

Dalla cucina a carbone dei tempi che furono alla cottura digitale dei nostri giorni, Scholtès ha saputo conservare in 80 anni di storia quello spirito di cose “fatte a mano” che rimane il suo tratto caratterizzante e il suo punto di forza.

Ogni prodotto Scholtès è la riuscita combinazione di una estetica improntata alla massima eleganza e di un contenuto tecnologico indiscutibile, fatto di prestazioni e innovazione.

Questo documento è stato realizzato con la preziosa collaborazione di un esperto culinario “della casa” di assoluto prestigio, Philippe Rogé, che opera a pieno titolo all’interno del team Ricerca e sviluppo della nostra azienda.

Nelle pagine di questo manuale troverà numerosi consigli che La invitiamo a seguire e che Le permetteranno di sfruttare appieno l’esperienza del nostro chef e ottenere una cottura sempre perfetta con risultati sempre ottimi.

Il Libretto di istruzioni descrive semplicemente in modo dettagliato le funzioni di cui è dotato l’apparecchio. Vi si possono trovare inoltre utili consigli culinari che permetteranno di sfruttare al meglio le capacità di questo forno.

Inoltre contiene tutte le informazioni necessarie per l’installazione, il collegamento, la manutenzione dell’apparecchio, ... e le raccomandazioni.

**Buon appetito con SCHOLTES**

# Indice

Avvertenze .....	4
Istruzioni per l'installazione .....	5-9
Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli .....	9
Il piano di cottura .....	10
Recipienti da adoperare .....	10
Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina .....	11
Il cruscotto .....	12
Istruzioni per l'uso .....	12-13
Pulizia per catalisi .....	13
Gli accessori .....	14
Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura .....	15
COSA FARE SE .....	16
Caratteristiche tecniche .....	16

QUELLECUISTINTERE.COM

# Avvertenze

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

- 1 Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 2 Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- 3 **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**
- 4 Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- 7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- 8 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- 9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- 10 All'installazione occorre prevedere un interruttore onnipolare con distanze di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 11 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- 12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.
- 13 Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- 14 Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- 15 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- 16 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi
  - non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
  - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
  - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza
- 17 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- 18 Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- 19 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- 20 Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
- 21 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.
- 22 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.
- 23 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"I" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 24 Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.
- 25 **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- 26 Il coperchio vetro (presente solo su alcuni modelli) può frantumarsi nel caso si surriscaldi, quindi è necessario che tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche risultino spente prima di chiudere il coperchio.
- 27 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.
- 28 **Attenzione:** non utilizzare mai il vano inferiore per il deposito di materiale infiammabile.
- 29 Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

# Istruzioni per l'installazione

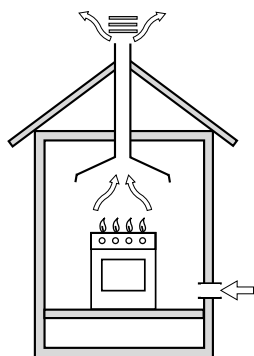
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

**Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.**

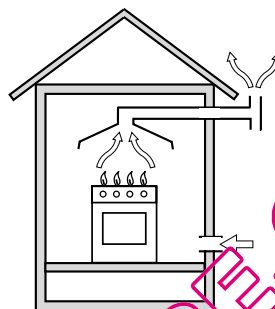
## Posizionamento

**Importante:** questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



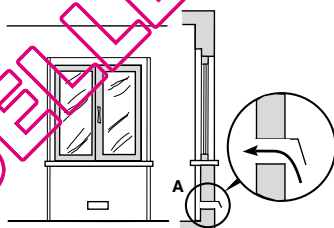
In camino o in canna fumaria ramificata  
(riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno  $100 \text{ cm}^2$  di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di  $200 \text{ cm}^2$  (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

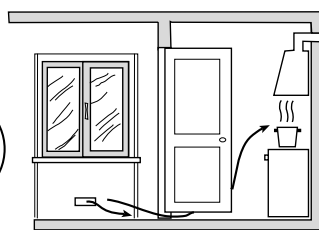
Particolare A



Esempi di aperture di ventilazione  
per l'aria comburente

Fig. A

Locale  
adiacente      Locale da  
ventilare



Maggiorazione della fessura fra  
porta e pavimento

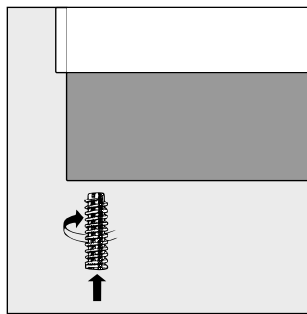
Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai  $50^\circ\text{C}$ .

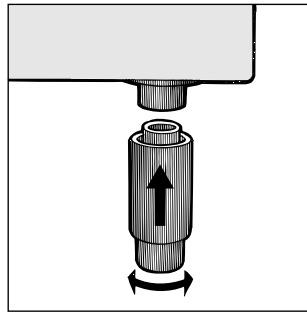
## Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

Nella parte inferiore dell'apparecchio si trovano 4 piedini di sostegno regolabili con viti che permettono di migliorare il livellamento dell'apparecchio, se necessario. È indispensabile che l'apparecchio sia posizionato in modo uniforme.



### Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.



### Installazione della cucina

E' possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Allorchè la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri). I mobili adiacenti alla cappa dovranno mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. come da Fig. C e D.

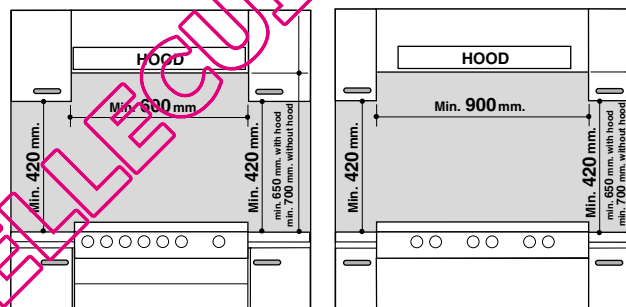


Fig. C

Fig. D

### Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432. **Importante:** per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

### Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 15mm per alimentazione con gas metano.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

### **Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati**

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

### **Controllo tenuta**

**Importante:** ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

### **Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete**

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

**N.B:** non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

### **Adattamento del piano ai diversi tipi di gas**

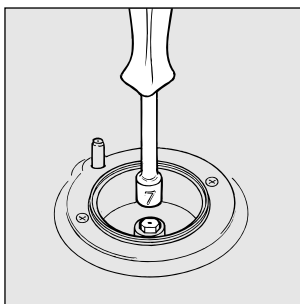
Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

**a)** Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione "accessori della cucina".

**Attenzione:** Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13. Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

**b)** Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").



- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

**c)** Regolazione minimi dei bruciatori del piano:

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

**N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

**d)** Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:

I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

### Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppie fiamme" indipendenti:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi Fig. E e Fig. F);
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

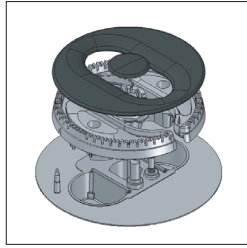


Fig. E

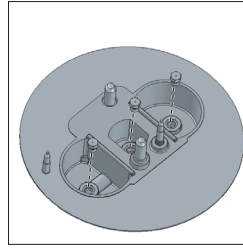
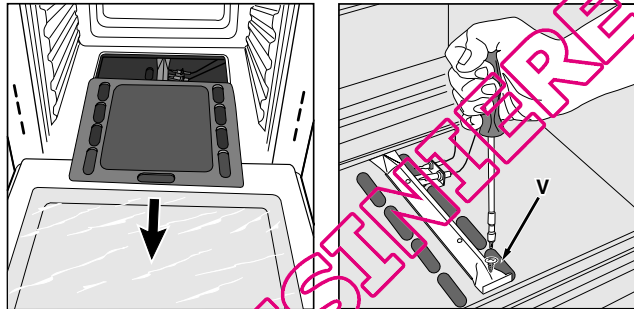


Fig. F

### Adattamento ai diversi tipi di gas per il forno

Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull'etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

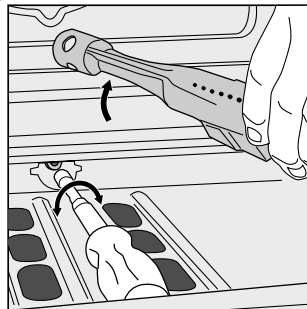
- a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno
- aprire la porta del forno completamente
  - estrarre il fondo forno scorrevole
  - svitare la vite di fissaggio del bruciatore



- rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "V";
- svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

**Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.**

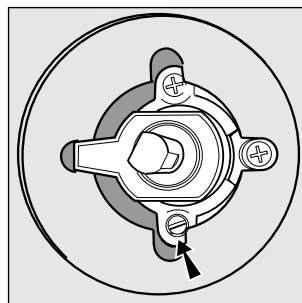
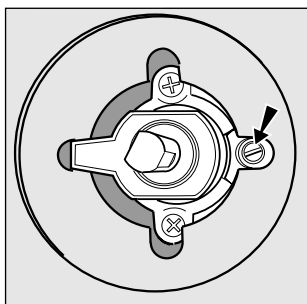
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



- b) Regolazione del minimo del bruciatore forno gas termostato:

- accendere il bruciatore come descritto al paragrafo "la manopola del forno" del libretto d'uso;
- portare la manopola sulla posizione di **Min** dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione **Max**;
- togliere la manopola;
- agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare;

**N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.



- verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione **Max** alla posizione di **Min** o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

### Regolazione aria primaria del bruciatore forno

Il bruciatore forno non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

### Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

### Nota

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

## Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

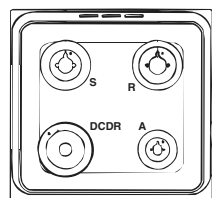
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale	
		Nomin.	Réd.	By-Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata*		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h G20
						***	**		
Rapido (Grande)(R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio)(S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo)(A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95
Tripla Corona (TC)	130	3,25	1,5	63	91	236	232	133	309
Doppia corona (DCDR interno)	30	0,90	0,40	30	44	65	64	74	86
Doppia corona (DCDR esterno) 2 ugelli	130	4,10	1,30	63	70	298	293	110	390
Forno	-	2.60	1.00	52	78	189	186	119	248
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37		20
	Minima (mbar)					20	25		17
	Massima (mbar)					35	45		25

\* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

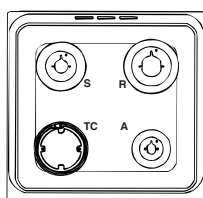
\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



CJ 32G W



CJ 22G W



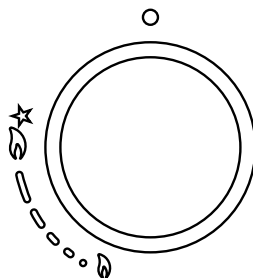
# Il piano di cottura

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

## Regolazione dei bruciatori

La regolazione è progressiva, permette un facile adattamento ai diversi diametri di recipiente e alle intensità di riscaldamento. La regolazione si esegue premendo e girando in senso antiorario la manopola di comando in modo da portare la tacca della manopola di fronte ai simboli:

- un punto nero: chiuso
- ☺ una grande fiamma: aperto
- ☺ una piccola fiamma: portata ridotta



L'accensione dei bruciatori del vostro piano è "a una mano". Basta infatti premere la manopola di comando girandola contemporaneamente in senso antiorario: un'emissione di scintille provoca l'accensione del bruciatore. Dopo la fuoriuscita della fiamma, **mantenere una pressione sufficiente** per circa 3-4 secondi fino all'avvenuta accensione che permette l'attivazione del dispositivo di sicurezza.

Se la fiamma si spegne accidentalmente durante il funzionamento, entra in funzione il dispositivo di sicurezza: l'erogazione del gas si interrompe automaticamente. Per riaccendere il bruciatore, procedere nuovamente all'accensione come indicato più sopra.

**Nota:** in mancanza di corrente elettrica, è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero girando la manopola e mantenendo una pressione sufficiente come indicato più sopra.

**Avvertenza:** Nel caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

**Avvertenza:** Per utilizzare al meglio il bruciatore a doppia fiamma, non regolare mai contemporaneamente la corona interna al minimo e quella esterna al massimo.

## Recipienti da adoperare

- **Le griglie di supporto delle pentole** dei piani di cottura tutto gas o misti **non sono previste** per l'uso di recipienti a base concava o convessa.
- Vi consigliamo tuttavia di utilizzare sempre un **bruciatore appropriato alle dimensioni del recipiente** (vedi tabella) di modo che le fiamme non lambiscano i contorni delle pentole: le fiamme devono scaldare solo il fondo della pentola.
- **Non posate mai pentole instabili o deformate** sui bruciatori e sulle piastre elettriche per evitare qualsiasi rischio di sversamento accidentale.
- Controllate sempre che le manopole siano sulla posizione 0 quando non usate l'apparecchio.
- Non appena un liquido bolle nella pentola, è sufficiente un'intensità di riscaldamento minima per evitare che si riversi fuori dalla pentola.

Bruciatore	∅ Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Ausiliario (A)	10 - 14
Doppie Fiamme (DCDR interno)	10 - 14
Doppie Fiamme (DCDR esterno)	26 - 28

### Nota

Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

# Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

**Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina.** Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

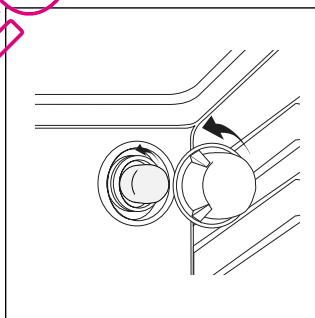
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- Nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

**N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.**

**Importante:** controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

## Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
  - Tensione 230V
  - Potenza 25W
  - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridare alimentazione al forno.

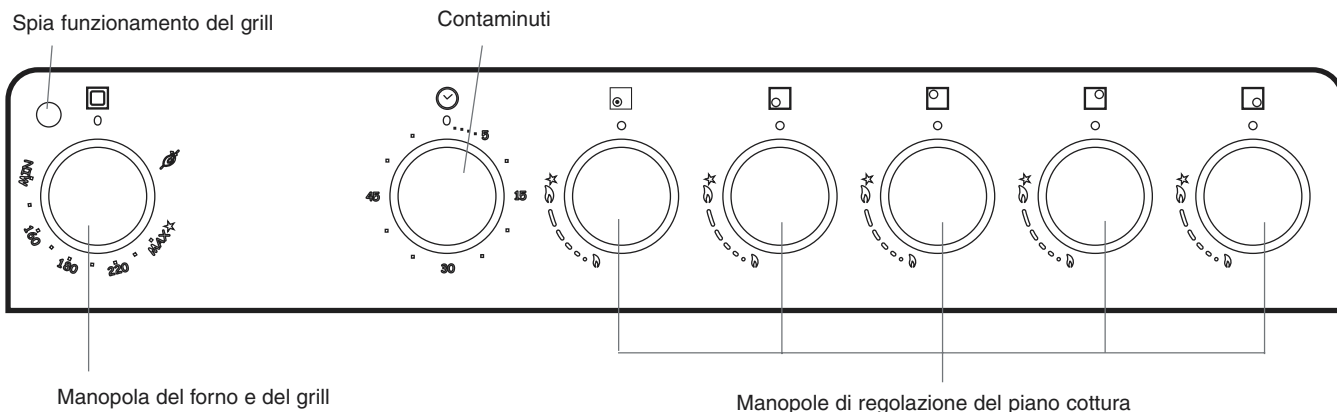


## Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**N.B.:** Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

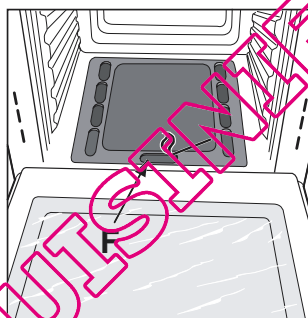
# Il cruscotto



## Istruzioni per l'uso

### La manopola del forno e del grill

È il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra **Min** e **Max**). Per accendere il bruciatore forno, avvicinare al foro "F" una fiamma o un accenditore, contemporaneamente premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso antiorario fino alla posizione **Max**.



Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza è necessario mantenere premuta la manopola per circa 4 secondi in modo da consentire il passaggio del gas. (Per i modelli dotati di accensione elettronica vedi il relativo paragrafo).


La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155		170	200		250	

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.


**Avvertenza importante:** nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme dei bruciatori del forno, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non riaccendere il bruciatore prima di un minuto.

**Attenzione:** Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Premendo a fondo e ruotando la manopola fino alla posizione  si mette in funzione il grill a raggi infrarossi, che permette la doratura dei cibi oltre ad essere consigliato per la cottura di arrosti (braciole, salsicce, roast-beef).

**Importante: effettuare la cottura grill con la porta del forno chiusa.**

### Accensione elettronica del bruciatore del forno

Per **accendere il bruciatore forno** premere il pulsante identificato col simbolo , contemporaneamente premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso antiorario fino alla posizione **Max**.



**Ad accensione avvenuta rilasciare il tasto preposto all'accensione mantenendo però premuta la manopola per circa 4 secondi in modo da consentire il passaggio del gas.**

Nel caso di mancanza di elettricità potete accendere manualmente il forno seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo “La manopola del forno e del grill”. Il dispositivo di accensione elettronica dei bruciatori del forno, non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se in seguito a questi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sul dispositivo, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo d'accensione del bruciatore.

### **La spia di funzionamento del grill**

Risulta accesa quando sia stato messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

### **Il contaminuti**

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola di un giro quasi completo in senso orario ; quindi, tornando indietro , impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

### **Attenzione**

Durante la cottura la porta del forno è calda, impedite che i bambini vi si avvicinino.

---

---

## **Pulizia per catalisi**

---

---

Su alcuni modelli, le pareti verticali interne del forno le più esposte sono rivestite con uno smalto poroso chiamato smalto catalitico. Questo smalto ha la proprietà di distruggere, sotto l'effetto del calore, i corpi grassi che vengono proiettati. Affinché questo fenomeno di “ossidazione” dei grassi si produca, occorre che la temperatura delle pareti superi 170°. La porosità dello smalto catalitico aumenta la superficie di scambio indispensabile all'ossidazione dei grassi mediante catalisi.

A fine cottura, nel caso ci fosse ancora sporco sulle pareti catalitiche, lasciare il forno funzionare, a vuoto, porta chiusa, posizionando la manopola di selezione delle temperature sulla posizione di massimo per un periodo di tempo compreso tra 60 e 90 minuti a seconda del grado di sporcizia del forno. Si può accelerare la pulizia dei residui alimentari più consistenti utilizzando dell'acqua calda ed una spazzola morbida.

Avvertenza importante: La smalto catalitico Scholtès è resistente ma occorre tuttavia evitare:

- di raschiare lo smalto con oggetti taglienti (coltello ad esempio)
- di usare detersivi o prodotti abrasivi.

Infatti le proprietà autopulenti di questo smalto verrebbero irrimediabilmente distrutte. Questo smalto è abbastanza resistente da consentire lo scorrimento dei vari accessori (griglia grande, leccarda, kit girarrosto) senza esserne danneggiato. Non occorre preoccuparsi se in corrispondenza delle superficie di scorrimento degli accessori compaiono delle striature bianche.

QUELLECUCINE.IT

# Gli accessori

Il forno dispone di 5 livelli di posizionamento delle pietanze (ripianti da 1 a 5, numerati dal basso verso l'alto) in funzione della cottura da realizzare.

Per ottenere risultati di cottura ottimali il display visualizza il ripiano consigliato.

## La leccarda

Viene utilizzata:

- come **piano di appoggio per qualsiasi recipiente** di cottura su un solo livello e a bagno-maria sul 2° ripiano;
- come **piano di appoggio per gli alimenti** (torte, crostate, bignè, ecc.) sul 2° ripiano;
- come **contenitore di raccolta dei sughi e grassi** di cottura abbinata a una griglia (carni, pesci, ecc.); in questo caso, verrà sempre posizionata sul 1° ripiano;
- come **piano di appoggio di recipienti o alimenti** per una cottura su più livelli; in questo caso, viene posizionata sul 1° ripiano.

Si sconsiglia di utilizzare la leccarda sui ripiani 4 e 5.

## Le griglie

Vengono utilizzate:

- come piano di appoggio di recipienti per una cottura multipla (3° ripiano per una cottura su 2 livelli e 3° e 5° ripiano per una cottura su 3 livelli);
- come piano di appoggio della carne o del pesce abbinata alla leccarda per il recupero dei sughi di cottura; in questo caso, la griglia verrà posizionata sul 2° ripiano;
- come piano di appoggio di cibi da scongelare abbinata alla leccarda per il recupero dei liquidi; in questo caso, verrà posizionata sul 2° ripiano.

## NOTA

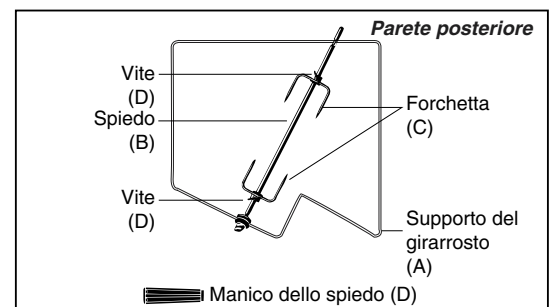
Per la cottura di cibi di notevole peso (superiore a 8 kg), si raccomanda l'uso della leccarda.

## Il girarrosto

Il girarrosto è composto da un supporto, uno spiedo e un manico.

Procedere nel modo seguente:

- Posizionare il supporto del girarrosto (A) sul 3° ripiano;
- infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne da arrostito e posizionare quest'ultimo in un punto equidistante dalle estremità dello spiedo (B);
- fissare la carne tramite le forchette (C);
- fissare le forchette nella carne con le viti (D);
- posizionare lo spiedo sul supporto, incastrando a fondo l'estremità posteriore dello spiedo nel foro situato sul retro del vano.



Il manico estraibile in materiale isolante consente di evitare ustioni quando si estrae la pietanza al termine della cottura. Durante la cottura il manico deve essere svitato.

Inserire una leccarda sul 1° ripiano per il recupero dei sughi di cottura e posizionare il supporto del girarrosto sul 3° ripiano.

# Tabelle di abbinamento piatti/funzioni di cottura

Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione cottura ripiani dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Paste gratinate	2.5	3	200	10	40-50
<b>Carne</b>					
Vitello	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Anatra	1.8	3	200	10	100-110
Coniglio	2.0	3	200	10	70-80
Maiale	2.1	3	200	10	70-80
Agnello	1.8	3	200	10	90-95
<b>Pesce</b>					
Sgombri	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentice	1.5	3	180-200	10	40-50
Trota al cartoccio	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1.0	3	220	15	15-20
<b>Torte</b>					
Biscotti	0.5	3	180	15	30-35
Crostata	1.1	3	180	15	30-35
Torte salate	1.0	3	180	15	45-50
Torte lievitate	1.0	3	165	15	35-40
<b>Cottura al grill</b>					
Bistecche di vitello	1	4		5	15-20
Cotolette	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Sgombri	1	4		5	15-20
Toast	n.° 4	4		5	5
<b>Cottura al grill con girarrosto</b>					
Vitello allo spiedo	1	-		5	70-80
Pollo allo spiedo	2	-		5	70-80
<b>Cottura al grill con girarrosto multispiedo</b> (presente solo su alcuni modelli)					
Spiedini di carne	1,0	-		5	40-45
Spiedini di verdura	0,8	-		5	25-30

**NB:** i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

# COSA FARE SE ...

## ... dal forno si sprigiona molto fumo:

- verificare che sia stata selezionata la funzione idonea rispetto al tipo di cottura desiderata;
- verificare che la temperatura visualizzata (se modificata dall'utente) non sia troppo elevata;
- ispezionare lo stato di sporcizia del forno e valutare l'eventualità di una pulizia: i residui alimentari, carbonizzando, possono sprigionare fumo e odori acri.

## ... la ventola del forno resta in funzione quando la cottura è terminata:

- la ventola si arresta automaticamente quando la temperatura all'interno del forno è opportunamente scesa.

## Caratteristiche tecniche

### Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5  
profondità cm. 43,5  
altezza cm. 31

### Volume utile del forno:

litri 58

### Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46  
profondità cm. 42  
altezza cm. 8,5

### Tensioni e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

### Brucciatori:

adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche



### Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

From the charcoal stoves of long ago to modern-day digital cooking, Scholtès has preserved that particular "hand-made" spirit which has been its star asset and strength for over 80 years.

Every Scholtès appliance is a successful blend of highly stylish aesthetic appeal and unquestionable technological contents, offering high performance levels and the utmost innovation.

This document was written in conjunction with our very own culinary expert, the professional chef Philippe Rogé, who works as part of the company's Research and Development Department. As you read through this manual, you will come across some practical advice, which we invite you to follow, in order to benefit fully from his experience and to get perfect results, every time.

The User's Guide simply illustrates the various features of the new appliance in detail. It also contains some cooking advice, which should help you use your oven to its full potential. The User's Guide provides all the information necessary for the smooth installation, electrical connection and maintenance of the appliance, along with any recommendations.

**Enjoy cooking with SCHOLTES**



# Index

Important .....	19
Installation .....	20-24
Burner and Nozzle Specifications .....	24
The hob .....	25
Cooking vessels .....	25
Routine Maintenance and Cleaning .....	26
The control panel .....	27
Instruction for use .....	27-28
Automatic degreasing by catalysis .....	28
The accessories .....	29
Cooking mode/dish combination tables .....	30
TROUBLESHOOTING .....	31
Technical Specifications .....	31

QUELLECUISINIERE.COM

# Important

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (installed independently) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
- 10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
- 11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adaptors and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 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 appliance.
- 13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion on the back and below the control panel must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
- 15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
  - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
  - Do not use the appliance barefooted.
  - Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
  - Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
  - Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.).
  - Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Some parts of the appliance remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
- 21 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 22 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 23 Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- 24 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 25 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- 26 Some of the models have a glass hob cover. This could crack if overheated so make sure all the burners or electric hot plates are off before closing it.
- 27 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- 28 **Warning:** never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwasher drawer.
- 29 The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

# Installation

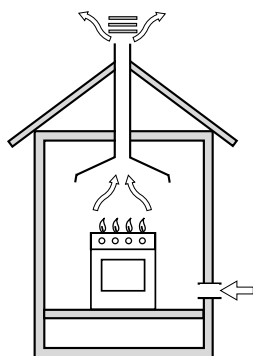
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and serviced correctly in compliance with current standards.

**Important: Remember to unplug the appliance from the mains before making adjustments or doing maintenance.**

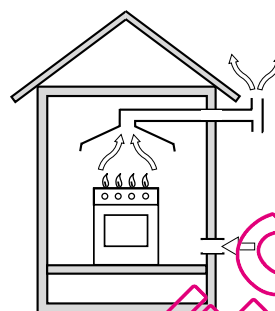
## Positioning

**Important:** This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current National Regulations. The following requirements must be observed:

- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



Flue or Branched Flue System  
(only for cooking appliances)



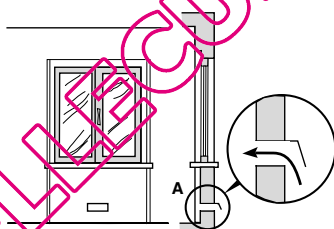
Directly to the Outside

- b) The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least  $100 \text{ cm}^2$ ; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being  $200 \text{ cm}^2$  (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms. (Fig. B).

Detail A

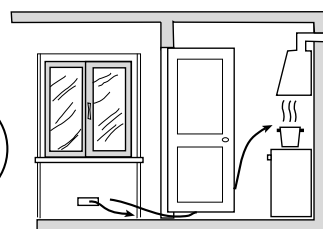
Adjacent  
Room

Room to  
be Ventilated



Examples of Ventilation Openings  
Comburent Air

Fig. A



Increased Opening Between  
Door and Floor

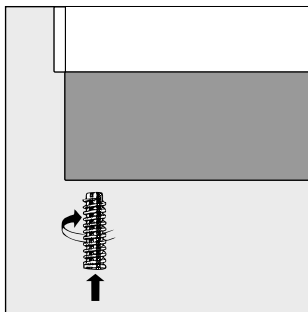
Fig. B

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g. opening windows or increasing mechanical venting (if present).

- d) Liquefied petroleum gas is heavier than the air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the case of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which are able to increase the temperature of the cylinder above  $50^\circ\text{C}$ .

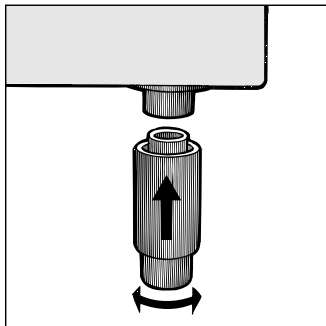
## Levelling Your Appliance (only on certain models)

4 support feet which are adjusted using screws are located in the lower part of the cooker. These level off the oven when necessary. It is essential that the cooker be standing level.



### Mounting the legs (only on certain models)

Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



### Installing the Cooker

The appliance can be installed next to cabinets, provided they are not taller than the hob. If the cooker is placed in contact with walls or the sides of adjacent cabinets, they must be capable of withstanding a rise in temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 600 mm from the edge of the hob itself.
- Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hood and, in any case, at a minimum height of 650 mm.
- If the hood is installed below a wall cabinet, the latter must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob. Cabinets installed adjacent to the hood must be at least 420 mm above the hob, as shown in Figures C and D.

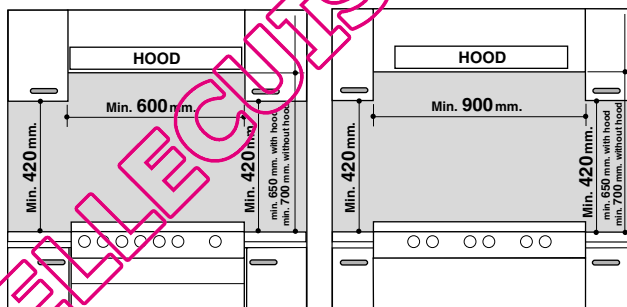


Fig. C

Fig. D

### Making the Gas Connection

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Converting to Different Types of Gas." On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with the National Regulations.

**Important:** Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and Nozzle Characteristics" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life for your appliance.

### Connection with a Hose

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current standards. The inner diameters of the pipe are as follows:

- 8 mm for liquid gas;
- 15 mm for methane.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose must come into contact with parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks;

- The hose should not touch objects with sharp edges, corners or moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition.

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current standards. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is installed in compliance with the requirements for class 2, subclass 1, it is highly recommended that the gas connection be made with a flexible metal pipe in compliance with current safety standards.

### Connecting a Flexible, Jointless, Stainless Steel Pipe to a Threaded Attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Use only pipes and seals that comply with current National Regulations. The full length of the pipe when installed must not exceed 2000 mm. After the connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not come into contact with moveable parts and that it is not crushed.

### Checking the Seal

**Important:** Once the installation has been completed, check to make sure that the seals on all the connections are tight, using a soapy solution (never a flame).

### Connecting the Power Supply Cord to the Mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- The limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- The mains are properly earthed in compliance with current safety standards and regulations;
- There is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

**N.B.:** Never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

### Converting the Cooker to Different Types of Gas

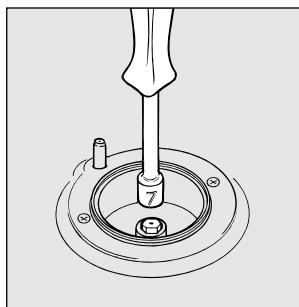
In order to convert the cooker for use with a type of gas different than the one for which it was factory set (indicated on the label attached to the lid), the following steps must be taken:

- a) Replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of “cooker accessories.”

**Important:** The hose holder for liquid gas is marked B, the hose holder for methane. In any case, always use a new sealing gasket.

- b) Replace the burner nozzles on the hob:

- Remove the grids and slide the burners from their housings;
- Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and Nozzle Characteristics”);
- Replace all the components by repeating the steps in reverse order.



- c) Minimum regulation of the hob burners:

- Turn the tap to minimum;
- Remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

**N.B.:** In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.

- Check that the flame does not go out when you turn the tap quickly from high to low.

- d) Regulating the primary air of the burners: The primary air of the burners does not need to be regulated.

### Replacing the nozzles on separate “double flame “ burners:

- remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (Fig. E and fig. F);
- unscrew the burners with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type of gas (see table 1).
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.

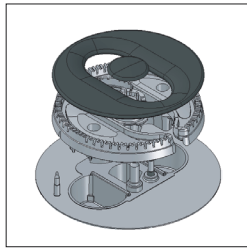


Fig. E

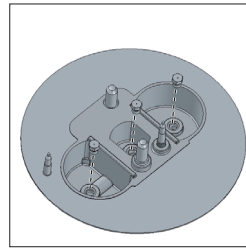


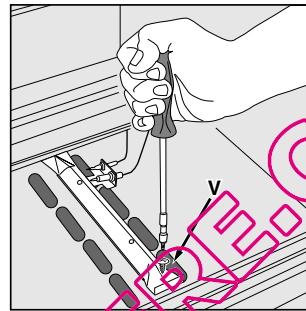
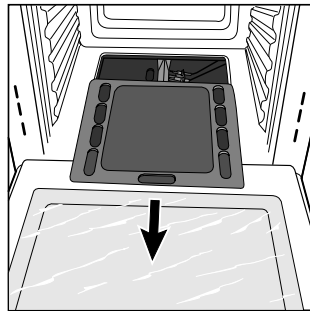
Fig. F

### Adapting to different types of gas

In order to adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

#### a) Replacing the oven burner nozzle

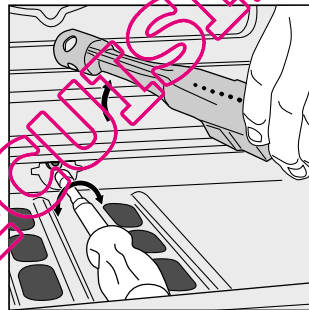
- open the oven door fully
- pull out the sliding oven bottom
- unscrew the burner fastening screws



- remove screw "V" and then the oven burner;
- Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1)

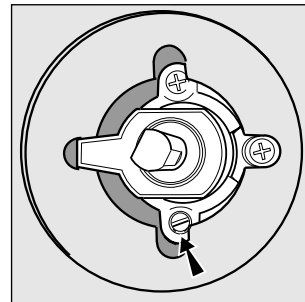
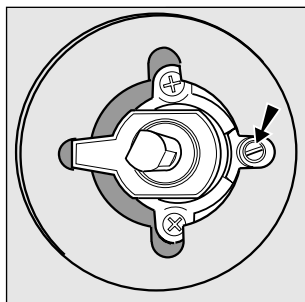
**Take particular care handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.**

- Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.



#### b) Regulating the minimum for the gas oven burner with thermostat:

- Light the burner as described in the paragraph "The Oven Knob" in the instruction booklet;
  - turn the knob first to the **Max** setting for about 10 minutes and then to **Min**;
  - Remove the knob;
  - Adjust the screw located outside the thermostat pin until the flame is small but steady;
- N.B.:** In the case of liquid gas, the adjustment screw must be screwed all the way in.



- Check that the burner does not turn off when you turn the knob from **Max** to **Min** and when you open and close the oven door quickly.

### Regulating the Primary Air for the Oven Burner

The oven burner do not need to be regulated in terms of primary air.

## Important

On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

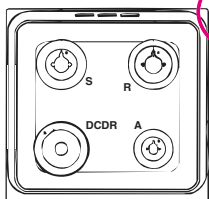
## Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

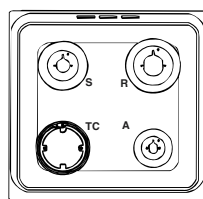
# Burner and Nozzle Specifications

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
		Nominal	Reduced			***	**		
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.5	63	91	236	232	133	309
Double flame (DCDR internal)	30	0,90	0,40	30	44	65	64	74	86
Double flame (DCDR external) 2 nozzle	130	4,10	1,30	63	70	298	293	110	390
Oven	-	2.60	1,0	52	78	189	186	119	248
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-3 20 35	37 25 45	20 17 25	

- \* At 15°C and 1013 mbar- dry gas  
 \*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg  
 \*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg  
 Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



**CJ 32G W**



**CJ 22G W**



# The hob

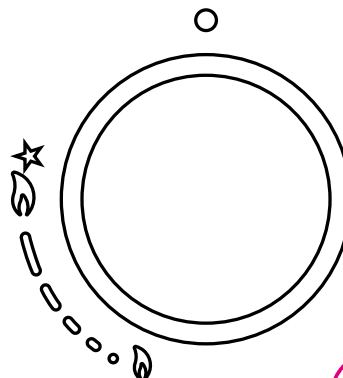
! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

## Use of the gas burners

The gradual adjustment of the gas flame makes it easy to set the desired heat level and to adapt to cooking vessels of different sizes.

Adjustment is done by pressing and turning the control knob counter-clockwise so that the knob's marker points to the desired symbol:

- dot: closed
-  large flame: full open
-  small flame: reduced flame.



The burners on your hob can be ignited "using one hand". Press the control knob, turning it anticlockwise at the same time: several sparks will be emitted, igniting the burner. After the burner has been ignited, maintain sufficient pressure on the knob for approximately 3-4 seconds to ensure the security device is activated.

If the flame is accidentally extinguished whilst the burner is switched on, the security device begins to operate: the gas flow is cut off automatically. To reignite the burner, repeat the above procedure.

**Note:** if there is no electrical current, the burner may be ignited using a match while turning and pressing the knob as described above.

**Warning:** If the flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

**Warning:** To ensure that the double-flame burner is used to its full potential, never set the inside ring to minimum and the outside ring to maximum at the same time.

## Cooking vessels

- **The burners** of the gas hobs are **not designed for the use of concave or convex-bottomed cooking vessels**.
- We nevertheless recommend that you always use a **burner that matches the size of the cooking vessel** (see table) so that the flame does not go beyond the bottom rim of the pot; the flame should heat the bottom only.
- **Do not put unstable or warped cooking vessels** on the burners or on the electrical hotplates in order to avoid any accidental spills.
- Always be sure that the burners' control knobs are all set to the black dot "●" when you are not using the hob.
- As soon as a liquid begins boiling, reduce the heat of the burner to avoid boiling over.

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 – 26
Semi Fast (S)	16 – 20
Auxiliary (A)	10 – 14
Triple Crown (TC)	24 - 26
Double flame (DCDR internal)	10 -14
Double flame (DCDR external)	26 - 28

### Note

On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.



---

# Routine Maintenance and Cleaning

---

**Before each operation, disconnect the cooker from the electrical supply.** To ensure that the appliance lasts a long time, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

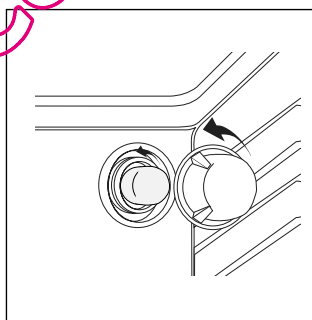
- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- The flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent, taking care to eliminate any scale;
- In cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes on the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- 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, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended that drops of water be dried;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

**N.B.: Avoid closing the cover while the gas burners and electric plates are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.**

**Important:** periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

## Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the amipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or disconnect the plug if it 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 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and connect the oven to the mains.

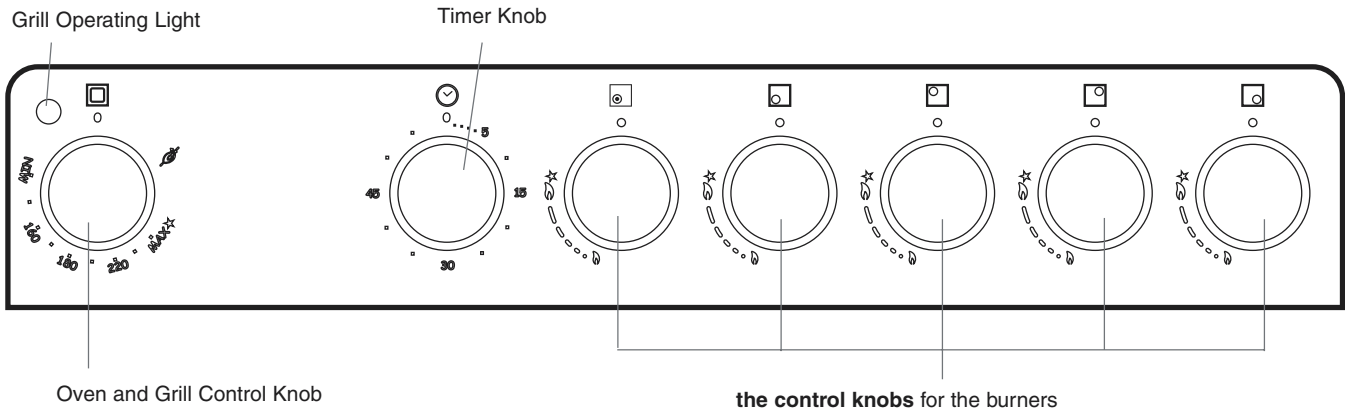


## Gas tap maintenance

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

**N.B.:** This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

# The control panel

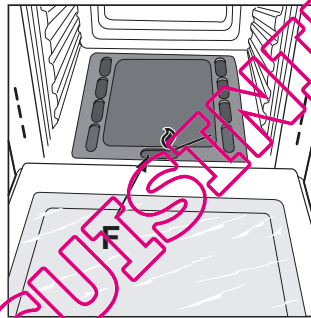


## Instruction for use

### Oven and Grill Control Knob

This knob allows you to select the various features of the oven and to set the most appropriate cooking temperature from among those indicated on the knob itself (between **Min** and **Max**).

To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near the "F" hole and, at the same time, press down and turn the oven knob counter-clockwise to the **Max** setting.




Since the oven is equipped with a safety device which makes it necessary to keep the knob pressed in for about 4 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass through freely. (For the models equipped with electronic lighting, see the relative paragraph).

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the panel; the complete range of temperatures is shown below.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155	170	200	250			

The temperature setting is then automatically reached and kept constant by the thermostat (which is controlled by the knob).


Press the knob all the way in and turn it to the  setting in order to start the grill. The grill cooks by means of infrared rays, making it possible to brown food to perfection. It is also recommended for cooking roasts, sausages, roast beef, etc.

**Important Notice:** In the event the flame for the oven or the grill accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.

**Notice:** Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

**Important:** always use the grill with the oven door closed.

### Electronic Ignition of the Oven Burner

To light the oven burner, press the button marked with the  symbol and, at the same time, turn the oven control knob in the anticlockwise direction to the **Max** setting.



Once the burner lights, release the button but keep the knob pressed in for about 6 seconds in order to allow the gas to pass freely.

In the event of a power outage, the oven can be lighted manually following the instructions provided in the section entitled "The Oven and Grill Knob." The electronic lighting device for the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not been lighted, release the button, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

### The Grill Operating Light

This light comes on when any of the electrical heating elements in the oven have been turned on.

### Timer

To use the timer, it must be wound using the knob. Turn the knob almost one full turn in the clockwise direction . Then, turn the knob back , and set the time by positioning the number (minutes) on the knob dial beneath the mark on the control panel.

### Caution

Keep children away from the oven door when in use because it becomes very hot.

---

---

## Automatic degreasing by catalysis

---

---

On certain models, the **interior panels** of the oven are coated with a porous enamel, known as **catalytic enamel**. This enamel coating has the property of destroying the grease spots that splash onto the oven interior during cooking under the effect of heat.

The temperature of the oven lining panels has to be **in excess of 170°** for this grease "oxidation" process to take place.

The porosity of the catalytic enamel increases the heat exchange surface necessary for the oxidation of these grease spots to take place by catalysis.

**When cooking is complete**, if the interior panels of your oven are still dirty, leave the oven on and empty with the oven door shut, and set the **temperature knob to the maximum value**, for 60-90 minutes, depending on the degree of soil inside the appliance. You may also help in the removal of any large pieces of food residue or splashes of grease using a little hot water and a **soft brush**.

**Warning:** The catalytic enamel is resistant but you should however **avoid**:

- scratching the surface of the enamel coating with sharp objects (such as knives, for example)
- using abrasive detergents or products.

In actual fact, the automatic degreasing properties of this enamel coating would be damaged irreversibly.

This enamel coating is resistant enough to allow for the sliding of several accessories (large grid, dripping pan, turnspit assembly) without damaging the enamel. Do not worry if you see light white traces appear on the sliding surfaces of these accessories.

# The accessories

Your oven is fitted with 5 different oven rack heights (from 1 to 5, from the bottom up) depending on the dish and cooking mode selected.

For perfect results every time, the display indicates the recommended oven rack.

## The oven tray

It is used:

- as a **dish support** for all dishes when cooking on one rack only and in Bain-Marie cooking on rack 2;
- as a **baking tray** (for cakes, tarts, choux pastry, etc.) on rack 2;
- as a **dripping pan to catch juices and fat** dripping from food situated on the grid (meat, fish, etc.); in this case, always place it on rack 1;
- as a **dish support** for multi-level cooking; in this case, place it on rack 1.

We advise against using the oven tray on rack heights 4 and 5.

## The grids

They are used:

- as a dish support for multi-level cooking (rack 3 when cooking on 2 racks and rack 3 and 5 when cooking on 3 racks);
- as a support for the meat or fish and the oven tray to catch any dripping fat or juices; in this case, the grid should be placed on rack 2;
- as a support for the food to be defrosted and the oven tray to catch any melting liquids; in this case, the grid should be placed on rack 2.

## NOTE

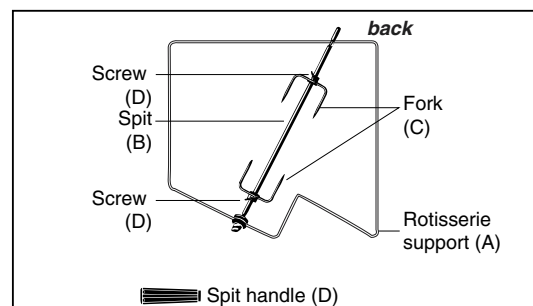
If you wish to cook food of considerable dimensions (weighing more than 8 kg), we recommend you use the oven tray.

## The turnspit

The turnspit consists of a support, a spit and a handle.

Proceed as follows:

- Place the turnspit support (A) on rack 3;
- Centre the meat on the spit, making sure you place it at an equal distance from both ends of the spit (B);
- make sure the meat is kept firmly in place by the forks (C);
- set the forks in the meat using the screws (D);
- secure the spit onto the support, making sure the rear of the spit is seated firmly in the hollow at the back of the oven interior.



The removable handle is heatproof to avoid scalding yourself when removing the roast at the end of cooking. The handle should be removed during cooking.

Use the oven tray on rack 1 to catch any cooking juices or fat, and place the turnspit support on rack 3.

# Cooking mode/dish combination tables

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	3	200	10	40-50
<b>Meat</b>					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
<b>Fish</b>					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Napolitan	1.0	3	220	15	15-20
<b>Cake</b>					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40
<b>Grill cooking</b>					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	5
<b>Grill cooking with rotisserie</b>					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
<b>Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)</b>					
Meat kebabs	1,0	-		5	40-45
Vegetable kebabs	0,8	-		5	25-30

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

---

---

# TROUBLESHOOTING

---

---

## **... your oven releases a lot of smoke:**

- check whether you selected the correct cooking mode for the cooking required;
- check whether the temperature displayed (if you have adjusted it) is too high;
- check the degree of soil of the oven, and whether it needs to be cleaned: food residue encrusted onto the enamel coating inside the oven becomes charred and creates both smoke and pungent smells.

## **... the oven fan stays on when cooking is complete:**

- the fan stops automatically when the temperature inside the oven drops sufficiently.

---

---

## Technical Specifications

---

---

### Inner Dimensions of the Oven:

Width: 43.5 cm  
Depth: 43.5 cm  
Height: 31 cm

### Inner Volume of the Oven:

58 Liters

### Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 46 cm  
Depth: 42 cm  
Height: 8.5 cm

### Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

### Burners:

adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate.



### **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 (only for models which use gas);
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/EC

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

De la cuisinière au charbon d'antan à la cuisson numérique d'aujourd'hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit " fait main " qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l'alliance réussie d'une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Cet ouvrage a été réalisé avec le concours de notre conseiller culinaire " maison ". Chef confirmé, Philippe Rogé fait partie intégrante de l'équipe Recherche & Développement.

Vous trouverez au fil de votre lecture, maints conseils que nous vous invitons à suivre, afin de profiter pleinement de son expérience et obtenir une cuisson toujours parfaite pour une cuisine toujours réussie.

La Notice d'utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d'exploiter pleinement les capacités de votre four.

La Notice d'utilisation vous donne toutes les informations nécessaires à l'installation, le branchement, l'entretien de votre appareil, ... et les recommandations.

**Bonnes cuissons avec SCHOLTES**

# Sommaire

Conseils .....	34
Instructions pour l'installation .....	35-39
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs .....	40
La table de cuisson .....	41
Récipients à utiliser .....	41
Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière .....	42
Le tableau de bord .....	43
Mode d'emploi .....	43-44
Les accessoires .....	44
Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson .....	45
L'autodégraissage par catalyse .....	46
QUE FAIRE SI ... ..	47
Caractéristiques Techniques .....	47

QUELLECUISINIERE.COM



# Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

**1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.**

2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.

**3 Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)**

4 Lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.

5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, adressez-vous à du personnel qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc ...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

6 L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages provoqués à des personnes, des animaux ou des choses en cas d'installation incorrecte de l'appareil.

7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale est bien remplie. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette (placée sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de la ligne d'alimentation électrique et de distribution du gaz.

9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant peut supporter la charge max. de l'appareil, figurant sur la plaquette.

10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

11 En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, remplacez cette dernière par une prise adéquate et, pour ce faire, adressez-vous à une personne qualifiée qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance max de l'appareil indiquée sur la plaquette. Généralement, il est préférable de ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges. S'il est indispensable d'adopter de telles solutions, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples ou des rallonges conformes aux normes de sécurité tout en veillant à ne pas dépasser la charge limite indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

12 Déconnectez l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Coupez l'alimentation par l'interrupteur général lorsque l'appareil est inutilisé et fermez le robinet du gaz.

13 Ne bouchez pas les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.

14 Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

15 Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.

16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:

- ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- n'utilisez jamais l'appareil pieds nus
- évitez d'utiliser des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions
- ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par les personnes incompetentes de le faire, sans surveillance.

17 Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur pour couper l'électricité.

18 Si vous décidez de ne plus utiliser votre appareil, faites le nécessaire pour le rendre inutilisable en le débranchant de la prise et en coupant le cordon d'alimentation. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

19 Ne pas déposer des casseroles instables ou déformées sur les brûleurs, ainsi que sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel. Positionnez-les sur le plan de cuisson de façon à ce que les manches soient tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter accidentellement.

20 Certaines parties de l'appareil, les plaques électriques en particulier, restent chaudes pendant longtemps après usage. Faites attention et n'y touchez pas.

21 Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

22 Si on utilise de petits électroménagers à proximité du plan de cuisson, veiller bien à éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les parties chaudes de l'appareil.

23 Vérifier que les manettes soient bien sur la position "•"/"•" quand vous n'utilisez pas l'appareil.

**24 En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**

**25 Les appareils à gaz nécessitent, pour un correct fonctionnement, d'être installés dans des pièces bien aérées. Vérifier donc que lors de l'installation les conditions indiquées au paragraphe "Positionnement" soient bien remplies.**

26 Le couvercle en verre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.

27 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

28 **Attention:** ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.

29 Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

# Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

**Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.**

## Conditions réglementaires d'installation

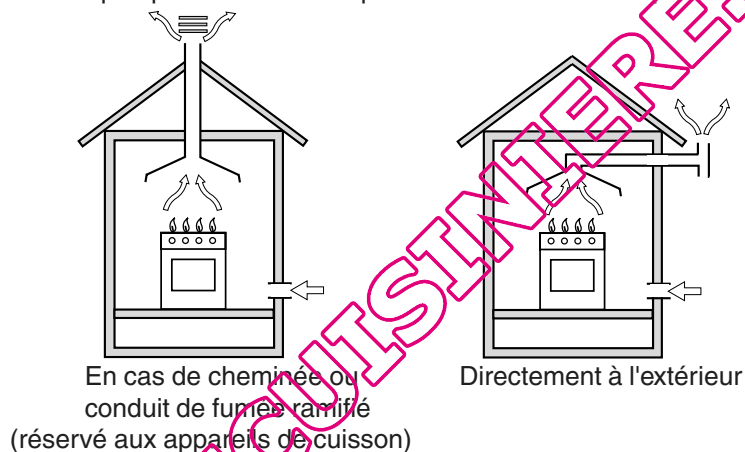
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

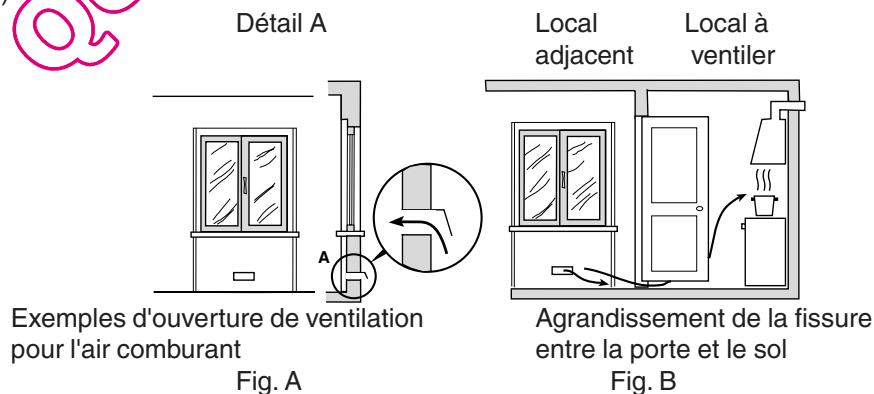
## Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

**a)** La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



**b)** La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm<sup>2</sup> de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



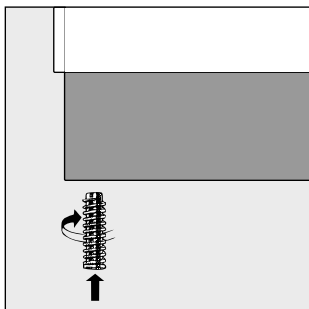
**c)** En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

**d)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc

pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

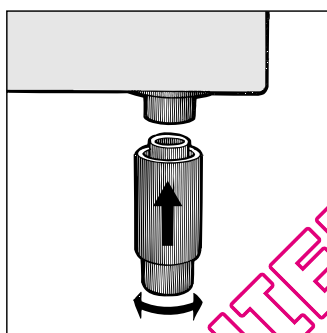
### Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



### Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)

La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



### Installation de la cuisinière

La cuisinière est prédisposée avec un degré de protection contre les surchauffes excessives du genre X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- a) Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan même.
- b) Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- c) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

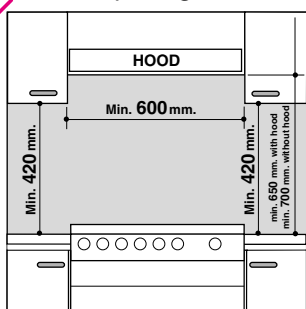


Fig. C

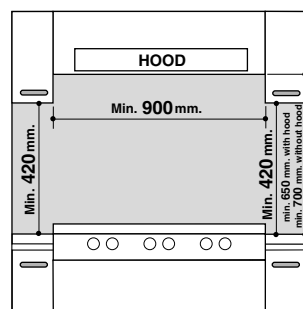


Fig. D

### Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec un bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

**Important:** pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

## Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 15mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

## Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

## Vérification de l'étanchéité

**Important:** une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

## Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

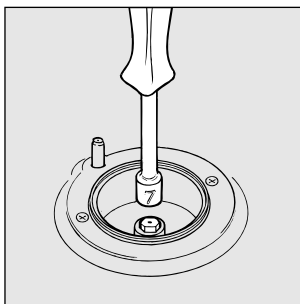
- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

**N.B:** n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

## Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

- a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".
- b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
  - enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
  - dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- c) Réglage des minima des brûleurs:
  - placer le robinet sur la position minimum;
  - enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

**N.B.:** en cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

**d)** Réglage de l'air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

### Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir Fig. E et Fig. F) ;
- dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

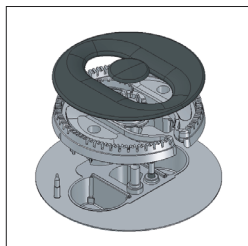


Fig. E

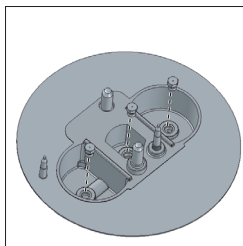


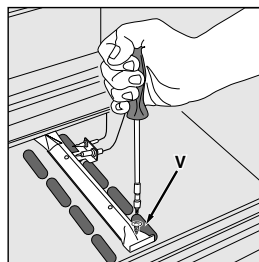
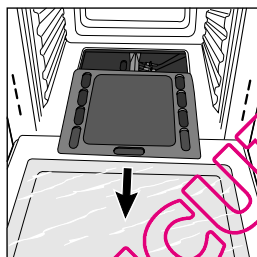
Fig. F

### Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter le four à un type de gaz autre que celui pour lequel il est prédisposé (indiqué sur les étiquettes), il faut procéder comme suit :

**a)** Remplacez l'injecteur du brûleur du four

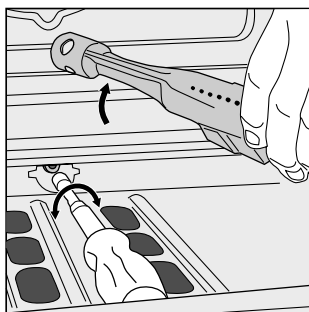
- ouvrez complètement la porte du four
- sortez la sole du four coulissante
- dévissez la vis de fixation du brûleur



- déposez le brûleur du four après avoir enlevé la vis "V";
- dévissez l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs, ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm et remplacez-le par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

**Faites très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.**

- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

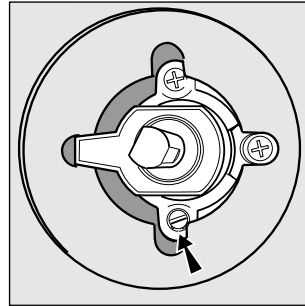
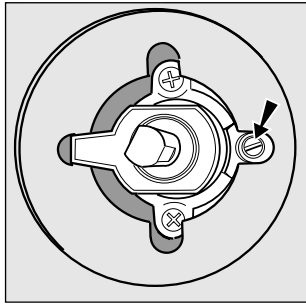


**b)** Réglage du minimum du brûleur du four à gaz équipé de thermostat:

- allumer le brûleur comme indiqué au paragraphe "la manette du four" du mode d'emploi;
- tourner le bouton sur la position de **Min** après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position Max;
- enlever le bouton;

- agir sur la vis de réglage positionnée à l'externe de la tige du thermostat (voir fig.) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

**N.B.:** en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.



- vérifier si, en tournant rapidement le bouton, de la position **Max** à la position de **Min** ou avec de rapides ouvertures et fermetures de la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

### Réglage de l'air primaire des brûleurs du four

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

### Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

### Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

QUELLECUISINIÈRE.COM

# Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel		
				Bipasse 1/100	injecteur 1/100	débit* g/h		injecteur 1/100	débit* l/h	
				(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	116	286	332
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	210
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	111
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,50	63	91	236	232	133	309	360
Deux flammes (DCDR intérieur)	30	0,90	0,40	30	44	65	64	74	86	100
Deux flammes (DCDR extérieur) 2 injecteurs	130	4,10	1,30	63	70	208	293	110	390	454
Four	-	2.60	1.00	52	78	189	186	119	248	288
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)					28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)					20	25		17	20
	Maximum (mbar)					35	45		25	30

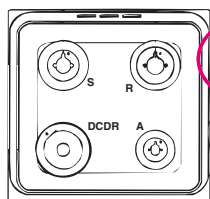
\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

\*\* Propane P.C.S. = 50,87 MJ/Kg

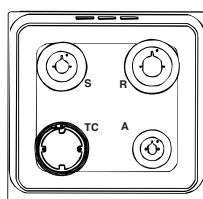
\*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



CJ 32G W



CJ 22G W

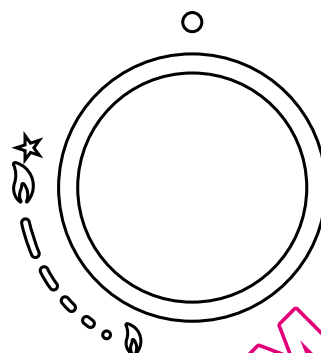
# La table de cuisson

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil.

## Réglage des brûleurs

Le réglage s'effectue en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette de commande, de façon à amener le repère de la manette face aux symboles:

- un point : fermé
- une grande flamme : ouvert
- une petite flamme : débit réduit



Les brûleurs de votre table sont à allumage "une main". Il suffit en effet d'appuyer sur la manette tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire jaillir des étincelles qui entraînent l'allumage du brûleur. Après l'allumage, **continuez à appuyer sur la manette** pendant 3-4 secondes pour permettre au dispositif de sécurité gaz de s'activer.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, le dispositif de sécurité gaz intervient : l'arrivée du gaz est coupée automatiquement. Pour rallumer le brûleur, procédez comme indiqué plus haut.

**Rappel** : en cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette, appuyez sur la manette tout en la tournant comme indiqué plus haut.

**Attention** : En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

**Attention** : Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne réglez jamais, simultanément, la couronne du centre sur sa position minimale et la couronne extérieure sur sa position maximale.

## Récipients à utiliser

- **Les grilles support casseroles** des tables de cuisson tout gaz ou mixtes **ne sont pas prévues** pour l'utilisation de **récipients à base concave ou convexe**.
- Nous vous conseillons cependant d'utiliser toujours un **brûleur approprié à la dimension des récipients** de façon que les flammes ne débordent pas sur le pourtour des casseroles (les flammes doivent uniquement chauffer le fond des casseroles).
- **Ne déposez pas de casseroles instables ou déformées** sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position 0 quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Dès qu'un liquide bout dans une des casseroles, une allure de chauffe réduite suffit et évite ainsi les débordements.
- N'utilisez pas de récipient pouvant couvrir partiellement les manettes.

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26
Deux flammes (DCDR intérieur)	10 - 14
Deux flammes (DCDR extérieur)	26 - 28

### Note

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.



# Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

**Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.** Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

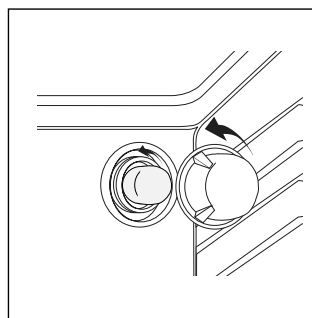
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- 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.
- nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes. Essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

**N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essayez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.**

**Important:** contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

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

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.

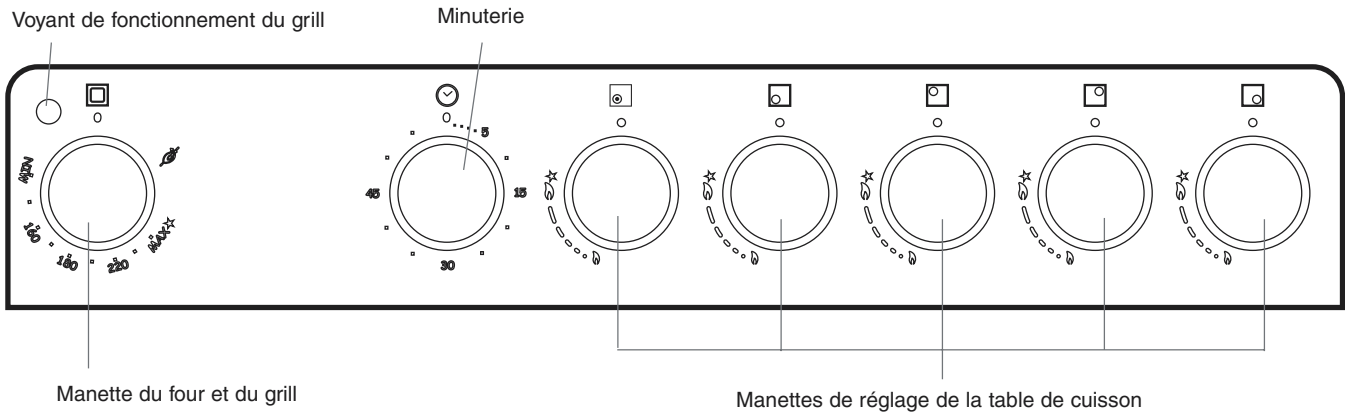


## Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**N.B.:** Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

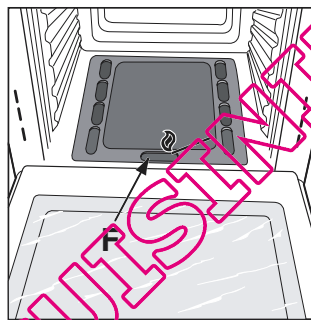
# Le tableau de bord



## Mode d'emploi

### La manette du four et du grill

Ce dispositif vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur la manette (comprises entre **Min** et **Max**).



Le four étant équipée d'un dispositif de sécurité gaz il faut, après l'allumage, continuer à appuyer sur la manette pendant 4 secondes environ pour permettre l'arrivée du gaz. (Pour les modèles équipés d'allumage électronique, consultez le paragraphe correspondant).

Pour sélectionner la température de cuisson, amenez l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles. La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par la manette. Pour allumer le brûleur du grill, approchez une flamme ou un allume-gaz tout en appuyant à fond sur la manette du four tout en la tournant jusqu'à la position grill.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155	170	200	250			

Le grill à rayons infrarouges permet de dorer les aliments, il est particulièrement indiqué pour la cuisson de rôtis, côtelettes, saucisses, roast-beef, etc.. Quand vous cuisinez en fonction barbecue, placez une lèche-frite sous la grille pour recevoir la graisse qui coule.

**Avis important:** en cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs du four, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer.

**Important: cuisinier au grill en gardant la porte du four fermée.**

### Allumage électronique de brûleur du four

Le brûleur gaz du four est à allumage électronique instantané. Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le manette du four repérable à son symbole ★. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le manette du four tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette.

## Le voyant de fonctionnement du grill

Il s'allume lorsqu'on met en marche un quelconque élément chauffant électrique du four.

## Le minuteur (n'existe que sur certains modèles)

Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre ⌚; puis, en tournant dans le sens inverse ⌚, sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant aux minutes préfixées.

## Attention

La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

---

# Les accessoires

---

Votre four propose 5 niveaux d'enfournement (gradins 1 à 5, numérotés à partir du bas) en fonction des cuissons à réaliser.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, l'afficheur indique le niveau d'enfournement idéal.

## Le plateau émaillé

Il est utilisé:

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons sur un niveau et le bain-marie au gradin 2,
- comme **support de préparations** (feuilletés, tartes, choux,...) au gradin 2,
- comme **recupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à une grille (viandes, poissons, ...); dans ce cas, il sera toujours positionné au gradin 1.
- comme **support de plat ou de préparations** pour une cuisson multiple; dans ce cas, il est positionné au gradin 1.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

## Les grilles

Elles sont utilisées:

- comme support de plat pour une cuisson multiple (gradin 3 pour une cuisson sur 2 niveaux et gradin 3 et 5 pour une cuisson sur 3 niveaux),
- comme support de viande ou poisson associée au plateau émaillé pour la récupération des jus; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2,
- comme support de pièces à décongeler associée au plateau émaillé pour la récupération des exsudats; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2.

## NOTE

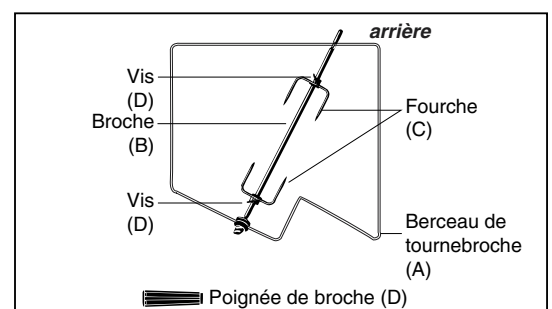
Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé.

## Le tournebroche

Le tournebroche est composé d'un berceau, d'une broche et d'une poignée.

Procédez ainsi :

- Placez le berceau (A) au gradin 3,
- Embrochez la pièce à rôtir en son centre, positionnez la pièce à égale distance des extrémités de la broche (B),
- Immobilisez la viande à l'aide des fourches (C),
- Fixez les fourches dans la viande avec les vis (D),
- Ajustez le tout sur le berceau, en encastrant bien le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte.



La poignée amovible en matière isolante permet d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson. Elle doit être retirée durant la cuisson.

Utilisez le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le berceau tournebroche au gradin 3.

# Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position des gradins en partant du bas.	Température (°C)	Préchauffage (min.)	Durée de la cuisson (min.)
<b>Pâtes</b>					
Lasagnes	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Gratin de pâtes	2.5	3	200	10	40-50
<b>Viande</b>					
Veau	1.7	3	200	10	85-90
Poulet	1.5	3	220	10	90-100
Canard	1.8	3	200	10	100-110
Lapin	2.0	3	200	10	70-80
Porc	2.1	3	200	10	70-80
Agneau	1.8	3	200	10	90-95
<b>Poisson</b>					
Maquereau	1.1	3	180-200	10	35-40
Denté	1.5	3	180-200	10	40-50
Truite en papillote	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Napolitaine	1.0	3	220	15	15-20
<b>Pâtisserie</b>					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tartes	1.1	3	180	15	30-35
Tartes salées	1.0	3	180	15	45-50
Gâteaux levés	1.0	3	165	15	35-40
<b>Cuisson au grill</b>					
Steaks de veau	1	4		5	15-20
Côtelettes	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Maquereaux	1	4		5	15-20
Croque-monsieur	n.° 4	4		5	5
<b>Cuisson au grill avec tournebroche</b>					
Veau à la broche		-		5	70-80
Poulet à la broche	2	-		5	70-80
<b>Cuisson au grill avec tournebrochettes</b> (uniquement sur certains modèles)					
Brochettes de viande	1,0	-		5	40-45
Brochettes de légumes	0,8	-		5	25-30

**NB:** les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Lorsque vous utilisez le grill, placez toujours la lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas.

---

# L'autodégraissage par catalyse

---

Sur certains modèles, les **parois intérieures** du four sont recouvertes d'un émail poreux appelé **émail catalytique**. Cet émail a pour propriété de détruire, sous l'effet de la chaleur, les corps gras qui y sont projetés. Pour que ce phénomène "d'oxydation" des graisses ait lieu, il faut que la température des parois soit **supérieure à 170°**.

La porosité de l'émail catalytique augmente la surface d'échange nécessaire à l'oxydation de ces graisses par catalyse.

**En fin de cuisson**, si les parois sont encore sales, continuez à faire fonctionner le four à vide et porte fermée en amenant le **sélecteur de température sur la valeur maximale**, pendant 60-90 minutes, selon le degré de salissure. Il est aussi possible d'aider à la disparition des projections alimentaires importantes avec un peu d'eau chaude et une **brosse souple**.

**Attention:** L'émail catalytique est résistant mais il faut toutefois **éviter**:

- de gratter l'émail avec des objets tranchants (un couteau par exemple)
- d'utiliser des détergents ou produits abrasifs.

En effet les propriétés autodégraissantes de cet émail s'en trouveraient irréversiblement détruites.

Cet émail est suffisamment résistant pour permettre le coulisement des différents accessoires (grande grille, lèchefrite, combiné tournebroche) sans détérioration de l'émail. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter si de légères traces blanches apparaissent sur les surfaces de frottement de ces accessoires.

QUELLECUISINIÈRE.COM

# QUE FAIRE SI ...

## ... votre four dégage beaucoup de fumée:

- vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée,
- vérifiez si la température affichée (si vous l'avez modifiée) n'est pas trop élevée,
- vérifiez si le degré de salissure de votre four nécessite un nettoyage: les déchets alimentaires qui se carbonisent peuvent provoquer un dégagement de fumée et d'odeur âcre.

## ... la ventilation du four se poursuit quand la cuisson est terminée:

- la ventilation s'arrête automatiquement quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

## Caractéristiques Techniques

### Dimensions utiles du four:

- largeur cm 43,5
- profondeur cm 43,5
- hauteur cm 31

### Volume utile du four:

litres 58

### Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

- largeur cm 46
- profondeur cm 42
- hauteur cm 8,5

### Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

### Brûleurs:

adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaquette signalétique



### 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 (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Vanaf de kolenkachel uit het verleden tot aan het digitaal koken van onze tijd heeft Scholtès gedurende 80 jaren geschiedenis het idee van "met de hand gemaakt" weten te behouden dat nog steeds zijn kenmerk en sterke punt is gebleven.

Leder product van Scholtès is het resultaat van de geslaagde combinatie van elegante vormgeving met onbetwistbare technologie, die bestaat uit prestatie en vernieuwing.

Deze handleiding is tot stand gekomen met de hoogst gewaardeerde medewerking van onze eigen eersteklas culinaire expert, Philippe Rogé, die deel uitmaakt van het team voor Research en Ontwikkeling van ons bedrijf.

U kunt in deze handleiding vele raadgevingen vinden, die wij u aanraden op te volgen, en die het mogelijk maken van de ervaring van onze chef te profiteren en zodoende met de bereiding altijd een perfect resultaat te bereiken.

De Gebruiksaanwijzing beschrijft op eenvoudige maar gedetailleerde wijze de functies waarvan het apparaat is voorzien. U vindt er bovendien nuttige tips voor het koken, die u helpen op de beste wijze van de mogelijkheden van de oven te genieten.

De Gebruiksaanwijzing handleiding bevat alle noodzakelijke informatie voor het installeren, de aansluiting, het onderhoud van het apparaat... en de aanbevelingen.

**Eet smakelijk met SCHOLTES**

# Inhoud

Belangrijk .....	50
Instructies voor het installeren .....	51-55
Kenmerken van de gaspitten en straalpijpen .....	55
De kookplaat .....	56
Gebruiksaanwijzingen .....	56
Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis .....	57
Het bedieningspaneel .....	58
De verschillende functies van het fornuis .....	58-59
Automatische reiniging door middel van katalyse .....	59
De accessoires .....	60
Tabellen combinatie gerechten/bereidingsfuncties .....	61
WAT TE DOEN ALS .....	62
Technische gegevens .....	62

QUELLECUISINIERE.COM



# Belangrijk

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen.

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 3 **Dit apparaat betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).**
- 4 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 5 Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyrene, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het potentieel gevaarlijk kan zijn.
- 6 Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
- 7 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- 8 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de geleiding.
- 9 Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- 10 Een veelpolige schakelaar moet worden aangebracht met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm.
- 11 Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meenvoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.
- 12 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de stroom van het apparaat af wanneer dit niet gebruikt wordt en sluit de gaskraan af.
- 13 Laat de ventilatie-openingen of warmte-afvoer vrij.
- 14 De voedingskabel van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In geval van schade of vervanging van de kabel moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde installateur wenden.
- 15 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is. Ieder ander gebruik (b.v. het verwarmen van het vertrek) moet als onjuist worden beschouwd en is dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van ieder elektrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels. In het bijzonder:
  - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten
  - gebruik het apparaat niet als u blootvoets bent
  - gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid
  - trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken
  - stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.)
  - door kinderen of onbekwame personen
- 17 Sluit altijd voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
- 18 Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het is aan te raden ook die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
- 19 Plaats geen wankele of vervormde pannen op de branders en kookplaten om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat men er niet tegen kan stoten.
- 20 Enkele delen van het fornuis, vooral de elektrische kookplaten, blijven na gebruik nog lang warm. Raak ze niet aan.
- 21 Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het fornuis als dit in gebruik is.
- 22 Als u kleine elektrische apparatuur gebruikt in de buurt van het kookvlak, let dan op dat de snoer ervan niet op de hete delen terecht komt.
- 23 Controleer altijd dat de knoppen in de positie "•/P/1" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 24 Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven deur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.
- 25 Gasfornuizen hebben, voor een goede werking, behoefte aan regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten, beschreven in de paragraaf betreffen het "Plaatsen", is voldaan.
- 26 De glazen dekplaat (aanwezig op enkele modellen) kan barsten bij oververhitting. Het is daarom belangrijk dat alle branders en kookplaten uit zijn voordat de dekplaat wordt gesloten.
- 27 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- 28 **Advansel:** Plasser aldri varme beholdere, varm mat og brennbart materiale inni matvarmerskuffen.
- 29 De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

# Instructies voor het installeren

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

**Belangrijk:** sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :

natuurlijk gas Categorie I2E+ voor België;

vloeibaar gas Categorie I3+ voor België;

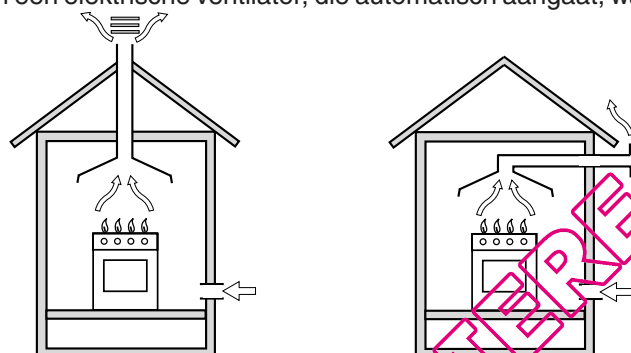
Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

## Het plaatsen

**Belangrijk:** dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België).

De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de verbrandingsrook. Dit kan door middel van een afzuigkap of door middel van een elektrische ventilator, die automatisch aangaat, wanneer men de apparatuur aanzet.



In open haard of vertakte rookpijp  
(aanwezig bij de kook apparaten)

Meteen naar buiten

- b) Het vertrek moet luchttoevoersystemen hebben, vereist voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die vereist wordt voor de normale verbranding moet minstens  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  zijn per kW geïnstalleerd vermogen. Het systeem kan realiseerd worden door direct lucht van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens  $100 \text{ cm}^2$  die niet per toeval verstopt kan raken (afb. A). Of, op een indirecte wijze door lucht te onttrekken vanaf aangrenzende vertrekken, die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten verbonden zijn en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het onroerend goed, of ruimtes met brandgevaar, of slaapkamers zijn (Afb. B).



Voorbeeld van een ventilatie

Vergroting van de  
opening voor verbrandings luchtgleuf tussen de deur en de vloer

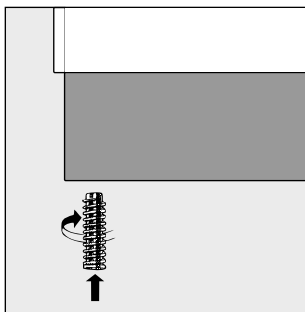
Afb. A

Afb. B

- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of de afzuigkap, indien aanwezig, op hoog te zetten.

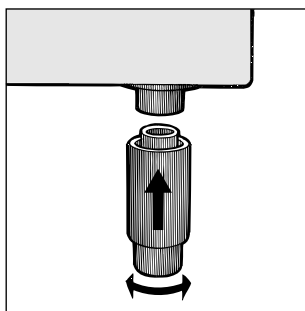
## Het nivelleren (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Om de keuken te kunnen nivelleren, moet u de regelingsvoetjes gebruiken. Indien dit nodig is, kan men deze voetjes in de daarvoor geschikte gaten vastschroeven. Deze bevinden zich in de hoeken van het onderstuk van het fornuis.



### Het monteren van de poten (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Bij het fornuis zijn poten inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.

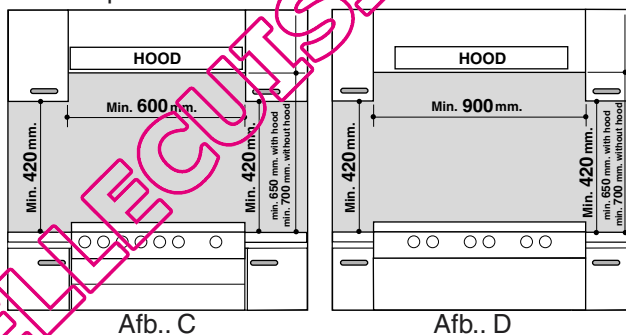


### Het installeren van de ingebouwde fornuizen

Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Voor een juiste installering van de fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

- De meubels die direct naast de kookplaat geplaatst zijn en hier boven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.
- De afzuigkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de vereisten die te vinden zijn in het instructie-boekje dat bij de afzuigkap hoort, maar in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.
- Als het kookvlak onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand tussen de twee minstens 700 mm (milimeter). De meubels naast de kap moeten minstens 420 mm van het kookvlak verwijderd zijn, zoals in Afb. C en D.

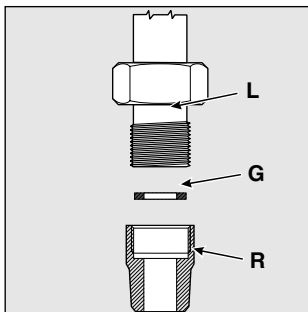


### Aansluiting gas

Sluit het fornuis aan op de gasleiding of -fles onder inachtneming van de normen NBN D04-002 en na te hebben gecontroleerd dat het fornuis voor het aanwezige type gas is afgeregeld. Als dit laatste niet overeenkomt moet men de aanwijzingen op volgen in de paragraaf "Aanpassing aan andere typen gas". De aansluiting moet worden uitgevoerd met een van de volgende middelen:

- een vaste leiding (normen NBN D51-003) of;
- een roestvrijstalen flexibele slang uit één stuk en met schroefverbindingstukken.

De gasleiding waarop het fornuis wordt aangesloten moet voorzien zijn van een gaskraan (met kenteken A.G.B. of gelijkwaardig) waar men gemakkelijk bij kan. Het fornuis is ingericht voor aardgas. Aan het uiteinde "L" van de aanvoerleiding is een verbindingstuk "R" gemonteerd met konische schroefdraad ISO7-1 (1/2 gas) en een afdichting "G". Deze afdichting mag men er niet afhalen. In het geval dat men de verbindingbuis of -slang moet vervangen of het om een andere reden eraf moet halen moet men het verbindingstuk "R" met behulp van een platte sleutel vasthouden en dan de moer van de metalen buis losdraaien. Op deze manier voorkomt men dat het verbindingstuk "R" meedraait en daardoor gaslekken kunnen veroorzaken bij moer "L". Men kan de gasaansluiting zowel links als rechts uitvoeren. Als men de aansluitingskant wil veranderen moet men de sluitmoer omdraaien en de afdichting vervangen. Deze is bijgeleverd.



### Aansluiting met een stijve buis met gedrade aansluitingen.

De aansluiting aan de gasleiding moet op zodanige wijze worden uitgevoerd dat het fornuis vrij staat.

Aansluiting met een roestvrije stalen buigzame buis aan een onafgebroken wand met gedrade aanhechtingen

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is gedraad: kegelvormig mannelijk 1/2 gas. Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de metalen slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

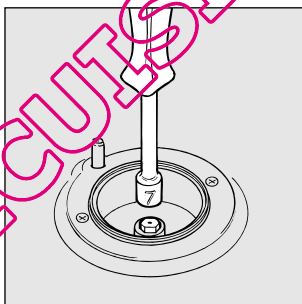
### Controle van de dichting

Als het fornuis geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

### Aanpassing van het kookvlak aan de verschillende types gas

Voor het aanpassen van het fornuis aan gas dat verschillend is van het gas waarvoor het gebruiksklaar is (aangegeven op het typeplaatje op de dekplaat) gaat u als volgt te werk:

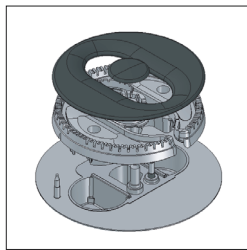
- a) vervang de reeds gemonteerde aansluiting "R" met de slangaanhechting in het zakje met accessoires van het fornuis en breng een nieuwe pakking "G" aan.
- b) Het vervangen van de straalpijpen van de branders van het kookvlak:
  - verwijder de roosters en de branders van het kookvlak.
  - schroef de straalpijpen los met een steeksleutel van 7mm (zie afb.) en vervang ze met die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en straalpijpen").



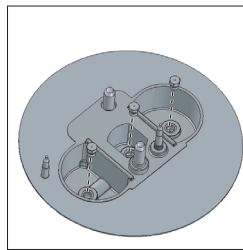
- ga voor het weer aanbrengen van de onderdelen op omgekeerde wijze terecht.
- c) Het regelen van de minimum stand van de branders:
    - zet het kraantje op minimum;
    - neem de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een regelmatige vlam heeft; **N.B.:** bij vloeibaar gas moet het kraantje geheel worden aangedraaid.
    - draai de knop snel van maximum naar minimum om te zien of de vlammen blijven branden.
  - d) Het regelen van de primaire lucht van de branders  
De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

### Het vervangen van de straalpijpjes van de brander met "onafhankelijke dubbele vlamkronen":

- verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee aparte delen (zie afb. E en afb.F);
- schroef de straalpijpjes los met een sleutel van 7mm. De binnenste vlamkroon heeft een straalpijpje, de buitenste heeft er twee (van dezelfde maat). Vervang de straalpijpjes met nieuwe die zijn aangepast aan het nieuwe type gas (zie tabel1).
- zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.



Afb. E



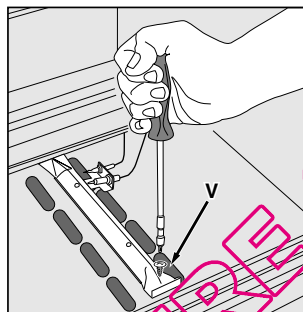
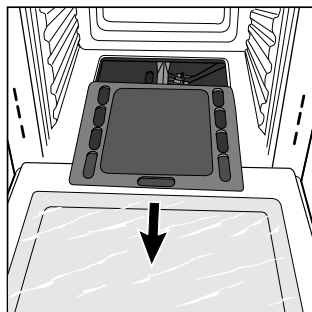
Afb. F

## Aanpassen aan verschillende soorten gas

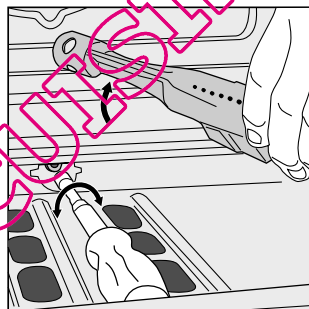
Voor het aanpassen van de oven aan een ander soort gas dan waarvoor hij gebruiksklaar is gemaakt (zie typeplaatje) gaat u als volgt te werk:

### a) Vervangen straalpijp ovenbrander

- open de oven deur
- verwijder de ovenbodem
- schroef de schroef van de ovenbrander los



- verwijder de ovenbrander nadat u de schroef "V" heeft losgeschroefd
- schroef de straalpijp van de ovenbrander los met de steeksleutel voor straalpijpen of een steeksleutel van 7 mm, en vervang hem met die geschikt is voor het nieuwe type gas (zie tabel 1).  
Wees vooral voorzichtig met de draden van de bougies en met de buizen van de thermo-elementen.
- ga voor het weer aanbrengen van de onderdelen op omgekeerde wijze terecht.

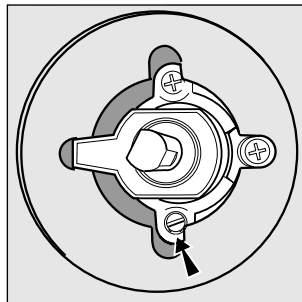
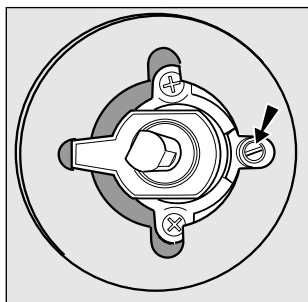


## Het instellen van de minimum stand van de gasbrander

### b) Regel de minimum stand van de ovenbrander.

- zet de knop op Min na hem eerst voor ongeveer 10 minuten op Max te hebben laten staan;
- verwijder de knop
- verwijder de schijf op het voorpaneel
- draai aan de regelschroeven aan de buitenkant van het staafje van de thermostaat totdat u een regelmatige kleine vlam krijgt (de vlam is zichtbaar door de gaten in de ovenbodem).

**N.B.:** bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd;



- Controleer nu of de brander niet uitgaat als u hem snel van **Max** naar **Min** draait of met het snel open en dicht doen van de oven deur

## Het regelen van de primaire lucht van de ovenbrander

De brander heeft geen enkele regulatie van de primaire lucht nodig.

### Belangrijk

Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken; u vindt dit in het zakje met de bijgeleverde straalpijpjes.

**N.B.:** als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is van wat is voorzien, moet op de toevoerbuus een drukregulator worden aangebracht die voldoet aan de plaatselijk geldende normen betreffende "regulatoren voor gekanaliseerd gas".

### Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- de hoofdzekering en uw huishoudapparatuur de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de voedingsinstallatie goed geaard is volgens de normen en voorschriften van de wet;
- de stekker of schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als de apparatuur eenmaal geïnstalleerd is.

**N.B.:** gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

## Kenmerken van de gaspitten en straalpijpen

Tabel 1

Branders	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Vloeibaar gas				Natuurlijk gas		
				By-pass 1/100 (mm)	Straal. 2/100 (mm)	Bereik* g/h		Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h	
						***	**		G20	G25
Nom.	Gered.									
Snel (Groot) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	332
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210
Hulp (Klein) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111
Drievoudige ring (TC)	130	3,25	1,50	63	91	236	232	133	309	360
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR)	30	0,90	0,40	30	44	65	64	74	86	100
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR) 2 straalpijpjes	130	4,10	1,30	63	70	298	293	110	390	454
Oven	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248	288
Spanning van voeding	Nominale (mbar)					28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)					20	25		15	15
	Maximum (mbar)					35	45		25	30

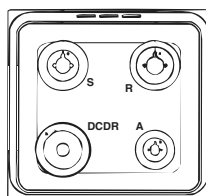
\* A 15°C en 1013 mbar-droog gas

\*\* P.C.S. du Propane = 50,37 MJ/Kg

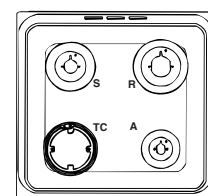
\*\*\* P.C.S. du Butane = 49,47 MJ/Kg

P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



CJ 32G W



CJ 22G W



# De kookplaat

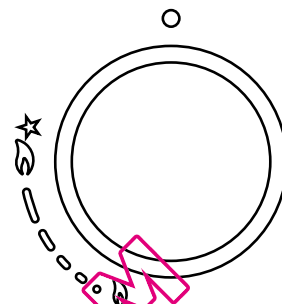
! Voor gebruik is het absoluut noodzakelijk om het plasticfolie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

## Branderregeling

**De branders zijn traploos instelbaar**, waardoor de vlam gemakkelijk aangepast kan worden aan de verschillende panddoorsneden en de verhittingswarmte **uiterst nauwkeurig** kan worden afgesteld.

De branders worden geregeld door de bedieningsknop tegelijk in te drukken en tegen de richting van de klok in te draaien tot het merkteken op de knop tegenover één van de volgende symbolen staat

- stip: uit
-  grote vlam: open
-  kleine vlam: sudderstand



De ontsteking van de branders van uw kookplaat is met éénknopsbediening. U drukt de bedieningsknop in en draait hem tegelijkertijd tegen de klok in: de vonk die zo wordt veroorzaakt steekt de brander aan. Nadat de brander aan is **houdt u de knop lang genoeg ingedrukt voor 3-4 seconden** zodat het veiligheidssysteem geactiveerd kan worden.

Als de vlammen per ongeluk uitgaan gedurende het koken, treedt het veiligheidssysteem in werking: de gastoevoer wordt automatisch stop gezet. De gastoevoer wordt automatisch stop gezet. De brander wordt weer aangestoken met dezelfde methode als hierboven aangegeven.

**N.B.:** als er geen stroom is kunt u de brander met een lucifer aansteken door de knop te draaien en genoeg druk uit te oefenen, zoals hierboven aangegeven.

**Belangrijk:** Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

**Belangrijk:** Voor het juiste gebruik van de brander met dubbele vlammenkring moet u nooit tegelijkertijd de interne kring op minimum en de externe kring op maximum zetten.

## Gebruiksaanwijzingen

- **De pannendragers** van de gas-of gemengde kookplaten **zijn niet geschikt** voor gebruik van pannen met een holle of bolle bodem.
- Toch raden wij aan altijd een brander te gebruiken die **past bij de afmetingen van de pan** (zie tabel) zodat de vlammen niet onder de pan uit steken: de vlammen moeten alleen de bodem van de pan verwarmen.
- **Plaats nooit wankele of vervormde pannen** op de branders of op de elektrische kookplaten teneinde ieder risico van per ongeluk overlopen te vermijden.
- Controleer altijd of de knoppen op de "●" positie staan als het apparaat niet in gebruik is.
- Zodra een vloeistof in de pan aan de kook is geraakt hoeft u hem slechts op de minimum verwarmingssterkte te zetten om te vermijden dat de inhoud van de pan overloopt.

Brander	∅ Diameter pan (cm)
Snel(R)	24 - 26
Half snel (S)	16 - 20
Hulpvlam (A)	10 - 14
Drievoudige ring (TC)	24 - 26
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR )	10 - 14
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR)	26 - 28

### N.B.

Bij de modellen met een reductie-roostertje moet dit alleen gebruikt worden op de hulppit als de doorsnede van de gebruikte pan minder is dan 12 cm.

# Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

**Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.** Voor een lange levensduur van het fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:

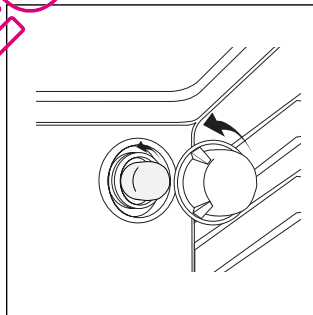
- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de geëmailleerde delen en de zelfreinigende panelen, indien aanwezig, worden met lauw water gewassen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de binnenkant van de oven wordt regelmatig met een warm sop gereinigd als hij nog lauw is, gespoeld en goed afgedroogd;
- de vlamverspreiders worden regelmatig in een warm sop gewassen en eventuele aangekorstte resten worden zorgvuldig verwijderd;
- Bij fornuizen met automatische ontsteking moet het uiteinde van het elektronische ontstekingsstelsel (D) zorgvuldig gereinigd worden en er moet op gelet worden dat de gaatjes van de vlamverspreiders niet verstopt zijn;
- roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met water en droog. Verwijder altijd geknoeid water;
- bij modellen van een glazen dekplaat wordt deze schoongehouden met warm water. Gebruik nooit grove doeken of schuurmiddelen.
- reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

**N.B.: sluit de dekplaat niet zolang de gasbranders of de elektrische kookplaten nog warm zijn. Verwijder eventuele vloeistoffen die zich op de dekplaat bevinden voordat u hem open doet.**

**Belangrijk:** controleer regelmatig de conditie van de gas slang en vervang hem zodra hij niet meer geheel in orde is; het is aan te bevelen de gas slang ieder jaar te vervangen.

## 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:
  - Voltage 230V
  - Vermogen 25W
  - Fitting E14
- Monteer het lampekopje en sluit de stroom weer aan.



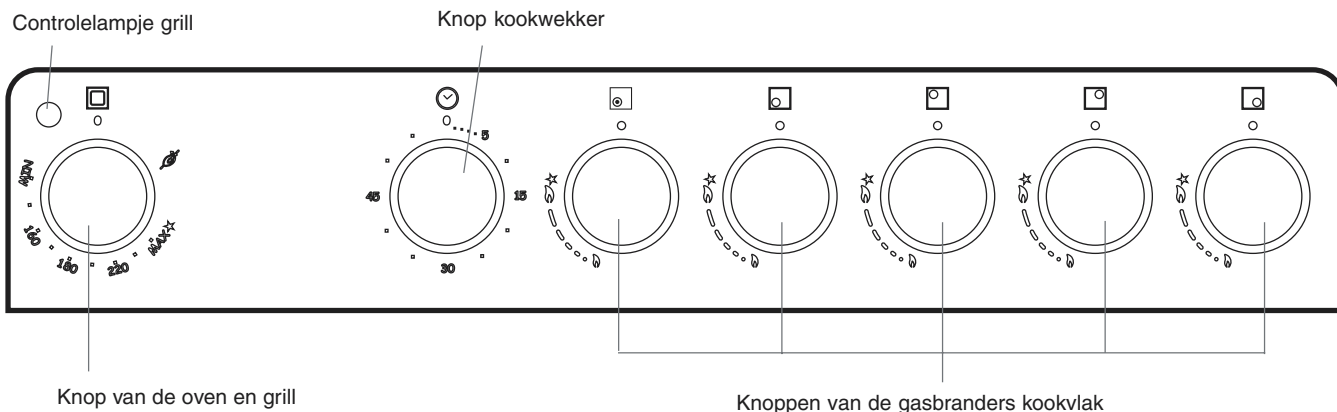
## Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraantje geblokkeerd raken of niet goed draaien. Het moet dan binnenin schoon gemaakt worden en gesmeerd.

**N.B.** Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.



# Het bedieningspaneel



## De verschillende functies van het fornuis

### Knop van oven en grill

Hiermee kiest u de verschillende functies van de oven en de temperatuur die het beste is voor het gerecht dat u gaat koken; op de knop zelf zijn de temperaturen aangegeven (tussen **Min** en **Max**).


Voor het aansteken van de oven houdt u een vlam of gasaansteker bij het get 'F'. Druk in e draai de ovenknop tegen de klok in tot op de **Max** stand.



Aangezien het fornuis voorzien is van een veiligheidsmechanisme moet u de knop voor ongeveer 4 seconden ingedrukt houden voor het doorlaten van het gas. (Voor de modellen met elektronische ontsteking zie betreffende paragraaf). U kiest de gewenste temperatuur door de waarde samen te laten vallen met het wijzertje op het voorpaneel; de complete reeks temperaturen vindt u hieronder:

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155	170	200	250			


De ingestelde temperatuur wordt automatisch bereikt en gelijkmatig gehouden door de thermostaat die door de knop wordt bediend.

Door de knop helemaal in te drukken en naar stand  te draaien zal de infrarood grill gaan werken, hiermee kan men etenswaren langer behandelen dan aangeraden, wat nuttig is voor te roosteren vleeswaren zoals ribblappen, worst en roast-beef.

**Belangrijke waarschuwing:** indien om een of andere reden de vlammen op de brander zich doven, moet men de branderknop sluiten en niet ontsteken voordat een minuut is verstreken.

**Belangrijk: houd bij het grillen de ovendeur dicht**

### Electronische ontsteking van de ovenbrander

Om de ovenbrander aan te steken moet men de knop met het symbool  indrukken, gelijktijdig drukt men ook de ovenknop helemaal naar binnen en draait deze tegen de klok in de positie **Max**.

**Zodra de ontsteking plaats heeft gevonden moet men de ontstekingsknop loslaten terwijl men de draaiknop nog ongeveer 6 sec ingedrukt houdt, zodat het gas erdoor kan stromen.**

Als er geen elektrische spanning is, dan kan men de oven met de hand ontsteken door de aanwijzingen in de paragraaf "De draaiknop voor de bediening van de oven en de grill" te volgen. De elektronische ontsteker moet niet voor meer dan 15 sec achtereenvolgens worden gebruikt. Als de oven dan nog niet aan is, moet men de pogingen even staken, het ovendeurtje

open zetten en minstens een minuut wachten voordat men opnieuw probeert de brander te ontsteken.

### **De knop van de kookwekker**

Voor het gebruik van de kookwekker windt u het klokje op door de knop geheel met de klok mee te draaien en dan, terugdraaiend, stelt u de gewenste tijd in door het wijzertje op het voorpaneel te laten samenvallen met het aantal in te stellen minuten.

### **Het controlelampje van de grill**

Dit gaat aan als een verwarmingselement van de oven gaat werken.

### **Belangrijk**

Gedurende het gebruik van de oven wordt de ovendeur warm: houd de kinderen op een afstand.

---

---

## **Automatische reiniging door middel van katalyse**

---

---

Sommige modellen zijn voorzien van **binnenwanden** van de oven die bekleed zijn met een poreuze laag die **katalytisch email** wordt genoemd.

Dit email bezit de eigenschap om als hij heet wordt de eventueel gespatte vetdeeltjes te vernietigen

Om dit proces van "oxydatie" van het vet op gang te zetten moet de temperatuur van de wanden **hoger dan 170° C** zijn.

De poreusheid van het katalytische email vergroot de oppervlakte die nodig is voor het oxyderen van de vetten door middel van katalyse.

Als aan **het einde van de kooktijd** etensrestjes aan de wanden blijven hangen, moet u de oven aan laten staan, leeg en met de ovendeur dicht, met de **keuzeknop van de temperatuur op maximum**, voor 60-90 minuten naar gelang de graad van vuilheid. Het verwijderen van hardnekkige etensresten kan versneld worden met behulp van warm water en een **zachte borstel**.

**Belangrijk:** Het katalytische email kan tegen een stootje, maar het is toch beter te **vermijden**:

- het email met een hard voorwerp te behandelen (b.v. een mes)
- wasmiddelen of schuurmiddelen te gebruiken.

In dit geval zouden de zelfreinigende eigenschappen van dit email voorgoed bedorven kunnen worden.

Het email is zo stevig dat het in- en uitschuiven van de verschillende accessoires (ovenrek, bakplaat, braadspit) geen enkele schade kan veroorzaken. U hoeft zich dus geen zorgen te maken als de plekken waar de accessoires in en uit schuiven witte strepen zouden gaan vertonen.

# De accessoires

De oven is voorzien van 5 inzethoogten (niveaus van 1 tot 5 van beneden naar boven genummerd) die afhangen van het soort gerecht dat u gaat bereiden.

De display vertoont de ovenstand die wordt aangeraden voor de beste resultaten.

## De lek/bakplaat

Wordt gebruikt:

- als **opzetvlak voor ovenschotels** op een enkel niveau en voor "au bain marie" op het 2° niveau.
- als **bakplaat** (gebak, brioches, beignets enz.) op het 2° niveau;
- als **lekplaat voor druipend vet en jus**, in combinatie met een rooster (vlees, vis enz.); in dit geval wordt hij altijd op het eerste niveau geplaatst;
- als **opzetvlak voor ovenschotels of als bakplaat** voor bereiden op meer niveaus; in dit geval wordt hij op het 1° niveau geplaatst.

Wij raden af de bakplaat op het 4° of 5° niveau te gebruiken.

## De roosters

Worden gebruikt:

- als opzetvlak voor ovenschotels voor bereiden op meer niveaus (3° hoogte voor bereiden op 2 niveau's en 3° en 5° hoogte voor bereiden op 3 niveaus);
- om vlees of vis op te leggen, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van jus; de rooster wordt op de 2° hoogte geplaatst;
- om diepvrieswaren op te leggen die ontdooid moeten worden, in combinatie met de lekplaat voor het opvangen van het water; in dit geval wordt hij op de 2° hoogte geplaatst.

## N.B.

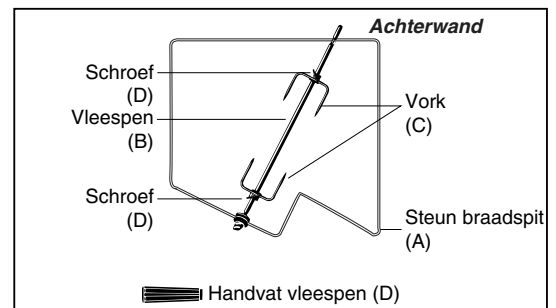
voor etenswaren van grote afmetingen (meer dan 8 kg.) wordt gebruik van de bakplaat aangeraden.

## Het braadspit

Het braadspit bestaat uit een steun, een vleespen en een handvat.

Ga als volgt te werk:

- Plaats de steun van het braadspit (A) op de 3° hoogte;
- steek de vleespen door het midden van het stuk vlees dat u gaat braden en het stuk vlees op gelijke afstand van de uiteinden van de vleespen (B);
- bevestig het vlees met de vorken (C);
- bevestig de vorken in het vlees met de schroeven (D);
- plaats de vleespen op de steun, met de punt van de vleespen in het gat dat zich in de achterwand van de oven bevindt.



Het handvat, dat van isolerend materiaal is gemaakt, zorgt ervoor dat u zich niet brandt als u het braadstuk uit de oven haalt. Gedurende de kooktijd moet het handvat eraf worden geschroefd.

Plaats een lekplaat op de 1ste verdieping van de oven voor het opvangen van jus en vet, en breng de steun van het braadspit aan op de 3° hoogte .

# Tabellen combinatie gerechten/ bereidingsfuncties

Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Temperatuur (°C)	Voorverwarmingstijd (min.)	Kooktijd (minuten)
<b>Pasta</b>					
Lasagna	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Gegratineerde ovenschotels	2.5	3	200	10	40-50
<b>Vlees</b>					
Kalfsvlees	1.7	3	200	10	85-90
Kip	1.5	3	220	10	90-100
Eend	1.8	3	200	10	100-110
Konijn	2.0	3	200	10	70-80
Varkensvlees	2.1	3	200	10	70-80
Lamsvlees	1.8	3	200	10	90-95
<b>Vis</b>					
Makreel	1.1	3	180-200	10	35-40
Zwaardvis	1.5	3	180-200	10	40-50
Forel	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1.0	3	220	15	15-20
<b>Taarten</b>					
Koekjes	0.5	3	180	15	30-35
Jamtaart	1.1	3	180	15	30-35
Quiche	1.0	3	180	15	45-50
Cake	1.0	3	165	15	35-40
<b>Koken onder de grill</b>					
Kalfsbiefstuk	1	4		5	15-20
Koteletten	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Makreel	1	4		5	15-20
Toast	n <sup>o</sup> 4	4		5	5
<b>Koken onder de grill met braadspit</b>					
Kalfsvlees aan het spit	1	-		5	70-80
Kip aan het spit	2	-		5	70-80
<b>Koken onder de grill met meervoudig braadspit</b> (slechts op enkele modellen aanwezig)					
Vlees aan het spit	1,0	-		5	40-45
Groenten aan het spit	0,8	-		5	25-30

**N.B.:** de kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. Als u de grill gebruikt moet de lekplaat altijd op de 1<sup>o</sup> verdieping van benedenaf staan.

# WAT TE DOEN ALS ...

## ... er veel rook uit de oven komt:

- controleer of de juiste functie is gekozen voor de soort bereiding die u wenst;
- controleer of de temperatuur die vertoond wordt (indien door de gebruiker veranderd) niet te hoog is;
- Kijk hoe vuil de oven is en maak hem eventueel schoon. achtergebleven etensrestjes die verkoold zijn kunnen rook en brandlucht veroorzaken.

## ... de ventilator van de oven blijft werken als de bereiding is afgelopen:

- De ventilator staat automatisch stil zodra de temperatuur in de oven voldoende is afgekoeld.

## Technische gegevens

### Afmetingen van de oven:

breedte 43,5 cm.  
diepte 43,5 cm.  
hoogte 31 cm.

### Inhoud van de oven:

58 liters

### Afmetingen van de lade:

breedte 46 cm.  
diepte 42 cm.  
hoogte 8,5 cm.

### Voltage en frequentie van de stroomvoorzorging:

zie typeplaatje

### Branders:

geschikt voor de soorten gas aangegeven op het typeplaatje



### Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- 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.
- 2002/96/EC

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Vom Kohlenherd vergangener Tage zu den modernen Geräten mit Digitalfunktion der heutigen Zeit: Die Firma Scholtès hat es in 80 Jahren Tätigkeit verstanden, eine Philosophie der "von Hand" gefertigten Gegenstände zu bewahren, die nach wie vor ihr bezeichnender Charakterzug und Pluspunkt ist.

Alle Produkte der Marke Scholtès bieten eine gelungene Verbindung von anspruchsvollem, eleganten Design und einem technologischen Gehalt, der unbestritten aus Leistung und Innovation besteht.

Dieses Dokument wurde unter wertvoller Mithilfe von Philippe Rogé hergestellt, einem kulinarischen Experten hohen Prestiges, der im Versuchsteam unserer Firma tätig ist.

Sie finden in dieser Bedienungsanleitung zahlreiche Hinweise; wir empfehlen Ihnen, sie zu befolgen, um völlig die Erfahrung unseres Chefs zu nutzen und so stets optimale Ergebnisse zu erzielen.

Die Bedienungsanleitung beschreibt detailliert die Funktionen, mit denen das Gerät ausgestattet ist. Sie finden hier außerdem kulinarische Ratschläge, die es Ihnen erlauben werden, die Leistungen dieses Backofens bestmöglichst zu nutzen.

Die Bedienungsanleitung enthält alle notwendigen Informationen zu Aufstellung, Anschluss und Instandhaltung des Gerätes sowie wichtige Empfehlungen.

**Viel Spaß beim Kochen mit SCHOLTES**

# Inhaltsverzeichnis

Hinweise .....	65
Installationsanweisungen .....	66-70
Merkmale der Brenner und Düsen .....	71
Das Kochfeld .....	72
Benutzungshinweise .....	72
Reinigung und Pflege des Gasherdes .....	73
Schalterblende .....	74
Die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes .....	74-75
Technische Merkmale .....	75
Zubehör .....	76
Zuordnungstabelle Gerichte/Garfunktionen .....	77
Automatische Reinigung mittels Katalyse .....	78
WAS TUN, WENN ... ..	78

QUELLECUISINTIERE.COM

# Hinweise

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten

- wenden Sie sich ausschließlich an unsere autorisierten Service-Stellen
- verlangen Sie, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden

- 1 Dieses Gerät wurde für den Gebrauch in Haushalten und den Einsatz professioneller Art konzipiert.**
- 2 Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild- der Matrikelnummer des Gerätes abgebildet sind.**
- 3 Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen 2 Unterschränke)**
- 4 Vor Gebrauch des Gerätes lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise bitte aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, des Gebrauchs und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.**
- 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 Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, denn sie stellen eine große Gefahrenquelle dar.
- Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Strom- und Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, 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 Fachmann zu Rate.
- Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungswiderstand von 3 mm oder höher vorgesehen werden.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- 13 Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft sein.**
- Das Versorgungskabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, oder sollte es ausgewechselt werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller beauftragte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Beheizung von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Die Verwendung eines jeden Elektro-Gerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
  - benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
  - verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
  - ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
  - setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
  - lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.
- Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers, oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
- Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
- Stellen Sie keine wackligen oder verformten Töpfe auf die Brenner und auf die Elektroplatten, um Unfälle durch Umkippen derselben zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf die Kochstelle, daß ein zufälliges Anstoßen vermieden wird.
- Einige Geräteteile, insbesondere die Elektroplatten, bleiben auch nach dem Ausschalten noch lange heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin ...) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Achten Sie bitte darauf, daß bei Benutzen von kleinen Elektrohaushaltsgeräten in Kochstellennähe das Versorgungskabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position "0"/"I" befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- 24 Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- 25 Gasgeräte benötigen eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, daß bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- Die Glasabdeckung (nur an einigen Modellen) kann bei Überhitzen springen, alle Brenner oder eventuelle Elektroplatten müssen demnach ausgeschaltet werden, bevor diese Abdeckung heruntergeklappt wird.
- Wenn Sie den Herd auf einen Sockel stellen, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunter rutschen kann.
- 28 Zur Beachtung:** Verwenden Sie das untere Fach auf keinen Fall als Lagerstätte für feuergefährliches Material.
- Die internen Flächen des Wärmefachs (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.



# Installationsanweisungen

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 Gerät vorgenommen werden.**

Die Geräte sind werkseitig ausgelegt (siehe Typenschild und Gastypenschild) für:

Erdgas Kategorie I2E+ für Belgien;

Flüssiggas Kategorie I3+ für Belgien;

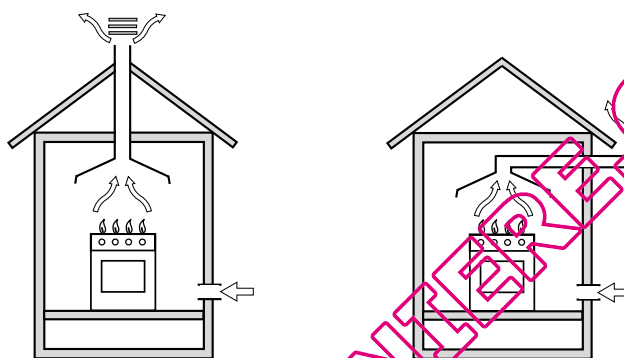
demnach erübrigt sich eine weitere Einstellung der Gasart.

## Vorschriftsgemäße Bedingungen

**Wichtig:** Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den geltenden Normenvorschriften NBN D51-003 und NBN D51-001 (für Belgien) installiert und in Betrieb genommen werden.

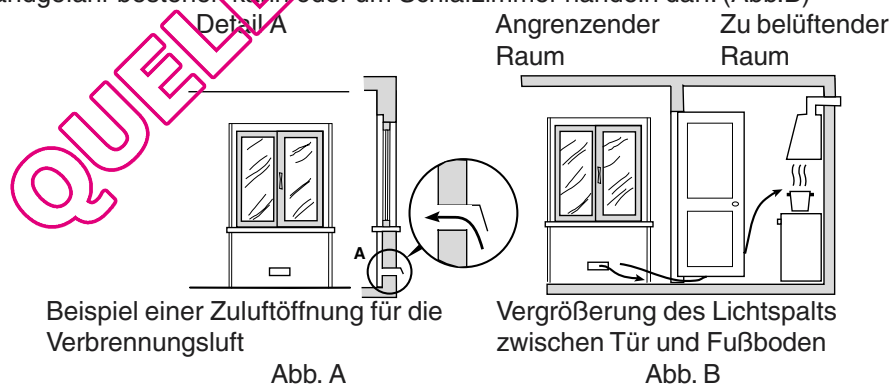
Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- a) Der Raum muß mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen .



In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen  
Direkt ins Freie  
(ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

- b) Der Raum muß mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten. Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens  $100 \text{ cm}^2$  verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muß, daß eine unbeabsichtigte Verstopfung vermieden wird (Abb.A), oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf. (Abb.B)



Beispiel einer Zuluftöffnung für die Verbrennungsluft

Abb. A

Angrenzender Raum Zu belüftender Raum

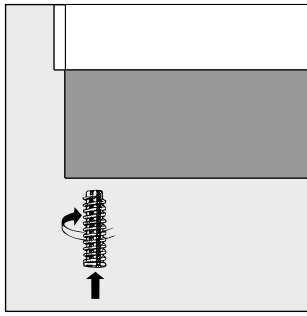
Vergrößerung des Lichtspalts zwischen Tür und Fußboden

Abb. B

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

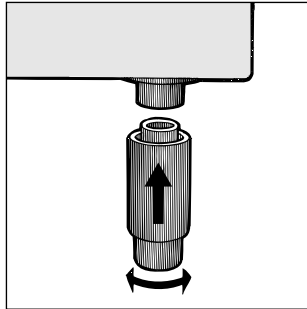
## Nivellieren (nur an einigen Modellen)

Zur Nivellierung des Gerätes verwenden Sie bitte die im Beipack mitgelieferten Regulierfüßchen, die bei Bedarf in ihre in den Bodenecken des Gerätes befindlichen Sitze einzuschrauben sind.



### Montage der FüÙe (nur an einigen Modellen)

Die mitgelieferten FüÙe sind unter dem Herdboden einzustecken.



### Installation des Herdes

Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Die mit der Rückwand des Herdes in Berührung stehende Wand muß aus nicht brennbarem Material sein. Während der Herd in Betrieb ist, kann die Rückwand desselben eine um **50°C** höhere Temperatur als die der Raumtemperatur erreichen. Um eine korrekte Installation des Herdes zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die der Kochmulde überschreiten, müssen einen Abstand von mindestens 600 mm vom Rand der Kochmulde aufweisen.
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden muß beim Anbringen desselben ein Abstand von mindestens 700 mm von der Kochmulde eingehalten werden. Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke müssen einen Abstand von mindestens 420 mm von der Kochmulde einhalten (Abb.C - Abb. D).

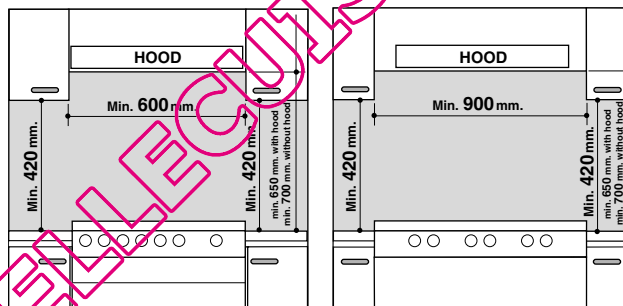


Abb. C

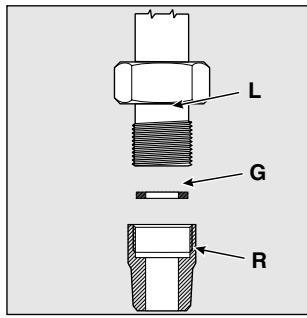
Abb. D

### Gasanschluß

Der Anschluß des Gasherdes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muß gemäß den Richtlinien NBN D04-002 durchgeführt werden und nur, nachdem man sich vergewissert hat, daß es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Andernfalls sind die im Absatz "Anpassung an die verschiedenen Gasarten" enthaltenen Anweisungen zu befolgen. Der Anschluß ist mittels eines:

- starren Rohres (Norm NBN D51-003) oder
- mittels eines einteiligen, und mit Anschlußverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (Marke A.G.B.) zu installieren. Der Gasherd ist für den Anschluß an eine Erdgasleitung ausgerüstet; am Ende "L" des Gasherd-Versorgungsrohres befindet sich ein konisches Gewindeanschlußstück "R" ISO7-1 (1/2 Gas) sowie eine Dichtung "G". Dieses Anschlußstück darf nicht abmontiert werden. Sollte sich ein Ersatz, oder eine Demontage des Anschlußrohres (Flexrohr oder starres Rohr) als erforderlich erweisen, muß das Anschlußstück "R" mittels eines Flachschlüssels an der Gasleitung blockiert werden, bevor Sie beginnen, die Schraubenmutter des Metallrohres zu lösen. Dies um ein Mitnehmen des Anschlußstückes "R" und demzufolge einen Gasverlust in Höhe der Schraubenmutter "L" zu vermeiden. Der Gasherd ist so ausgerüstet, daß er sowohl an seiner rechten als auch an seiner linken Seite an die Gasleitung angeschlossen werden kann. Zur Umrüstung des Anschlusses ist die Verschluß-Schraubenmutter zu versetzen und die Dichtung durch die mitgelieferte zu ersetzen.



### Anschluß mittels eines mit Anschluß-verschraubungen versehenen starren Rohres

Der Anschluß an die Gasleitung muß so vorgenommen werden, daß das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.

### Anschluß mittels eines einteiligen Schlauches

Den schon am Gerät vorhandenen Schlauchanschluß entfernen. Bei dem Anschlußstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylinderförmigen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Es sind ausschließlich Schläuche und Dichtungen zu verwenden, die den geltenden Normen entsprechen. Beim Verlegen dieser Schläuche muß darauf geachtet werden, daß sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Nach erfolgtem Anschluß vergewissern Sie sich, daß der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder eingeklemmt wird.

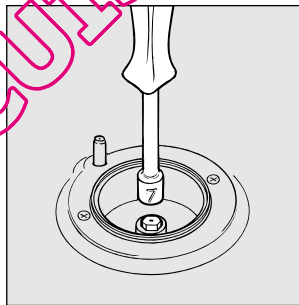
### Kontrolle auf Dichtheit

**Wichtig:** Nach fertiggestellter Installation die Dichtheit aller Anschlüsse überprüfen, wobei eine Seifenlösung und nie eine Flamme zu verwenden ist.

### Anpassungen an die verschiedenen Gasarten

Wird der Gasherd mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die er vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem auf der Abdeckung angebrachten Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

- a) das werkseitig installierte Anschlußstück "R" mit dem im Beipack "Zubehör" befindlichen Schlauchanschluß und einer entsprechenden, neuen Dichtung "G" ersetzen.
- b) Austausch der Kochflächen-Brennerdüsen:
  - Die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen.
  - Die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben (siehe Abb.), und durch die entsprechenden der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen.



- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
  - c) Brenner-Minimumeinstellung:
    - Drehen Sie den Brenner auf Klein;
    - ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
- NB.:** Bei Flüssiggasen muß die Einstellschraube ganz angezogen werden.
- Vergewissern Sie sich, daß bei Drehen des Reglerknopfes von Groß (Maximum) auf Klein (Minimum) die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- d) Einstellung der Brenner-Primärluft:  
An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

### Austausch der Düsen bei Brennern mit unabhängiger "Doppelflamme":

- Die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (siehe Abb.E und Abb.F);
- Die Düsen unter Zuhilfenahme eines 7 mm Steckschlüssels ausschrauben. Der innere Brenner verfügt über eine Düse, der äußere Brenner dagegen über zwei (derselben Abmessung). Tauschen Sie die Düsen gegen die für die neue Gasart geeigneten Düsen (siehe Tabelle 1) aus.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

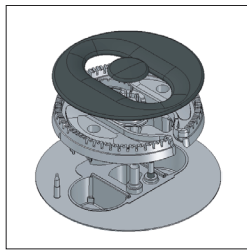


Abb. E

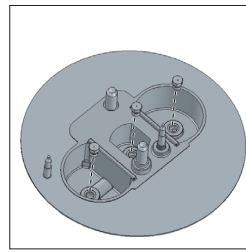


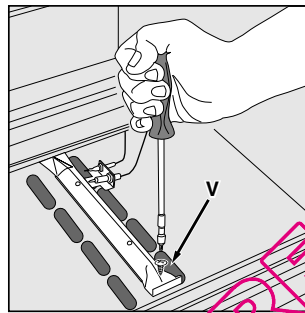
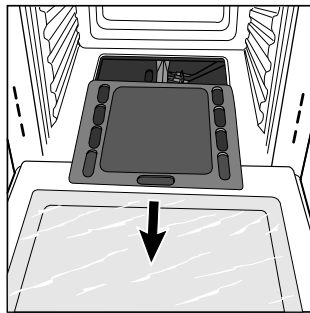
Abb. F

## Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird der Backofen auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die er vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

### a) Austausch der Backofenbrennerdüse:

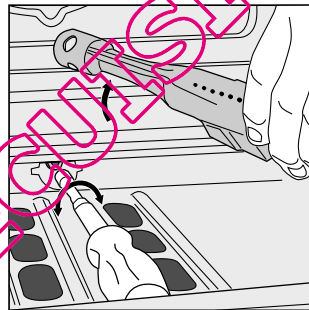
- Öffnen Sie die Backofentür ganz.
- Ziehen Sie den Backofenboden heraus.
- Schrauben Sie die Brenner-Befestigungsschraube aus.



- Nehmen Sie den Backofenbrenner ab (nach Abnahme der Schraube "V").
- Schrauben Sie hierauf die Düse des Backofenbrenners, unter Zuhilfenahme eines für Düsen geeigneten Steckschlüssels, bzw. eines 7 mm Steckschlüssels, ab und ersetzen Sie diese durch die Düse der neuen Gasart. (Siehe Tabelle 1).

**Achten Sie ganz besonders auf die Zündkerzendrähte sowie auf das Thermoelement.**

- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

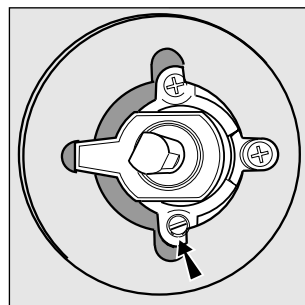
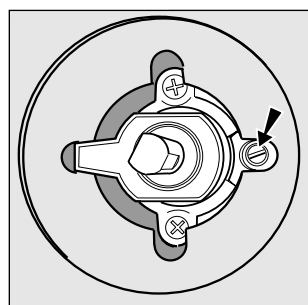


## Minimumeinstellung des Gasbackofenbrenners

### b) Drehen Sie den Backofenbrenner auf Minimum;

- drehen Sie den Reglerknopf demnach auf **Min**, nachdem Sie ihn für 10 Minuten auf Position **Max** haben brennen lassen;
- ziehen Sie den Reglerknopf ab;
- nehmen Sie die an der Frontblende befestigte Diskette ab;
- verstellen Sie nun die seitlich der Thermostatenstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird (die Flamme kann durch die Längslöcher des Backofenbodens überwacht werden);

**NB:** Bei Flüssiggasen muß die Einstellschraube ganz angezogen werden.



- Vergewissern Sie sich, daß bei raschem Drehen des Reglerknopfes von Groß (Maximum) auf Klein (Minimum) die Flamme des Brenners nicht erlischt.

### **Einstellung der Backofenbrenner-Primärluft**

Eine Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich.

### **Achtung**

Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

### **Anmerkung**

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muß am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen inländischen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

### **Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz**

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Bevor der Anschluß vorgenommen wird, vergewissern Sie sich, daß:

- das Druckminderventil und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Herd leicht zugänglich ist.

**N.B.:** Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Abzweigungen, da sich diese überhitzen oder Brand verursachen könnten.

QUELLECUISINTERIEUR.COM

# Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1

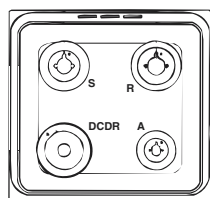
Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Flüssiggas			Erdgas		
		Nom.	Red.		Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h	
						***	**		G20	G25
Starkbrenner (Groß) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	332
Mittelstarker Brenner (Mittel) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210
Hilfsbrenner (Klein) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111
Dreiflammkranz (TC)	130	3,25	1,50	63	91	236	232	133	309	360
Doppelflammen (DCDR Innen)	30	0,90	0,40	30	44	65	64	74	86	100
Doppelflammen (DCDR Außen) 2 Düsen	130	4,10	1,30	63	70	298	293	110	390	454
Backofen	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248	288
Versorgungsdruck	Nominal (mbar)					28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)					20	25		15	15
	Maximum (mbar)					35	45		25	30

\* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas

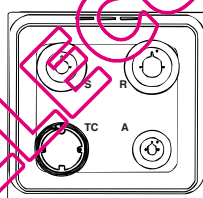
\*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Flüssiggas P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



CJ 32G W



CJ 22G W

# Das Kochfeld

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

## Betrieb der Gasbrenner für alle Gasarten

### Einstellung der Brenner

Durch die übergangslose Einstellung können die Brenner mühelos an die verschiedenen Topfdurchmesser und Heizvorgänge angepaßt werden.

Zur Einstellung der Brenner muß der Regler gedrückt und soweit entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht werden, daß die Markierung auf dem Regler folgenden Symbolen gegenüberliegt:

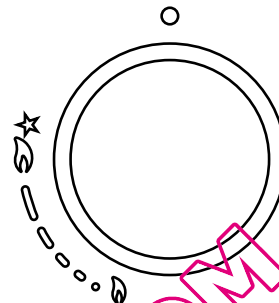
- schwarzer Punkt: Brenner aus



große Flamme: Brenner ein



kleine Flamme: Sparbetrieb



Die Zündung Ihrer Kochfeldbrenner erfolgt per "Einhandbedienung". Es genügt, auf den Schalterknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen: Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach Austreten der Flamme ist noch für ca. 3-4 Sekunden **ein ausreichender Druck** auf den Schalterknopf beizubehalten, bis die Zündung des Brenners, durch die die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung bewirkt wird, erfolgt. Sollte die Flamme während des Garvorgangs unbeabsichtigter Weise erlöschen, spricht die Sicherheitsvorrichtung an: Die Gaszufuhr wird automatisch unterbrochen. Zur erneuten Zündung des Brenners verfahren Sie genau so, wie oben geschildert.

**Anmerkung:** Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mittels eines Streichholzes gezündet werden. Drehen Sie hierzu den Schalterknopf und halten Sie ihn so wie oben bereits erwähnt noch für kurze Zeit gedrückt.

**Hinweis:** Sollte die Flamme unbeabsichtigt erlosche, drehen Sie den Schalterknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

**Hinweis:** Zum optimalen Einsatz des Brenners mit Doppelkrone sollte niemals gleichzeitig die Innenkrone auf Minimum und die Außenkrone auf Maximum eingestellt werden.

## Benutzungshinweise

- Die **Auflageroste** der kombinierten oder Vollgas-Kochfelder sind nicht für die Verwendung von **Gefäßen mit konkaven oder konvexen Böden** bestimmt.
- Dennoch empfehlen wir Ihnen, stets **einen Brenner zu benutzen, der optimal mit der Größe des Gefäßes übereinstimmt**, sodaß die Flamme nicht größer ist als der Boden, denn sie soll nur den Boden erhitzen.
- **Keine instabilen oder verformten Töpfe bzw. Pfannen** auf den Brennern oder Kochplatten erhitzen, denn sie können leicht umkippen.
- Stets darauf achten, daß die Bedienungsknöpfe auf der Position "O" stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Sobald eine Flüssigkeit im Topf zu kochen beginnt, eine niedrigere Stufe einstellen.

Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26
Doppelflammen (DCDR Innen)	10 - 14
Doppelflammen (DCDR Außen)	26 - 28

### Achtung

Einige Modelle sind mit einem Reduziererring bestückt. Verwenden Sie diesen nur für den Hilfsbrenner, und nur dann, wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser von unter 12 cm eingesetzt wird.

# Reinigung und Pflege des Gasherdes

**Vor jeder Reinigung und Pflege muß der Gasherd vom Stromnetz getrennt werden.** Um eine lange Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, daß :

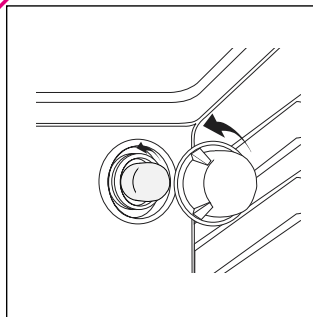
- **Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.**
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile mit lauwarmem Wasser, ohne Zusatz von Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- die Flammenkränze regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von Verkrustungen befreit werden; bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochflächen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden müssen, wobei zu kontrollieren ist, daß die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben können, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Wir empfehlen deshalb, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muß ebenfalls beseitigt werden.
- die mit Glasabdeckung versehenen Modelle mit lauwarmem Wasser zu reinigen und raue Tücher oder Scheuermittel zu vermeiden sind.
- reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

**NB: Die Glasabdeckung darf nicht heruntergeklappt werden, wenn die Gasflammen oder die Elektroplatten noch heiß sind. Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen.**

**Wichtig:** Kontrollieren Sie bitte regelmäßig die Beschaffenheit des Gasanschlußschlauches; sobald dieser eine Anomalie aufweisen sollte, ist er zu ersetzen. Es ist ratsam, ihn auf jeden Fall einmal im Jahr auszutauschen.

## Austausch der Lampe im Ofenraum

- Mit dem für den Anschluß des Ofens an die elektrische Anlage verwendeten allpoligen Schalter die Stromversorgung abschalten oder den Stecker, falls zugänglich, herausziehen.
- Die Glasabdeckung der Lampenfassung herausdrehen.
- Die Lampe herausschrauben und durch eine Lampe ersetzen, die hitzebeständig ist (300°C) und die folgende Eigenschaften aufweist:
  - Spannung 230V
  - Leistung 25W
  - Fassung E14
- Die Glasabdeckung wieder einsetzen und die Stromversorgung einschalten.



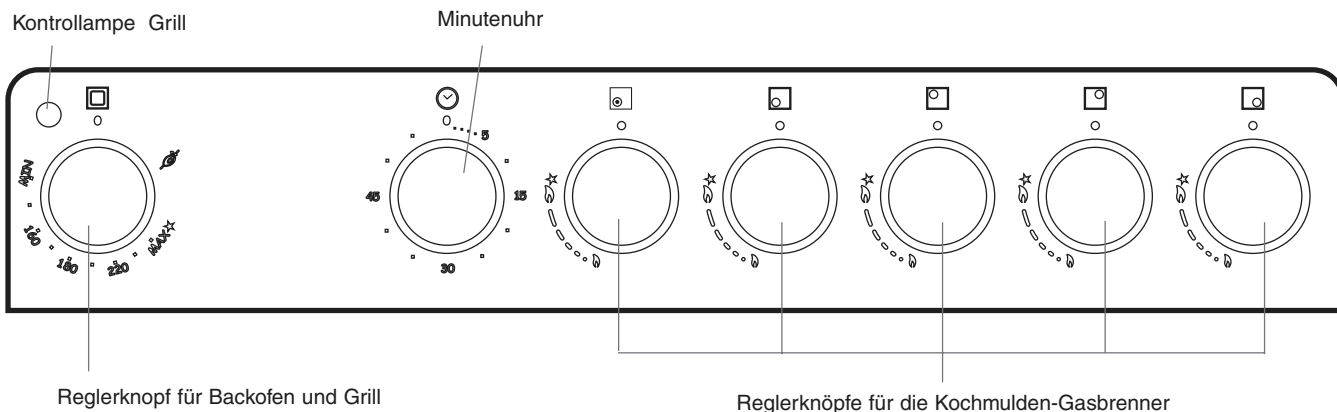
## Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn selbst auszuwechseln.

**NB:** Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.



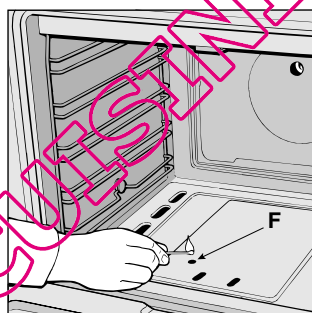
# Schalterblende



## Die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes

### Reglerknopf für Backofen und Grill

Hiermit können die verschiedenen Funktionen des Backofens eingestellt und die für die Speisen geeignetste Gartemperatur gewählt werden; die Temperaturen zwischen **Min.** und **Max.** sind auf dem Reglerknopf aufgedruckt. Zur Zündung des Backofen-Brenners verwenden Sie bitte einen Anzünder oder ein Streichholz, halten Sie diesen bzw. dieses an die Öffnung "F" und drehen Sie den Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf Position **Max.**



Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, demnach muß der Reglerknopf für ungefähr 4 Sekunden eingedrückt gehalten werden, um ein Durchströmen des Gases zu gewährleisten. (Für Geräte mit elektronischer Zündung siehe entsprechenden Absatz).

Die gewünschte Backofentemperatur wird eingestellt, indem man die angegebenen Heizwerte mit den auf der Bedienungsblende aufgedruckten Werten in Übereinstimmung bringt; die vollständige Temperaturskala ist nachstehend aufgeführt:

<b>Min</b>	•	<b>160</b>	•	<b>180</b>	•	<b>220</b>	<b>Max</b>
150	155	170	200	250			

Die gewählte Temperatur wird automatisch erreicht und durch den Thermostaten konstant beibehalten.

Durch Eindrücken des Reglerknopfes und Drehen desselben auf Position setzen Sie den Infrarot-Grill in Betrieb. Dieser eignet sich besonders für die Zubereitung von Braten, Koteletts, Bratwürsten, Roastbeef usw.

**Hinweis:** Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf bitte auf Position "Aus" und versuchen Sie ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von 1 Minute.

**Wichtig:** Grillen Sie bei geschlossener Backofentür

### Elektronische Zündung des Backofenbrenners

Zur **Zündung des Backofenbrenners** drücken Sie auf die mit dem Symbol gekennzeichnete Taste, drücken gleichzeitig den Backofen-Reglerknopf bis zum Anschlag ein und drehen diesen gegen den Uhrzeigersinn auf Position **Max.**

**Nach erfolgter Zündung lassen Sie die Zündtaste wieder frei, halten den Reglerknopf jedoch noch für ungefähr 6 Sekunden eingedrückt, um das Durchströmen des Gases zu ermöglichen**

Während eines eventuellen Stromausfalls kann der Backofen auch manuell gezündet werden. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen des Abschnitts "Reglerknopf für Backofen und Grill". Die Taste der elektronischen Backofenbrenner-

Zündvorrichtung darf für nicht länger als 15 Sekunden eingedrückt gehalten bleiben. Sollte der Brenner nach Verstreichen dieser 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie die Taste wieder frei, öffnen die Backofentür und versuchen Sie ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens einer Minute.

### Minutenuhr

Zum Einstellen der Minutenuhr muß das Läutewerk erst aufgezogen werden, indem der Knopf im Uhrzeigersinn fast einmal um sich selbst gedreht wird; dann durch Zurückdrehen die gewünschte Zeit einstellen; die Zahl der eingestellten Minuten muß mit dem auf der Blende aufgezeichneten Bezugspunkt übereinstimmen.

### Grill-Kontrolleuchte

Diese schaltet sich ein, sobald irgendein Backofen-Heizelement in Betrieb gesetzt wird.

### Achtung

Bei eingeschaltetem Backofen könnte die Tür sehr heiß werden, demnach sollten Kinder ferngehalten werden.

---

---

## Technische Merkmale

---

---

### Nutzabmessungen des Backofens :

Breite cm 43,5

Tiefe cm 43,5

Höhe cm 31

### Nutvolumen des Backofens:

Liter 58

### Nutzabmessungen des Geschirrwagens:

Breite cm 46

Tiefe cm 42

Höhe cm 8,5

### Versorgungsspannung und -frequenz:

siehe Typenschild

### Brenner:

einstellbar auf alle auf dem Typenschild genannten Gasarten



### Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/EWG vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/EC

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

# Zubehör

Der Backofen verfügt über 5 Ebenen zum Einschieben der Gerichte (Einschubleisten von 1 bis 5, von unten nach oben nummeriert), je nach dem gewünschten Garvorgang.

Auf dem Display wird die für ein optimales Garergebnis empfohlene Einschubhöhe angezeigt.

## Die Fettpfanne bzw. das Backblech

Sie wird verwendet

- als **Auflagefläche für Back/Bratbehältnisse jeder Art** bei allen Garvorgängen auf einer Ebene, und zum Garen im Wasserbad auf Einschubhöhe 2,
- als **Auflagefläche für Speisen** (Kuchen, Torten, Gebäck usw.) auf Einschubhöhe 2,
- als **Auffangschale für Fleischsäfte und Fett**, wenn der Backrost benutzt wird (Fleisch, Fisch usw.); in diesem Fall immer auf Einschubhöhe 1 positionieren.
- als Auflagefläche für **Back/Bratbehältnisse oder Speisen** beim Garen auf mehreren Ebenen; in diesem Fall auf Einschubhöhe 1 positionieren.

Wir raten davon ab, die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 4 und 5 zu benutzen.

## Die Backofenroste

Sie werden verwendet:

- als Auflagefläche für Back/Bratgefäße beim Garen auf mehreren Ebenen (Einschubhöhe 3 zum Garen auf zwei Ebenen und Einschubhöhe 3 und 5 beim Garen auf 3 Ebenen)
- als Auflagefläche für Fleisch und Fisch, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der austretenden Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Backofenrost auf Ebene 2 eingeschoben.
- als Auflagefläche für aufzutauende Nahrungsmittel, kombiniert mit der Fettpfanne zum Auffangen der Flüssigkeit; in diesem Fall wird der Backofenrost auf Ebene 2 eingeschoben.

## ANMERKUNG

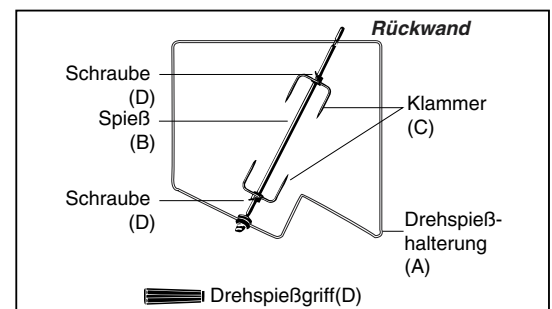
Zum Garen großer Speiseportionen (mehr als 8 kg Gewicht) empfehlen wir, die Fettpfanne zu benutzen.

## Der Drehspeiß

Der Drehspeiß besteht aus einer Halterung, dem Speiß und einem Griff.

Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Schieben Sie die Halterung des Drehspeißes (A) auf Einschubhöhe 3 ein;
- Speißen Sie den Drehspeiß in die Mitte des zu bratenden Fleisches und positionieren Sie das Fleisch an einer Stelle, die gleichweit vom Ende des Speißes (B) entfernt ist;
- Befestigen Sie das Fleisch mithilfe der Klammern (C);
- Befestigen Sie die Klammern im Fleisch mit den Schrauben (D);
- Setzen Sie die Bratspeißhalterung ein, und klemmen Sie das hintere Ende des Speißes in das Loch, das sich auf der Rückwand des Backofens befindet.



Der verlängerbare Griff aus Isoliermaterial schützt beim Herausnehmen des Grillgutes vor Verbrennungen. Während des Garvorgangs muss der Griff abgeschraubt sein.

Schieben Sie zum Auffangen des Fleischsaftes die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1, und die Drehspeißhalterung auf Einschubhöhe 3.

# Zuordnungstabelle Gerichte/ Garfunktionen

Gerichte	Gewicht (kg)	Einschub-Höhe von unten	Temperatur (°C)	Vorheizdauer (Minuten)	Garzeit (Minuten)
<b>Nudelgerichte</b>					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Überbackene Nudeln	2.5	3	200	10	40-50
<b>Fleisch</b>					
Kalb	1.7	3	200	10	85-90
Hähnchen	1.5	3	220	10	90-100
Ente	1.8	3	200	10	100-110
Kaninchen	2.0	3	200	10	70-80
Schwein	2.1	3	200	10	70-80
Lamm	1.8	3	200	10	90-95
<b>Fisch</b>					
Makrelen	1.1	3	180-200	10	35-40
Zahnbrasse	1.5	3	180-200	10	40-50
Seezunge in Silberfolie	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Pizza Napoli	1.0	3	220	15	15-20
<b>Torten</b>					
Kleingebäck	0.5	3	180	15	30-35
Mürbeteigkuchen	1.1	3	180	15	30-35
Quiche	1.0	3	180	15	45-50
Hefekuchen	1.0	3	165	15	35-40
<b>Grillen</b>					
Kalbsteaks	1	4		5	15-20
Koteletts	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Makrelen	1	4		5	15-20
Toasts	n.° 4	4		5	5
<b>Grillen am Spieß</b>					
Kalbfleisch am Spieß	1	-		5	70-80
Hähnchen am Spieß	2	-		5	70-80
<b>Grillen am Multispieß</b> (nur an einigen Modellen)					
Fleischspieße	1,0	-		5	40-45
Gemüsespieße	0,8	-		5	25-30

**NB:** Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

---

---

# Automatische Reinigung mittels Katalyse

---

---

Bei einigen Modellen sind die **Innenwände** des Ofens mit porösem Email versehen, welches als **katalytisches Email** bezeichnet wird.

Dieses Email hat die Eigenschaft, unter Hitzeeinwirkung Fettspritzer auf den Ofeninnenwänden zu beseitigen. Damit dieses Phänomen der "Fettoxidation" stattfinden kann, muss die Temperatur der Ofenwände **über 170°** liegen.

Durch die Porosität des katalytischen Emails wird die Wärmeübergangsfläche vergrößert, welche für die Oxidation der Fette mittels Katalyse nötig ist.

Sollten die Innenwände des Ofens **bei Ende des Garvorgangs** immer noch schmutzig sein, lassen Sie den leeren Ofen bei geschlossener Tür eingeschaltet und stellen Sie den **Temperatur-Wählknopf** für etwa 60-90 Minuten, je nach Verschmutzungsgrad, **auf die Höchsthöhe**. Sie können die Beseitigung größerer Speisereste beschleunigen, indem Sie mit ein wenig warmen Wasser und einer weichen Bürste nachhelfen.

**Wichtig:** Katalytisches Email ist widerstandsfähig, jedoch sollten Sie Folgendes **vermeiden**:

- das Verkratzen des Emails mit scharfen Gegenständen (beispielsweise einem Messer)
- die Verwendung scharfer Spül- oder Scheuermittel.

Die selbstreinigenden Eigenschaften des Emails würden dadurch unwiderruflich beeinträchtigt.

Diese Emailbeschichtung ist so widerstandsfähig, dass sie dem Darübergleiten der verschiedenen Zubehörteile (großer Backrost, Fettpfanne, Bratspieß-Satz) standhält, ohne dadurch beschädigt zu werden. Es ist kein Grund zur Besorgnis, wenn die Gleitflächen dieser Zubehörteile weiße Streifen aufweisen.

---

---

## WAS TUN, WENN ...

---

---

### ... aus Ihrem Backofen starker Rauch austritt:

- Überprüfen Sie, dass die geeignete Funktion bezüglich des gewünschten Garvorgangs gewählt wurde;
- Überprüfen Sie, dass die angezeigte Temperatur (falls sie vom Benutzer verändert wurde) nicht zu hoch ist.
- Prüfen Sie, ob sich im Backofen übermäßiger Schmutz befindet und ziehen Sie eventuell eine Reinigung in Betracht: Lebensmittelrückstände können, sobald sie verkohlen, Rauch und scharfe Gerüche freisetzen.

### ... das Gebläse in Betrieb bleibt, nachdem der Garvorgang beendet ist:

- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus, wenn die Innentemperatur des Backofens genügend gesunken ist.

QUELLECUISINIÈRE.COM