

Elan

90 Ceramic

Ceramic Electric

Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen

Cuisinière électrique avec table de cuisson en céramique

Instructions d'utilisation et d'installation

Elektrisch fornuis met keramische kookplaat

Gebruiks- en installatiehandleiding

U105521 - 01



DE AT LU BE

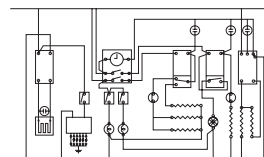
Deutsch 4

FR BE

Français 22

NL BE

Nederlands 40



58

Deutsch

Sicherheitshinweise	4
Das Kochfeld	4
Der Grill	5
Die Backöfen	6
Der linke Backofen	6
Der rechte Backofen	7
Das Handyrack	8
Kochen über die Zeitschaltuhr	10
Reinigen Ihres Herdes	10
Versetzen Ihres Herdes	12
Problembeseitigung	12
Allgemeine Sicherheitshinweise	13
Reparatur und Ersatzteile	15
Installation	16
Wartungshinweise	18
Technische Daten	21
Schakelschema	59

Sicherheitshinweise

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand zu einem Riss der Oberfläche führen. Sobald ein Riss in der Oberfläche zu sehen ist, trennen Sie das Gerät **sofort** von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Während des Gebrauchs und danach ist das Gerät warm, daher ist auf kleine Kinder aufzupassen. Falls sich die jüngeren Mitglieder Ihrer Familie in der Küche aufhalten, empfehlen wir dringend, sie jederzeit zu beaufsichtigen.

Wir empfehlen das Lesen von Seiten 13-14, wenn Sie mit dem Umgang mit Elektroherden nicht vertraut sind. Hier beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Herdes.

Stromversorgung ein

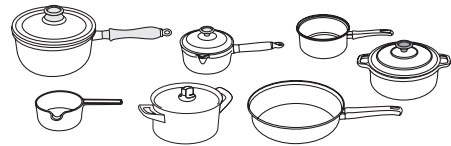
Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung eingeschaltet ist.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Das Kochfeld

Wenn Sie auf einem Glaskeramikkochfeld kochen, ist es sehr wichtig, die richtigen Töpfe und Pfannen zu benutzen.



Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Glaskeramikkochfelder geeignet sind.

Wir empfehlen Edeltahltöpfe oder Töpfe aus emailiertem Stahl, da Töpfe und Pfannen mit Kupfer- oder Aluminiumböden Spuren auf dem Kochfeld hinterlassen, die sich nur schwer entfernen lassen.

Aufgrund seiner schlechten Wärmeleitfähigkeit ist Glasceramik-Kochgeschirr ungeeignet.

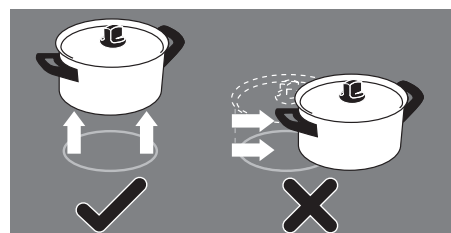
Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben. Dies stellt maximale Wärmeübertragung vom Kochfeld zum Topf sicher und macht das Kochen schnell und energiesparend.

Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

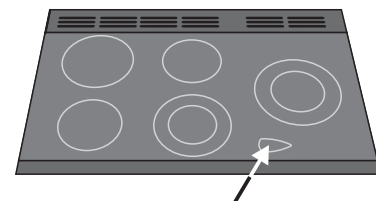
Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind. Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber und trocken ist, um zu vermeiden, dass sich Überreste im Kochfeld festbrennen. Dies hilft ebenfalls, Kratzer und Ablagerungen (wie Kalkflecken) zu vermeiden.

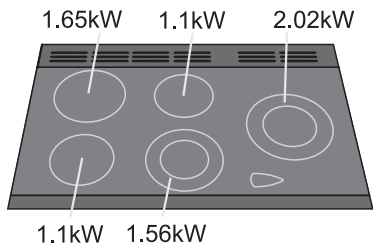
Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf der Kochfeldoberseite markierten Flächen. Verwendung kleinerer Töpfe verschwendet Energie und evtl. Spritzer brennen sich fest. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.



Töpfe immer vom Kochfeld abheben. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen. Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.



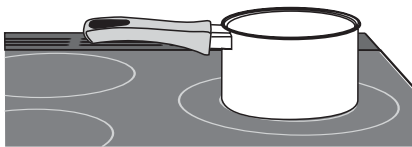
Für jede der Kochzonen sind Leuchtanzeigen vorhanden. Diese leuchten auf, wenn ein Regler eingeschaltet ist und bleiben erleuchtet, während sich die Oberfläche abkühlt. Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie die Oberfläche berühren, auch wenn sie ausgeschaltet ist – sie kann heißer sein, als Sie denken.



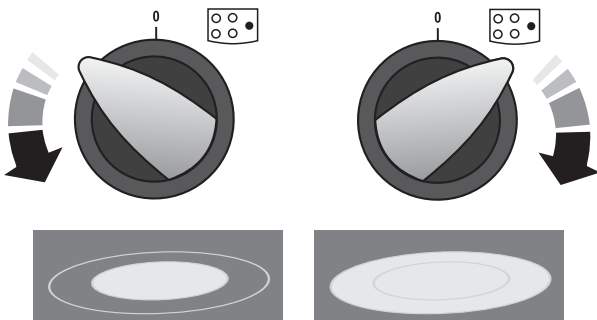
Die Nennleistungen der Kochzonen werden im obigen Schaubild gezeigt.

Obwohl die Glaskeramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein schwerer oder scharfer, fallender Gegenstand (z.B. ein Salzstreuer) zu einem Riss der Oberfläche führen. Wenn Sie einen Riss in der Oberfläche sehen, trennen Sie das Gerät **sofort** von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



Die mit zwei konzentrischen Kreisen markierten Bereiche haben ein Innen- und ein Außenelement. Drehen Sie den Regler nach rechts, um die gesamte Fläche für größere Töpfe zu erhitzen und drehen Sie ihn nach links, um für kleinere Töpfe nur den inneren Teil zu erhitzen.



Kochen Sie **niemals** direkt auf der Fläche.

Die Art des verwendeten Topfes und die Lebensmittelmenge beeinflusst die benötigte Einstellung. Für größere Mengen sind höhere Einstellungen erforderlich.

Die Oberfläche muss nach dem Gebrauch abgewischt werden, um zu verhindern, dass sie zerkratzt oder schmutzig wird.

Die Garantie deckt nur Kratzer auf der Kochfeldfläche ab, die innerhalb von 14 Tagen nach Herdinstallation gemeldet werden. Durch Gebrauch verursachte Kratzer werden nicht gedeckt.

Beim Kochen auf dem Kochfeld kann es sein, dass die Kochzone, die Sie benutzen, sich ein- und ausschaltet. Dies wird durch eine Sicherheitsvorrichtung bewirkt, die die Temperatur des Kochfeldes begrenzt. Dies ist ganz normal, vor allem beim Kochen bei hohen Temperaturen. Wenn dies jedoch häufig bei einem bestimmten Topf geschieht, kann dies bedeuten, dass der Topf ungeeignet für ein Glaskeramikkochfeld ist, d.h. vielleicht zu klein oder zu uneben.

Verschütteter Zucker beschädigt das Kochfeld dauerhaft und muss daher sofort sorgfältig gereinigt werden. Lassen

Sie verschütteten Zucker niemals abkühlen, bevor Sie versuchen, ihn zu entfernen.

Falls Zucker oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt, Aluminiumfolie oder Plastikgegenstände versehentlich auf der Kochfläche schmelzen, diese sofort mit einem Glaschaber von der heißen Kochzone entfernen, um mögliche Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden. Siehe „Reinigen Ihres Herdes“.

Schneiden Sie **niemals** direkt auf der Kochfläche.

Kochen Sie **nicht** direkt auf der Kochfläche, d.h. ohne Topf oder Utensil.

Benutzen Sie das Kochfeld **nicht** als Arbeitsfläche.

Ziehen oder schieben Sie Utensilien **nicht** über die Kochfläche.

Legen Sie **nichts** zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (d.h. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie, Wok-Ständer).

Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände **nicht** auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z.B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).

Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter **nicht** auf das Kochfeld.

Lassen Sie die Kochzonen **nur** eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.

Stellen Sie **keine** großen Einmachtopfe oder Fischkessel quer auf zwei Kochzonen.

Legen Sie **keine** Utensilien so ab, dass sie eine Kochzone teilweise verdecken. Legen Sie Utensilien immer zentral.

Lassen Sie **niemanden** auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.

Der Grill

VORSICHT: Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fernhalten.

Nehmen Sie die Grillpfanne unten aus dem Grillfach.

Legen Sie die Speisen auf die Grillpfanne und schieben Sie sie danach auf die Seitenleisten unter den Elementen. Vergewissern Sie sich, dass die Grillpfanne ganz nach hinten geschoben ist und den Backanschlag berührt.

Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf Stellung 3, um den gesamten Grill zu heizen. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die rechte Hälfte zu heizen.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, 2 Minuten lang bei aufgesetzter Grillpfanne vorwärmen. Nachdem Sie Ihre Speisen auf das Grillpfannenrost gesetzt haben, die Grillpfanne auf die Seitenleisten schieben. Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen.

Vergewissern Sie sich, dass die Grillpfanne ganz nach hinten geschoben ist und den Backanschlag berührt.

Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Deutsch

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten.

Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet lassen.

Sobald der Grill eingeschaltet wird, beginnt ein Kühlgebläse zu laufen. Das Gebläse läuft weiter, während der Grill eingeschaltet ist.

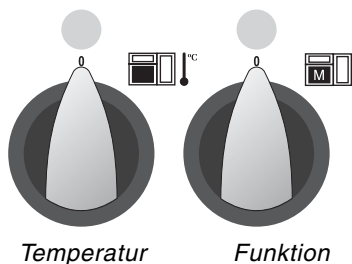
Die Backöfen

Die beiden Backöfen in Ihrem Herd sind unterschiedlicher Art.

Der linke Backofen

Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren.

Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturregler.



Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Die Neonleuchte über dem Regler leuchtet auf.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Backens ein und aus.

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

Funktionen des Multifunktionsofens



Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf ein Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Das Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.



Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, so dass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigelampe erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.



Grillen mit Heißluft

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillpfanne sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.



Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.



Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen“, oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.



Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.



Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

Die Bräunungs- und UnterhitzeFunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Beide Backöfen

Sobald der Backofen eingeschaltet wird, beginnt ein Kühlgebläse zu laufen. Das Gebläse läuft weiter, während der Ofen eingeschaltet ist.

Vor der ersten Benutzung der Backöfen diese 30 Minuten lang auf 200°C vorheizen, um den Neugeruch zu vertreiben.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Elan-Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen, usw. sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Zur gleichmäßigen Bräunung ist die maximal empfohlene Größe für ein Backblech:-

Hauptbackofen	362 mm breit mal 305 mm tief. Im Hauptbackofen Bleche stets mit dem breitesten Teil quer im Ofen einsetzen.
Tohen Backofen	230 mal 320 mm

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Lassen Sie immer eine ‚Fingerbreite‘ zwischen Speisen auf dem gleichen Rost, da hierdurch die Wärme unbehindert um sie herum zirkulieren kann.

Die Cook & Clean-Backofenpapiere (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.

Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

Dampf

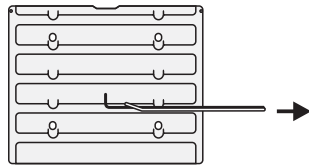
Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Deutsch

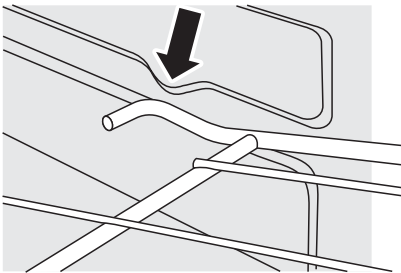
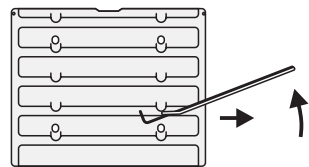
Die Ofenroste des Hauptbackofens

Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird.

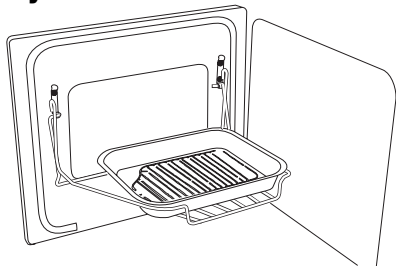


Die Vorderseite des Rostes anheben, so dass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht und dann den Rost nach vorne ziehen.



Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, so dass der Rost waagrecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Das Handrack

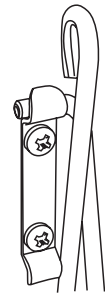
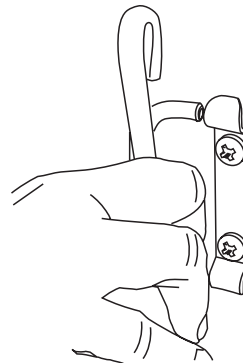


Das „Handrack“ passt nur in die linke Backofentür. Das Höchstgewicht, das vom Handrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Fleischschale benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Wenn das Handrack in seiner höchsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Schiebeleiste des Ofens gekocht werden.

Wenn das Handrack in seiner niedrigsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der zweiten Schiebeleiste des Ofens gekocht werden.

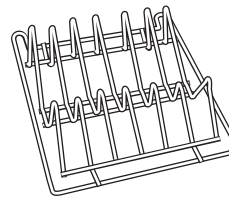
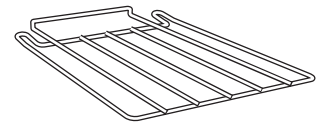
Zur Anbringung des Handracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen.



Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklammern.

Ofenroste für den hohen Backofen

Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten

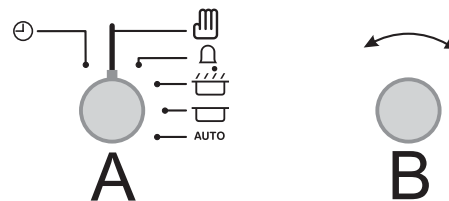


und einem Geschirrwärmer geliefert.

Bei Gebrauch des hohen Ofens können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig backen. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie genügend Abstand voneinander haben, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Die Uhr

Einstellen der Uhrzeit

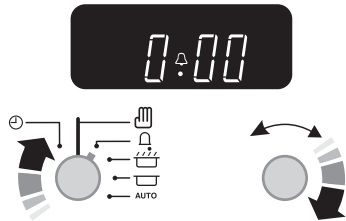


A Zeitschaltuhrknopf B Einstellknopf

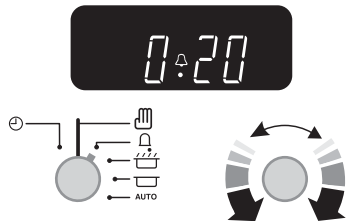
Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und (0.00).

Zum Einstellen der Uhr auf die Uhrzeit den Zeitschaltuhrknopf gedrückt halten und auf das Uhrensymbol (⌚) drehen und gleichzeitig den Einstellknopf nach links oder rechts drehen, bis die Uhr die richtige Uhrzeit zeigt. Dies ist eine 24-Stundenuhr. Lassen Sie den Zeitschaltuhrknopf los, springt er zurück auf die vertikale, manuelle Ofeneinstellung.

Zum Einstellen der Kochzeit



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf nach rechts auf die Kochzeiteinstellung (🕒), er sollte klicken, wenn er einrastet. Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



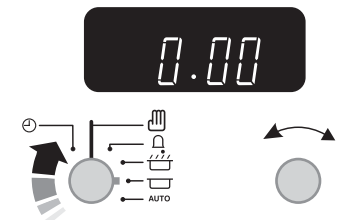
Sie können den Knopf zurück auf die manuelle Einstellung (🕒) drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung (🕒) lassen, während die Zeit abläuft.

Abstellen des Warntons, wenn er erklingt

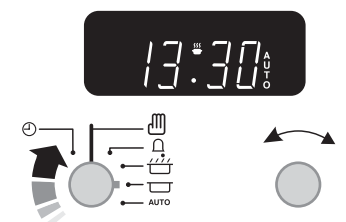
Den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Automatisches Stoppen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen von Hand gestartet haben.



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung (🕒). Stellen Sie die benötigte Zeit mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



„Stoppzeit“ ist zu sehen. Die Anzeige zeigt AUTO. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung „AUTO“. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung (🕒), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

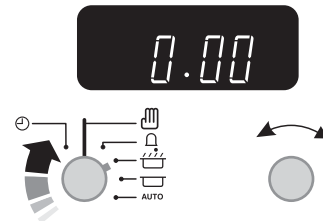
Automatisches Starten und Stoppen des Backofens

Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie sich zunächst über zwei Zeiten im Klaren sein.

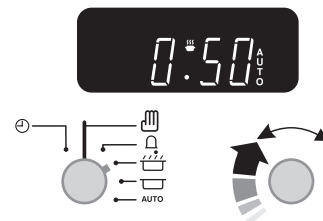
Die ‚Kochzeit‘, d.h. der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.

Die ‚Stoppzeit‘ - die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

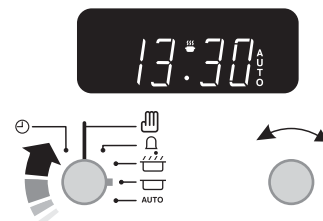
Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch Einstellen der Kochzeit und der Stoppzeit eingestellt.



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung (🕒). Stellen Sie die benötigte „Kochzeit“ mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung (🕒). Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit plus die „Kochzeit“, die Sie gerade eingestellt haben. Stellen Sie die benötigte „Stoppzeit“ mit dem Einstellknopf wie nachstehend beschrieben ein.



„Stoppzeit“ ist zu sehen. Die Anzeige zeigt AUTO. Stellen Sie den/die Ofen/Öfen auf die benötigte Backtemperatur ein (vergessen Sie nicht, eine Funktion einzustellen, wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen). Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die Stellung „AUTO“.

Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. Drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung (🕒), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen - er stoppt nach einer Weile. Wenn Sie zurückkehren, drehen Sie den Zeitschaltuhrknopf auf die vertikale Stellung (🕒), um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren.

AUTO wird angezeigt. Sie wollen zum manuellen Kochen zurückkehren.

Sie können jede automatische oder Kochzeiteinstellung löschen, indem Sie den Zeitschaltuhrknopf kurz auf das Uhrensymbol (🕒) stellen und ihn dann loslassen.

Sonderfunktionen der Uhr - Schlüsselsperre

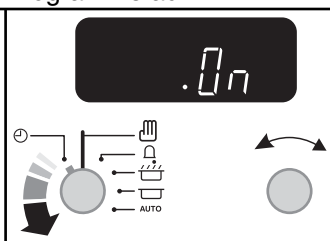
Bei aktivierter Schlüsselsperre kann die Uhr wie üblich bedient werden, die Öfen sind jedoch blockiert und schalten

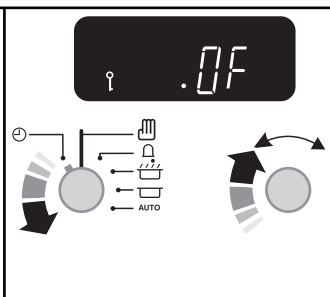
Deutsch

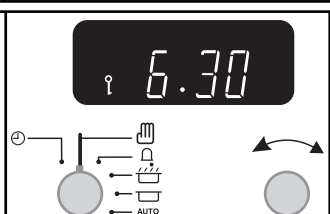
sich nicht ein. Dies bedeutet, dass Ihr Kind ein Kochprogramm wählen kann, das Programm jedoch nicht aktiviert und die Öfen nicht eingeschaltet werden.

Aktivieren der Schlüsselsperre

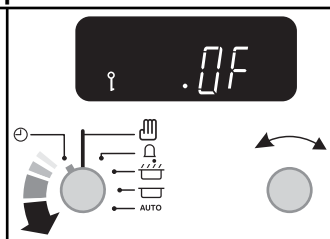
Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.

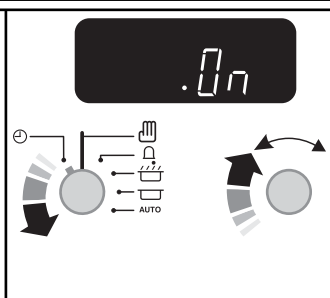
<p>Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol (⌚) und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „On“ erscheint im Display.</p>	
--	---

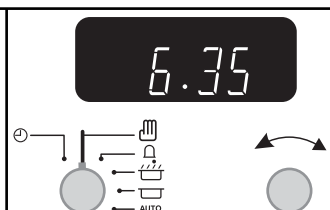
<p>Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol (⌚) und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol (🔑) und „Of“ im Display zu sehen sind. Lassen Sie die Regler los.</p>	
---	---

<p>Die Öfen sind nun blockiert. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit und das Schlüssel-Symbol.</p>	
--	--

Ausschalten der Schlüsselsperre

<p>Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol (⌚) und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „Of“ erscheint im Display.</p>	
--	---

<p>Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol (⌚) und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol (🔑) im Display erlischt und „On“ zu sehen ist. Lassen Sie die Regler los.</p>	
---	---

<p>Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit. Die Öfen können nun ganz normal benutzt werden.</p>	
--	---

Kochen über die Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr kann ein Backofen oder beide Backöfen automatisch ein- und ausgeschaltet werden. Die Start- und Stoppzeit muss für beide Öfen gleich sein, es

können jedoch unterschiedliche Backtemperaturen eingestellt werden.

Wenn Sie einen der Backöfen einschalten wollen, während die Zeitschaltuhr zum automatischen Backen eingestellt ist, müssen Sie warten, bis die Zeitschaltuhr den Ofen/die Öfen zuerst eingeschaltet hat. Sie können dann beide auf normale Weise von Hand einstellen.

Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden.

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Zubereitungszeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt“ werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt“ werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermeiden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

Keine warmen Speisen in den Ofen stellen.

Keinen bereits warmen Ofen benutzen.

Ihn nicht benutzen, wenn ein Ofen daneben warm ist.

Die Verwendung von Wein oder Bier vermeiden, wenn es eine Verzögerung gibt, da Gärung auftreten kann.

Um Gerinnen zu vermeiden, sollte Sahne Speisen erst kurz vor dem Servieren zugegeben werden.

Frisches Gemüse, das sich während einer Verzögerung leicht verfärben kann, sollte mit geschmolzenem Fett bestrichen oder in eine Lösung aus Wasser und Zitronensaft eingelegt werden.

Bei Obsttorten, Puddingtörtchen und ähnlich feuchten Mischungen auf ungebackenem Teig lassen sich zufriedenstellende Ergebnisse nur erreichen, wenn es eine kurze Wartezeit gibt. Speisen, die Überreste von gekochtem Fleisch oder Geflügel enthalten, sollten nicht automatisch gekocht werden, wenn es eine Verzögerung gibt.

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird.

Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Daran denken, die Stromversorgung vor dem Gebrauch wieder einzuschalten.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Wenn Sie Ihren Herd vor dem Reinigen bewegen wollen, lesen Sie dazu im Abschnitt „**Versetzen Ihres Herdes**“ nach.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellaug gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.**

Kochfeld

Das Kochfeld lässt sich sehr einfach mit einem empfohlenen Reinigungsmittel reinigen.

VORSICHT – Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerkissen, Ofensprays oder Fleckenentfernungsmittel auf der Oberfläche.

Tägliche Pflege

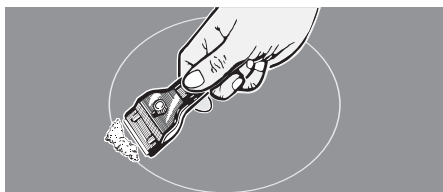
Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Leuchtanzeigen erloschen sind und die Herdoberfläche kühl ist. Tragen Sie einen kleinen Klecks Glaskeramik-Reinigungsmittel (etwa in der Größe einer 2-Euro-Münze) auf der Mitte jeder zu reinigenden Fläche auf. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verreiben Sie das Reinigungsmittel wie beim Fensterputzen auf der Kochfläche. Wischen Sie zuletzt die Kochfläche mit einem sauberen, trockenen Papiertuch ab.

Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergelochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („Reinigen festgebrannter Spritzer“). Wenn Sie versehentlich etwas auf der Kochzone schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, usw.) verschütten, **ENTFERNEN** Sie den Spritzer **SOFORT** mit einem Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist. **WICHTIG:** Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen. Schaben Sie das verschüttete oder geschmolzene Material von der Kochzone und schieben Sie es in einen kalten Bereich. Schalten Sie dann den Herd „AUS“ und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn weiter reinigen. Nachdem sich die Kochfläche abgekühlt hat und die Heizleuchtanzeigen erloschen sind, gehen Sie wie oben unter der täglichen Pflege beschrieben vor.

Reinigen festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30°-Winkel zur Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz so ab, wie Sie Farbe von einem Fenster abkratzen würden.



WICHTIG: Seien Sie beim Umgang mit einem scharfen Glasschaber vorsichtig.

Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

Entfernen von Metallabrieb

Das Schieben von Töpfen auf dem Kochfeld, vor allem Aluminium- oder Kupfertöpfen, kann Spuren auf der Oberfläche hinterlassen. Diese Spuren erscheinen häufig wie

Kratzer, lassen sich jedoch einfach mit dem gleichen Verfahren wie oben unter dem Reinigen von Spritzern beschrieben entfernen. Sind die Abriebspuren besonders hartnäckig, verwenden Sie das Reinigungsmittel zusammen mit dem Glasschaber und benutzen dabei das oben beschriebene Verfahren.

Grill

Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillpfanne sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

Bedienblende und Ofentüren

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Hauptbackofen

Der Hauptbackofen hat herausnehmbare Bleche, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt.

Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Abdeckungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen Sie sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang auf 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Entfernen der Ofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.

Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

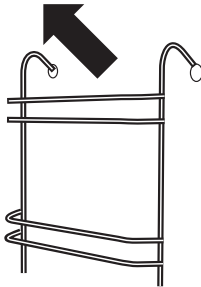
Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

Deutsch

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Ofendach mit dem Schlitz nach vorne anbringen.

Der hohe Ofen

Schieben Sie zum Reinigen des Ofens die Roste heraus, haken Sie die Leisten von den Ofenseiten ab und heben Sie sie heraus.



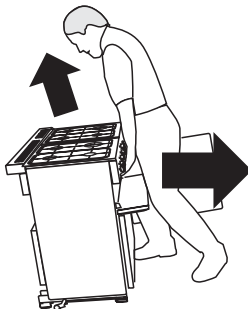
Versetzen Ihres Herdes

Die Stromversorgung ausschalten.

Der Herd ist schwer, daher sind u.U. zwei Leute notwendig, um ihn zu versetzen. Er hat zwei Verstellrollen an der Rückseite sowie zwei herunterschraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.

Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, so dass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen. Heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an und ziehen Sie ihn nach vorne.

Bewegen Sie den Herd nicht, indem Sie an den Türgriffen oder Reglern ziehen.



Den Herd immer nur ein Stück bewegen und hinter dem Herd kontrollieren, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat. Sicherstellen, dass das Stromkabel und der Gasschlauch lang genug sind, um den Herd nach vorne zu bewegen.

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.

Problembeseitigung

Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen.

Den Herd sofort von der Stromversorgung trennen und seine Reparatur veranlassen. Den Herd erst wieder nach der Reparatur benutzen. Informationen zur Kontaktaufnahme mit einem Kundendiensttechniker finden Sie in der Kundendienstbroschüre.

Mein Kochfeld ist verkratzt

Haben Sie die richtigen Reinigungsverfahren verwendet?

Töpfe und Pfannen mit rauen Böden oder grobkörnige Teilchen (Salz oder Sand) zwischen dem Topf und der Oberfläche des Kochfeldes können Kratzer verursachen.

Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsverfahren. Stellen Sie sicher, dass Topfböden glatt und sauber sind. Winzige Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden jedoch mit der Zeit durch Reinigen weniger auffällig.

Die Garantie deckt nur Kratzer auf der Kochfeldfläche ab, die innerhalb von 14 Tagen nach Herdinstallation gemeldet werden. Durch Gebrauch verursachte Kratzer werden nicht gedeckt.

Metallspuren auf dem Kochfeld

Schieben Sie Aluminium- oder Kupfertöpfe nicht über die Oberfläche. Spuren von Aluminium- und Kupfertöpfen sowie Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit Reinigungsmittel entfernt werden.

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Sicherstellen, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Backanschlag“ gedrückt ist.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Die Einstellungen und Kochzeiten für den Backofen sollen allein als Richtlinie dienen. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie im Hauptbackofen keine Formen und Backbleche, die größer als 360 mm mal 305 mm sind, oder größer als 232 mm mal 321 mm im hohen Backofen.

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Wenn mehr als eine Schubleiste verwendet wird, kontrollieren, ob genug Platz vorhanden ist, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt. Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt. Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagrecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagrecht stellen.

Der Backofen geht nicht an, wenn er von Hand eingeschaltet wird

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung? Blinkt 0:00 auf der Uhr? Falls ja, stellen Sie sie auf die korrekte Uhrzeit ein. Wurde die Zeitschaltuhr versehentlich auf AUTO gestellt? Wenn AUTO auf der Zeitschaltuhr zu sehen ist, die Taste „Kochzeit“ drücken und die eingestellte Kochzeit, die 0:00 zeigt, mit den Tasten (+) und (-) verringern. Drücken Sie die Taste zweimal. Wenn dies das Problem nicht behebt, rufen Sie einen Kundendienstvertreter.

Ist das Schlüssel-Symbol (🔑) im Display zu sehen? Zu weiteren Informationen über die Schlüsselsperre der Uhr siehe im Abschnitt „Die Uhr“ der Anleitung.

Backofen geht beim automatischen Backen und Braten nicht an

Ist die Zeitschaltuhr korrekt eingeschaltet, aber steht der Ofenregler versehentlich auf AUS?

Ist das Schlüssel-Symbol (🔑) im Display zu sehen? Zu weiteren Informationen über die Schlüsselsperre der Uhr siehe im Abschnitt „Die Uhr“ der Anleitung.

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen

Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Dreifuß? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300°C wärmebeständig ist. In der Kundendienstbroschüre finden Sie Hinweise, wie Ersatzglühbirnen per Postversand bestellt werden können.

Die Backofentür öffnen und das Handyrack (falls vorhanden) und die Ofenroste entfernen.

Die Stromversorgung ausschalten.

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Die alte Glühlampe ausschrauben. Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Anschluss des Herdes darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß der Montageanweisung vorgenommen werden. Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen und es sollten nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochfeld berühren, vor allem die markierten Kochzonen. Die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes speichert die Hitze, nachdem die Regler ausgeschaltet worden sind. Um die mögliche Gefahr von Verbrennungen zu minimieren, vergewissern Sie sich stets, dass die Kochfeldregler in der AUS-Stellung stehen und dass die gesamte Glaskeramikoberfläche kalt ist, bevor Sie versuchen, das Kochfeld zu reinigen.

Schalten Sie vor dem Abnehmen von Töpfen stets die Regler der Kochstellen aus.

Legen Sie keine Utensilien auf das Kochfeld, wenn es in Gebrauch ist. Sie können heiß werden und Verbrennungen verursachen.

Wir empfehlen, dass Sie vermeiden, Kochzonen abzuwischen, bis sie abgekühlt sind und die Leuchtanzeige erloschen ist. Eine Ausnahme hierzu bilden Zuckerspritzer. Siehe bitte „Reinigen Ihres Herdes“. Wenn das Kochfeld kalt ist, nur das empfohlene Reinigungsmittel zum Reinigen des Kochfeldes verwenden.

Deutsch

Um mögliche Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden, kein Reinigungsmittel auf die Glaskeramikfläche auftragen, wenn diese heiß ist. Alle Anleitungen und Warnhinweise auf den Reinigungsmittletiketten lesen und beachten. Nach der Reinigung Reinigungsmittelreste mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch entfernen.

Erhitzen eines leeren Topfes vermeiden. Dies kann das Kochfeld und den Topf beschädigen.

Gegenstände nicht auf die Oberseite der Glaskeramikkochfeldfläche legen, wenn sie in Gebrauch ist.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe dem Kochfeld sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochfeldfläche nicht berühren kann.

Wenn Sie einen Riss in der Kochfeldoberfläche finden, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen es reparieren.

Verwenden Sie die korrekte Topfgröße: Wählen Sie Töpfe mit flachen Böden, die groß genug sind, um die Heizzone des Kochfeldes zu bedecken. Werden zu kleine Töpfe verwendet, liegt ein Teil der Kochzone für direkten Kontakt frei und kann dazu führen, dass Kleidung Feuer fängt. Das korrekte Verhältnis von Töpfen zum Kochfeld verbessert zudem die Wirtschaftlichkeit.

Töpfe und Pfannen nicht über das Kochfeld schieben, da hierdurch die Glaskeramik verkratzt werden kann – sie ist kratzbeständig, nicht kratzfest. Scharfe Instrumente, Ringe oder anderer Schmuck und Nieten an Kleidungsstücken können die Kochfeldoberfläche verkratzen.

Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.

Keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld aufbewahren. Falls sie auf das Kochfeld fallen, können sie es beschädigen.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Reinigen Sie das Kochfeld vorsichtig. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstablen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf

den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochmulde niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Kochstufe stehen. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbare Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf dem Kochfeld. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughäuben, wenn vorhanden.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen ist Vorsicht walten zu lassen.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie können gefragt werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Die Garantie deckt nur Kratzer auf der Kochfeldfläche ab, die innerhalb von 14 Tagen nach Herdinstallation gemeldet werden. Durch Gebrauch verursachte Kratzer werden nicht gedeckt.

Kraftstofftyp: Ceramic Electric
Name des Geräts und Farbe* Elan 90 Ceramic
Seriennummer *
Händlername und -anschrift
Kaufdatum
Name und Anschrift des Installateurs
Installationsdatum

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Person ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Deutsch

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

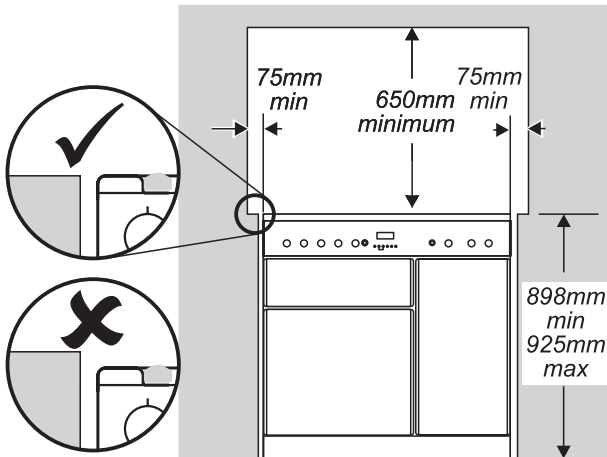
Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.

Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- Vielfachmessgerät (für elektrische Prüfungen)
- Stahlbandmaß
- Kreuzschlitzschraubendreher
- Wasserwaage
- Herdnivellierwerkzeug (im Lieferumfang enthalten)

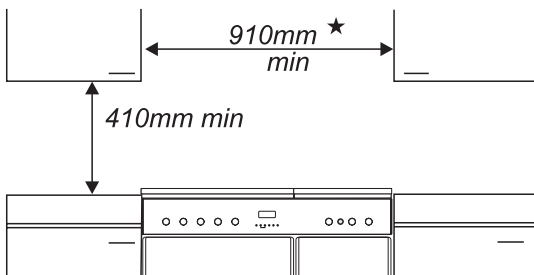
Aufstellen des Herdes



Das Kochfeld sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochfeldhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes zu jeder benachbarten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.



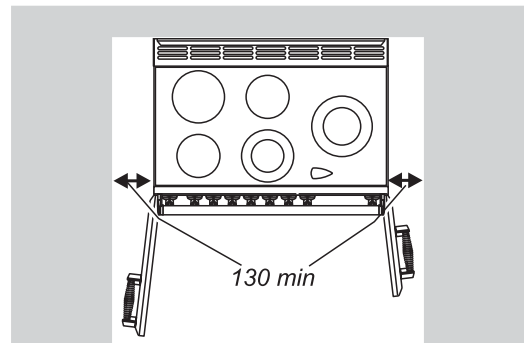
*Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers installiert werden.

Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein.

Bestimmte Arten von Vinyl- oder Laminatküchenmöbel sind besonders anfällig für Wärmebeschädigung und Verfärbung. Wir können keine Verantwortung für Schäden übernehmen, die durch normale Benutzung des Herds an einem Material verursacht wird, das sich bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur verfärbt oder abblättert.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 910 mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an.



Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen.

Auspacken des Herdes

Der Herd ist sehr schwer. Seien Sie sehr vorsichtig. Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herdes zu vermeiden.

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

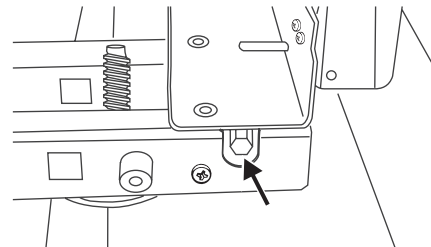
Siehe loses Auspackblatt.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagrecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

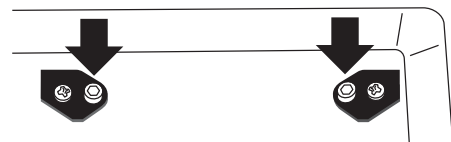
Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.



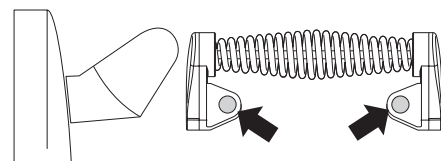
Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Anbringen der Griffe

Die 4 mm Inbusschrauben mit dem Innensechskantschlüssel von den Türen entfernen. Die Türgriffe mit den Schrauben befestigen.

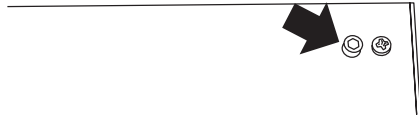


Die Griffe sollten über den Befestigungselementen sein.

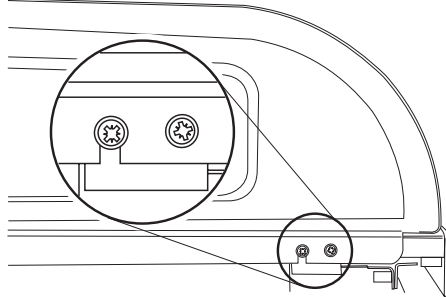


Die Griffe sollten über den Befestigungselementen sein. Die Kunststoffstopfen in die Befestigungslöcher setzen.

Die 4 mm Inbusschrauben von den oberen Ecken der Bedienblende entfernen und den vorderen Handlauf anbringen.



Anbringen des Spritzschutzes (Sonderausstattung)



Ansicht von der Rückseite des Herdes

Die zwei Befestigungsschrauben (3 mm Innensechskantkopf) und die Muttern, die durch die Oberseite des hinteren Luftschlitzes gehen, entfernen. Die Spritzwand anhalten. Die 2 Befestigungsschrauben und Muttern von hinten anbringen.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

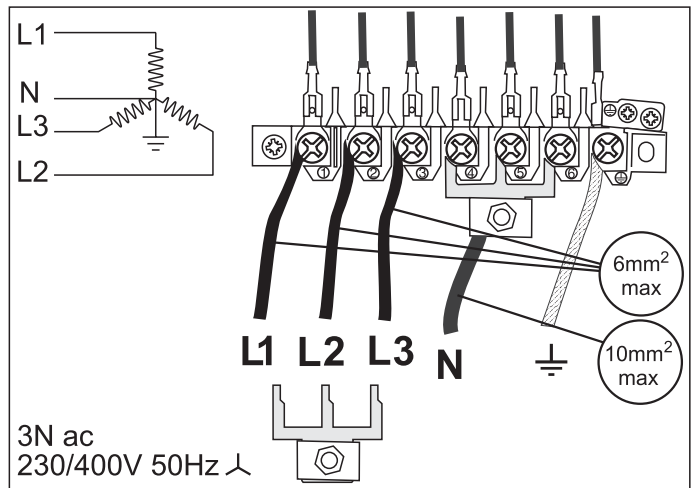
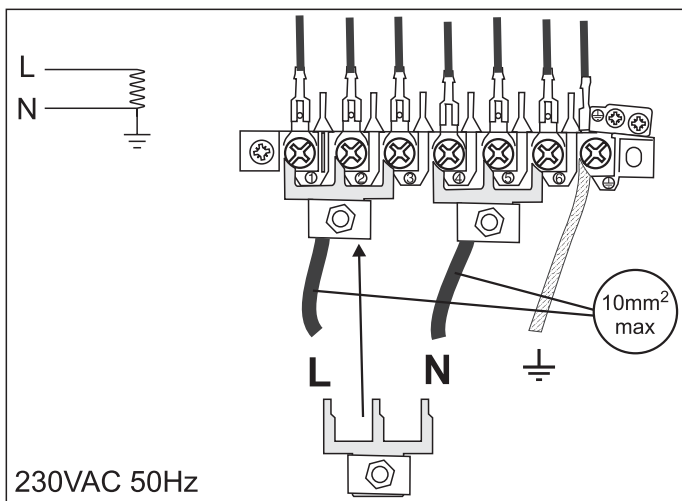
Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 15,6 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen. Bitte beachten Sie, dass der maximale Kabeldurchmesser für die Schraubanschlüsse 6mm² und für die Dreistift-Verbindungen 10mm² beträgt.



Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Den Regler für jeden Brenner auf das große Flammensymbol drehen. Den Regler eindrücken. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen. Den Regler weiter eingedrückt halten und die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden. Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Wenn Sie den Regler loslassen und der Gasbrenner ausgeht, hat die Sicherheitsvorrichtung nicht gehalten. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute. Drücken Sie den Regler etwas länger und evtl. ein wenig fester ein.

Grill

Die Grillfachtür öffnen. Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

Backofenprüfung

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Zur Einstellung der Uhrzeit siehe Abschnitt „Die Uhr“.

Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

Anbringen des Sockels

Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsselloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsselloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen.

Backofenleuchten

Die Backofenlichtschalter drücken und kontrollieren, ob die Leuchten funktionieren.

Anm. Die Glühlampen der Öfen sind nicht Bestandteil der Garantie.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

Deutsch

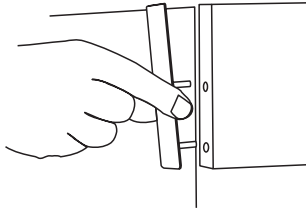
Wartungshinweise

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: Bedienblende, Seitenabdeckungen, Keramikkochfeld oder alle elektrischen Bauteile oder Abdeckkästen. Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

1. Seitenabdeckung entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen.



Die aufgesteckten Bedienblendenendabschlüsse an jedem Ende abziehen und die Endbefestigungsschrauben unter dem Endabschluss entfernen.

Die Sicherungsschrauben für jede Blende entfernen (1 vorne und 2 hinten). Die Sicherungsschrauben vorne unten (eine auf jeder Seite) befinden sich unter der Unterkante an den vorderen Ecken der Seitenabdeckungen.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

2. Keramikkochfeld anheben

Von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen.

Die aufgesteckten Bedienblendenendabschlüsse an jedem Ende abziehen und die Endbefestigungsschrauben unter dem Endabschluss entfernen.

Die Sicherungsschrauben vorne unten (eine auf jeder Seite) entfernen. Diese befinden sich unter der Unterkante an den vorderen Ecken der Seitenabdeckungen.

Die Seitenabdeckungen abschnen, um Zugang zu den Kochfeldbefestigungsschrauben (1 pro Seite) vorne oben an den Seitenleisten zu erhalten. Diese Schrauben entfernen.

Vorsicht

Das Material des Keramikkochfelds ist an der Unterseite weitaus empfindlicher für Kratzer als an der Oberseite.

Das Keramikkochfeld vorne anheben und mit einer nichtmetallischen Stütze abstützen.

Darauf achten, die Unterseite der Keramik nicht zu berühren oder zu verkratzen, da dies das Material schwächt und zum Zerplatzen der Oberseite führt.

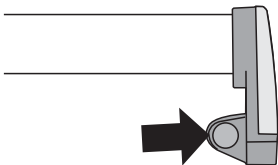
3. Ein Kochfелеlement austauschen

Das Keramikkochfeld anheben (siehe 2). Die Elemente sind jetzt zugänglich.

4. Bedienblende entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Den Handlauf durch Entfernen der 2 Schrauben der Endhalterung abnehmen.



Die aufgesteckten Bedienblendenendabschlüsse an jedem Ende abziehen und die Endbefestigungsschrauben unter dem Endabschluss entfernen.

Alle Knebel abziehen. Die Grill- und Backofentüren öffnen und die Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen. Die Schrauben direkt unter der Uhr sind für die Uhrhalterung – diese zu diesem Zeitpunkt noch nicht entfernen.

Die Bedienblende anheben, nach vorne ziehen und die Verdrahtung von der Rückseite trennen.

In der umgekehrten Reihenfolge zusammenbauen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan zu Rate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

5. Backofenlichtschalter

Die Bedienblende entfernen (siehe 4).

Anm.: Der alte Schalter wird beim Entfernen ggf. zerstört.

Den Schalterknopf und den alten Schalter von seiner Einfassung entfernen. Dazu den Schalterkörper hinter der Bedienblende greifen und scharf drehen.

Die Schaltereinfassung kann dann durch Zurückfallen seiner Sperrflügel und Drücken nach vorne entfernt werden. Die neue Einfassung an der Bedienblende anbringen. Dazu zunächst den erhabenen Keil an seinem Gehäuse mit dem Ausschnitt in der Bedienblende ausrichten und ihn von vorne eindrücken. Den neuen Schalter an der Einfassung montieren. Dazu die Keilabschnitte ausrichten und eindrücken. Den neuen Knopf durch Eindrücken von vorne anbringen.

Die Bedienblende in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen und auf richtige Funktion überprüfen.

6. Elektronische Zeitschaltuhr entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Die Zeitschaltuhrregler abziehen und die Bedienblende entfernen (siehe 4). Die Zeitschaltuhr mit Halterung durch Entfernen der zwei Befestigungsschrauben von der Blende entfernen. Die Zeitschaltuhr durch Eindrücken der Kunststoffflaschen am Zeitschaltuhrgehäuse von ihrer Halterung entfernen und gleichzeitig die Einheit nach vorne ziehen.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan zu Rate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

7. Einen Thermostat entfernen

Das Keramikkochfeld anheben (siehe 2). Die Bedienblende entfernen (siehe 4). Die entsprechende Ofentür öffnen und die Ofenbleche und -roste entfernen.

Rechter Backofen

Die Thermostatglasabdeckung entfernen (2 Schrauben). Das Thermostatglas aus den Clips in der Ofenrückseite herausnehmen.

Linker Backofen

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten hinten am Herd zu erhalten. Die Schrauben der Abdeckung entfernen und diese abheben.

Die Thermostatkapillare aus dem Ofen herausführen. Die Verkabelung vom Thermostat lösen. Die 2 Schrauben, die das Thermostat an der Befestigung halten, entfernen. Das neue Thermostat anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass das Glas an der Ofenrückseite angeklemt und mittig zwischen den Clips befestigt ist.

Funktion des Thermostats kontrollieren.

8. Grillregler austauschen

Das Keramikkochfeld anheben (siehe 2). Die Bedienblende entfernen (siehe 4). Die Verkabelung vom Regler lösen. Die 2 Schrauben, die den Regler an der Befestigung halten, entfernen. Den neuen Regler anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Auf richtige Funktion überprüfen.

9. Grillaußentürverkleidung entfernen

Die linke Ofentür öffnen und 2 Schrauben vom unteren Rand der Grilltür entfernen. Die Grilltür öffnen, die Außenverkleidung der Grilltür abstützen und zwei Schrauben oben von der Innenfläche der Grilltür entfernen.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

10. Grilltür entfernen

Die linke Seitenabdeckung entfernen (siehe 1). Die Bedienblende entfernen (siehe 4). Die mittlere Abdeckleiste entfernen (5 Schrauben, 2 oben, 2 unten, 1 in der Mitte). Die zwei Senkschrauben (1 pro Seite) entfernen, mit denen die Grillscharnierarme vorne am Grillraum befestigt sind.

HINWEIS: Die Arme sind mit Federn vorgespannt. Die Grilltür vorsichtig entfernen. Die Dichtungen behalten.

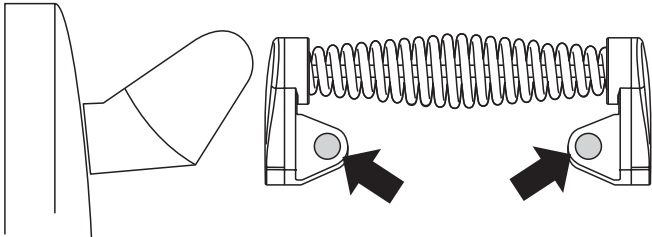
In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen und dabei sicherstellen, dass die Dichtung zwischen dem Scharnierarm und der Vorderseite des Grillraums befestigt wird.

11. Hauptofentür entfernen

Die Ofentür öffnen und das Handrack (falls vorhanden) entfernen. Dazu eine Seite aus der Halterung an der Tür ausschnappen und die andere Seite herausschieben. Die Tür abstützen und die beiden Schrauben, mit denen das obere Scharnier und die Dichtung an der Herdvorderseite befestigt sind, entfernen. Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird.

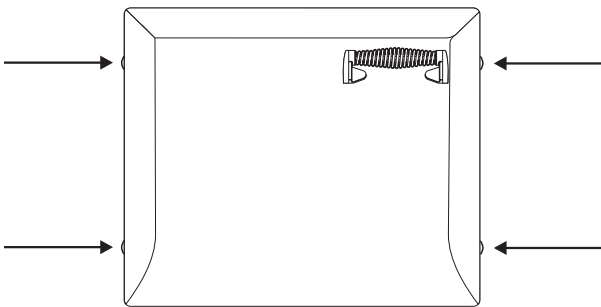
In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

12. Außenverkleidung der Hauptofentür austauschen



Die zwei Kunststoffblindstopfen aus den Türgriffen entfernen. Die 4-mm-Sechskantkopfschrauben, mit denen der Griff an der Tür befestigt ist, mit dem Innensechskantschlüssel entfernen.

Zwei Schrauben von jeder Seite der Ofentür entfernen.



Die äußere Türverkleidung entfernen. Türgriff an neuer Verkleidung anbringen. Die Kunststoffstopfen in die Befestigungslöcher setzen.

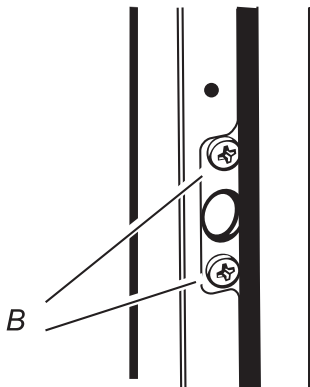
Die Griffe sollten über den Befestigungselementen sein.

Die Verkleidung an der Tür anbringen.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

13. Türriegel der Hauptofentür austauschen

Die äußere Türverkleidung entfernen (siehe 12). Die Schrauben „B“, mit denen der Schnapper an der inneren Türverkleidung befestigt ist, entfernen.

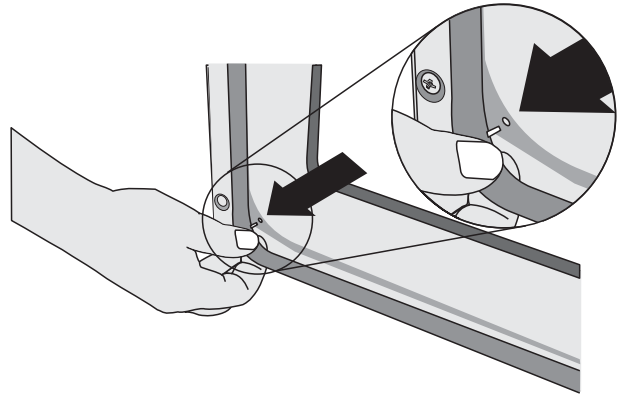


Den neuen Schnapper anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Die richtige Türfunktion kontrollieren.

14. Ofentürdichtung austauschen

Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Häkchen gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieses Häkchen gelöst wurde. Das nächste Häkchen ähnlich lösen und dies für alle Häkchen wiederholen.



Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Häkchen um die Tür herum einhaken.

15. Schließhaken der Ofentür verstellen

Die Ofentür öffnen, die Kontermutter unten am Schließhaken lösen und nach Bedarf ein- oder ausschrauben, bis die richtige Passform erreicht ist. Die Kontermutter wieder anziehen.

16. Tohen Ofentür entfernenentfernen

Die Ofentür öffnen. Die Tür abstützen und die beiden Schrauben, mit denen das obere Scharnier und die Dichtung an der Herdvorderseite befestigt sind, entfernen. Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

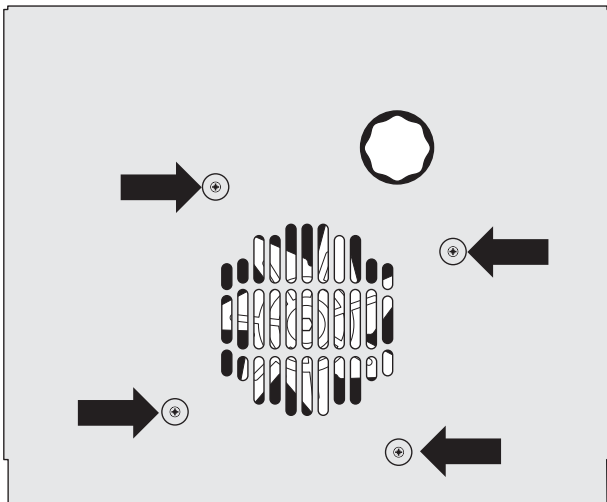
17. Außenverkleidung der hohen Ofentür austauschen

Die Ofentür entfernen (siehe 16). Die Tür nach unten auf eine geeignete Fläche legen und 2 Schrauben vom unteren Rand der Tür und 2 Schrauben von der Innenfläche der Tür entfernen. Die äußere Türverkleidung entfernen. Den Türgriff durch Lösen von 2 Schrauben entfernen. 2 Kreuzschlitzschrauben, mit denen die Türgriffhalterung an der Türverkleidung befestigt ist, entfernen. Die Türgriffhalterung und den Türgriff an der neuen Verkleidung anbringen. Die Verkleidung an der Tür anbringen. Darauf achten, dass der Sensor der Temperaturanzeige durch die Gummifülle an der Tür abgedichtet ist. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.



18. Innere Ofenrückwand entfernen

Die Ofentür öffnen. Die Ofenroste und -bleche entfernen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist.



Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Rückwand hinten am Ofen befestigt ist.

Die Abdeckung abnehmen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist. Die Schrauben entfernen, mit denen die innere Rückwand hinten am Ofen befestigt ist. Die Abdeckung abnehmen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

19. Ein Ofengebläse ersetzen

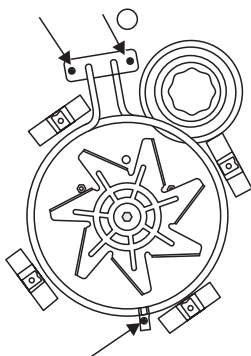
Von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben. Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren. Die innere Rückwand wie in Abschnitt 18 beschrieben entfernen. Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen. Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen. Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

20. Ein Ofengebläseelement entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Die innere Rückwand wie in Abschnitt 18 beschrieben entfernen.



Die Befestigungsteile des Elements im Ofen entfernen und das Element vorsichtig herausnehmen. Die Kabel trennen und das Ersatzelement anschließen. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.

21. Grillelement entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

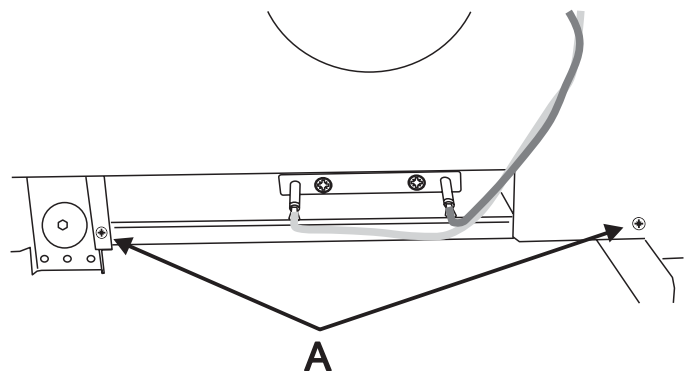
Die Grillwanne aus dem Grillraum nehmen. Aus dem Innenraum des Grillfachs den emaillierten Frontschutz vom Grilledach, 2 Schrauben und Unterlegscheiben entfernen. 2 Schrauben und Unterlegscheiben, mit denen der Fronträger des Grillelements befestigt ist, entfernen. Jeweils 1 Schraube von jedem Grillelement entfernen und die Grillelemente aus dem Grillraum herausnehmen. Die Kabel trennen und die Ersatzelemente anschließen. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Funktion des Grills kontrollieren.

22. Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

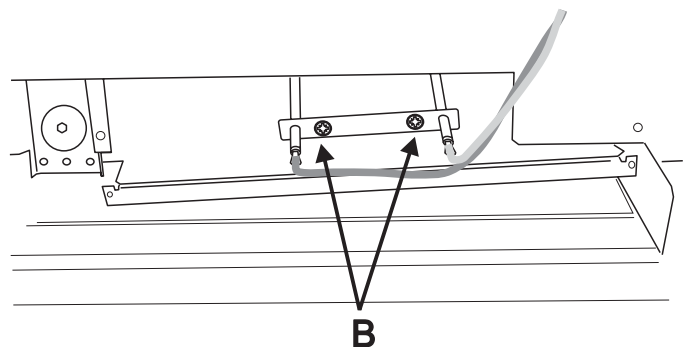
Von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben.



Die 2 Schrauben „A“ entfernen und die Platte herunterfallen lassen.



Die 2 Schrauben B entfernen und dabei das Element am unteren Blech halten.

Die Kabel trennen und ihre Positionen notieren.

Das untere Element herausziehen. Das neue Element anbringen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Oberes Element

Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist. Die Befestigungsteile der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

23. Ofenglühlampe austauschen

Von der Stromversorgung trennen.

Die Ofenroste und -bleche entfernen. Die Glühlampe ausschrauben. Eine Glühlampe mit 15 W, 125-130 V und Schraubfassung, FÜR BACKÖFEN, einschrauben. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist.

Technische Daten

INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Herdseitenleiste unten rechts (Schublade herausziehen)

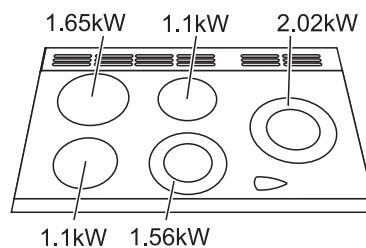
Abmessungen		
Gesamthöhe	min 900mm	max 925mm
Gesamtbreite	900mm (Siehe: „Aufstellen des Herdes“)	
Gesamttiefe	648mm	
Platz zur Befestigung	Siehe: „Aufstellen des Herdes“	
Mindestraum über Kochplatte	650mm	

Nennwerte

Gesamtlast

bei 230 V 14,8 kW (ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofenbeleuchtung, Ofengebläse usw.)

Kochfeld:



Die Backöfen	Multifunktionsofen	Umluft/Heißluft
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	B	B
Energieverbrauch Bei Standardbeladung	0.90kWh	0.95kWh
Nettovolumen (Liter)	62	53
Typ	Mittel	Mittel
Kochzeit bei Standardbeladung (Minuten)	41 Minuten	49 Minuten
Backfläche	1400cm ²	790cm ²

Grill

2,3 kW

Français

Sécurité avant tout	22
La table de cuisson	22
Gril	23
Fours	24
Four droit	25
Handyrack	26
Horloge	27
Cuisson avec minuterie	28
Nettoyage de la cuisinière	29
Déplacement de la cuisinière	30
Dépannage	30
Consignes générales de sécurité	32
Entretien et pièces de rechange	33
Installation	34
Notice d'entretien	36
Fiche technique	39
Schéma de câblage	59

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

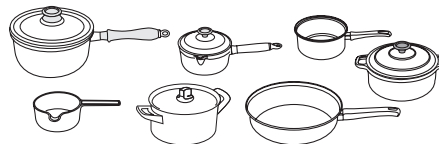
Vérifiez que l'alimentation électrique est en marche.

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.

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.

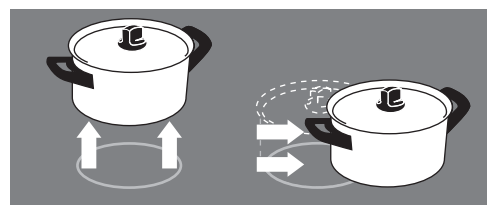
Utilisez des casseroles à fond épais, lisse et plat. Ceci permet un transfert de chaleur maximal de la table de cuisson à la casserole, d'où une cuisson plus rapide et plus économique.

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).

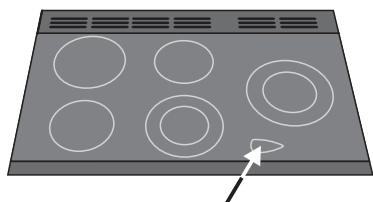
Veillez à toujours utiliser des récipients de la même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson. L'utilisation de récipients plus petits entraîne une perte de chaleur et en cas de débordement, le contenu du récipient attachera à la surface de cuisson. Utilisez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



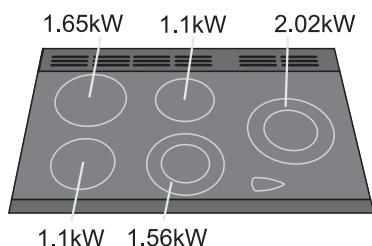
POSITION CORRECTE

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.

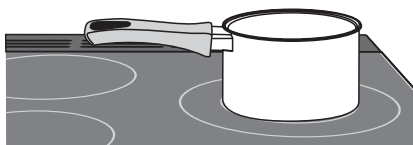


Les capacités des surfaces de cuisson sont indiquées dans le schéma ci-dessus.

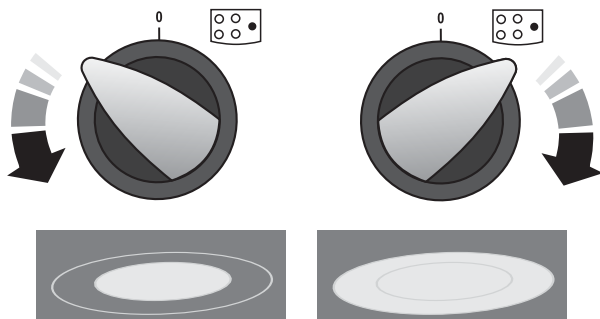
Généralités

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 cuisinez **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.

La garantie couvre uniquement les éraflures sur la table de cuisson signalées dans les 14 jours après l'installation de la cuisinière. Elle ne couvre pas les éraflures résultant de l'utilisation de l'appareil.

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 cuisinez **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.

Gril

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

Français

Retirez la lèchefrite de la partie inférieure de l'enceinte du gril.

Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite du gril, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux, juste au-dessous des éléments. Veillez à ce qu'elle soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière.

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

Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position 3 pour chauffer la totalité du gril. Tournez-le en sens anti-horaire pour chauffer la partie droite.

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 de commande pour régler le gril.

Veillez à ce que la lèchefrite soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière.

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.

Un ventilateur de refroidissement se met en marche dès la mise en marche du gril. Le ventilateur fonctionnera pendant le fonctionnement du gril.

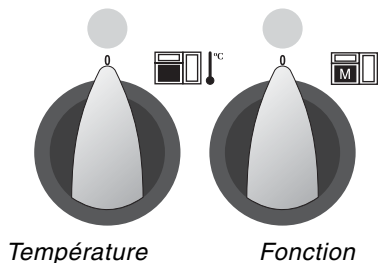
Fours

Votre cuisinière a deux fours de types différents.

Four gauche

Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température.



Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Le voyant au néon au-dessus du sélecteur s'allumera.

Mettez le bouton de réglage de température 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.

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

Fonctions du four multifonctions



Décongélation

Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.



Four ventilé

Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.



Gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril.

conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



Four ventilé mixte

Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.



Four conventionnel (chaleur de voûte et de sole)

Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratteront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.



Élément gratineur

Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.



Chaleur inférieure

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, par-

faite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Les fonctions Élément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Four droit

Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

Le bouton de commande du four ventilé droit est à l'extrémité droite du panneau de commande.

Mettez le bouton de réglage de température 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.

Four gauche et four droit

Un ventilateur de refroidissement se met en marche dès la mise en marche du four. Le ventilateur fonctionnera pendant le fonctionnement du four.

Avant la première utilisation des fours, faites fonctionner les fours à 200°C pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes – les températures de vos nouveaux fours Elan peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

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 d'éviter de trop dorer les aliments.

Pour un dorage uniforme, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales : -

Four principal	362 mm de largeur x 305 mm de longueur. Dans le four principal, placez toujours les plaques avec la partie la plus large transversalement dans le four.
Four haut	230 mm x 320 mm.

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, pour faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

Français

Les panneaux internes autonettoyants (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.

Le four produit assez de chaleur pendant la cuisson pour réchauffer des assiettes placées dans l'enceinte du gril.

Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez la plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

Vapeur

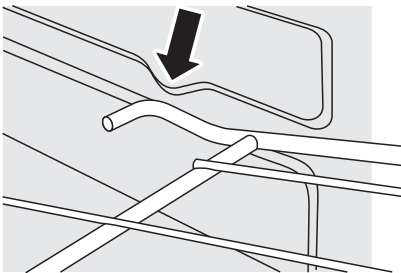
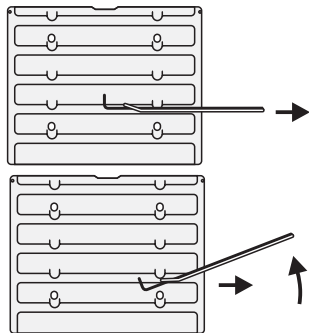
Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Grilles du four principal

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

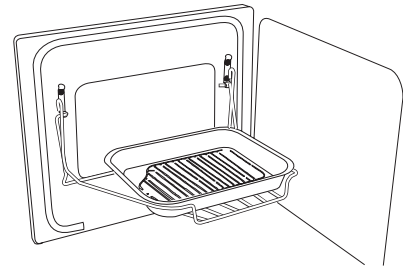
Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.

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

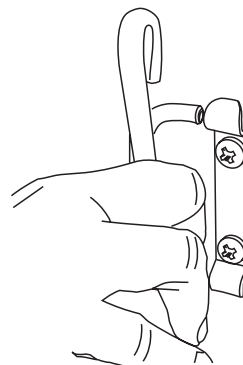
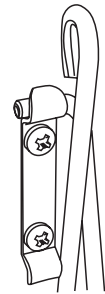


Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Le poids maximum supportable par le Handyrack est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

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.

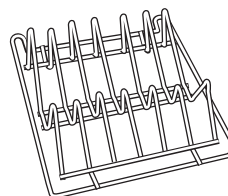
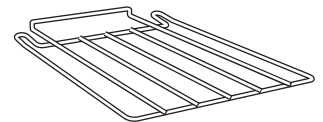
Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte.



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

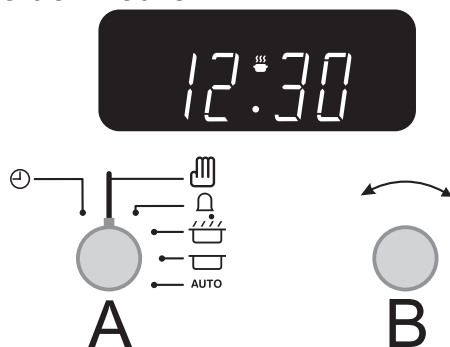


et une grille chauffe-plats.

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.

Horloge

Réglage de l'heure

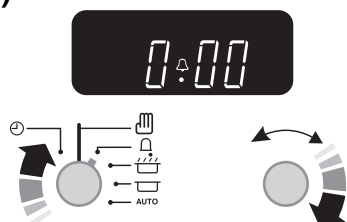


A Bouton de Minuterie B Bouton de Réglage

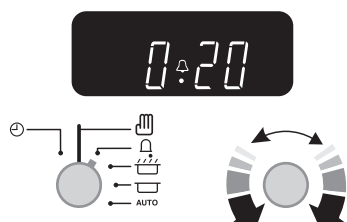
Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et () alternativement.

Pour régler l'horloge sur l'heure actuelle, tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (⌚) et simultanément tournez le bouton de Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Relâchez le bouton de Minuterie ; il reviendra à la position verticale de réglage manuel de four.

Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



Tournez le bouton de Minuterie vers la droite sur le réglage minuterie (⌚) – vous devez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte. Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous.



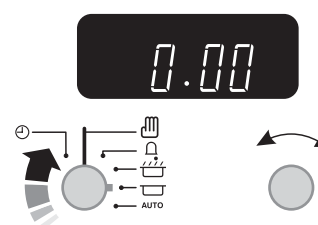
Vous pouvez remettre le bouton sur le réglage manuel (⌚) pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie (⌚) pendant toute la durée de la cuisson.

Arrêt du signal sonore lorsque celui-ci retentit

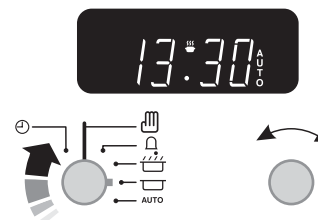
Tournez le bouton de Réglage en sens anti-horaire.

Arrêt automatique

Utilisez cette fonction lorsque vous avez mis le four en marche manuellement.



Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position . Utilisez le bouton de Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous.



« L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affiché. AUTO sera affiché. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ». Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (⌚) pour revenir au fonctionnement manuel.

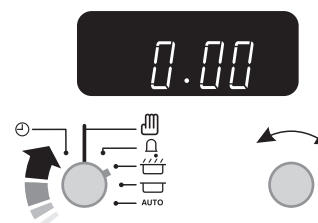
Mise en marche et arrêt automatiques du four

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

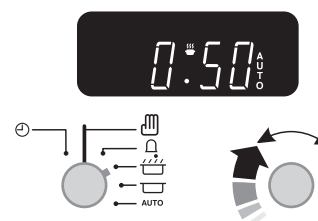
Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

« 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.

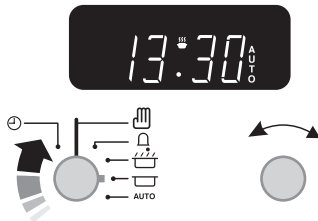


Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position (⌚). Utilisez le bouton de Réglage pour régler le « temps de cuisson » comme indiqué ci-dessous.



Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position (⌚). L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler. Utilisez le bouton de Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » comme indiqué ci-dessous.

Français



« L'heure d'arrêt » [« Stop Time »] sera affichée. AUTO sera affiché. Réglez le (les) four(s) à la température requise (n'oubliez pas de choisir une fonction si vous utilisez le four multifonctions). Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (☰) 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, tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (☰) pour revenir au fonctionnement manuel.

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

Pour annuler tout réglage automatique ou réglage de minuterie, tournez brièvement le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (⌚) puis relâchez-le.

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.

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole (⌚) pendant environ 8 secondes. « On » ([Marche]) sera affiché..	A digital display showing .0n. Below it is a control panel with a dial and several buttons, including one labeled 'AUTO'. Arrows indicate the dial is being turned.
--	---

Continuez de maintenir le bouton de Minuterie sur le symbole (⌚) et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole de clé (🔑) et de « Of » ([Arrêt]). Relâchez les boutons.	A digital display showing 🔑 .0F. Below it is a control panel with a dial and several buttons, including one labeled 'AUTO'. Arrows indicate the dial is being turned.
---	---

A présent, les fours sont verrouillés. Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure et le symbole de la clé.	A digital display showing 6.30. Below it is a control panel with a dial and several buttons, including one labeled 'AUTO'. Arrows indicate the dial is being turned.
---	--

Arrêt de la fonction de verrouillage

Appuyez sans relâcher sur l'horloge et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole (⌚) pendant environ 8 secondes. « Of » ([Arrêt]) sera affiché.	A digital display showing .0F. Below it is a control panel with a dial and several buttons, including one labeled 'AUTO'. Arrows indicate the dial is being turned.
--	---

Continuez de maintenir le bouton de Minuterie sur le symbole (⌚) et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole de clé (🔑) soit remplacé par l'affichage de « Of » ([Arrêt]). Relâchez les boutons.	A digital display showing .0n. Below it is a control panel with a dial and several buttons, including one labeled 'AUTO'. Arrows indicate the dial is being turned.
---	---

Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure. A présent, les fours peuvent être utilisés normalement.	A digital display showing 6.35. Below it is a control panel with a dial and several buttons, including one labeled 'AUTO'. Arrows indicate the dial is being turned.
--	--

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 (les) 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 cuisson est suivie d'une période d'attente.

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.

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 nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, 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 nettoyants 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. À 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.

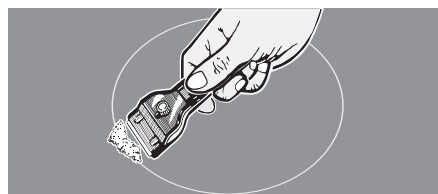
Nettoyage des débordements

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 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 grillade 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

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 sa-

Français

vonneuse 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.

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, occasionnellement retirez 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 intérieurs 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.

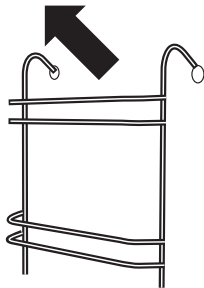
Chaque panneau latéral du four est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant.

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

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

Four haut

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



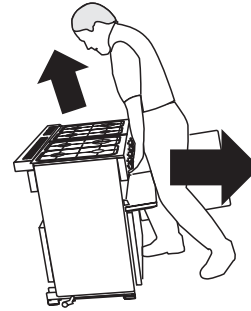
Déplacement de la cuisinière

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 les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.



Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé. Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.

Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaits-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous replacez la cuisinière.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.

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.

La garantie couvre uniquement les éraflures sur la table de cuisson signalées dans les 14 jours après l'installation de la cuisinière. Elle ne couvre pas les éraflures résultant de l'utilisation de l'appareil.

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.

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 362 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 ex-

emple, 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 ARRÊT [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.

Français

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 ARRÊT (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 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 grimant 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'entrez 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. Etouffez un récipient qui a pris feu, sur un plan de travail, en le recouvrant complète-

ment 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.

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.

La garantie couvre uniquement les éraflures sur la table de cuisson signalées dans les 14 jours après l'installation de la cuisinière. Elle ne couvre pas les éraflures résultant de l'utilisation de l'appareil.

Type de combustible :
Vitrocéramique électrique
Nom et Couleur de l'appareil*
Elan 90 Cermic
Appliance Serial Number *
Numéro de série de l'appareil*
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.

Français

Nota

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 de gaz 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)

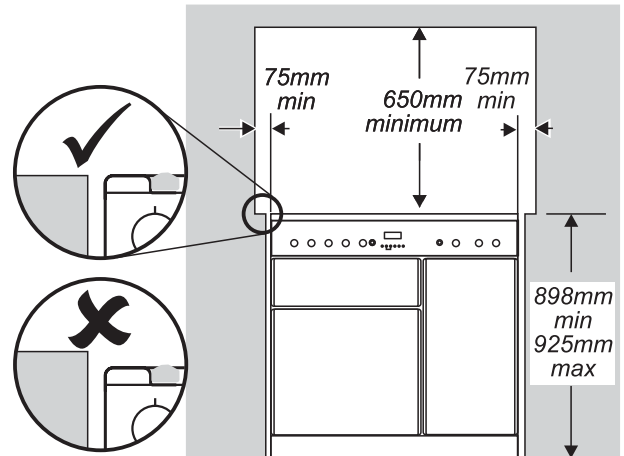
Un mètre en acier

Un tournevis cruciforme

Un niveau à bulle

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

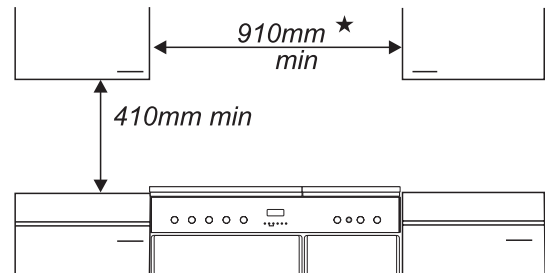
Positionnement de la cuisinière



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

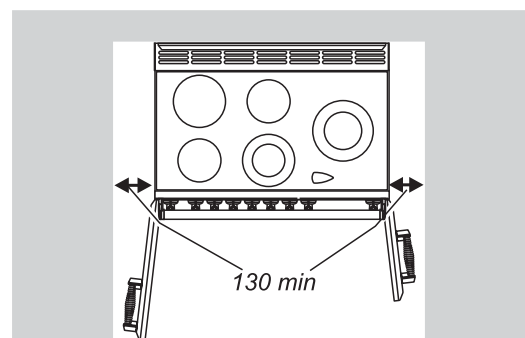


* Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décolent ou se décolorent à des températures situées dans une fourchette de 65°C au-dessus de la température ambiante.

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. La cuisinière ne doit pas être totalement encastrée. En effet, il doit être possible de la déplacer vers l'avant et vers l'arrière pour la nettoyer et pour y accéder lors des interventions de dépannage. Ne placez pas la cuisinière sur un support.



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).

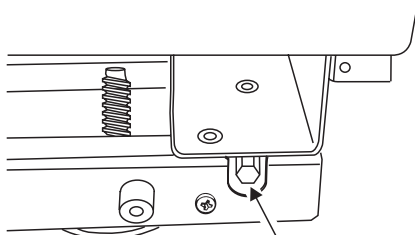
Reportez-vous à la feuille volante relative au déballage.

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.

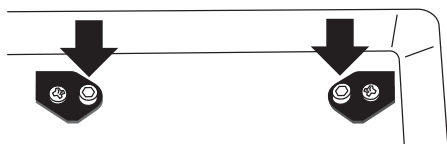
Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.



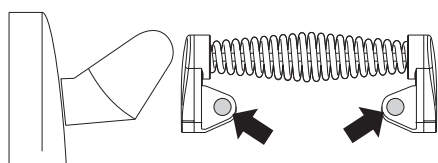
Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

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.

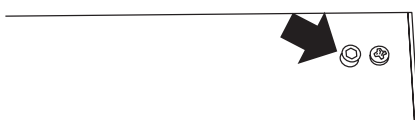


Les poignées doivent être au-dessus des fixations.

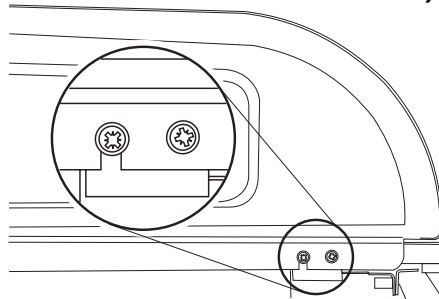


Les poignées doivent être au-dessus des fixations. Placez les obturateurs en plastique sur les trous de fixation.

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



Montage du dossieret (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 dossieret 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

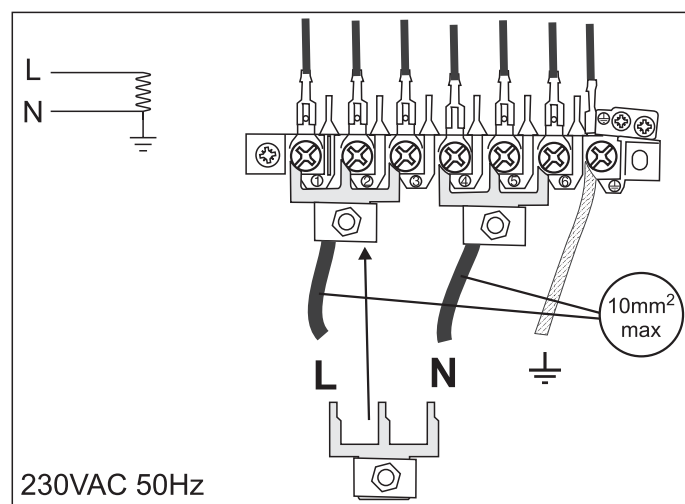
Remarque

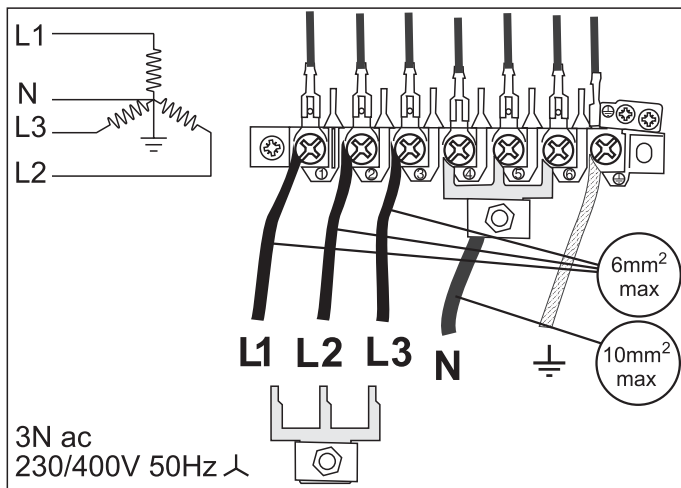
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit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

Pour le réglage de l'horloge, voir la section « Horloge ».

Allumez les fours et vérifiez qu'ils commencent à chauffer. Éteignez les fours.

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.

Eclairages des fours

Appuyez sur les interrupteurs d'éclairage des fours et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

N.B. Les ampoules des éclairages des fours ne sont pas incluses dans la garantie.

Conseils à la clientèle

Veuillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

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.

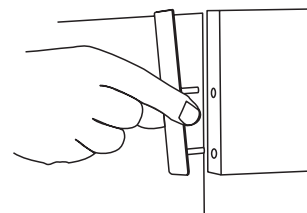
Tirez sur les chapeaux d'extrémité du panneau de commande à ajustage appuyé et retirez les vis de fixation d'extrémité situées sous le chapeau d'extrémité.

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

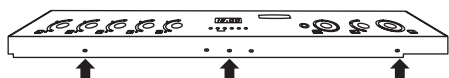
Débranchez l'alimentation d'électricité.

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.

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. Démontage de panneau extérieur de porte de four

Ouvrez la porte du four gauche et déposez 2 vis sur le bord inférieur de la porte du grill. Ouvrez la porte du grill, soutenez le panneau extérieur de la porte du grill et déposez deux vis sur la face interne supérieure de la porte du grill.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

10. 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

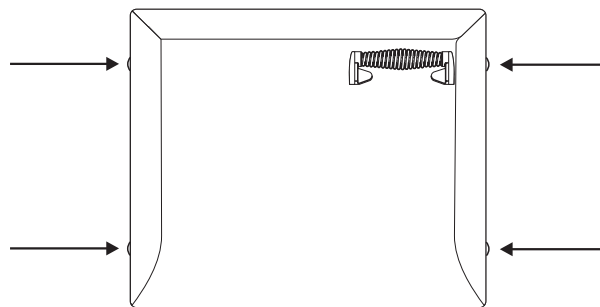
Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) en faisant sortir un côté du support de la porte et en faisant glisser l'autre pour extraire le tout. Soutenez la porte et déposez les deux vis retenant la charnière supérieure et le joint à l'avant du four. Retirez la porte de la charnière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

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.

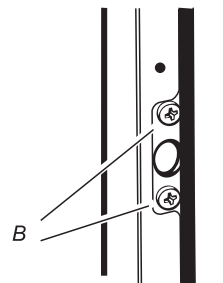
Retirez la poignée de porte du panneau en dévissant les 2 écrous de retenue. Posez la poignée de porte sur le nouveau panneau.

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.

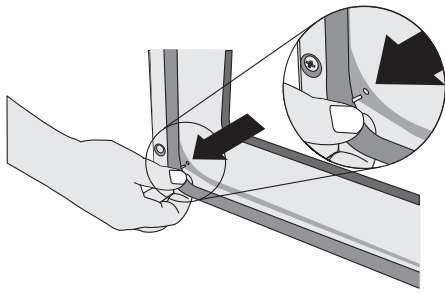
Vérifiez que la porte fonctionne correctement.



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.

Français



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.

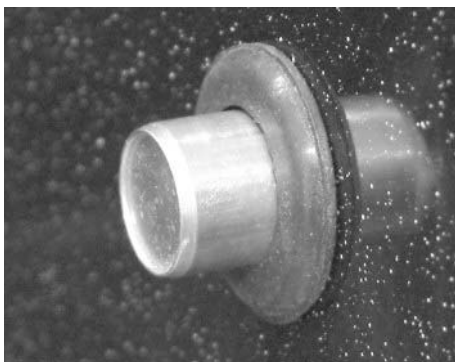
Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

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. Veillez à ce que la bague en caoutchouc assure l'étanchéité du capteur du Thermodial 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 lèchefrite de l'enceinte du grill. Dans l'enceinte du grill, retirez la protection émaillée avant de la voûte du grill, les 2 vis et les rondelles. Retirez les 2 vis et les rondelles retenant le support avant d'élément du grill. Retirez une vis de chacun des éléments du grill et enlevez les éléments de l'enceinte. Posez les nouveaux éléments et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du grill.

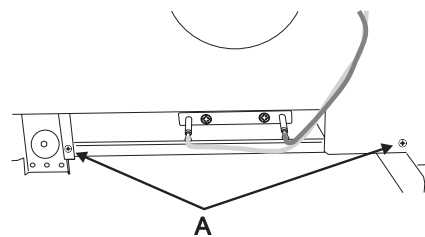
22. Retrait des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'alimentation d'électricité.

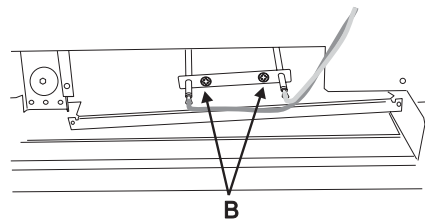
Élément inférieur

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.

Retirez les 2 vis « A » de façon à permettre à la plaque de descendre.



Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.



Retirez les fixations de support d'élément « B » et enlevez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Élément supérieur

Ouvrez la porte de four gauche et défaites les fixations retenant l'écran thermique. Retirez les fixations de support d'élément supérieur et enlevez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

Fiche technique

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

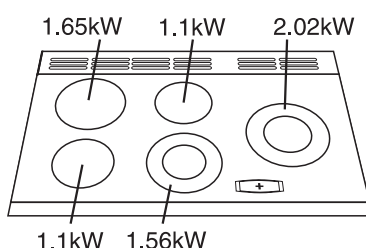
EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Arrière de la cuisinière, badge de répétition du numéro de série sous l'ouverture de la porte du four. Dimensions

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	Multifonctions	Convection forcée
	2.5kW	2.5kW
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	B	B
Consommation d'énergie Calculée en charge normalisée	0.90kWh	0.95kWh
Volume utile (litres)	62	53
Type	Volume moyen	Volume moyen
Temps de cuisson en charge normale (minutes)	41 minutes	49 minutes
Surface de cuisson	1400cm ²	790cm ²

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

Nederlands

Veiligheid voor alles	40
De kookplaat	40
Grill	41
Ovens	42
Rechteroven	43
Het 'Handyrack'	44
De klok	44
Koken met behulp van de timer	46
Het fornuis schoonmaken	46
Het fornuis verplaatsen	47
Problemen oplossen	48
Algemene veiligheidsvoorschriften	49
Onderhoud en reserveonderdelen	50
Installatie	51
Onderhoudsopmerkingen	54
Technische gegevens	57
Schaltplan	59

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

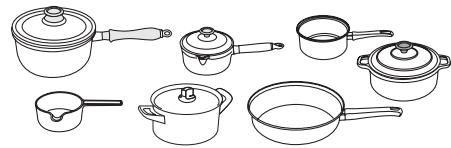
Zorg dat de stroomvoeding aangesloten is.

Vreemde geuren

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

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 kookbaar is niet geschikt vanwege de slechte geleiding.

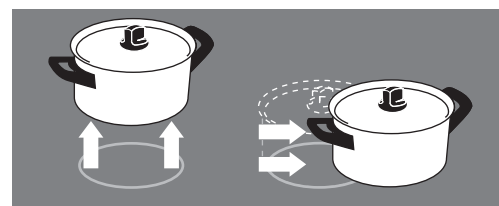
De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben. Daarmee wordt voor een optimale hitteoverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is.

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).

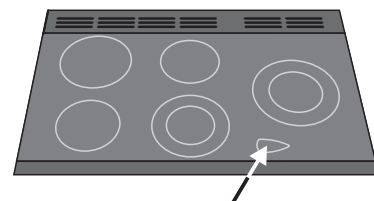
Gebruik altijd pannen die even groot zijn (of iets groter) dan de aangegeven gebieden op de kookplaat. Met kleinere pannen verspilt u hitte en kan gemorst eten erop vastbranden. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.



GOED

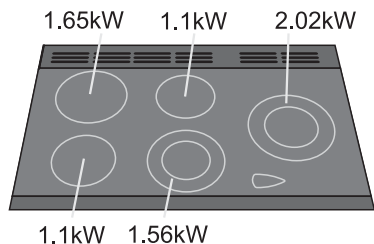
FOUT

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 op-

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

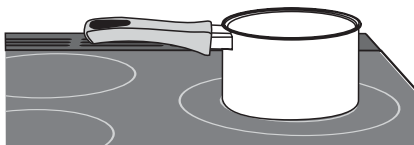


De felheid van de kookgebieden wordt weergegeven op het bovenstaande diagram.

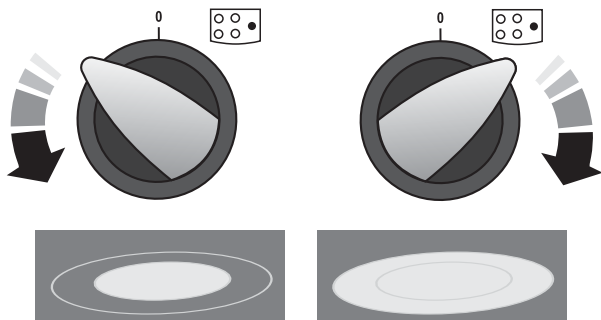
Algemeen

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 rechtsom 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.

Alleen krassen op de kookplaat die binnen 14 dagen na de installatie van het fornuis worden gemeld, vallen onder de garantie. Krassen die door gebruik ontstaan, vallen niet onder de dekking.

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.

Haal de pan uit de onderkant van de grillruimte.

Leg het eten op de grillpan en schuif de grillpan op de inschuifrichels vlak onder de elementen naar binnen. Duw de pan helemaal naar achteren tot hij tegen de achteraan-slag aan zit.

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

Draai de knop rechtsom naar stand 3 om de hele grill te verwarmen. Draai hem linksom om alleen het rechterdeel te verwarmen.

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 hitte af met behulp van de regelknop.

Duw de pan helemaal naar achteren tot hij tegen de achteraan-slag aan zit.

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

Nederlands

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand.

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

Er gaat een afkoelventilator lopen zodra de grill aangezet wordt. Deze ventilator blijft lopen zolang de grill aan is.

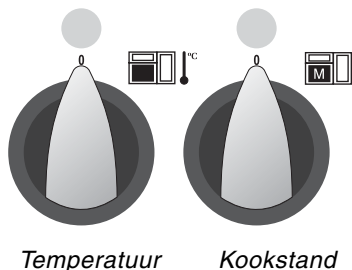
Ovens

Het fornuis heeft twee verschillende ovens.

Linkeroven

De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ventilator en het ventilatorelement bevat deze oven tevens twee extra straalelementen: het eerste is zichtbaar boven aan de oven en het tweede zit onder de bodem van de oven. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u artikelen in de oven zet of uit de oven verwijdert.

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop.



Stel de kookstandknop in op een kookstand. Het neonlampje boven de knop gaat branden.

Draai de temperatuurknop 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.

De multifunctionele oven heeft veel verschillende kookstanden. U wordt aangeraden het eten goed in de gaten te houden tot u vertrouwd bent met de verschillende kookstanden. Denk eraan: niet elke kookstand is geschikt voor elk soort voedsel.

Kookstanden van de multifunctionele oven



Ontdooien

In deze stand doet de ventilator alleen koude lucht circuleren. Het straalelement gaat niet aan. Deze stand leent zich uitstekend voor het ontdooien van toetjes, slagroomgebak en vlees, vis en gevogelte.

Op deze manier ontdooit het voedsel sneller en kunnen er geen vliegen bij. Leg het vlees, het gevogelte of de vis op een rek en zet er een druppelaar onder. Maak de rek en plaat na afloop goed schoon.

Doe de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kippen en grote stukken vlees dient u niet op deze wijze te ontdooien. U kunt ze beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast in gebruik of nog warm is.

Vlees, gevogelte en zuivelproducten moeten volledig ontdooid zijn voordat u ze kookt.



Heteluchtoven

In deze kookstand gaan de ventilator en het straalelement eromheen aan. De warmte wordt gelijkmatig door de oven verspreid, zodat u grote hoeveelheden tegelijk kunt gaarkoken.

Deze kookstand is bijzonder geschikt voor het op meerdere rekken tegelijk bakken en is een goede kookstand over de hele lijn. Bij gerechten die u voorheen in een traditionele oven bereid hebt, dient u de heteluchtoven wellicht 10°C lager in te stellen.

Om de oven voor te verwarmen dient u te wachten tot het lampje uit is voordat u het eten in de oven zet.



Heteluchtgrill

In deze kookstand gaan de ventilator en het grillelement aan. De warmte wordt gelijkmatiger verspreid en is minder fel dan bij een traditionele grill. Het beste resultaat kan verkregen worden door het voedsel op een rooster te leggen boven een kleiner bakblik dan een traditionele grillpan. Zo kan de lucht beter circuleren. Deze grillwijze leent zich uitstekend voor dikke lappen vlees of vis, aangezien de luchtcirculering voor een minder felle hitte zorgt. Doe de ovendeur dicht tijdens het grillen, voor zuiniger energieverbruik. U zult tevens merken dat u het eten bij deze grillwijze minder nauw in de gaten hoeft te houden en minder vaak hoeft om te keren. Deze kookstand dient u voor te verwarmen.



Combinatieoven

In deze kookstand gaat de ventilator aan om de lucht te circuleren die door het boven- en onderelement verwarmt wordt. De combinatie van een heteluchtoven en een traditionele oven (straalelementen boven en onder) maakt deze kookstand ideaal voor het bereiden van grote artikelen die lang moeten gaarkoken, bijvoorbeeld grote braadstukken. U kunt ook op twee rekken tegelijk bakken, alhoewel u de gerechten wel halverwege dient om te wisselen, aangezien de oven in deze kookstand bovenin warmer is dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve kookstand. Houd het eten goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze kookstand.



Traditionele oven

(kookelementen boven en onder)

In deze kookstand gaan het bovenelement en onderelement aan. Deze kookstand leent zich bijzonder goed voor braadgerechten en voor het bakken van korstdeeg, taarten en koekjes. Het voedsel wordt op het bovenste rek sneller bruin en knapperig dan op het onderste rek, aangezien de oven in deze kookstand, net als in de kookstand 'combi-

natieoven', boven in warmer is dan onderin. Ook in deze stand moeten gerechten op verschillende rekken omgewisseld worden zodat ze gelijkmatig gaarkoken. U kunt de koele zone onder in de oven en de warme zone boven in de oven benutten om gerechten die verschillende temperaturen vereisen tegelijk te bereiden.



Grillelement

In deze kookstand gaat alleen het bovinelement aan. Deze kookstand leent zich uitstekend voor het bruinen of afbakken van pastagerechten, groentegerechten met saus, of lasagne, waarbij het betreffende gerecht al heet is voordat u naar deze kookstand overschakelt.



Onderelement

In deze kookstand gaat alleen het onderelement aan. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Tevens kunt u de matige warmte van deze stand gebruiken om stoofgerechten in het midden van de oven langzaam gaar te koken of om borden te verwarmen.

De kookstanden 'grillelement' en 'onderelement' zijn nuttige toevoegingen aan de oven en geven u de flexibiliteit om elk gerecht perfect af te bakken. U zult met enige ervaring merken hoe deze kookstanden uw kookvaardigheden helpen verbeteren.

Rechteroven

De ventilator in de rechteroven zorgt voor voortdurende luchtcirculering, voor sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen kooktemperaturen liggen bij heteluchtovens doorgaans lager dan bij traditionele ovens.

De bedieningsknop voor de rechteroven bevindt zich aan de rechterkant van het bedieningspaneel.

Draai de temperatuurknop 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.

Beide ovens

Er gaat een afkoelventilator lopen zodra de oven aangezet wordt. Deze ventilator blijft lopen zolang de oven aan is.

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

Denk eraan dat elk fornuis verschillend is - het is mogelijk dat de temperaturen van uw nieuwe Elan ovens afwijken van die van uw vorige fornuis.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achter in 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 brandt het eten wellicht aan.

De aanbevolen maximumafmeting voor bakplaten, zodat het gerecht gelijkmatig bruint, is:

Hoofdoven	362 mm bij 305 mm. In de hoofdoven moet u de plaat altijd in de breedte plaatsen.
Grote oven	230 mm bij 320 mm.

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 (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 de groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie te voorzien om spetters te vermijden.

Er ontsnapt tijdens het bakken voldoende warmte uit de oven om in de grillruimte borden te kunnen verwarmen.

Indien de bodem van een pastei wilt bruinen, dient u de bakplaat 15 minuten voor te verwarmen en het gerecht vervolgens in het midden van de plaat te leggen.

Indien het mogelijk is dat het gerecht tijdens het bakken overkookt, zet het dan op een bakplaat.

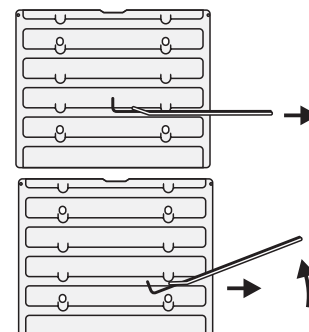
Stoom

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.

De ovenrekken van de hoofdoven

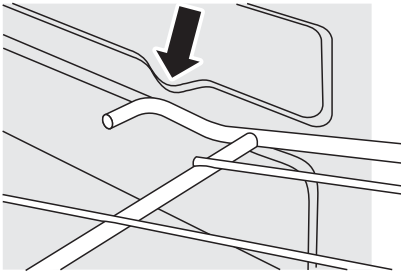
De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifric-hels.



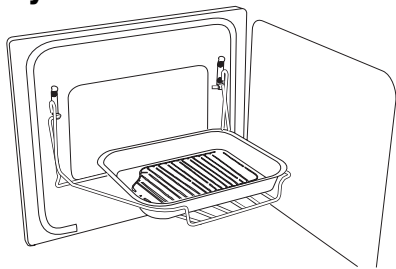
Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.

Nederlands



Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifriechel 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'

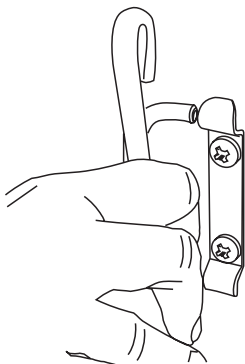
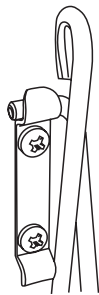


Het 'Handyrack' past uitsluitend op de deur van de linkeroven. Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde vleespan die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

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.

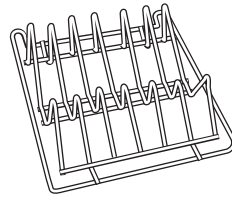
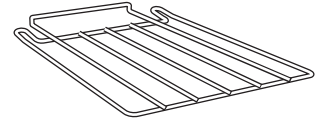
U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen.



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

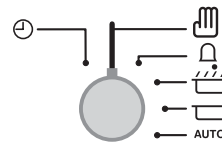


en een bordenwarmer.

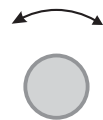
In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.

De klok

De tijd instellen



A Timerknop

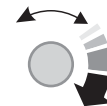
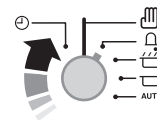


B Regelknop

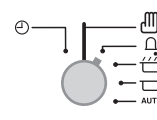
De eerste keer dat de klok aangaat, knippert (0:00) en () afwisselend op het scherm.

Om de tijd in te stellen dient u de timerknop in te drukken in naar de afbeelding van een klok (⌚) te draaien. Draai ondertussen de regelknop naar links of rechts tot de klok de juiste tijd weergeeft. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Laat de timerknop los en hij springt terug naar de verticale, handmatige ovenstand.

De tijd instellen voor een bepaald gerecht (minutenteller)



Draai de timerknop rechtsonder naar instelling (⌚), de minutenteller - u hoort een klikgeluid. Gebruik de regelknop om de tijd volgens de onderstaande afbeelding in te stellen.



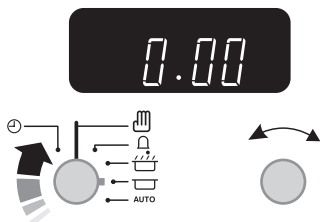
Draai de knop terug naar de handmatige stand (☰) om de tijd in de gaten te houden of laat hem op de minutenteller, stand (⏱) staan om de tijd af te tellen.

De pieper annuleren als hij afgaat

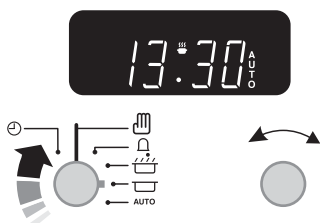
Draai de regelknop naar links.

Automatisch stoppen

Gebruik hem als u de oven handmatig aangezet hebt.



Draai de timerknop naar de stand (☐). Gebruik de regelknop om de tijd volgens de onderstaande afbeelding in te stellen.



De 'stoptijd' wordt weergegeven. Het schermje geeft AUTO weer. Draai de timerknop naar stand 'AUTO'. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de timerknop naar de verticale stand (☰) om op handmatig koken over te schakelen.

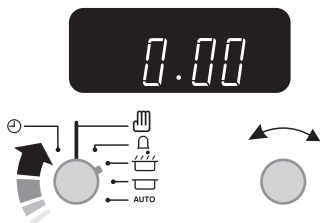
De oven automatisch in- en uitschakelen

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

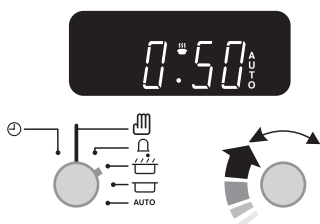
De 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

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

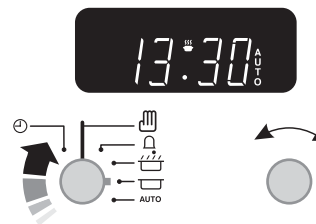
U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde kookperiode en stoptijd.



Draai de timerknop naar stand (☐). Gebruik de regelknop om de 'kookperiode' in te stellen volgens de onderstaande afbeelding.



Draai de timerknop naar stand (☐). Het schermje toont de huidige tijd alsmede de ingestelde 'kookperiode'. Gebruik de regelknop om de gewenste 'stoptijd' in te stellen volgens de onderstaande afbeelding.



De 'stoptijd' wordt weergegeven. Het schermje geeft AUTO weer. Stel de oven(s) in op de gewenste temperatuur. (Vergeet niet om een kookstand in te stellen bij gebruik van de multifunctionele oven.) Draai de timerknop naar stand 'AUTO'.

Als de kookperiode om is gaat de pieper af. Draai de timerknop naar de verticale stand (☰) om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, draai de timerknop naar de verticale stand (☰) om op handmatig koken over te schakelen.

Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.

U kunt automatische of minutentellerinstellingen annuleren door de timerknop even terug te draaien naar de afbeelding van een klok (⏱) en dan los te laten.

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.

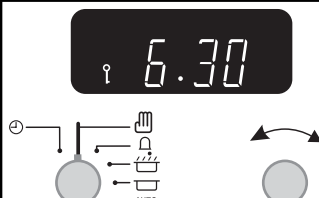
Activeren van de sleutelvergrendeling

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

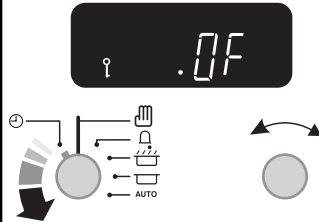
<p>Draai de timerknop richting het kloksymbool (⏱) en houd deze ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'On' verschijnt op het display.</p>	
--	--

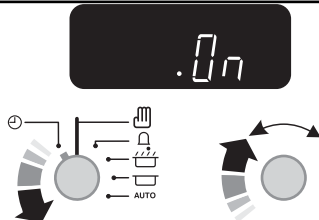
<p>Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool (⏱) en draai de instelknop rechtsonder tot het sleutelsymbool (Ⓚ) en 'Of' op het display te zien zijn. Laat de knoppen los.</p>	
---	--

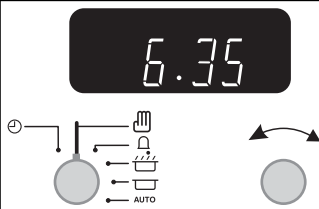
Nederlands

De ovens zijn nu vergrendeld. Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool.	
--	---

Afzetten van de sleutelvergrendeling

Draai de timerknop richting het kloksymbool (⌚) en houd deze ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'Of' verschijnt op het display.	
---	---

Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool (⌚) en draai de instelknop rechtsom tot het sleutelsymbool (Ⓛ) van het display verdwijnt en 'On' te zien is. Laat de knoppen los.	
--	---

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

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 eraast 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.

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 hittewaarschuwingsslampjes 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.

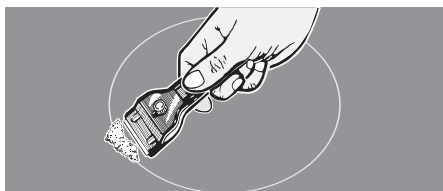
Reiniging van gemorst eten

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.

Reinigen 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 aankokend 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

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 schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Hoofdoven

De hoofdoven is voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emaillelaag 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.

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.

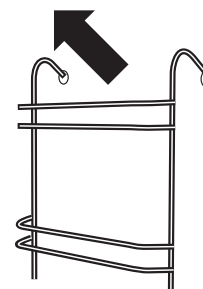
Als u de bekleding hebt verwijderd, kunt u het emaille aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

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



Het fornuis verplaatsen

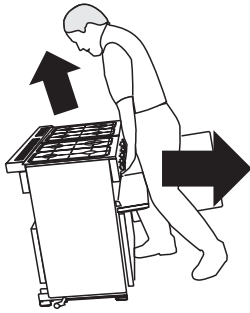
Sluit de stroom af.

Het fornuis is zwaar en dient wellicht door twee mensen te worden opgetild. Het fornuis is voorzien van twee niveauwielletjes 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 deurehendels of bedieningsknoppen.

Nederlands



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

Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis er voorzichtig uit trekt. Vergeet niet om de ketting na afloop weer aan te brengen.

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, dient u wederom te controleren of de stroomkabel en de gasleiding niet blijven 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 klantzorgbrochure 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.

Alleen krassen op de kookplaat die binnen 14 dagen na de installatie van het fornuis worden gemeld, vallen onder de garantie. Krassen die door gebruik ontstaan, vallen niet onder de dekking.

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 oven deur 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 oven deur dicht. Plaats de grill-pan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraan slag 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 362 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 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 verwijderd.

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

Nederlands

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 schuimblusapparaat, 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 overstromt 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 oven 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 hebt. 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.

Alleen krassen op de kookplaat die binnen 14 dagen na de installatie van het fornuis worden gemeld, vallen onder de garantie. Krassen die door gebruik ontstaan, vallen niet onder de dekking.

Gassoort: Keramisch elektrisch
Naam en kleur apparaat* Elan 90 Ceramic
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 hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let op

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

Indien u een technicus inroept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor in rekening te brengen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor in rekening worden gebracht.

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 bevoegde 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 gasregelsonderdelen. Raadpleeg de winkel.

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)

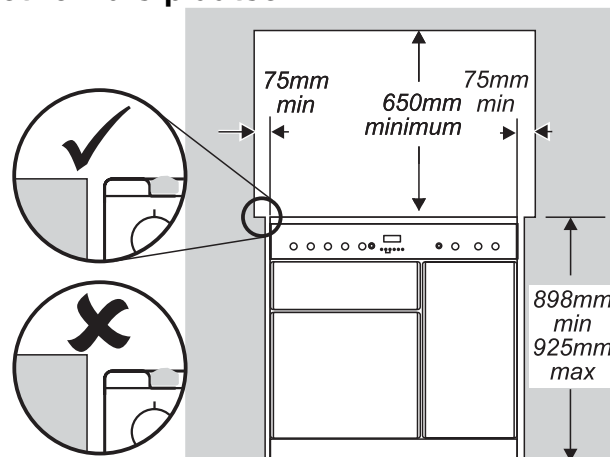
Stalen meetlint

Kruiskopschroevendraaier

Luchtbelwaterpas

Nivelleerwerktuig fornuis (in pakket)

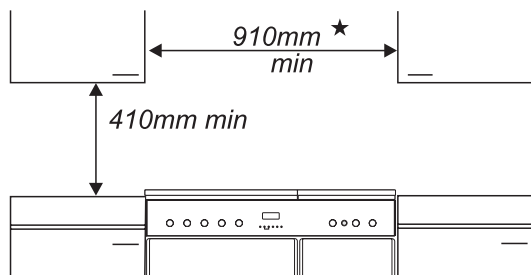
Het fornuis plaatsen



De kookplaat moet gelijk aan of hoger liggen dan het aangrenzende werkoppervlak. Boven het niveau van de kookplaat moet er aan elke kant een ruimte van 75 mm zijn tussen het fornuis en het aangrenzende verticale oppervlak.

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

Er moet een ruimte van minimaal 650 mm zitten tussen de top van de kookplaat en een horizontaal brandbaar oppervlak.



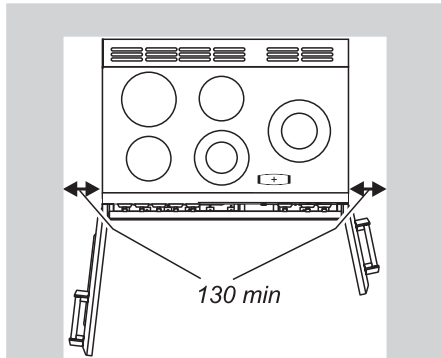
* Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65°C boven de kamertemperatuur.

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

Nederlands

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. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk



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).

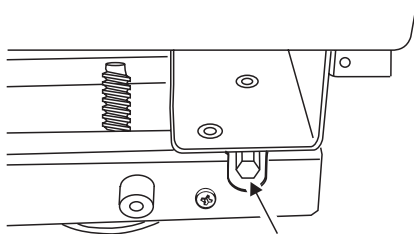
Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

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.

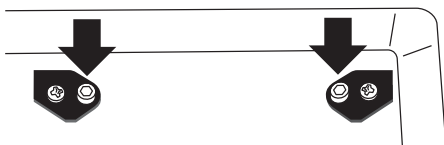
De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde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



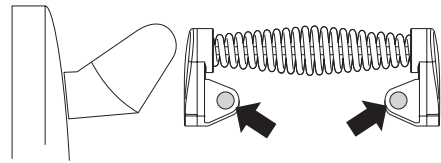
Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

De handvaten aanbrengen

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

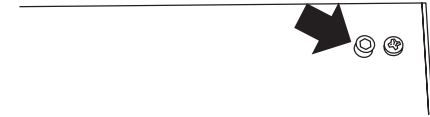


De handvaten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.

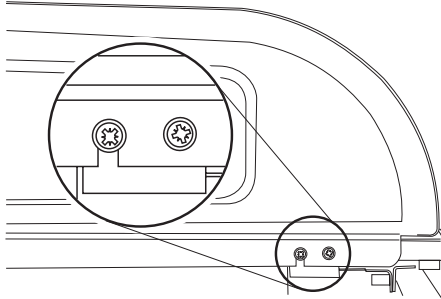


De handvaten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen. Breng de plastic afdichtstop aan in de bevestigingsgaten.

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



De spatplaat aanbrengen (optioneel)



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 DIENT 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.

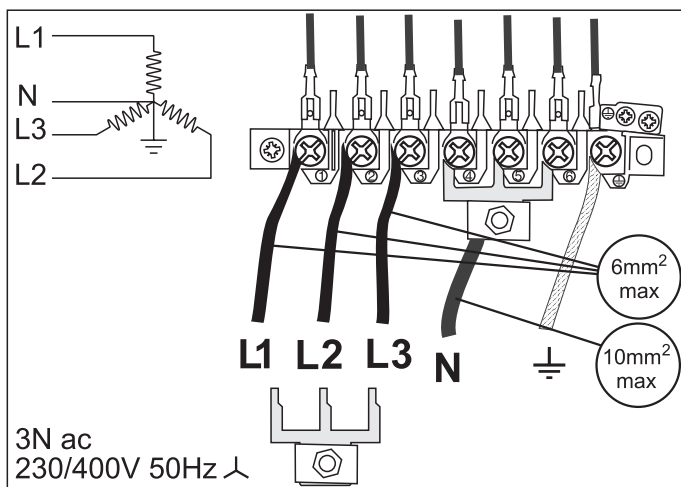
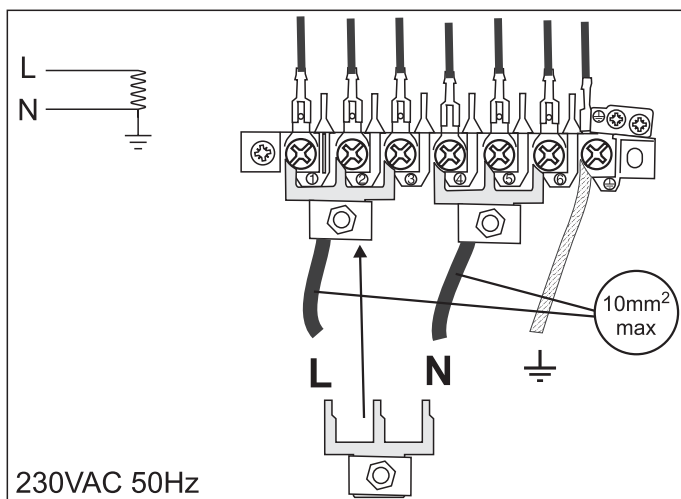
U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

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

Klantenzorg

Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.



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.

Raadpleeg het gedeelte 'De klok' voor instructies voor de tijdsinstelling.

Zet de ovens aan en controleer of ze warm worden. Zet de ovens uit.

De plint monteren

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

Ovenlichten

Druk op de knoppen van de ovenlichten en controleer of ze werken.

NB. De garantie dekt de ovenlampjes niet.

Nederlands

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.

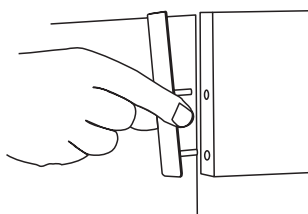
Trek aan elk einde de vastgeklemdde afsluitdopjes van het bedieningspaneel eraf en verwijder de bevestigingsschroeven aan het eind onder de dopjes.

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 vastgeklemdde 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 onderrand 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 onderrand 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

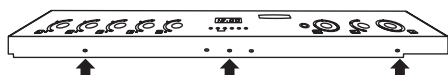
Schakel de stroom naar het apparaat uit.

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



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

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.

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. Buitenpaneel van grilldeur verwijderen

Open de deur van de linkeroven en verwijder 2 schroeven van de onderrand van de grilldeur. Open de grilldeur, ondersteun het buitenste paneel hiervan en verwijder twee schroeven van de bovenste binnenrand van de grilldeur.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

10. 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.

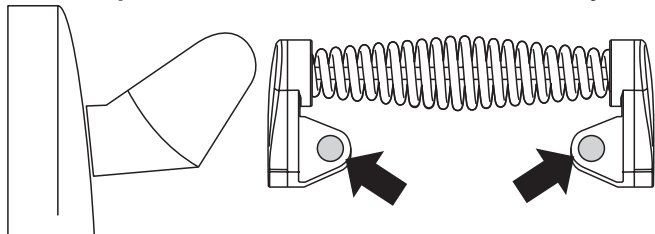
Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de pakking tussen de scharnierarm en voorkant van de grillkamer zit.

11. Deur van hoofdoven verwijderen

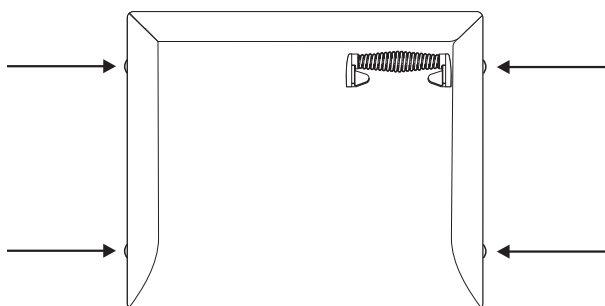
Open de oven deur en verwijder het Handyrack (indien aanwezig) door een kant uit de beugel te trekken en de andere kant eruit te schuiven. Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier aan de voorkant van het fornuis vastzit. Verwijder de deur van het onderste scharnier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

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

12. Buitenpaneel van deur van hoofdoven verwijderen



Verwijder de twee kunststof uitslagpluggen van de deurhendels. Verwijder de 4 mm zeshoekige kopschroeven waarmee de hendel aan de deur vastzit met de zeshoekige sleutel. Verwijder twee schroeven aan beide zijanten van de oven uit de deur.



Verwijder het buitenste deurpaneel. Bevestig de deurhendel op het nieuwe paneel. Plaats de kunststof uitslagpluggen in de bevestigingsgaten.

De handvatten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.

Bevestig het paneel op de deur.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

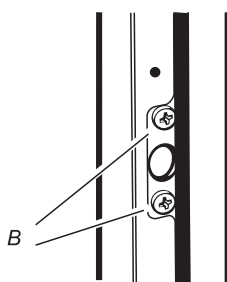
Vervangt, zorg dan dat de sensor van de thermostaat aan de deur verzegeld is middels de rubberen pakking.



13. Vervangen van deurklink van hoofdoven

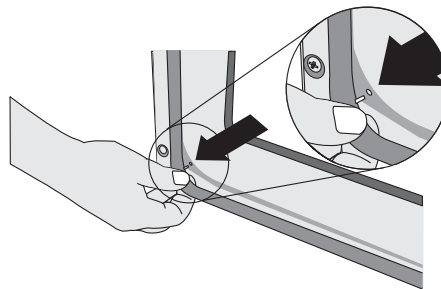
Verwijder het buitenste deurpaneel (zie 15). Verwijder schroeven 'B' waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit. Bevestig nieuwe grendel en hermonteer in omgekeerde volgorde.

Controleer of de deur goed werkt.



13. Afdichting van de oven deur vervangen

Open de oven deur. 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 oven deur, 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 oven deur, 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.

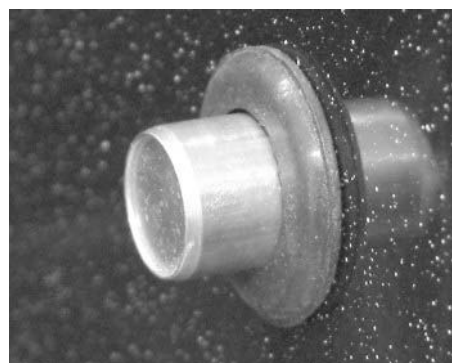
17. Buitenste deurpaneel van grote oven vervangen

Verwijder de oven deur, 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 deurhendel en deurhendel zelf aan het nieuwe paneel.

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

Vervangt, zorg dan dat de sensor van de thermostaat aan de deur verzegeld is middels de rubberen pakking.



Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Nederlands

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 ventilator-schoepen 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.

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.

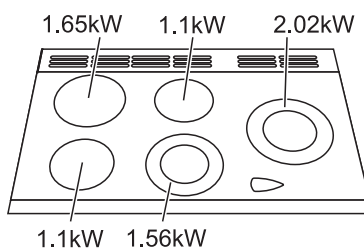
PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening.

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:

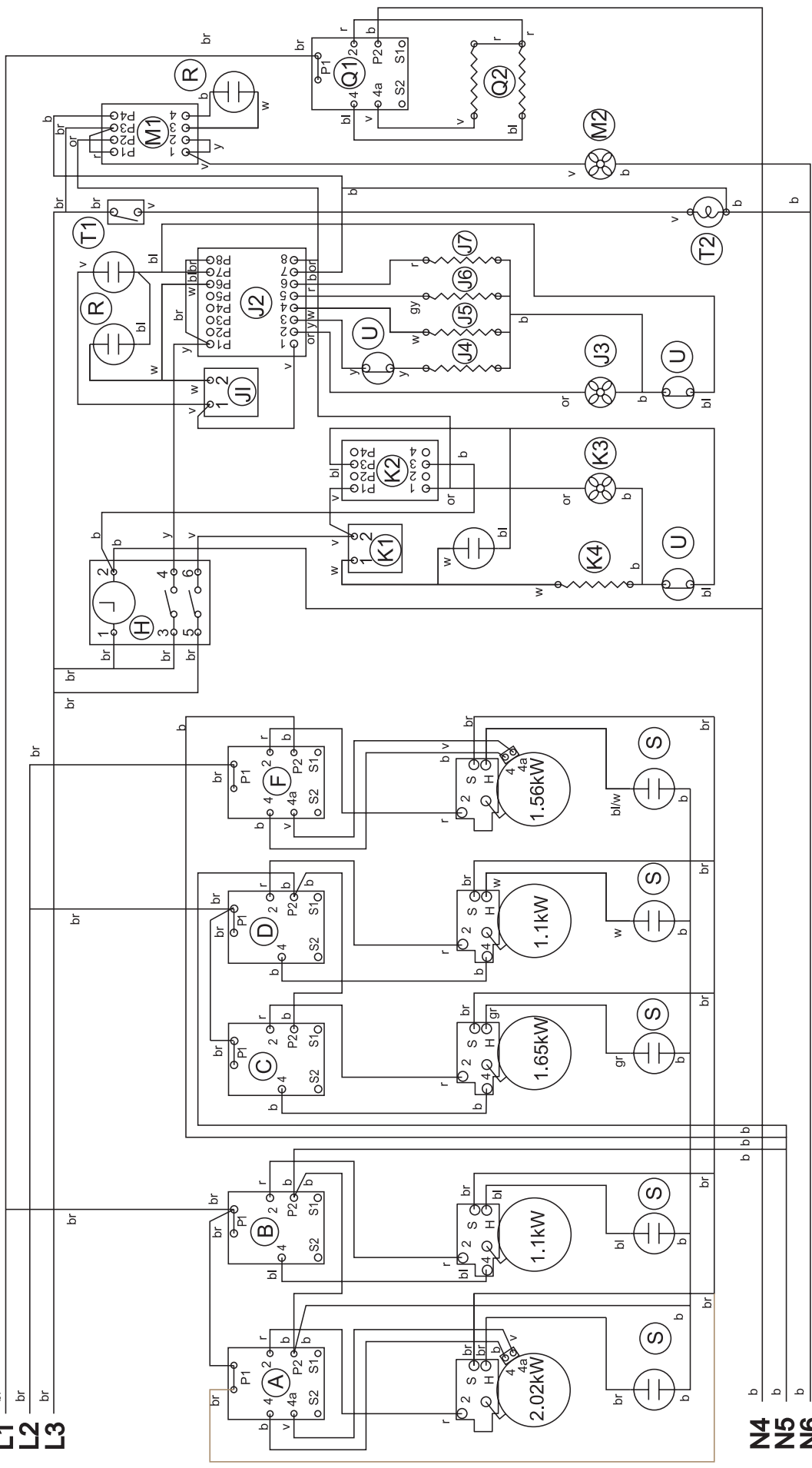


Ovens	Multifunctionele	Geforceerde luchtconvectie
	2.5kW	2.5kW
Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	B	B
Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting	0.90kWh	0.95kWh
Netto volume (liter)	62	53
Type	Middelgroot	Middelgroot
Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)	41 minuten	49 minuten
Bakoppervlak	1400cm ²	790cm ²

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

L1
L2
L3

N4
N5
N6

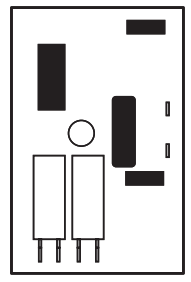
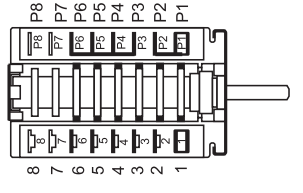
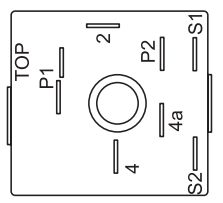
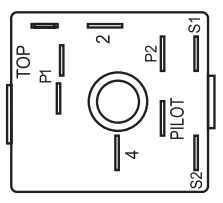


B, C, D

A, F, I

J2

H



Schaltplan

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230V 50Hz

- A Rechter Zweikreis-Kochfeld-Energierегler - Ende
- B Rechter Kochfeld-Energierегler - Hinten
- C Rechter Kochfeld-Energierегler - Vorne
- D Linker Kochfeld-Energierегler - Vorne
- F Linker Zweikreis-Kochfeld-Energierегler - Hinten
- G Linker Regler - Warmhalteplatte/Kochfeld
- H Uhr
- J1 Multifunktionsofenthermostat
- J2 Funktionsschalter Multifunktionsofen
- J3 Multifunktionsofengebläse
- J4 Gebläseelement Multifunktionsofen
- J5 Bräunungselement Multifunktionsofen (inneres Paar)
- J6 Oberes Element Multifunktionsofen (äußeres Paar)
- J7 Unteres Element Multifunktionsofen
- K1 Thermostat Backofen rechts
- K2 Ofenschalter rechts
- K3 Ofengebläse rechts
- K4 Element rechter Umluftofen
- M1 Kühlgebläseschalter
- M2 Kühlgebläse
- N Nullleiterklemme
- Q1 Grillenergieгler
- Q2 Grillelemente
- R Bedienblenden-Kontrollleuchten
- S Kochfeld-Restwärmeanzeigen
- T1 Ofenlichtschalter
- T2 Backofenglühlampe
- U Sicherung

Farbcode

- b Blau
- br Braun
- or Orange
- r Rot
- v Violett
- w Weiß
- y Gelb

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 à circuit double de l'extrémité droite de la table de cuisson
- B Régulateur d'énergie de la partie arrière droite de la table de cuisson
- C Régulateur d'énergie de la partie avant droite de la table de cuisson
- D Régulateur d'énergie de la partie avant gauche de la table de cuisson
- F Régulateur d'énergie à circuit double de la partie arrière gauche de la table de cuisson
- G Contrôleur gauche de chauffe-plats/table de cuisson
- H Horloge
- J1 Thermostat du four multifonctions
- J2 Interrupteurs des fonctions du four multifonctions
- J3 Ventilateur du four multifonctions
- J4 Élément de ventilateur du four multifonctions
- J5 Élément de gratinage du four multifonctions (paire intérieure)
- J6 Élément de voûte du four multifonctions (paire extérieure)
- J7 Élément de sole du four multifonctions
- K1 Thermostat du four droit
- K2 Interrupteurs du four droit
- K3 Ventilateur du four droit
- K4 Élément de four ventilé droit
- M1 Interrupteur de ventilateur de refroidissement
- M2 Ventilateur de refroidissement
- N Borne neutre
- Q1 Régulateur de puissance du gril
- Q2 Éléments du gril
- R Indicateurs de panneau de commande à néon
- S Indicateurs de table de cuisson à néon
- T1 Interrupteur d'éclairage du four
- T2 Ampoule d'éclairage du four
- U Protecteur thermique

Code couleur

- b Bleu
- bl Noir
- br Brun
- or Orange
- r Rouge
- v Violet
- w Blanc
- y Jaune

Schakelschema

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

- A Energierегelaar kookplaat rechtereinde, gescheiden systeem
- B Energierегelaar kookplaat rechtsachter
- C Energierегelaar kookplaat rechtsvoor
- D Energierегelaar kookplaat linksvoor
- F Energierегelaar kookplaat linkereinde, gescheiden systeem
- G Bordenwarmer/fornuisregelaar links
- H Klok
- J1 Thermostaat multifunctionele oven
- J2 Functieschakelaars multifunctionele oven
- J3 Ventilator multifunctionele oven
- J4 Ventilatorelement multifunctionele oven
- J5 Bruiningselement multifunctionele oven (binnenste paar)
- J6 Bovenelement multifunctionele oven (buitenste paar)
- J7 Onderelement multifunctionele oven
- K1 Thermostaat rechteroven
- K2 Schakelaars rechteroven
- K3 Ventilator rechteroven
- K4 Element rechter heteluchtoven
- M1 Schakelaar afkoelventilator
- M2 Afkoelventilator
- N Neutraal aansluitpunt
- Q1 Energierегelaar grill
- Q2 Grillelementen
- R Waarschuwingsneons afdekrand
- S Waarschuwingsneons kookplaat
- T1 Oventlichtschakelaar
- T2 Ovenlampje
- U Stroomonderbreker

Kleurcode

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

AGA CONSUMER PRODUCTS

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)



Falcon is a business name of AGA Consumer Products