

# 1092 Inductie

Gebruikershandleiding  
&  
Installatie- en onderhoudsinstructies

Mode d'emploi  
&  
Instructions d'installation et d'entretien

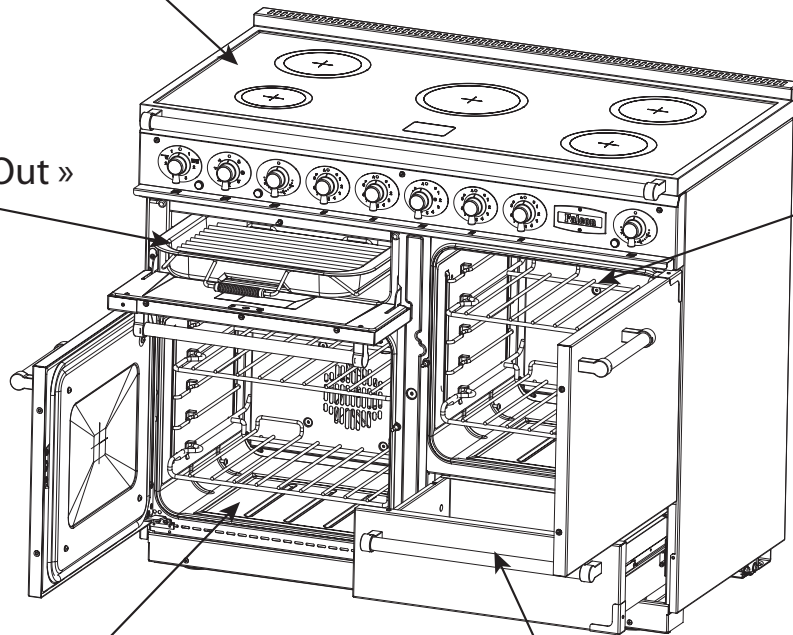
U104580-03

# Français

Table de cuisson à induction

Gril coulissant « Glide-Out »

Four ventilé

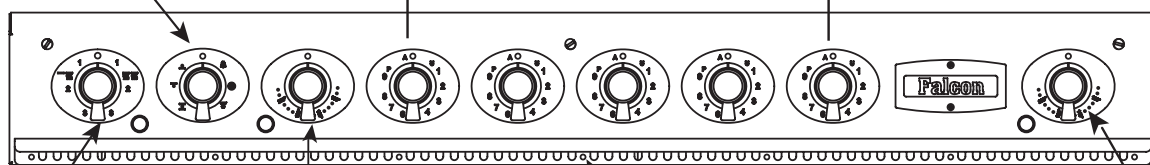


Four Multifonctions

Tiroir de rangement

Commande de four Multifonctions

Commandes de foyers de table de cuisson à induction



Commande De Température De Four

Commande de four droit

Commande de gril

Ecran thermique

## Table des matières

---

Informations Generales	Page 4
Disposition du Panneau de commandes	Page 5
Table de Cuisson	Page 5
Gril coulissant « Glide-Out »	Page 8
Fours	Page 9
Fonctions du four Multifonctions	Page 11
Rangement	Page 13
Nettoyage de la cuisinière	Page 13
Dépannage	Page 17
Consignes générales de sécurité	Page 18
Installation/Déplacement de la cuisinière	Page 19
Entretien et Pièces	Page 24
Données technique	Page 25
Schémas de câblage	Page 26

## Français

# INFORMATIONS GENERALES

---

Ces appareils portent la marque CE certifiant leur conformité avec la Directive CEM et Basse Tension pour les pays indiqués sur la plaque signalétique. La cuisinière doit être installée par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation et d'entretien et aux réglementations nationales en vigueur. Au Royaume-Uni, prêtez particulièrement attention à la réglementation suivante :-

**I.E.E Regulations for Electrical Installations  
Health and Safety at Work Act  
[Réglementation I.E.E. pour les installations  
électriques – Loi sur la santé et la sécurité au  
travail]**

L'utilisateur ne doit pas tenter de régler des composants qui ont été protégés par le fabricant. Un entretien périodique doit être effectué par une personne compétente afin de garantir le fonctionnement sûr et efficace de l'appareil.

**Mise en garde - CET APPAREIL DOIT ETRE  
MIS A LA TERRE**

L'installateur doit expliquer le fonctionnement et l'entretien corrects de l'appareil à l'utilisateur avant de lui remettre les présentes instructions. Certains composants deviendront très chauds à l'usage et causeront des brûlures en cas de contact accidentel.

## ASSISTANCE CLIENTELE

---

Cette cuisinière a été fabriquée conformément aux exigences de sécurité prescrites par les normes européennes. Veuillez conserver les présentes instructions à portée de main et à la disposition de toute personne utilisant la cuisinière. Le respect de toutes les recommandations contenues dans les présentes instructions garantira la meilleure utilisation possible de l'appareil. L'installateur doit veiller à ce que l'appareil soit installé et réglé correctement. Un entretien périodique est nécessaire pour un fonctionnement sûr et efficace de l'appareil. La fréquence de l'entretien dépend de l'utilisation.

Les réglages doivent être effectués uniquement par des personnes compétentes. Pour obtenir des pièces de rechange, contactez votre fournisseur, et non pas Falcon. Lors de la commande, veuillez indiquer le numéro de série, qui figure sur la plaque signalétique située à l'extérieur, à l'arrière

de l'appareil. Le numéro de série est aussi indiqué dans la partie avant inférieure droite du four.

Nous vous recommandons d'être particulièrement vigilant lors de l'utilisation et du nettoyage de la cuisinière. **N'AUTORISEZ PAS LES JEUNES ENFANTS A S'APPROCHER DE LA CUISINIERE.**

La cuisson produit de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée. Si une extraction est nécessaire, nous vous recommandons d'installer une hotte aspirante Falcon.

Remarque : Une légère odeur de neuf se dégagera lors de la première utilisation de la cuisinière; elle disparaîtra rapidement à l'usage.

## GARANTIE ET ENTRETIEN

---

Pour des informations détaillées sur la garantie et les procédures d'entretien Falcon, veuillez vous référer à la brochure « Assistance Clientèle [Customer Care]»

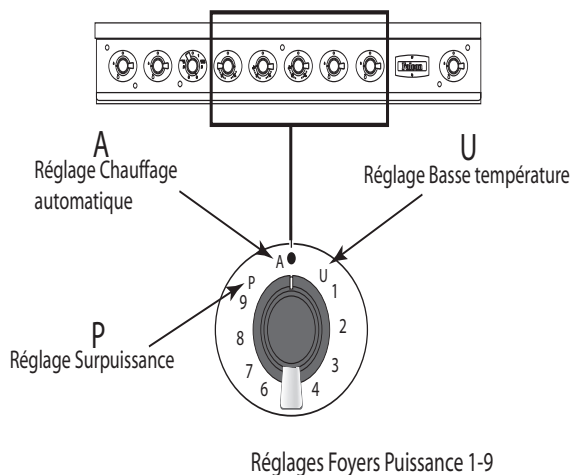
Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à induction, nous vous conseillons de lire les « Consignes générales de sécurité ». Vous y trouverez les instructions et précautions de base à observer pour utiliser la cuisinière en toute sécurité.

**Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque  
ou d'une pompe à insuline implantable :**

Les fonctions de la table de cuisson sont conformes aux normes européennes en vigueur relatives à l'interférence électromagnétique. Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'une pompe à insuline implantable et êtes inquiet quant aux risques d'interférence, veuillez demander conseil à votre médecin.

## DISPOSITION DU PANNEAU DE COMMANDES

La disposition des boutons de commande de la table de cuisson à induction est illustrée ci-dessous. Le bandeau contient toutes les commandes pour la table/le gril et les fours. Veuillez vous référer à la section sur les commandes des fours pour le fonctionnement correct des commandes des fours.

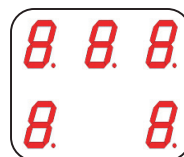


La table de cuisson à induction comprend 5 foyers à induction. Chaque foyer est commandé indépendamment par un bouton de commande situé sur le bandeau de la cuisinière.

L'affichage des commandes de la table de cuisson, dans la partie centrale avant de la table, vous informe sur les fonctions de la table à induction à l'aide des symboles suivants :

- H ..... Indicateur de chaleur résiduelle
- P..... Réglage Surpuissance
- U..... Détection de récipient de cuisson – dit aussi « Absence de récipient »
- A ..... Chauffage automatique
- L ..... Verrouillage sécurité enfants
- U..... Réglage Basse température

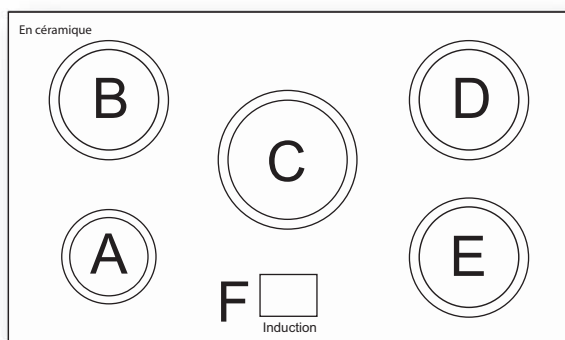
Affichage des commandes de la table de cuisson



**Induction**

## TABLE DE CUISSON

La disposition de la table de cuisson à induction est illustrée ci-dessous.



- A. Foyer à induction avant gauche
- B. Foyer à induction arrière gauche
- C. Foyer à induction central
- D. Foyer à induction arrière droite
- E. Foyer à induction avant droite
- F. Affichage des commandes de la table de cuisson

### H – Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque foyer de la table a un indicateur de chaleur résiduelle qui indique que le foyer est chaud après la cuisson. Le symbole « H » sera affiché sur l'affichage des commandes de la table. Ceci indique que la table est chaude.

### MISE EN GARDE :

**MÊME LORSQUE LES INDICATEURS S'ETEIGNENT, LA SURFACE PEUT NE PAS ETRE COMPLETEMENT REFROIDIE.**

### P – Réglage Surpuissance

Tous les foyers à induction peuvent bénéficier de la fonction Surpuissance, activée par rotation du bouton de commande jusqu'à l'affichage du symbole P sur l'affichage des commandes de la table de cuisson.

## Français

La Surpuissance fournit un complément de puissance à chaque foyer. C'est une fonction utile pour porter rapidement à ébullition une grande casserole remplie d'eau, par exemple.

La fonction Surpuissance fonctionne pendant 10 minutes au maximum pour chaque foyer; il y a ensuite diminution automatique de la puissance qui est mise sur le réglage 9.

Lors de l'utilisation de la fonction Surpuissance, les foyers sont appariés.

Le tableau ci-dessous indique les foyers appariés. Les foyers A et B sont appariés, ainsi que les foyers D et E.

Le foyer central C fonctionne indépendamment, quelle que soit l'utilisation des autres foyers.

En d'autres termes, lors de l'utilisation du foyer A avec Surpuissance, puis de la mise en marche du foyer B, également avec Surpuissance, la puissance disponible pour le foyer A diminuera légèrement. Le dernier foyer mis en marche avec Surpuissance sera prioritaire. Les foyers D et E appariés fonctionnent de la même façon.

Ceci est un dispositif de sécurité intégré.

La fonction Surpuissance peut être désactivée par rotation du bouton de commande pour le mettre sur un réglage inférieur.

Diamètre du foyer à induction	Foyer à induction	Puissance Nominale (kW)	Surpuissance (kW)	Foyers appariés
145 mm	A	1.4	1.8	Foyers appariés
180 mm	B	1.85	2.5	
210 mm	C	2.3	3.2	Foyer Indépendant
180 mm	D	1.85	2.5	Foyers appariés
180 mm	E	1.85	2.5	

## U – Détection de récipient de cuisson

Si un foyer est en marche et qu'il n'y a pas de récipient de cuisson sur celui-ci ou si le récipient est trop petit pour le foyer, la table n'émettra pas de chaleur. Le symbole « U » apparaîtra sur l'affichage des commandes de la table; il s'agit du « symbole Absence de récipient ». Placez un récipient de taille appropriée, le symbole « U » disparaîtra et la cuisson pourra commencer. Si, après 10 minutes, il n'y a toujours pas de détection de récipient, le foyer s'éteint automatiquement et ne peut être remis en marche qu'après remise à zéro du bouton de commande.

### Dimensions recommandées pour les récipients de cuisson

Diamètre (mm)	Foyer à induction	Diamètre minimum de la base du récipient de cuisson (mm)
145	A	120
180	B, E & D	145
210	C	180

- 1) Utilisez uniquement des récipients appropriés pour les tables de cuisson à induction. Nous recommandons l'emploi de récipients en acier inoxydable, en acier émaillé ou en fonte à base émaillée.
- 2) Les récipients de cuisson doivent avoir un fond épais, lisse et plat. Ceci assure une cuisson rapide et économique.

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

- 3) Vérifiez que la base du récipient de cuisson est propre et sèche pour éviter que des résidus ne brûlent et n'attachent sur la table de cuisson. Ceci contribue également à prévenir les rayures et les dépôts (particules de calcaire, par exemple).

**Si les récipients utilisés sont trop petits pour le foyer, celui-ci n'émettra pas de chaleur (Voir la section Détection de récipient).**

Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

## A – Chauffage automatique

Cette fonction est disponible pour tous les foyers de la table de cuisson. Avec cette fonction, vous pouvez placer un récipient sur

un foyer, sélectionner la fonction Chauffage automatique A, puis le niveau de puissance de votre choix (1 à 9). Le récipient est chauffé à 100% pendant la durée spécifiée pour ce niveau de puissance (voir tableau ci-dessous), puis au niveau de puissance sélectionné.

Par exemple : Si vous avez sélectionné Chauffage automatique, puis Niveau de puissance 4, la table chauffera à 100% pendant 2 minutes 56 secondes, puis la chaleur diminuera jusqu'au niveau de puissance 4.

Cette fonction est utile, par exemple, pour porter rapidement à ébullition une grande casserole d'eau pour la cuisson de pâtes.

Pour sélectionner cette fonction, tournez le bouton de commande momentanément en sens antihoraire jusqu'à l'affichage du symbole « A » sur l'affichage des commandes de la table de cuisson. Tournez ensuite le bouton de commande pour le mettre sur le niveau de puissance de votre choix. (Voir tableau ci-dessous)

Après activation de la fonction Chauffage automatique, l'affichage des commandes de la table clignotera, alternant entre le réglage « A » et le niveau de puissance sélectionné

A la fin du chauffage automatique, l'affichage des commandes de la table cessera de clignoter et affichera seulement le niveau de puissance sélectionné.

La fonction Chauffage automatique peut être désactivée de deux façons :

\* Par rotation du bouton de commande pour le remettre sur le réglage de puissance « 0 ».

Ou

\* Par rotation du bouton de commande pour le mettre sur le réglage de puissance « 9 » ou « P ».

A titre indicatif, le tableau ci-dessous indique la durée disponible à 100% de puissance, en fonction du niveau de puissance sélectionné en mode Automatique.

P Niveau de puissance	Durée du chauffage automatique (minutes: secondes) à 100%
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	0:10

### L- Verrouillage sécurité enfants -

La table de cuisson peut être verrouillée pour empêcher une utilisation accidentelle par des enfants.

Cette fonction ne peut être activée que lorsque tous les foyers sont éteints.

Pour verrouiller la table de cuisson, tournez les commandes d'induction 2 et 4 simultanément en sens antihoraire pendant 3 secondes environ jusqu'à l'affichage de « L » sur l'affichage des commandes de la table de cuisson pour tous les foyers.

Ceci sera **SANS** effet sur le fonctionnement des fours ou du gril.

Pour déverrouiller la table de cuisson, tournez les commandes de table de cuisson 2 et 4 simultanément en sens antihoraire jusqu'à la disparition du symbole « L ».

### Réglage Basse Température

Chaque foyer est doté d'un Réglage Basse Température. Tournez le bouton de commande en sens horaire pour le mettre entre 0 et 1, jusqu'à l'affichage du symbole U. Ceci maintiendra une température de l'ordre de 65°C, qui maintiendra les aliments au chaud ou l'eau chaude frémissante avant la cuisson de légumes. Cette fonction est aussi utile pour faire fondre du beurre sans le brûler.

Ce réglage a une durée d'utilisation maximale de 2 heures.



## Français

Pour augmenter la chaleur, tournez le bouton de commande jusqu'au niveau de puissance requis.

### Protection contre le fonctionnement à sec

Cette fonction détecte l'augmentation rapide de la température du récipient de cuisson et maintient cette température à un niveau sûr. Elle ne gêne pas la cuisson normale.

**VEILLES A NE PAS LAISSER LA TABLE DE CUISSON SANS SURVEILLANCE. VEILLES A NE PAS LAISSER LES RECIPIENTS DE CUISSON FONCTIONNER A SEC APRES EBULLITION.**

## Gril Coulissant «Glide-Out™»

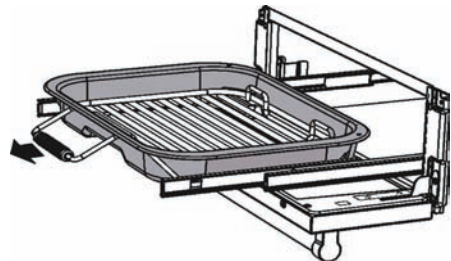
**ATTENTION : DES COMPOSANTS ACCESSIBLES RISQUENT DE DEVENIR CHAUDS PENDANT L'UTILISATION DU GRIL.**

**AVANT LA PREMIERE UTILISATION DU GRIL :** Allumez le gril et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril OUVERTE.

Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche. Il est préférable que ceci ne soit pas effectué par des personnes souffrant de problèmes respiratoires.

### Utilisation du gril

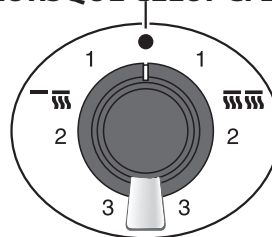
Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée.



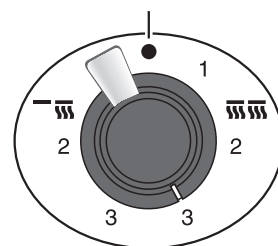
**La lèchefrite devient très chaude lorsque le gril est en marche. Ne touchez pas la lèchefrite ou le support à moins d'être sûr qu'ils ont refroidi.**

Placez les aliments sur la grille, puis insérez le support de la lèchefrite dans l'enceinte de gril. Vérifiez qu'il est inséré à fond. Réglez la chaleur à l'aide du bouton de commande.

**NE FERMEZ JAMAIS LA PORTE DU GRIL LORSQUE CELUI-CI EST EN MARCHÉ.**



Le gril a deux éléments qui permettent au secteur entier de la casserole d'être chauffée ou juste à la moitié droite.



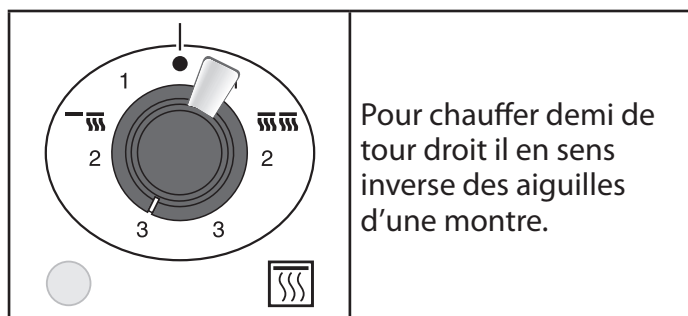
Pour chauffer le gril entier, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre à la position 3.



## Fours

L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veuillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 200°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf. Pour éliminer l'odeur de neuf, assurez-vous que la pièce est bien ventilée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche. Il est préférable que ceci ne soit pas effectué par des personnes souffrant de problèmes respiratoires.**

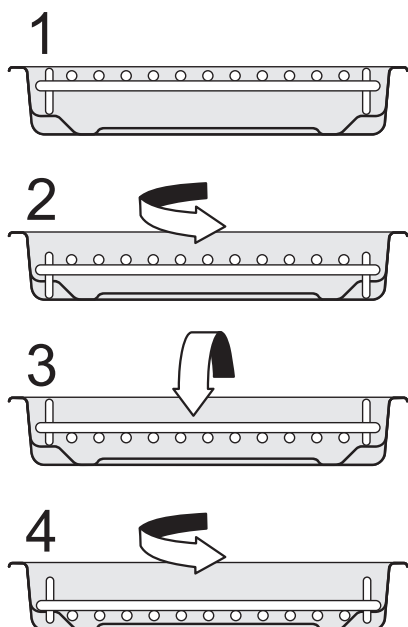


Pour chauffer demi de tour droit il en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le voyant à côté de la commande du gril s'allumera.

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

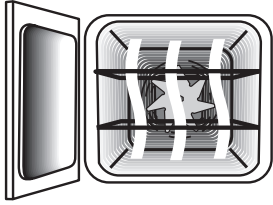
La grille de la lèchefrite est réversible d'avant en arrière et de haut en bas pour permettre quatre hauteurs de gril.



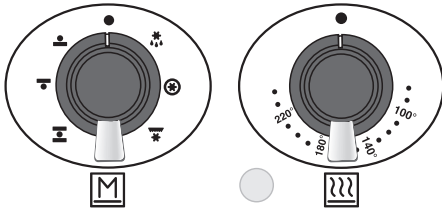
La lèchefrite et le support sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière » des présentes instructions.

## Français

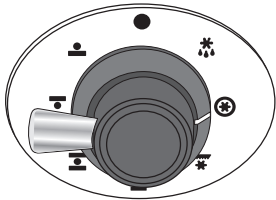
### Four gauche



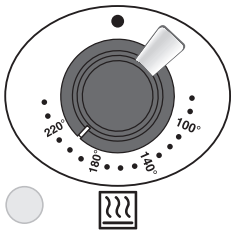
Le four gauche est un four Multifonctions. Outre le ventilateur du four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four. Pour un complément d'informations au sujet de ce four, veuillez vous reporter à la section « Four Multifonctions ».



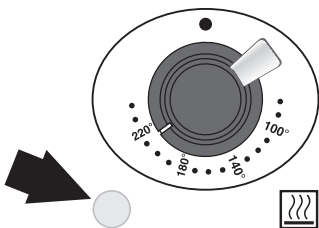
Le four Multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température.



Turn the function selector control to a cooking function.

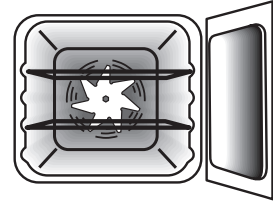


Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.

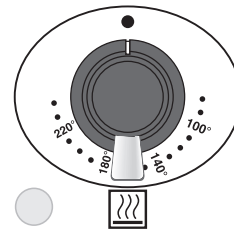


Le voyant du four sera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

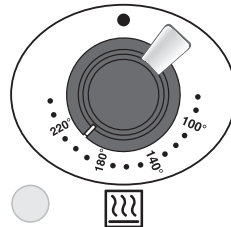
### Four droit



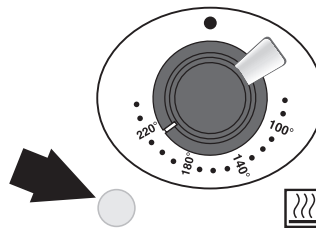
Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme. En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.



The right hand fan oven control is on the right hand side of the control panel.



Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.



Le voyant du four sera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

## Fonctions du four Multifonctions

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

Le four Multifonctions gauche 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.



### 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, 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.



### 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.



### Cuisson au four avec le grill 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 grill conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de grill 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 grill. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au grill pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



### Four ventilé mixte

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

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits ainsi 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 des aliments rôtis et des gâteaux et biscuits.

## Français

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 ainsi devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la zone moins chaude dans la partie inférieure du four et la zone 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 d'une pizza ou d'une 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 gauche et four droit

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

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

### REMARQUE – Ne couvrez pas la partie inférieure du four Multifonctions de papier aluminium.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales 340 mm x 340 mm.

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.

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

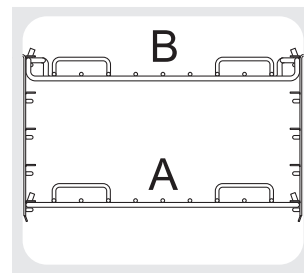
### Vapeur

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.

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.

### Grilles de four

La cuisinière comporte 4 grilles de four standard et 1 grille surbaissée.



A Grille standard B Grille surbaissée

Toutes les grilles peuvent être placées à toutes les positions, à l'exception de la position supérieure dans le four Multifonctions gauche, utilisable uniquement avec la grille surbaissée. Les grilles sont retenues par des butées d'arrêt pour éviter un retrait accidentel, mais peuvent être retirées et remises en place facilement.

Ne placez pas de grille directement sur une autre grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, veillez à ce qu'il y ait toujours au moins l'espace d'une glissière entre chaque grille.

**Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.**

**Si vous désirez déplacer votre cuisinière pour la nettoyer, veuillez lire la section**

« Déplacement de la cuisinière ».

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

### Nettoyage de la table de cuisson à induction

Un nettoyage régulier de l'appareil est nécessaire pour assurer efficacité, hygiène et sécurité.

Si possible, essuyez immédiatement tout déversement accidentel pour éviter qu'il ne brûle sur la surface. Une fois brûlés, ces dépôts peuvent être difficiles à éliminer. Laissez l'appareil refroidir avant de commencer le nettoyage.

Table de cuisson

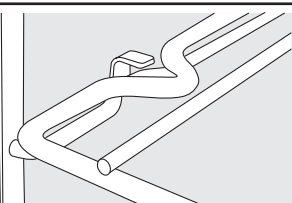
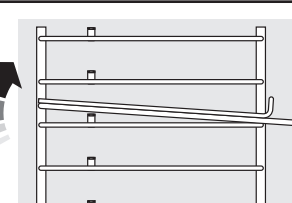
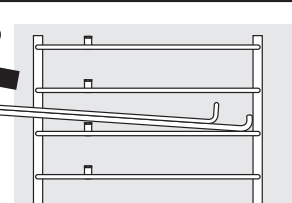
Nous recommandons l'utilisation d'un produit de nettoyage conçu spécifiquement pour les surfaces vitrocéramique.

Entretien quotidien

Tout d'abord, assurez-vous que les voyants de chaleur résiduelle sont tous éteints et que la table de cuisson a refroidi. Appliquez une petite quantité de nettoyant semi-liquide pour surface vitrocéramique (environ la largeur d'une pièce de 20 centimes d'euros) au centre de chaque zone à nettoyer. A l'aide de papier essuie-tout propre et humide, étalez le produit nettoyant sur la surface de cuisson, comme pour nettoyer une vitre. Pour finir, essuyez la surface avec du papier essuie-tout propre et sec.

### Nettoyage des déversements accidentels

En cas de déversement ou débordement accidentel pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de la zone chaude avec du papier essuie-tout propre. Si les aliments déversés (autres qu'une substance sucrée) se trouvent dans une zone chaude de la table de cuisson, attendez que celle-

 <p><b>1</b></p>	<p>Pour retirer une grille, vérifiez d'abord qu'elle est insérée à fond, afin que la butée d'arrêt soit alignée sur le rebord coudé de la grille.</p>
 <p><b>2</b></p>	<p>Soulevez l'avant de la grille pour la faire passer au-dessus de la butée.</p>
 <p><b>3</b></p>	<p>Tirez la grille vers l'avant.</p>

Pour replacer la grille, tenez-la de façon à la surélever légèrement à l'avant, et appuyez la partie arrière sur les glissières latérales. Insérez la grille jusqu'au fond du four, puis abaissez l'avant de la grille pour la faire reposer sur les glissières latérales.

## Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas des objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

## Nettoyage de la cuisinière

**Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension.**

**N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel.**



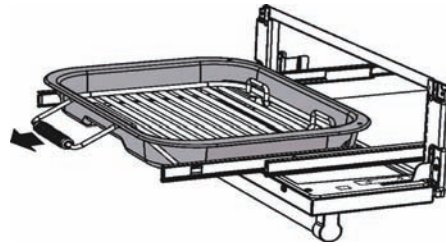
## Français

ci ait entièrement refroidi pour nettoyer et suivez les instructions ci-dessous (« Nettoyage des déversements brûlés »). En cas de fonte accidentelle d'un objet ou de déversement d'aliments à forte teneur en sucre (confiture, sauce tomate, etc.), **ENLEVEZ IMMEDIATEMENT** les aliments déversés à l'aide d'un racloir à lame pendant que la table est encore chaude.

**IMPORTANT : Utilisez un gant isolant pour ne pas vous brûler. Raclez le plus gros des aliments déversés ou de toute matière qui aurait fondu sur la zone de cuisson et poussez-les vers une zone froide. Mettez ensuite la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de nettoyer à nouveau. Lorsque la surface de cuisson a refroidi et que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.**

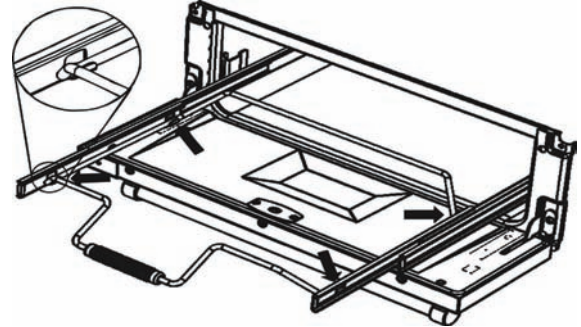
Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon. La lèchefrite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

Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant.

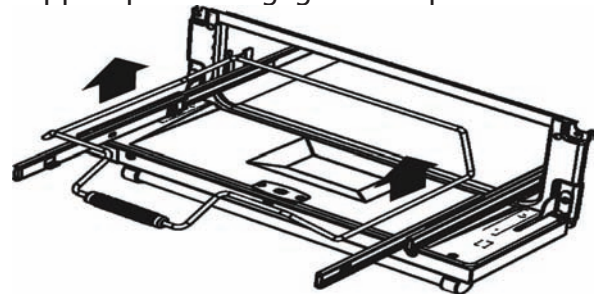


Soulevez la lèchefrite du support.

Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté.



Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux.



Par sécurité, repoussez les glissières latérales dans l'enceinte du gril. Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte.

Vous pouvez nettoyer les glissières en les essuyant avec un chiffon souple imbibé de détergent doux.

## Nettoyage des déversements brûlés

Dans le cas de déversements brûlés sur la table de cuisson, assurez-vous que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir pour surface vitrocéramique. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts.



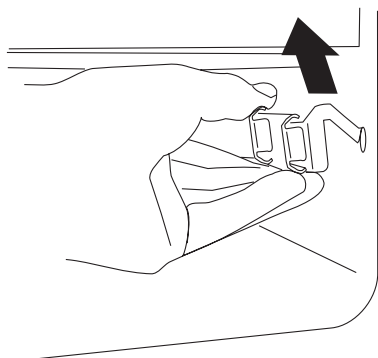
**IMPORTANT : Procédez avec précaution si vous utilisez un racloir coupant. Lorsque le plus gros a été enlevé à l'aide du racloir, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.**

## Gril coulissant Glide-Out™

**Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi.**

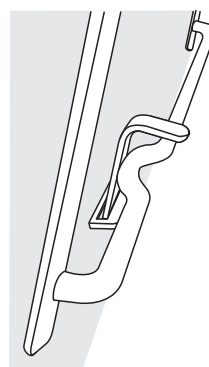
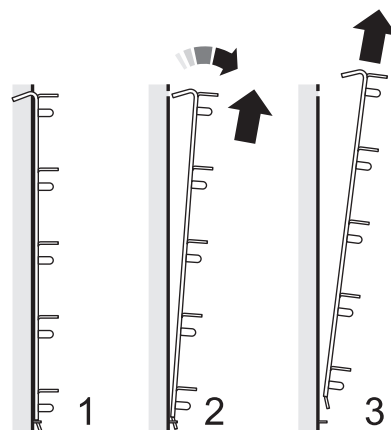
**N'utilisez pas de produit abrasif.**

**NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.**



Après le nettoyage, raccrochez les glissières latérales sur les côtés de l'enceinte du gril. Pour remonter le support, tirez les glissières latérales vers l'avant, et, pour chaque côté, soutenez la glissière et appuyez sur le support pour le réinsérer dans les glissières. Remplacez la lèchefrite.

Tirez ensuite sur le support pour l'extraire du support de fixation dans la partie inférieure de le côté du four.



Pour replacer le support latéral, placez d'abord la fixation de la partie inférieure du support dans la rainure du support de fixation située dans le côté du four. Placez ensuite les parties supérieures des bras latéraux dans les orifices supérieurs.

## Panneau de commande et portes des fours

**Pour de meilleurs résultats, utilisez 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.

## Nettoyage des composants en laiton

Un revêtement en laiton naturel non enduit donne un aspect authentique à l'appareil mais risque de ternir avec le temps.

Pour leur redonner leur aspect brillant, nettoyez ces composants à l'aide d'un nettoyant spécial métal.

## Fours

Les supports de grille des parois latérales peuvent être retirés à des fins de nettoyage.

Enlevez d'abord les grilles de four, puis tirez la partie supérieure du support de grille vers le haut et retirez-le de la glissière du four.

Les panneaux latéraux du four sont fixes et ne peuvent être retirés. Ils sont dotés d'un revêtement émaillé partiellement autonettoyant.

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

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les supports de grille et essuyez les panneaux avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et remplacez 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.



## Français

# Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

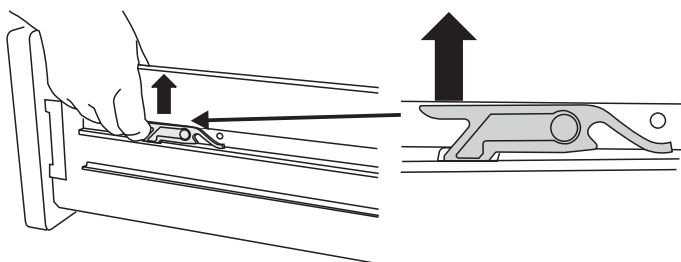
**La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer.**

La cuisinière est équipée d'un galet avant et de deux galets arrière. Elle a également deux supports de mise à niveau, vissables, situés à l'avant.

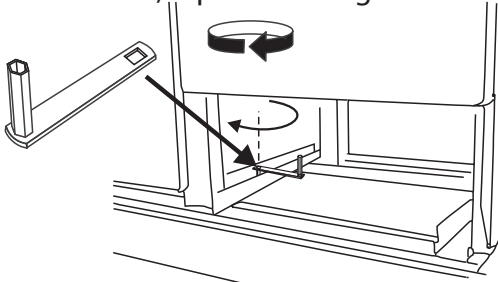
Le galet avant, conçu pour le déplacement de la cuisinière, peut être abaissé. L'outil de mise à niveau utilisable avec ce galet se trouve normalement dans l'enceinte du tiroir de rangement. Si vous ne trouvez pas l'outil de mise à niveau, contactez votre installateur. Reportez-vous à la Section «Installation» des présentes instructions, où l'installateur doit avoir inscrit ses coordonnées.

### Retrait du tiroir

Tirez le tiroir vers l'avant. Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales.



Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

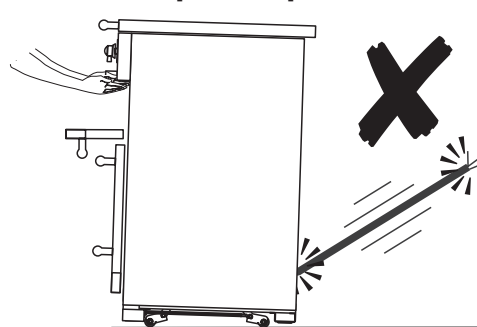


Placez l'outil comme indiqué.

Effectuez deux tours complets (180°) en sens horaire avec l'outil de mise à niveau. L'outil sera difficile à tourner. L'avant du four se soulèvera légèrement pendant la descente du galet.

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.

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



Vérifiez que le câble électrique est assez long 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.**

Lorsque vous remettez la cuisinière en place, remontez les galets en tournant l'outil de mise à niveau en sens antihoraire. Ceci est important. Cela préviendra le risque de mouvement accidentel de la cuisinière pendant son utilisation.

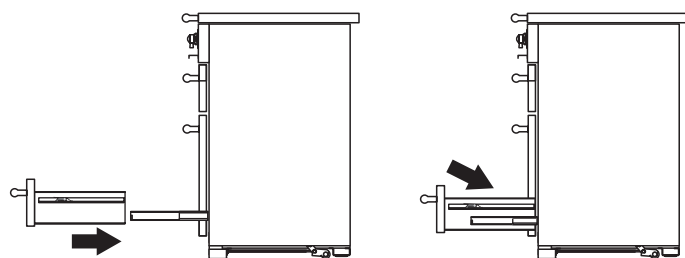
### Retrait du tiroir

Tirez le tiroir vers l'avant. Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales.

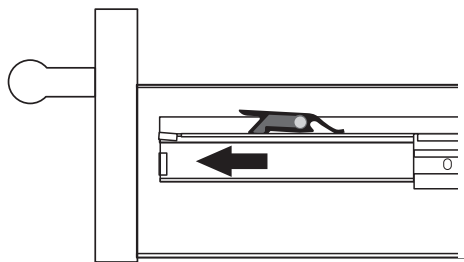
Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

### Remise en place du tiroir

Pour replacer le tiroir, tirez complètement les glissières latérales vers vous.



Remplacez le tiroir avec précaution entre les glissières et faites-le reposer sur les glissières latérales.



Tenez l'avant du tiroir de chaque côté et tirez la glissière latérale vers l'avant pour que les clips de fixation s'insèrent et maintiennent le tiroir sur les glissières latérales.

## Dépannage

Ne permettez pas à des personnes non qualifiées d'effectuer des interventions de réglage et d'entretien sur la table de cuisson. N'essayez pas de réparer la table de cuisson, pour éviter tout risque de blessure et de dommages matériels. Faites effectuer la réparation par une personne compétente.

### Remarque:

La table de cuisson dispose d'une fonction de diagnostic automatique pour la détection de certains problèmes et peut afficher les données de diagnostic sur l'affichage des commandes de la table. Des codes d'erreur peuvent être affichés si la table de cuisson présente un défaut :

Si votre cuisinière affiche un code d'erreur ou ne fonctionne pas, vous pourrez peut-être remédier au défaut en consultant les présentes instructions.

### Affichage du code d'erreur E2.

L'unité électronique est trop chaude. Veuillez vérifier l'installation de la cuisinière, en vous assurant que la ventilation est adéquate. Ce code d'erreur peut aussi être affiché si un récipient de cuisson est vide après ébullition.

En cas de doute, consultez votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Affichage du code d'erreur U400.

Raccordement incorrect de la table de cuisson/ cuisinière. La commande s'éteindra après 1 seconde environ et le code d'erreur sera affiché en permanence.

Consultez votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Affichage du code d'erreur ERxx ou Ex

La cuisinière présente un défaut technique interne qui ne peut pas être rectifié par l'utilisateur.

### Consultez votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Le fusible saute ou le disjoncteur différentiel est déclenché régulièrement

Consultez votre installateur ou un réparateur qualifié.

### Vous ne pouvez pas mettre en marche la table à induction

Le circuit électrique domestique a-t-il fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur différentiel ?

- La table de cuisson a-t-elle été raccordée correctement à l'alimentation secteur ?
- La fonction Verrouillage sécurité enfants a-t-elle été activée ? – Veuillez vous reporter aux instructions concernant cette fonction.

Utilisez-vous des récipients de cuisson appropriés ? Veuillez vous reporter aux instructions concernant le choix des récipients de cuisson corrects.

### De la vapeur s'échappe du four

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

### Le ventilateur du four est bruyant

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

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

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

## Français

### **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 de chacun, 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 une autre température.

### **La cuisson au four n'est pas uniforme**

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à 340 mm x 340 mm.

Dans le cas 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 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.

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

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

### **Le gril ne cuit pas correctement**

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

## Consignes générales de sécurité

**Ne placez pas de papier aluminium, de matériaux en plastique ou inflammables sur les foyers de la table de cuisson ou dans les fours.**

**Reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière ».**

**N'utilisez jamais la table de cuisson comme plan de travail.**

**Ne laissez pas les foyers de la table de cuisson en marche s'ils ne sont pas utilisés.**

**Ne placez pas des ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.**

**Ne laissez jamais qui que ce soit grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.**

**La table à induction chauffe les aliments et les liquides très rapidement ; faites particulièrement attention tant que vous n'êtes pas familiarisé avec ce type de cuisson.**

**NE PLACEZ PAS DES RECIPIENTS DE CUISSON VIDES SUR LES FOYERS DE LA TABLE DE CUISSON.**

Ne surchauffez pas les graisses et les huiles. Si un récipient de cuisson s'enflamme, mettez les commandes sur arrêt, étouffez les flammes sur un plan de travail en couvrant complètement le récipient avec un couvercle ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts.

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

## Installation/Déplacement de la cuisinière

### A l'intention de l'installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche CI-DESSOUS.

Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

**Merci.**

---

*Nom de l'installateur*

---

*Société de l'installateur*

---

*Numéro de téléphone de l'installateur*

### Réglementation

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

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

- ▶ **Multimètre (pour les contrôles électriques)**
- ▶ **Mètre en acier**
- ▶ **Tournevis cruciforme**
- ▶ **Niveau à bulle**
- ▶ **Outil de mise à niveau de cuisinière (fourni avec l'appareil)**

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

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 celle-ci est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

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

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

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

Lors de la friture, 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.

Utilisez toujours les autres appareils électriques à l'écart de la cuisinière.

Ne couvrez jamais les fentes à l'arrière de la table de cuisson.

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

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

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.

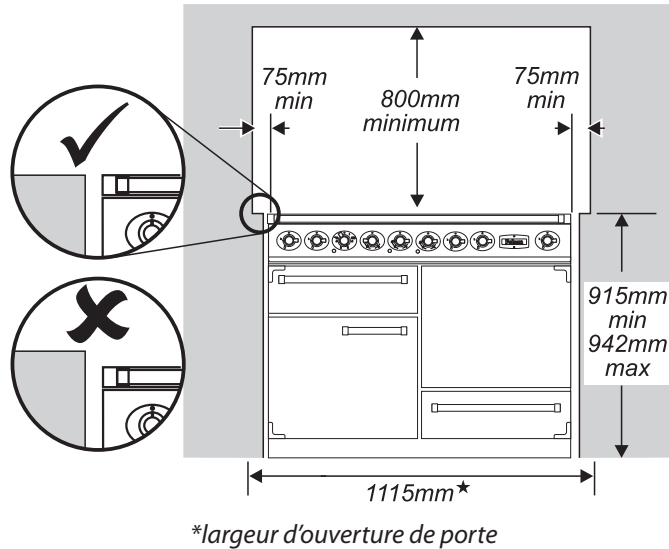
Même si la surface vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet (une salière, par exemple) risque de la fissurer. Si la surface est fissurée, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

## Français

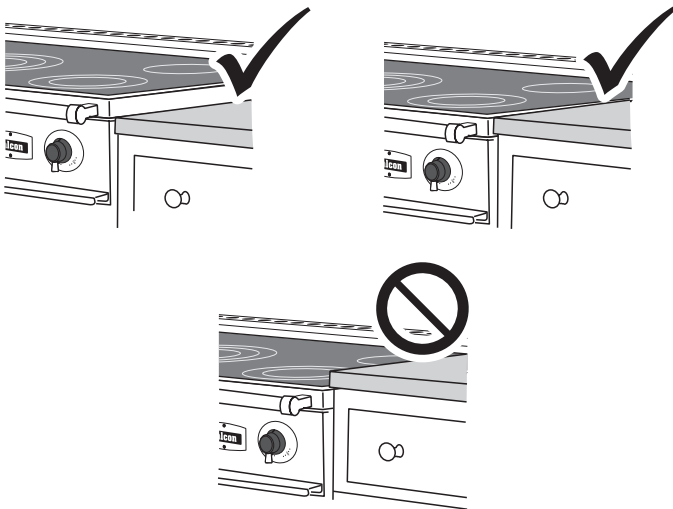
### Positionnement de la cuisinière

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

Ne placez pas la cuisinière sur un support.



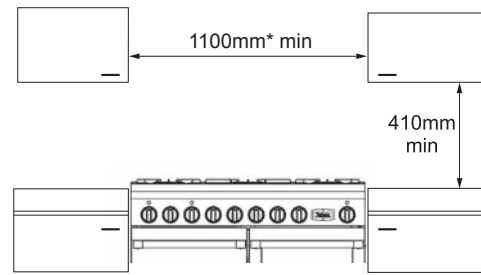
\*largeur d'ouverture de porte



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

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

Laissez un espace de 800 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

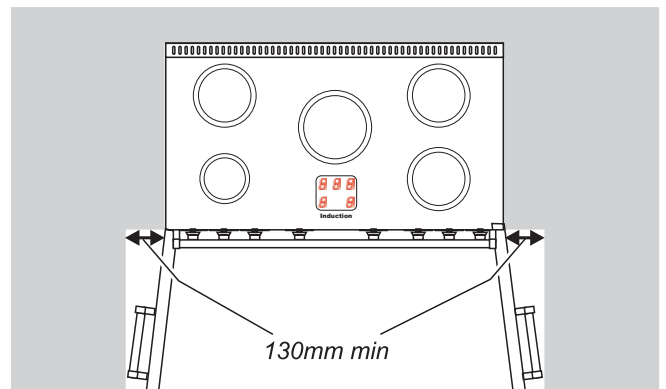


\*Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

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 inférieures à 65 °C au-dessus de la température ambiante.

Nous recommandons de laisser un espace de 1115 mm entre les éléments 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.

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





## Déballage de la cuisinière

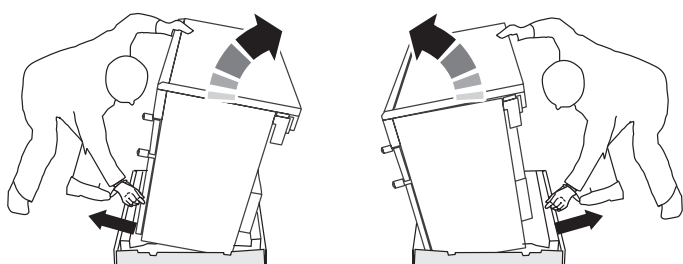
N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

## Déplacement de la cuisinière

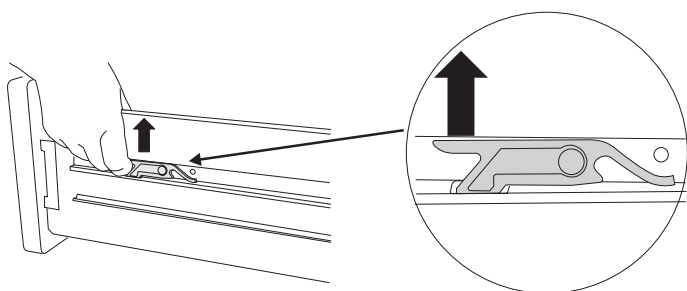
La cuisinière est très lourde. Faites très attention.

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Depuis l'arrière, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie arrière du socle d'emballage en polystyrène.

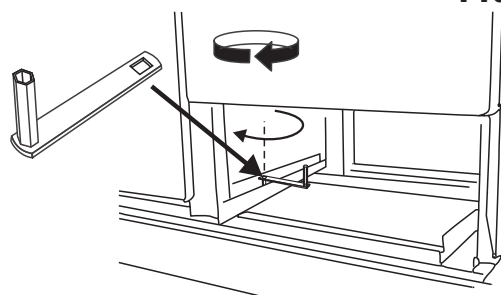


Répétez cette procédure à l'avant et retirez la partie avant du socle. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales. Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Rangez le tiroir en lieu sûr et attendez que l'installation soit terminée avant de le remonter.

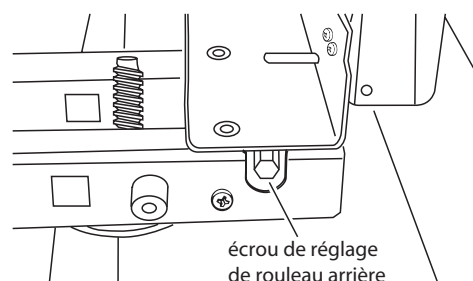
Insérez l'outil de mise à niveau dans le dispositif de réglage rectangulaire comme illustré ci-dessous.



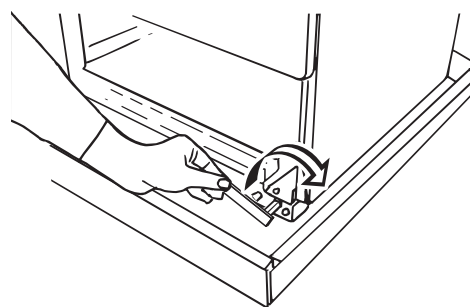
ABAISSEZ LE GALET AVANT en tournant la clé de 14 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 56 fois).

ABAISSEZ LES DEUX GALETS ARRIERE.

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau dans l'écrou de réglage hexagonal comme illustré ci-dessous.



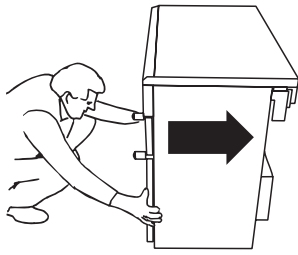
Tournez l'outil de mise à niveau de 10 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).



Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Poussez avec précaution la cuisinière vers l'arrière, le long des bandes en bois, pour la mettre en place. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation. Poussez la cuisinière près de son emplacement final, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

## Français

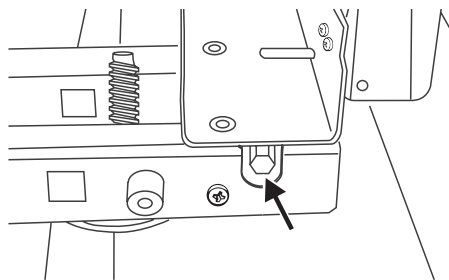


### Mise à niveau

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

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

Les galets 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.



Réglez la hauteur du galet avant pour mettre la cuisinière à niveau. Tournez en sens horaire pour lever la cuisinière et en sens antihoraire pour l'abaisser.

Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens antihoraire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et non pas sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

### Raccordement électrique

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

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

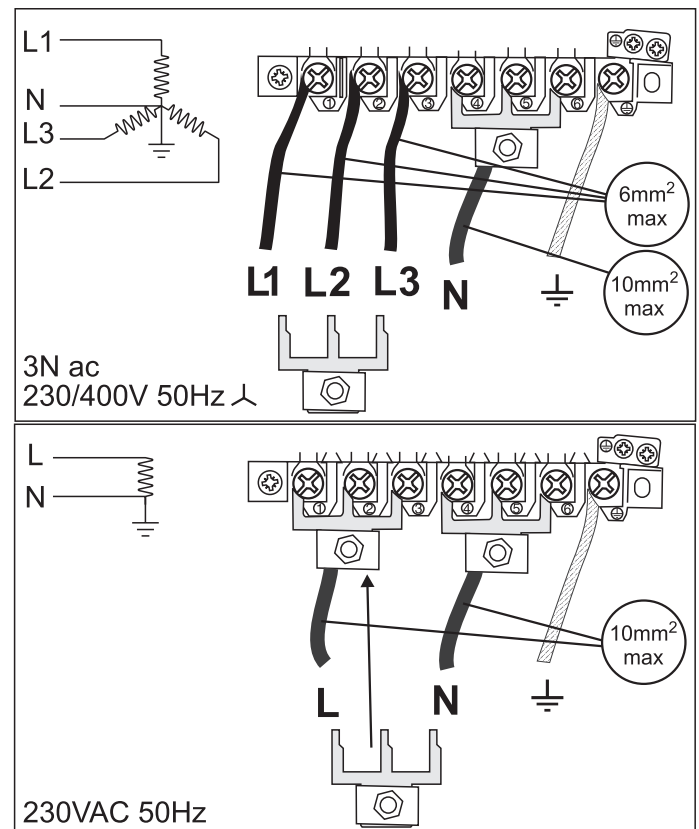
### Remarque

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

La charge électrique totale de cet appareil est de 16,55 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

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

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



**Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées.**

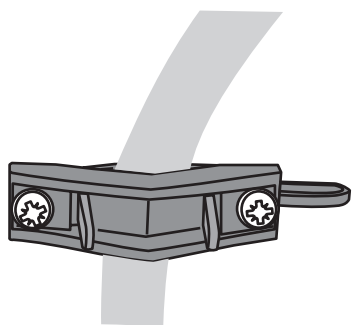
Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.



## Assistance Clientèle

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

Merci.



### 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

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.

### Réglage de la porte

Veillez vérifier l'alignement des portes. Les portes des fours ont des charnières réglables.

### Pour ajuster l'angle de la porte du four

La charnière du bas de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte.

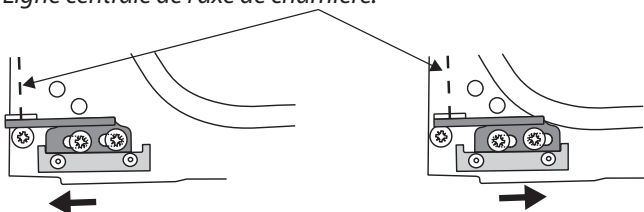
Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler.

Resserrez les vis de la charnière.

*Effet de l'ajustement de la charnière – exagéré pour plus de clarté*



*Ligne centrale de l'axe de charnière.*



*Omission de la porte du four pour plus de clarté.*

## Français

### Entretien et Pièces

Veillez remplir la fiche technique ci-jointe 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 facture d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter cette facture pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Cette information figure sur le badge technique de l'appareil. Il est situé dans la partie inférieure du logement du tiroir. Pour le retrait du tiroir, voir la section « Rangement » des présentes instructions.

#### En cas de problème

Dans le cas où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire la suite de la présente brochure, en particulier la section « Dépannage », pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

**Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.**

#### Remarque

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie de trois ans, 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 interventions d'entretien doivent être effectuées 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.

<b>Type de combustible</b>
<b>Nom de l'appareil</b>
<b>Couleur</b>
<b>Numéro de série de l'appareil</b>
<b>Nom et adresse du détaillant</b>
<b>Date d'achat</b>
<b>Nom et adresse de l'installateur</b>
<b>Date d'installation</b>

## Données Techniques

ENDROIT D'INSIGNE DE DONNÉES : Dos de cuiseur, insigne de répéteur de numéro de série au-dessous de l'ouverture de porte de four. Pays de destination : GB/IE/FR/DE/NL/BE/SE

### Électrique

220 - 240V 50Hz

## Dimensions

<b>Hauteur hors-tout</b>	minimum 915mm	maximum 942mm
<b>Largeur hors-tout</b>	1100mm Voyez le positionnement de ` du cuiseur`	
<b>Profondeur globale</b>	660mm (600mm à l'exclusion des poignées)	
<b>L'espace pour la réparation</b>	Voyez le positionnement de ` du cuiseur`	
<b>L'espace minimum au-dessus du hotplate</b>	800mm	

## Raccordements

### Électrique

220 - 240V 50Hz

## Estimations

	Non - Poussée	Poussée
<b>Fraise-mère D'Induction</b>		
<b>Avant De Main gauche</b>	1.45kW	1.80kW
<b>Dos De Main gauche</b>	1.80kW	2.30kW
<b>Centre</b>	2.30kW	3.20kW
<b>Avant De Main droite</b>	1.80kW	2.30kW
<b>Arrière De Main droite</b>	1.80kW	2.30kW

Fours	Four multifonction de main gauche	Four droit de ventilateur
Éventez l'élément	2.50kW	2.50kW
Élément supérieur		1.20kW
Brunissement De l'Élément		1.15kW
Élément inférieur		1.00kW

### Gril

2.30kW

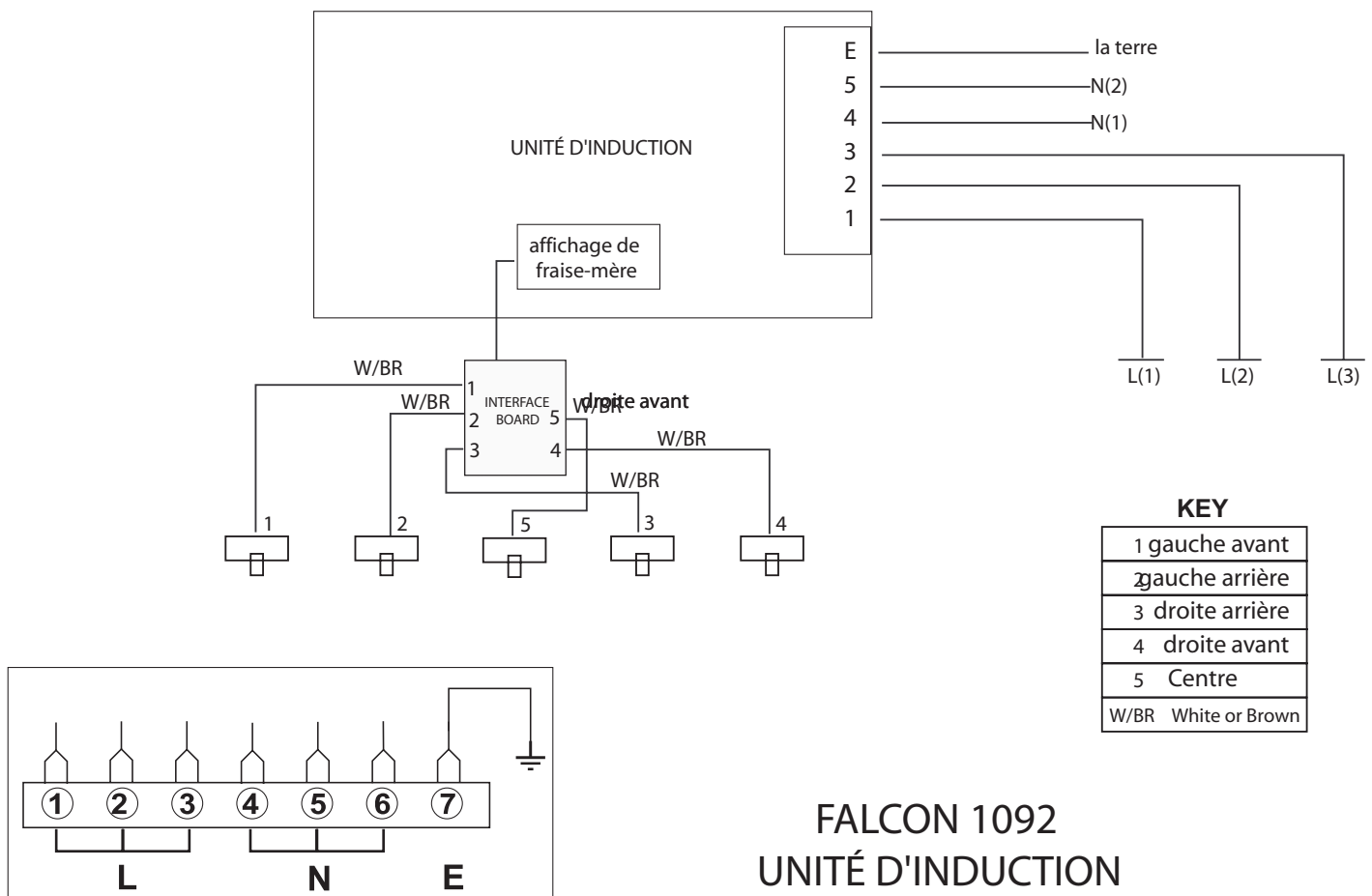
## Français

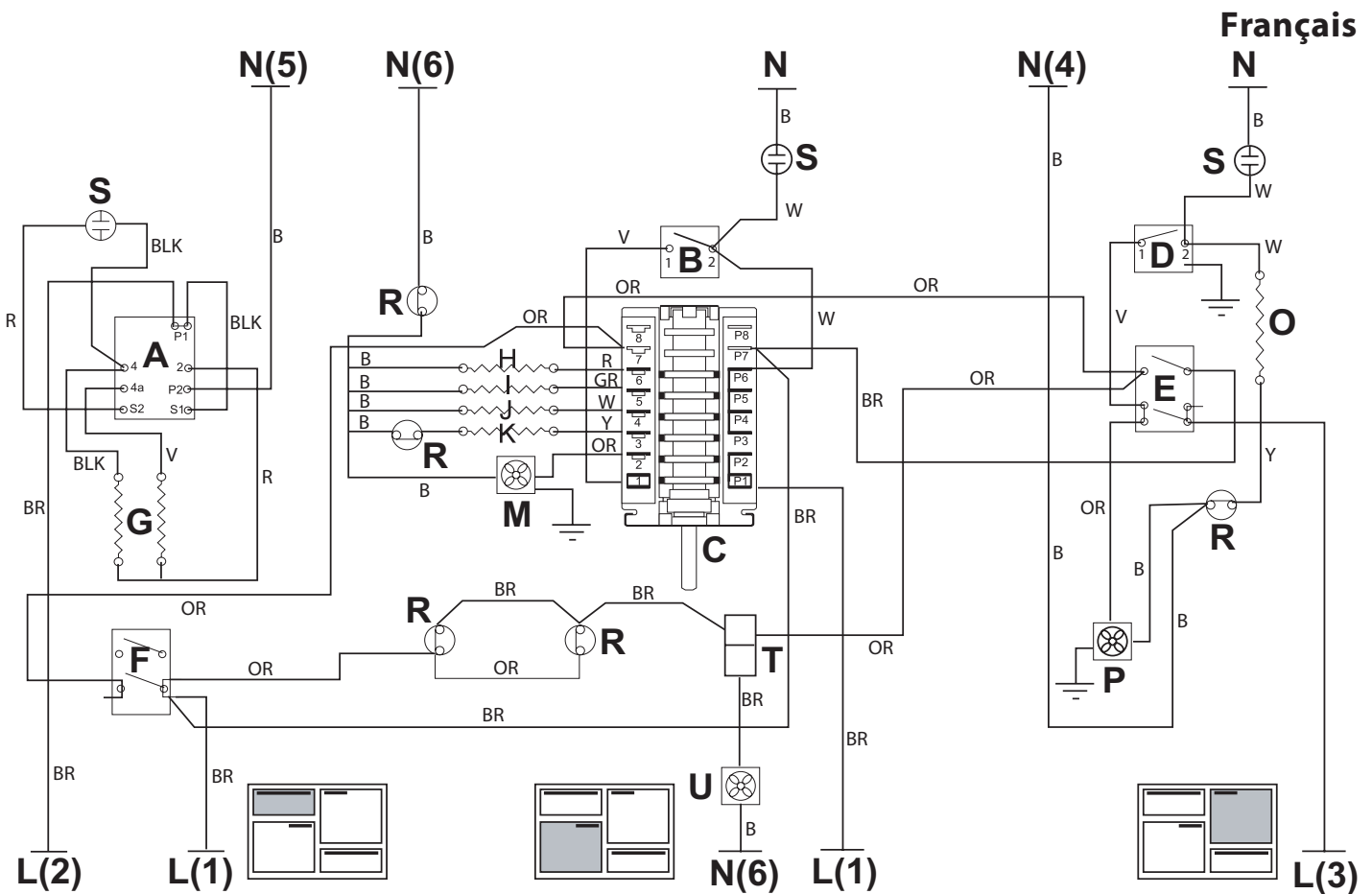
Fours	Multifunction	Convection à air forcé
<b>Classe d'efficacité énergétique</b> sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	B	A
Consommation d'énergie basée sur la charge standard	0.90kWh	0.85kWh
Volume utilisable (litres)	62	67
Taille	Milieu	Grand
Heure de faire cuire la charge standard	41 minutes	38 minutes
Région de traitement au four	1400cm <sup>2</sup>	1400cm <sup>2</sup>

**La charge électrique totale maximum à 230V = 16.55kW rapprochent le total comprenant, le ventilateur etc. de four**

Charge nominale totale pour la fraise-mère d'induction à 230v = 9.25kW

## Schéma de câblage





## Falcon 1092 Induction Ovens

Le raccordement montré dans le schéma de circuit a lieu pour le monophasé. Les estimations sont pour 230V 50Hz

Clef au schéma de circuit

- A Régulateur d'énergie de gril
- B De main gauche thermostat de four de fonction multi
- C Multi commande de fonction de four de fonction
- D Commutateurs de robinet de commande de Hotplate
- E Commutateur droit d'avant de four
- F cCmmutateur avant de gril
- G Éléments de gril
- H Multi élément de base de four de fonction
- I Multi élément de dessus de four de fonction (paire externe)
- J Multi four de fonction brunissant l'élément (paire intérieure)
- K Multi élément de ventilateur de four de fonction
- M Multi ventilateur de four de fonction
- O Élément droit de four de ventilateur
- P Ventilateur droit de four
- R Coupe-circuit
- S Neon
- T Bloc de raccordement
- U Ventilateur interne

### Code couleur

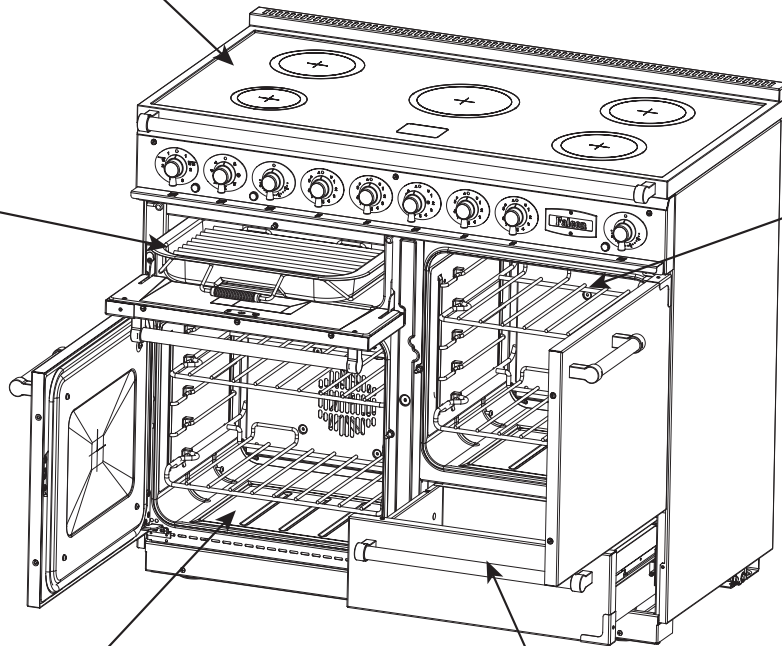
- b Bleu
- bl Noir
- br Brun
- or Orange
- r Rouge
- v Violet
- w Blanc
- y Jaune

**Nederlands**

De Haardplaat van de inductie

Glijdende beweging-uit Grill

De Oven van de ventilator

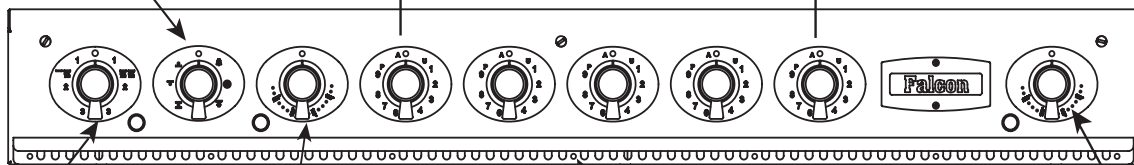


Multifunctionele Oven

De Lade van de opslag

De multifunctionele Controle van de Oven

De Controles van de Streek van de Haardplaat van de inductie



De Controle van de grill

Het Schild van de hitte

De rechtse Controle van de Oven

De Controle van de Temperatuur van de oven

## Inhoud

---

Algemene Informatie Pagina 30

---

Indeling Bedieningspaneel Pagina 31

---

De Kookplaat Pagina 31

---

De Uitschuifbare Grill Pagina 34

---

De Ovens Pagina 35

---

Functies van de Multifunctionele Oven Pagina 37

---

Opslag Pagina 39

---

Het Fornuis schoonmaken Pagina 39

---

Problemen oplossen Pagina 43

---

Algemene veiligheidsvoorschriften Pagina 44

---

Installatie/Het Fornuis verplaatsen Pagina 46

---

Onderhoud en Onderdelen Pagina 50

---

Technische Gegevens Pagina 51

---

Schakelschema's Pagina 52

---



## Nederlands

# ALGEMENE INFORMATIE

---

Deze apparaten hebben een CE-markering op basis van hun conformiteit met de EMC- en Low Voltage-Richtlijn voor de landen genoemd op het gegevensplaatje. Het fornuis dient geïnstalleerd te worden door een bevoegd persoon, conform de op dat moment geldende installatie- en onderhoudsinstructies en de nationale regelgeving. In het Verenigd Koninkrijk dient met name aandacht te worden besteed aan het volgende: -

I.E.E Regulations for Electrical Installations Health and Safety at Work Act

De gebruiker dient geen onderdelen bij te stellen die door de producent zijn afgeschermd. De apparatuur dient regelmatig onderhouden te worden door een bevoegd persoon om de blijvend veilige en efficiënte werking te garanderen.

**Waarschuwing - DIT APPARAAT DIEN TE WORDEN GEAARD**

De installateur dient de gebruiker instructies te geven met betrekking tot het correcte gebruik en onderhoud van het apparaat alvorens deze handleiding te overhandigen. Het is onvermijdelijk dat sommige onderdelen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken indien ze per ongeluk worden aangeraakt.

## KLANTENZORG

---

Dit fornuis is vervaardigd conform de veiligheidsaspecten vereist door Europese Standaards. Houd deze handleiding bij de hand en stel hem beschikbaar aan iedereen die met het fornuis werkt. U maakt op de best mogelijke manier gebruik van uw fornuis door de aanbevelingen in deze handleiding op te volgen. De installateur zal ervoor zorgen dat het apparaat correct wordt aangesloten en ingesteld. Voor een veilig en efficiënt gebruik dient het apparaat regelmatig te worden onderhouden. De frequentie van het onderhoud is afhankelijk van het gebruik.

Alleen bevoegde personen mogen aanpassingen doen. Vervangende onderdelen zijn beschikbaar bij uw leverancier, niet direct bij Falcon. Vermeld het serienummer (Serial Number) bij uw bestelling. Dit vindt u op het gegevensplaatje aan de buitenkant achterop het apparaat. Een kopie van het serienummer bevindt zich op de bodem van de oven aan de rechtervoorkant.

Wij adviseren u erg voorzichtig te zijn wanneer u het apparaat gebruikt en schoonmaakt. ZORG

ERVOOR DAT JONGE KINDEREN UIT DE BUURT VAN HET APPARAAT BLIJVEN.

Koken produceert hitte en vocht. Zorg voor een goed geventileerde kamer. Indien de ruimte mechanische afzuiging nodig heeft, adviseren wij een Falcon afzuigkap te installeren.

Let op: wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt kan er een lichte geur ontstaan; deze verdwijnt snel.

## GARANTIE EN SERVICE

---

Voor details van de Falcon Garantie en Servicemogelijkheden kunt de aparte 'Klantenzorg'-folder raadplegen.

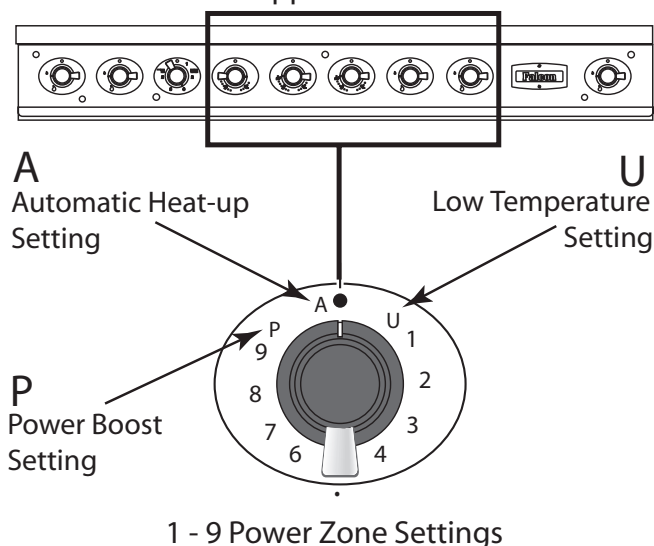
Veiligheid voor alles. Wij raden u aan het deel "Algemene veiligheidsvoorschriften" te lezen indien u nog nooit een elektrisch inductiefornuis hebt gebruikt. Daar staat een aantal algemene richtlijnen voor het veilig gebruik van het fornuis.

### **Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insulinepomp:**

De functies van de kookplaat zijn conform de betreffende Europese standaards voor elektromagnetische interferentie. Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insulinepomp en u maakt zich zorgen, neem dan contact op met uw dokter voor medisch advies.

## INDELING BEDIENINGSPANEEL

De indeling van de ronddraaiende bedieningsknoppen van de inductiekookplaat ziet u hieronder. Op het bedieningspaneel ziet u alle knoppen voor de kookplaat/grill en de ovens. Voor de correcte werking van de ovenknoppen verwijzen wij u naar het deel over de ovenknoppen.

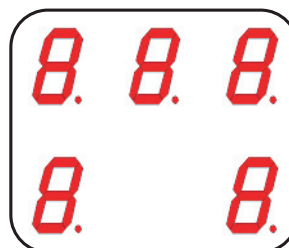


Uw inductiekookplaat heeft 5 inductiekookzones. Elke kookzone wordt onafhankelijk bediend met een bedieningsknop op het bedieningspaneel van het fornuis.

Het controlescherm middenvoor op de kookplaat geeft u informatie over de functies van de inductiekookplaat met de volgende symbolen:

- H ..... Indicator hete kookplaat
- P..... Power Boost (extra kracht) stand
- U..... Panherkenning - ook genoemd "Geen pan"
- A ..... Automatische opwarming
- L ..... Kinderslot
- U ..... Lage temperatuur stand

## Controlescherm kookplaat Hob Control Display



### Induction

Inductie

### H – Indicator hete kookplaat

Elke kookzone van uw inductiekookplaat heeft een indicator voor restwarmte, zodat u weet dat het gebied heet is van het koken. Het symbool "H" wordt getoond op het controlescherm van de kookplaat. Dit geeft aan dat de kookplaat heet is.

### WAARSCHUWING:

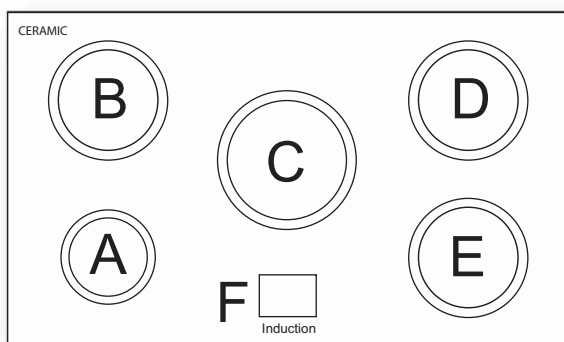
**ZELFS WANNEER DE LAMPJES UITGAAN KAN HET OPPERVLAK NOG WARM ZIJN.**

### P - Power Boost (extra kracht) stand

Alle inductiekookzones hebben de beschikking over Power Boost. Dit wordt geactiveerd door de bedieningsknop rechtsonder te draaien totdat P verschijnt op het controlescherm van de

## DE KOOKPLAAT

De indeling van de inductiekookplaat ziet u in het schema hieronder.



- A. Inductiekookzone linksvoor
- B. Inductiekookzone linksachter
- C. Inductiekookzone midden
- D. Inductiekookzone rechtsachter
- E. Inductiekookzone rechtsvoor
- F. Controlescherm kookplaat

## Nederlands

kookplaat.

Met Power Boost krijgt u extra kracht voor alle kookzones. Dit is handig om een grote pan water snel aan de kook te brengen.

De Power Boost-functie werkt maximaal 10 minuten voor elke zone. Hierna wordt de kracht automatisch teruggebracht tot stand 9.

Wanneer u de Power Boost-functie gebruikt, worden de kookzones gekoppeld.

In onderstaande tabel ziet u de gebieden die gekoppeld worden. Gebieden A en B worden gekoppeld, evenals gebieden D en E.

Het middelste gebied, C, werkt onafhankelijk van het gebruik van de andere kookzones.

Dit betekent dat wanneer u gebied A gebruikt met Power Boost en vervolgens ook gebied B op Power Boost zet, gebied A iets minder krachtig is. Het gebied waar als laatste van het paar Power Boost wordt ingeschakeld, krijgt voorrang. De gebieden D en E werken op dezelfde manier.

### **Dit is een ingebouwd veiligheidsmechanisme.**

De Power Boost-functie kan worden uitgeschakeld door de bedieningsknop naar een lagere stand te zetten.

Diameter van de inductiezone	Inductie zone	Nominale belasting (kW)	Boost belasting (kW)	Gekoppelde kookzone
145 mm	A	1.4	1.8	Gekoppelde zones
180 mm	B	1.85	2.5	
210 mm	C	2.3	3.2	Onafhankelijke zone
180 mm	D	1.85	2.5	Gekoppelde zones
180 mm	E	1.85	2.5	

## U - Panherkenning

Indien een kookzone wordt aangezet en er staat geen pan op of de pan is te klein voor de kookzone, dan wordt er geen warmte gegenereerd. Het symbool 'U' verschijnt op het controlescherf van de kookplaat; dit wordt het "geen pan symbool" genoemd. U hoeft alleen maar een pan van de juiste omvang op de kookzone te plaatsen en het 'U' symbool verdwijnt en u kunt beginnen te koken. Indien er na 10 minuten nog geen pan waargenomen is, schakelt de kookzone automatisch uit. De zone kan vervolgens alleen weer worden aangezet nadat de knop eerst naar de nulstand is gedraaid.

Aanbevelingen omvang pan:

Diameter(mm)	Inductiezone	Minimale diameter van de onderkant van het kookgerei (mm)
145	A	120
180	B, D en E	145
210	C	180

1) Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductiekookplaat. Wij bevelen roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzeren pannen met een geëmailleerde onderkant aan.

2) De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben. Dit zorgt voor snel en energiezuinig koken.

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

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

Indien het kookgerei te klein is voor de kookzone werkt het niet (Raadpleeg het deel Panherkenning). Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

## A - Automatische opwarming

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones. Hiermee kunt u een pan op de kookplaat plaatsen, de automatische opwarmfunctie A kiezen en vervolgens de stand van uw keuze (1-9). De pan wordt dan op 100% verwarmd gedurende de tijd die bij die stand hoort (zie de tabel hieronder) en wordt vervolgens teruggebracht tot de stand die u hebt geselecteerd.

Bijvoorbeeld: Kies automatische opwarming en vervolgens stand 4. De kookplaat verwarmt op 100% voor 2 minuten en 56 seconden en keert dan terug naar het niveau van stand 4.

Deze functie kunt u bijvoorbeeld gebruiken om een grote pan water aan de kook te brengen voor het koken van pasta.

"A" verschijnt op het controlescherm van de kookplaat. Zodra de "A" verschijnt, draait u de bedieningsknop naar de stand van uw keuze. (Zie tabel hieronder)

Wanneer de functie automatische opwarming geactiveerd is, ziet u het controlescherm van de kookplaat afwisselend heen en weer flitsen tussen de "A"-stand en de gekozen stand.

Zodra de tijd van de automatische opwarming voorbij is stopt het controlescherm van de kookplaat met flitsen en toont het de gekozen stand.

De functie automatische opwarming kan op twee manieren worden gestopt:

\*Door de bedieningsknop terug te draaien naar de "0"-stand.

Of

\*Door de bedieningsknop naar de "9"- of "P"-stand te draaien.

De tabel met richtlijnen hieronder laat de tijd zien waarop 100% kracht beschikbaar is voor elke stand die gekozen wordt met de functie automatische opwarming.

U kiest deze functie door de bedieningsknop kort linksom te draaien totdat het symbool

## Nederlands

Stand	Tijd automatische opwarming (min: sec) op 100%
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	0:12

### L - Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen gebruik maken van de kookplaat kunt u het kinderslot instellen.

Dit kan alleen worden ingeschakeld wanneer alle kookzones uit zijn.

Om de kookplaat te vergrendelen, draait u tegelijk de inductieknoppen 2 en 4 linksom gedurende ongeveer 3 seconden totdat 'L' verschijnt op het controlescherm van de kookplaat voor alle kookzones.

Dit heeft geen effect op de ovens of de grill, deze kunnen nog steeds gebruikt worden.

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u de knoppen 2 en 4 tegelijk linksom totdat het 'L'-symbool verdwijnt.

### Lage temperatuur stand

Elke kookzone heeft een lage temperatuurstand. Draai de bedieningsknop rechtsom richting tussen de 0 en de 1, totdat U verschijnt. Hierdoor blijft de zone op een temperatuur van rond de 65°C. Hiermee kunt u voedsel warm houden of water zachtjes aan de kook houden om groenten te koken. Ook is deze stand handig om boter te smelten zonder dit te laten verbranden.

Deze stand kan voor maximaal 2 uur worden ingesteld.

Om de warmte te verhogen, hoeft u alleen de bedieningsknop naar de gewenste stand te draaien.

### Droogkookfunctie

Deze functie controleert of de temperatuur van de pan snel oploopt en zorgt er dan voor dat de pan op een veilig niveau blijft. De functie heeft geen effect als er normaal wordt gekookt.

DENK ERAAN DE KOOKPLAAT NIET ONBEHEERD ACHTER TE LATEN. ZORG ERVOOR UW KOOKGEREI NIET DROOG TE LATEN KOKEN.

DENK ERAAN DE KOOKPLAAT NIET ONBEHEERD ACHTER TE LATEN. ZORG ERVOOR UW KOOKGEREI NIET DROOG TE LATEN KOKEN.

### De Uitschuifbare Grill

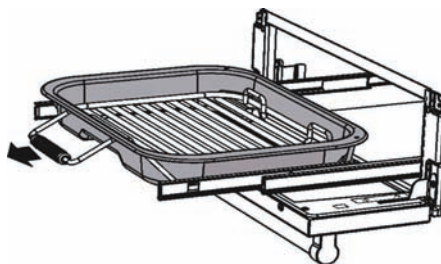
**VOORZICHTIG:** Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet.

**VOORDAT U DE GRILL VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT:** Laat de grill 30 minuten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur OPEN.

Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten. Wij raden aan dit niet te laten uitvoeren door mensen met ademhalingsmoeilijkheden.

### De grill gebruiken

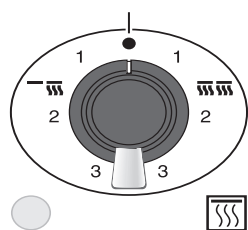
Voor de beste resultaten dient u de grillpan 2 minuten voor te verwarmen. Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel.



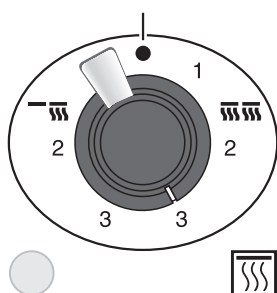
**De grillpan wordt zeer heet wanneer de grill aan staat. Raak de pan of onderzetter uitsluitend aan als u er zeker van bent dat hij afgekoeld is.**

Nadat u het eten op het grillrooster hebt geplaatst, schuift u het grillpandraagstel de grillkamer in. Zorg dat u het helemaal naar binnen schuift. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien.

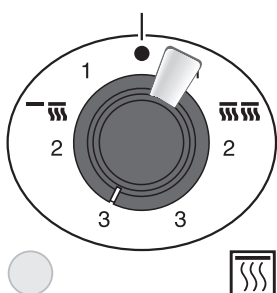
## GEBRUIK DE GRILL NOOIT MET GESLOTEN DEUR.



De grill heeft twee elementen die of het gehele gebied van de pan om toelaten worden verwarmd of enkel de rechtse helft.



Om de gehele grill te verwarmen, draai met de wijzers van de klok mee de knop aan positie 3.

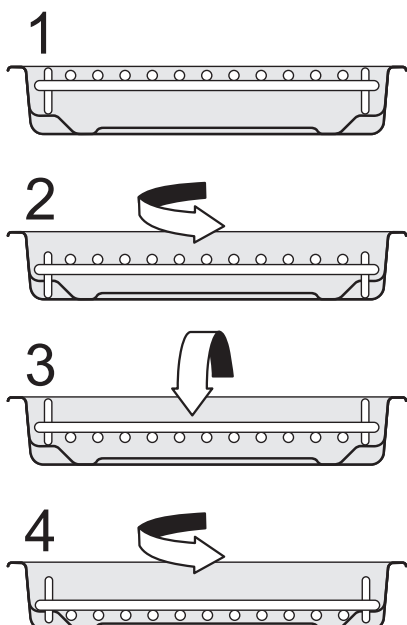


Om de rechtse halve draai te verwarmen het tegen de wijzers van de klok in.

Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

**Laat de grill slechts enkele ogenblikken aan als de grillpan naar voren getrokken is.**

Het grillpanrooster kan op vier verschillende grillhoogtes geplaatst worden door voor- en achterkant en boven- en onderkant te wisselen.



De grillpan en het grillpandraagstel kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. Zie het onderdeel '**Het fornuis schoonmaken**' in deze handleiding.

## De Ovens

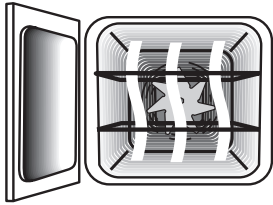
Het fornuis wordt heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig dat u de verhittingselementen in de ovens niet aanraakt.

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 200°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Om de geur te laten verdwijnen, moet u ervoor zorgen dat de kamer voldoende geventileerd wordt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten. Wij raden aan dit niet te laten uitvoeren door mensen met ademhalingsmoeilijkheden.

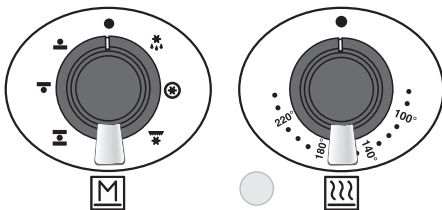


## Nederlands

### De linkeroven

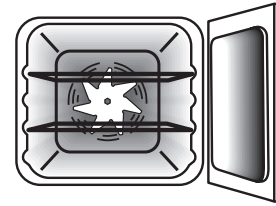


De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijdert. Voor meer informatie over deze oven raadpleegt u het deel 'Multifunctionele oven'.

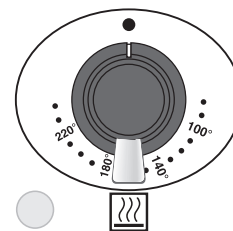


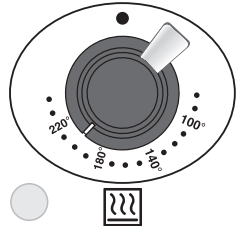
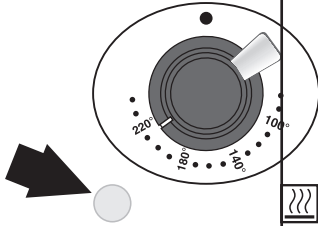
De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop.

### De rechteroven



De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken. De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.



<p>Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.</p>	
	<p>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.</p>



## Functies Multifunctionele Oven

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperatuur in uw nieuwe Falcon oven kan anders zijn dan die van uw vorige fornuis.

De linkse multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.



### Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

#### **Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.**

Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven eraan heet is.



### Heteluchtoven

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.



### Heteluchtgrillen in de oven

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op een rooster boven een bakplaat die kleiner moet zijn dan een conventionele grillpan. Zo zorgt u voor een betere luchtcirculatie. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Voor het grillen moet u voorverwarmen bij deze functie.



### Heteluchtcombinatieoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.



### Conventionele oven (hitte van boven en onder)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is bovenin de

## Nederlands

oven heter dan onderin, net als bij de functie 'heteluchtcombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

### Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

### Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo worden uw pizza en de bodem van uw hartige taart krokant, en zo kunt u ook de bodem van zo'n taart voorbakken op een laag rooster. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

## Beide ovens

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, braadsleeën en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

LET OP - Bedek de bodem van de multifunctionele oven niet met bakfolie.

De aanbevolen maximumafmeting voor een bakplaat is 340mm bij 340mm, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

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

Laat altijd een beetje ruimte tussen de gerechten op dezelfde rekken; zo kan de hitte er vrijelijk omheen circuleren.

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.

Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.

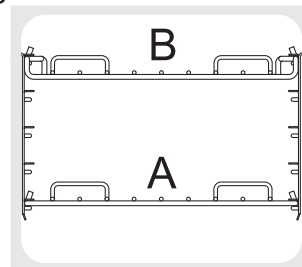
## Stoom

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.

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.

## De ovenrekken

Er zijn 4 standaard ovenrekken en 1 laag rek.



A Standaard rek B Laag rek

Met uitzondering van de bovenste positie in de linkse multifunctionele oven, waar alleen het lage rek in past, kunnen alle rekken op alle posities geplaatst worden. De ovenrekken worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig verwijderd en weer geplaatst worden.

De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten.

	<p>U verwijdert een rek door dit eerst helemaal naar achteren te duwen zodat de rekaanslag op de plek zit van de kink in de zijkant van het rek.</p>
	<p>Til de voorkant van het rek op zodat het rek over de rekaanslag heen kan.</p>
	<p>Trek het rek naar voren.</p>

U plaatst het rek weer door het zo te houden dat de voorkant iets opgetild is en de achterkant van het rek op de zijgeleiders rust. Druk het rek naar de achterkant van de oven en laat dan de voorkant zakken zodat deze op de zijgeleiders rust.

**schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit kan leiden 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.

**De inductiekookplaat schoonmaken**

U dient het apparaat regelmatig schoon te maken zodat de werking, efficiëntie, hygiëne en veiligheid in stand blijven.

Indien mogelijk dient u gemorst eten onmiddellijk af te vegen. Dit voorkomt het aanbranden van restjes. Deze zijn moeilijk te verwijderen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

**Kookplaat**

Wij adviseren een schoonmaakproduct te gebruiken dat speciaal is ontwikkeld voor keramische oppervlakken.

**Dagelijks onderhoud**

Zorg er allereerst voor dat alle hittewaarschuwinglampjes uit zijn en het kookoppervlak koel is. Breng een klein beetje reinigingsmiddel aan (ter grootte van een euromunt) in het midden van elk te reinigen gebied. Maak een schoon stuk keukenpapier vochtig en reinig met het reinigingsmiddel het kookoppervlak alsof u ramen schoonmaakt. Tot slot neemt u het kookoppervlak af met een schoon, droog stuk keukenpapier.

**Reiniging van gemorst eten**

Als u morst of als er tijdens het koken iets overkookt, zet het apparaat dan uit en veeg het gedeelte rond het hete gebied af met schoon keukenpapier. Als u iets morst op het hete gebied (met uitzondering van suikerhoudend voedsel), reinig dit dan pas als de eenheid afgekoeld is en volg de instructies hieronder (“Reiniging van aangebrand gemorst eten”). Indien u per ongeluk iets smelt op de

## Opslag

In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan. Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten. U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.

## Het Fornuis schoonmaken

**Voordat u grondig gaat reinigen, moet u eerst de stroomtoevoer naar het fornuis afsluiten.**

**Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe**

## Nederlands

kookplaat of indien u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, etc.), **VERWIJDER** dan het gemorste **ONMIDDELIJK** met een keramische kookplaatschraper, terwijl het apparaat nog heet is.

**BELANGRIJK:** Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden. Schraap het meeste van het gemorste of gesmolten materiaal van de kookzone en duw het naar een kouder gebied. Zet daarna het fornuis 'OFF' (UIT) en laat het afkoelen voordat u het verder reinigt. Als het kookoppervlak afgekoeld is en de hittewaarschuwinglampjes gaan uit, dan kunt u het fornuis reinigen volgens de procedure voor dagelijks onderhoud hierboven.

## Reiniging van aangebrand gemorst eten

In het onwaarschijnlijke geval dat eten is aangebrand in het oppervlak van uw inductiekookplaat, wacht dan eerst tot de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en de kookplaat koud is. Verwijder de overtollige aangebrande substantie met een keramische kookplaatschraper. Houd de schraper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf.



**BELANGRIJK:** Pas op met het gebruik van een scherp mesje. Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schrapertje, reinigt u de plek volgens de hierboven beschreven procedure voor dagelijks onderhoud.

## Uitschuifbare grill

**Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijdert voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze zijn afgekoeld.**

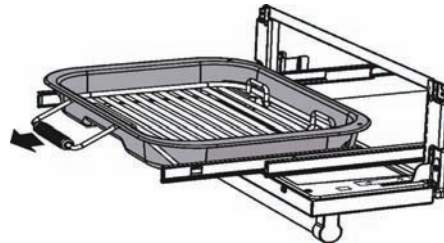
De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om

hardnekkig vuil van de pan te verwijderen. U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

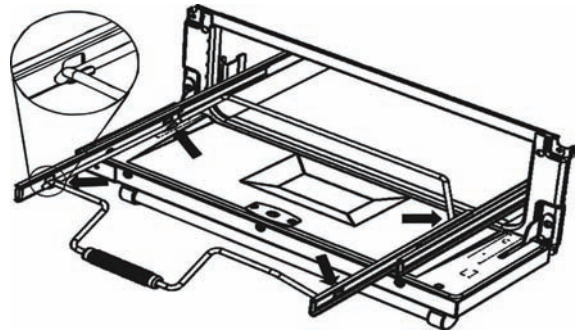
U verwijdert de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken.

Til de grillpan uit de steun.

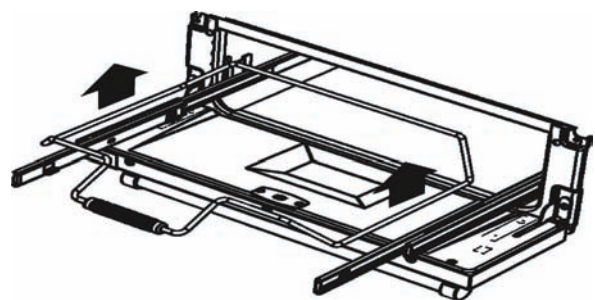
De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant.



Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af.



Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill. De zijrails kunnen verwijderd worden zodat u de grill makkelijker kunt reinigen. Haal ze van de haken aan de zijkanten van de grill.

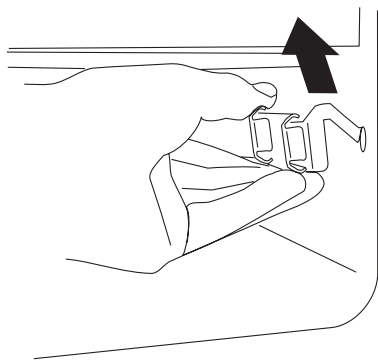


U kunt de schuiven reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

**Gebruik GEEN schuurmiddelen.**

**Doe de zijrails NIET in de vaatwasser.**





Als u klaar bent, haakt u de zijrails weer aan de zijkanten van de grill. U plaatst de steun terug door de zijrails naar voren te trekken en de steun weer met elke kant erop te laten rusten waarna u de steun in de zijrails drukt. Zet de grillpan terug.

### Bedieningspaneel en ovendeuren

Gebruik voor de beste resultaten niet-agressieve, vloeibare schoonmaakmiddelen.

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

### Reiniging van koperen onderdelen

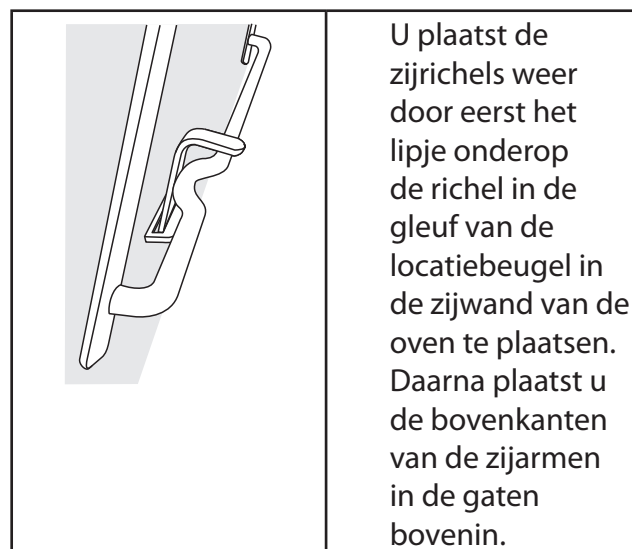
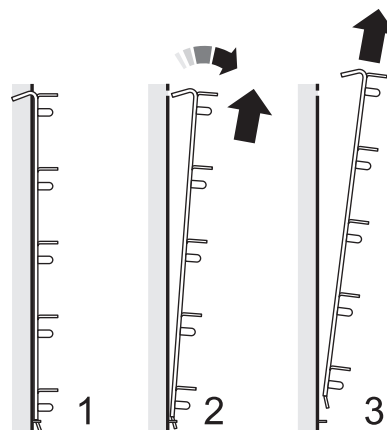
Er wordt natuurlijk koper zonder deklaag gebruikt voor een authentieke afwerking. Mettertijd kan er glansverlies optreden.

Om ze weer glanzend te maken, kunnen deze delen met een speciaal reinigingsmiddel voor koper worden gereinigd.

### Ovens

De inschuifrichels voor de rekken aan de zijkanten van de oven kunnen verwijderd worden voor reiniging.

Verwijder eerst de ovenrekken en trek dan de bovenkant van de inschuifrichel op en weg van de zijwand van de oven. Til de richel dan van de locatiebeugel af die onderop de zijkant van de oven zit.



De panelen van de zijwanden van de oven zitten vast en kunnen niet verwijderd worden. Ze hebben een deklaag van speciaal email dat deels 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 bij temperaturen boven de 200 °C. Als u voornamelijk met lagere temperaturen bakt, verwijder dan af en toe de inschuifrichels en veeg de panelen af met een pluisvrije doek en een heet sopje. De panelen moeten daarna afgedroogd worden en de oven moet een uur lang op 200°C verwarmd worden. 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.

## Nederlands

# Het fornuis verplaatsen

Sluit de stroom af.

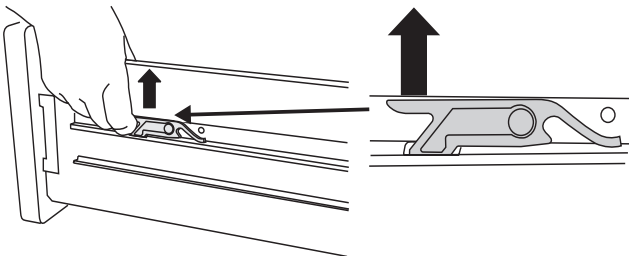
**Het fornuis is zwaar en dient wellicht door twee mensen te worden opgetild.**

Het fornuis is voorzien van één wieltje aan de voorkant en twee aan de achterkant. Daarnaast heeft het aan de voorkant twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid.

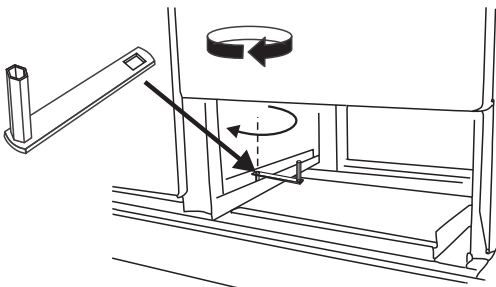
Het voorste wieltje kan naar beneden worden gedraaid om te helpen bij het verplaatsen van het fornuis. Het nivelleerwerkzeug voor dit wieltje moet u in het compartiment van de opberglade bewaren. Indien u het nivelleerwerkzeug niet kunt vinden, dient u contact op te nemen met de installateur. Zie het begin van het onderdeel 'Installatie' van deze handleiding, hier dienen hun gegevens vermeld te staan.

### Verwijderen van de lade

Trek de lade naar voren. Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

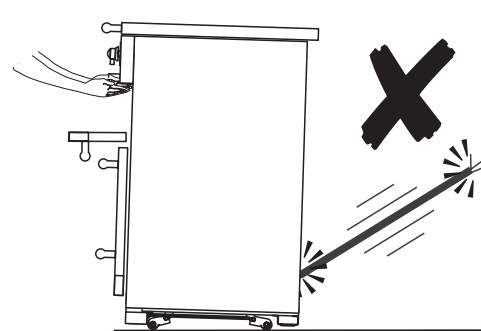


Plaats het werkzeug als afgebeeld.

Draai het nivelleerwerkzeug twee volle slagen (180°) rechtsom. Het hoort stroef te zijn. Naarmate het wieltje zakt, komt de voorkant van de oven iets omhoog.

Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u het fornuis goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst.

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



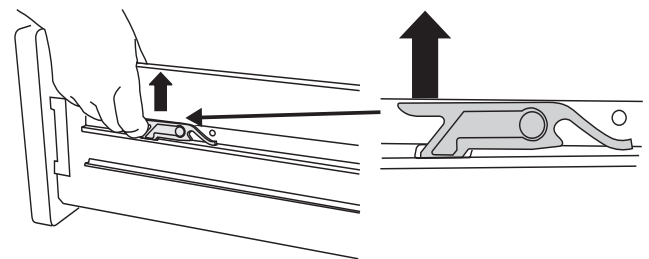
Zorg dat de elektrische kabel slap genoeg hangt om het fornuis naar voren te schuiven.

**Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis voorzichtig uit trekt.**

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, laat u het van de rollers komen door het nivelleerwerkzeug linksom te draaien. Dit is belangrijk. Het voorkomt dat het fornuis wegrolt tijdens gebruik.

### Verwijderen van de lade.

Trek de lade naar voren. Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.

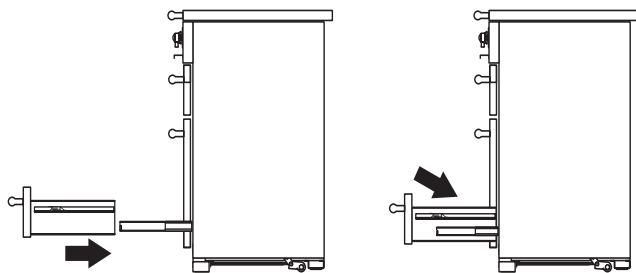


Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

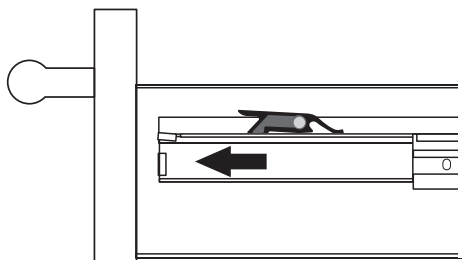
### De lade weer terugplaatsen

U plaatst de lade weer in het fornuis door de zijrails helemaal uit te trekken.





Plaats de lade voorzichtig weer tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten.



Aan beide kanten houdt u de voorkant van de lade vast en trekt u de zijrail naar voren zodat de klemmetjes in hun positie klikken en de lade vastzit in de zijrails.

## Problemen oplossen

Niet gekwalificeerde personen mogen geen reparaties of handelingen aan de kookplaat verrichten. Probeer de kookplaat niet zelf te repareren. Dit kan verwondingen veroorzaken evenals schade aan de kookplaat. Laat reparaties uitvoeren door een bevoegd persoon.

### Let op:

De inductiekookplaat is in staat een aantal problemen zelf vast te stellen en kan deze informatie laten zien aan de gebruiker via het controlescherm van de kookplaat. Er kunnen foutcodes getoond worden als er een fout is opgetreden bij uw kookplaat.

Indien uw apparaat een fout rapporteert of niet werkt, dan kunt u misschien de fout herstellen door deze gebruiksinstructies te raadplegen.

### Foutcode E2 wordt getoond.

De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het fornuis, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. In uitzonderlijke gevallen kan deze code ook getoond worden indien u kookgerei droog heeft laten koken.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

### Foutcode U400 wordt getoond.

De kookplaat/het fornuis is niet correct aangesloten. De bediening zal na ongeveer 1 seconde uitschakelen en de foutcode zal permanent getoond worden.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

### Foutcode ERxx of Ex wordt getoond.

Er is een interne technische fout opgetreden in uw apparaat die niet door de gebruiker kan worden hersteld.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

### De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

### Kunt u uw kookplaat niet aanzetten?

Heeft het bedradingsstelsel in de behuizing een zekering doen springen of een aardlekschakelaar doen omslaan?

- Is de kookplaat correct verbonden met de elektriciteitstoevoer?
- Is het kinderslot geactiveerd? Zie hiervoor het deel gebruiksinstructies.

Gebruikt u geschikt kookgerei? Zie voor het kiezen van correct kookgerei het deel gebruiksinstructies.

### Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte kan er wat stoom uit de opening aan de achterkant verschijnen. 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.

## Nederlands

### **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.

### **Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan**

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer eens op een andere temperatuur te bakken.

### **Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven**

Gebruik geen bakvormen of -platen die groter zijn dan 340 mm x 340 mm.

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

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze 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 oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert**

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 meegeleverde pan en treeft? Wordt de pan gebruikt op het

grilldraagstel en niet op de bodem van het compartiment? Is de grillplaat helemaal tot aan de aanslag teruggeduwd?

## Algemene veiligheidsvoorschriften

---

**Leg geen keukenfolie, plastic of ontvlambaar materiaal op de kookzones of in de ovens.**

**Raadpleeg het gedeelte 'Het fornuis schoonmaken'.**

**Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak**

**Laat de kookplaatzones niet aan staan wanneer ze niet in gebruik zijn.**

**Leg geen gebruiksvoorwerpen op de kookplaat.**

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

**Inductie verhit voedsel en vloeistoffen zeer snel; wees extra voorzichtig totdat u hier helemaal vertrouwd mee bent.**

### **PLAATS GEEN LEGE PANNEN OP DE KOOKZONES.**

Laat vetten en olie niet oververhit raken. Indien een pan vlam vat draait u de bedieningsknoppen uit en dooft u de brandende pan op het oppervlak van de eenheid door de pan volledig te bedekken met een goed passende deksel of bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

Verhit geen ongeopende voedselverpakkingen.

Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).

Bij langdurig intensief gebruik is wellicht meer ventilatie nodig, zet dan 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 fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.

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

Gebruik indien nodig droge ovenwanten. 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.

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

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

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.

Gebruik andere elektrische apparaten altijd op enige afstand van uw fornuis.

Zorg ervoor dat de openingen aan de achterkant van de kookplaat nooit bedekt worden.

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

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

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

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.

Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvaatje) kan het oppervlak barsten. Indien u een barst in

het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis onmiddellijk los te koppelen en te laten repareren.

# Nederlands

## Installatie/Het fornuis verplaatsen

### Geachte installateur

Wilt de details HIERONDER invullen voordat u met de installatie start?

Uw klant kan dan eenvoudig contact met u opnemen indien er een probleem optreedt dat voortvloeit uit uw installatie.

**Dank u**

Naam installateur

Bedrijf installateur

Telefoonnummer installateur

## Voorschriften

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

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

**Multimeter (voor elektrische controle)**

**Stalen meetlint**

**Kruiskopschroevendraaier**

**Luchtbelwaterpas**

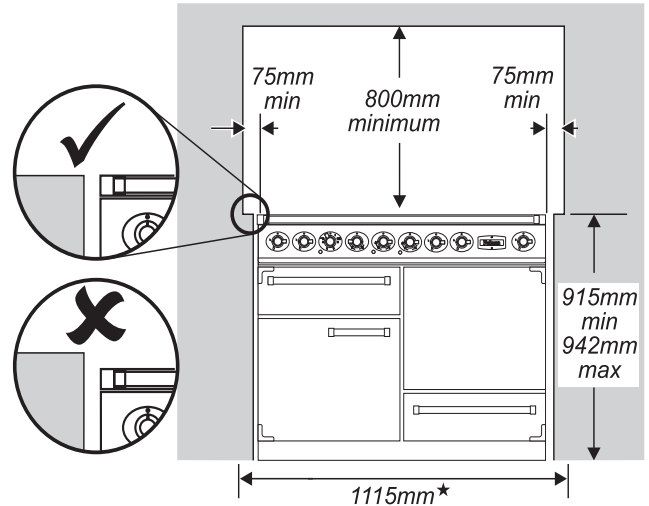
**Nivelleerwerktuig fornuis (in pakket)**

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

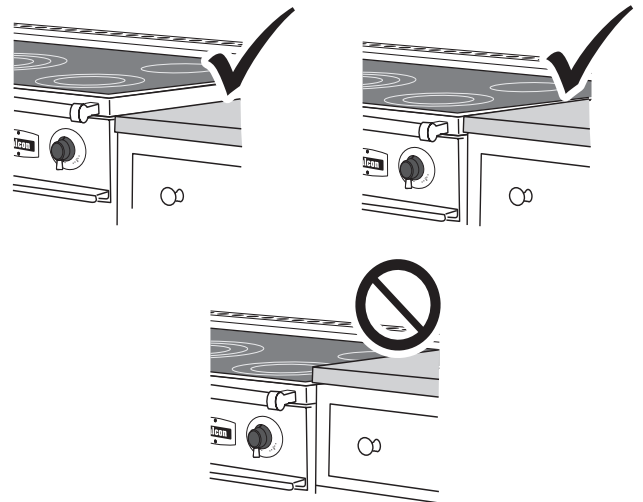
## Het fornuis plaatsen

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

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.



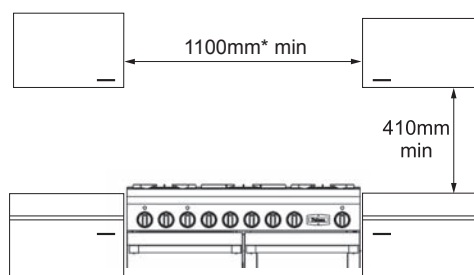
*\*breedte deuropening*



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

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

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten.

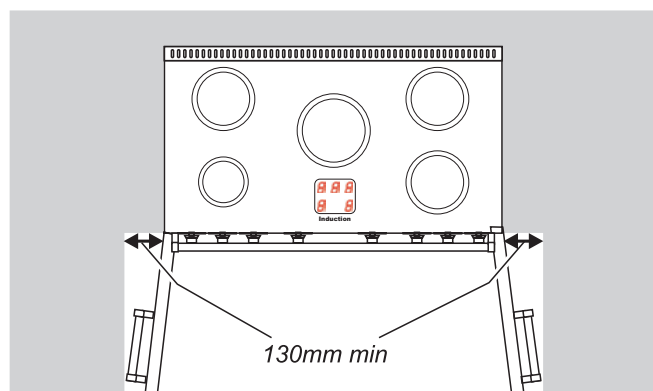


\*Alle afzuigkappen dienen geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de instructies van de afzuigkapfabrikant.

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.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1115 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.

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 voor de plaats staat waar

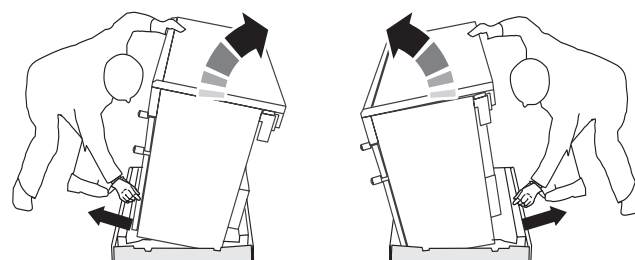
het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

## Het fornuis verplaatsen

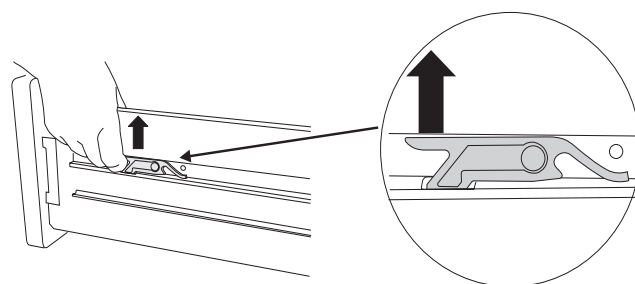
Het fornuis is erg zwaar. Pas goed op.

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt. U zult het nivelleerwerkzeug nodig hebben.

Kantel het fornuis vanaf de achterkant naar voren en verwijder de achterste helft van de polystyreen basisverpakking.

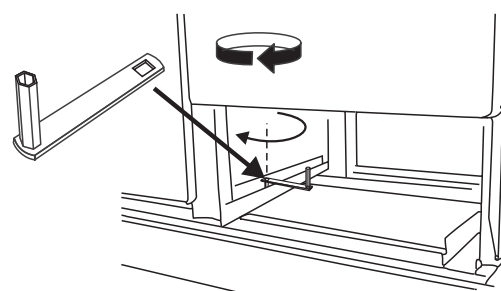


Herhaal vanaf de voorkant en verwijder de voorste helft van de poly-basis. Trek de lade zo ver mogelijk uit.



Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails. Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is

Leg de waterpas op de hieronder getoonde wijze op het rechthoekige waterpasinstrument.

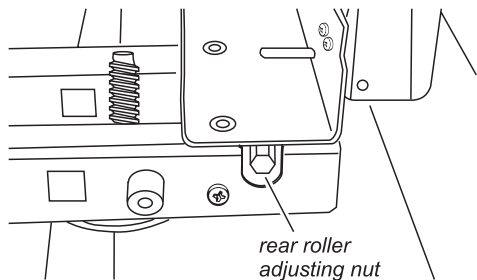


## Nederlands

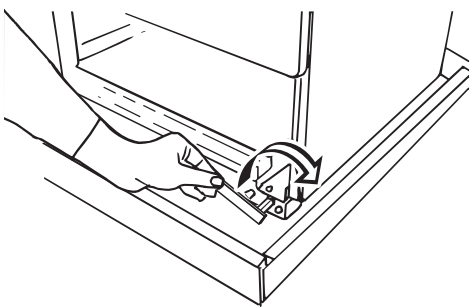
LAAT HET VOORSTE WIELTJE ZAKKEN door 14 keer volledig (360°) naar rechts rond te draaien. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 56 keer draaien en verwijderen).

LAAT NU DE TWEE ACHTERSTE WIELTJES ZAKKEN.

Leg eerst de waterpas op de hieronder getoonde manier op de zeshoekige stelmoer.

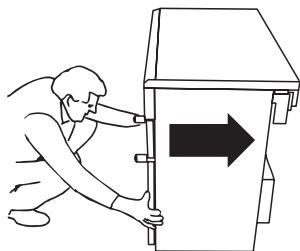


Draai 10 volledige (360°) slagen naar rechts. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen).



Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wielkje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

Vouw de achterraand van de bodemverpakking open. Duw het fornuis voorzichtig naar achteren op zijn plaats langs de hardboard strips. Pas op dat u de stroomkabel niet beschadigt. Duw het fornuis tot vlakbij de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

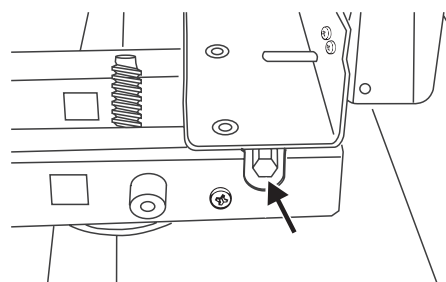


## Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens 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, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

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



Stel de hoogte van het voorste wieltje af om het fornuis waterpas te stellen. Draai met de wijzers van de klok mee om het fornuis omhoog te brengen of tegen de wijzers van de klok in om het fornuis te laten zakken.

Als u vindt dat het fornuis op de juiste hoogte staat en waterpas is, dient u de stelmoer van het voorste wieltje één slag te draaien om de voorkant van het fornuis iets op te tillen. Schroef de voorste voetjes naar beneden tot ze de vloer raken. Draai de stelmoer van het voorste wieltje tegen de klok in om het voorste wieltje omhoog te brengen zodat de voorkant van het fornuis op de voetjes steunt, niet op het voorste wieltje. Dit voorkomt dat het fornuis per ongeluk wegrolt tijdens gebruik.

## Aansluiten op de elektriciteit

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

**WAARSCHUWING: HET FORNUIS DIEN TE WORDEN GEAARD**



## Opmerking

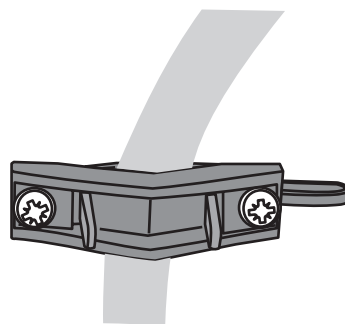
Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen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

De totale elektrische belasting van het fornuis bedraagt ongeveer 16,55 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.

Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem



## Grill

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

## Ovencontrole

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 spiegelat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegelaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast.

## De deur afstellen

Controleer de ophanging van de deuren. De ovendeuren hebben regelbare scharnieren

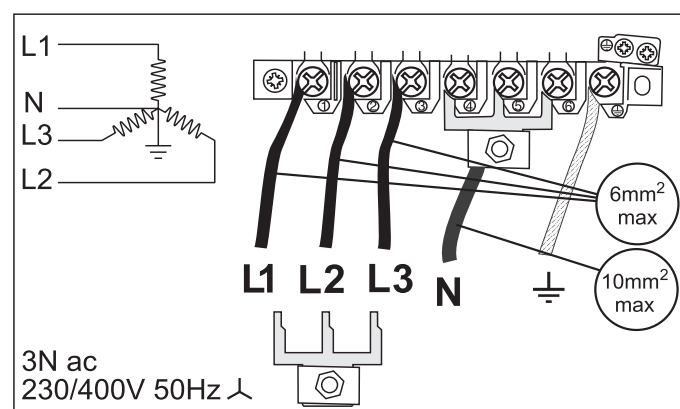
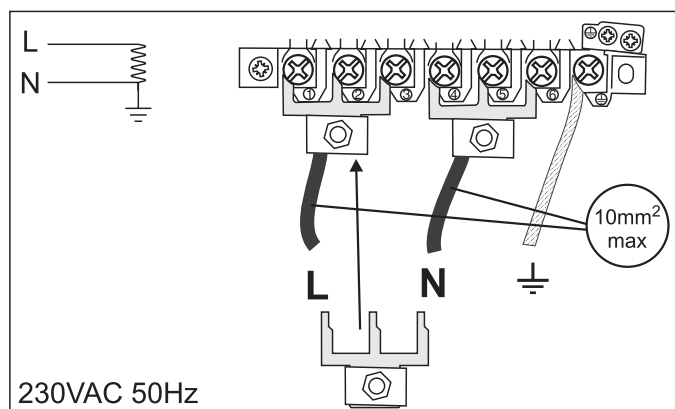
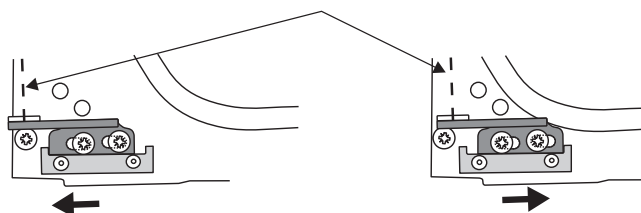
## Hoek van ovendeur instellen

Het onderste scharnier van de deur kan ingesteld worden zodat u de hoek van de deur kunt wijzigen.

Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier.

Zet de scharnierschroeven weer vast.

*Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven*



**Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.**

## Nederlands

Middellijn van scharnierpen



Ovendeur voor de duidelijkheid weggelaten

### Klantenzorg

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

**Dank u.**

## Onderhoud en Onderdelen

<b>Brandstoftype</b>
<b>Naam van het fornuis</b>
<b>Kleur</b>
<b>Serienummer fornuis</b>
<b>Naam en adres winkel</b>
<b>Aankoopdatum</b>
<b>Naam en adres installateur</b>
<b>Installatiedatum</b>

Vul de onderstaande gegevens over het fornuis in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw fornuis 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 fornuis 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.

Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het fornuis aangegeven. Dit plaatje vindt u onder in de laderuimte. Zie voor het uitnemen van de lade het onderdeel 'Opslag'.

### In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het fornuis, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het fornuis 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 fornuis verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht voorrijkosten in rekening.

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

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

### Buiten de garantie

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

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

### Reserveonderdelen

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

## Technische Gegevens

DE PLAATS VAN HET KENTEKEN VAN GEGEVENS: De rug van het kooktoestel, het kenteken van de serienummerrepeater onder ovendeur het openen. Land van Bestemming: GB/D.W.Z/FR/DE/NL/BE/SE

<b>Elektrisch</b>
220 - 240V 50Hz

## Afmetingen

<b>Algemene hoogte</b>	minimum 915mm	maximum 942mm
<b>Algemene breedte</b>	1100mm Zie het Plaatsen ` van Kooktoestel"	
<b>Algemene diepte</b>	660mm (600mm excluding handles)	
<b>Ruimte voor het bevestigen</b>	Zie het Plaatsen ` van Kooktoestel	
<b>Minimum ruimte boven hotplate</b>	800mm	

## Verbindingen

<b>Elektrisch</b>
220 - 240V 50Hz

## Classificaties

	<b>Niet - Verhoging</b>	<b>Verhoging</b>
<b>De Haardplaat van de inductie</b>		
<b>Linker Voorzijde</b>	1.45kW	1.80kW
<b>Linker Rug</b>	1.80kW	2.30kW
<b>Centrum</b>	2.30kW	3.20kW
<b>Rechtse Voorzijde</b>	1.80kW	2.30kW
<b>Rechts Achtergedeelte</b>	1.80kW	2.30kW

<b>Ovens</b>	<b>Linker Multifunctionele Oven</b>	<b>De rechtse Oven van de Ventilator</b>
Het element van de ventilator	2.50kW	2.50kW
Hoogste element		1.20kW
Het bruinen van Element		1.15kW
Bottom element		1.00kW

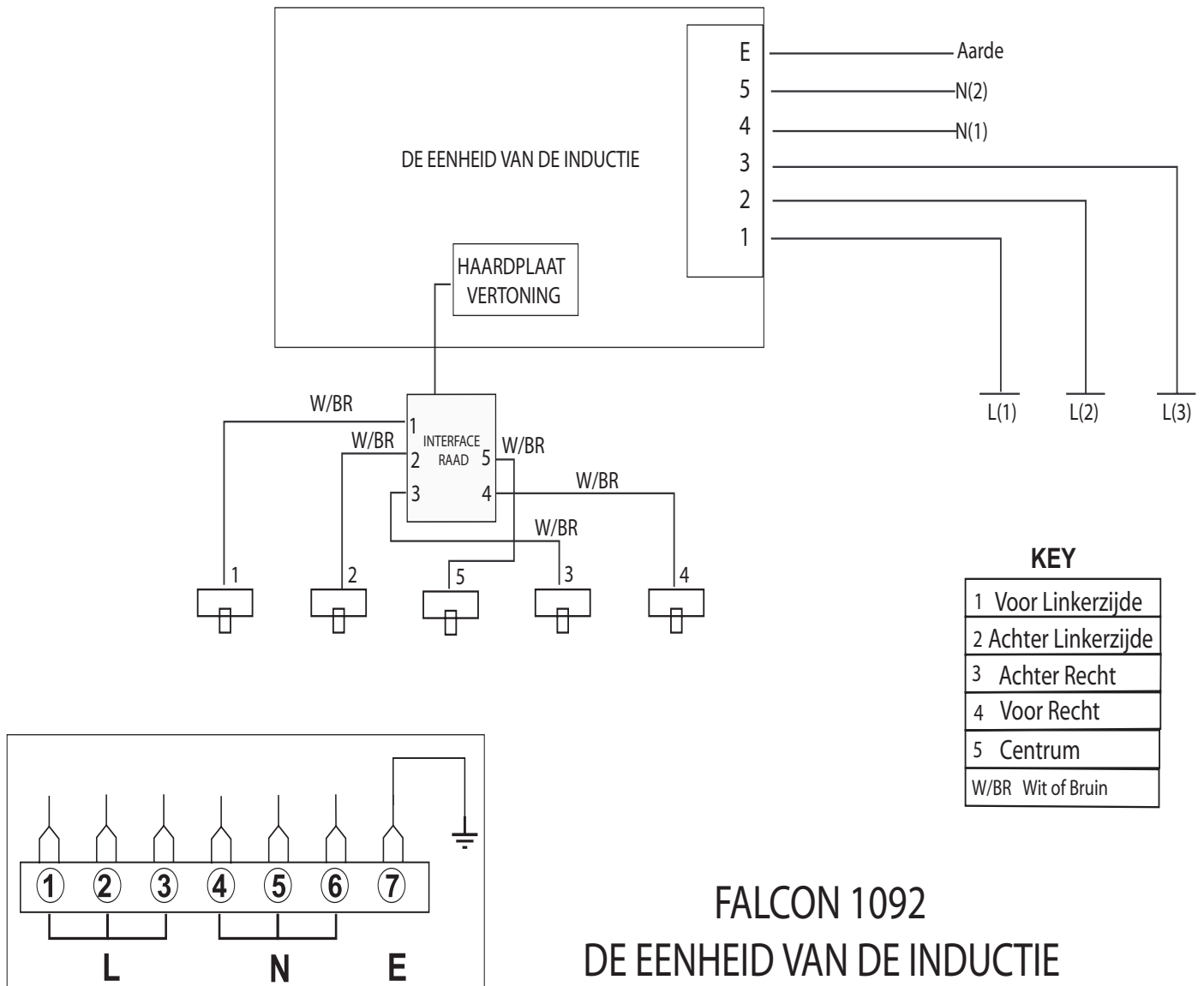
<b>Grill</b>	2.30kW
--------------	--------

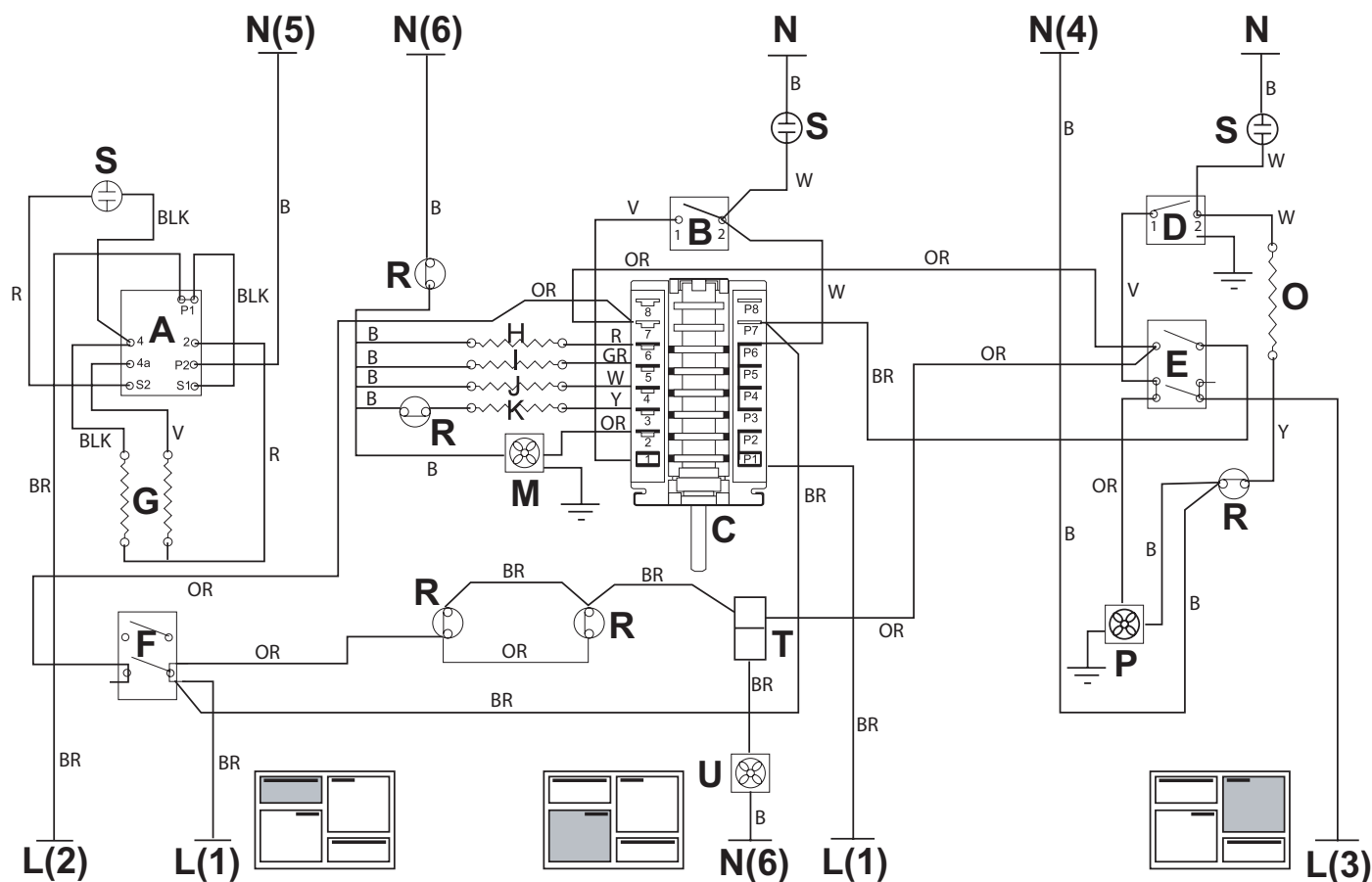
## Nederlands

Ovens	Multifunctioneel	Gedwongen luchtconvectorie
<b>De efficiencyklasse van de energie: op een schaal van (efficiëntere) A aan (minder efficiënt) G</b>	B	A
Energieverbruik dat op standaardlading wordt gebaseerd	0.90kWh	0.85kWh
Bruikbaar volume (liter)	62	67
Grootte	Milieu	Grand
Tijd om standaardlading te koken	41 minutes	38 minutes
Het gebied van het baksel	1400cm <sup>2</sup>	1400cm <sup>2</sup>

**Maximum totale elektrolading bij 230V = benaderend totaal 16.55kW met inbegrip van, de Totale Nominale Lading van de ovenventilator enz. voor de Haardplaat van de Inductie bij 230v = 9.25kW**

## Schakelschema





### Falcon 1092 Induction Ovens

De verbinding die in schakelschema wordt getoond is voor enige fase. De classificaties zijn voor 230V 50Hz

Sleutel tot schakelschema

- A De energieregelgever van de grill
- B Linker multifunctionele oventhermostaat
- C Multi de functiecontrole van de functieoven
- D De schakelaars van de de controlekraan van Hotplate
- E Rechtse oven voorschakelaar
- F Grill voorschakelaar
- G De elementen van de kieuwl
- H Multi de basiselement van de functieoven
- I Het multi hoogste element van de functieoven (buitenpaar)
- J Multi functieoven die element bruint (binnenpaar)
- K Multi de ventilatorelement van de functieoven
- M de multi ventilator van de functieoven
- O het rechtse element van de ventilatoroven
- P verwijderd
- R Coupe-circuit
- S Neon
- T Het Blok van de verbinding

U Interne Koelventilator

#### Colour Code

- b Blauw
- bl Zwart
- br Bruin
- or Sinaasappel
- r Rood
- v Violtje
- w Wit
- y Geel

**AGA RANGEmaster**

Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.  
Tel: +44 (0) 1926 457000 Fax: +44 (0) 1926 450526  
E-mail: [consumers@agarangemaster.co.uk](mailto:consumers@agarangemaster.co.uk)