brander niet dooft.
 - Breng de knoppen weer aan.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

HET APPARAAT MOET OP EEN RANDGEAARD STOPCONTACT WORDEN AANGESLOTEN.

Het fornuis is bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom met een spanning en frequentie zoals vermeld op het plaatje met de technische gegevens (geplaatst aan de achterzijde). Controleren of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het plaatje.

Aansluiting van de elektrische voedingskabel op het elektriciteitsnet

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Als een rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet is gewenst moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een meerpolige interruptieschakelaar worden geplaatst met een minimale opening tussen de contacten van 3 mm, aangepast aan de belasting en in overeenstemming met de geldende normen. De geel-groene aardkabel moet niet door de interruptieschakelaar worden onderbroken. Bij de plaatsing van de voedingskabel moet er rekening mee worden gehouden dat hij op geen enkel punt een temperatuur van meer dan 50°C boven die van de omgeving mag bereiken. **DEZE APPARATEN MOETEN GESCHIEDEN WORDEN AANGESLOTEN.** Geen verloopstukken, adapters of aftakdozen gebruiken die tot oververhitting of verbrandingen zouden kunnen leiden. Alvorens de aansluiting uit te voeren, controleren of:

- de spanningsbegrenzer en de elektrische installatie thuis geschikt zijn voor de belasting van de apparatuur (zie plaatje met technische gegevens);
- de elektrische voeding over een deugdelijke aardaansluiting beschikt in overeenstemming met de geldende normen en voorschriften;
- het stopcontact of de meerpolige schakelaars makkelijk zijn te bereiken. **WIJ AANVAARDEN GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID ALS DE ONGEVALLENPREVENTIENORMEN NIET WORDEN NAGELEEFD.**

Vervanging van de kabel

Een rubberen kabel van het type H05VV-F met een sectie van 3 x 1.5 mm² gebruiken. De geel-groene geleider zal 2÷3 cm langer dan de andere geleiders moeten zijn.

TECHNISCHE KENMERKEN

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304

Energieverbruik convectie Natuurlijk

verwarmingsfunctie:  Statische

Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht

verwarmingsfunctie :  Geventileerd (mod. KP 958 MS.B)

Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen:

- **EEG/73/23** van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG/89/336** van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG/90/396** van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- **EEG/93/68** van 22/07/93 en successievelijke modificaties.

De accessoires van de oven die met etenswaren in aanraking kunnen komen zijn gemaakt van materiaal dat in overeenstemming is met hetgeen bepaald wordt door de Communautaire Richtlijn EEG 89/109 van 21/12/88 en de geldende normen.

KENMERKEN VAN DE BRANDERS EN INSPUITERS

Tabel 1 (voor NEDERLAND)

Brander	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*)		Vloeibaar gas			Aardgas			
		Nom.	Ger.	By-pass 1/100 (mm)	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * g/h		Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * l/h	
						G30/G31				G25
Snel C	100	3.00	0.7	40	86	218		122	332	
Halfsnel B	75	1.65	0.4	30	64	120		94	183	
Hulp A	55	1.00	0.3	27	50	73		72ss	111	
Drievoudige ring D	130	3.25	1.3	57	91	236		134	360	
Voedingsdruk							30			25

Tabel 1 (voor BELGIË)

Brander	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s. *)		Vloeibaar gas				Aardgas		
		Nom.	Ger.	By-pass 1/100 (mm)	Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * g/h		Inspuiter 1/100 (mm)	Debiet * l/h	
						G30	G31		G20/G25	G20
Snel C	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
Halfsnel B	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
Hulp A	55	1.00	0.3	27	50	73	71	71	95	111
Drievoudige ring D	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Voedingsdruk						28	37		20	25

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas
H.s. Butangas G30 = 49,47 MJ/kg
H.s. Aardgas G20 = 37,78 MJ/m³

H.s. Propaangas G31 = 50,37 MJ/kg
H.s. Aardgas G25 = 32,49 MJ/m³



Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com

Model: "KP 9507 XE - KP 958 MS"
03/03 - Codice 195037266.00 Xerox Business Services - Docutech

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>