

Elan

90

Elan 90 Elektro-Gas-Herd

Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen

Elan 90 Mixte

Instructions d'utilisation et d'installation

Elan 90 Dual Fuel

Gebruiks- en installatiehandleiding

U104921 - 03



DE AT LU BE

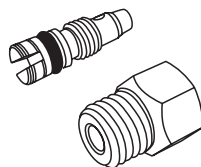
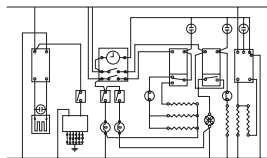
Deutsch 4

FR BE

Français 20

NL BE

Nederlands 36



Technische Daten

Fiche technique

Technische gegevens

52

Deutsch

Sicherheitshinweise	4
Kochstellenbrenner	4
Die Griddleplatte	5
Das Wok-Gestell	5
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	11
Problembeseitigung	12
Allgemeine Sicherheitshinweise	13
Reparatur und Ersatzteile	14
Installation	15
Umstellung auf eine andere Gasart	19
Schaltplan	52
Umstellung auf eine andere Gasart	54

Sicherheitshinweise

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die **Montageanweisung**.

Falls Sie einen Gasherd zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen das Lesen des Abschnitts „**Allgemeine Sicherheitshinweise**“. Hier beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Gasherdes.

Gas und Strom eingeschaltet

Sicherstellen, dass die Gasversorgung eingeschaltet und die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

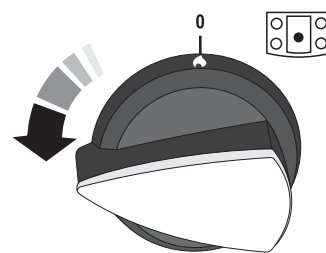
Seltsame Gerüche

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

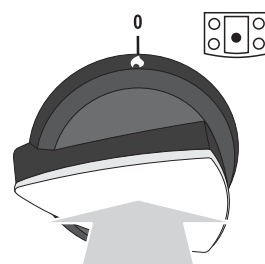
Kochstellenbrenner

Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Jeder Gasbrenner hat eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Regler hineindrücken und auf das große Flammensymbol drehen.



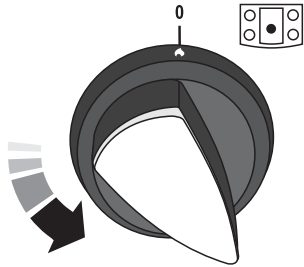
Den Regler weiter eingedrückt halten, so dass Gas in den Brenner strömen kann, und die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden.



Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, hat die Sicherheitsvorrichtung nicht gehalten. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe. Das kleine Flammensymbol markiert die niedrigste Kochstufe.



Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.

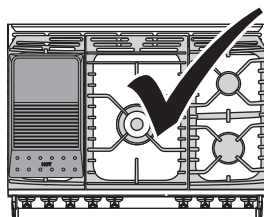
Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie, instabile oder verformte Töpfe zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzelleierkocher. Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte Topfbodendurchmesser ist 250 mm, große Töpfe sollten mit genügend Abstand voneinander aufgesetzt werden.

Der Wok-Brenner mit 3 Ringen ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten. Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die kleineren Gasbrenner wirkungsvoller.

Die Griddleplatte

Die Griddleplatte passt längs auf den linken Pfannenträger. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen.



Die Griddleoberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenu-tensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch instabil.

Setzen Sie die Platte nicht auf den Wok-Brenner, da sie nicht auf die Pfannenträger des Wok-Brenners passt.

Setzen Sie die Griddleplatte auf die Kochplattenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen.

Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

Die Griddleplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden. Die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Griddleplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Die Temperatur durch Drehen der Regler auf die niedrige Kochstufe verringern, die mit dem kleinen Flammensymbol markiert ist.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Griddleplatte lassen. Niemals zwei Griddleplatten nebeneinander aufsetzen.

Die Griddleplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

Das Wok-Gestell

Das Wok-Gestell ist passend für einen 35 cm Typhoon™ Professional Wok (Teilenr. 13840S) konstruiert.

Dieser ist von führenden Händlern erhältlich.

Falls Sie einen anderen Wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt - ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab.

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring-Wok-Brenner benutzt werden.

Wenn Sie das Gestell aufsetzen, kontrollieren Sie, ob der Wok an den vorderen und hinteren Fingern korrekt sitzt und dass er korrekt von einem Pfannenträger abgestützt wird.

Stellen Sie sicher, dass das Gestell stabil ist und der Wok waagrecht im Ring sitzt.

Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

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.

Deutsch

Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

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

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

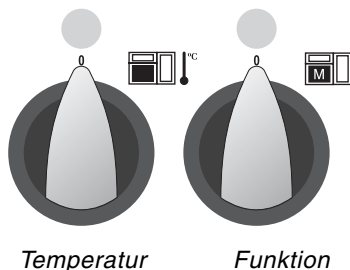
Die Backöfen

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



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.



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.



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.



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

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.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 325 mm mal 305 mm für den Hauptbackofen und 230 mal 320 mm für den hohen Backofen.

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

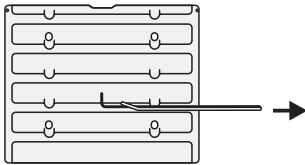
Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Deutsch

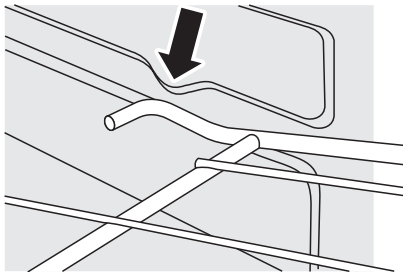
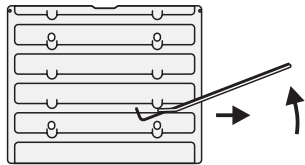
Die Ofenröste des Hauptbackofens

Die Ofenröste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

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

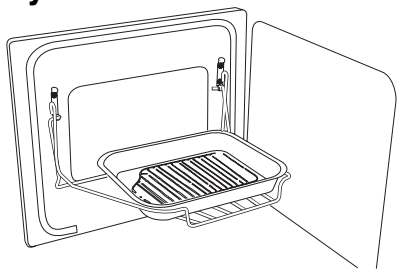


Die Vorderseite des Rostes anheben, so dass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht und dann den Rost nach vorne ziehen.



Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rinne 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 Schiebeleistenanschlage gehen und dann den vorderen Teil absenken, so dass der Rost waagrecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Das Handrack

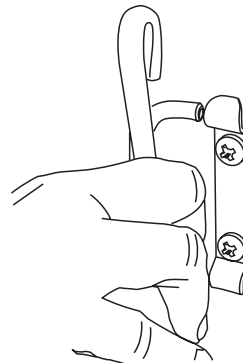
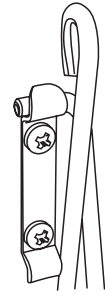


Das „Handrack“ passt nur in die linke Backofentür. Das Höchstgewicht, das vom Handrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Fleischschale benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

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.

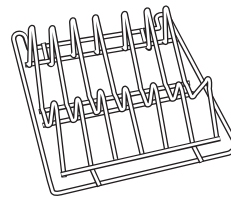
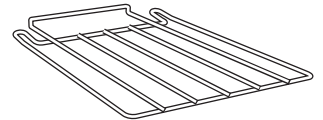
Zur Anbringung des Handracks eine Seite in die Turhalterung einsetzen.



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

Ofenröste für den hohen Backofen

Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten

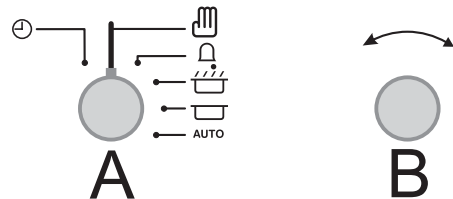


und einem Geschirrwarmer geliefert.

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

Die Uhr

Einstellen der Uhrzeit

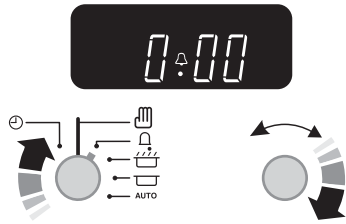


A Zeitschaltuhrknopf B Einstellknopf

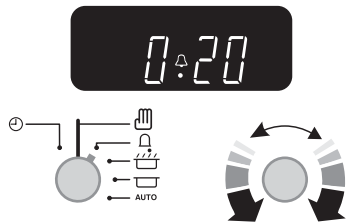
Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und (1).

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.



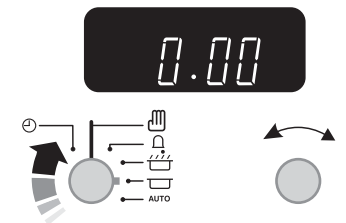
Sie können den Knopf zurück auf die manuelle Einstellung (☑) drehen, um einen Blick auf die Uhrzeit zu werfen oder ihn in der Kochzeitstellung (☑) lassen, während die Zeit abläuft.

Abstellen des Warntons, wenn er erklingt

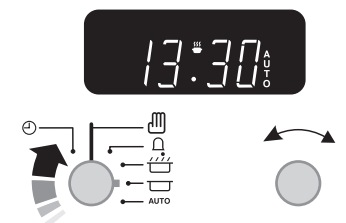
Den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

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.

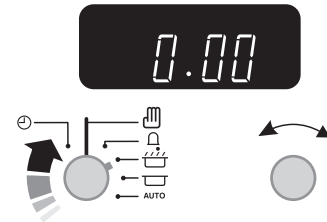
Automatisches Starten und Stoppen des Backofens

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

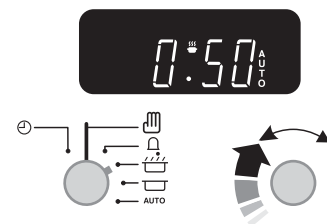
Die ‚Kochzeit‘, d.h. der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.

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

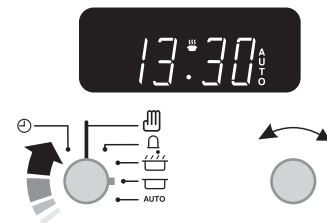
Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch Einstellen der Kochzeit und der Stoppzeit eingestellt.



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.

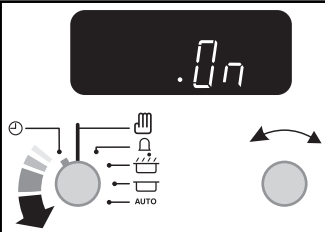
Deutsch

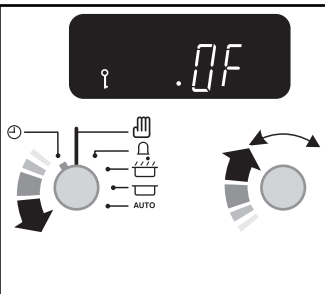
Sonderfunktionen der Uhr - Schlüsselsperre

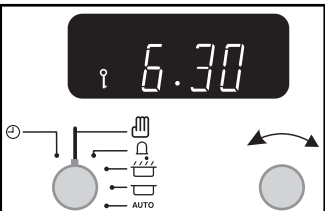
Bei aktivierter Schlüsselsperre kann die Uhr wie üblich bedient werden, die Öfen sind jedoch blockiert und schalten sich nicht ein. Dies bedeutet, dass Ihr Kind ein Kochprogramm wählen kann, das Programm jedoch nicht aktiviert und die Öfen nicht eingeschaltet werden.

Aktivieren der Schlüsselsperre

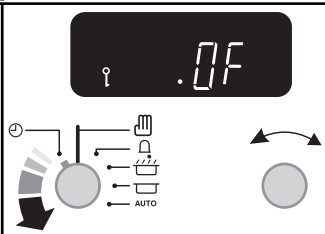
Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.

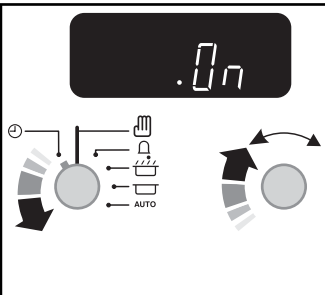
Drehen Sie den Zeitschaltuhrregler auf das Uhr-Symbol (⌚) und halten Sie ihn etwa 8 Sekunden in dieser Stellung. „On“ erscheint im Display.	
---	---

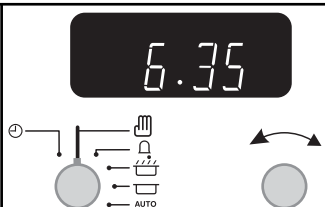
Halten Sie den Zeitschaltuhrregler weiter auf dem Uhr-Symbol (⌚) und drehen Sie den Stellregler im Uhrzeigersinn, bis das Schlüssel-Symbol (🔑) und „Of“ im Display zu sehen sind. Lassen Sie die Regler los.	
--	--

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

Ausschalten der Schlüsselsperre

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

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.	
--	---

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

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 vermieden 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 Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERENDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.

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.

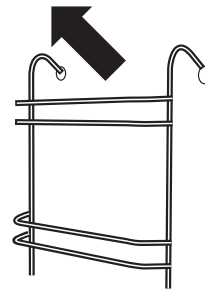
Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

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.



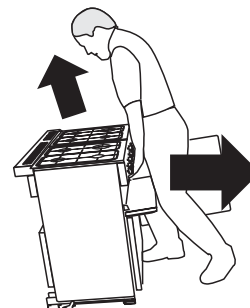
Versetzen Ihres Herdes

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

Deutsch

Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

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

Problembeseitigung

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“ geschoben 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. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen. Ist das Backofendach im Ofen?

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 325 mm mal 305 mm für den Hauptbackofen und 230 mal 320 mm für den hohen Backofen.

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

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, 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 ist und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest gegen die 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

Wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen, haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

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?

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?

Wenn Sie den Multifunktionsofen benutzen, haben Sie eine Backfunktion eingestellt?

Wenn dies das Problem nicht behebt, rufen Sie einen Kundendienstvertreter.

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 Pfanne und Dreifuß im Lieferumfang des Herdes? 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) von 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.

Die Backofentür öffnen und das Handrack (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.

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Kochplattenbrenner zünden nicht

Wenn nur eine oder alle Kochplattenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie die Taste drücken? Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung ein ist – leuchtet die Uhr?

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen.

Bei Gasgeruch

Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.

Nicht rauchen!

Keine offenen Flammen verwenden.

Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.

Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.

Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

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

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine mechanische Dunstabzughaube) vor.

Die besonders intensive oder langanhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters erforderlich machen. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und 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.

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

Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

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.

Vorsicht beim Reinigen. 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 sollten niemals auf irgend einem Teil des Geräts sitzen oder stehen gelassen werden. 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.

Halten Sie brennbare Wandbehänge oder Vorhänge, usw. in einem sicheren Abstand von Ihrem Herd.

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.

Deutsch

Lassen Sie die Kochplatte niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. 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. Brennbares 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 frische Lebensmittel 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, Trocken von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochplatte sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochplatte nicht berühren kann.

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 der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Lassen Sie niemanden auf einen Teil des Herdes klettern, stehen oder hängen.

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

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. Dies ist Energieverschwendung und die Regler können sich überhitzen.

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, 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.

Kraftstofftyp: Gas/Elektrizität
Name des Geräts und Farbe* Elan 90
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.

Installation

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

Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Ein Umstellungsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild. Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden.

Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m³ installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m³ installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm² erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m³ bis 10 m³ installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm² erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m³ ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m³ und 10 m³ kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

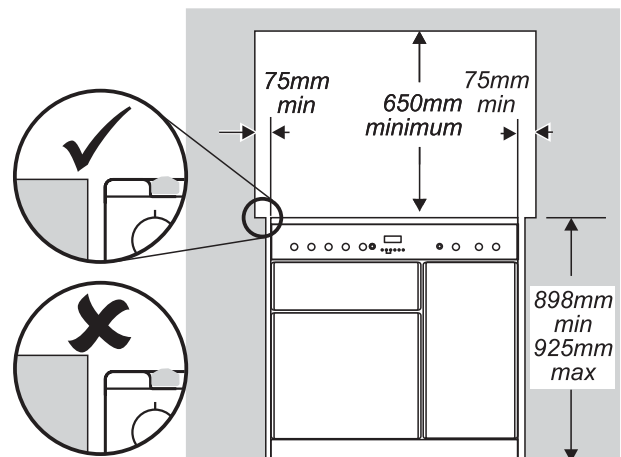
HINWEIS:

Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschosebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Zur zufriedenstellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

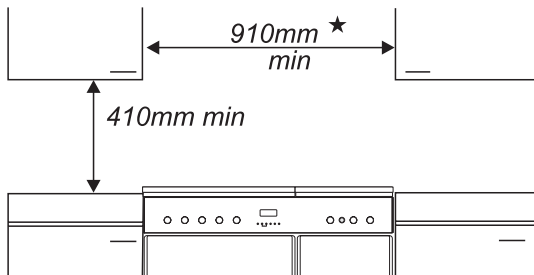


Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Deutsch

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 der Kochstelle und einer horizontalen 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 Herdes 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

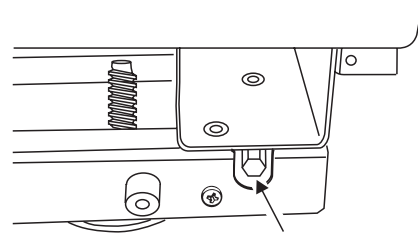
Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

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.

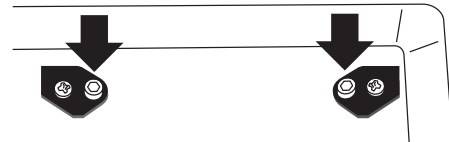
Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.



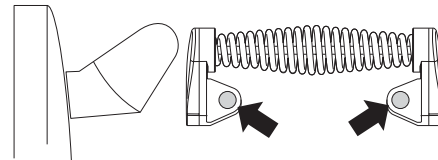
Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

Anbringen der Griffe

Die 4 mm Inbusschrauben aus 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

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.

Gasanschluss

Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

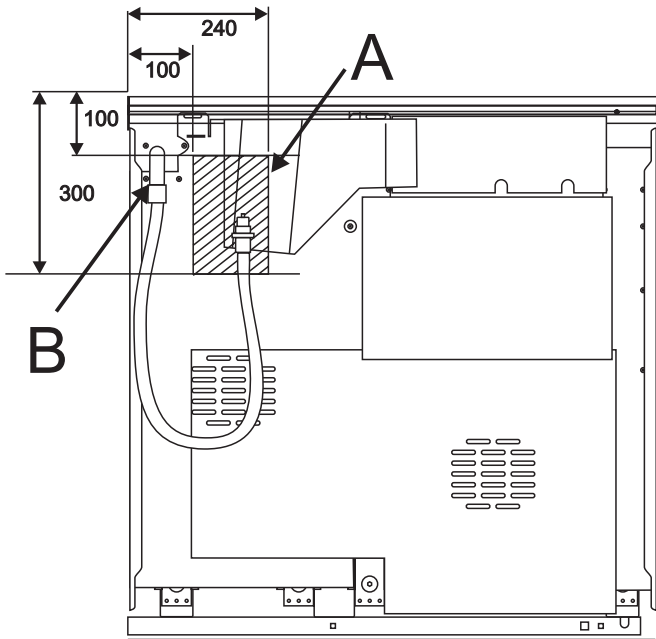
Flexibler Gasschlauch

Zwischen Gasversorgung und Anschlussschlauch muss ein Gasabsperrentil angebracht werden. Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Die Hausgasversorgung muss

mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

Der Geräteanschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes. („B“ in der Abbildung).



Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben. Idealerweise sollte der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung auf der Rückseite des Herdes sein. („A“ in der Abbildung).

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckererkennung hergestellt wurde.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden. Den Pfannenträger, Brennerkopf und -deckel entfernen. Die Gasdüse ist nun zugänglich.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

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

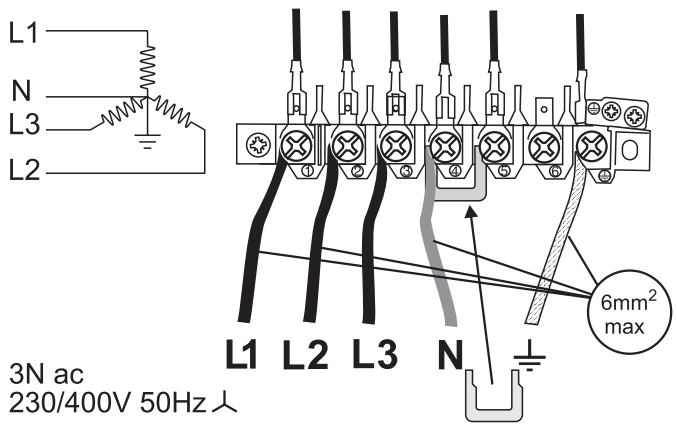
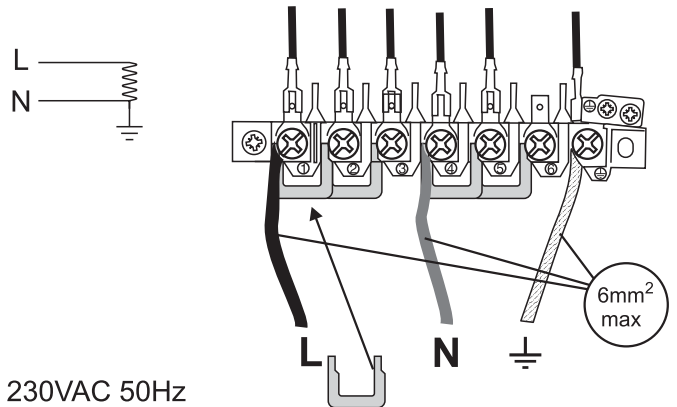
Hinweis

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 7,4 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.



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.

Deutsch

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.

Umstellung auf eine andere Gasart

Reparatur - Achtung

Diese Umstellung muss von einer Fachkraft ausgeführt werden. Nach der Umstellung muss die Installation den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät umstellen.

Bei falscher Umstellung des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Diese Anleitung muss in Verbindung mit dem Rest der Geräteanleitung verwendet werden, vor allem Informationen über Normen, Herdaufstellung, Eignung des Anschluss Schlauches, usw.

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Umstellung

Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Sehen Sie im Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

Gasdüsen

Brennerdeckel und -köpfe entfernen. Alte Düsen entfernen. Neue Düsen anbringen (korrekte Düsen siehe Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung). In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

Hahneinstellung

Sehen Sie in der Tabelle auf der Rückseite der Anleitung nach, ob die Umkehrschrauben gewechselt werden müssen.

Alle Knebel abziehen.

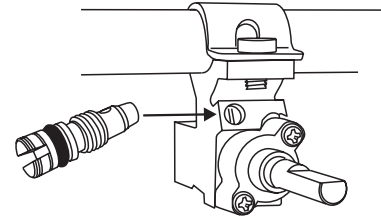
Die Backofen- und/oder Grilltür öffnen und die Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen.

Die 2 Befestigungsschrauben der Handlaufendhalterung und die 2 Kreuzschlitzschrauben, die unter den Endhalterungen des Handlaufs liegen, entfernen.

Die Bedienblende von den oberen Sicherungen absenken.

Umstellung auf andere Gasarten.

Die Umkehrschraube entfernen und den korrekten Ersatz anbringen.



Korrekte Düsengröße siehe Tabelle an der Rückseite dieser Anleitung.

Die Bedienblende wieder anbringen.

Aufkleber

Den passenden Aufkleber, der anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist, auf das Datenschild kleben.

Druckprüfung

Das Gerät an die Gasversorgung anschließen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden (nicht den Dreiringbrennern). Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an die Düse anbringen. Den Kochstellenbrenner einschalten und einen der anderen Brenner einschalten und anzünden.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Die Funktion aller Brenner prüfen.

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

Français

Sécurité avant tout	20
Brûleurs de table de cuisson	20
Plaque à griller	21
Support spécial de Wok	21
Gril	21
Fours	22
Four droit	23
Handyrack	24
Horloge	24
Cuisson avec minuterie	26
Nettoyage de la cuisinière	26
Déplacement de la cuisinière	27
Dépannage	28
Consignes générales de sécurité	29
Entretien et pièces de rechange	30
Installation	31
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz	35
Schéma de câblage	52
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz	54

Sécurité avant tout

Tout comme vous, votre cuisinière a besoin d'air frais. Les flammes des brûleurs produisent des gaz de combustion, de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante. Pour des informations plus détaillées, reportez-vous aux **Instructions d'installation**.

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à gaz, nous vous conseillons de lire les « **Consignes générales de sécurité** ». Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière à gaz.

Alimentation en gaz et électricité

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique est raccordée et en marche. La cuisinière a besoin d'électricité.

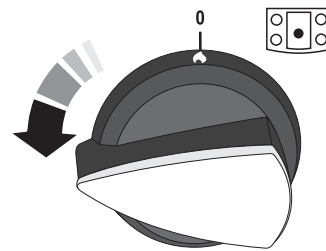
Odeur de neuf

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

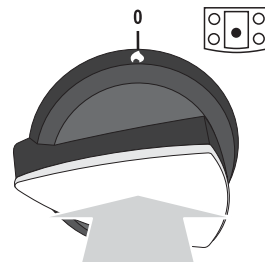
Brûleurs de table de cuisson

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme.



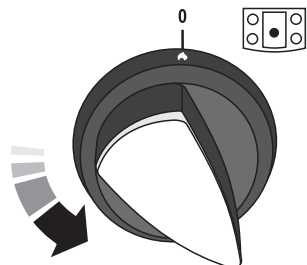
Continuez d'appuyer sur le bouton pour ouvrir l'alimentation en gaz du brûleur, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette.



Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Le symbole petite flamme indique le réglage minimum.



Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE**. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

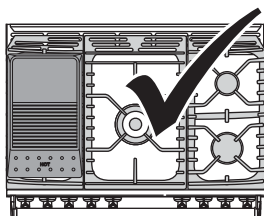
N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.). Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum recommandé pour les récipients de cuisson est de 250 mm ; veillez à ce que les grands récipients soient bien écartés les uns des autres.

Le brûleur Wok (coup de feu) à triple élément chauffant est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est idéal pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Les petits brûleurs conviennent davantage aux récipients de cuisson plus petits.

Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur la grille gauche de la table de cuisson, d'avant en arrière.

Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque.



La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

Ne la placez pas sur le brûleur Wok – elle n'est pas conçue pour être placée sur la grille du Wok.

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson.

Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. Réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour diminuer la chaleur, tournez les boutons de commande vers la position minimum indiquée par le symbole petite flamme.

Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte.

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Support spécial de Wok

Le support spécial de Wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un Wok professionnel Typhoon™ 35 cm (Code de pièce 13840S).

Il est en vente auprès des grands détaillants.

Si vous utilisez un autre modèle de Wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok repose correctement sur le support – mais si le Wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial.

Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur Wok à triple élément.

Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le Wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson.

Vérifiez que le support spécial est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur.

Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – attendez suffisamment longtemps pour le laisser refroidir avant de le retirer.

Gril

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

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

Français

lèche-frite dans les supports latéraux. Tournez le bouton de commande pour régler le gril.

Veillez à ce que la lèche-frite 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 lèche-frite est réversible pour permettre deux positions de gril.

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

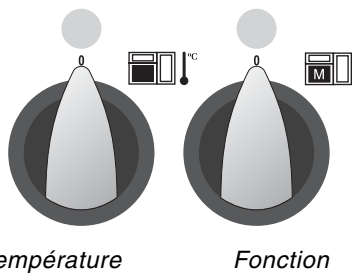
Fours

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 lèche-frite 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 égale-

ment 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 gratineront 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, parfaite 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

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

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

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

Laissez toujours un 'doigt de largeur' entre des plats placés sur une grille de four, pour faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

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

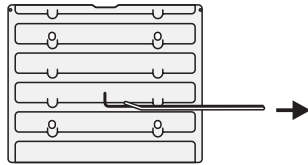
Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Français

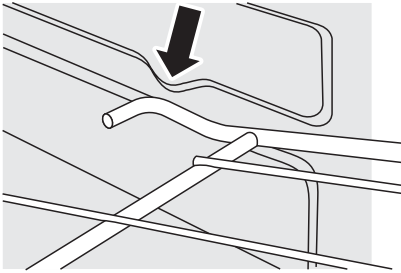
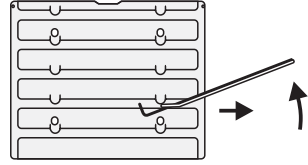
Grilles du four principal

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.

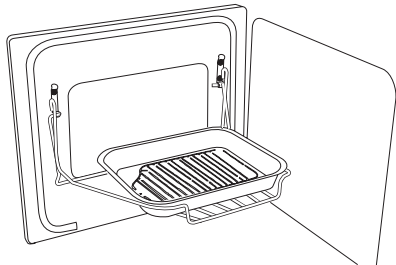


Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.



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

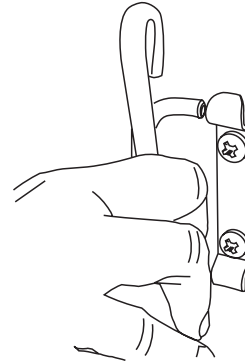
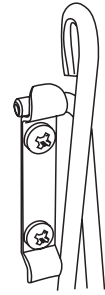


Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Le poids maximum supportable par le Handyrack est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

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.

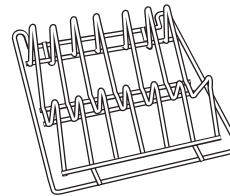
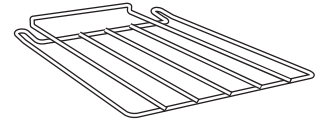
Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte.



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

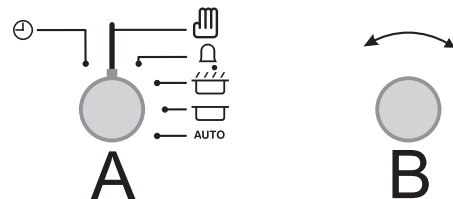


et une grille chauffe-plats.

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

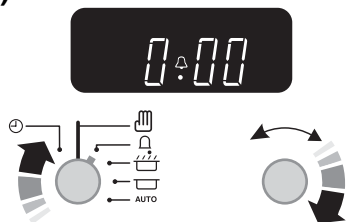


A Bouton de Minuterie B Bouton de Réglage

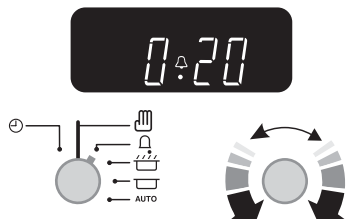
Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et () alternativement.

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 devrez 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.



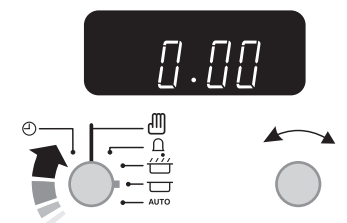
Vous pouvez remettre le bouton sur le réglage manuel (👤) pour pouvoir voir l’heure ou le laisser sur la position minuterie (🕒) pendant toute la durée de la cuisson.

Arrêt du signal sonore lorsque celui-ci retentit

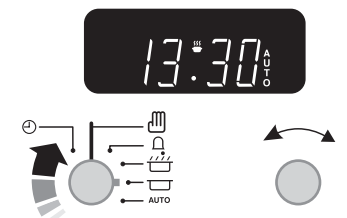
Tournez le bouton de Réglage en sens anti-horaire.

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 affichée. 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.

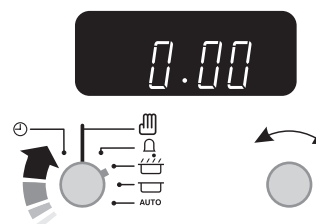
Mise en marche et arrêt automatiques du four

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

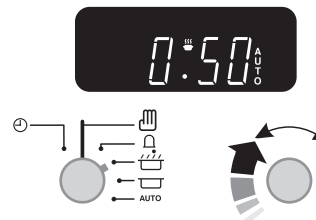
Le « temps de cuisson », c’est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

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

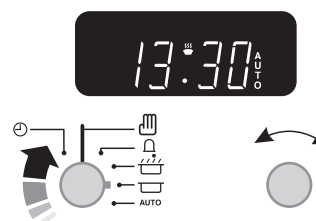
Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l’heure d’arrêt.



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.



« 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.

Français

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.

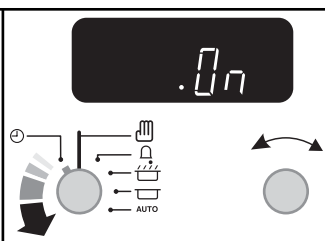
Fonctions spéciales de l'horloge

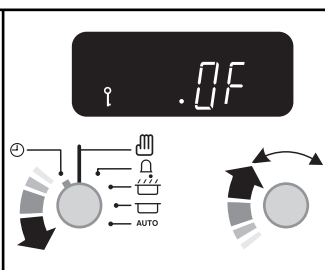
Fonction de verrouillage

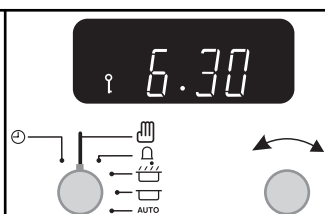
Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l'horloge fonctionne comme de coutume mais le four est verrouillé et ne peut s'allumer. De cette façon, s'il arrivait à votre enfant de sélectionner un programme de cuisson, la mise en route du programme ne serait pas activée et le four ne s'allumerait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

Mise en marche de la fonction de verrouillage

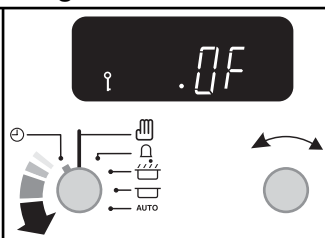
Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.

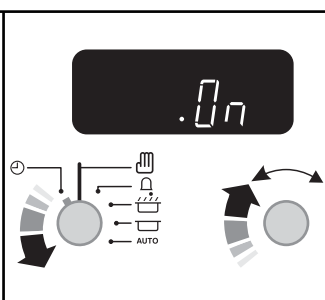
<p>Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole (🕒) pendant environ 8 secondes. « On » ([Marche]) sera affiché..</p>	
---	---

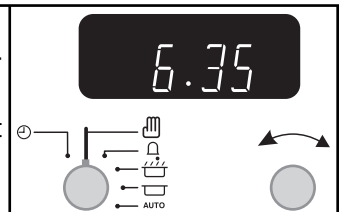
<p>Continuez de maintenir le bouton de Minuterie sur le symbole (🕒) et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole de clé (🔑) et de « Of » ([Arrêt]). Relâchez les boutons.</p>	
--	--

<p>A présent, les fours sont verrouillés. Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure et le symbole de la clé.</p>	
--	---

Arrêt de la fonction de verrouillage

<p>Appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie et tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Réglage pour le mettre sur le symbole (🕒) pendant environ 8 secondes. « Of » ([Arrêt]) sera affiché.</p>	
---	---

<p>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.</p>	
--	---

<p>Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure.</p> <p>A présent, les fours peuvent être utilisés normalement.</p>	
--	---

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

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

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

Brûleurs de table de cuisson

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.

Plaque à griller

Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse à vaisselle en nylon.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.

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 savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

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.

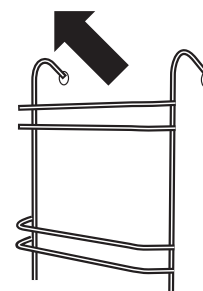
Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

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

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

Four haut

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



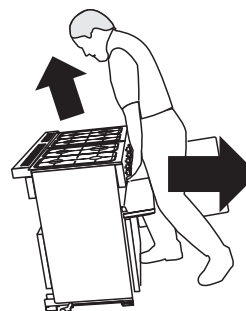
Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

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

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

N'utilisez pas 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

Français

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, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous remplacez 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

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 grill; comment faire pour empêcher cela ?

Oui, ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du grill. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le grill, vérifiez que la lèchefrite du grill 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. 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 voûte du four est-elle en place?

La cuisson au four n'est pas uniforme

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

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

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

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

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

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson ?

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 ?

Le symbole de la clé (Ī) 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?

Si vous utilisez le four multifonctions, avez-vous choisi une fonction de cuisson?

Le symbole de la clé (Ī) 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 grill 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 grill ? 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.

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de table de cuisson

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.

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

Consignes générales de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Si vous sentez une odeur de gaz

N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.

Ne fumez pas.

N'utilisez pas de flammes nues.

Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.

Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.

Appelez votre fournisseur de gaz.

Cet appareil de cuisson est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique, (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

La cuisinière 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.

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

Prenez garde lorsque vous touchez la cuisinière ; pour limiter les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

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 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 tout-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.

Français

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

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

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

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur hautes températures. 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 refroidie.

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.

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.

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.

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 d'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

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

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

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

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

Entretien et pièces de rechange

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

Type de combustible :
Mixte
Nom et Couleur de l'appareil*
Elan 90
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.

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.

Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique de l'appareil.

Modification

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20millibars

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Modification des présentes instructions.

Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique. Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.

Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m³. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm² est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm² est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m³, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

NOTA :

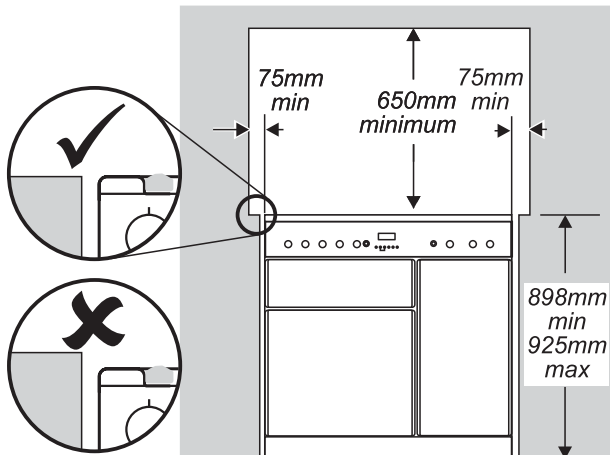
Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

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

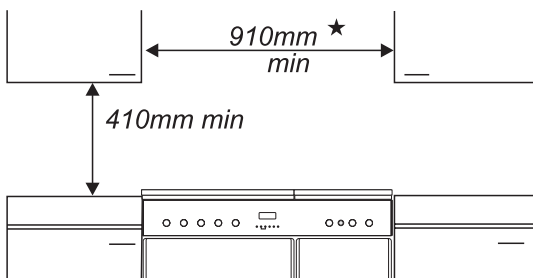
Français

Positionnement de la cuisinière

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



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 ce 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 décollent 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

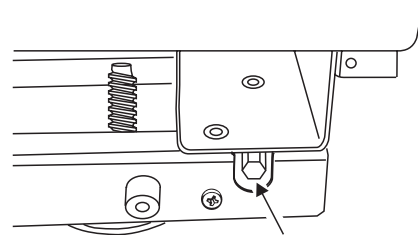
N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à alcool 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.

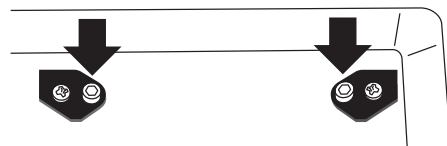
Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.



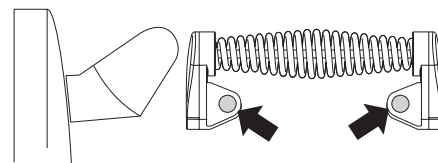
Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Montage des poignées

Déposez les vis Allen 4 mm des portes. 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 dossier

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

Raccordement de gaz

Dispositif stabilisateur

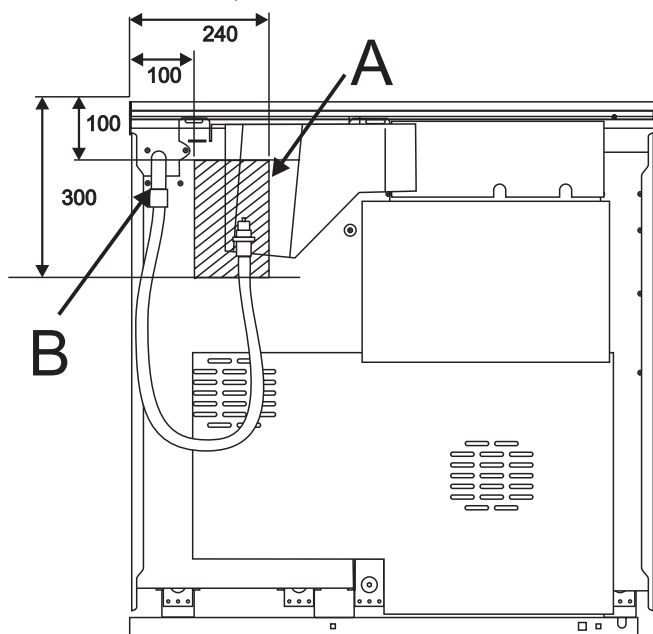
Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être démonté pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

Tuyau flexible de raccordement de gaz

Un robinet d'isolement de gaz doit être monté entre l'alimentation en gaz et le tuyau flexible de raccordement. Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord orienté vers le bas.

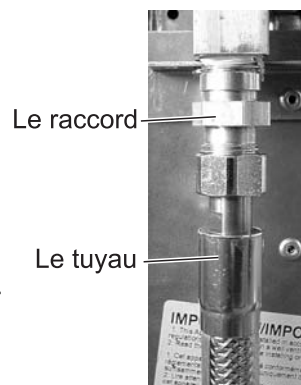
Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière. (« B » sur le schéma)



Le raccord d'admission de la cuisinière est de type ISO 7-1 interne. Si vous devez utiliser un raccord ISO 228-1, trouvez le raccord ISO 7-1/ISO 228-1 dans le kit de conversion. Enduisez l'extrémité du raccord ISO 7-1 de mastic d'étanchéité pour filets.



Vissez le raccord sur l'admission de la cuisinière, en serrant uniquement à la main. Placez deux outils appropriés - un sur l'admission pour prévenir tout mouvement et un autre sur le raccord - et serrez le raccord sur l'admission de la cuisinière.



Couple:	minimum 15 Nm.	maximum 30 Nm.
---------	----------------	----------------

Raccordez le tuyau flexible au raccord.

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de « U ».

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée indiquée sur le schéma représentant l'arrière de l'appareil. (« A » sur le schéma)

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs centraux de la table de cuisson. Retirez la grille, la tête et le chapeau du brûleur pour avoir accès à l'injecteur. L'injecteur est à présent accessible.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

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

Nota

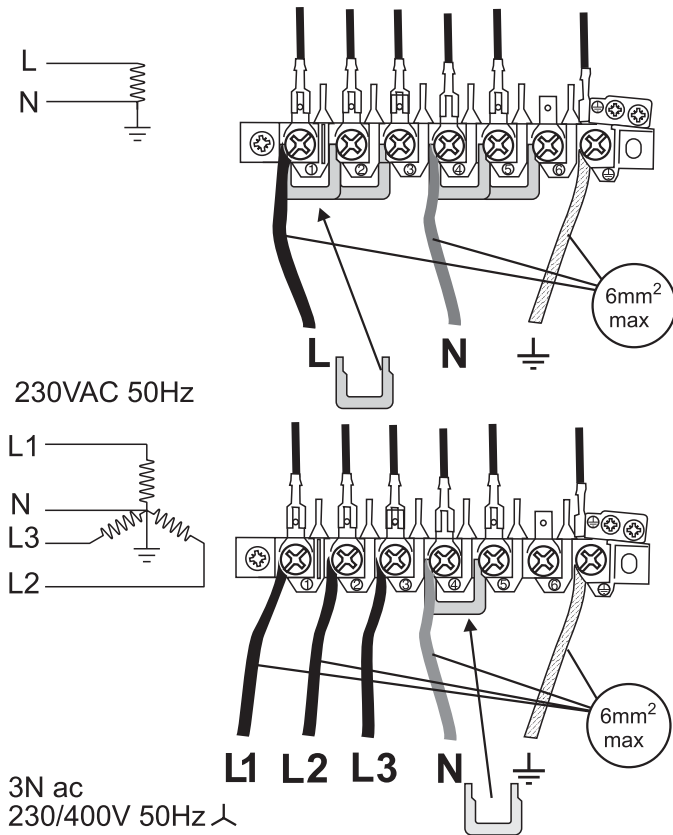
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit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

La charge électrique totale de cet appareil est de 7,4 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Français

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.



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.

Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. Pour chaque brûleur, mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme. Appuyez sur le bouton de commande. Ceci ouvre l'alimentation en gaz du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant sur le bouton de commande pendant un peu plus longtemps.

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. Eteignez 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

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

Merci.

Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

Entretien – mise en garde

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en conjonction avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, le positionnement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Modification

Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20millibars

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Vérifiez sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

Injecteurs

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés. Montez les gicleurs de rechange (les gicleurs corrects sont indiqués sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Réglage du robinet de commande

Vérifiez au tableau au verso de la brochure si les vis de dérivation doivent être remplacées.

Tirez pour enlever tous les boutons de commande.

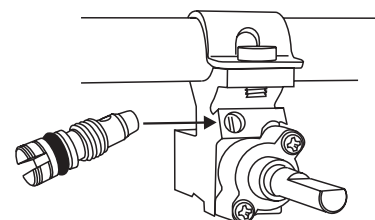
Ouvrez la porte du four et du gril et retirez les vis de fixation au-dessous du panneau de commande.

Retirez les deux vis de fixation des supports d'extrémité de la barre ornementale, retirez les 2 vis cruciformes qui étaient dissimulées par les supports d'extrémité de la barre.

Décrochez le panneau de commande des fixations supérieures.

Modification en vue de l'utilisation d'autres gaz

Retirez la vis de dérivation et montez le remplacement correct.



Pour la taille correcte, reportez-vous au tableau au verso de la présente brochure.

Remontez le panneau de commande.

Etiquette autocollante

Apposez l'étiquette appropriée sur le badge technique pour indiquer le gaz à utiliser avec la cuisinière.

Essai de pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs centraux de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur à triple élément). Retirez la tête d'un brûleur. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l'un des autres brûleurs.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

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

Nederlands

Veiligheid voor alles	36
Kookplaatbranders	36
Bakplaat	37
Wokstelling	37
Grill	37
Ovens	38
Rechteroven	39
Het 'Handyrack'	40
De klok	40
Koken met behulp van de timer	42
Het fornuis schoonmaken	42
Het fornuis verplaatsen	43
Problemen oplossen	43
Algemene veiligheidsvoorschriften	44
Onderhoud en reserveonderdelen	46
Installatie	46
Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort	50
Schakelschema	52
Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort	54

Veiligheid voor alles

Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de **Aanwijzingen voor de installatie**.

Indien u nog nooit een gasfornuis hebt gebruikt, wordt u aangeraden allereerst het gedeelte '**Algemene veiligheidsvoorschriften**' te lezen. Hieronder volgt een aantal algemene richtlijnen voor het veilig gebruik van het gasfornuis.

Gas en elektriciteit aan

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

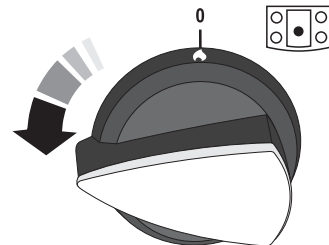
Vreemde geuren

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

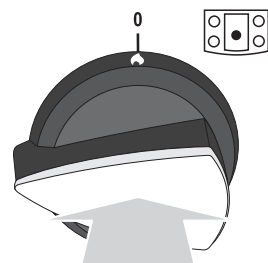
Kookplaatbranders

De tekening bij de knoppen geeft aan welke brander de betreffende knop regelt. De branders zijn elk voorzien van een speciale veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.

Druk de knop in en draai hem naar de afbeelding van de grote vlam.



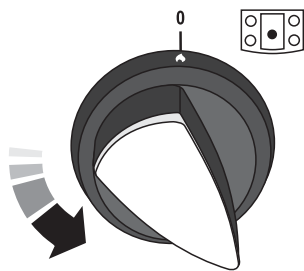
Blijf de knop ingedrukt houden zodat er gas naar de brander stroomt en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan.



Houd de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. De afbeelding van de kleine vlam is de laagste stand.



Zorg ervoor dat de vlammen niet onder de pan uitsteken. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller gaar.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand.

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN**. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

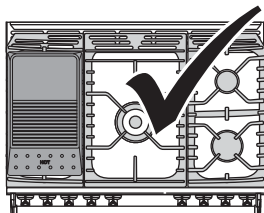
Vermijd het gebruik van onstabiele en misvormde pannen die makkelijk scheef kunnen zakken, en pannen met een kleine bodem, bijv. kleine steelpannetjes, pocheerpannen. De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. De maximumdiameter is 250 mm; grote pannen dienen ver uit elkaar gezet te worden.

De wokbrander van 3 ringen is bedoeld om de warmte gelijkmatig te verspreiden over een groot oppervlak. Deze brander is bijzonder goed geschikt voor grote pannen en wokken. Voor kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

Bakplaat

De bakplaat past op de pannenrooster aan de linkerkant, van voor naar achteren.

U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat.



De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigen deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

Zet hem niet dwars neer - dit past niet en is bovendien wankel.

Zet de bakplaat niet op de wokbrander - hij past niet op het pannenrooster van de wokbrander.

Plaats de bakplaat op het pannenrooster boven de kookplaatbranders.

Controleer of hij stabiel is.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht kan de plaat beschadigen. Draai de regelknoppen naar de afbeelding van de kleine vlam om de branders lager te zetten.

Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

Wokstelling

De wokstelling is speciaal ontworpen voor gebruik samen met de Typhoon™ Professional wok van 35 cm (onderdeel-nr 13840S)

Deze is verkrijgbaar bij bekendere winkels.

Indien u een andere wok gebuikt, zorg er dan wel voor dat hij op de stelling past. Woks zijn er in allerlei vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok stevig op het pannenrooster staat - maar als de wok te klein is, ondersteunt de stelling hem niet goed.

De stelling dient uitsluitend op de wokbrander van 3 ringen gebruikt te worden.

Bij het aanbrengen van de stelling dient u te controleren of de wok goed op de voor- en achtervingers steunt en of hij stevig op het pannenrooster staat.

Zorg ervoor dat de stelling stabiel is en dat de wok recht in de ring zit.

De stelling wordt tijdens gebruik zeer heet. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem aanraakt.

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.

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand.

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

Nederlands

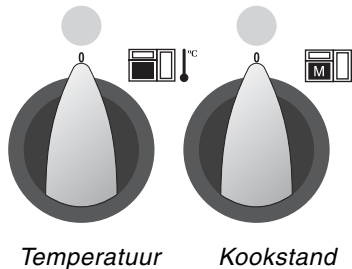
Ovens

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 eraanstaand 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 'combinatieoven', boven in warmer is dan onderin. Ook in deze stand moeten gerechten op verschillende rekken omge-

wisseld 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

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 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 oven deur 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.

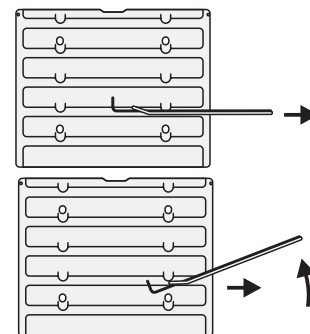
Stoom

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.

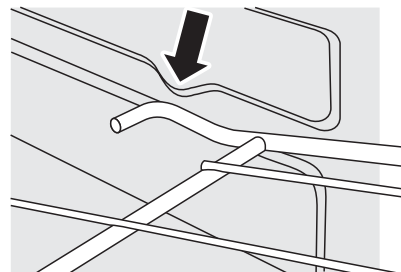
De ovenrekken van de hoofdoven

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.



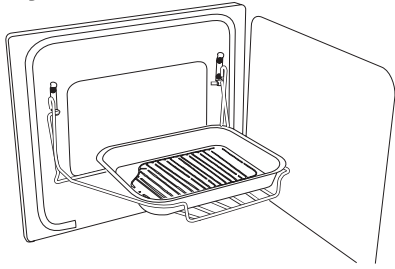
Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.



Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifric-hel 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.

Nederlands

Het 'Handyrack'

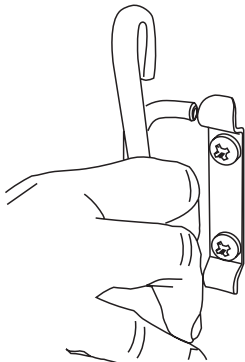
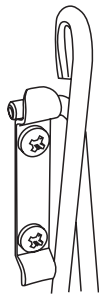


Het 'Handyrack' past uitsluitend op de deur van de linkeroven. Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde vleespan die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

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.

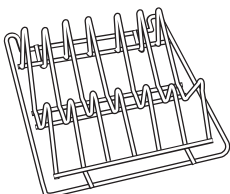
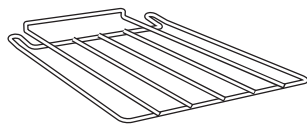
U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen.



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

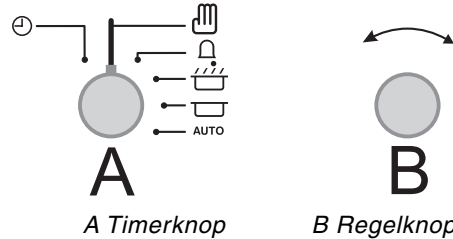


en een bordenwarmer.

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



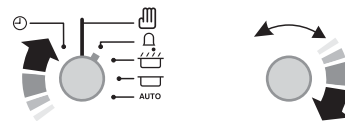
A Timerknop

B Regelknop

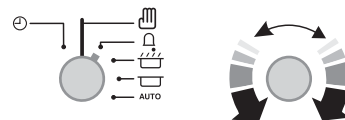
De eerste keer dat de klok aangaat, knippert (0:00) en () afwisselend op het scherm.

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



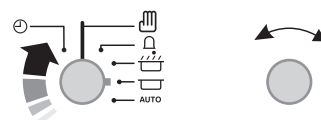
Draai de knop terug naar de handmatige stand (⌚) om de tijd in de gaten te houden of laat hem op de minutenteller, stand (⌚) staan om de tijd af te tellen.

De pieper annuleren als hij afgaat

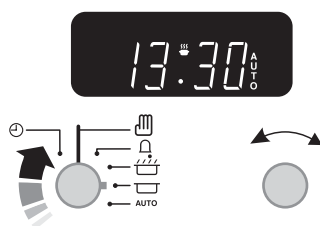
Draai de regelknop naar links.

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.

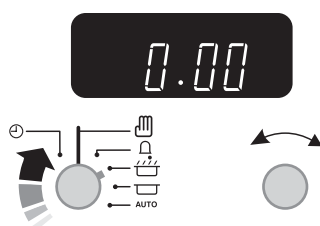
De oven automatisch in- en uitschakelen

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

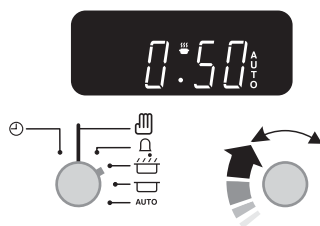
De 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

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

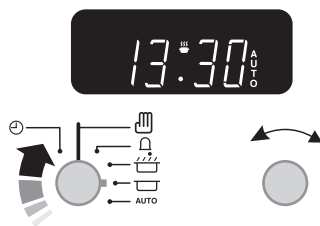
U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde kookperiode en stoptijd.



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>	
--	--

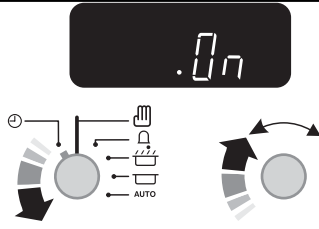
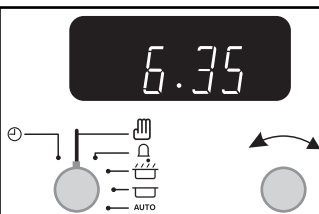
<p>Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool (⌚) en draai de instelknop rechtsom tot het sleutelsymbool (⚔) en 'Of' op het display te zien zijn. Laat de knoppen los.</p>	
--	--

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

Afzetten van de sleutelvergrendeling

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

Nederlands

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 ernaast warm is.

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

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

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

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

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

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

Het fornuis schoonmaken

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig 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.

Kookplaatbranders

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

Bakplaat

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.

Grill

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend 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.

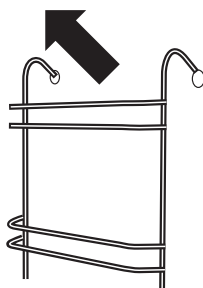
Als u de bekleding hebt verwijderd, kunt u het emaille aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

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



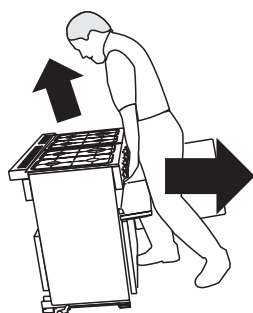
Het fornuis verplaatsen

Sluit de stroom af.

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

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

Houd de oven tijdens het verplaatsen niet vast aan de deurehendels of bedieningsknoppen.



Verplaats de oven stukje bij stukje en controleer telkens of de gaslang 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 komt stoom uit de oven

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

De ovenventilator maakt geluid.

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

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

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

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

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

Aardlekschakelaars met stroomsturing

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

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan.

De kooktijden van deze oven wijken wellicht af uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar eigen smaak aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur. Zit het bovenpaneel van de oven op zijn plaats?

Nederlands

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven.

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.

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 deurzegel beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld, dat de deur stevig tegen de zegel 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.

Indien u de multifunctionele oven gebruikt, hebt u een kookstand ingesteld?

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?

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 koken.

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

Indien u de multifunctionele oven gebruikt, hebt u een kookstand ingesteld?

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 u? 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 het eraf te draaien. Draai het oude lampje eruit. Draai het nieuwe lampje erin en draai de lampafscherming er weer op. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderkappen goed aangebracht?

De kookplaatbranders gaan niet aan

Indien een van de of alle kookplaatbranders niet aangaan, dient u te controleren of u de onderdelen goed teruggeplaatst hebt toen u ze verwijderd hebt om het fornuis af te nemen of schoon te maken.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de knop indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding - brandt het klokje?

Algemene veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient aan de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen.

Indien u gas ruikt

Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten

Niet roken

Geen open vuur gebruiken

Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder

Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen

Bel het gasbedrijf.

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

Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).

Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. Zet bijvoorbeeld een raam open. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

Het fornuis 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 for-

nuis 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 de handleiding iets anders aangeeft.

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

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis. Om de kans op brandwonden zoveel mogelijk te beperken, dient u altijd te controleren of de bedieningsknoppen uitstaan en of het fornuis is afgekoeld voordat u het fornuis schoonmaakt.

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.

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

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

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

Berg voorwerpen die voor kinderen van belangstelling 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 vuur kunnen vatten.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekledingen 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 de kookplaat pakt. Brandbare stoffen kunnen vuur 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 het vlam kan vatten als het te heet wordt.

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 teveel 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.

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 de kookplaat.

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.

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.

Nederlands

Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen uitstaan als het fornuis 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.

Gassoort: Dual Fuel (twee soorten brandstof)
Naam en kleur apparaat* Elan 90
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 bevoegd 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 gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkel.

Installatie

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20 millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

Het dient te worden omgebouwd om als CAT I2L of CAT I 3B/P te werken.

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

Lees op het gegevensplaatje van het apparaat af voor welke gassoort het fornuis is ingesteld.

Ombouwen

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20 millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte 'Ombouwen' van de handleiding voor meer informatie.

Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt aangesloten, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje. Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Installeer het apparaat in een goed geventileerde ruimte.

Ventilatie

Het apparaat is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Het dient in overeenstemming met de huidige installatievereisten te worden geïnstalleerd en aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

De plaatselijke voorschriften betreffende ventilatie dienen te worden nagekomen, maar enkel als minimum.

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zitslaapkamers met een volume van onder 20 m³. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m³ wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm² vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m³ t/m 10 m³, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm² vereist; en kamers met een volume van boven 11 m³ vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs indien het volume tussen 5 m³ en 10 m³ ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan, die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

Het fornuis plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

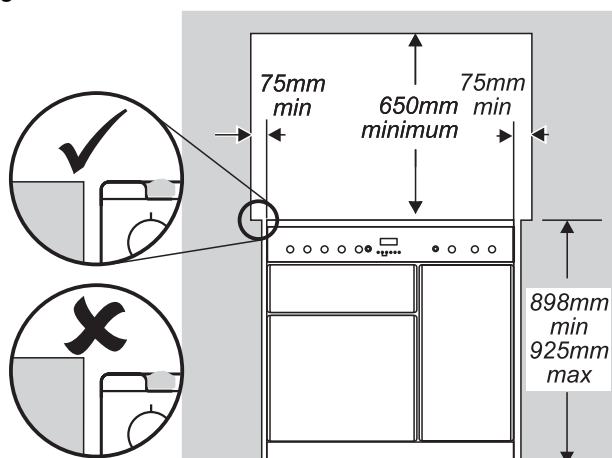
OPMERKING:

Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenruimten onder de begane grond, bijv. op de kelderdieping.

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

Het fornuis plaatsen

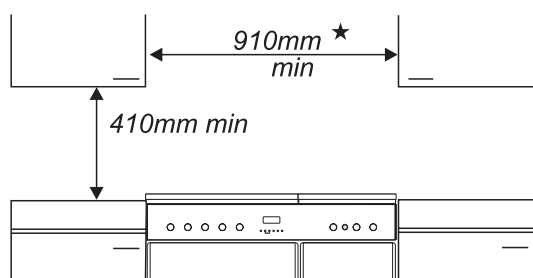
Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.



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.

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

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

Waterpas stellen

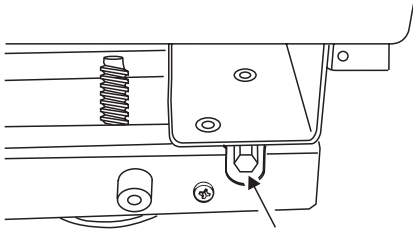
Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

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

Nederlands

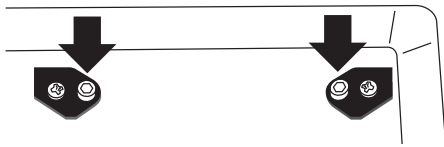
aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig.



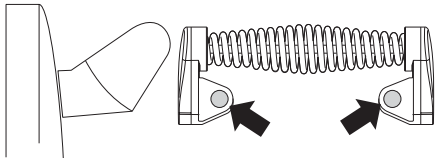
Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

De handvaten aanbrengen

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



De spatplaat aanbrengen.

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 het gas

Klem

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een klem te worden gebruikt. De klem dient te worden bevestigd aan het gebouw en dient los te koppelen zijn zodat het fornuis kan worden uitgetrokken voor reiniging en onderhoudsdoeleinden.

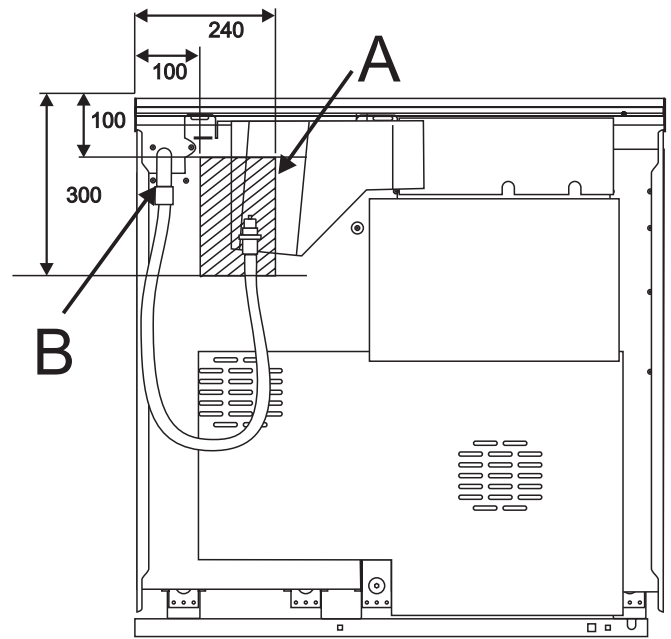
Buigzame gas slang

Tussen de gastoevoer en de verbindingsslang dient een gasafsluiter te worden aangebracht. De buigzame slang

(niet bijgeleverd) dient aan de relevante normen te voldoen. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. ('B' op de afbeelding)



De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen. ('A' op de afbeelding)

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren - het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Beproeven op druk

U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de middelste kookplaatbranders. Verwijder het panrooster, de branderkop en -kap. De injector ligt nu bloot.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

Aansluiten op de elektriciteit

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

WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIEN T TE WORDEN GEAARD

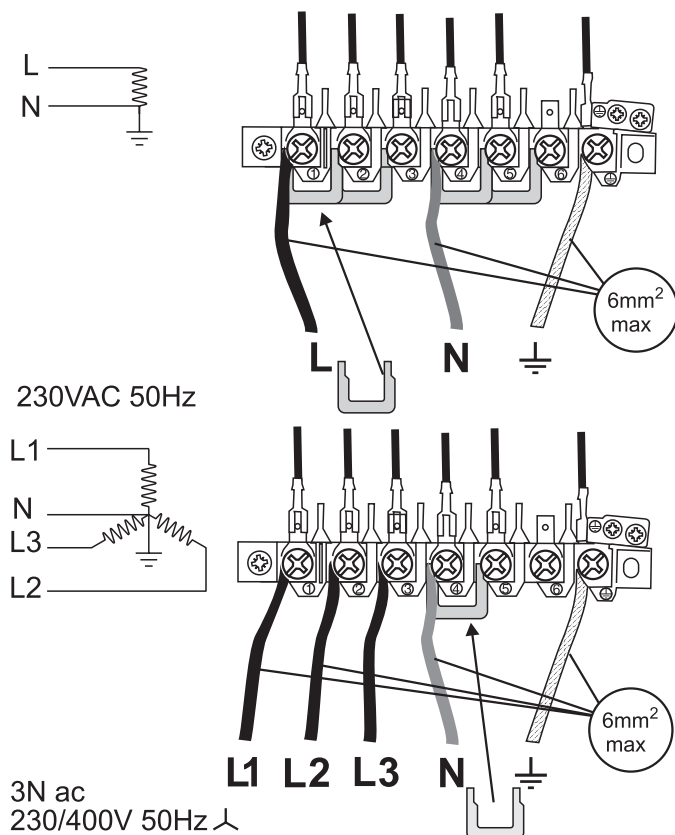
Opmerking

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 7,4 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.



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

Controleer de branders één voor een. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen één voor een naar de grote vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

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.

Klantenzorg

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

Dank u.

Nederlands

Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

Onderhoud - waarschuwing

Het fornuis mag uitsluitend door bevoegde personen worden omgebouwd. Na de ombouwing dient de installatie aan de relevante voorschriften en de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen. Lees de aanwijzingen voordat u met het ombouwen begint.

Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Deze aanwijzing dient samen met de rest van de aanwijzingen voor het apparaat te worden gebruikt, met name met betrekking tot informatie over normen, het plaatsen van het fornuis, geschikte slangen etc.

Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelelingsonderdelen.

Ombouwen

Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint. Controleer na afloop of het apparaat veilig is.

Het apparaat is geleverd als: -

G 20 20 millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Controleer in het gedeelte **Technische gegevens** achterin de handleiding of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

Injectors

Verwijder de branderkappen en -koppen. Verwijder de oude bekken. Breng de nieuwe bekken aan (raadpleeg **Technische gegevens** achterin de handleiding voor de juiste bekken). Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Kraanafstelling

Sla de tabel achterin de handleiding na om te controleren of de bypass-schroeven moeten worden vervangen of bijgesteld.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

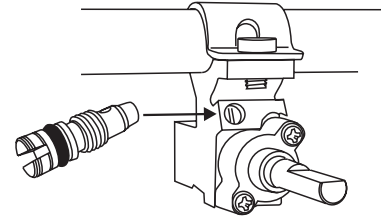
Doe de oven deur en de grill deur open en verwijder de bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel.

Verwijder de twee bevestigingsschroeven in de eindklemmen van de handrail en verwijder vervolgens de twee kruiskopschroeven die onder de eindklemmen van de handrail verborgen waren.

Til het bedieningspaneel van de bovenste borglipjes af.

Ombouwen naar andere gassoorten

Verwijder de bypass-schroef en vervang hem door de juiste schroef.



Sla de tabel achterin de handleiding na voor de juiste maat.

Breng het bedieningspaneel weer aan.

Label op plakken

Plak het juiste label op het gegevensplaatje, dat aangeeft voor welk gassoort het fornuis nu is aangepast.

Beproeven op druk

Sluit het apparaat aan op de gastoevoer. Controleer of het apparaat gasdicht is.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

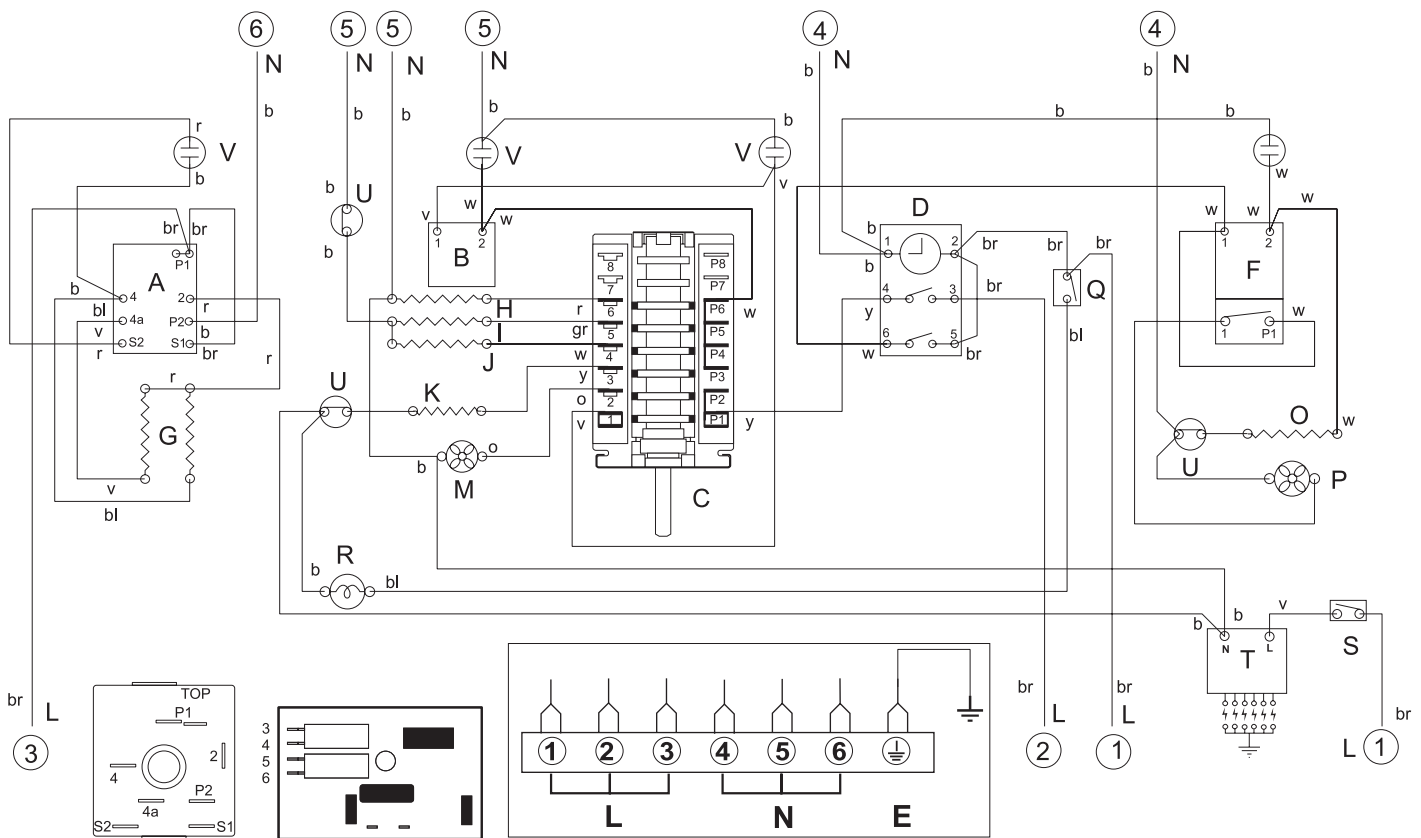
U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten (niet de branders met 3 ringen). Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de kookplaatbrander aan en draai een andere brander aan en steek deze aan.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

Controleer of het apparaat gasdicht is.

Controleer of alle branders goed werken.

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



Schaltplan

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

Legende:

- A Grillenergieregler
- B Thermostat linker Multifunktionsofen
- C Funktionsregler Multifunktionsofen
- D Uhr
- E Erde
- F Thermostat Backofen rechts
- G Grillelemente
- H Heizelement Unterhitze Multifunktionsofen
- I Heizelement Oberhitze Multifunktionsofen (äußeres Paar)
- J Bräunungselement Multifunktionsofen (inneres Paar)
- K Heißluftelement Multifunktionsofen
- L Stromführend
- M Multifunktionsofenventilator
- N Nullleiter
- O Element rechter Heißluftofen
- P Ofenventilator rechts
- Q Ofenlichtschalter
- R Backofenleuchte
- S Zündschalter
- T Zündfunkengeber
- U Sicherung
- V Neon

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 230V 50Hz

Légende du schéma de câblage

- A Régulateur thermique du grill
- B Thermostat du four gauche Multifonctions
- C Commande de fonction du four Multifonctions
- D Horloge
- E Terre
- F Thermostat du four droit
- G Eléments du grill
- H Elément inférieur du four Multifonctions
- I Elément supérieur du four Multifonctions (Paire extérieure)
- J Elément gratineur du four Multifonctions (Paire intérieure)
- K Elément du ventilateur du four Multifonctions
- L Sous tension
- M Ventilateur du four Multifonctions
- N Neutre
- O Elément du four ventilé droit
- P Ventilateur du four droit
- Q Interrupteur d'éclairage du four
- R Eclairage du four
- S Contacteur d'allumage
- T Générateur d'étincelles
- U Protecteurs thermiques
- V Néon

Code couleur

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

Schakelschema

De in het schakelschema getoonde verbinding is voor enkele fase, 230V, 50Hz.

Legende bij schakelschema

- A Energieregelaar van grill
- B Linker thermostaat multifunctionele oven
- C Functieregelaar multifunctionele oven
- D Klok
- E Aarde
- F Rechter oventhermostaat
- G Grill-elementen
- H Basiselement multifunctionele oven
- I Bovenste element multifunctionele oven (buitenste paar)
- J Bruinelement multifunctionele oven (binnenste paar)
- K Ventilatorelement multifunctionele oven
- L Lijn
- M Ventilator multifunctionele oven
- N Nul
- O Rechter ovenelement
- P Rechter ovenventilator
- Q Schakelaar ovenlampje
- R Ovenlampje
- S Ontstekingschakelaar
- T Ontsteker
- U Uitschakeling
- V Neon

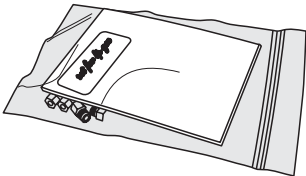
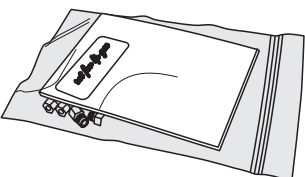
Kleurcode

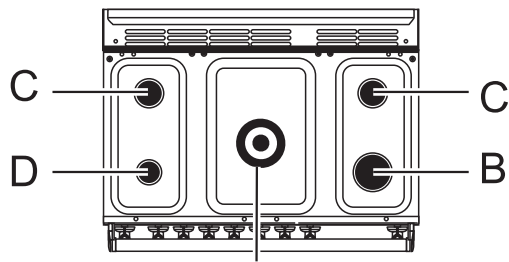
- b - Blauw
- br - Bruin
- or - Oranje
- r - Rood
- v - Violet
- w - Wit
- y - Geel

Umstellung auf eine andere Gasart

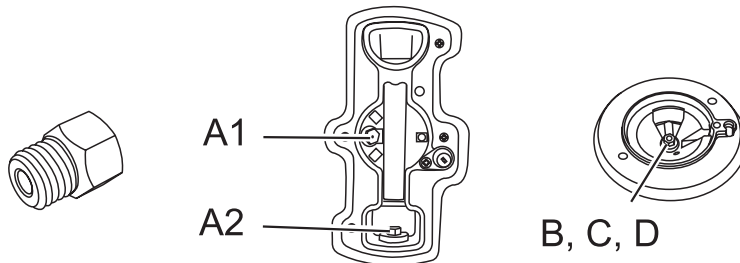
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

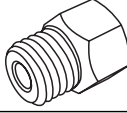
Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

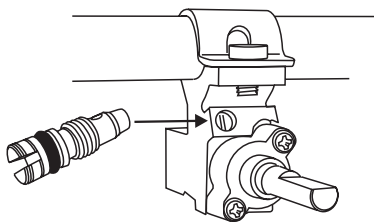
<p>① P030795</p>  <p>I₂ELL G25 20mbar</p>	<p>② P030796</p>  <p>I₂L G25 25mbar</p>
<p>③ P030797</p>  <p>I₃₊ G30 29mbar G31 37mbar I₃B/P G30 30mbar</p>	<p>④ P030798</p>  <p>I₃B/P G30/31 50mbar</p>




A



	l_{2E}, l_{2E+}, l_{2H}	l_{2L}	l_{2ELL}	l_{3+}		$l_{3B/P}$	$l_{3B/P}$
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A1	80	95	100	54		47	54
A2	129	123	130	77		72	77
kW	3.5	3.5	3.5	3.5		3.5	3.5
g/h				255		255	255
B	134	135	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
g/h				218		218	218
C	109	105	113	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.7	1.7		1.7	1.7
g/h				124		124	124
D	75	76	85	51		46	51
kW	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0
g/h				73		73	73



	l_{2E}, l_{2E+}, l_{2H}	l_{2L}	l_{2ELL}	l_{3+}		$l_{3B/P}$	$l_{3B/P}$
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A	96	96	96	57		50	57
B	54	54	60	40		34	40
C	39	39	51	32		24	32
D	38	38	47	28		23	28

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