



90

Cuisinière électrique avec table de cuisson en céramique

Instructions d'utilisation et d'installation

Elektrisch fornuis met keramische kookplaat

Gebruiks- en installatiehandleiding

U104341 - 02

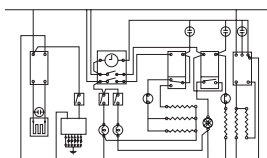
Falcon *Professional* CLASSIC **toledo**

FR **BE**

Français

NL **BE**

Nederlands



Fiche technique
Technische gegevens

Français

Sécurité avant tout	4
La table de cuisson	4
Gril	6
Fours	6
Horloge	6
Cuisson avec minuterie	8
Grilles de four	8
Handyrack	9
Grilles du four haut	9
Eclairage de four	9
Nettoyage de la cuisinière	9
Déplacement de la cuisinière	11
Dépannage	11
Consignes générales de sécurité	12
Entretien et pièces de rechange	14
Installation	15
Notice d'entretien	18
Fiche technique	22
Schéma de câblage	43

Sécurité avant tout

Ne posez aucun objet lourd sur la cuisinière. Même si la surface en céramique est très résistante, un impact violent ou un objet contondant tombant accidentellement dessus risque de la fissurer. Dès qu'une fissure est visible sur la surface, mettez **immédiatement** la cuisinière hors tension et faites-la réparer. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

La cuisinière est chaude pendant et après l'utilisation. Il importe donc de faire preuve de vigilance en présence d'enfants en bas âge. Si les plus jeunes enfants de votre famille viennent dans la cuisine, il est fortement recommandé de ne les laisser sans surveillance à aucun moment.

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière électrique, nous vous conseillons de lire les pages 67-69. Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière.

Alimentation électrique en marche

Vérifiez que l'alimentation électrique est en marche.

Odeur de neuf

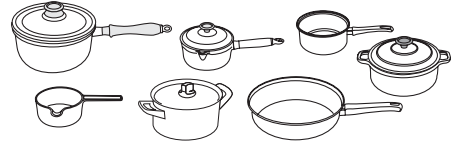
Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Illustrations

Les présentes instructions couvrent une gamme de modèles différents. Les boutons de commande et les schémas du panneau de commande diffèrent pour chaque modèle. Certaines illustrations peuvent comporter quelques variations par rapport à votre cuisinière. Nous espérons toutefois que les fonctions sont présentées clairement.

La table de cuisson

Lorsque vous cuisinez sur une table de cuisson en céramique, il est *très* important d'utiliser des casseroles adaptées...



Veillez à utiliser uniquement des casseroles conçues pour les tables de cuisson en céramique.

Il est conseillé d'utiliser des casseroles en acier inoxydable et en émail car les casseroles à fond en cuivre ou en aluminium laissent des marques difficiles à faire disparaître sur la table de cuisson.

Les plats de cuisson en vitrocéramique ne conviennent pas du fait de leur faible conductivité.

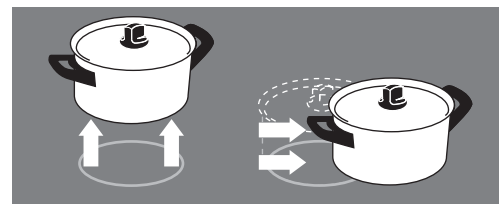
Utilisez des casseroles à fond épais, lisse et plat. Ceci permet un transfert de chaleur maximal de la table de cuisson à la casserole, d'où une cuisson plus rapide et plus économique.

N'utilisez jamais de Wok à fond rond, même avec un support.

Les casseroles les mieux adaptées sont celles qui sont très légèrement arrondies lorsqu'elles sont froides. En plaçant une règle sur le fond de ces casseroles, on peut constater que sa surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et le fond entier du récipient de cuisson touche la surface de cuisson.

Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit propre et sec pour éviter que des résidus d'aliments ne brûlent et n'attachent sur le panneau de la table de cuisson. Ceci permet également d'éviter les éraflures et les dépôts (tels que les particules de calcaire).

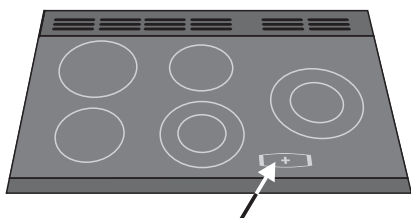
Veillez à toujours utiliser des récipients de la même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson. L'utilisation de récipients plus petits entraîne une perte de chaleur et en cas de débordement, le contenu du récipient attachera à la surface de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.



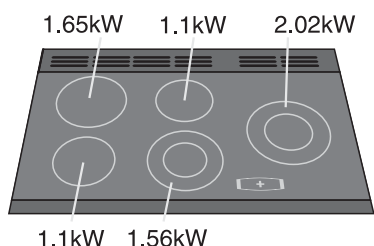
POSITION CORRECTE

POSITION INCORRECTE

Veillez à toujours soulever les récipients pour les retirer de la surface de cuisson car le faire glisser risque d'entraîner des marques et des éraflures. Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient de la surface de cuisson.



Un voyant correspond à chaque zone de la table de cuisson. Ce voyant s'allume lorsqu'une commande est mise en marche et il reste allumé tant que la surface n'est pas refroidie. Prenez toujours garde lorsque vous touchez la cuisinière car même éteinte, elle peut être encore très chaude.

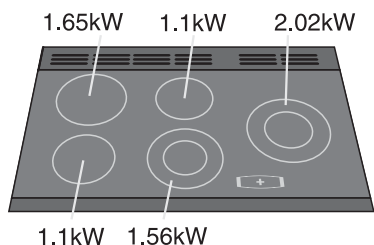


Les capacités des surfaces de cuisson sont indiquées dans le schéma ci-dessus.

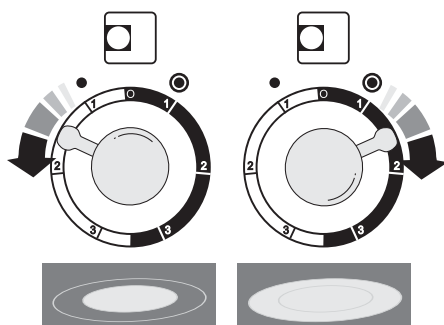
Généralités

Même si la surface en céramique est très résistante, un impact violent ou un objet contondant (une salière, par exemple) tombant accidentellement dessus risque de la fissurer. Si la surface du chauffe-plats est fissurée, mettez **immédiatement** la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.



Les parties où figurent deux cercles concentriques comportent un élément interne et un élément externe. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour chauffer toute la surface lorsque vous utilisez de grands récipients de cuisson. Pour les petits récipients, tournez dans l'autre sens afin de chauffer la partie intérieure.



Ne cuisez **jamais** d'aliment directement sur la surface de cuisson.

Le type de récipient de cuisson utilisé et la quantité d'aliments ont une incidence sur le réglage requis. Pour les quantités d'aliments importantes, utilisez un réglage plus élevé.

Nettoyez la surface après chaque utilisation pour éviter les rayures et la formation de taches.

Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson, il se peut que la surface de la table utilisée s'allume et s'éteigne. Ceci est dû à un dispositif de sécurité servant à limiter la température de la table de cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal, surtout en présence de températures élevées. Toutefois, si cela se produit fréquemment avec un récipient de cuisson particulier, cela peut venir du fait que celui-ci ne convient pas à une table de cuisson en céramique car il est trop petit ou est doté d'un fond trop irrégulier.

La table de cuisson est susceptible d'être endommagée de façon permanente si du sucre est renversé sur la surface. Veillez donc à tout de suite nettoyer soigneusement l'endroit souillé. N'attendez jamais que le sucre renversé ne sèche avant d'essayer de le retirer.

Si du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre, des objets en aluminium ou en plastique ont fondu accidentellement sur la surface de la table de cuisson, retirez-les immédiatement de la partie chaude de la table à l'aide d'un racleur afin d'éviter d'abîmer la surface. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière »

Ne coupez **jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson.

Ne cuisez **jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson sans les mettre au préalable dans un récipient ou un ustensile de cuisson.

N'utilisez **jamais** la cuisinière comme plan de travail.

Ne faites **jamais** glisser d'ustensiles sur la surface de cuisson.

Ne placez **jamais** rien entre le fond du récipient de cuisson et la table de cuisson (par exemple une plaque d'amiante, une feuille de papier aluminium ou un support de Wok).

Ne laissez **jamais** d'ustensiles, d'aliments ou de produits combustibles sur la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas en marche (par exemple un torchon ou une poêle à frire contenant de l'huile).

Ne placez **jamais** de plastique, de feuille de papier aluminium ou de récipients en plastique sur la table de cuisson.

Ne laissez **jamais** aucune partie de la table de cuisson allumée si vous ne l'utilisez pas pour cuire des aliments.

Ne placez **jamais** de grande bassine à confiture ou de poissonnière sur deux surfaces chauffantes.

Ne placez **jamais** d'ustensiles recouvrant seulement en partie une surface chauffante. Veillez à toujours placer les ustensiles bien au centre d'une surface de la cuisinière.

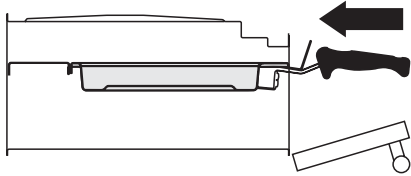
N'autorisez **jamais** quiconque à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.

Français

Gril

Attention : Des parties accessibles risquent d'être chaudes pendant le fonctionnement du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.

Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite du gril, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Veillez à ce que la lèchefrite soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière.



Le gril a deux éléments chauffants, qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.

Tournez le bouton pour le mettre sur la position 3.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Tournez le bouton pour régler le gril.

Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril.

Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril.

Fours

L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

Un ventilateur de refroidissement se met en marche dès l'allumage du four. Le ventilateur continue de fonctionner pendant que le four (gril) est allumé et pendant environ 10 minutes après qu'il a été éteint. Le ventilateur peut s'allumer et s'éteindre lorsque le four est réglé sur basses températures. Ne jamais mettre la cuisinière hors tension avant l'arrêt du ventilateur.

Les deux fours sont des fours ventilés. Le ventilateur brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi un transfert de chaleur plus rapide pour la cuisson des aliments.

Avant la première utilisation du four, faites fonctionner le four à 200°C pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

Mettez le bouton de commande du four sur la température requise. Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson. Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Les deux fours peuvent être réglés sur la position « ventilateur seulement » (*). Le ventilateur brasse l'air à l'intérieur du four, mais l'élément chauffant n'est pas en

marche. Ce réglage est utile pour décongeler des produits congelés.

Les poulets entiers ou les rôtis doivent être décongelés au réfrigérateur. Ne décongelez pas les aliments dans un four tiède ou à côté d'un four chaud.

Veillez à ce que les grilles intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de permettre la circulation de l'air chaud.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 325 mm x 305 mm pour le four principal et de 230 mm x 320 mm pour le four haut.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

Laissez toujours un «doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

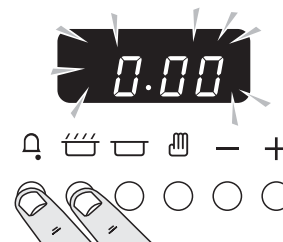
Les panneaux internes Cook & Clean (autonettoyants) dans le four principal (voir la section «**Nettoyage de la cuisinière**») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.

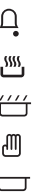
Horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre les fours. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

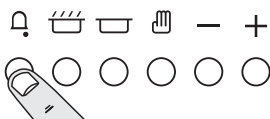
Réglage de l'heure



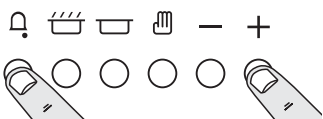
Appuyez sans relâcher, comme indiqué. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Si vous faites une erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.



Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



Appuyez sur (🕒) sans relâcher. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure de cuisson requise.



Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur (🕒) et annuler le signal sonore en appuyant sur (🕒).

Mise en marche et arrêt automatiques du four

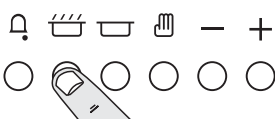
Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.

Le «temps de cuisson», c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

« L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

Appuyez sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du «temps de cuisson».

Appuyez ensuite sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de «l'heure d'arrêt».

AUTO sera affiché.

Réglez le four sur la température requise. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. **METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION ARRÊT (OFF)**, puis appuyez une fois sur (🕒) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (🕒) pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, **METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0**, puis appuyez deux fois sur (🕒) pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

Lorsqu'on annule un réglage automatique, tout temps de cuisson déjà réglé doit être remis sur 0.00 avant que l'on puisse revenir au fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton (🕒).

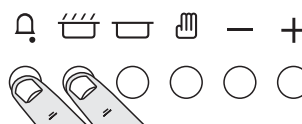
Fonctions spéciales de l'horloge

Fonction de verrouillage

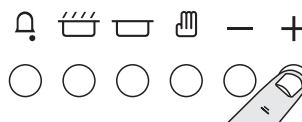
Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l'horloge fonctionne comme de coutume mais le four est verrouillé et ne peut s'allumer. De cette façon, s'il arrivait à votre enfant de sélectionner un programme de cuisson, la mise en route du programme ne serait pas activée et le four ne s'allumerait pas.

Mise en marche de la fonction de verrouillage

Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.



Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie (🕒) et Temps de cuisson (🕒) pendant 8 secondes environ. « On » ([Marche]) sera affiché.



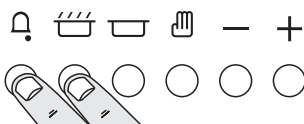
Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole de clé (🔑) et « Of » ([Arrêt]) s'affichent. Relâchez les boutons.

Français

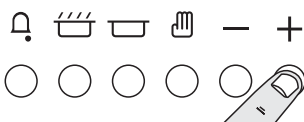


A présent, les fonctions de commande du four sont verrouillées. Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure et le symbole de la clé.

Arrêt de la fonction de verrouillage



Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie (🕒) et Temps de cuisson (🍳) pendant 8 secondes environ. « Of » ([Arrêt]) sera affiché.



Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole de clé (🔑) disparaît et « On » ([Marche]) s'affiche. Relâchez les boutons.

Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure.

A présent, les fonctions de commande du four et de l'horloge peuvent être utilisées normalement.

Cuisson avec minuterie

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l'arrêt automatiques d'un ou des deux fours. L'heure de mise en marche et d'arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

Si vous voulez mettre en marche l'un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le(s) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à n'importe quel moment des 24 heures qui suivent.

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Évitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

Ne placez pas d'aliments chauds dans le four.

N'utilisez pas un four déjà chaud.

N'utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Évitez d'utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d'attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

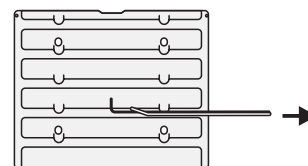
Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

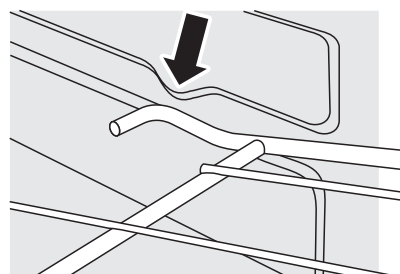
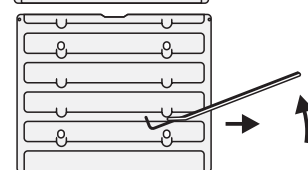
Grilles de four

Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.

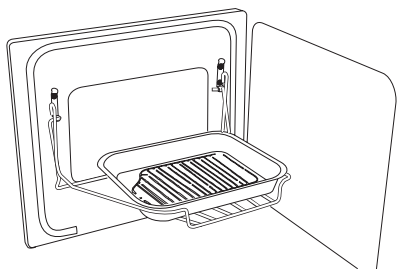


Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.



Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

Handyrack

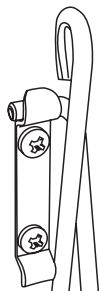
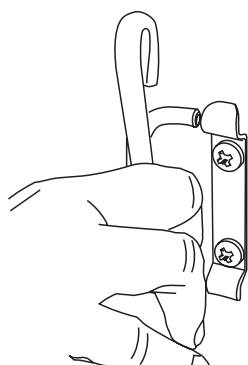


Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Le poids maximum supportable par le Handyrack est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure du four.

Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position inférieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la deuxième position du four.

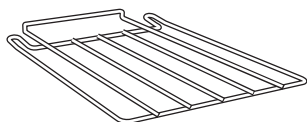
Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte.



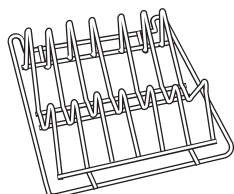
Faites sortir l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support.

Grilles du four haut

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires



et une grille chauffe-plats.



Lorsque vous utilisez le four haut, vous pouvez faire cuire des aliments sur les quatre grilles simultanément, mais veillez à ce que les plats soient bien écartés les uns des autres pour permettre à l'air chaud de circuler.

Eclairage de four

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four principal.

Si l'éclairage est défectueux, *mettez la cuisinière hors tension* avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule d'éclairage de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Nettoyage de la cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension lorsque le nettoyage est terminé.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Si vous désirez déplacer votre cuisinière pour la nettoyer, veuillez lire la section « **Déplacement de la cuisinière** ».

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, **mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.**

Table de cuisson

Le nettoyage de la table de cuisson s'effectue très facilement avec un produit recommandé.

ATTENTION : N'utilisez pas de produits nettoyeurs ou tampons de nettoyage abrasifs, ni d'aérosol, de tampon de nettoyage de four ou de détachant sur la table de cuisson.

Entretien quotidien

Tout d'abord, assurez-vous que tous les voyants de chaleur sont éteints et que la surface de cuisson est froide. Appliquez une petite quantité de nettoyant semi-liquide pour surface vitrocéramique (d'un diamètre d'environ 2 cm) au centre de chaque endroit à nettoyer. A l'aide d'une serviette en papier propre et humide, répartissez le produit nettoyant liquide sur la surface de cuisson, comme s'il s'agissait de nettoyer une fenêtre. Dernière étape, essuyez la surface à l'aide d'une serviette en papier propre et sèche.

Nettoyage des débordements

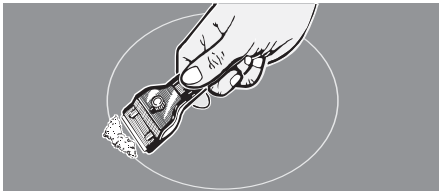
Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de l'endroit chaud à l'aide d'une serviette en papier propre. Si les aliments renversés (autres qu'une substance sucrée) se trouvent dans un endroit chaud de la table de cuisson, attendez que celle-ci ait entièrement refroidi pour nettoyer et suivez les instructions ci-dessous (« Nettoyage de substances brûlées »). Si un objet posé par inadvertance sur la table de cuisson fond ou si des aliments à forte teneur en sucre sont renversés sur la cuisinière (confiture, sauce tomate, etc.), **RETIREZ IMMEDIATEMENT** les aliments renversés à l'aide d'un racleur pendant que la table est encore chaude. **IMPORTANT** : Utilisez un gant isolant pour éviter toute brûlure

Français

éventuelle aux mains. Grattez la plus grande partie des aliments renversés ou de toute matière qui aurait fondu afin de l'enlever de la surface de cuisson, puis écartez-la vers un endroit froid de la cuisinière. Ensuite, mettez la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de nettoyer à nouveau. Lorsque la surface de cuisson est refroidie et que les voyants de chaleur sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien spécifiée plus haut.

Nettoyage de substances brûlées

Vérifiez que les voyants de chaleur sont éteints et que la cuisinière a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racleur. Tenez le racleur selon un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez la matière brûlée comme si vous enleviez la peinture d'une fenêtre.



IMPORTANT : Procédez avec précaution si vous utilisez un racleur très coupant.

Lorsque la plus grande partie de la matière a été retirée à l'aide du racleur, suivez la procédure de nettoyage quotidien spécifiée plus haut.

Retrait de traces de métal

Lorsqu'ils sont glissés sur la table de cuisson, les récipients en aluminium ou en cuivre peuvent y laisser des marques. Même si elles ressemblent souvent à des rayures, ces marques sont faciles à retirer au moyen de la procédure de nettoyage des substances renversées décrite plus haut. Dans le cas de marques tenaces, utilisez un produit nettoyant semi-liquide et un racleur, en procédant selon la méthode décrite plus haut.

Gril

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

Panneau de commande et portes des fours

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

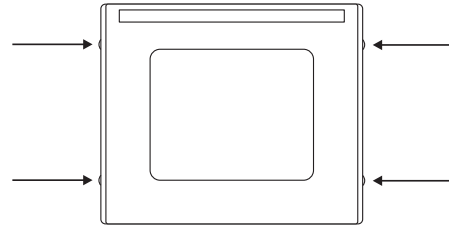
Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. **Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.** Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Cuisinières en acier inoxydable avec porte vitrée

Sur certains modèles, le panneau avant de la porte du four peut être retiré pour permettre le nettoyage des panneaux en verre. Si le bord supérieur de la porte du four de votre cuisinière est doté d'une rangée de trous et que les bords latéraux comportent des vis, vous pouvez le démonter en vue de le nettoyer.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux parties latérales (veuillez lire la section « Déplacement de la cuisinière » des présentes instructions).

Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de porte (deux de chaque côté).



sur certaines portes vitrées seulement

Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. A présent, vous pouvez nettoyer la face intérieure des panneaux, en prenant bien soin de ne pas déplacer ni mouiller les joints d'étanchéité de porte. A noter que la porte est dotée d'un triple vitrage, mais les deux panneaux intérieurs étant fixes, veillez à ne pas les séparer. Après le nettoyage, reposez le panneau de porte extérieur avec précaution et remettez les vis de fixation en place.

Four principal

Le four principal est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants.

Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

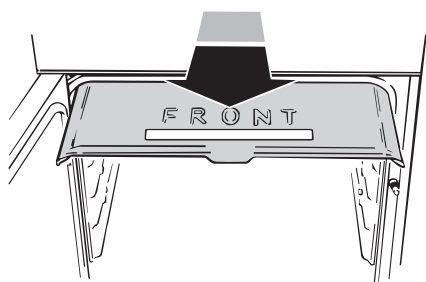
Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface. N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Retrait des panneaux internes du four

Certains panneaux internes du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l'arrière des panneaux. Retirez d'abord les grilles du four.

Sur certains modèles, le four principal comporte une voûte amovible. Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.



Chaque panneau latéral du four est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant.

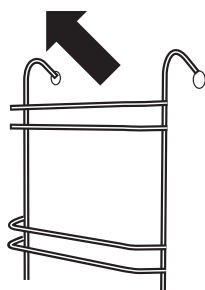
Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

Lors de la remise en place des panneaux internes, remplacez d'abord les panneaux latéraux.

Lors de la remise en place du panneau de voûte, vérifiez que la fente est à l'avant.

Four haut

Pour nettoyer les parois latérales du four, retirez les grilles, décrochez les supports des parois latérales et les sortir.



Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

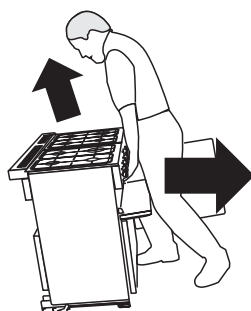
La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer. La cuisinière est équipée de deux galets de mise à niveau à l'arrière et de deux supports de mise à niveau vissables, situés à l'avant.

Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière. Levez légèrement l'avant de la cuisinière et tirez vers l'avant.

N'utilisez pas la barre ornementale, les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.

Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le câble d'alimentation électrique n'est pas entravé. Vérifiez que le câble électrique est assez long pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique n'est entravé pas ou coincé.



Dépannage

Une fissure est apparue sur la surface de la table de cuisson

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée. Pour savoir comment contacter un spécialiste de l'entretien, reportez-vous à la brochure « Conseils à la clientèle ».

Ma table de cuisson est rayée

Avez-vous utilisé les méthodes de nettoyage correctes?

Les récipients de cuisson à fond rugueux ou la présence de particules abrasives (sel ou sable) entre un récipient et la surface de la table de cuisson peuvent entraîner des rayures.

Utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des récipients utilisés est lisse et propre. Il n'est pas toujours possible de retirer les très petites taches mais celles-ci s'estomperont à la longue après plusieurs nettoyages.

Traces de métal sur la table de cuisson

Ne faites pas glisser de récipient de cuisson en aluminium ou en cuivre sur la surface de cuisson. Les traces de récipient en aluminium et en cuivre, de même que les dépôts inorganiques issus de l'eau et des aliments, peuvent être retirées à l'aide d'un produit nettoyant semi-liquide.

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril; comment faire pour empêcher cela?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la 'butée arrière'.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Français

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

La cuisson au four n'est pas uniforme

Veillez à utiliser une plaque de cuisson ne dépassant pas 325 mm x 305 mm pour le four principal ou d'une dimension maximale de 230 mm x 320 mm pour le four haut.

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille. Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne se met pas en marche lorsqu'il est mis en marche manuellement

L'appareil est-il sous tension? L'horloge est-elle éclairée? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche? L'horloge clignote-t-elle en indiquant 0.00? Dans ce cas, réglez l'horloge sur l'heure correcte. La minuterie a-t-elle été mise sur AUTO par erreur? Si l'affichage de l'horloge indique AUTO, appuyez sur le bouton de «temps de cuisson» et remplacez tout temps de cuisson pré-réglé par 0.00, à l'aide des boutons (+) et (-). Appuyez deux fois sur le bouton.

Le symbole de la clé (🔑) s'affiche-t-il? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un

complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Le four ne se met pas en marche avec la mise en marche automatique

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRET [OFF] par erreur?

Le symbole de la clé (🔑) s'affiche-t-il? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière?

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale, pouvant résister à une température de 300 °C.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) et les grilles du four.

Mettez l'appareil hors tension.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

Consignes générales de sécurité

La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément aux instructions d'installation. Elle doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Prenez garde lorsque vous touchez la table de cuisson, en particulier dans les parties délimitées qui sont réservées à la cuisson. La surface en verre de la table de cuisson restera chaude même lorsque la cuisinière est éteinte. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez

toujours que les commandes sont sur ARRET (OFF) et que la totalité de la surface en verre de la table de cuisson a refroidi avant de la nettoyer.

Eteignez toujours la cuisinière avant de retirer un récipient de cuisson du plan de travail.

Ne placez jamais d'ustensiles sur la surface de cuisson lorsque la cuisinière est en marche. Ils risquent en effet de devenir chauds et de provoquer des brûlures.

Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer toute partie de la table de cuisson tant qu'elle n'a pas refroidi et que le voyant de chaleur n'est pas éteint. Ajoutons une seule exception à cette précaution : lorsque du sucre est renversé sur la table de cuisson. A ce sujet, reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière ». Lorsque la cuisinière a refroidi, utilisez uniquement le produit nettoyant semi-liquide recommandé pour nettoyer la table de cuisson.

Pour éviter d'abîmer la surface de cuisson, ne répandez pas de produit nettoyant semi-liquide sur le verre lorsque la surface est encore chaude. Veuillez lire et suivre toutes les instructions ainsi que les avertissements indiqués sur les étiquettes des produits nettoyants semi-liquides. Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer les résidus de produit nettoyant semi-liquide.

Évitez de faire chauffer un récipient de cuisson vide. Ceci risque en effet d'abîmer la table de cuisson et le récipient.

Veillez à ne pas placer ni ranger d'objets sur la surface de cuisson en verre pendant qu'elle est en marche.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Si la surface du chauffe-plats est fissurée, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

Servez-vous de récipients de cuisson adaptés à la taille de la partie utilisée et veillez à ce qu'ils soient dotés d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir le plan de travail choisi. En utilisant un récipient trop petit, vous risquez de vous trouver en contact direct avec une partie du plan de travail, vos vêtements pouvant alors prendre feu. L'utilisation de récipients de cuisson adaptés au plan de travail choisi permettra également d'améliorer l'efficacité de la cuisinière.

Ne faites pas glisser de récipient de cuisson sur la surface de cuisson car vous risquez de rayer le verre. Même s'il est capable de résister aux rayures, le verre en conserverait les marques. Les instruments pointus, les bagues ou autres bijoux et les boutons de vêtements peuvent rayer la surface de la table de cuisson.

N'utilisez pas la surface de cuisson pour couper des aliments.

Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils risqueraient de l'abîmer en cas de chute.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant de cuisine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les bébés, les tous-petits et les jeunes enfants s'approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s'asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou avec une partie quelconque de la cuisinière.

Ne rangez jamais dans des placards au-dessus d'une cuisinière quoi que ce soit susceptible d'attirer l'attention des enfants – des enfants grimpaient sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Éteignez la cuisinière. Étouffez un récipient qui a pris feu, sur un plan de travail, en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Français

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage l'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont sur la position Arrêt (Off).

Entretien et pièces de rechange

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Type de combustible :

Vitrocéramique électrique

Nom et couleur de l'appareil*

Numéro de série de l'appareil*

Nom et adresse du détaillant

Date d'achat

Nom et adresse de l'installateur

Date d'installation

* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement. Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Remarque

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de services d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

Pour garantir une performance optimale et sûre, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes remises à neuf ou non autorisées. Contactez votre fournisseur.

Installation

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Mesures/Règlements de sécurité

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.

L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous.

Multimètre (pour les contrôles électriques)

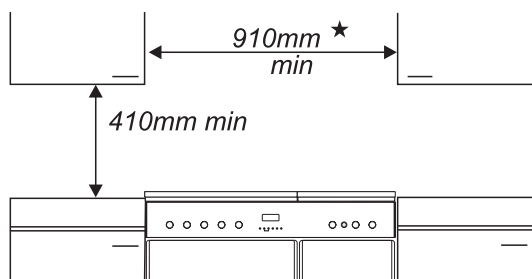
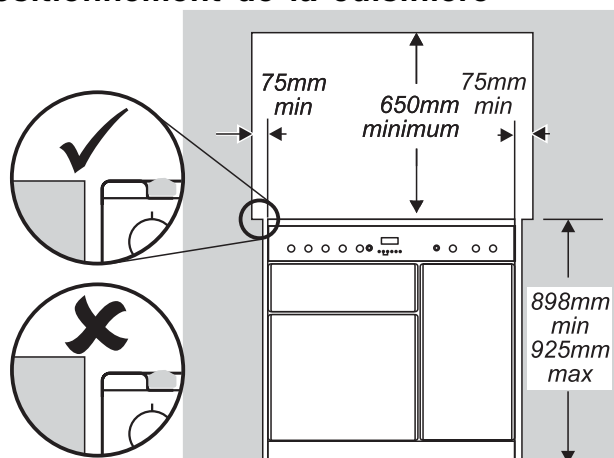
Un mètre en acier

Un tournevis cruciforme

Un niveau à bulle

Un outil de mise à niveau de cuisinière (fourni dans le pack)

Positionnement de la cuisinière



Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

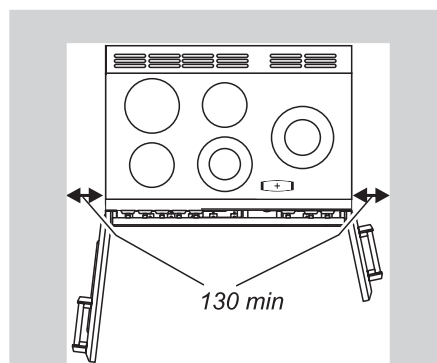
Pour les surfaces non-combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette cote peut être de 25 mm.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 910 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.



Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four.

Déballage de la cuisinière

La cuisinière est très lourde. Prenez garde lorsque vous la déplacez. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Reportez-vous à la feuille volante relative au déballage.

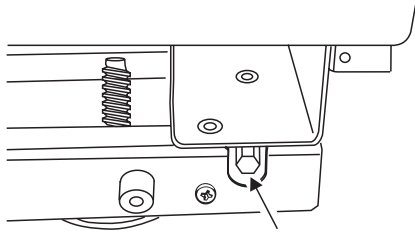
Français

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

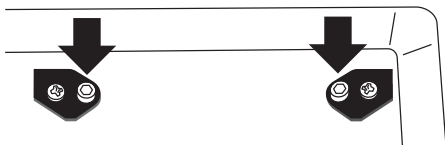
Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.



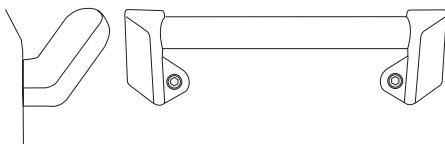
Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Montage des poignées (uniquement sur certains modèles)

Déposez les vis Allen 4 mm des portes à l'aide de la clé hexagonale. Montez les poignées de portes à l'aide des vis.



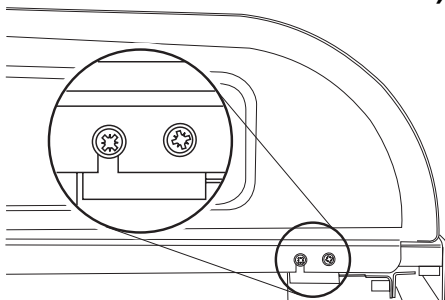
Les poignées doivent être au-dessus des fixations.



Déposez les vis Allen 4 mm des coins supérieurs du panneau de commande et montez la barre ornementale avant.



Montage du dossier (en option – uniquement sur certains modèles)



vue depuis l'arrière de la cuisinière

Déposez les deux vis de fixation (vis à pans creux hexagonales 3 mm) et les écrous qui traversent la partie supérieure de la grille arrière. Maintenez le dossier en place. De l'arrière, remplacez les 2 vis et les écrous.

Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

Remarque

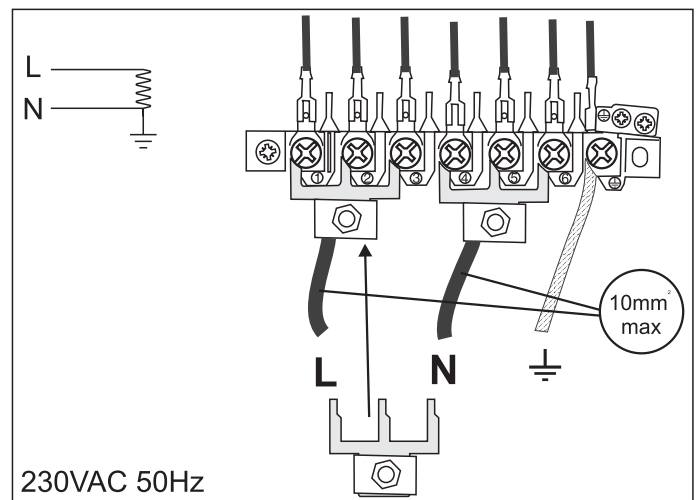
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

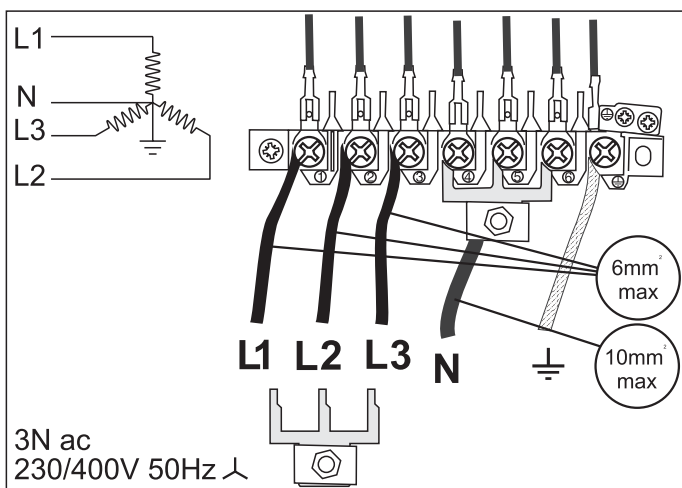
La charge électrique totale de cet appareil est de 14,8 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière.

Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique.

Veuillez noter que le calibre de câble maximum est de 6 mm² pour les bornes de vis et de 10mm² pour les fils à trois dents.





Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Surface de cuisson

Allumez chaque surface de cuisson et vérifiez qu'elle commence à chauffer.

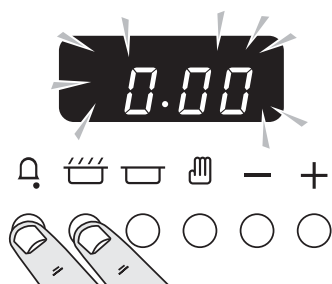
Gril

Ouvrez la porte de l'enceinte du gril. Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Appuyez sans relâcher, comme indiqué.



En même temps, appuyez sur - ou + jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures.

Si vous faites une erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

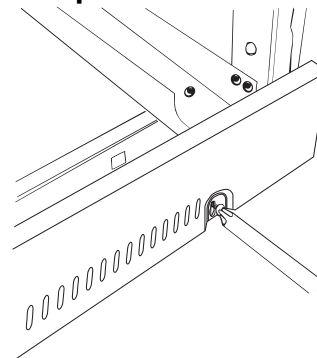
Mettez le four en marche et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer. Eteignez le four.

Eclairage du four

Appuyez sur l'interrupteur d'éclairage du four et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

N.B. L'ampoule de l'éclairage du four n'est pas incluse dans la garantie.

Montage de la plinthe



Dévissez les 3 vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation.

Conseils à la clientèle

Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.

Français

Notice d'entretien

Débranchez l'alimentation d'électricité avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer l'un des éléments suivants : panneau de commande, panneaux latéraux, table de cuisson en céramique ou l'un des composants électriques ou des boîtiers. Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

1. Retrait d'un panneau latéral

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Tirez la cuisinière vers l'avant.

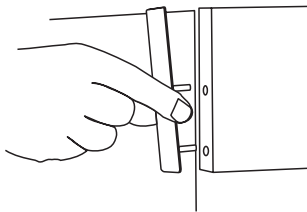
Tirez sur les chapeaux d'extrémité du panneau de commande à ajustage appuyé et retirez les vis de fixation d'extrémité situées sous le chapeau d'extrémité.

Retirez les vis de fixation de chaque panneau (1 à l'avant et 2 à l'arrière). Les vis de fixation de la partie inférieure avant (une de chaque côté) sont situées sous le bord inférieur au niveau des angles avant des panneaux latéraux.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

2. Pour soulever la table de cuisson en céramique

Tirez la cuisinière vers l'avant.



Tirez sur les chapeaux d'extrémité du panneau de commande à ajustage appuyé et retirez les vis de fixation d'extrémité situées sous le chapeau d'extrémité.

Déposez les vis de fixation de la partie inférieure avant (une de chaque côté) situées sous le bord inférieur au niveau des angles avant des panneaux latéraux.

Faites pivoter les panneaux latéraux pour accéder aux vis de fixation de la table de cuisson (une de chaque côté) au niveau de l'avant supérieur des montants latéraux. Déposez ces vis.

Attention

Le matériau de la table de cuisson est beaucoup plus susceptible de rayer sur le dessous que sur la surface supérieure.

Soulevez la table de cuisson en céramique à l'avant et placez-la sur un support non métallique.

Veillez à ne pas toucher ni rayer le dessous de la partie céramique car ceci risque d'affaiblir sa résistance et de faire éclater la surface de cuisson.

3. Remplacement de l'élément table de cuisson

Soulevez la table de cuisson comme indiquée plus haut au point 2. A présent, vous pouvez accéder aux éléments.

4. Retrait du panneau de commande

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Cuisinières avec une barre ornementale

Déposez la barre ornementale en retirant les 2 vis de fixation de support d'extrémité.

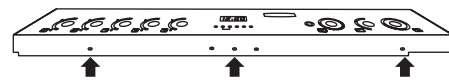


Tirez sur les chapeaux d'extrémité du panneau de commande à ajustage appuyé et retirez les vis de fixation d'extrémité situées sous le chapeau d'extrémité.

Cuisinières sans barre ornementale

Soulevez l'avant de la table de cuisson en céramique – voir le point 2. Retirez les vis supérieures du panneau de commande.

Tirez pour enlever tous les boutons de commande. Ouvrez les portes du four et du gril et retirez les vis de fixation du panneau de commande au-dessous du panneau de commande. Les vis situées juste sous l'horloge sont destinées au support de fixation de l'horloge. Ne les retirez pas.



Tirez le panneau de commande vers l'avant et débranchez le câblage de l'arrière.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour remettre les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

5. Retrait de l'interrupteur d'éclairage du four

Retirez le panneau de commande (voir point 4).

N.B. Il se peut que l'ancien interrupteur soit détruit au cours de l'opération de retrait.

Retirez le bouton d'interrupteur et l'ancien interrupteur de l'encadrement en prenant bien en main le corps de l'interrupteur depuis l'arrière du panneau de commande et en tournant d'un coup sec.

Retirez ensuite l'encadrement de l'interrupteur en retournant les languettes de verrouillage et poussez vers l'avant. Posez le nouvel encadrement sur le panneau de commandes. Commencez par aligner la clé en relief figurant sur la partie principale avec la découpe du panneau de commandes, puis poussez en place depuis l'avant. Montez le nouvel interrupteur sur l'encadrement en alignant les parties-clés et en enfonçant pour le mettre en place. Posez le nouveau bouton en le poussant depuis l'avant.

Remettez le panneau de commande en place en procédant dans l'ordre inverse et effectuez un essai pour vérifier que l'interrupteur fonctionne correctement.

6. Retrait de la minuterie électronique

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Retirez les boutons de commande de la minuterie et déposez le panneau de commande (voir point 4). Retirez l'ensemble de minuterie/support de montage du

panneau de commande en retirant les deux vis de fixation. Retirez la minuterie de son support de montage en appuyant sur les languettes en plastique situées sur le boîtier de la minuterie tout en tirant l'unité vers l'avant.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour remettre les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

7. Retrait d'un thermostat

Soulevez le haut de la table de cuisson en céramique (voir point 2). Retirez le panneau de commande (voir point 4). Ouvrez la porte de four appropriée et déposez les éléments de cuisson du four.

Four principal (droit)

Retirez le couvercle du tube en verre du thermostat (2 vis). Dégagez le tube en verre du thermostat des clips de retenue sur l'arrière du four.

Four haut

Déposez la partie arrière interne du four - voir point 18. Dégagez le tube en verre du thermostat des clips de retenue sur l'arrière du four.

Sortez le tube capillaire du four. Débranchez le câblage du thermostat. Déposez les deux vis retenant le thermostat au panneau de montage. Posez le nouveau thermostat et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est solidement fixé à l'arrière du four et qu'il est positionné entre les clips de retenue.

Contrôlez le fonctionnement du thermostat.

8. Remplacement d'un contrôleur de grill

Soulevez le haut de la table de cuisson en céramique (voir point 2). Retirez le panneau de commande (voir point 4). Débranchez le câblage du contrôleur. Déposez les deux vis retenant le contrôleur au panneau de montage. Posez le nouveau contrôleur et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le contrôleur fonctionne correctement.

9. Dépose de la porte du grill

Déposez le panneau gauche (voir point 1). Retirez le panneau de commande (voir point 4). Retirez la bordure de protection centrale (5 vis - 2 en haut, 2 en bas et une au milieu). Retirez les deux vis à tête noyée (1 de chaque côté) qui retiennent les bras articulés du grill à l'avant de l'enceinte du grill.

REMARQUE : Les bras sont retenus par ressort. Procédez avec soin pour retirer la porte du grill. Conservez les joints.

Procédez au réassemblage dans l'ordre inverse, en vérifiant que le joint est monté entre le bras articulé et l'avant de l'enceinte du grill.

10. Retrait de la porte du four principal

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) en faisant sortir un côté du support de la porte et en faisant glisser l'autre pour extraire le tout. Soutenez la porte et déposez les deux vis retenant la charnière supérieure et le joint à l'avant du four. Retirez la porte de

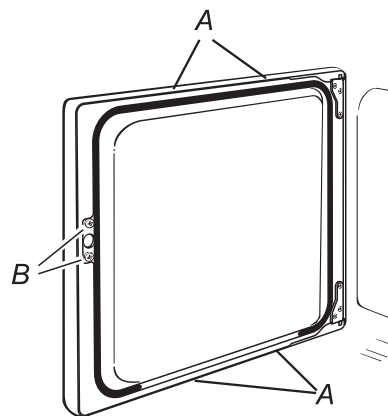
la charnière inférieure en la levant légèrement afin de la dégager de l'appareil.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

11. Remplacement de panneau extérieur de porte de four principal

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux côtés. Il existe deux types de portes.

Fixation en haut et en bas



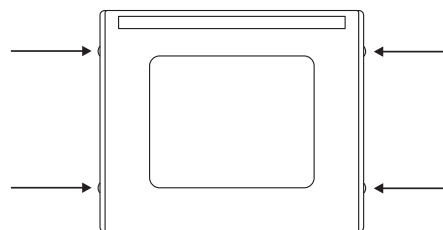
Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant du haut et du bas de la porte (A).

Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Retirez la poignée de porte du panneau en dévissant les 2 écrous de retenue. Posez la poignée de porte sur le nouveau panneau.

Posez le panneau sur la porte. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Fixation sur le côté

Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de porte (deux de chaque côté).

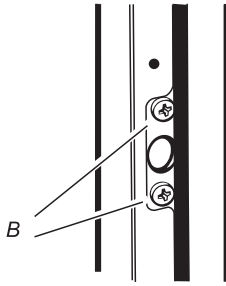


Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Retirez la poignée de porte du panneau en dévissant les 2 écrous de retenue. Posez la poignée de porte sur le nouveau panneau.

Posez le panneau sur la porte. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

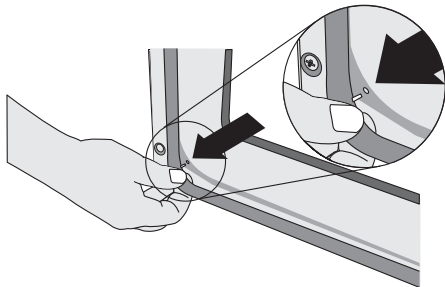
12. Remplacement du verrouillage de porte du four principal

Retirez le panneau de porte extérieur (voir point 15). Retirez les vis "B" fixant l'ensemble du dispositif de verrouillage au panneau de porte extérieur. Posez le nouveau loquet et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que la porte fonctionne correctement.



13. Remplacement du joint d'étanchéité de porte de four

Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place à l'aide de petits crochets placés sur la face arrière. Depuis l'angle, tirez sur le joint dans le sens de la diagonale et à l'écart du centre de la porte, jusqu'à ce que le crochet se défasse. Passez au crochet suivant et libérez-le, ainsi que les suivants, selon le même procédé. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car l'ancien joint sera mis au rebut.



Lors de la pose d'un nouveau joint, positionnez le raccord dans le bas. Accrochez le nouveau joint dans l'un des orifices situés à un angle de la porte et poursuivez l'opération sur tout le tour de façon à mettre chaque crochet en place.

14. Réglage de la gâche du loquet de porte du four principal

Ouvrez la porte du four, desserrez l'écrou de verrouillage à la base de la gâche et serrez ou desserrez jusqu'à obtention du réglage requis. Resserrez l'écrou de verrouillage.

15. Retrait de la partie arrière interne du four ventilé

Ouvrez la porte du four droit et retirez les 4 vis et rondelles retenant la partie arrière interne à l'arrière du four. Soulevez la partie arrière interne en procédant avec précaution. Réassemblez dans l'ordre inverse, en veillant à serrer à fond les 4 vis et rondelles.

16. Retrait de la porte du four haut

Ouvrez la porte du four, soutenez la porte et déposez les deux vis retenant la charnière supérieure et le joint à l'avant du four. Retirez la porte de la charnière inférieure en la levant légèrement afin de la dégager de l'appareil. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

17. Remplacement de panneau extérieur de porte de four haut

Déposez la porte du four - voir point 16. Posez la porte face vers le bas sur une surface adéquate et déposez deux vis du bord inférieur et 2 vis de la face interne de la porte.

Retirez le panneau de porte extérieur Retirez la poignée de porte en dévissant 2 vis. Retirez les 2 vis cruciformes retenant le support de fixation de poignée de porte au panneau de porte. Posez le support de poignée de porte et la poignée de porte sur le nouveau panneau.

Posez le panneau sur la porte. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

18. Remplacement du verrouillage magnétique de porte du four haut

Retirez le panneau de commande (voir point 4).

Retirez la plinthe (3 vis) et le couvercle vertical central (5 vis). Soulevez pour retirer le clip de l'élément magnétique. Posez le nouvel élément et le clip de retenue.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Vérifiez que la porte fonctionne correctement.

19. Remplacement du ventilateur de four

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez les vis retenant le couvercle électrique à la plaque arrière et retirez le couvercle. Débranchez les 3 bornes raccordées au ventilateur en prenant note de leur emplacement. Retirez la partie arrière interne du four (voir point 15). Maintenez la pale du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les 2 rondelles en cuivre, la pale et le jonc d'arrêt. Dévissez les écrous de blocage et les rondelles (3 de chaque) et retirez le ventilateur de la partie arrière de la cuisinière. Posez le nouveau ventilateur et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

20. Retrait de l'élément du four ventilé

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez les vis retenant le couvercle électrique à la plaque arrière et retirez le couvercle. Débranchez les 3 bornes raccordées à l'élément en prenant note de leur emplacement. Retirez la partie arrière interne du four (voir point 15). Déposez 2 vis situées en haut de l'élément et 1 vis se trouvant en bas de l'élément à l'intérieur du four. Procédez avec précaution pour extraire l'élément. Posez le nouvel élément et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

21. Dépose d'élément du grill

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez les vis retenant le couvercle électrique à la plaque arrière et retirez le couvercle. Débranchez les 4 bornes raccordées aux éléments en prenant note de leur emplacement. Déposez la lèche-frite de l'enceinte du

gril. Dans l'enceinte du gril, retirez la protection émaillée avant de la voûte du gril, les 2 vis et les rondelles. Retirez les 2 vis et les rondelles retenant le support avant d'élément du gril. Retirez une vis de chacun des éléments du gril et enlevez les éléments de l'enceinte. Posez les nouveaux éléments et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du gril.

22. Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four principal

Retirez la partie arrière interne du four (voir point 15). A présent, vous pouvez accéder au couvercle d'éclairage du four. Dévissez le couvercle.

Dévissez l'ampoule.

Posez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale pouvant résister à une température de 300°C.

Français

Fiche technique

NOTICE A L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

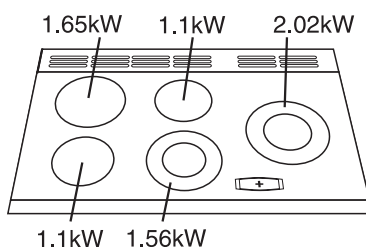
EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Arrière de la cuisinière, badge de répétition du numéro de série sous l'ouverture de la porte du four. Dimensions

Hauteur totale	minimum 900 mm	maximum 925 mm
Largeur totale	900 mm (Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »)	
Profondeur totale	648 mm	
Emplacement prévu pour fixation	Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Capacités

Charge totale A 230V 15,6 kW (valeur totale approximative comprenant l'éclairage de four, le ventilateur du four, etc.)

Table de cuisson :



Fours	Convection forcée	Convection forcée
		2.5kW
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	A	B
Consommation d'énergie Calculée en charge normalisée	0.85kWh	0.95kWh
Volume utile (litres)	67	53
Type	Grand volume	Volume moyen
Temps de cuisson en charge normale (minutes)	38 minutes	49 minutes
Surface de cuisson	1400cm ²	790cm ²

Gril	2.3kW
-------------	-------

Nederlands

Veiligheid voor alles	24
De kookplaat	24
Grill	25
Ovens	26
De klok	26
Koken met behulp van de timer	27
De ovenrekken	28
Het Handyrack	28
Ovenlicht	29
Het fornuis schoonmaken	29
Het fornuis verplaatsen	30
Problemen oplossen	30
Algemene veiligheidsvoorschriften	32
Onderhoud en reserveonderdelen	33
Installatie	34
Onderhoudsopmerkingen	37
Technische gegevens	41
Schakelschema	43

Veiligheid voor alles

Zet geen zware voorwerpen op het fornuis. Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp kan het oppervlak barsten. Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis **onmiddellijk** los te koppelen en te laten repareren. Zorg dat er geen water in het apparaat kan sijpelen.

Tijdens en na het gebruik is het apparaat warm, dus pas op met kleine kinderen. Als de jongere leden van uw gezin in de keuken mogen komen, dan raden we u ten eerste aan dat u ze altijd in de gaten houdt.

We raden u aan pagina's 104-106 te lezen als u nooit eerder een elektrisch fornuis gebruikt heeft. Daar staan een aantal algemene richtlijnen voor het veilig gebruik van het fornuis.

Elektriciteit aan

Zorg dat de stroomvoeding aangesloten is.

Vreemde geuren

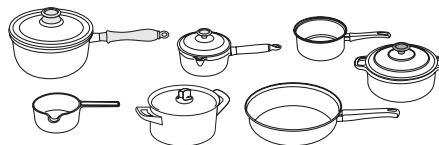
De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Afbeeldingen

Deze instructie geldt voor verscheidene modellen. De bedieningsknoppen en bedieningspaneelafbeeldingen zijn verschillend voor elk model. Sommige afbeeldingen zijn anders op uw fornuis maar we hopen dat de functie duidelijk is.

De kookplaat

Als u op een keramische kookplaat kookt, is het **erg belangrijk** dat u de goede soort pannen gebruikt...



Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een keramische kookplaat.

Wij bevelen roestvrijstalen en emailen pannen aan, want pannen met een koperen of aluminium onderkant kunnen plekken achterlaten op de kookplaat die moeilijk te verwijderen zijn.

Glas-keramisch kookwaar is niet geschikt vanwege de slechte geleiding.

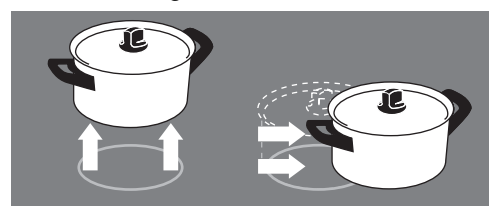
De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben. Daarmee wordt voor een optimale hitteoverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is.

Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar binnen gebogen is als de pan koud is. Als u een liniaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is, zodat er geen etensresten op de kookplaat kunnen vastbranden. Zo voorkomt u ook krassen en afzettingen (zoals kalkplekken).

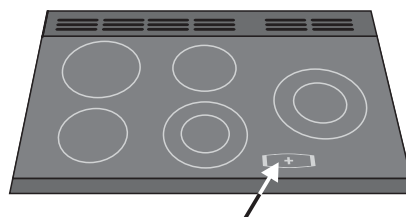
Gebruik altijd pannen die even groot zijn (of iets groter) dan de aangegeven gebieden op de kookplaat. Met kleinere pannen verspilt u hitte en kan gemorst eten erop vastbranden. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.



GOED

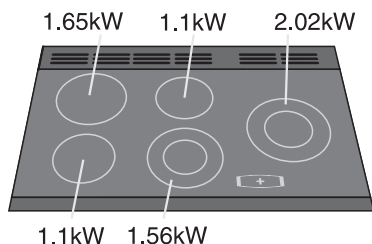
FOUT

Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift kan dit plekken en krassen veroorzaken. Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijdert.



Er zijn waarschuwingslampjes voor alle kookgebieden. Deze gaan aan als een kookplaatknop aangezet wordt en ze blijven branden als het oppervlak nog aan het afkoelen is. Wees altijd voorzichtig met het aanraken van

het oppervlak, zelfs als het afgezet is. Het kan heter zijn dan u denkt.

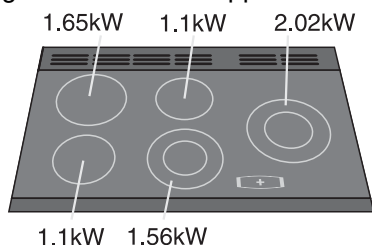


De felheid van de kookgebieden wordt weergegeven op het bovenstaande diagram.

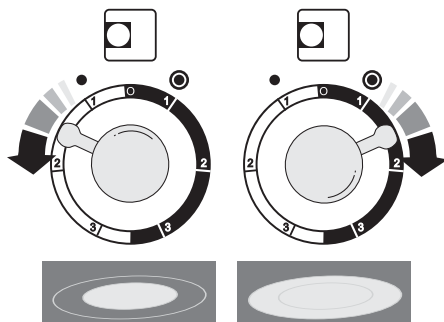
Algemeen

Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvaatje) kan het oppervlak barsten. Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis **onmiddellijk** los te koppelen en te laten repareren.

Zorg dat er geen water in het apparaat kan sijpelen.



De gebieden met twee concentrische ringen hebben een binnenste en buitenste element. Draai de bedieningsknop rechtsonder om het hele gebied voor grote pannen te verwarmen. Draai de knop de andere kant op om alleen het binnenste deel te verwarmen voor kleinere pannen.



Kook **nooit** rechtstreeks op het oppervlak.

De vereiste stand hangt af van het soort pan dat u gebruikt en de hoeveelheid voedsel. U heeft een hogere stand nodig voor grotere hoeveelheden voedsel.

Het oppervlak moet natuurlijk gereinigd worden na gebruik, zodat het niet vuil wordt of kan krassen.

Als u op het fornuis kookt, kan het u opvallen dat het kookplaatgebied dat u gebruik aan- en uitschakelt. Dit is een veiligheidsmechanisme waardoor de temperatuur van het fornuis begrensd wordt. Het is heel normaal, vooral bij het koken op hoge temperaturen. Als het echter vaak voorkomt bij een speciale pan, dan kan het zijn dat die pan niet geschikt is. Misschien is deze te klein of te oneffen voor een keramische kookplaat.

Gemorst suiker zorgt voor onherstelbare schade aan de kookplaat. U moet dit dan ook direct voorzichtig schoonmaken. Laat gemorst suiker nooit afkoelen voordat u het probeert te verwijderen.

Als suiker, of voedsel met een hoog suikergehalte, aluminiumfolie of kunststof voorwerpen per ongeluk smelten op het kookplaatoppervlak, verwijder dit dan onmiddellijk van het hete kookgebied met een schrapertje om schade aan het oppervlak te voorkomen. Raadpleeg het gedeelte 'Het fornuis schoonmaken'.

Snij **nooit** rechtstreeks op het kookoppervlak.

Kook **nooit** rechtstreeks op het kookoppervlak, d.w.z. zonder pan of ander kookgerei

Gebruik de kookplaat **nooit** als werkoppervlak

Sleep of schuif kookgerei **nooit** over het oppervlak van de kookplaat

Plaats **nooit** iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookplaat (zoals een warmhoudplaatje, aluminiumfolie, wokstandaard)

Laat **nooit** keukengerei, voedsel of brandbare spullen op het fornuis achter als u dit niet in gebruik heeft. (zoals theedoeken, frituurpannen met olie erin)

Plaats **nooit** vershoud- of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat

Laat de kookplaatgebieden **nooit** aan als u deze niet gebruikt om op te koken

Plaats **nooit** grote confituurpannen of vispannen over twee verhittingsgebieden

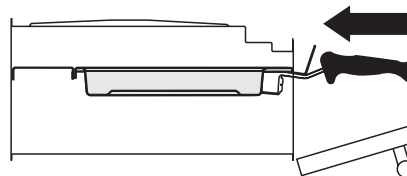
Plaats keukengerei **nooit** gedeeltelijk op een verhittingsgebied. Plaats het keukengerei altijd in het midden.

Laat **niemand** op het fornuis klimmen of erop staan.

Grill

Voorzichtig: Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Leg het eten op de grillpan en schuif de grillpan op de inschuifrichels naar binnen. Duw de pan helemaal naar achteren tot hij tegen de achteraanslag aan zit.



De grill is voorzien van twee straal-elementen zodat u ofwel de hele grillpan of alleen het rechterdeel van de grillpan kunt verwarmen.

Draai de knop naar stand 3.

Voor de beste resultaten dient u de grillpan 2 minuten voor te verwarmen. Leg het eten op de grillpan en schuif de grillpan op de inschuifrichels naar binnen. Stel de stand van de grill af met behulp van de regelknop.

Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand.

Nederlands

Laat de grill niet langer dan enkele seconden branden zonder dat de grillpan eronder staat.

Ovens

Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verhittingselementen in de ovens niet aanraakt.

Er gaat een afkoelventilator lopen zodra de oven aangezet wordt. De ventilator blijft lopen zolang de oven (of grill) aan is en nog ongeveer 10 minuten nadat deze afgezet is. Bij een lage ovenstand kan de ventilator af en toe af- en aanslaan. Sluit nooit de stroom naar het fornuis af voordat de afkoelventilator afgeslagen is.

Beide ovens zijn heteluchtovens. De ventilator doet hete lucht circuleren, wat tot een snellere warmteoverdracht naar het eten leidt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, dient u hem 30 minuten lang op 200°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Draai de ovenknop naar de gewenste temperatuur. Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit. Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Beide ovens hebben een stand waarmee enkel de ventilator ingesteld wordt (*). In deze stand doet de ventilator lucht in de oven circuleren maar gaat het straallement niet aan. Deze stand leent zich uitstekend voor het ontdooien van diepvriesproducten.

Hele kippen en grote stukken vlees dient u in de koelkast te laten ontdooien. Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven eraan heet is.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, vleespannen en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan de hete lucht niet circuleren.

De aanbevolen maximumafmetingen voor bakplaten is 325 mm bij 305 mm voor de hoofdoven en 230 mm bij 320 mm voor de grote oven, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.

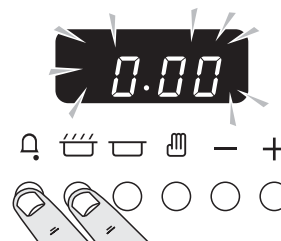
De 'Cook & Clean' bekledingspanelen van de hoofdoven (zie **Het fornuis schoonmaken**) werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.

Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, kunt u het groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie te voorzien om spetters te vermijden.

De klok

U kunt de timer gebruiken om de ovens automatisch aan en uit te zetten. De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.


De tijd instellen:





Druk de knop in zoals op de afbeelding is weergegeven. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

De tijd instellen voor een bepaald gerecht (minutenteller)



() Indrukken en ingedrukt houden. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste kooktijd aangeeft.



U kunt op () drukken om te kijken hoeveel tijd nog resteert en u kunt op () drukken om de pieper te annuleren.

De oven automatisch in- en uitschakelen

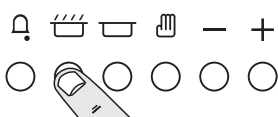
Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

De 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

U kunt geen starttijd instellen – deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde kookperiode en stoptijd.

Druk de knop in en houd hem ingedrukt (zie onder).



Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft.

Druk de knop in en houd hem ingedrukt (zie onder).



Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft.

Get schermpje geeft AUTO weer.

Stel de oven in op de gewenste temperatuur. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. DRAAI DE OV-ENKNOP EERST NAAR DE UIT-STAND en druk vervolgens eenmaal op (🕒) om de pieper uit te schakelen en nogmaals op (🕒) om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuiskomt, DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR 0 en druk vervolgens tweemaal op (🕒) om op handmatig koken over te schakelen.

Het schermpje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.

Indien u een automatische instelling wilt annuleren, dient u eerst op (🕒) te drukken om de ingestelde baktijd(en) terug te stellen op 0.00 voordat u op handmatig koken kunt overschakelen.

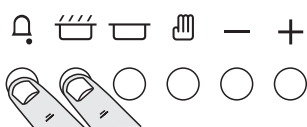
Speciale kenmerken klok

Sleutelvergrendeling

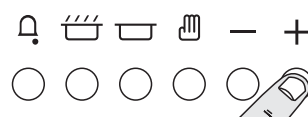
Als de sleutelvergrendeling geactiveerd is, kan men als gewoon de klok bedienen, maar is de oven vergrendeld en gaat deze niet aan. Dit betekent dat uw kind een bakprogramma kan kiezen maar dat het programma niet geactiveerd wordt en dat de oven niet aan gaat.

Activeren van de sleutelvergrendeling

Zorg ervoor dat de klok op de handmatige stand staat en annuleer eventuele actieve programma's.



Houd de minutenteller (🕒) en baktijdknoppen (🕒) ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'On' verschijnt op het display.

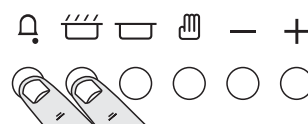


Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool (🔑) en 'Of' verschijnen op het display. Laat de knoppen los.

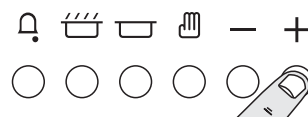


De klokfuncties voor de bediening van de oven zijn nu vergrendeld. Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool.

Afzetten van de sleutelvergrendeling



Houd de minutenteller (🕒) en baktijdknoppen (🕒) ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'Of' verschijnt op het display.



Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool (🔑) gaat uit en 'On' verschijnt op het display. Laat de knoppen los.

Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien.

De oven en de klokfuncties voor de bediening van de ovens kunnen nu weer gewoon gebruikt worden.

Koken met behulp van de timer

Met behulp van de timer kunt u één of beide ovens automatisch in- en uitschakelen. Dezelfde start- en stoptijd zijn van toepassing op beide ovens maar de temperatuur kan wel apart worden ingesteld per oven.

Indien u een van de ovens wilt inschakelen terwijl de timer voor automatisch koken is ingesteld, moet u eerst wachten tot de timer de oven(s) ingeschakeld heeft. Vervolgens kunt u de oven(s) op de normale wijze handmatig instellen.

Met behulp van de timer kunt u de oven op elke gewenste tijd binnen de daaropvolgende periode van 24 uur aan laten gaan.

Nederlands

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

Plaats geen warm eten in de oven.

Gebruik de oven niet indien deze reeds warm is.

Gebruik de oven niet indien de oven ernaast warm is.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dient u het gebruik van wijn en bier te vermijden, aangezien ze kunnen gisten.

Indien u room gebruikt, dient u dit pas toe te voegen vlak voordat u het gerecht opdient, aangezien het kan stollen.

Aangezien verse groenten over een lange periode kunnen verkleuren dient u ze met een laag gesmolten vet te bedekken of onder te dompelen in een oplossing van citroensap en water.

Bij vruchtentaarten, custardtaarten en andere soortgelijke gerechten met iets vloeibaars op ongebakken deeg mag het niet te lang duren voordat de automatische kookperiode aanvangt. Gerechten die resten gekookt vlees of gevogelte bevatten dient u niet automatisch te koken indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt.

Bij het koken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst.

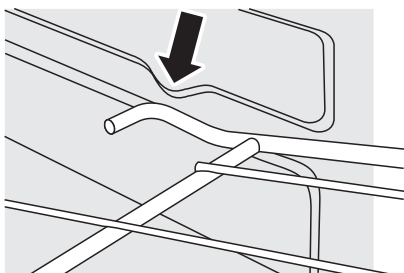
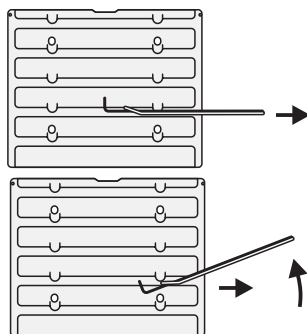
Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdient.

De ovenrekken

De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

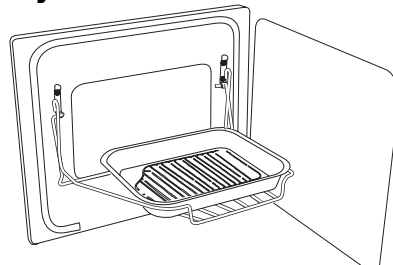
Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels.

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.



Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

Het Handyrack

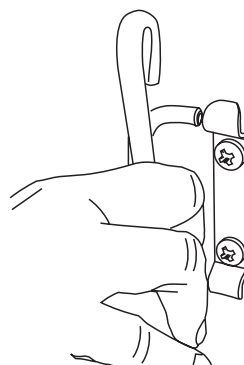


Het 'Handyrack' past uitsluitend op de deur van de linkeroven. Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde vleespan die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

Terwijl het 'Handyrack' op het hoogste rek staat, kunt u het onderste rek van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u de tweede rekstand van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

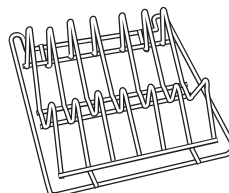
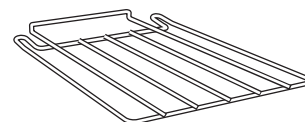
U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen.



Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak.

Ovenrekken grote oven

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken



en een bordenwarmer.

In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.

Ovenlicht

Druk op de knop om het licht in de hoofdoven aan te doen.

Als het ovenlicht stuk is, moet u eerst *de stroom afsluiten* voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlampje vervangt.

Het fornuis schoonmaken

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis schoonmaakt. Denk eraan dat u het na afloop weer aansluit.

Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Indien u het fornuis wilt verplaatsen om te kunnen schoonmaken, raadpleeg dan het gedeelte '**Het fornuis verplaatsen**'.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. **Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.**

Kookplaat

U kunt de kookplaat eenvoudig reinigen met een aanbevolen reinigingsmiddel.

VOORZICHTIG – Gebruik geen schuurmiddelen of -sponsjes, oven aërosols of vlekkenverwijderaars op het oppervlak.

Dagelijks onderhoud

Zorg er allereerst voor dat alle hittewaarschuwinglampjes uit zijn en het kookoppervlak koel is. Breng een klein beetje reinigingscrème voor keramische kookplaten aan (diameter 2 cm) in het midden van elk te reinigen gebied. Maak een schoon stuk keukenrol vochtig en reinig met de crème het kookoppervlak alsof u ramen schoonmaakt. Tot slot neemt u het kookoppervlak af met een schoon, droog stuk keukenrol.

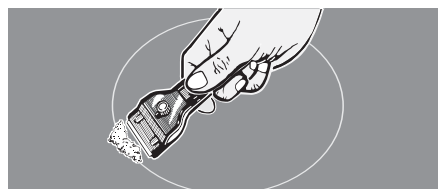
Reiniging van gemorst eten

Als u morst of als er tijdens het koken iets overkookt, zet de eenheid dan af en veeg het gedeelte rond het hete gebied af met een schoon stuk keukenrol. Als u iets morst (met uitzondering van suikerhoudend voedsel) op het hete gebied, reinig dit dan pas als de eenheid afgekoeld is en volg de instructies hieronder ('Reiniging van aangebrand gemorst eten'). Als u per ongeluk iets laat smelten op de kookplaat of als u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, enz.), **VERWIJDER** het gemorste dan **ONMIDDELIJK** met een schrapertje als de eenheid nog heet is. **BELANGRIJK:** gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden. Schraap het meeste van het gemorste of gesmolten materiaal van het kookgebied en duw het naar een kouder gebied.

Zet daarna het fornuis 'AF' en laat het afkoelen voordat u het verder reinigt. Als het kookoppervlak afgekoeld is en de hittewaarschuwinglampjes gaan uit, dan kunt u het fornuis reinigen volgens de procedure voor dagelijks onderhoud hierboven.

Reiniging van aangebrand gemorst eten

Zorg ervoor dat de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtollig aangebrande resten met een schrapertje. Houd het schrapertje in een hoek van ongeveer 30° op het oppervlak en schraap het aangebrande eten eraf zoals u verf van een raam zou schrapen.



BELANGRIJK: Pas op met het gebruik van een scherp mesje.

Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schrapertje, reinigt u de plek volgens de hierboven beschreven procedure voor dagelijks onderhoud.

Het verwijderen van metalen slijtplekken

Als u met pannen over het fornuis schuift, vooral als deze een aluminium of koperen bodem hebben, dan kan dit plekken op het oppervlak achterlaten. Deze plekken zien er vaak uit als krassen, maar ze zijn eenvoudig te verwijderen via de hierboven beschreven methode voor het reinigen van gemorst eten. Als de slijtplekken hardnekkig zijn, gebruikt u een reinigingsmiddel met een schrapertje, op de manier zoals hierboven beschreven.

Grill

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankookend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen.

Bedieningspaneel en ovendeuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten wasvloeistof.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. **Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.** Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren alleen schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Roestvrijstalen fornuizen met deuren met ramen

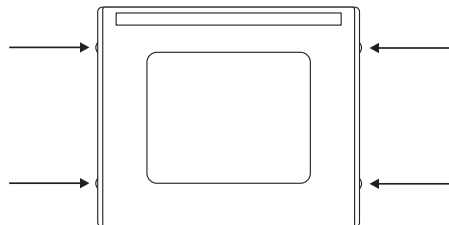
Bij sommige modellen kan het voorpaneel van de ovendeur verwijderd worden zodat u de glaspanelen kunt reinigen. Als er een rij gaten in de bovenste rand van de ovendeur van uw fornuis zit, en er zitten schroeven

Nederlands

in de zijkanten, dan kunt u deze uit elkaar halen om te reinigen.

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt (zie het onderdeel 'Het fornuis verplaatsen' in deze handleiding).

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur (twee aan elke kant).



Alleen voor sommige deuren met ramen

Licht het buitenste deurpaneel voorzichtig op. De binnenkant van de glaspanelen kan nu gereinigd worden. Pas op dat u de deurafdichting niet verschuift of nat maakt. Let op: er zit driedubbel glas in de deur maar de twee binnenste panelen zitten vast en die dient u niet van elkaar te halen. Na reiniging plaatst u het buitenste deurpaneel weer voorzichtig terug en draait u de bevestigingsschroeven aan de zijkant weer vast.

Hoofdoven

De hoofdoven is voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emailaag die gedeeltelijk zelfreinigend is.

De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken beter boven 200 °C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven dan in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.

Gebruik geen staalwol of andere stoffen die wellicht krassen op het oppervlak maken. Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

De ovenbekleding verwijderen

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken. Verwijder eerst de rekken.

Op sommige modellen heeft de hoofdoven een demonteerbaar bovenpaneel – schuif het bovenpaneel naar voren en verwijder het.

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren.

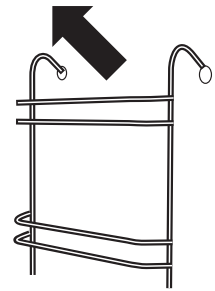
Als u de bekleding heeft verwijderd, kunt u het emailen aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

Breng na afloop eerst de zijpanelen aan.

Zorg ervoor dat u het bovenpaneel van de oven met de gleuf aan de voorkant aanbrengt.

De grote oven

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichels los te haken en te verwijderen.



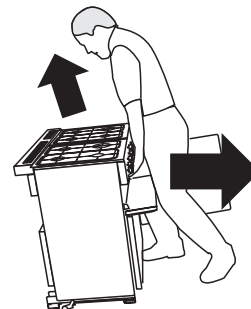
Het fornuis verplaatsen

Sluit de stroom af.

Het fornuis is zwaar en dient wellicht door twee mensen te worden opgetild. Het fornuis is voorzien van twee niveleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst. Til de voorkant van het fornuis iets op en trek het naar voren.

Houd de oven tijdens het verplaatsen niet vast aan de handrail, deurhendels of bedieningsknoppen.



Verplaats de oven stukje bij beetje en controleer telkens of de stroomkabel niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen van het fornuis telkens dat de stroomkabel voldoende speling heeft.

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, dient u wederom achter te controleren of de stroomkabel niet blijft haken.

Problemen oplossen

Er zit een barst in het oppervlak van de kookplaat

Sluit de stroom onmiddellijk af en laat het fornuis repareren. Gebruik het fornuis pas wanneer het gerepareerd is. Zie de klantenzorgbrochure hoe u een onderhoudstechnicus in kunt schakelen.

Er zitten krassen op de kookplaat

Heeft u wel de juiste reinigingsmethoden gevolgd?

Pannen met een ruwe bodem, of ruwe deeltjes (zout of zand) tussen de pan en het oppervlak van het fornuis kunnen krassen veroorzaken.

Pas de aanbevolen reinigingsmethoden toe. Zorg ervoor dat de panbodems glad en schoon zijn. Kleine krasjes zijn niet te verwijderen maar door reiniging worden deze op den duur minder zichtbaar.

Metalen krassen op de kookplaat

Schuif niet met aluminium of koperen pannen over het oppervlak. Plekken van aluminium en koperen pannen, en ook van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel.

Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

De ovenventilator maakt geluid.

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampère, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van uw vorige oven. De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Gebruik geen bakvormen of -platen die groter zijn dan 325 mm x 305 mm voor de hoofdoven of 230 mm x 320 mm voor de grote oven.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen, zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek. Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oven gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar? Knippert het klokje op 0.00? Zo ja, stel het klokje dan in op de juiste tijd. Is de timer per ongeluk op AUTO ingesteld? Indien het klokje AUTO aangeeft, dient u op de knop voor de bakperiode te drukken en de ingestelde baktijd met behulp van de knoppen (+) en (-) terug te stellen op 0.00. Druk tweemaal op de knop.

Verschijnt het sleutelsymbool (Ⓡ) op het display? Zie het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrendeling van de klok.

De oven gaat niet aan bij automatisch bakken

Is de timer goed ingesteld maar is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan?

Verschijnt het sleutelsymbool (Ⓡ) op het display? Zie het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrendeling van de klok.

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis verouderd

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis bijgeleverde pan en treeft? Zet u de pan neer op de inschuifrichels, en niet op de onderkant van de grillruimte? Zit de grillplaat helemaal achterin, tegen de aanslag aan?

Het ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300 °C.

Doe de ovendeur open en verwijder het 'Handyrack' (indien aangebracht) en de ovenrekken.

Sluit de stroom af.

Draai de lampafscherming tegen de klok in om deze eraf te draaien. Draai het oude lampje eruit. Draai het nieuwe

Nederlands

lampje erin, en draai de lampafscherming weer terug. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. Het mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Vraag de installateur om u de bedieningsschakelaar van het fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis, vooral de aangegeven kookgebieden. Het glazen oppervlak van het fornuis blijft nog heet als de knoppen uitgedraaid zijn. Om brandwonden te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het hele glazen oppervlak afgekoeld is voordat u het reinigt.

Draai altijd de knoppen voor het oppervlakgebied uit voordat u de pannen verwijdert.

Plaats geen keukengerei op het kookoppervlak als u dit in gebruik heeft. Deze kunnen heet worden en brandwonden veroorzaken.

We raden u aan de oppervlakgebieden pas af te nemen als deze afgekoeld zijn en het waarschuwinglampje uitgegaan is. Voor gemorste suiker maakt u een uitzondering. Zie 'Het fornuis schoonmaken'. Als het fornuis afgekoeld is, moet u alleen het aanbevolen reinigingsmiddel gebruiken om het fornuis te reinigen.

Om schade aan het kookoppervlak te voorkomen, moet u geen reinigingsmiddel toepassen als het glazen oppervlak heet is. Lees en volg alle instructies en waarschuwingen op het etiket van het reinigingsmiddel. Na reiniging gebruikt u een droge doek of stuk keukenrol om het overgebleven reinigingsmiddel te verwijderen.

Verwarm geen lege pannen. Dit kan het fornuis en de pan beschadigen.

Zet geen spullen bovenop het glazen fornuisoppervlak als dit niet in gebruik is.

Bij gebruik van elektrische apparaten in de buurt van het fornuis, dient u op te passen dat het snoer van het apparaat niet in aanraking komt met het oppervlak.

Indien u een barst in het oppervlak van het fornuisoppervlak ontdekt, dient u het fornuis onmiddellijk los te koppelen en te laten repareren.

Gebruik de goede panmaat. Kies pannen met een vlakke bodem die groot genoeg zijn om het hele verhittingsgebied te bedekken. Als u te kleine pannen gebruikt, kan een deel van het oppervlak aangeraakt worden. Als u pannen gebruikt die bij het oppervlak passen, kookt u ook efficiënter.

Schuif niet met pannen over het fornuis want dan kan het glas krassen. Het glas is vrij goed bestand tegen krassen, maar niet 100%. Scherpe instrumenten, ringen of andere juwelen en knopen aan kleding kunnen het fornuisoppervlak bekrassen.

Gebruik het oppervlak niet als snijplank.

Bewaar geen zware spullen boven het fornuis. Mochten deze op het fornuis vallen, dan kan dat schade veroorzaken.

Alle onderdelen van het fornuis kunnen heet worden en blijven na het koken een tijd heet.

Gebruik droge ovenwanten indien mogelijk. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Maak het fornuis voorzichtig schoon. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Gebruik geen onstabiele steelpannen en laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Zorg ervoor dat baby's, peuters en jonge kinderen te allen tijde uit de buurt van het fornuis blijven. Laat kinderen niet op het fornuis zitten of staan. Leer ze om niet met de knoppen of andere delen van het fornuis te spelen.

Berg voorwerpen die voor kinderen interessant zijn niet op in kasten boven het fornuis; klimmen op het fornuis kan tot ernstige verwondingen leiden.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding en gordijnen en dergelijke staat.

Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bewaar en gebruik geen brandbare stoffen en ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het fornuis.

Probeer vetbranden niet met water te doven. Pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit. Doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblussapparaat, indien beschikbaar.

Laat het fornuis zonder toezicht aanstaat op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vuur vatten.

Draag geen loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Wees voorzichtig als u iets uit kasten boven het fornuis pakt. Brandbare stoffen kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Pas op bij het verwarmen van vet en olie, aangezien deze vlam kunnen vatten als ze te heet worden.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

Terwijl de grill aanstaat dient u de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet te gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

Laat mensen niet op het fornuis klimmen of staan, of eraan hangen.

Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

Zorg ervoor dat de keuken te allen tijde goed geventileerd is. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

Verwarm in geen geval ongeopende voedselcontainers. De drukopbouw kan de container doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Het fornuis is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De oven dient NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit is niet alleen een verspilling van het gas, maar kan bovendien tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat.

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de uitstand staan als het fornuis niet in gebruik is.

Onderhoud en reserveonderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het apparaat in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig heeft. Deze gegevens helpen ons om uw apparaat nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het apparaat voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Gassoort:

Keramisch elektrisch

Naam en kleur apparaat*

Serienummer apparaat*

Naam en adres winkel

Aankoopdatum

Naam en adres installateur

Installatiedatum

* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het apparaat aangegeven.

In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het apparaat, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het apparaat op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen heeft, neem dan contact op met de winkel.

Nederlands

Let op

Indien de garantieperiode van het apparaat verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht voorrijkosten in rekening.

Indien u een technicus oproept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor te laten betalen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor moeten betalen.

Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze apparaten gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde regelingsonderdelen. Raadpleeg de winkelier.

Installatie

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Controleer voor de installatie of het fornuis geschikt is voor uw voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.

Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

(voor elektrische controle)

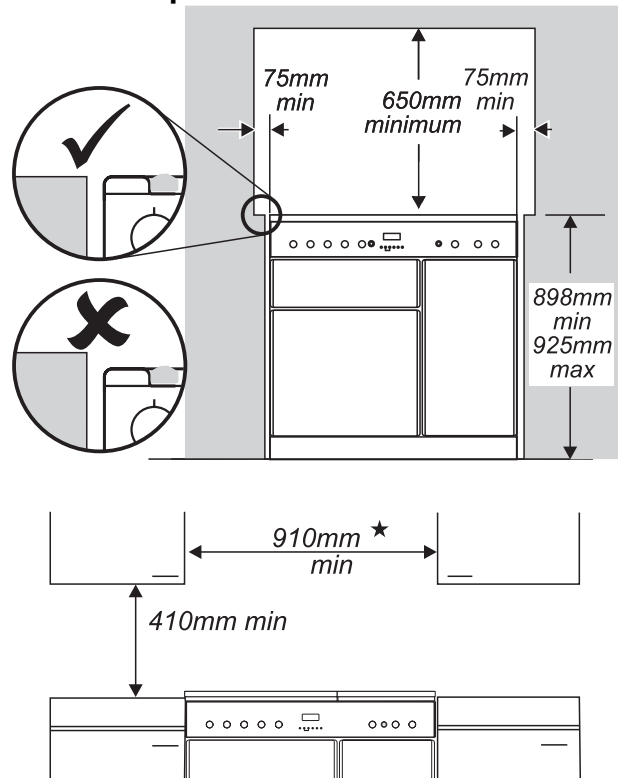
Stalen meetlint

Kruiskopschroevendraaier

Luchtbelwaterpas

Nivelleerwerktuig fornuis (in pakket)

Het fornuis plaatsen



Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanalen van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

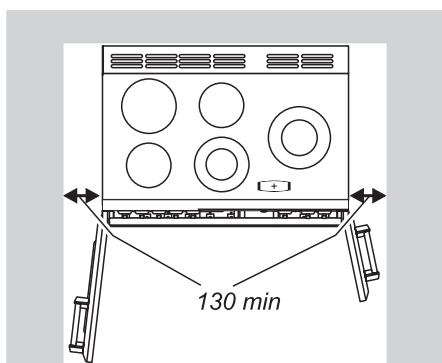
Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.

Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 910 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de keukenkastjes aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aan te brengen.



Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen.

Het fornuis uitpakken

Het fornuis is erg zwaar. Pas goed op. We raden aan dat het fornuis door twee mensen verschoven wordt. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat, waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

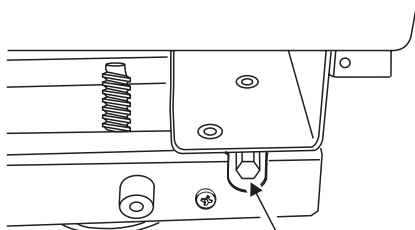
Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, aangezien dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

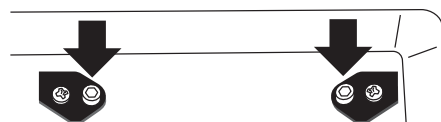
De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig.



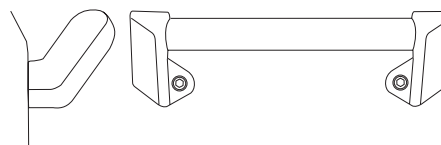
Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

De handvaten aanbrengen (niet alle modellen)

Gebruik de inbussleutel om de inbuschroeven van 4 mm in de deuren te verwijderen. Breng de deurhandvaten met behulp van de schroeven aan.



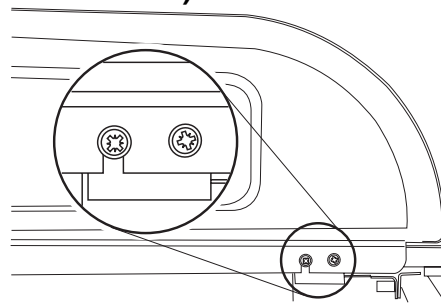
De handvaten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.



Verwijder de inbuschroeven van 4 mm aan de bovenste hoeken van het bedieningspaneel en bevestig de handrail aan de voorkant.



De spatplaat aanbrengen (optioneel - niet alle modellen)



gezicht vanaf de achterkant van het fornuis

Verwijder de twee bevestigingsschroeven (inbuskop van 3 mm) die door de bovenkant van de opening aan de achterkant heen passen, en de bijbehorende moeren. Houd de spatplaat vast op zijn plaats. Steek de twee bevestigingsschroeven er aan de achterkant weer in en breng de moeren weer aan.

Aansluiten op de elektriciteit

Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIEN TE WORDEN GEAARD

Opmerking

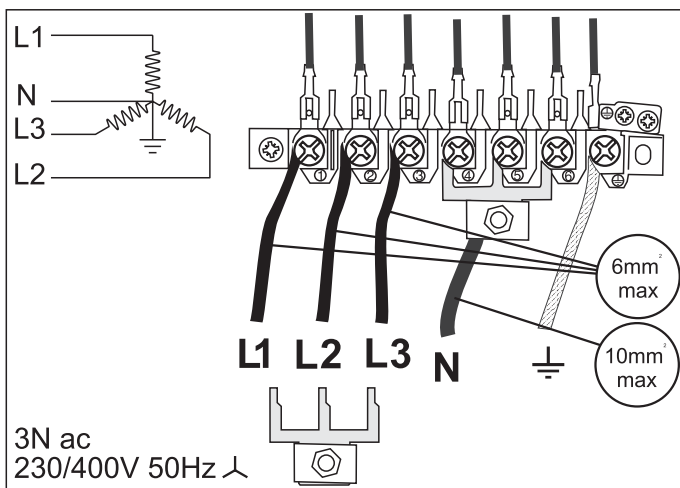
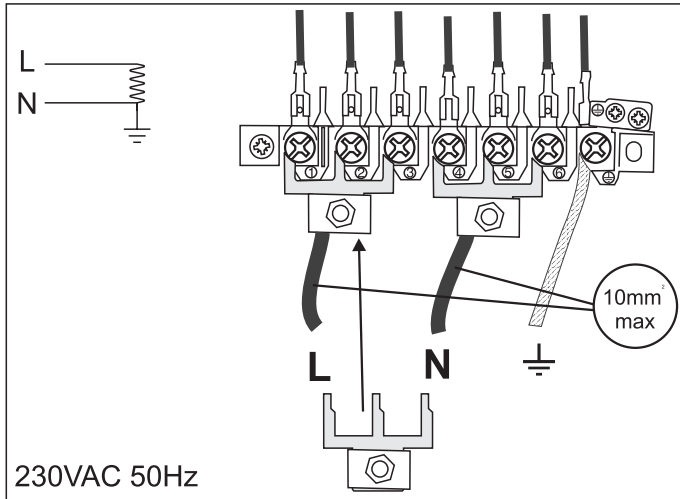
Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikt regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 14,8 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

Nederlands

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunt en voor de betreffende soort stroomvoeding. Let op: de maximale snoerdikte is 6 mm² voor de schroefaansluitingen en 10 mm² voor de drietandige verbindingen.



Controleer of de aansluitingen goed vastzitten en of de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampère, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Kookplaat

Draai elke plaat om de beurt aan en controleer of deze heet wordt.

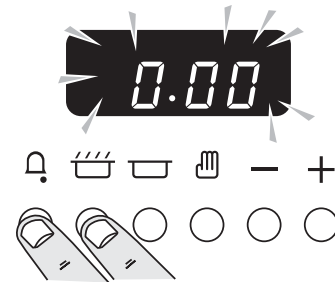
Grill

Doe de grilldeur open. Draai de grillknop aan en controleer of de grill warm wordt.

Ovencontrole

De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

Druk de knop in zoals op de afbeelding is weergegeven.



Druk tegelijkertijd op - of + tot de klok de juiste tijd weergeeft.

Denk eraan dat het een 24-uursklok is.

Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

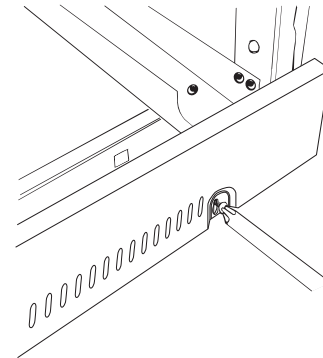
Zet de oven aan en controleer of de ventilator draait en de oven warm wordt. Zet de oven uit.

Ovenlicht

Druk op de knop van het ovenlicht en controleer of het werkt.

Opmerking. De garantie dekt het ovenlampje niet.

De plint monteren



Draai de 3 schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegelgat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegelgaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast.

Klantenzorg

Vul de gegevens in deze handleiding in, leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

Onderhoudsopmerkingen

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: bedieningspaneel, zijpanelen, keramische kookplaat of elektrische onderdelen of afschermkasten. Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het apparaat elektrisch veilig is.

1. Verwijderen van een zijpaneel

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren.

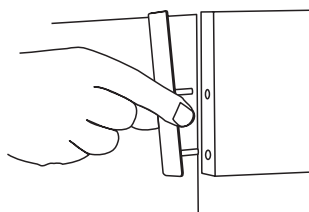
Trek aan elk einde de vastgeklemd afsluitdopjes van het bedieningspaneel eraf en verwijder de bevestigingsschroeven aan het eind onder de dopjes.

Verwijder de borgschroeven van elk paneel (1 vooraan en 2 achteraan). De onderste borgschroeven vooraan (een aan elke kant) zitten onder de onderrand aan de voorste hoeken van de zijpanelen.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

2. Optillen van de keramische kookplaat

Trek het fornuis naar voren.



Trek aan elk einde de vastgeklemd afsluitdopjes van het bedieningspaneel eraf en verwijder de bevestigingsschroeven aan het eind onder de dopjes.

Verwijder de onderste borgschroeven vooraan (een aan elke kant) onder de onderrand aan de voorste hoeken van de zijpanelen.

Verschuif de zijpanelen zodat u bij de bevestigingsschroeven van de kookplaat kunt (1 aan elke kant) aan de bovenste voorkant van de opstaande zijkanten. Verwijder deze schroeven.

Voorzichtig:

Het materiaal van de keramische kookplaat is veel gevoeliger voor krassen aan de onderkant dan aan de bovenkant.

Til de keramische kookplaat op aan de voorkant en houd deze op zijn plaats met een niet-metalen steun.

Pas op dat u de onderkant van de keramische kookplaat niet aanraakt of krast want dan verzwakt het materiaal en kan de bovenkant barsten.

3. Vervangen van een fornuiselement

Til de keramische kookplaat op, zie 2. De elementen liggen nu bloot.

4. Het bedieningspaneel verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Fornuizen met een handrail

Verwijder de handrail door de twee bevestigingsschroeven in de eindklemmen te verwijderen.

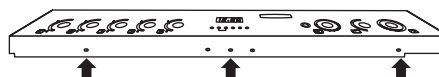


Trek aan elk einde de vastgeklemd afsluitdopjes van het bedieningspaneel eraf en verwijder de bevestigingsschroeven aan het eind onder de dopjes.

Fornuizen zonder handrail

Til de voorkant van de keramische kookplaat op - zie 2. Verwijder de bovenste schroeven van het bedieningspaneel.

Trek de bedieningsknoppen eraf. Doe de ovendeur en de grilldeur open en verwijder de bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel. De schroeven direct onder de klok zijn van de bevestigingsbeugel van de klok. Die moet u nu nog niet verwijderen.



Til het bedieningspaneel op, trek het naar voren en maak de bedrading los aan de achterkant.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt. Controleer de werking van de timer.

5. De ovenlichtschakelaar verwijderen

Verwijder het bedieningspaneel (zie 4).

Opmerking. De oude schakelaar kan vernield worden tijdens het verwijderen.

Verwijder de schakelaarknop en oude schakelaar uit de instrumentenring door de schakelaar achter het bedieningspaneel vast te pakken en deze stevig te draaien.

De instrumentenring van de schakelaar kan dan verwijderd worden door de sluitvleugeltjes terug te vouwen en deze naar voren te duwen. Plaats de nieuwe instrumentenring op het bedieningspaneel door de opgerichte spie op de ring in lijn te brengen met het gat in het bedieningspaneel en de ring er dan van voren af in te duwen. Plaats de nieuwe schakelaar op de instrumentenring door in lijn te brengen met de gaten en vast te drukken. Druk de nieuwe knop erop van voren af.

Zet het bedieningspaneel in omgekeerde volgorde weer terug en controleer of deze goed werkt.

6. Verwijderen van elektronische timer

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de bedieningsknoppen van de timer eraf en verwijder het bedieningspaneel (zie 4). Verwijder de timer/montagebeugel van het bedieningspaneel door de twee bevestigingsschroeven te verwijderen. Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt. Controleer de werking van de timer.

Nederlands

7. Verwijderen van een thermostaat

Til de keramische kookplaat op (zie 2). Verwijder het bedieningspaneel (zie 4). Open de juiste ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Hoofdoven (rechts)

Verwijder de thermostaatampulbescherming (2 schroeven). Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Grote oven

Verwijder de binnenste achterkant van de oven, zie 18. Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Haal de thermostaatampul uit de oven. Maak de bedrading los van de thermostaat. Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaat vastzit aan het montagepaneel. Bevestig de nieuwe thermostaat en hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven vastgeklemd zit met de ampul midden tussen de klemmetjes.

Controleer de werking van de thermostaat.

8. Vervangen van grillregelaar

Til de keramische kookplaat op (zie 2). Verwijder het bedieningspaneel (zie 4). Maak de bedrading los van de regelaar. Verwijder de twee schroeven waarmee de regelaar op het montagepaneel zit. Bevestig de nieuwe regelaar en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer op goede werking.

9. Verwijderen van grilldeur

Verwijder het linker zijpaneel (zie 1). Verwijder het bedieningspaneel (zie 4). Verwijder de middelste afdekstrip (5 schroeven, 2 boven, 2 onder, 1 in het midden). Verwijder de verzonken schroeven (1 aan elke kant) waarmee de grillscharnierarmen aan de voorkant van de grillkamer zitten.

OPMERKING: de armen hebben springveren. Verwijder de grilldeur voorzichtig. Bewaar de pakkingen.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de pakking tussen de scharnierarm en voorkant van de grillkamer zit.

10. Deur van hoofdoven verwijderen

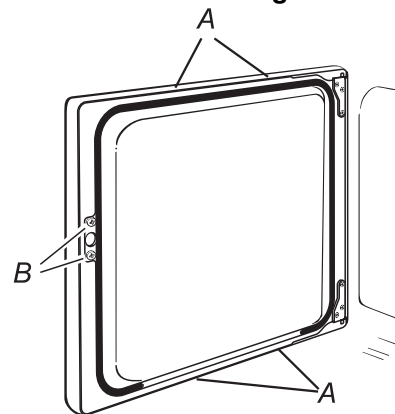
Open de ovendeur en verwijder het Handyrack (indien aanwezig) door een kant uit de beugel te trekken en de andere kant eruit te schuiven. Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier aan de voorkant van het fornuis vastzit. Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

11. Buitenpaneel van deur van hoofdoven verwijderen

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt. Er zijn twee soorten deuren.

Bovenaan en onderaan bevestigd.



Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven voor het voorpaneel van de boven- en onderkant van de deur (A).

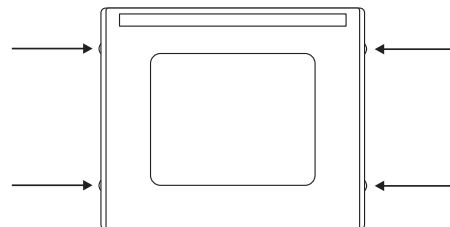
Licht het buitenste deurpaneel voorzichtig op.

Verwijder de deurhendel van het paneel door de twee borgschroeven los te schroeven. Bevestig de deurhendel op het nieuwe paneel.

Bevestig het paneel op de deur. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Bevestigd aan zijkant

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur (twee aan elke kant).



Licht het buitenste deurpaneel voorzichtig op.

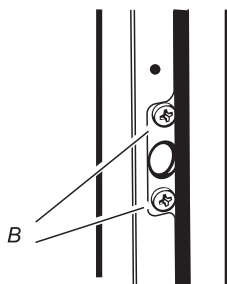
Verwijder de deurhendel van het paneel door de twee borgschroeven los te schroeven. Bevestig de deurhendel op het nieuwe paneel.

Bevestig het paneel op de deur. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

12. Vervangen van deurklink van hoofdoven

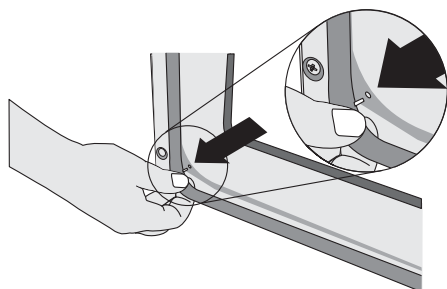
Verwijder het buitenste deurpaneel (zie 15). Verwijder schroeven 'B' waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit. Bevestig nieuwe grendel en hermonteer in omgekeerde volgorde.

Controleer of de deur goed werkt.



13. Afdichting van de ovendeur vervangen

Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot die haak los is. Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door. Gebruik kracht als de haken stijf zijn want de oude afdichting wordt toch weggegooid.



Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in een van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

14. De grendelhouder van de deur van de hoofdoven afstellen

Open de ovendeur, draai de borgmoer onder aan de houder los en schroef naar behoefte los of vast tot gewenste bevestiging bereikt is. Draai de borgmoer weer vast.

15. Verwijderen van binnenste achterwand van heteluchtoven

Open rechterovendeur en verwijder 4 schroeven en sluitringen waarmee binnenste achterkant aan de achterkant van de oven vastzit. Verwijder de binnenste achterkant voorzichtig. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de 4 schroeven en sluitringen weer goed vast zitten.

16. Deur van grote oven verwijderen

Open de ovendeur, ondersteun deze en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier en de pakking aan de voorkant van het fornuis vastzitten. Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

17. Buitenste deurpaneel van grote oven vervangen

Verwijder de ovendeur, zie 16. Leg de deur met voorkant naar beneden op een geschikt oppervlak en verwijder 2 schroeven van onderrand van deur en 2 schroeven van binnenste voorkant van deur.

Verwijder het buitenste deurpaneel. Verwijder deurhendel door 2 schroeven los te schroeven. Verwijder 2 kruiskopschroeven waarmee bevestigingsbeugel van deurhendel vastzit aan deurpaneel. Bevestig beugel van doorhendel en deurhendel zelf aan het nieuwe paneel.

Bevestig het paneel op de deur. Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

18. Vervangen van magnetische deurklink van grote oven

Verwijder het bedieningspaneel (zie 4).

Verwijder de plint (3 schroeven) en de centrale verticale afdekking (5 schroeven). Breek de borgklem van de magnetische eenheid af. Bevestig nieuwe eenheid en borgklem.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Controleer of de deur goed werkt.

19. Ventilator in oven vervangen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt. Verwijder de schroeven waarmee de elektrische afscherming vastzit aan de achterplaat en verwijder de afscherming. Maak de 3 aansluitpunten los die verbonden zijn met de ventilator en onthoud hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 15). Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkshangig) los, alsmede de 2 koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Schroef de borgschroeven en sluitringen van de ventilator los (3 van elk) en haal de ventilator van de achterkant van het fornuis. Bevestig de nieuwe ventilator en hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de oven.

Nederlands

20. Element heteluchtoven verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt. Verwijder de schroeven waarmee de elektrische afscherming vastzit aan de achterplaat en verwijder de afscherming. Maak de 3 aansluitpunten los die aan het element vastzitten en onthoud hoe ze zaten. Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 15). Verwijder de 2 schroeven van de bovenkant van het element en 1 van de onderkant van het element in de oven. Haal het er voorzichtig uit, bevestig het nieuwe element en hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de oven.

21. Verwijderen van een grillelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt. Verwijder de schroeven waarmee de elektrische afscherming vastzit aan de achterplaat en verwijder de afscherming. Verwijder de 4 aansluitpunten die aan het element vastzitten en onthoud hoe ze zaten. Verwijder de grillpan uit de grillkamer. Verwijder de emailen voorplaat vanuit het grillcompartiment van het grilldak, 2 schroeven en sluitringen. Verwijder 2 schroeven en sluitringen waarmee de voorsteun van het grillelement vastzit. Verwijder 1 schroef van alle grillelementen en haal de grillelementen uit de grillkamer. Bevestig de nieuwe elementen en hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de grill.

22. Het ovenlampje van de hoofdoven vervangen

Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 15). Nu kunt u bij de afscherming van het ovenlicht. Schroef de afdekking los.

Schroef het lampje eruit.

Bevestig een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300°C.

Technische gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

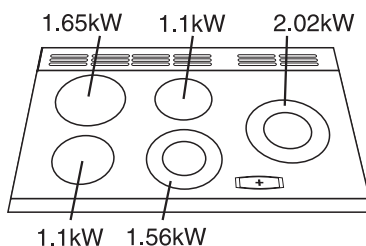
PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening.

Algehele hoogte	minimaal 900 mm	maximaal 925 mm
Algehele breedte	900 mm - Zie "Het fornuis plaatsen"	
Algehele diepte	648 mm	
Ruimte voor bevestiging	Zie "Het fornuis plaatsen"	
Minimale ruimte boven kookplaat	650 mm	

Nominale waarden

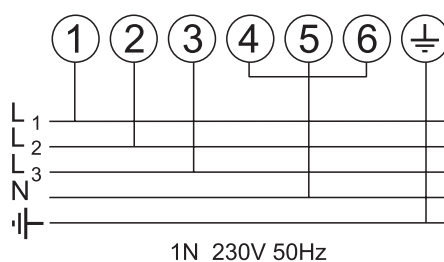
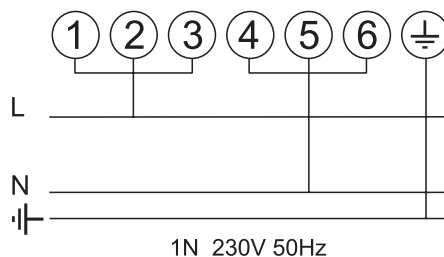
Totale belasting Bij 230 V 15,6 kW (Gemiddeld totaal inclusief ovenlichten, ovenventilator, enz.)

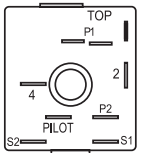
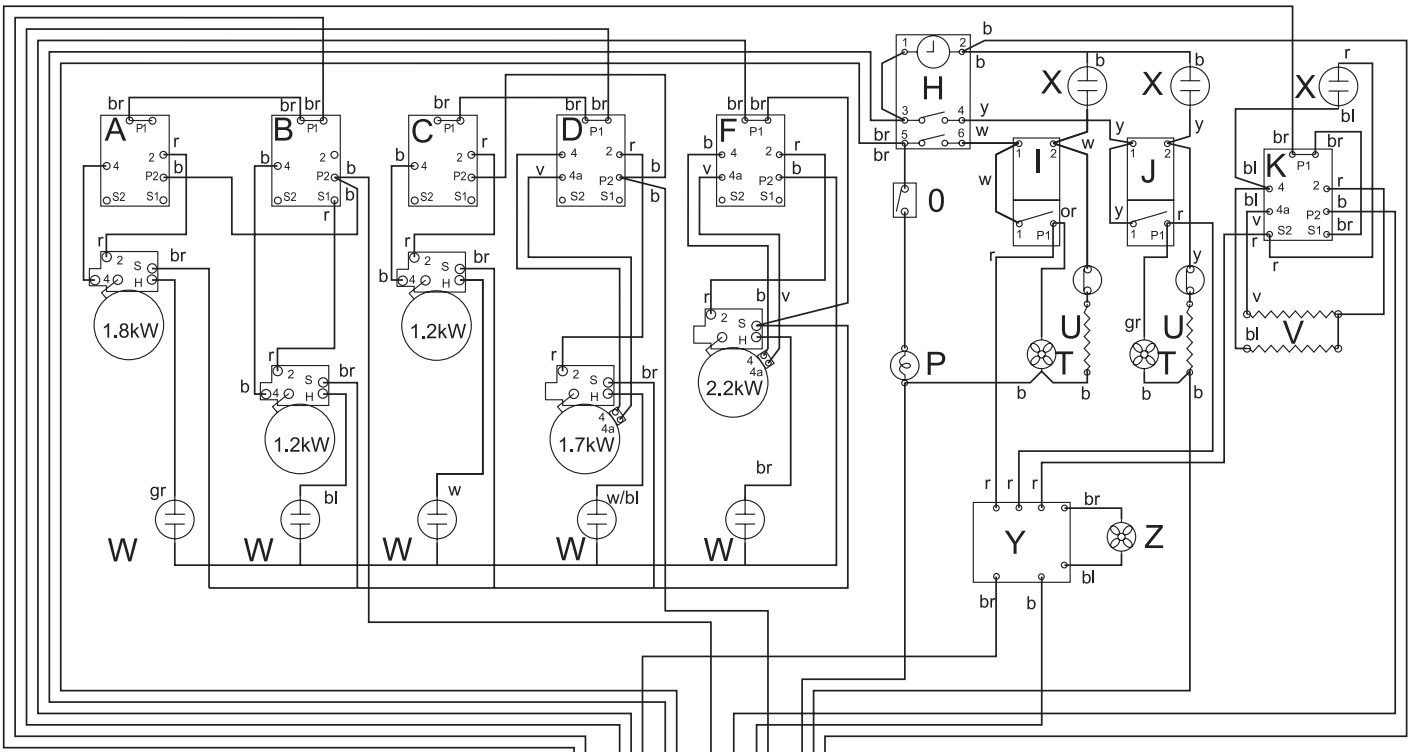
Kookplaat:



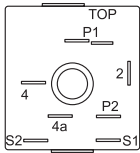
Ovens	Geforceerde luchtconvectie	Geforceerde luchtconvectie
	2.5kW	2.5kW
Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	A	B
Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting	0.85kWh	0.95kWh
Netto volume (liter)	67	53
Type	Groot	Middelgroot
Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)	38 minuten	49 minuten
Bakoppervlak	1400cm ²	790cm ²

Grill	2.3kW
--------------	-------

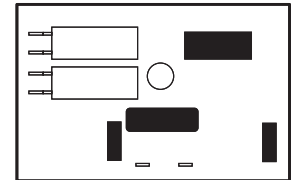
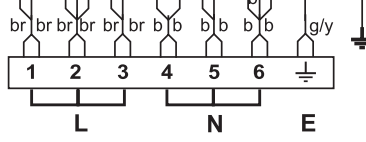




A, B & C



D, F & K



H

Schéma de câblage

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 HZ

- A Régulateur d'énergie du circuit de la partie arrière gauche de la table de cuisson
- B Régulateur d'énergie de la partie avant gauche de la table de cuisson
- C Régulateur d'énergie de la partie arrière droite de la table de cuisson
- D Régulateur d'énergie de la partie avant droite de la table de cuisson
- E Borne de terre
- F Régulateur d'énergie de l'extrémité droite de la table de cuisson
- H Horloge
- I Thermostat du four gauche
- J Thermostat du four droit
- K Régulateur de puissance du gril
- L Borne de ligne
- N Borne neutre
- O Interrupteur d'éclairage du four
- P Ampoule d'éclairage du four
- T Ventilateur du four
- U Élément du four ventilé 2,5 kW
- V Éléments du gril 1,15 kW x2
- W Indicateurs de table de cuisson à néon
- X Indicateurs de panneau de commande à néon
- Y Contrôleur de ventilateur de refroidissement
- Z Ventilateur de refroidissement

Code couleur

- b Bleu
- br Brun
- or Orange
- r Rouge
- v Violet
- blc Blanc
- j Jaune
- n Noir

Schakelschema

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

- A Energieregelaar kookplaat linksachter
- B Energieregelaar kookplaat linksvoor
- C Energieregelaar kookplaat rechtsachter
- D Energieregelaar kookplaat rechtsvoor
- E Aardaansluiting
- F Energieregelaar kookplaat rechtereind
- H Klok
- I Thermostaat linkeroven
- J Thermostaat rechteroven
- K Energieregelaar grill
- L Snoeraansluitpunt
- N Neutraal aansluitpunt
- O Ovenlichtschakelaar
- P Ovenlampje
- T Ovenventilator
- U Element heteluchtoven 2,5 kW
- V Grillelementen 1,15 kW x2
- W Waarschuwingsneons kookplaat
- X Bedieningspaneel waarschuwingsneons
- Y Regelaar afkoelventilator
- Z Afkoelventilator

Kleurcode

- b Blauw
- br Bruin
- or Oranje
- r Rood
- v Violet
- w Wit
- y Geel
- bl Zwart

AGA FOODSERVICE GROUP

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: [consumers @rangemaster.co.uk](mailto:consumers@rangemaster.co.uk)

