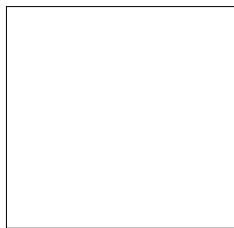


# Excel FSD

# 110



## **Excel 110 Mixte**

**Mode d'emploi et instructions d'installation et d'entretien**

---

## **Excel 110 Dual Fuel**

**Gebruikershandleiding en instructies voor installatie en onderhoud**

---

U109021 - 01



## Français

Brûleurs de table de cuisson	3
Support spécial de Wok	3
Table de cuisson vitrocéramique/ Plaque à griller	4
Gril	6
Fours principaux	7
Horloge	8
Cuisson avec minuterie	9
Fonctions du four Multifonctions	10
Grilles de four	11
Handyrack	12
Eclairage du four	12
Four Cuisson lente	12
Nettoyage de la cuisinière	13
Dépannage	16
Consignes générales de sécurité	18
Entretien et pièces de rechange	19
Installation	20
Entretien	24
Fiche technique	29
Schéma de câblage	58

## Sécurité avant tout

### Mise en garde

**Les composants accessibles deviendront chauds pendant l'utilisation. Eloignez les enfants de la cuisinière pour prévenir les risques de brûlures et d'ébouillantage.**

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

Ne posez pas d'objets lourds sur la table en vitrocéramique. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer.

**Dès qu'une fissure est visible sur la surface, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.**

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

La cuisinière est chaude pendant et après l'utilisation. Il importe donc de faire preuve de vigilance en présence d'enfants en bas âge. Si vos jeunes enfants viennent dans la cuisine, veillez absolument à ne pas les laisser sans surveillance à aucun moment.

Nous vous recommandons de lire les « Consignes générales de sécurité » (en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière mixte). Elles contiennent des conseils de base en vue d'une utilisation sûre de votre cuisinière.

## Alimentation en gaz et électricité

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

## Odeur de neuf

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

**Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis, réglez les fours sur 230°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf.**

**Avant la première utilisation du gril, allumez-le et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.**

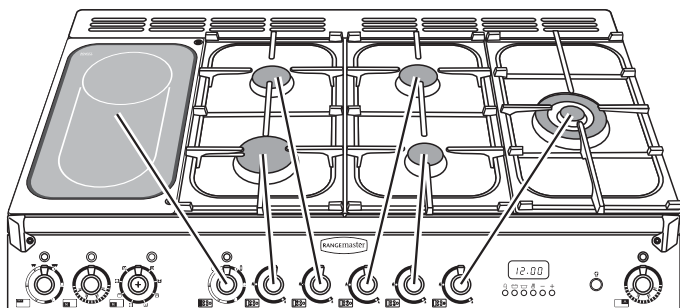
**Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche. Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.**

## Installation

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

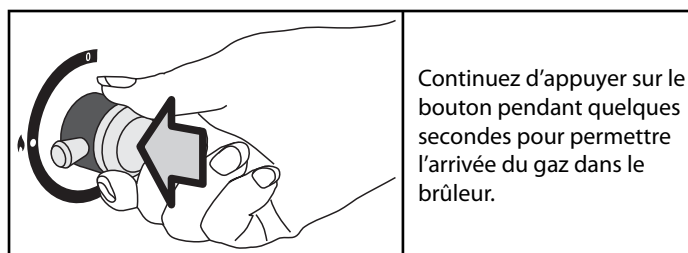
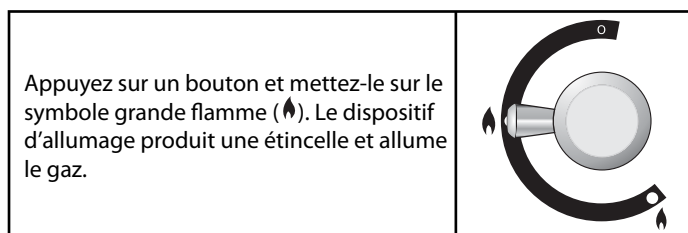
Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

## Brûleurs de table de cuisson



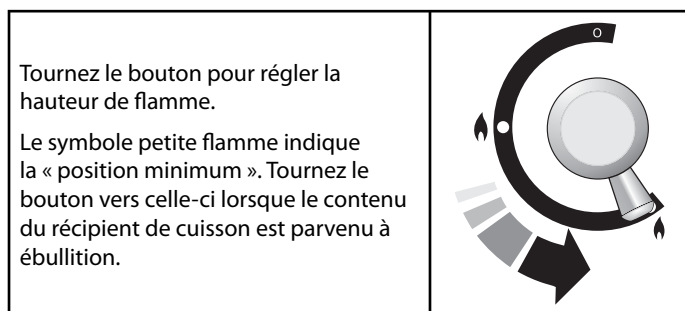
Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Un dispositif d'allumage par étincelle est déclenché lorsqu'on appuie sur le bouton.



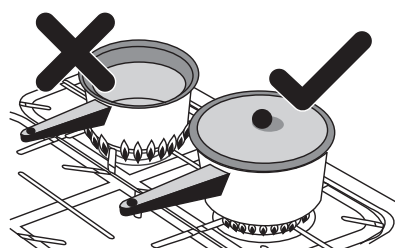
Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Lorsque vous appuyez sur le bouton de commande, une étincelle se produit à chaque brûleur – ceci est normal. N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Vous pourriez recevoir une décharge électrique.

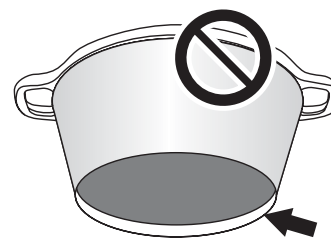


Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson.

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



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



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

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.).



Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm.

Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 250 mm.

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

Vous pouvez retirer les éléments du brûleur pour les nettoyer. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière ».

En cas de débordement, essuyez dès que possible la surface en émail autour des brûleurs de la table de cuisson. Tâchez d'essuyer la substance renversée pendant que l'émail est encore chaud.

### Remarque :

Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces métalliques au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour métaux.

## Support spécial de Wok

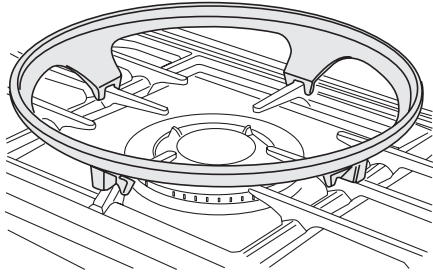
Le support spécial de Wok se place sur la grille du brûleur Wok droit et est conçu pour être utilisé avec un Wok Typhoon™ Professional 35 cm (Référence de pièce 138405). Il est disponible en grands magasins.

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

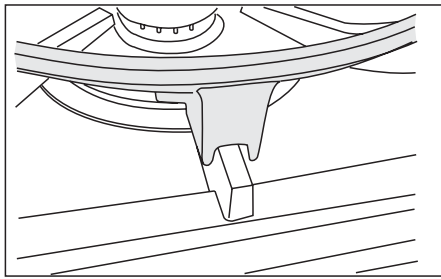


## Français

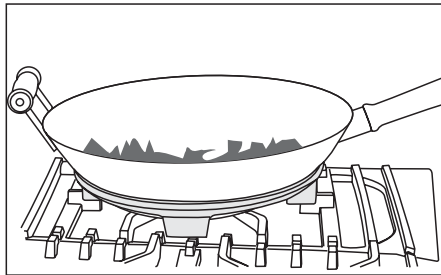
Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur Wok à triple élément.



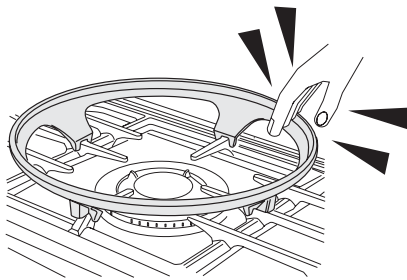
Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le Wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson.



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



Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.



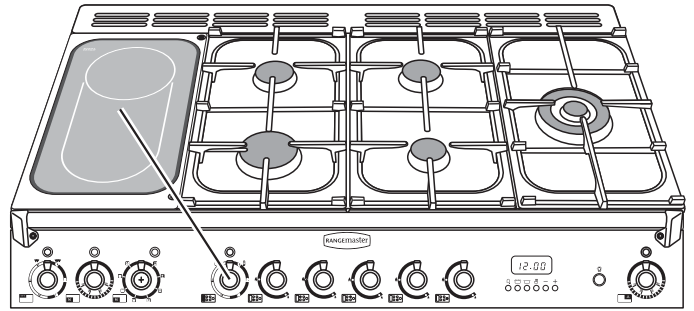
## Entretien et Nettoyage

### Informations importantes

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

Il est recommandé d'utiliser de l'eau savonneuse chaude, un tampon récurateur savonneux humide, un produit de nettoyage semi-liquide ou un tampon récurateur en nylon pour nettoyer la cuisinière.

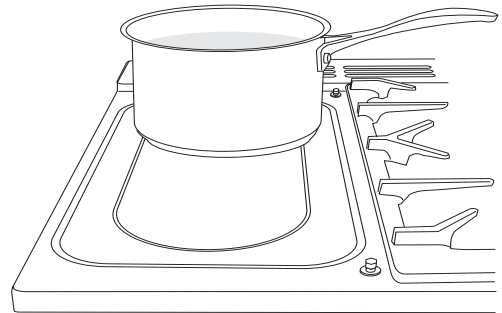
## Table de cuisson vitrocéramique/ Plaque à griller



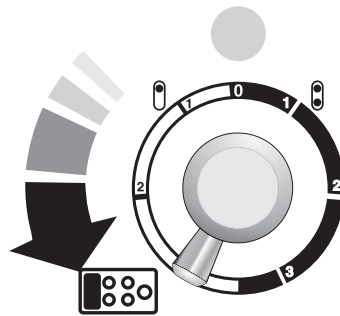
La partie gauche de la table de cuisson est à double usage. Elle peut être utilisée comme table vitrocéramique pour le chauffage d'une casserole, ou bien pour le chauffage de la plaque à griller fournie.

### Utilisation avec une casserole

La zone arrière, indiquée par un cercle, s'utilise pour la cuisson avec une casserole.



Deux éléments permettent d'utiliser la totalité de la surface ou seulement la partie arrière.



Tournez le bouton de commande en sens anti-horaire pour utiliser le foyer arrière.

Le voyant au-dessus du bouton de commande s'allume lorsqu'une commande est mise en marche et reste allumé pendant le refroidissement de la surface.

Vous pouvez aussi placer une grande poissonnière sur les deux zones de cuisson. Tournez le bouton en sens horaire pour chauffer la totalité de la surface.

Prenez toujours garde lorsque vous touchez la surface, car même éteinte, elle peut être encore très chaude.

Utilisez uniquement des casseroles conçues pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

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

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

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

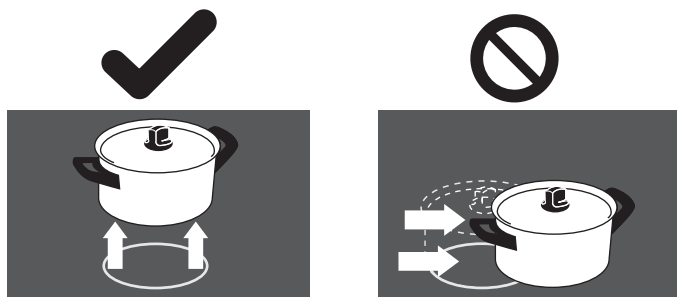
N'utilisez jamais de Wok à fond rond, même avec un support.

Les casseroles les mieux adaptées sont celles qui, à l'état froid, sont très légèrement bombées vers l'intérieur. En plaçant une règle sur le fond de ces casseroles, on peut constater que la surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient de cuisson est en contact avec la surface de cuisson.

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

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

Soulevez toujours les récipients pour les retirer de la surface de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer.



Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient de la surface de cuisson.

Même si la surface en 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.

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

Nettoyez la surface après chaque utilisation pour prévenir les rayures et les taches.

Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson, le foyer utilisé pourra s'éclaircir et s'éteindre. Ceci est dû à un dispositif de sécurité qui limite la température de la table de cuisson. Ceci est tout à fait normal, surtout à des températures élevées. Toutefois, si cela se produit fréquemment avec un récipient de cuisson particulier, cela peut venir du fait que celui-ci ne convient pas à une table de cuisson en vitrocéramique car il est trop petit ou a un fond trop irrégulier.

**La table de cuisson sera endommagée de façon permanente en cas de déversement accidentel de sucre sur la surface. Veillez donc à nettoyer immédiatement et soigneusement la zone tachée. Ne laissez jamais sécher des taches de sucre avant de les nettoyer.**

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

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

**Ne** faites pas cuire des aliments directement sur la surface de cuisson, c'est-à-dire sans les mettre au préalable dans un récipient ou un ustensile de cuisson.

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

**Ne** faites pas glisser des ustensiles sur la table de cuisson.

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

**Ne** laissez pas des ustensiles, des aliments ou des produits combustibles sur la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas en service (torchon, ou poêle contenant de l'huile, par exemple).

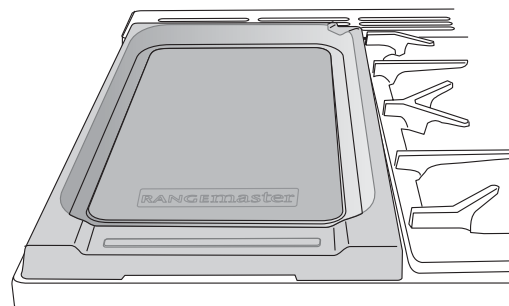
**Ne** placez pas de plastique, de feuille de papier aluminium ou de récipients en plastique sur la table de cuisson.

**Ne** laissez pas les foyers allumés s'ils ne sont pas utilisés pour la cuisson.

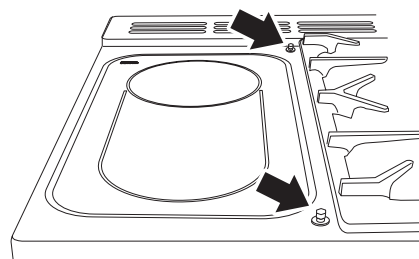
**N'utilisez** pas des récipients de cuisson plus grands ou plus petits qu'un foyer. Placez toujours les récipients de cuisson bien au centre du foyer.

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

## Utilisation avec la plaque à griller



La plaque à griller est conçue pour être montée en toute sécurité sur les goupilles de positionnement au-dessus de la surface de cuisson en vitrocéramique.

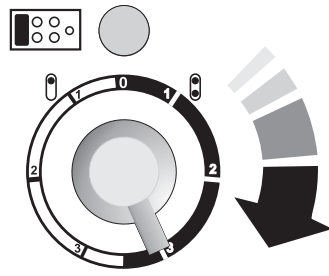


N'essayez pas de l'utiliser sur un des brûleurs à gaz. Elle ne sera pas bien maintenue en place et vous risquez d'abîmer la surface antiadhésive.

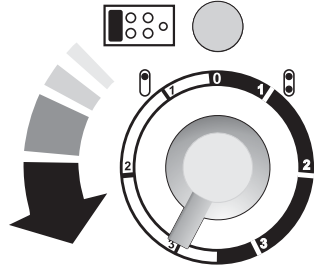
Deux éléments permettent d'utiliser la totalité de la surface ou seulement la partie arrière.

## Français

Tournez le bouton en sens horaire pour chauffer la totalité de la surface.



Tournez-le en sens anti-horaire pour chauffer uniquement le foyer arrière.



Le voyant au-dessus du bouton de commande s'allume lorsqu'une commande est mise en marche et reste allumé pendant le refroidissement de la surface.

La plaque à griller se place sur deux goupilles de positionnement. Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager.

Mettez le bouton de commande sur un réglage inférieur pour diminuer la température de la plaque à griller.

Utilisez les réglages suivants comme guide de cuisson sur la plaque à griller.

<b>Supérieur/ Moyen:</b>	Crêpes, Bacon, Côtelettes, Steak, Hamburgers.
<b>Moyen/ Inférieur:</b>	Galettes de pommes de terre, Oeufs, Galettes de poisson.

Avec la pratique, vous vous familiariserez rapidement avec les réglages corrects adaptés à la préparation de vos plats.

La plaque à griller deviendra très chaude pendant l'utilisation – laissez-la refroidir suffisamment longtemps avant de la retirer.

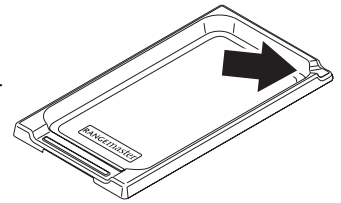
### Utilisez uniquement des gants de cuisine secs

L'emploi de gants humides sur des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez jamais des gants de cuisine entrer en contact avec des éléments chauffants chauds.

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

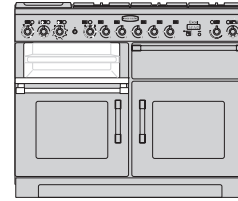
Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.

Un espace situé dans le coin droit arrière de la plaque à griller vous permet de déverser l'excédent de graisse après la cuisson. Faites attention – la plaque peut être très chaude.



Après utilisation, nettoyez la plaque avec de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux. Laissez refroidir la plaque avant de la nettoyer.

## Gril



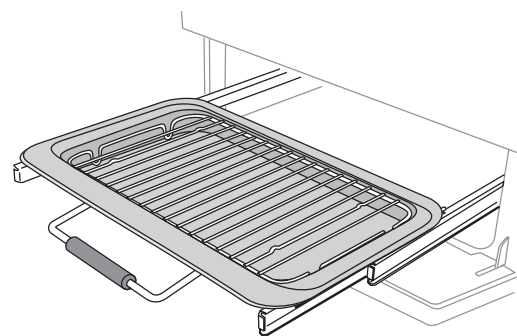
### Attention : Des composants accessibles risquent de devenir chauds pendant l'utilisation du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.

**Avant la première utilisation du gril, allumez-le 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 recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.**

### Utilisation du gril

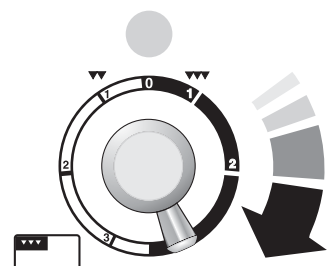
Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant au moyen de la poignée.



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.

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

Tournez le bouton en sens horaire pour chauffer la totalité du gril.



Tournez-le en sens anti-horaire pour chauffer la partie droite.

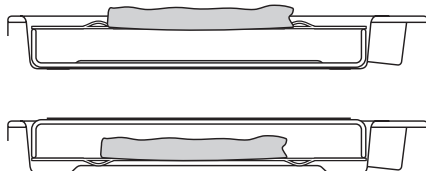
Le voyant au-dessus de la commande de gril s'allumera.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Placez les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis insérez le support. Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril.

Vérifiez que le support de la lèchefrite est inséré à fond.

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

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



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

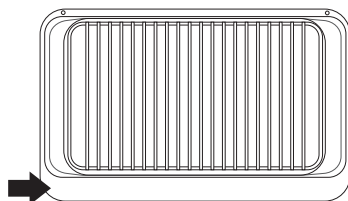
*Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, notamment pour griller des tranches de pain, préchauffez pendant deux minutes avec la lèchefrite en place.*

Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.

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

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

Lorsque vous tirez la lèchefrite vers l'avant, le bord large est-il à l'avant ? Il est important qu'il soit situé à l'avant.

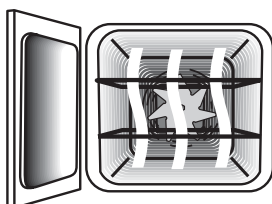


## Fours principaux

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

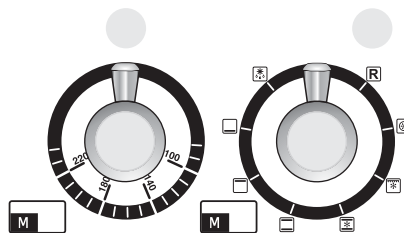
**Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 230°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf. Pour éliminer l'odeur de neuf, assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche. Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.**

### 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

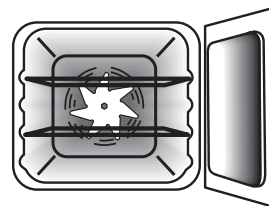
chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four. Pour un complément d'informations au sujet de ce four, veuillez vous reporter à la section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



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

<p>Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson.</p>	
<p>Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.</p>	
<p>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.</p>	

### Four droit

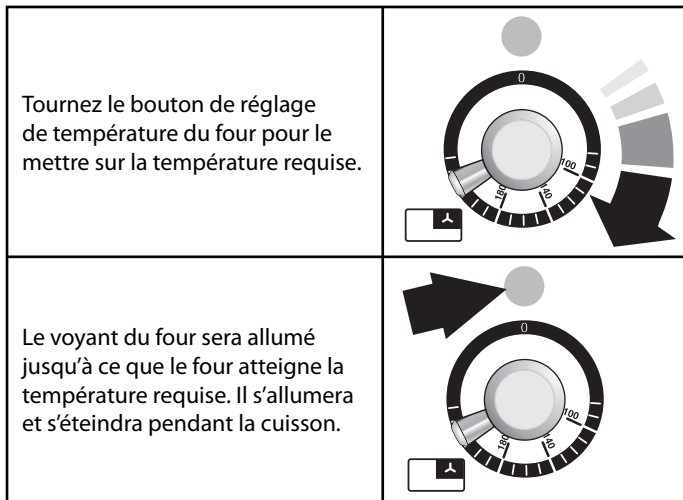


Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

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

<p>Le bouton de commande du four ventilé droit est à droite du panneau de commande.</p>	
---	--

## Français



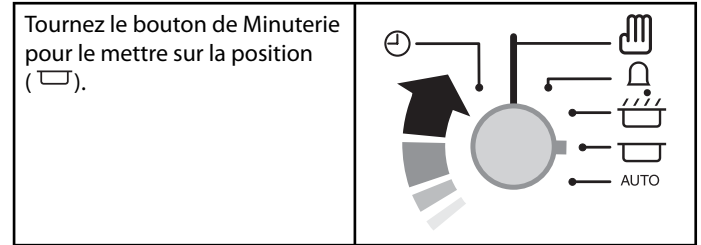
Vous pouvez remettre le bouton sur le réglage manuel (👆) pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie (🕒) pendant toute la durée de la cuisson.

### Arrêt du signal sonore lorsque celui-ci retentit

Tournez le bouton de Réglage en sens anti-horaire.

### Arrêt automatique

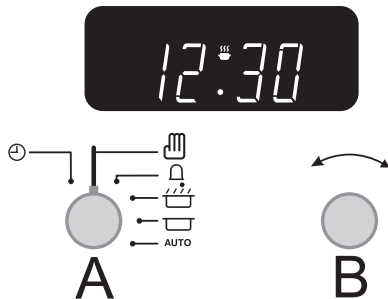
Utilisez cette fonction lorsque vous avez mis le four en marche manuellement.



## Horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie pour allumer et éteindre le four Multifonctions gauche. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que ce four puisse fonctionner.

### Réglage de l'heure

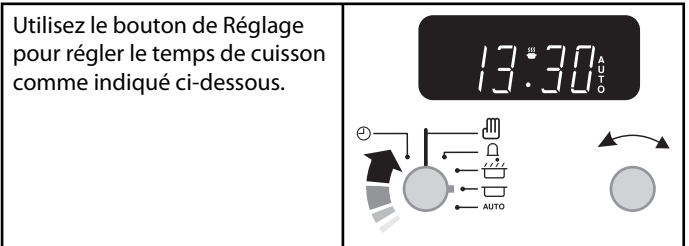
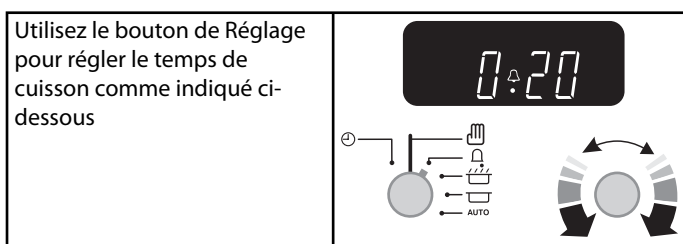
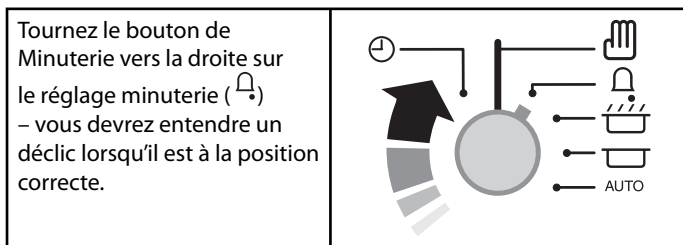


A Bouton de Minuterie B Bouton de Réglage

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

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

### Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



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

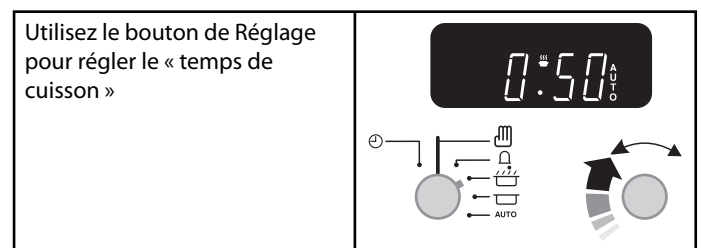
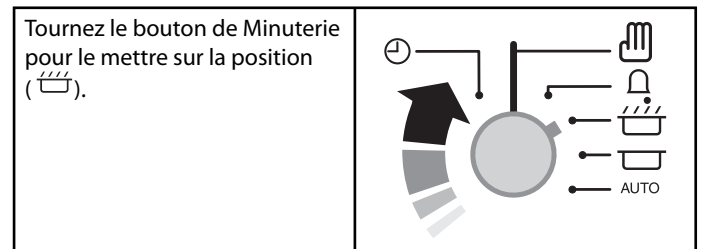
### Mise en marche et arrêt automatiques du four

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

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

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

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





Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position (☰). L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler.

Utilisez le bouton de Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » « L'heure d'arrêt » sera affichée. AUTO sera affiché.

Réglez le (les) four(s) à la température requise (n'oubliez pas de choisir une fonction si vous utilisez le four multifonctions). Tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».

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

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, tournez le bouton de Minuterie pour le mettre sur la position verticale (☰) pour revenir au fonctionnement manuel.

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

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

### Fonctions spéciales de l'horloge

#### Fonction de verrouillage

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

#### Mise en marche de la fonction de verrouillage

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

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

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

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

#### Arrêt de la fonction de verrouillage

Appuyez sans relâcher sur l'horloge et tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton de Minuterie pour le mettre sur le symbole (⌚) pendant environ 8 secondes. « Of » ([Arrêt]) sera affiché.

Continuez de maintenir le bouton de Minuterie sur le symbole (⌚) et tournez le bouton de Réglage dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole de clé (🔑) soit remplacé par l'affichage de « Of » ([Arrêt]). Relâchez les boutons.

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

## Cuisson avec minuterie

La minuterie ne peut commander que le four Multifonctions gauche.

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à un moment donné dans les 24 heures après le réglage.

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

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

*Ne placez pas des aliments chauds dans le four.*

*N'utilisez pas un four déjà chaud.*

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

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

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

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

La cuisson des tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donnera de

## Français

bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

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

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

### Four gauche et four droit

**Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 230°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 aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche. Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.**

Pour ne pas endommager le revêtement émaillé intérieur, ne placez pas de moules à viande ou de plaques de cuisson sur la partie inférieure du four et ne recouvrez pas la sole du four de papier aluminium. Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

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

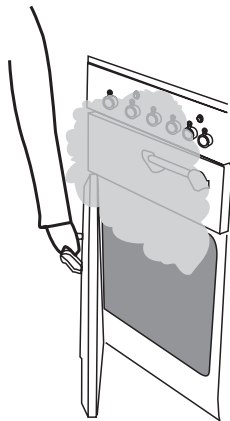
*Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.*

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

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

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

- Laissez toujours un «doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.
- Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.



## Fonctions du four Multifonctions

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

### **R** Réponse Rapide

Le réglage Réponse Rapide permet un préchauffage ultrarapide du four. Elle utilise l'élément du four ventilé et la chaleur supplémentaire d'un des éléments de la voûte du four. Les fours ventilés Rangemaster préchauffent rapidement, mais la fonction Réponse Rapide accélère le préchauffage pour vous permettre de commencer la cuisson plus rapidement.

Pour utiliser la fonction Réponse Rapide, il suffit de tourner le bouton de commande de fonction sur R et de régler à la température requise. Le voyant sur le panneau de commande à côté du symbole R s'allumera. Lorsque le four aura atteint la température requise, le voyant s'éteindra, ainsi que l'élément dans la voûte du four. L'élément du ventilateur et le ventilateur du four continueront à maintenir la température de cuisson choisie.

Si vous choisissez de placer des aliments dans le four froid avant la cuisson tout en utilisant la fonction Réponse Rapide, veillez à ce que les gâteaux, etc. ne soient pas placés trop haut dans le four.

Comme pour tout type de cuisson, en particulier pour les volailles, viandes et plats préparés, vérifiez que les aliments sont bien chauds avant de servir.

### **\*** Décongélation

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

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

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

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

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

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

### **\*** Four ventilé

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

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une

excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

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



### Cuisson au four avec gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



### Four ventilé mixte

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

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits 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 pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits 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.

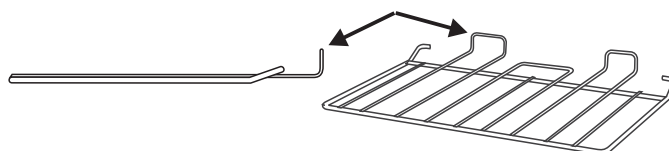
Les fonctions Élément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

### Four droit

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

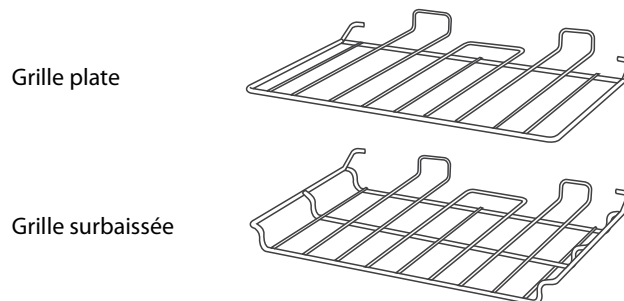
En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

### Grilles de four



Le protège-grille doit être à l'arrière, et pointer vers le haut.

Outre les grilles plates, certains modèles sont fournis avec une grille surbaissée. La grille surbaissée augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

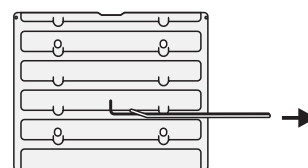


Grille plate

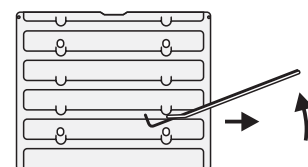
Grille surbaissée

Les grilles de four s'insèrent et s'extraient facilement.

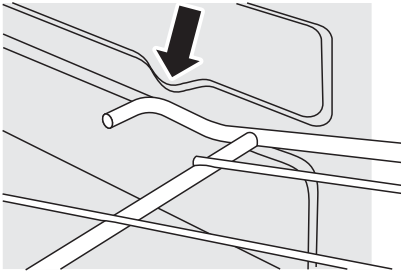
Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.



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



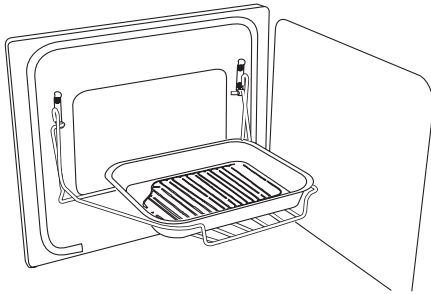
## Français



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

## Handyrack

Le Handyrack peut supporter un poids maximum de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le moule à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

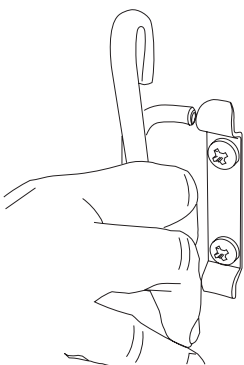
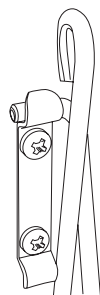


Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez le monter sur deux positions. Retirez une des grilles et placez l'autre selon les besoins.

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

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

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



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

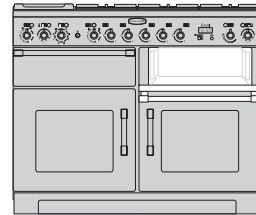
## Eclairage du four



Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'une des lampes de four.

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

## Four Cuisson lente

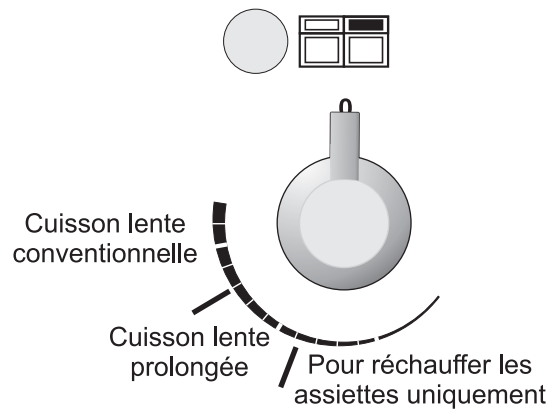


Le four Cuisson lente de votre cuisinière Excel est prévu pour les aliments à cuisson lente tels que les plats cuits en cocotte, les rôtis, etc.

### Réglage du four Cuisson lente

Le bouton de température gradué du panneau de commandes permet une cuisson lente sur plusieurs heures ou toute la journée lorsque vous vous absentez.

Pour une cuisson longue durée, sélectionnez l'une des températures les plus basses et pour un temps de cuisson plus court, sélectionnez l'un des réglages les plus élevés.



Votre four Cuisson lente permet de procéder à la cuisson d'un repas complet, comme par exemple un plat cuit en cocotte, un gâteau de riz et des pommes de terre en robe des champs, ou de simplement réchauffer les plats (utiliser uniquement des plats résistant à la chaleur).

### Points à retenir lors de la cuisson lente :

- Préchauffez le four pendant 20-30 minutes avant de commencer la cuisson.
- Veillez à éviter que les plats ne touchent les éléments chauffants situés des deux côtés du four.
- Les plats cuits en cocotte et les soupes doivent toujours être parvenus à ébullition sur la table de cuisson avant d'être placés dans un plat convenant à une cuisson lente.
- Vérifiez qu'il y a suffisamment de liquide dans les plats cuits en cocotte pendant une durée prolongée.

- Recouvrez les plats cuits en cocotte d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium durant la cuisson afin d'éviter l'évaporation.
- Avant de préparer les aliments, vérifiez que les plats ne sont pas trop grands pour le four.
- Enveloppez les pommes de terre en robe des champs lavées et percées de trous dans du papier aluminium avant de les faire cuire.
- Dans le cas de la viande en général et de la volaille en particulier, veillez à ce que la température interne de la viande atteigne au minimum 90 °C avant de servir cette dernière.
- Avant la cuisson, décongelez toujours complètement les aliments congelés.

Votre four Cuisson lente est également très utile pour réchauffer les assiettes et les plats de service (utiliser uniquement des plats résistant à la chaleur).

Vous pouvez faire cuire un cake dans le four Cuisson lente en utilisant le réglage maximum (si les autres fours sont déjà utilisés, par exemple). Si vous utilisez en même temps le four ventilé situé sous le four Cuisson lente, prévoyez un temps de cuisson un peu plus long.

Vous obtiendrez également des meringues croquantes en les cuisant dans le four Cuisson lente.

Les temps de cuisson dans le four Cuisson lente dépendent de la température, de la quantité et du type de plat cuisiné. A titre de guide, le temps de cuisson minimum recommandé pour les plats cuits en cocotte est de 3 heures.

Surveillez attentivement la cuisson en attendant de vous familiariser avec le four.

## Nettoyage de la cuisinière

### Informations importantes

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

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

**Des produits de nettoyage recommandés sont indiqués au « Tableau de nettoyage » à la fin de cette section.**

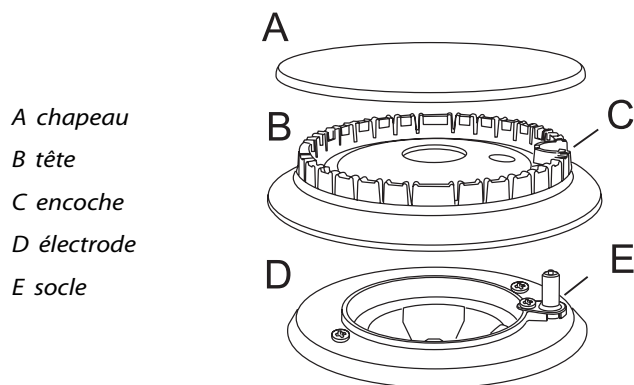
Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

## Brûleurs de table de cuisson

Certains modèles ont un anneau de garniture séparé qui se place sur la tête du brûleur.

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

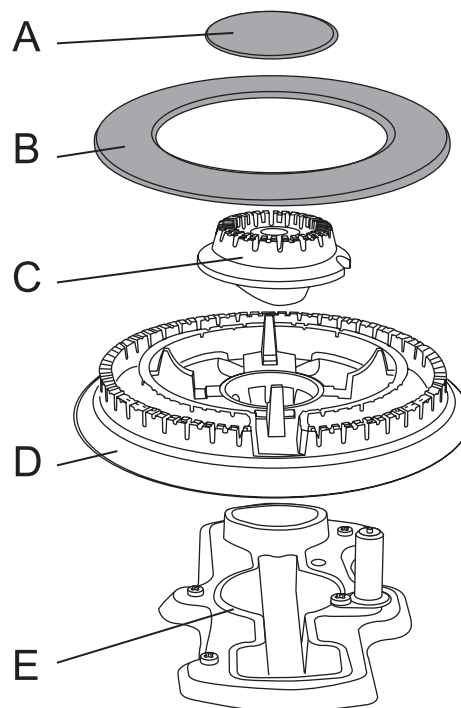
## Brûleurs mono-élément



Lors de la remise en place de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche est en face de l'électrode ou du trou sur le socle. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que le chapeau est bien centré sur la tête du brûleur.

## Brûleur de Wok

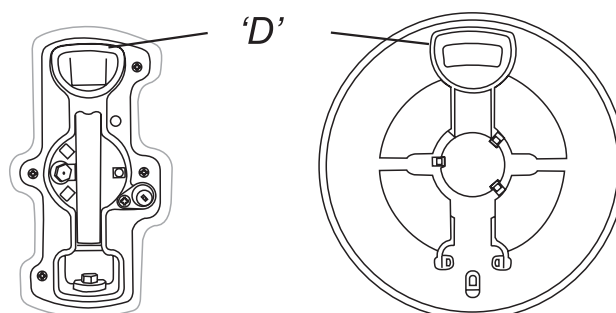
Le brûleur de Wok est un peu plus complexe, mais est aussi démontable à des fins de nettoyage.



### Brûleur de Wok

A chapeau de brûleur interne, B chapeau de brûleur externe  
C tête de brûleur interne D tête de brûleur externe  
E socle de brûleur de Wok

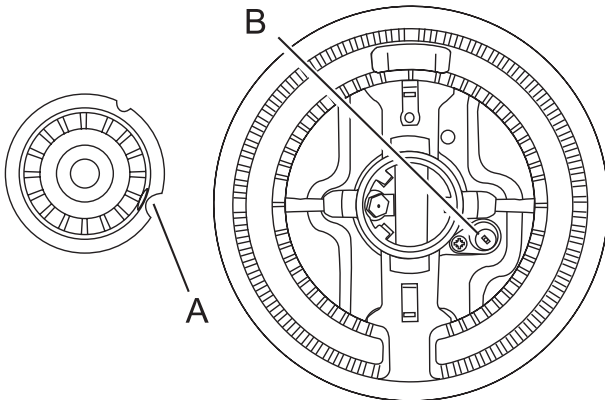
Lors du remontage des éléments du brûleur de Wok, retournez le grand anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D ».



Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

## Français

Pour monter le petit brûleur interne, trouvez la grande encoche d'électrode sur le bord du brûleur. Alignez-la sur l'électrode d'allumage blanche et placez le brûleur interne sur le grand anneau du socle.



A Encoche d'électrode      B Electrode d'allumage  
Montez les deux chapeaux de brûleur, en vérifiant qu'ils sont placés correctement.

## Table vitrocéramique

La table de cuisson se nettoie très facilement avec un produit recommandé.

ATTENTION : N'utilisez pas de produits nettoyants ou tampons de nettoyage abrasifs, aérosols, tampons de nettoyage pour four ou détachants sur la table de cuisson.

### Entretien quotidien

Tout d'abord, assurez-vous que les voyants de chaleur résiduelle sont éteints et que la surface de cuisson est froide. Appliquez une petite quantité (2 cm de diamètre environ) de produit nettoyant semi-liquide pour surface vitrocéramique au centre de chaque zone à nettoyer. À 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.

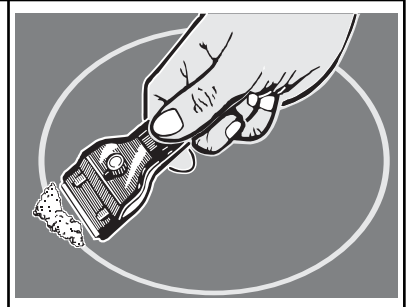
### Nettoyage des déversements accidentels

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-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.) sur la table de cuisson, 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. Laissez refroidir la surface en vitrocéramique avant de continuer à nettoyer. Lorsque la surface de cuisson est refroidie et que les voyants de chaleur résiduelle sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

### Nettoyage des déversements brûlés

Vérifiez que les voyants de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple.

Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez la matière brûlée comme si vous enleviez la peinture d'une fenêtre.



**IMPORTANT** : Procédez avec précaution si vous utilisez un racloir coupant.

Lorsque le plus gros a été enlevé à l'aide du racloir, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

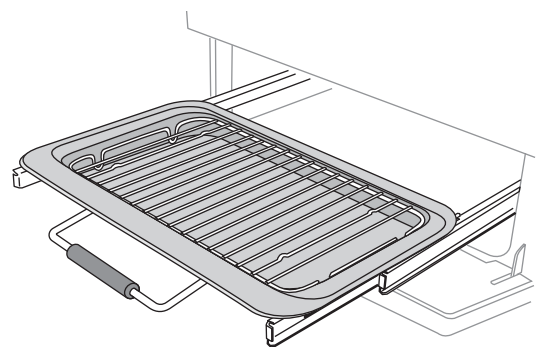
### Nettoyage des traces métalliques

Le fait de faire glisser des récipients en aluminium ou en cuivre sur la table de cuisson peut marquer la surface. Ces marques ressemblent souvent à des rayures, mais sont faciles à éliminer au moyen de la procédure de nettoyage des déversements accidentels décrite plus haut. Dans le cas de marques tenaces, utilisez un produit nettoyant semi-liquide et un racloir à lame, en procédant selon la méthode décrite plus haut.

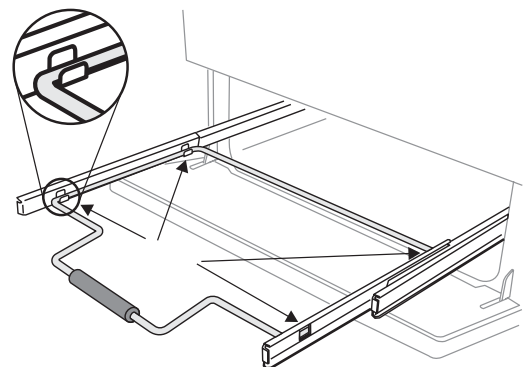
## Gril

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.

## Tableau Nettoyage

### Table de cuisson

Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Surface de la table de cuisson	Email ou acier inoxydable	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces.
Grilles de table de cuisson, et support spécial Wok (selon les modèles)	Fonte à revêtement émaillé	Produit nettoyant semi-liquide Cif (Faberge Lever) et un tampon à récurer en nylon. Lave-vaisselle.
Chapeaux de brûleurs	Email	Produit nettoyant semi-liquide, tampon à récurer en nylon. Lave-vaisselle.
Anneaux de garniture (selon les modèles) et têtes de brûleurs	Aluminium	Cif ou autre produit nettoyant semi-liquide avec un chiffon doux. Ne frottez pas trop fort.
Plaque à griller (selon les modèles)	Surface antiadhésive	Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.

### Table vitrocéramique

Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Table vitrocéramique	Vitrocéramique	Enlevez tout résidu alimentaire brûlé à l'aide d'un racloir pour table vitrocéramique. Nettoyez avec un produit nettoyant semi-liquide pour vitrocéramique et lustrez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits nettoyants pour vitrocéramique sur le pourtour de la table. Nettoyez le pourtour de la table uniquement avec de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux.

### Extérieur de la cuisinière

Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Email ou peinture	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement les taches tenaces avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	« Swiss Cleaner » de Kuhn Rikon
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
Dosseret/Grille arrière	Email ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/Poignées	Plastique/Chrome	Eau tiède savonneuse, chiffon doux.
Vitre de porte de four/Couvercle en verre	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.

### Fours

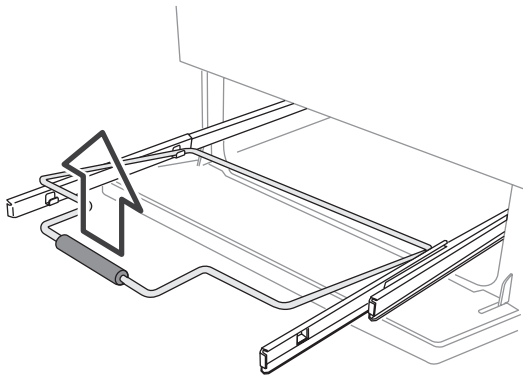
Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Côtés, sole et voûte du four - PAS LES PANNEAUX AUTONETTOYANTS DE FOUR (Voir ci-dessous)	Email	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOUR – SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Evitez tout contact avec les éléments du four.
Panneaux autonettoyants de four (selon les modèles)	Email spécial partiellement autonettoyant	Cette surface est autonettoyante à 200°C et plus; vous pouvez aussi retirer les panneaux et les nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude et une brosse en nylon. (Voir la section «Fours» dans «Nettoyage de la cuisinière»).
Grilles de four, Handyrack, Grille de grill	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon récurer savonneux. Lave-vaisselle.
Lêchefrite/Moule à viande	Email	Eau savonneuse chaude. Tampon récurer savonneux. Lave-vaisselle.

Pour les surfaces émaillées, utilisez un produit nettoyant recommandé pour l'émail vitrifié.

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les taches immédiatement.

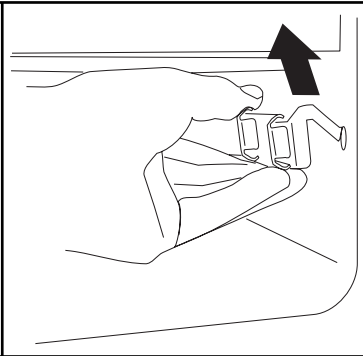
Pour éviter les projections grasses dans le four, recouvrez les rôts de papier aluminium ou utilisez un sac de cuisson. Enduisez les légumes de matière grasse avant de les placer autour de la viande.

## Français



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.



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.

### Panneau de commande et portes des fours

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

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. 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.

### Fours principaux

Les fours sont dotés de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

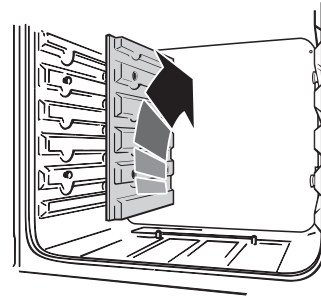
*Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et remplacez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

### Dépose des panneaux internes des fours principaux

Certains panneaux internes de four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage derrière les panneaux. Retirez d'abord les grilles du four.

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



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

## Dépannage

### De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible 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.

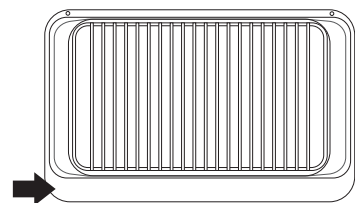
### Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?

Pour plus d'informations sur les produits de nettoyage recommandés, reportez-vous à la section « Nettoyage ». Certains produits nettoyants contiennent des produits chimiques susceptibles d'abîmer les surfaces de la cuisinière.

### Le gril ne cuit pas correctement

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

Lorsque vous tirez la lèchefrite vers l'avant, le bord large est-il à l'avant ? Il est important qu'il soit situé à l'avant.





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

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

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

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

**Disjoncteurs différentiels**

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

**Panne de courant**

En cas de panne de courant, les brûleurs de la table de cuisson peuvent être allumés avec une allumette.

**Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent**

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. 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 de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

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

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

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

**Le four Multifonctions gauche ne s'allume pas lorsqu'il est actionné manuellement.**

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Avez-vous sélectionné une fonction pour la cuisson ?

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

**Le four Multifonctions gauche ne s'allume pas lorsqu'il est actionné automatiquement.**

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

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

Avez-vous sélectionné une fonction pour la cuisson ?

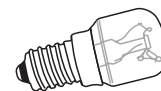
**Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude**

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.

**L'éclairage du four ne fonctionne pas**

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques.

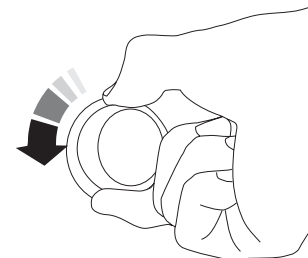
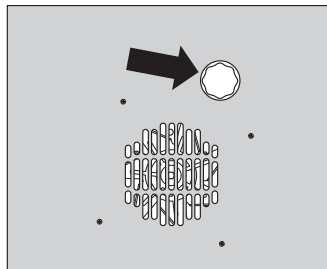
Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C.



Mettez l'appareil hors tension.

Assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Il peut être très difficile à dévisser.



Dévissez l'ampoule avec précaution, pour ne pas risquer de vous blesser.

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

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

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

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

L'anneau de garniture du brûleur est-il placé correctement ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Voir la section «Nettoyage de la cuisinière»

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

Assurez-vous que les éléments du brûleur ont été replacés correctement après avoir été essuyés ou retirés pour nettoyage. Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce

## Français

faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz. Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

## Consignes générales de sécurité

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

**Si vous sentez une odeur de gaz :**

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

**Ne fumez pas**

**N'utilisez pas de flammes nues**

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

**Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz**

**Appelez votre fournisseur de gaz.**

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

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

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

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

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

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

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

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

*Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains*

*produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.*

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

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

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

*Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour ne pas endommager le revêtement émaillé intérieur, ne placez pas de moules à viande ou de plaques de cuisson sur la partie inférieure du four et ne recouvrez pas la sole du four de papier aluminium. Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

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

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

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

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

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

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

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

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

Type de combustible :
<b>Mixte</b>
Nom de l'appareil :
<b>Falcon Classic Deluxe 110</b>
Couleur de l'appareil*
Numéro de série de l'appareil* :
Nom et adresse du détaillant :
Date d'achat :
Nom et adresse de l'installateur :
Date d'installation :

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

## En cas de problème

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

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

## Remarque

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

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

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

## Après la période de garantie

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

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

## Pièces de rechange

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

## Entretien et pièces de rechange

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre 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.

# Français

## Installation

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

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

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

## Modification

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20 millibars CAT IIE3+

Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière. Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Reportez-vous aux Instructions de modification fournies avec le kit de modification. Après modification de l'appareil, veuillez apposer l'étiquette de modification sur la partie appropriée du badge technique, pour permettre d'identifier le type de gaz utilisé pour l'installation de la cuisinière.

## Mesures/Règlements de sécurité

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

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

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

Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

## Ventilation

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

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

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m<sup>3</sup>. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m<sup>3</sup>, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm<sup>2</sup> est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup>, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm<sup>2</sup> est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m<sup>3</sup>, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup>. Si la pièce contient d'autres appareils

à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

## Emplacement de la cuisinière

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

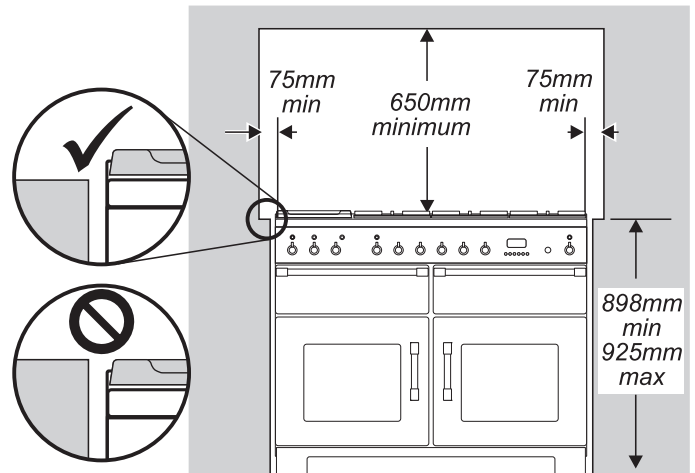
## REMARQUE :

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

## Positionnement de la cuisinière

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

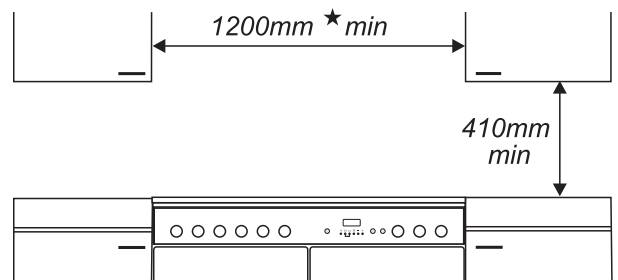
Ne placez pas la cuisinière sur un support.



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

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

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



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

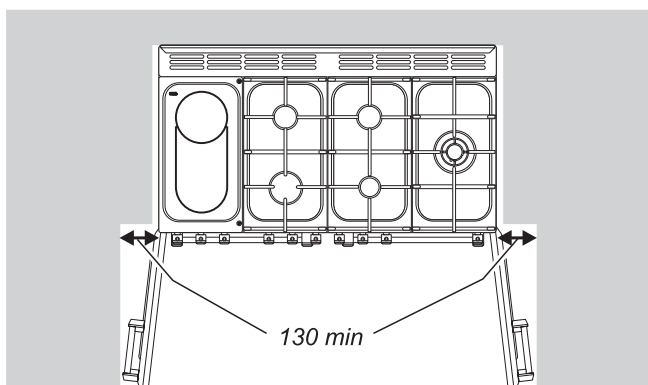
Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. 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 de moins de 65°C au-dessus de la température ambiante.

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

Nous recommandons de laisser un espace de 110 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée. Elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four. La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.



## 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).

Coupez les courroies d'emballage et ôtez le carton recouvrant la cuisinière, mais laissez la cuisinière sur le plateau d'emballage. Reportez-vous à la feuille d'instructions de déballage fournie.

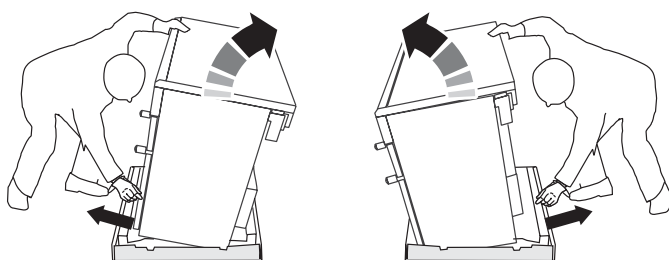
## Déplacement de la cuisinière

La cuisinière est très lourde. Faites très attention.

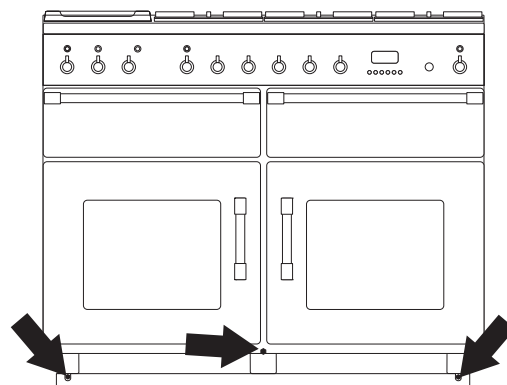
Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

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

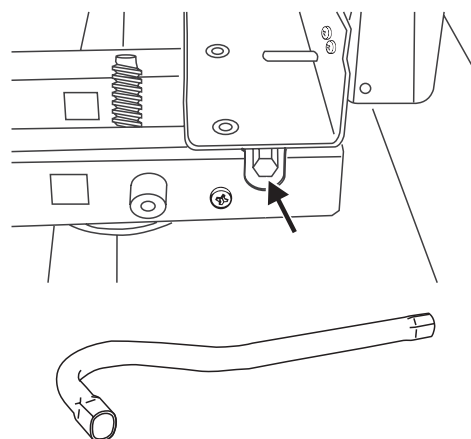
Répétez cette procédure à l'avant et retirez la partie avant du socle.



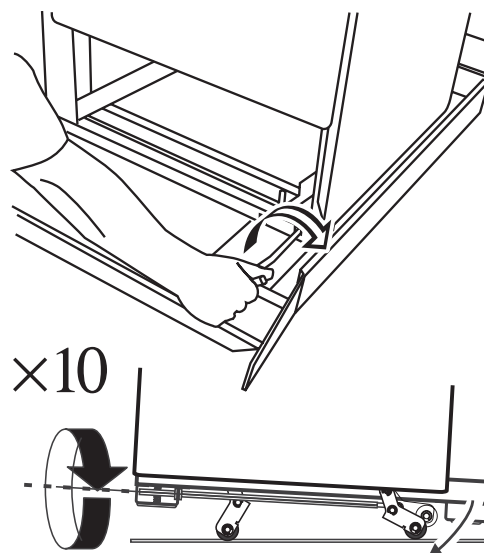
Localisez les 3 écrous de réglage à la partie inférieure avant de la cuisinière. Ces écrous permettent d'abaisser les galets.



L'écrou central commande le galet avant central, les deux autres écrous commandent les galets arrière.



Placez l'outil de mise à niveau sur chaque écrou de réglage et abaissez les galets en donnant 10 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).



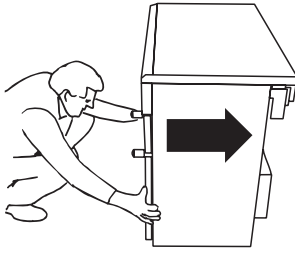
Veillez à abaisser les trois galets.

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage.

Ouvrez les portes du gril et du four Cuisson lente. Placez les mains sous le bord inférieur du panneau de la table de cuisson, soulevez légèrement l'avant de la cuisinière, puis faites rouler la cuisinière sur les galets.

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Inclinez la cuisinière vers l'avant avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

## Français



Veillez à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous insérez la cuisinière entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

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

A ce stade, vous devez effectuer la modification nécessaire si vous souhaitez utiliser la cuisinière avec un autre type de gaz. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de modification.

### 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 à la partie inférieure avant 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 anti-horaire 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 anti-horaire 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.

### Montage du dossier (option)

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

### Raccordement de gaz

#### Dispositif stabilisateur

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

#### Tuyau flexible de gaz

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

Il n'y a que 50 mm d'écart entre les boîtiers arrière de la cuisinière et le mur arrière lorsque la cuisinière est en place.

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si le raccordement doit être de type ISO 228-1, utilisez le raccord d'adaptation ISO 7-1- ISO 228-1 fourni dans le kit de modification. Appliquez un produit d'étanchéité pour filetage approprié à l'extrémité ISO 7-1.

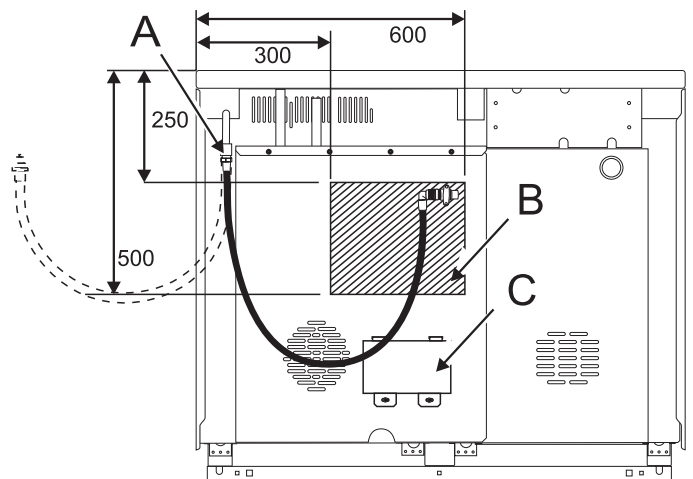


Vissez le raccord dans l'admission de la cuisinière et serrez manuellement. À l'aide de deux outils appropriés, l'un placé au niveau de l'admission située sur la cuisinière, pour assurer sa stabilité, et l'autre sur le raccord, vissez le raccord dans l'admission.

Couple minimum 15 Nm. Couple maximum 20Nm.  
Raccordement du tuyau flexible au connecteur.

Le tuyau doit être monté de sorte que les raccords d'entrée et de sortie soient verticaux pour que le tuyau pende en forme de « U ».

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



*vue arrière*

A admission de gaz de l'appareil

B position du raccord d'alimentation en gaz, sinon, effectuez un raccordement latéral.

C boîtier électrique

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

**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE FLAMME POUR DETECTER LES FUITES DE GAZ.**

#### Essai de pression

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

La pression de gaz peut être mesurée au niveau d'un des gicleurs des brûleurs de la table de cuisson centrale. Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez un des autres brûleurs.

Après avoir vérifié la pression, fermez les robinets et remplacez la tête du brûleur.

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

## Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur 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 11,8 kW à 230 V CA.

Il doit être raccordé à une alimentation électrique monophasée ou multiphasée permettant une intensité maximale d'au moins 51 Ampères. (Sauf si les réglementations locales permettent de réduire cette charge par l'application de facteurs de diversité).

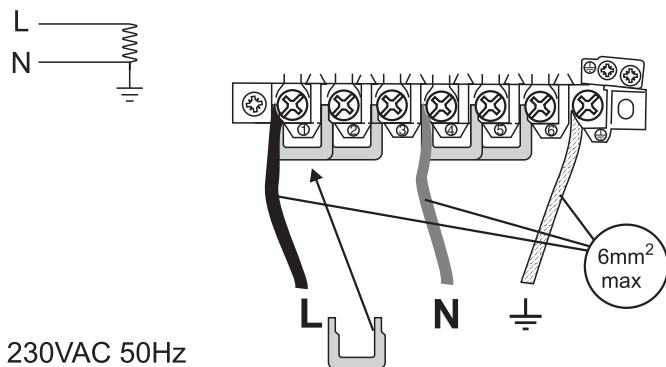
### Alimentations triphasées

En raison des charges de phase, l'appareil ne doit pas être raccordé à une alimentation triphasée plus neutre (3N) 16 A maximum par phase.

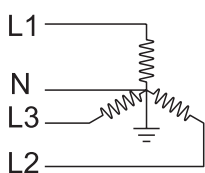
Pour les raccordements multiphasés, l'appareil doit être raccordé uniquement à une alimentation triphasée plus neutre (3N) avec une capacité d'alimentation de 25 A par phase.

Le câblage doit permettre les charges maximales approximatives suivantes sur chaque phase : -

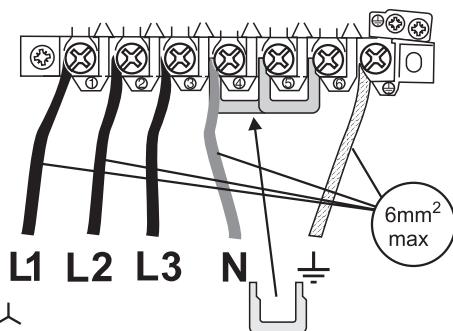
Phase 1	20 Ampères
Phase 2	16 Ampères
Phase 3	15 Ampères



230VAC 50Hz



3N ac  
230/400V 50Hz



Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le couvercle du boîtier électrique sur le panneau arrière. Lors de la préparation des câbles d'alimentation électrique, assurez-vous que le fil de terre est plus long que les fils de phase ou de neutre. Le fil de terre doit être assez long pour ne pas subir de contraintes.

Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (voir fig.). 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.

Ces appareils sont de type X pour ce qui est de la protection contre la surchauffe des surfaces adjacentes.

### Disjoncteurs différentiels

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

### Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme et un dispositif d'allumage est activé lorsqu'on appuie sur le bouton de commande. Pour chaque brûleur, mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme. Appuyez sur le bouton de commande pour activer l'alimentation en gaz du brûleur. Le gaz doit s'allumer. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

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

### Contrôle des fours

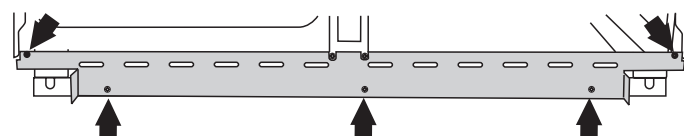
L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que le four Multifonctions gauche puisse fonctionner.

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

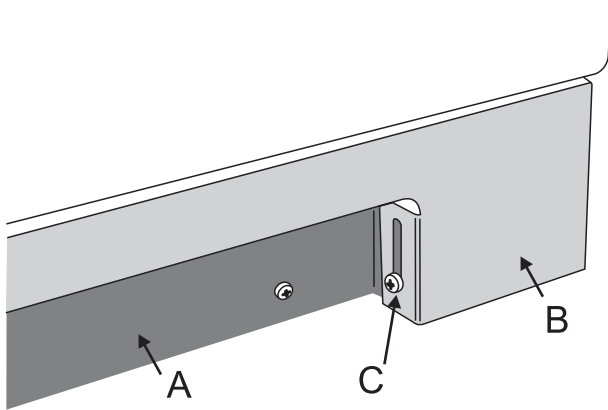
Allumez les fours. Vérifiez que le ventilateur du four ventilé se met en marche et que le four commence à chauffer. Eteignez les fours.

### Montage de la plinthe

Montez la plinthe intérieure à l'avant inférieur de la cuisinière à l'aide des cinq vis fournies.



Montez la plinthe extérieure (une vis à chaque extrémité) sur la plinthe intérieure. Une encoche permet d'ajuster la position de la plinthe extérieure, qui peut être déplacée vers le haut ou le bas.



A plinthe intérieure, B plinthe extérieure, C vis fixant la plinthe extérieure

## Conseils à la clientèle

Veuillez indiquer vos coordonnées au début de cette section.  
Veuillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

**Merci.**

## Entretien

AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT D'ALIMENTATION EN GAZ. COUPEZ LE GAZ.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil une fois l'intervention d'entretien terminée. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

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

Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer un des éléments suivants : panneau de commande, panneau latéral, plaque de cuisson ou tout composant ou boîtier électrique.

Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Remarque – Les références au four gauche et droit s'entendent vu de l'avant.

### 1 Dépose du panneau de commande

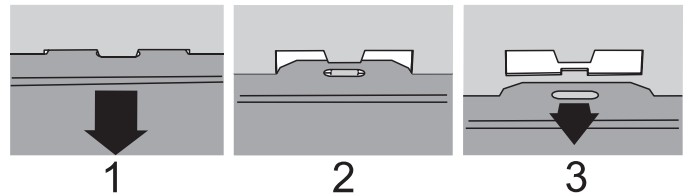
Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez tous les boutons de commande.

Ouvrez la porte du gril et du four droit et retirez les 4 vis de fixation au-dessous du panneau de commande.

Le panneau de commande devrait s'abaisser légèrement. Il est maintenu sur la partie supérieure par deux trous sur le bord supérieur, un de chaque côté, qui s'insèrent sur des languettes sur le panneau intérieur.

Décrochez le panneau de commande du panneau intérieur et tirez-le vers l'avant.



Débranchez le câblage à l'arrière.

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

### 2. Dépose de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

#### Attention

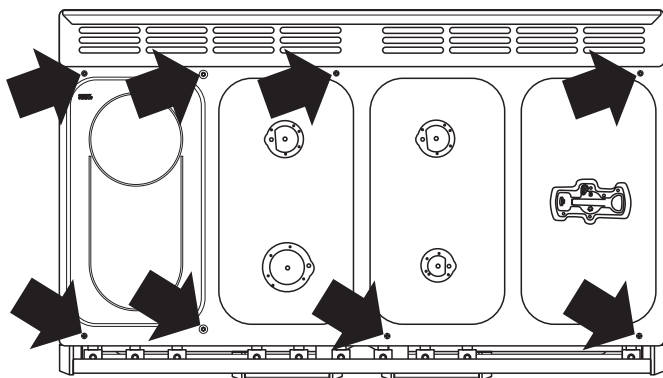
**Le matériau de la table de cuisson craint beaucoup plus les rayures sur le dessous que sur le dessus de la table.**

**Veillez à ne pas toucher ni rayer le dessous de la surface en vitrocéramique, ce qui diminuerait sa résistance et pourrait faire éclater la surface de cuisson.**

Retirez les grilles de la table de cuisson et les têtes des brûleurs.  
Retirez les vis de fixation des brûleurs sur la table de cuisson.

Retirez les 6 vis et les 2 goujons de fixation de la table de cuisson sur le châssis.





Tout en veillant à ne pas endommager les électrodes du brûleur, soulevez avec précaution la table de cuisson, débranchez le fil de terre (situé à l'arrière, à droite) de la traverse arrière et retirez la table de cuisson.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse, en veillant à rebrancher les fils. Veillez à ne pas endommager les électrodes d'allumage des brûleurs.

N'oubliez pas de rebrancher les fils de terre lors de la remise en place des vis de fixation, car ils font partie intégrante de la mise à la terre de la cuisinière.

Contrôlez le fonctionnement des brûleurs.

### 3. Dépose des panneaux latéraux

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande – voir 1. Tirez la cuisinière vers l'avant. Retirez les 4 vis de fixation sur chaque panneau (1 à l'avant du socle, 1 en haut et 2 à l'arrière).

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

### 4. Dépose de l'interrupteur d'éclairage

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande – voir 1.

N.B. L'interrupteur usagé peut être endommagé pendant la dépose. Pour extraire l'interrupteur de l'encadrement, maintenez le corps de l'interrupteur depuis l'arrière du panneau de commande et tournez d'un coup sec. Pour extraire l'encadrement, repliez ses languettes de fixation et poussez-le vers l'avant. Pour monter le nouvel encadrement sur le panneau de commande, alignez d'abord la clavette saillante sur le corps de l'encadrement et la découpe sur le panneau de commande, puis enfoncez pour insérer l'encadrement. Pour monter le nouvel interrupteur sur l'encadrement, alignez les parties-clés et enfoncez pour insérer. Enfoncez le nouveau bouton depuis l'avant.

Remontez le panneau de commande en procédant dans l'ordre inverse et contrôlez le fonctionnement de l'interrupteur.

### 5 Remplacement d'un contacteur d'allumage

Remplacez le robinet de gaz comme indiqué à la Section 9.

### 6. Dépose de l'horloge

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande (voir 1). Tirez pour retirer les boutons de commande de la minuterie.

Pour détacher l'ensemble minuterie/support du panneau de commande, retirez les deux vis de fixation.

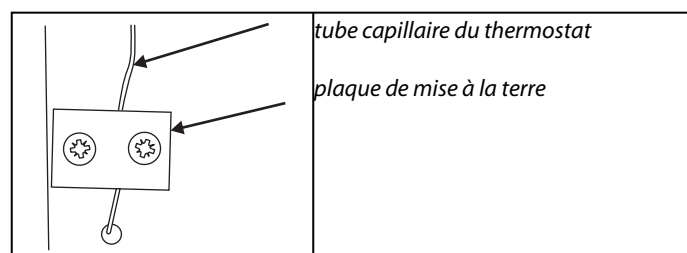
Pour détacher la minuterie de son support de montage, appuyez sur les languettes en plastique situées sur le boîtier de la minuterie tout en tirant la minuterie vers l'avant.

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

### 7. Dépose d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir 1 & 2). Ouvrez la porte du four. Retirez les accessoires du four et tirez sur le panneau de voûte pour l'extraire (le cas échéant). Tirez la cuisinière vers l'avant pour accéder au boîtier situé à l'arrière de la cuisinière. Déposez les vis retenant le couvercle et retirez celui-ci. Le thermostat du four est fixé à la plaque arrière du four par une plaque de mise à la terre. Retirez les vis et la plaque.

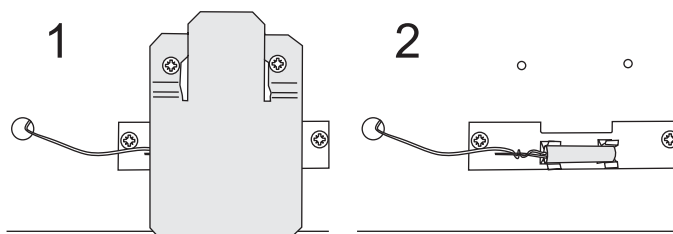


#### Four principal gauche

Retirez les deux vis fixant le tube en verre de détection de température du thermostat sur le couvercle du ventilateur du four, à l'arrière du four.

#### Four principal droit et four Cuisson lente

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



Couvercle de tube en verre de détection de température du thermostat du four Cuisson lente.

Sortez le tube capillaire du thermostat du four. Débranchez le câblage du thermostat. Retirez les deux vis de fixation du thermostat sur le panneau de montage. Remplacez le thermostat et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est bien fixé à l'arrière du four et qu'il est centré entre les clips.

N'oubliez pas de remonter la plaque de mise à la terre.

Contrôlez le fonctionnement du thermostat.

### 8. Remplacement du régulateur de grill ou de table vitrocéramique

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir 1 & 2). Débranchez le câblage du régulateur. Retirez les deux vis de fixation du régulateur sur le panneau de montage. Placez le nouveau régulateur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du régulateur.

## Français

AVANT TOUTE INTERVENTION SUR UN COMPOSANT D'ALIMENTATION EN GAZ, COUPEZ LE GAZ.

### 9. Dépose d'un robinet de table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir 1 & 2).

Débranchez le fil du dispositif de sécurité (FSD) de l'arrière du robinet. Défaites le raccord de compression situé à l'arrière du robinet. Retirez les fixations du robinet sur la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d'allumage.

Retirez le robinet. Retirez le joint et jetez-le. Montez un joint neuf sur le robinet de rechange. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

### 10. Remplacement d'un injecteur de brûleur de table de cuisson

Retirez le chapeau et la tête du brûleur. Retirez le gicleur usagé. Placez le nouvel injecteur. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

### 11. Remplacement d'une électrode de brûleur de table de cuisson

Retirez les grilles de la table de cuisson et le chapeau du brûleur. Retirez la vis de fixation de l'électrode. Tirez l'électrode verticalement de façon à tenir le fil entre le pouce et l'index. Retirez l'électrode, tout en continuant à tenir le fil. Montez la nouvelle électrode sur le fil. Vissez l'électrode sur le brûleur. Remplacez le chapeau du brûleur. Contrôlez le fonctionnement de l'allumage. Remplacez les grilles.

### 12. Dépose ou remplacement d'un brûleur de table de cuisson

Déposez la table de cuisson (voir 2).

Les brûleurs, à l'exception du brûleur de Wok droit, sont montés sur des barres supports. Pour ces brûleurs, débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz. Retirez les vis de fixation des supports, à l'avant et à l'arrière. Soulevez pour retirer les supports et les brûleurs. Les brûleurs sont fixés au support par 2 vis. Dévissez le brûleur à remplacer et montez le nouveau brûleur. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du brûleur.

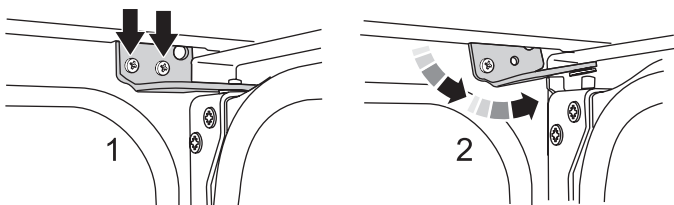
#### Brûleur de Wok droit

Débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz du brûleur. Remplacez le brûleur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du brûleur.

### 13. Dépose d'une porte de four

Ouvrez la porte du four. Desserrez les deux vis supérieures de charnière.

Soutenez la porte et retirez la vis située le plus près de l'axe de la charnière. Faites pivoter la charnière vers le haut pour l'extraire de l'axe sur la porte.



Levez la porte pour la dégager de la charnière inférieure.

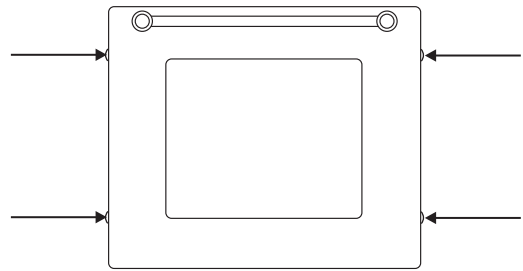
Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Lors de la remise en place de la porte, veillez à ce que la douille de charnière en nylon soit en place entre l'axe de charnière et le support de charnière en bas et en haut.

### 14. Remplacement du panneau extérieur de porte de four

Tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder aux côtés.

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



Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution.

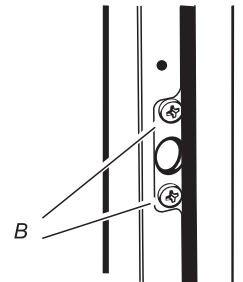
Retirez la poignée de porte du panneau en dévissant les 2 écrous de fixation. Montez la poignée de porte sur le nouveau panneau.

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

### 15. Remplacement du verrouillage de porte du four

Retirez le panneau de porte extérieur (voir 14). Retirez les vis « B » de fixation de l'ensemble du dispositif de verrouillage sur le panneau de porte extérieur. Montez le nouveau dispositif de verrouillage et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Contrôlez le fonctionnement de la porte.



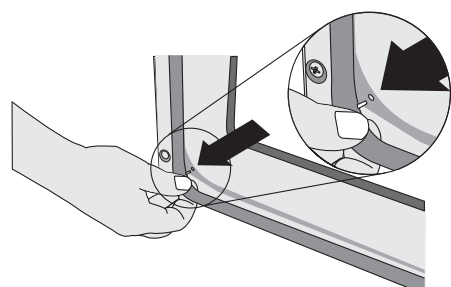
### 16. Réglage de la gâche du loquet de porte de four

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

### 17. Remplacement des joints d'étanchéité des portes de fours

#### Fours principaux

Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par des petits crochets placés sur la face arrière. Depuis le coin, tirez sur le joint en diagonale, en l'éloignant du centre de la porte, jusqu'à ce que ce crochet se défasse. Passez au crochet suivant et défaites-le, ainsi que les suivants, de la même façon. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car le joint usagé sera mis au rebut.



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

**Joints d'étanchéité de porte de four Cuisson lente**

Ce joint d'étanchéité est en deux parties : une partie supérieure en « poteau », qui peut être défaire de la même façon que les joints des fours principaux, et un joint inférieur séparé.

Vous devez déposer la porte pour pouvoir remplacer le joint inférieur. Déposez le panneau droit (voir 3). Retirez les plinthes et le couvercle vertical central (5 vis). Retirez les deux vis à tête noyée (1 de chaque côté) qui retiennent les bras articulés à l'avant de l'enceinte.

REMARQUE : Les bras sont sur ressorts. Retirez la porte avec précaution. Conservez les joints. Le joint inférieur de porte est à présent accessible et peut être défait et remplacé.

Remontez dans l'ordre inverse, en vérifiant que le joint est monté entre le bras articulé et l'avant de l'enceinte.

**18. Dépose d'un élément de grill**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

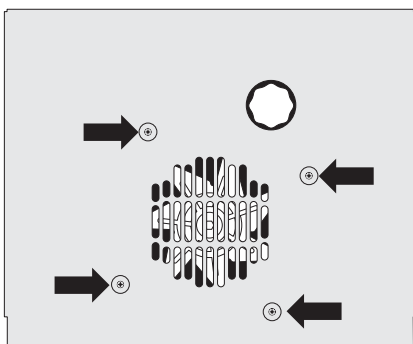
Retirez la lèchefrite de l'enceinte du grill. Dans l'enceinte du grill, retirez la protection émaillée avant de la voûte du grill, les 2 vis et les rondelles. Retirez les 2 vis et les rondelles de fixation du support avant de l'élément du grill. Retirez les vis des éléments du grill.

Retirez les éléments avec précaution; débranchez les fils des bornes des éléments, en notant leur position. Si vous ne pouvez pas débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière, dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes de l'arrière.

Placez les nouveaux éléments et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du grill.

**19. Dépose de la partie arrière interne du four principal**

Ouvrez la porte du four et retirez les 4 vis et rondelles de fixation de la partie arrière interne à l'arrière du four.



Soulevez la partie arrière interne avec précaution. Remontez dans l'ordre inverse, en veillant à bien serrer les 4 vis et rondelles.

**20. Remplacement d'un ventilateur de four principal**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière. Otez les vis de fixation du boîtier électrique sur la plaque arrière et retirez le boîtier. Débranchez les 3 bornes raccordées au

ventilateur, en notant leur emplacement. Retirez la partie arrière interne du four (voir 20 [shouldn't it be 19?]). Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les 2 rondelles en laiton, les pales et le jonc d'arrêt. Dévissez les écrous de serrage et les rondelles (3 de chaque) et soulevez pour extraire le ventilateur de la partie arrière de la cuisinière. Montez le nouveau ventilateur en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

**21. Dépose d'un protecteur thermique d'élément de four**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder au boîtier arrière. Dévissez et enlevez le boîtier. Le protecteur thermique est situé sur la plaque de mise à la terre, à côté des raccords d'éléments du four. Débranchez le câblage du protecteur thermique. Retirez les fixations du protecteur sur la plaque de mise à la terre et retirez le protecteur. Insérez le protecteur de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

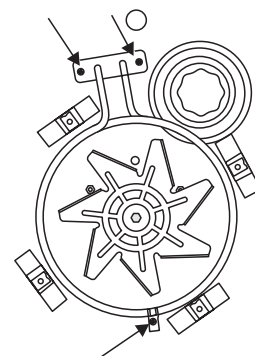
**22. Retrait d'un élément de ventilateur de four principal**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez la partie arrière interne du four (voir 19).

Retirez 2 vis situées en haut de l'élément et 1 vis en bas de l'élément à l'intérieur du four.

Retirez l'élément avec précaution, débranchez les fils des bornes de l'élément, en notant leur position.



Si vous ne pouvez pas débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière, dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes de l'arrière.

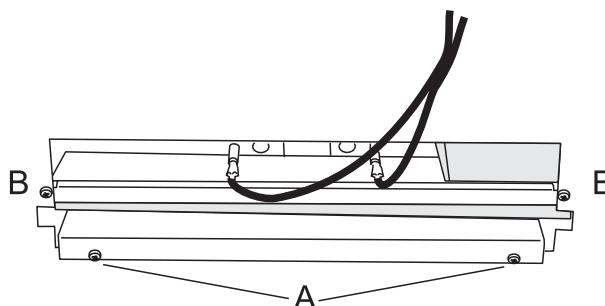
Insérez le nouvel élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

**23. Dépose des éléments inférieurs et supérieurs du four principal gauche**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

**Élément inférieur**

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et enlevez le boîtier.



## Français

Retirez les 2 vis « A » de façon à permettre à la plaque de descendre. Retirez les 2 vis « B », abaissez la plaque supérieure et sortez-la par la fente à l'arrière de la cuisinière.

Défaites les branchements de borne, en notant leurs positions.

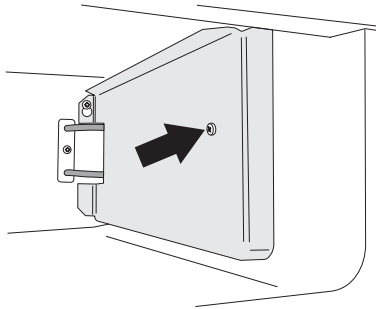
Retirez les fixations d'élément et retirez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

### Elément supérieur

Ouvrez la porte du four gauche et retirez les fixations de l'écran thermique. Retirez les fixations du support d'élément supérieur et retirez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

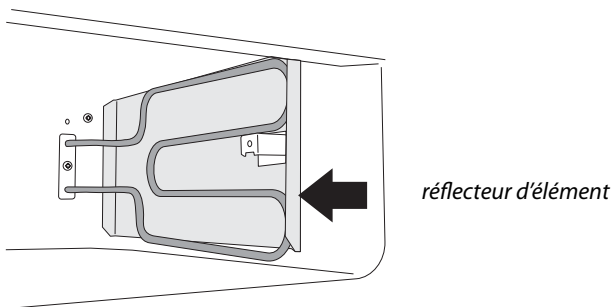
### 24. Dépose d'un élément du four Cuisson lente

Déposez la vis de fixation du couvercle d'élément et soulevez le couvercle pour le sortir de la vis de support arrière.



Retirez la vis maintenant l'élément à l'arrière du four. Retirez l'élément avec précaution, débranchez les fils des bornes de l'élément, en notant leur position. Si vous ne pouvez pas débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière, dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes de l'arrière.

Posez le nouvel élément, en veillant à placer le réflecteur d'élément entre l'élément et la paroi latérale du four et remontez en procédant dans l'ordre inverse.



Contrôlez le fonctionnement du four.

### 25. Remplacement de la table vitrocéramique

Déposez la table de cuisson, voir 2. Montez la nouvelle table vitrocéramique.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement de la table vitrocéramique.

### 26. Remplacement d'un élément de table de cuisson

Déposez la table de cuisson, voir 2. Les éléments sont à présent accessibles.

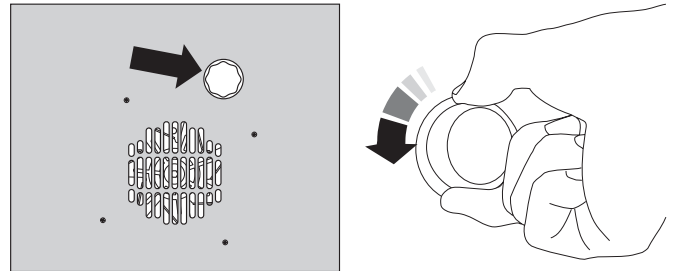
Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement de la table vitrocéramique.

### 27. Remplacement de l'ampoule d'éclairage de four

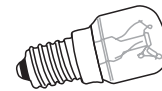
Mettez l'appareil hors tension.

Assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Il peut être très difficile à dévisser.



Dévissez l'ampoule avec précaution, pour ne pas risquer de vous blesser.



Montez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300°C.

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

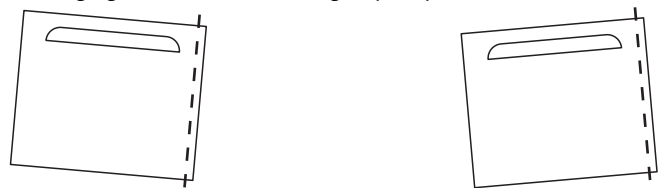
### 28 Réglage de l'angle de la porte du four

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

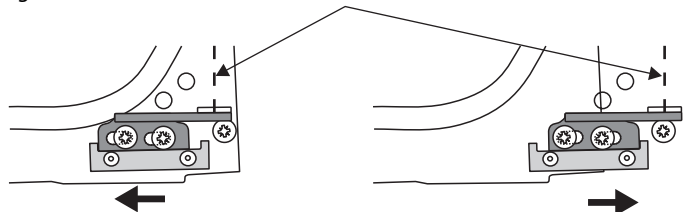
Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour régler la position de la charnière.

Resserrez les vis de la charnière.

*Effet du réglage 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*

## Fiche technique

### Cette cuisinière est de catégorie II2H3+

Elle est fournie prérégulée pour une utilisation avec du gaz naturel de type H. Un kit de modification permettant l'utilisation de gaz de pétrole liquéfié est fourni avec la cuisinière.

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

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

Pays de destination : F

Gaz		Electricité
Gaz naturel	20 mbars	220 – 240 V 50 Hz
Butane	29 mbars	
Propane	37 mbars	

(Reportez-vous au badge technique de l'appareil pour les pressions d'essais)

Dimensions	Hauteur hors tout	minimum 896 mm	maximum 925 mm
	Largeur hors tout	1 100 mm Voir « Positionnement de la cuisinière »	
	Profondeur hors tout	648 mm	
	Espace prévu pour fixation	Voir « Positionnement de la cuisinière »	
	Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Raccordements	Gaz :	Electricité
	Rp 1/2 au niveau du côté arrière droit	220 – 240 V 50 Hz

Puissances	Table de cuisson	Gaz naturel		Gaz de pétrole liquéfié	
		Injecteur		Injecteur	
		Brûleur de Wok droit	3,65 kW	interne 80 externe 129	3,5 kW (255 g/h)
Grands brûleurs	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87	
Brûleurs moyens	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68	
Petit brûleur	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51	

Les valeurs correspondant aux brûleurs à gaz sont basées sur la valeur calorifique brute.

Table vitrocéramique	
Elément avant	1,1 kW
Elément arrière	1,1 kW

Fours	Multifonctions	Convection
<b>Catégorie d'efficacité énergétique</b> Sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	B	A
<b>Consommation d'énergie basée sur une charge standard</b>	0,90 kWh	0,85 kWh
<b>Volume utilisable (litres)</b>	62	67
<b>Taille</b>	Moyenne	Grande
<b>Temps de cuisson – charge standard</b>	41 minutes	38 minutes
<b>Surface de cuisson</b>	1400 cm <sup>2</sup>	1400 cm <sup>2</sup>

<b>Gril</b>	2,3 kW
<b>Four Cuisson lente</b>	1 kW

Charge électrique totale maximale à 230 V 11.7 kW (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)

## Nederlands

Kookplaatbranders	31
De wokstellage	31
De keramische kookplaat / bakplaat	32
De grill	34
De hoofdovens	35
De klok	36
Koken met behulp van de timer	37
Functies multifunctionele ovens	38
De ovenrekken	39
Het Handyrack	40
De sudderoven	40
Het fornuis schoonmaken	41
Problemen oplossen	44
Algemene veiligheidsvoorschriften	46
Onderhoud en reserveonderdelen	47
Installatie	48
Onderhoud	52
Technische Gegevens	57
Schakelschema	58

## Veiligheid voor alles

### Waarschuwing

**Toegankelijke delen worden bij gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt om te voorkomen dat ze zich verbranden**

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

Zet geen zware voorwerpen op de keramische kookplaat. Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp kan het oppervlak barsten.

**Zodra u een barst in het oppervlak opmerkt, moet u de stroom naar het fornuis afsluiten en het fornuis laten repareren.**

Zorg dat er geen water in het apparaat kan sijpelen.

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

We raden u aan de 'Algemene veiligheidsvoorschriften' te lezen (vooral als u nooit eerder een Dual Fuel (twee soorten brandstof) fornuis gebruikt heeft) waarin u richtlijnen vindt voor het veilige gebruik van zo'n fornuis.

### Gas en elektriciteit aan

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

### Vreemde geuren

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

**Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u al het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben. Zet de ovens op 230 °C en houd deze een uur aan om eventuele productiegeuren te verdrijven.**

**Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.**

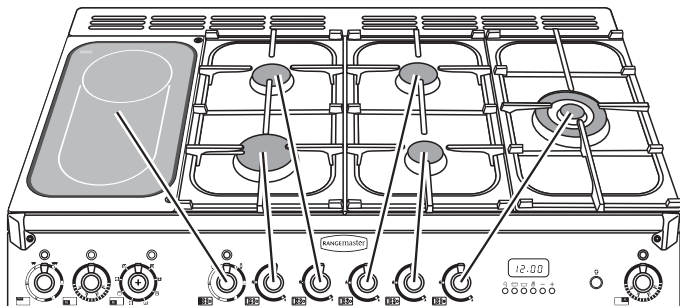
**Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten. We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.**

### Installatie

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

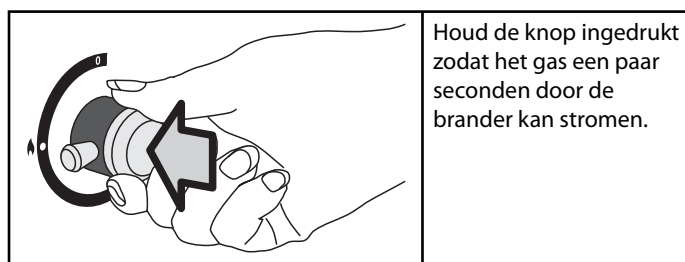
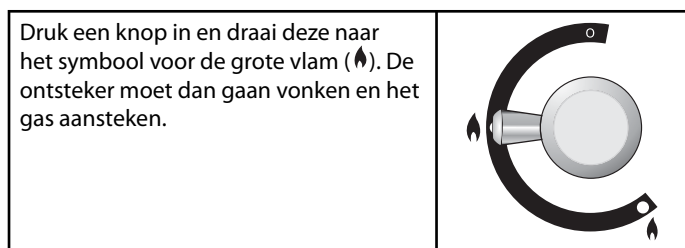
Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

## Kookplaatbranders



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

Er is ook een vonkontstekingsysteem dat werkt als de knop wordt ingedrukt.

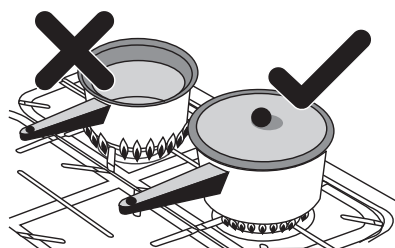


Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

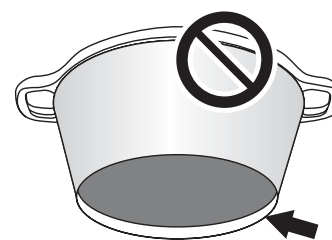
Als de bedieningsknop ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke brander. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of eromheen schoon te maken terwijl er een andere brander brandt. Dit zou een elektrische schok kunnen veroorzaken.



Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

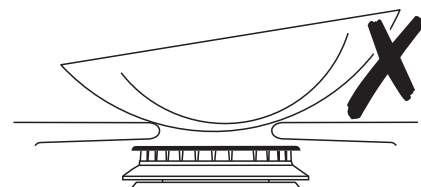


Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand



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

Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei.



De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm.

De maximumdiameter voor pannen is 250 mm.

De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken. Voor het verwarmen van kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

U kunt de branderonderdelen verwijderen om schoon te maken; raadpleeg 'Het fornuis schoonmaken' in de instructies.

U dient het emailoppervlak van de bovenkant van het fornuis rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk schoon te maken nadat er gemorst is. Probeer het te verwijderen terwijl het email nog warm is.

### Opmerking:

Het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

## De wokstellage

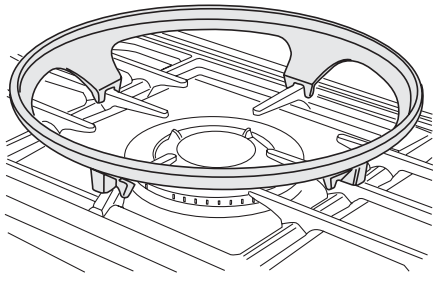
De wokstellage past op het rechter pannenrooster van de wokbrander en is gemaakt voor een Typhoon™ professionele wok van 35 cm (onderdeelcode 138405). Deze is verkrijgbaar bij de grotere winkelier.

Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenrooster staat. Als de wok te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen.

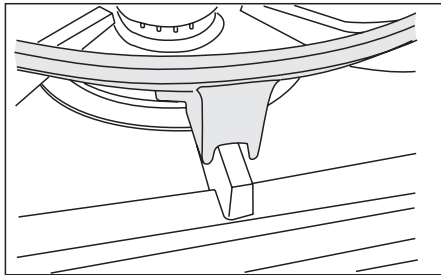


De stellage moet alleen op de drierings wokbrander gebruikt worden.

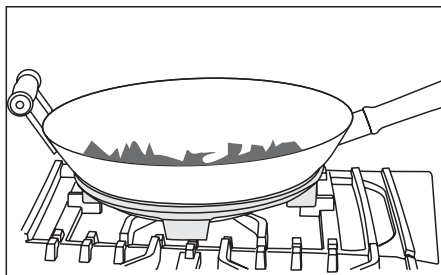
## Nederlands



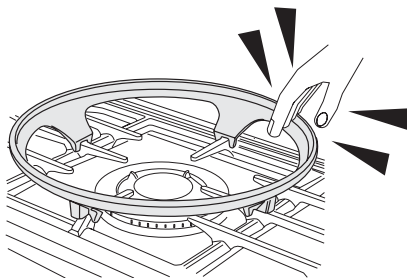
Let er bij het plaatsen van de stellage op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannerooster.



Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt.



De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.



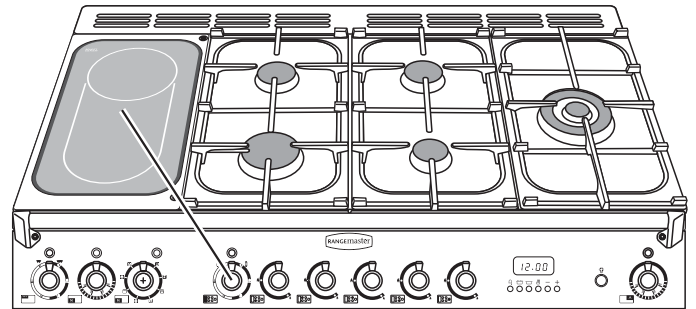
## Onderhoud en reiniging

### Essentiële informatie

Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.

Aanbevolen reinigingsmaterialen zijn een sopje met heet water, een vochtig zeepsponsje, een crèmig reinigingsmiddel of een nylon sponsje.

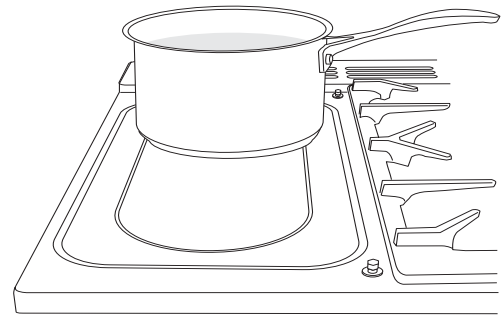
## De keramische kookplaat / bakplaat



De kookplaat aan de linkerkant heeft een tweeledige functie. Deze kan gebruikt worden als een keramische kookplaat om een pan op de gebruikelijke manier op te warmen of om de bijgeleverde bakplaat op te verhitten.

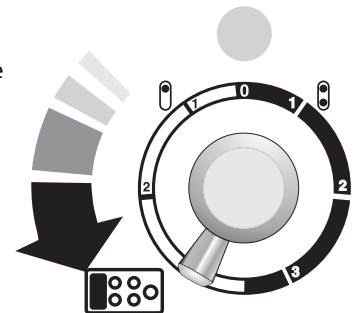
### Het keramische deel voor een pan gebruiken

Het achterste deel, aangegeven met een ring, is voor het koken met een pan.



Er zijn twee elementen waarmee het hele gebied of alleen de achterste helft verhit kan worden.

Om alleen de achterste ring te gebruiken, draait u de knop linksom.



Het neon waarschuwingslampje boven de bedieningsknop gaat aan als er aan een bedieningsknop gedraaid wordt. Het blijft aan tijdens het afkoelen van het oppervlak.

U kunt ook een grote vispan over beide verwarmingszones plaatsen. Als u de knop rechtsom draait, verwarmt u het hele gebied.

Wees altijd voorzichtig met het aanraken van het oppervlak, zelfs als het afgezet is. Het kan heter zijn dan u denkt.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een keramische kookplaat.

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

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

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



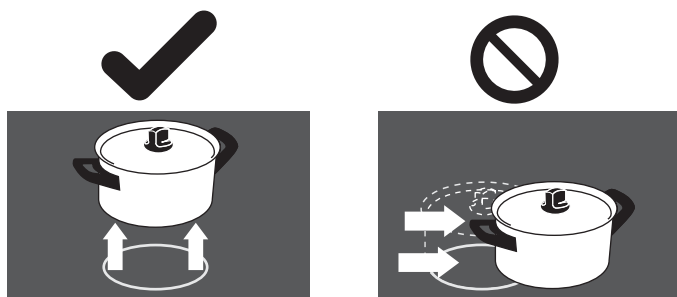
Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

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

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

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

Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met een pan schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken.



Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u de pan verwijderd.

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

Zorg dat er geen water in het apparaat kan sijpelen.

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

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

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

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

**Snij** nooit rechtstreeks op het kookoppervlak.

**Leg** voedsel nooit rechtstreeks op het kookoppervlak, d.w.z. zonder pan of kookgerei

**Gebruik** de kookplaat niet als werkoppervlak

**Sleep** of schuif kookgerei niet over het oppervlak van de kookplaat.

**Plaats** nooit iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van het fornuis (zoals asbestplaatjes, aluminiumfolie of een wokstand).

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

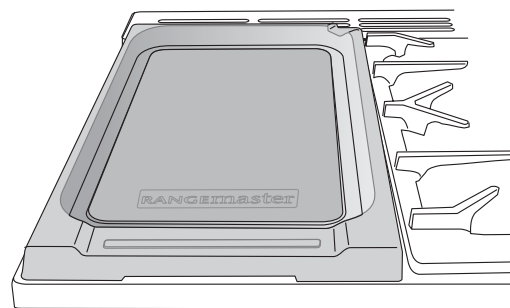
**Plaats** nooit vershoud- of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.

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

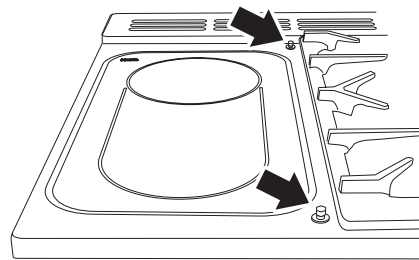
**Gebruik** geen pannen die groter zijn dan het glas en plaats keukengerei nooit gedeeltelijk op een verhittingsgebied. Plaats het keukengerei altijd in het midden.

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

## De bakplaat gebruiken



De bakplaat is zo gemaakt dat deze stevig op de locatiepennetjes boven het keramische verhittingsgebied past.



Gebruik de bakplaat niet voor de gasbranders. De plaat kan er niet stevig op staan en u beschadigt wellicht de antiaanbaklaag.

<p>Er zijn twee elementen waarmee het hele gebied of alleen de achterste helft verhit kan worden.</p> <p>Als u de knop rechtson draait, verwarmt u het hele gebied.</p>	
---	--

	<p>Als u de knop linksom draait, verwarmt u alleen de achterste ring.</p>
--	---

## Nederlands

Het neon waarschuwingslampje boven de bedieningsknop gaat aan als er aan een bedieningsknop gedraaid wordt. Het blijft aan tijdens het afkoelen van het oppervlak.

De bakplaat past op twee locatienetjes. Controleer of hij stevig geplaatst is.

U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht, kan de plaat beschadigen.

Draai de bedieningsknop naar een lager getal om de bakplaattemperatuur te verlagen.

Gebruik de volgende temperatuurinstellingen als richtlijn voor bakken met de bakplaat.

<b>Hoog / gemiddeld:</b>	Crêpes, spek, karbonades, biefstuk, hamburgers.
<b>Gemiddeld / laag:</b>	aardappelkoekjes, eieren, viskoekjes.

Door ervaring zult u snel vertrouwd raken met de correcte instelling voor het koken.

De bakplaat wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

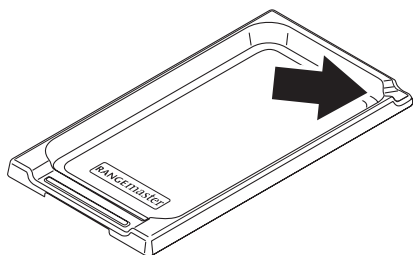
### Gebruik alleen droge ovenhandschoenen

Houdt u een vochtige of natte handschoen tegen een heet oppervlak, dan kunt u zich branden aan de stoom. Raak de verhittingselementen niet aan met de ovenhandschoenen.

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

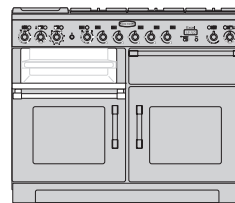
Bedien het fornuis niet met natte handen.

Er zit een gat in de rechterachterhoek van de bakplaat waar u na het bakken het overtollig vet door kan laten afvloeien. Wees voorzichtig; het kan erg heet zijn.



Reinig de bakplaat na gebruik met een sopje en een zachte doek maar laat de bakplaat eerst afkoelen voordat u deze reinigt.

## De grill



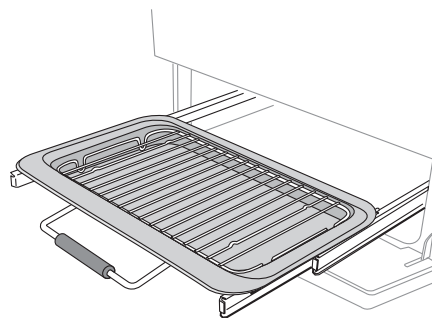
### Voorzichtig: Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 30 minuten te laten 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. We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.

### De grill gebruiken

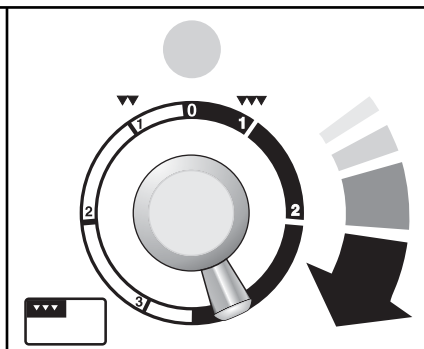
Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel.



Nadat u het eten op het grillrooster hebt geplaatst, schuift u het grilldraagstel de grillkamer in. Zorg dat u het helemaal naar binnen schuift.

De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant.

Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen.



Draai hem half naar links om de rechterkant te verwarmen.

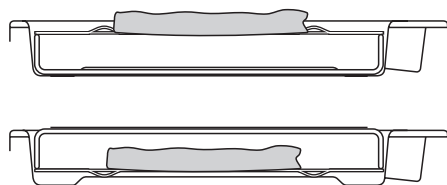
Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

Voor de beste resultaten dient u de grillpan 2 minuten voor te verwarmen. Nadat u het eten op het grillpanrooster hebt geplaatst, schuift u het grilldraagstel naar binnen. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien.

Zorg dat het grilldraagstel helemaal naar binnen is geschoven.

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

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand.



U mag de grill alleen kortstondig aanlaten als de grillpan eronder staat.

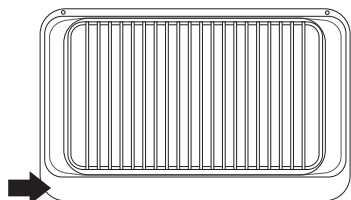
Voor de beste resultaten, vooral met toast, dient u de grill twee minuten voor te verwarmen met de grillpan in de bakstand.

The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand.

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

Zit de brede rand aan de voorkant als u de grillpan naar voren trekt? Het is belangrijk dat het brede deel aan de voorkant zit.

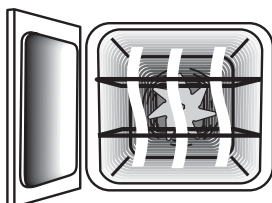


## De hoofdovens

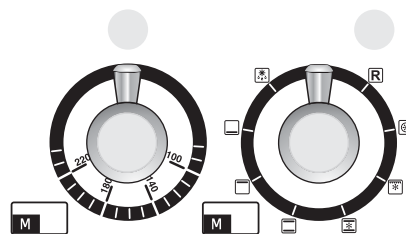
**Het fornuis wordt heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig dat u de verhogingselementen in de ovens niet aanraakt.**

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 230 °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. We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.

### De linker oven



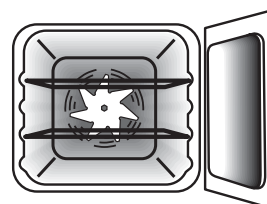
De linker oven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhogingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in 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.

	<p>Draai de functieselectieknop richting bakfunctie.</p>
	<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>

### De rechter oven

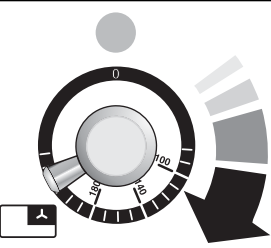
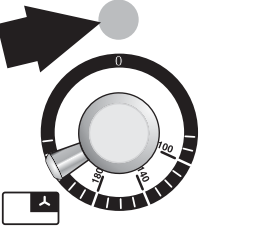


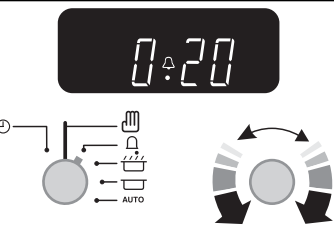
De ventilator in de rechter oven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

	<p>De bediening voor de rechtse grote oven zit op de rechterkant van het bedieningspaneel.</p>
--	--

## Nederlands

	<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>

<p>Gebruik de regelknop om de tijd volgens de onderstaande afbeelding in te stellen.</p>	
--	---

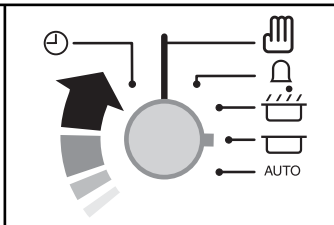
Draai de knop terug naar de handmatige stand (☞) om de tijd in de gaten te houden of laat hem op de minutenteller, stand (⏰), staan om de tijd af te tellen.

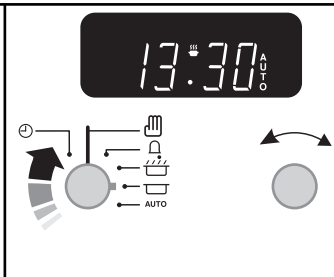
### De pieper annuleren als hij afgaat

Draai de regelknop naar links.

### Automatisch stoppen

Gebruik hem als u de oven handmatig aangezet hebt.

<p>Draai de timerknop naar de stand (☞). Gebruik de regelknop om de tijd volgens de onderstaande afbeelding in te stellen.</p>	
--	---

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

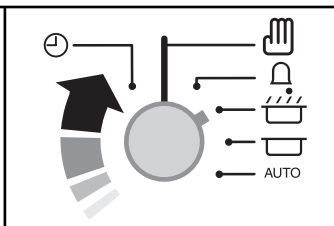
### De oven automatisch in- en uitschakelen

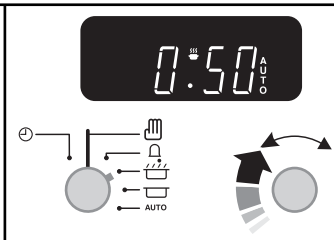
Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

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

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

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

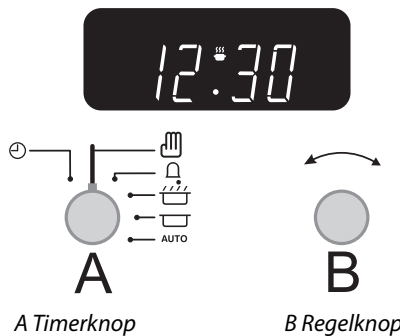
<p>Draai de timerknop naar stand (☞).</p>	
---	---

<p>Gebruik de regelknop om de 'kookperiode' in te stellen volgens de onderstaande afbeelding.</p>	
---	---

## De klok

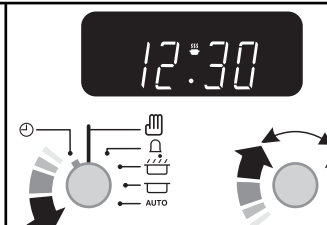
U kunt de timer gebruiken om de linker multifunctionele oven aan en uit te zetten. Deze oven werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

### De tijd instellen:

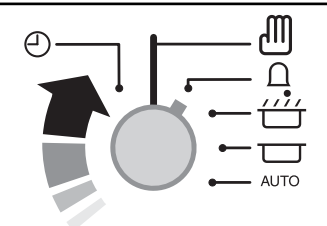


De eerste keer dat de klok aangaat, knippert ( 0.00 ) en ( ) afwisselend op het scherm.

<p>Om de tijd in te stellen dient u de timerknop in te drukken in naar de afbeelding van een klok (⌚) te draaien.</p>	
---	---

<p>Draai ondertussen de regelknop naar links of rechts tot de klok de juiste tijd weergeeft. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Laat de timerknop los en hij springt terug naar de verticale, handmatige ovenstand.</p>	
---	---

### De tijd instellen voor een bepaald gerecht (minutenteller)

<p>Draai de timerknop rechtsonder naar instelling (⏰), de minutenteller - u hoort een klikgeluid.</p>	
---	---

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

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

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

**Afzetten van de sleutelvergrendeling**

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

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

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

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

**Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.**

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

Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien. De ovens kunnen nu weer gewoon gebruikt worden.

**Speciale kenmerken klok**

**Sleutelvergrendeling**

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

**Activeren van de sleutelvergrendeling**

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

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

Houd de timerknop ingedrukt op het kloksymbool (⌚) en draai de instelknop rechtsom tot het sleutelsymbool (🔑) en 'Of' op het display te zien zijn. Laat de knoppen los.

**Koken met behulp van de timer**

De timer kan alleen gebruikt worden voor de linker multifunctionele oven.

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

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

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

*Zet geen warme gerechten in de oven. Gebruik geen oven die al warm is. Niet gebruiken als de oven eraast warm is.*

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

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

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

## Nederlands

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

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

*Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdiend.*

### Beide ovens

**Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 230°C voor te verwarmen om eventuele productiegerechten 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. We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.**

Om het email aan de binnenkant niet te beschadigen, moet u de braadslee of bakplaat niet op de bodem van de oven plaatsen en geen aluminiumfolie op de bodem van de oven leggen. Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

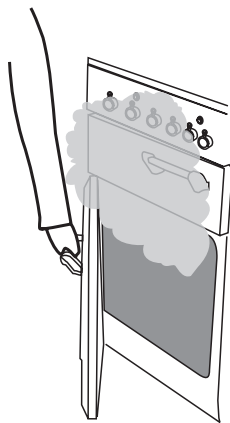
*Bakplaten, braadsleeën en dergelijke moeten midden op de ovenrekken geplaatst worden. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.*

De aanbevolen maximumafmetingen voor bakplaten is 340 mm bij 340 mm, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

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

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

- Laat altijd een beetje ruimte tussen de gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie voorzien om spetters te vermijden.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.



## Functies multifunctionele ovens

De 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.



### Snelle reactie

Met de snelle-reactiestand kunt u de oven sneller voorverwarmen dan normaal. Het element van de heteluchtoven wordt gebruikt, met extra hitte van een van de elementen boven in de oven. De Rangemaster heteluchtovens worden snel opgewarmd; maar met het snelle-reactiekenmerk gaat het nog sneller zodat u sneller kunt gaan bakken.

U gebruikt het snelle-reactiekenmerk door de functiebedieningsknop naar R te draaien en de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje naast het R-symbool op het bedieningspaneel gaat branden. Als de temperatuur bereikt is, gaat het lampje uit, net als het element boven in de oven. Het ventilatorelement en de ovenventilator blijven dan de door u gekozen oventemperatuur handhaven.

Wilt u het gerecht in de koude oven zetten voordat u gaat bakken met de snelle-reactiefunctie, zorg dan dat cakes, enz. niet te hoog in de oven geplaatst worden.

Zoals bij al het bakken geldt, en vooral voor gevogelte, vlees en kant-en-klaarmaaltijden, u moet er altijd voor zorgen dat het gerecht gloeiend heet is voordat u het opdiend.



### 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, taarten 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.

Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het bakt.



### 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.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.



## Hoteluchtgrillen in de oven

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovinelement 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 bakken moet u voorverwarmen bij deze functie.



## Hoteluchtoven

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 hotelucht 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 boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'hoteluchtoven'. 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 bovinelement.



## Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo wordt 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.

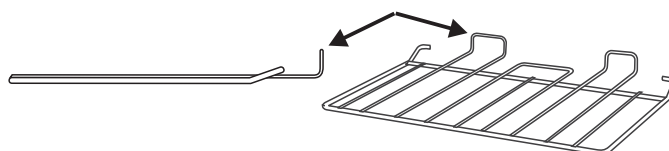
De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

## De rechter oven

De ventilator in de rechter oven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

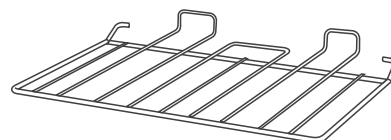
De aanbevolen baktemperatuur voor een hoteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

## De ovenrekken

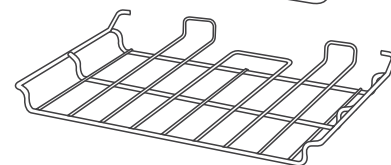


*De rekbescherming moet altijd opstaand aan de achterkant zitten*  
Behalve platte rekken hebben sommige modellen ook een rek met verlaagd niveau. Dit type rek geeft meer mogelijkheden voor indeling van de oven.

Plat rek

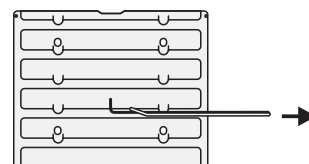


Laag rek.

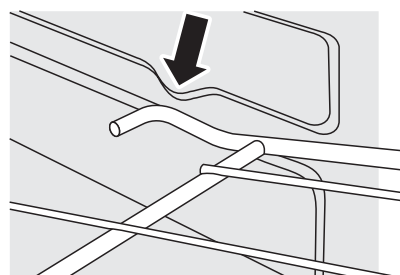
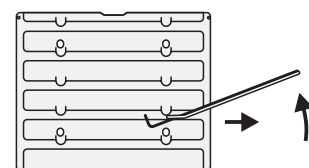


De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

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



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

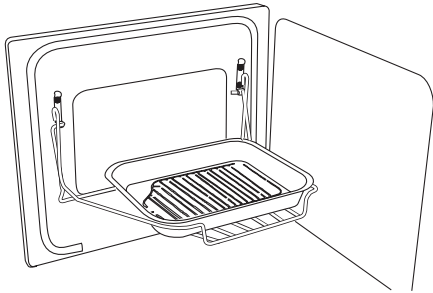


Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

## Nederlands

### Het Handyrack

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

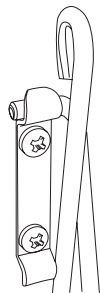
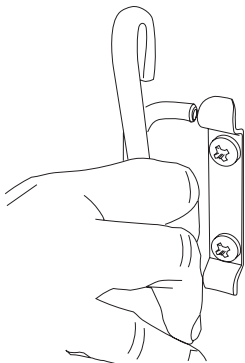


Het 'Handyrack' past uitsluitend op de deur van de linker oven. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt. Hij kan op twee verschillende hoogtes geplaatst worden. Een van de ovenrekken moet worden verwijderd en het andere moet op de juiste hoogte worden gezet.

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

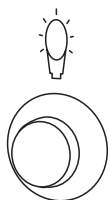
Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u de tweede rekstand van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

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



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

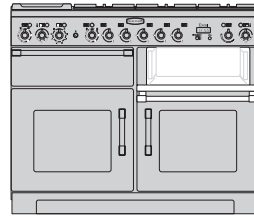
### Ovenlicht



Druk op de knop om de ovenlichten aan te doen.

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

### De sudderoven

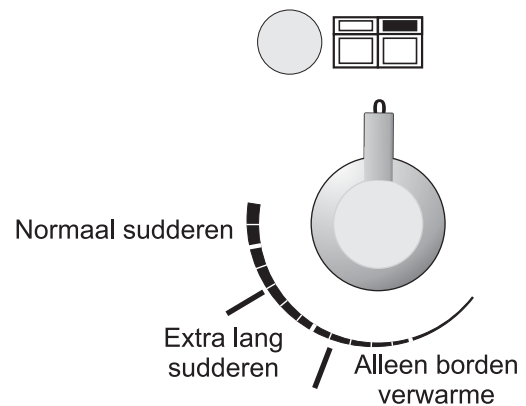


De sudderoven van uw Excel fornuis is bestemd voor het bereiden van suddergerechten, zoals stoofschotels en grote stukken vlees.

#### Standen van de sudderoven

De temperatuurknop met schaalverdeling op het bedieningspaneel stelt u in staat om gerechten ofwel een aantal uren te laten sudderen ofwel de gehele dag, terwijl u hiervoor niet thuis hoeft te blijven.

Wanneer u een lange kooktijd wilt instellen kiest u het koudste gedeelte op de schaalverdeling, en wanneer u een kortere kooktijd wilt instellen kiest u het heetste gedeelte.



Uw sudderoven is zowel geschikt voor het bereiden van een complete maaltijd, bijvoorbeeld een stoofschotel, rijstpudding en aardappelen in de schil, als voor het opwarmen van gerechten (gebruik hiervoor alleen hittebestendige schalen).

#### Punten om te onthouden wanneer u suddergerechten bereidt:

- Voordat u begint te koken dient u de oven gedurende 20-30 minuten voor te verwarmen.
- Zorg ervoor dat de schalen de verhittingselementen aan beide zijden van de oven niet raken.
- Breng stoofschotels, soep, e.d. aan de kook op de kookplaat. Doe ze pas daarna in een geschikte ovenschaal om ze te laten sudderen.
- Zorg ervoor dat stoofschotels voldoende vochtig zijn, vooral wanneer u ze gedurende een langere periode laat koken.
- Dek het gerecht in de ovenschaal tijdens het koken af met een deksel of met aluminiumfolie, om het vocht vast te houden.
- Zorg ervoor dat alle schalen in de oven passen voordat u het gerecht maakt.
- Verpak gewassen en ingeprikte aardappelen in de schil in aluminiumfolie voordat u ze kookt.
- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte een veilige temperatuur van minimaal 90° C bereiken.
- Ontdooi bevroren voedsel altijd eerst helemaal voordat u gaat bakken.



Uw sudderoven is ook geschikt voor het opwarmen van borden en opdienschalen (gebruik hiervoor alleen hittebestendige schalen).

U kunt een vruchtencake bakken in de sudderoven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld als uw andere ovens in gebruik zijn). Als u de heteluchtoven onder de sudderoven tegelijkertijd gebruikt, dient u op een iets langere kooktijd te rekenen.

U kunt ook brood, wit schuimgebak bakken in de sudderoven.

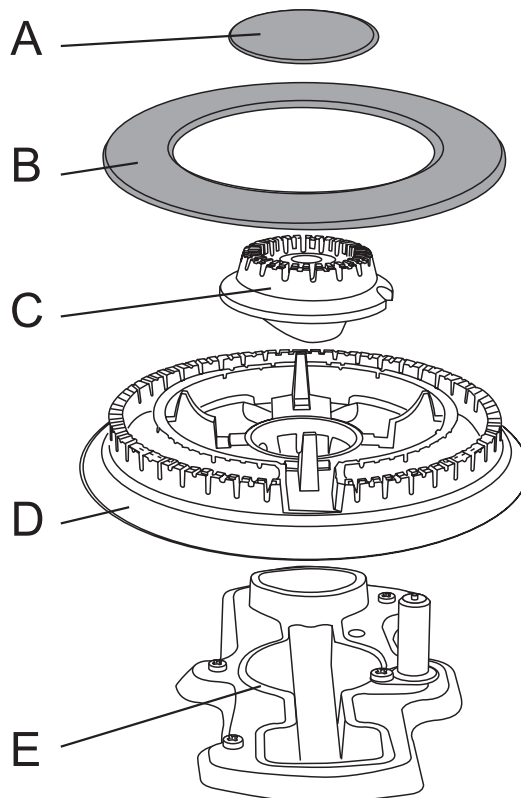
De kooktijd voor gerechten in de sudderoven hangt af van de temperatuur, de hoeveelheid en het soort gerecht dat u klaarmaakt. Als richtlijn voor stoofschotels wordt een kooktijd van minimaal 3 uur aanbevolen.

Houd de gerechten goed in de gaten totdat u vertrouwd bent met de oven.

Let bij het monteren van de branderkop op dat de lijnen van de inkeping in lijn zijn met de elektrode of opening in de basis. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap centraal op de branderkop is aangebracht.

### De wokbrander

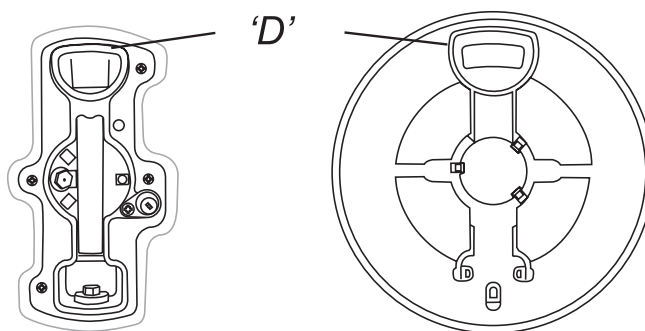
De wokbrander is wat ingewikkelder maar ook hij kan gedemonteerd worden voor reiniging.



#### Wokbrander

- A binnenbranderkap,
- B buitenbranderkap
- C binnenbranderkop
- D buitenbranderkop
- E wokbranderbasis

Bij het monteren van de wokbrander moet u de grote basisring omkeren en het D-vormige gebied zoeken.



Draai de kop tot de D overeenkomt met die van de branderbasis. Draai de kop om en plaats deze op de branderbasis.

## Het fornuis schoonmaken

### Essentiële informatie

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

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

**Aanbevolen reinigingsmaterialen worden getoond in de 'Reinigingstabel' aan het einde van dit deel.**

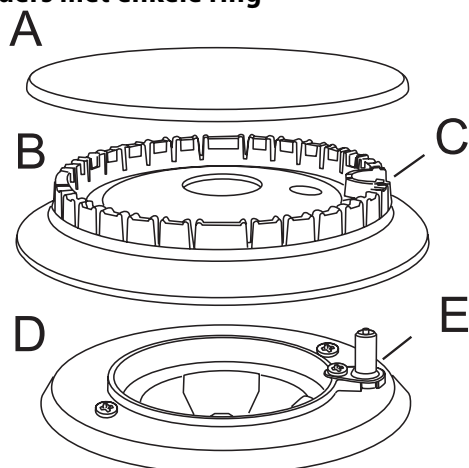
Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

## Kookplaatbranders

Sommige modellen zijn voorzien van een aparte sierring die op de branderkop past.

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

### De branders met enkele ring



A kap, B kop, C inkeping, D elektrode, E basis

## Nederlands

### Reinigingstabel

#### Kookplaat

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Pannensteunen, wokstellige (alleen bij sommige modellen)	Gietijzer met emailaag	Cif Cream Cleaner (Faberge Lever) en een nylon schuurspons. Vaatwasmachine.
Branderkappen	Email	Crèmig reinigingsmiddel, nylon schuurspons. Vaatwasmachine
Brandersieringen (alleen sommige modellen) en branderkop	Aluminium	Cif of ander crèmig reinigingsmiddel met een zachte doek. Niet te veel kracht gebruiken.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Antiaanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.

#### Keramische kookplaat

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Keramische kookplaat	Glas.	Verwijder opgedroogde, aangekoekte etensresten van het glas met een schrapertje voor keramische kookplaten. Reinig met een crèmig reinigingsmiddel dat geschikt is voor keramische kookplaten en poets na met een zachte doek. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten op het gedeelte rond de kookplaat. Gebruik voor de omliggende delen alleen een heet sopje en een zachte doek.

#### Buitenkant van fornuis

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Deur, deurpost en buitenkant van opberglade.	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	'Swiss Cleaner' van Kuhn Rikon
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Knoppen/handvatten	Kunststof/chroom	Warm zeepwater, zachte doek.
Glas ovendeur/glazen klep	Gehard glas	Warm zeepwater, indien nodig crèmig reinigingsmiddel

#### Ovens

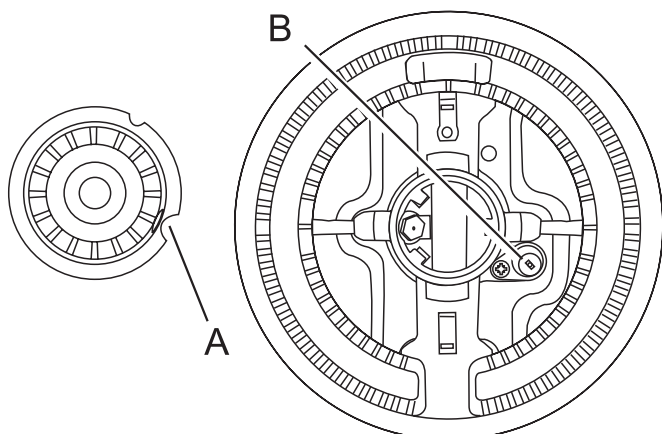
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Zijkanten, onder- en bovenkant van oven - NIET DE COOK & CLEAN OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: CORROSIEVE/CAUSTISCHE OVENREINIGINGSMIDDELEN – VOLG DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel. (Zie 'De ovens' in 'Het fornuis schoonmaken')
Ovenrekken, Handyrack, grillonderzetter.	Chroom	Een voor chroom geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grillpan/braadslee	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Voor emailoppervlakken gebruikt u een reinigingsmiddel dat goedgekeurd is voor gebruik op email.

Regelmatig reinigen wordt aanbevolen. Het reinigen is eenvoudiger als u het gemorste direct afveegt.

Om uw oven schoon te houden bedekt u het vlees tijdens het bakken met folie of een braadzak. Bestrijk groente met wat vet voordat u deze bij het vlees plaatst.

Om de kleine binnenbrander te monteren, zoekt u de grotere elektrode-inkeping in de branderrand. Breng deze in lijn met de grote ontstekings elektrode en plaats de binnenbrander op de grote basisring.



A elektrode-inkeping B ontstekings elektrode  
Monteer nu de twee branderdoppen en let op dat zij goed zijn geplaatst.

### Keramische kookplaat

De kookplaat kan eenvoudig gereinigd worden met een aanbevolen reinigingsmiddel.

VOORZICHTIG: Gebruik geen schuurmiddelen of -sponsjes, ovenreinigers of -sponsjes, of vlekkenverwijderaars op het oppervlak.

### Dagelijks onderhoud

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

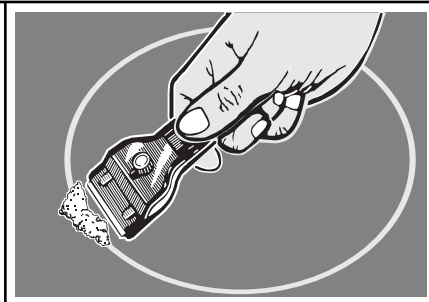
### Reiniging van gemorst eten

Als u morst of als er tijdens het koken iets overkookt, zet de eenheid dan af en veeg het gedeelte rond het hete gebied af met 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'). Als u per ongeluk iets laat smelten op het kookoppervlak of als u voedsel morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, enz.) VERWIJDER het gemorste dan ONMIDDELLIJK met een schrapertje terwijl de kookplaat nog heet is. BELANGRIJK: Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden. Schraap het meeste van het gemorste of gesmolten materiaal van het kookgebied en duw het naar een kouder gebied. Laat het keramische oppervlak afkoelen voordat u het verder schoonmaakt. Nadat het kookoppervlak is afgekoeld en de lichtjes van de warmte-indicator zijn uitgegaan kunt u de procedure van het dagelijks onderhoud volgen.

### Reiniging van aangebrand gemorst eten

Zorg ervoor dat de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtollig aangebrande resten met een schrapertje.

Houd het schrapertje in een hoek van ongeveer 30° op het oppervlak en schraap het aangebrande eten eraf zoals u verf van een raam zou schrapen.



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

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

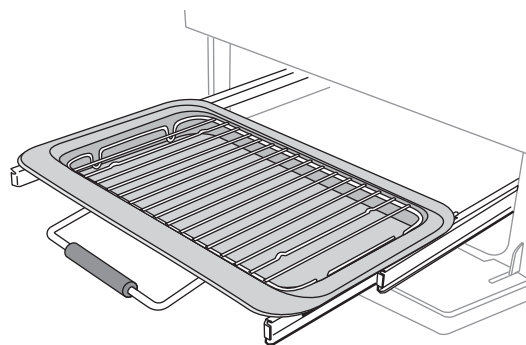
### Het verwijderen van metalen slijtplekken

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

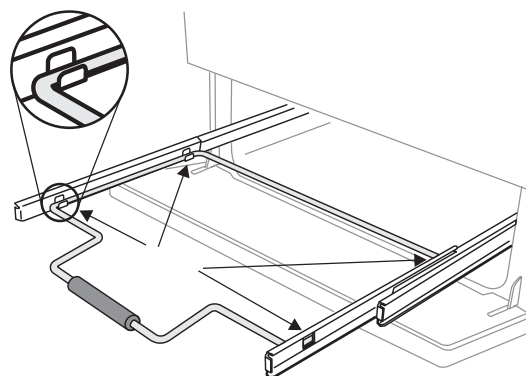
### Grill

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

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

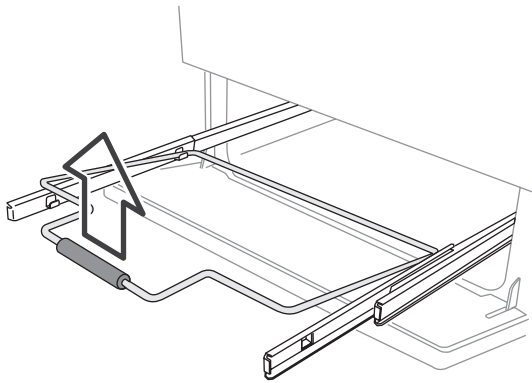


Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant.



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

## Nederlands

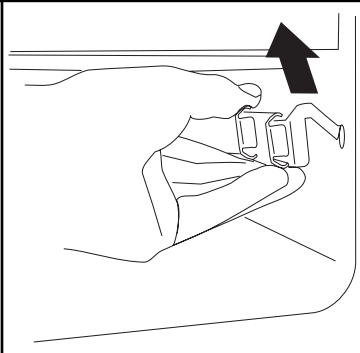


Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill.

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.



**Plaats 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 weer door de zijrails naar voren te trekken en de steun weer op elke kant erop te laten rusten waarna u de steun in de zijrails drukt. Zet de grillpan terug.

## Bedieningspaneel en deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers zoals Cif, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. 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.

## De hoofdovens

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

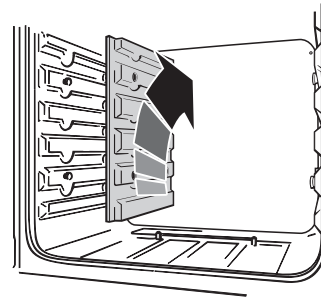
Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt. Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

## De bekledingspanelen van de hoofdovens verwijderen

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

De zijpanelen van beide ovens kunnen verwijderd worden.

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



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

## Problemen oplossen

### Er komt stoom uit de oven

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

### De ovenventilator maakt geluid

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

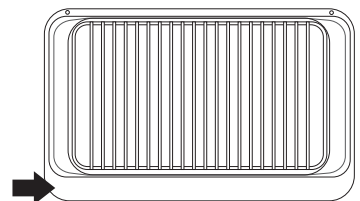
### Welke reinigingsmaterialen worden aanbevolen voor het fornuis?

Zie het onderdeel 'Reiniging' voor aanbevolen reinigingsmaterialen. Sommige reinigingsmiddelen bevatten chemicaliën die de oppervlakken van uw fornuis kunnen beschadigen.

### De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis bijgeleverde pan en treeft? Zet u de pan neer op de inschuifrichels, en niet op de onderkant van de grillruimte? Is de grillpan helemaal naar binnen tot aan de aanslag geduwd?

Zit de brede rand aan de voorkant als u de grillpan naar voren trekt? Het is belangrijk dat het brede deel aan de voorkant zit.



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

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

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

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

## Aardlekschakelaars met stroomsturing

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

## Stroomstoring

In het geval van een stroomstoring kunt u de kookplaat met een lucifer aansteken.

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

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van uw vorige oven. 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 linker multifunctionele oven gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

Hebt u een kookfunctie ingesteld?

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

## De linker multifunctionele oven gaat niet aan bij het automatisch koken

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

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

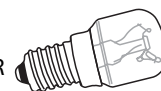
Hebt u een kookfunctie ingesteld?

## 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.

## Het ovenlicht werkt niet

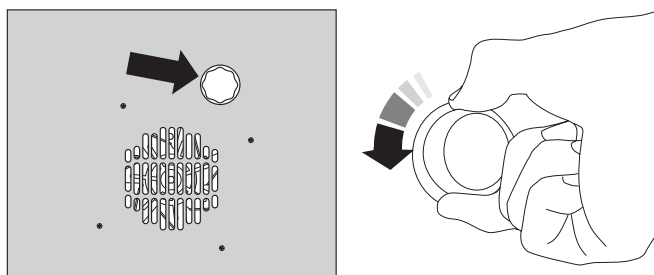
Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300 °C.



Sluit de stroom af.

Controleer of de oven koel is. Open de oven deur en verwijder de ovenrekken.

Draai de lampafscherming tegen de klok in om deze eraf te draaien. Deze kan stijf vastzitten.



Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers voor het geval de lamp uit elkaar barst.

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

## De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

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

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

Is de sierring van de brander goed aangebracht?

Zijn de branderkappen goed aangebracht?

Zie het onderdeel 'Reiniging'.

## Kookplaatbranders gaan niet aan

Controleer of de onderdelen van de brander correct zijn teruggezet na het afvegen of verwijderen voor reiniging. Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken. Gaan de branders branden als u de knop indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding - brandt het klokje?

## Nederlands

### Algemene veiligheidsvoorschriften

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

#### Indien u gas ruikt

#### Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten

#### Niet roken

#### Geen open vuur gebruiken

#### Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder

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

#### Bel het gasbedrijf.

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

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

Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten of de mechanische ventilatie opvoeren, indien van toepassing.

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.*

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis om brandwonden te voorkomen. Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het fornuis afgekoeld is voordat u het reinigt.

*Gebruik indien mogelijk 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.*

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

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

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

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

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

*Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.*

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

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

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

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

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

*Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten.*

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

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

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

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

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

*U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.*

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

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

*Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering. Laat niemand op het fornuis klimmen of staan, of eraan hangen.*

Om het email aan de binnenkant niet te beschadigen, moet u de braadslee of bakplaat niet op de bodem van de oven plaatsen en geen aluminiumfolie op de onderkant van de oven leggen. Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

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

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

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

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

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

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

*Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.*

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen in de uit-stand staan als het fornuis niet in gebruik is.

<i>Serienummer fornuis*:</i>
<i>Naam en adres winkelier:</i>
<i>Datum aankoop:</i>
<i>Naam en adres installateur:</i>
<i>Datum installatie:</i>

\* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het fornuis aangegeven.

### 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.

## Onderhoud en reserveonderdelen

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.

Voedingstype:
<b>Dual Fuel (twee soorten brandstof)</b>
Naam van het fornuis:
<b>Falcon Classic Deluxe 110</b>
<i>Kleur fornuis*</i>

## Nederlands

### Installatie

Het apparaat is geleverd als: - G 20 20millibar	CAT II 2H3+ CAT II 2E3+ CAT II 2E3B/P
--	---

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

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

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

### Ombouwen

Het apparaat is geleverd als: - G 20 20millibar	CAT II 2H3+ CAT II 2E3+ CAT II 2E3B/P
--	---

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten. Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte 'Ombouwen' van de handleiding voor meer informatie.

### Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

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

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

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

Installeer het fornuis in een goed geventileerde ruimte.

### Ventilatie

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

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

alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zit-slaapkamers met een volume van onder 20 m<sup>3</sup>. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m<sup>3</sup> wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm<sup>2</sup> vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een

volume van 5 t/m 10 m<sup>3</sup>, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm<sup>2</sup> vereist; en kamers met een volume van boven 11 m<sup>3</sup> vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs niet indien het volume tussen 5 m<sup>3</sup> en 10 m<sup>3</sup> ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

### Locatie fornuis

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

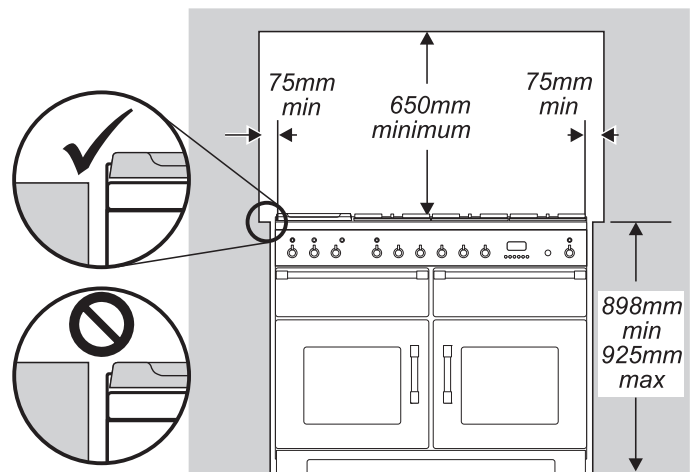
### OPMERKING:

Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag niet worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

### Het fornuis plaatsen

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

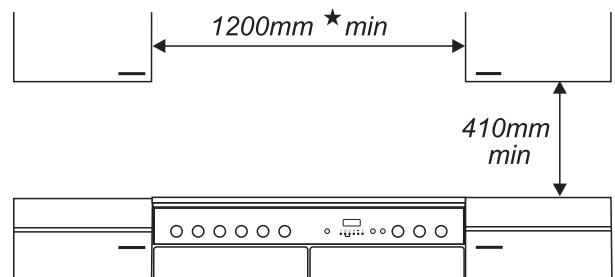
Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.



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

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

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



\*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

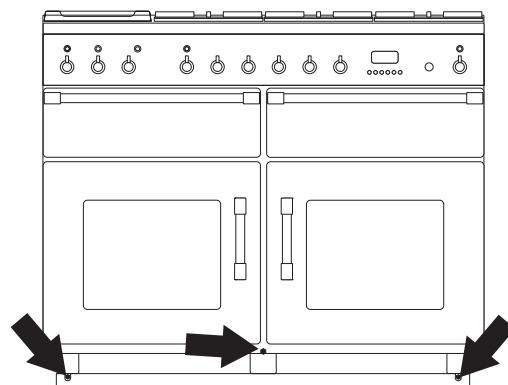
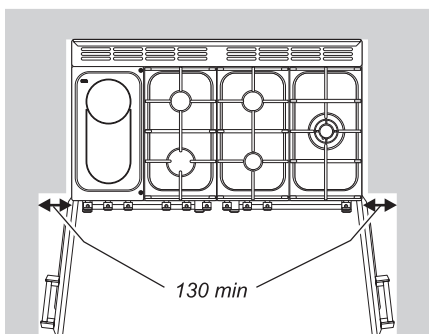


laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

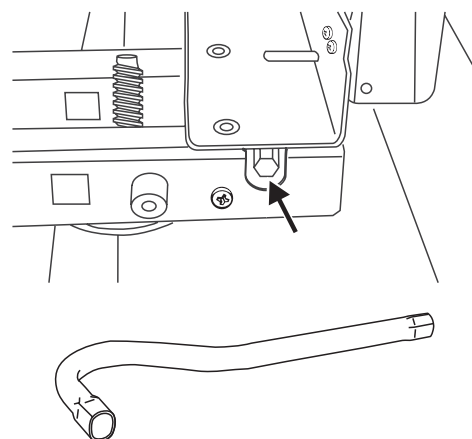
Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1.110 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

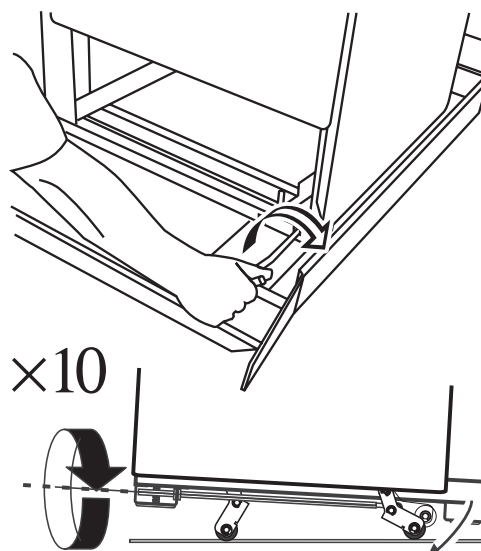
Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen. Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.



De middelste stelmoer bestuurt het middelste wieltje voor, de buitenste twee stelschroeven besturen de wieltjes achter.



Plaats het nivelleerwerktuig om de beurt op elke stelmoer en laat de wieltjes zakken door 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen).



Zorg dat u alle drie de wieltjes laat zakken.

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open.

Open de deur van de grill en van de sudderoven. Plaats uw handen onder de rand van de kookplaat, til de voorkant van het fornuis een stukje op en verrijd het fornuis vervolgens op zijn wieltjes.

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open. Duw het fornuis voorzichtig naar achteren uit de basisverpakking. Duw

## 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).

Snijd de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

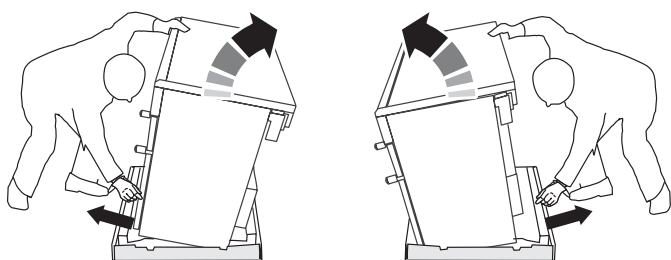
## Het fornuis verplaatsen

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 nivelleerwerktuig nodig hebben.

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

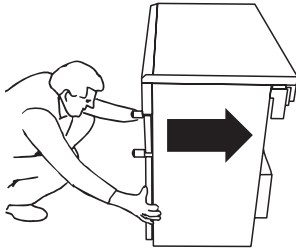
Herhaal vanaf de voorkant en verwijder de voorste helft van de poly-basis.



Zoek de drie stelmoeren onder de voorkant van het fornuis. Hiermee kunt u de wieltjes laten zakken vanuit hun opbergplaats.

## Nederlands

het fornuis tot vlakbij de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.



Pas op dat het fornuis niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

## Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden wij aan dit nu te doen. Raadpleeg de instructies in de ombouwset.

## Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van een 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 voorkant onder het fornuis af te stellen met 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 wegluist tijdens gebruik.

## Bevestiging van de spatplaat (optioneel)

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

## Aansluiten op het gas

### Klem

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

### Buigzame gas slang

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

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

Wanneer het fornuis naar achteren geschoven is, bedraagt de ruimte tussen de afschermkasten aan de achterkant van het fornuis en de achterwand slechts 50 mm

De inlaataansluiting op het fornuis is ISO 7-1 intern. Als u een ISO 228-1 aansluiting nodig hebt, zit er een ISO 7-1 tot ISO 228-1 aansluiting in de ombouwset. Breng geschikte kit voor het afdichten van de koppeling aan op het ISO 7-1 eind.

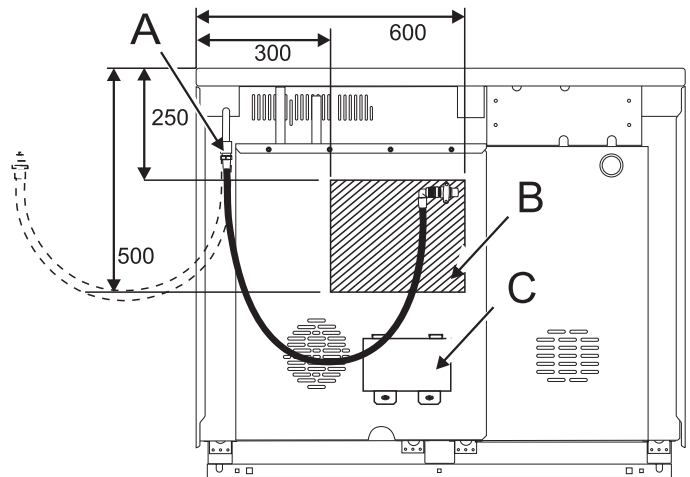


Draai het koppelstuk met de hand goed aan in de inlaat van het fornuis. Draai met behulp van twee geschikte gereedschappen, één op de inlaat van het fornuis om ervoor te zorgen dat deze vast wordt gehouden, en één op het koppelstuk, het koppelstuk aan in de inlaat van het fornuis.

Minimumkoppel 15 Nm. Maximumkoppel 20 Nm. Sluit de slang aan op het koppelstuk.

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

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. Idealiter bevindt de toevoeraansluiting van het huis zich in het gearceerde deel in de afbeelding van de achterkant van het fornuis (B' in de afbeelding). Eventueel kunt u ook zijnaaf de zijkant aansluiten.



*zicht van achteren*

- A *gasinlaat fornuis*
- B *positie voor koppelstuk gastoevoer*
- C *eventueel kunt u ook vanaf de zijkant aansluiten.*

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

**VOORZICHTIG: GEBRUIK GEEN VLAM OM OP GASLEKKEN TE CONTROLEREN.**

### Beproeven op druk

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

De gasdruk kan worden gemeten bij een van de brandermonden van de middelste kookplaat. Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de mond. Draai de kookplaatbrander aan en draai een andere brander aan en steek deze aan.

Draai na het controleren van de druk de kranen uit en zet de branderkop terug.

Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

## Aansluiten op de elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften van het Institute of Electrical Engineers (I.E.E.) alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

WAARSCHUWING: HET FORNUIS DIENT TE WORDEN GEAARD

### Opmerking

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een 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.

Het totale elektrische vermogen van dit apparaat bedraagt 11,7 kW bij 230 V AC

Het fornuis dient te worden aangesloten op eenfase of multifase stroomvoeding, geschikt voor een maximale gebruiksstroom van minstens 51 amp. (Tenzij plaatselijke bepalingen toestaan dit vermogen te verlagen door diversiteitsfactoren toe te passen)

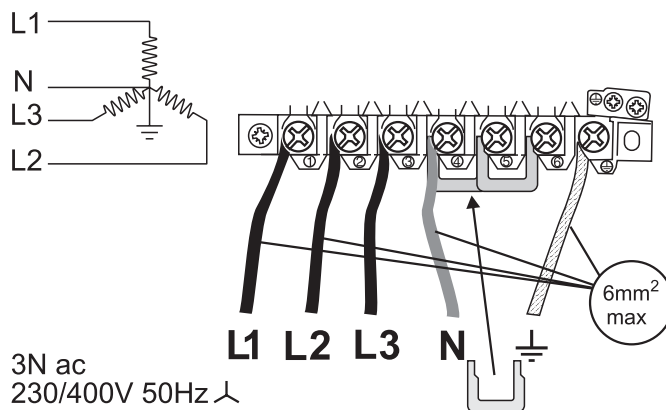
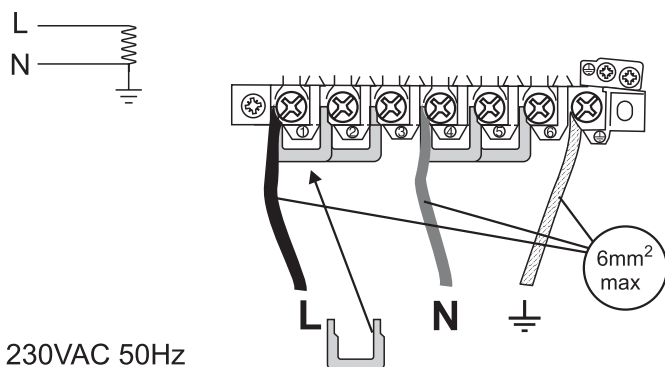
### Driefase stroomvoeding

Vanwege de fasebelasting dient het fornuis niet te worden aangesloten op een driefase plus neutraal (3N) stroomvoeding met een maximum van 16 A per fase.

Bij multifase aansluitingen dient het fornuis alleen te worden aangesloten op een driefase plus neutraal (3N) stroomvoeding met een capaciteit van 25 A per fase.

De bedrading van het fornuis is zodanig dat de maximaal toegestane belasting op elke fase ongeveer het volgende bedraagt: -

Fase 1	20 amp.
Fase 2	16 amp.
Fase 3	15 amp.



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

Wanneer u de elektrische bedrading in orde maakt, dient u ervoor te zorgen dat de aardedraad langer is dan de fase- en neutrale draden. De aardedraad dient zo lang te zijn dat hij nooit strak staat.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding (zie afb.). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Deze fornuizen zijn van het type X wat betreft de bescherming tegen oververhitting van de omliggende oppervlakken.

### Aardlekschakelaars met stroomsturing

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

### Kookplaat

Controleer de branders één voor één. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat en een ontstekingsstelsel dat in werking treedt als de bedieningsknop ingedrukt wordt. Voor elke brander moet u de knop naar het symbool voor de grote vlam draaien. Druk de knop in zodat er gas doorgelaten wordt naar de brander. Het gas moet dan gaan branden. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

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

### Ovencontrole

De klok moet ingesteld worden op de juiste tijd voordat de linker multifunctionele oven kan werken.

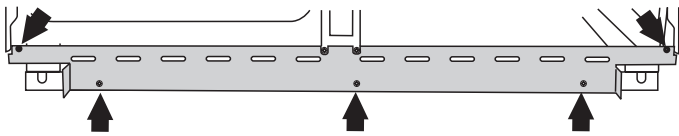
Zie het onderdeel 'De klok' over het instellen van de klok.

Zet de ovens aan. Controleer of de ovenventilator gaat draaien en of de oven wordt verwarmd. Zet de ovens uit.

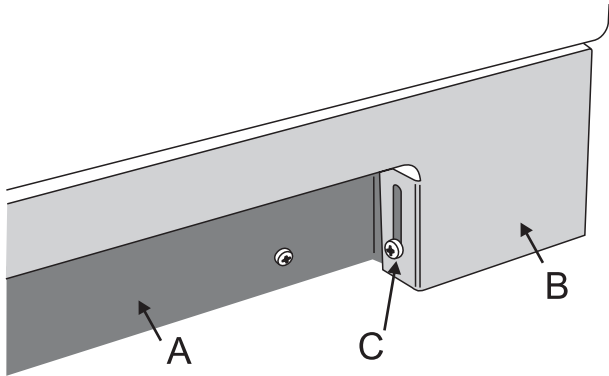
### De plint monteren

Zet de binnenste plint met behulp van de 5 meegeleverde schroeven aan de voorkant aan de onderkant van het fornuis.

## Nederlands



Monteer de buitenste plint (2 schroeven, één aan elke kant) op de binnenste plint. De hoogte van de buitenste plint kan worden veresteld door hem omhoog of omlaag te schuiven via de opening met sleuven.



A binnenste plint, B buitenste plint, C bevestigingsschroef voor buitenste bevestigingsschroef

## Klantenzorg

Vul de contactgegevens in op de voorkant van dit onderdeel.  
Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

## Onderhoud

VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT: ZET HET GAS UIT

Controleer na het onderhoud of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

Opmerking - Verwijzingen naar linker en rechter oven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

### 1 Verwijderen van het bedieningspaneel

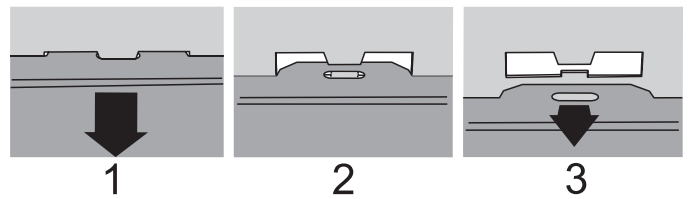
Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Doe de grill en de rechter ovendeuren open en verwijder de 4 bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel moet iets omlaag vallen. Het wordt aan de bovenkant vastgehouden door twee openingen in de bovenrand, een aan elke kant, die op stiftjes op het binnenpaneel aansluiten.

Maak de openingen vanaf de binnenkant vrij en trek het bedieningspaneel naar voren.



Maak de bedrading los van de achterkant.

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

### 2. Verwijderen van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

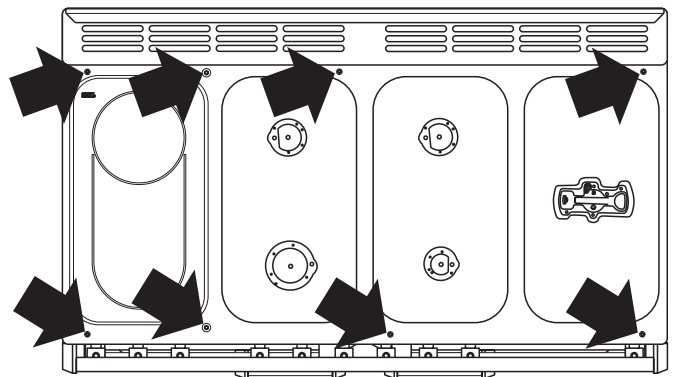
#### Voorzichtig

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

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

Verwijder de pannenkoeken en branderkoppen. Verwijder de schroeven waarmee de kookplaatbrander aan de kookplaat is bevestigd.

Verwijder de zes schroeven en twee bouten waarmee het plateau van de kookplaat aan het fornuis is bevestigd.



Til de kookplaat voorzichtig op, let op dat de branderelektroden niet worden beschadigd, maak de aardingskabel rechtsachter vanaf de dwarsbalk aan de achterkant van onderaf los en verwijder de kookplaat.

Monteer in omgekeerde volgorde en controleer of de kabels opnieuw zijn aangesloten. Pas op dat de ontstekings elektroden van de branders niet worden beschadigd.

Het is belangrijk dat de aardingsdraden aan de achterkant worden teruggezet wanneer de bevestigingsschroeven worden teruggezet daar zij deel uitmaken van de aarding van de oven.

Controleer de brander op goede werking.

### 3. Verwijderen van zijpanelen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel - zie 1. Trek het fornuis naar voren. Verwijder de 4 bevestigingsschroeven van elk paneel (1 aan de voet aan de voorkant, 1 aan de bovenkant en 2 aan de achterkant).

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

#### 4. Verwijderen van de lichtschakelaar

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel – zie 1.

Opmerking: De oude schakelaar kan vernield worden tijdens het verwijderen. Verwijder de oude schakelaar uit de instrumentenring door de schakelaar achter het bedieningspaneel vast te pakken en deze stevig te draaien. De instrumentenring van de schakelaar kan dan verwijderd worden door de sluitvleugeltjes terug te vouwen en deze naar voren te duwen. Plaats de nieuwe instrumentenring op het bedieningspaneel door de opgerichte spie op de ring in lijn te brengen met het gat in het bedieningspaneel en de ring er dan van voren af in te duwen. Plaats de nieuwe schakelaar op de instrumentenring door in lijn te brengen met de gaten en vast te drukken. Druk de nieuwe knop er vanaf de voorkant op.

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

#### 5. Een ontstekingschakelaar verwisselen

Verwissel de gaskraan volgens de instructies in deel 9.

#### 6. De klok verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Trek de bedieningsknoppen van de timer eraf.

Verwijder de timer/montagebeugel van het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven te verwijderen.

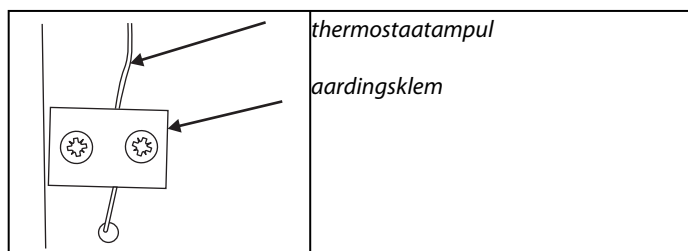
Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt.

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

#### 7. Thermostaat van een oven verwijderen

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2). Open de oven deur. Verwijder de ovenaccessoires en schuif het bovenpaneel van de oven uit indien aanwezig. Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de beschermkap aan de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder de schroeven waarmee de kast vastzit en licht deze op. De thermostaatampul van de oven zit met een aardingsklem vastgeklemd aan de achterplaat van de oven. Verwijder de schroeven en de klem.

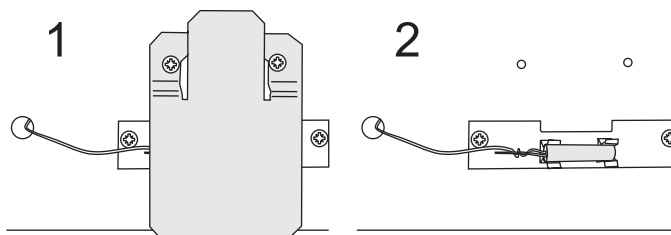


#### Linkerhoofdoven

Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaatampul met temperatuursensor vastzit aan de ovenventilatorafdekking aan de achterkant van de oven.

#### Rechterhoofdoven en sudderooven

Verwijder de beschermkap van de thermostaatampul (2 schroeven). Haal de thermostaatampul met temperatuursensor uit de klemmetjes op het achterpaneel van de oven.



Beschermkap van de thermostaatampul met temperatuursensor op de sudderooven.

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

Vergeet niet de aardingsklem weer aan te brengen.

Controleer de werking van de thermostaat.

#### 8. De grill of keramisch-fornuisregelaar vervangen

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2). Maak de bedrading los van de regelaar. Verwijder de twee schroeven waarmee de regelaar op het montagepaneel zit. Bevestig de nieuwe regelaar en plaats deze weer in omgekeerde volgorde. Controleer op goede werking.

SLUIT DE GASTOEVOER AF VOORDAT U ONDERHOUD PLEEGT AAN GASHOUDENDE ONDERDELEN.

#### 9. Vervangen van een kookplaatkraan

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de kookplaat (zie 1 & 2).

Maak de veiligheidsmechanismekabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressiebevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingschakelaar los.

Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi deze weg. Plaats de nieuwe pakkingdichting op de vervangingskraan. Plaats de onderdelen weer terug in omgekeerde volgorde. Controleer of het fornuis gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

#### 10. Een branderinjector van een kookplaat verwijderen

Verwijder de branderkap en -kop. Verwijder de oude mond. Zet een nieuwe injector in. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is.

#### 11. Vervangen van een elektrode van een kookplaatbrander

Til panroosters op, verwijder de branderkap. Verwijder de schroef waarmee de elektrode op zijn plaats wordt gehouden. Trek de elektrode voldoende verticaal omhoog om de draad tussen duim en wijsvinger vast te houden. Trek de elektrode los, maar houd de draad vast. Zet nieuwe elektrode op de draad. Zet de

## Nederlands

elektrode met een schroef in de brander. Zet de brander terug. Controleer de branderontsteking. Zet de panroosters terug.

### 12 Een kookplaatbrander verwijderen of vervangen.

Verwijder de kookplaat (zie 2).

De branders, behalve de rechter wokbrander, zijn gemonteerd op steunpoten. Maak de branderaanvoerpijpen van deze branders los bij de brander. Verwijder de schroeven aan de voor- en achterkant die de steunpoten op hun plaats houden. Til de steun en branders op. De branders zijn met 2 schroeven bevestigd aan de steunpoten. Verwijder de juiste brander en monteer de nieuwe. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of de brander naar tevredenheid werkt.

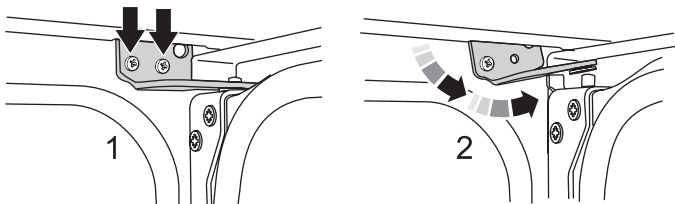
#### Rechter wokbrander

Maak de branderaanvoerpijpen los bij de brander. Bevestig de nieuwe en monteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de brander naar tevredenheid werkt.

### 13. Deur van een hoofdoven verwijderen

Open de oven deur. Draai de twee bovenste scharnierschroeven los.

Ondersteun het gewicht van de deur en verwijder de schroef die het dichtst bij de scharnierpen zit. Zwaai het scharnier omhoog en weg van de scharnierpen op de deur.



Til de deur uit het onderste scharnier.

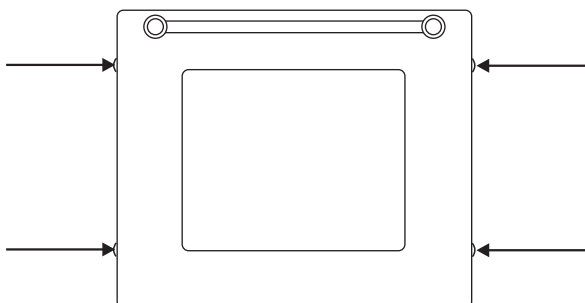
Plaats de onderdelen weer terug in omgekeerde volgorde.

Bij het opnieuw plaatsen van de deur moet u ervoor zorgen dat de nylon scharnierbus zowel boven als onder op zijn plaats zit tussen de scharnierpen en de scharnierbeugel.

### 14. Buitenpaneel van oven deur verwijderen

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt.

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



Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op.

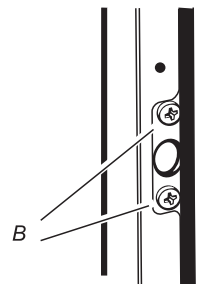
Verwijder de deurehendel van het paneel door de twee bevestigingsschroeven los te schroeven. Bevestig de deurehendel op het nieuwe paneel.

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

### 15. Deurklink van oven vervangen

Verwijder het buitenste deurpaneel (zie 14). Verwijder de schroeven, B' waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit. Bevestig nieuwe grendel en monteer in omgekeerde volgorde.

Controleer of de deur goed werkt.



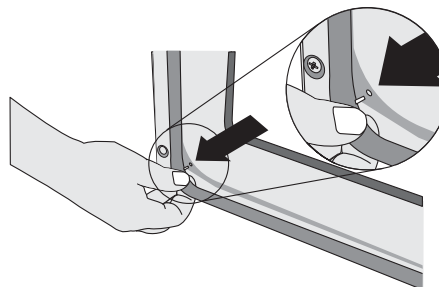
### 16. De grendelhouder van de oven deur afstellen

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

### 17. De afdichting van de oven deur vervangen

#### Hoofdovens

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



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

#### Afdichting van de deur van de sudderoven

De afdichting van de deur bestaat uit twee delen: een bovendeel (de doelpalen), dat op dezelfde manier wordt losgemaakt als de afdichtingen van de hoofdovens, en een aparte bodemafdichting.

Om de bodemafdichting van de deur te vervangen, dient u de deur te verwijderen. Verwijder het rechter zijpaneel (zie 3). Verwijder de plinten en de centrale verticale afdekking (5 schroeven). Verwijder de twee verzonken schroeven (één aan elke kant) waarmee de scharnierarmen aan de voorkant van de ovenkamer zitten.

OPMERKING: De armen hebben springveren. Verwijder voorzichtig de deur. Bewaar de pakkingen. U kunt nu bij de bodemafdichting van de deur. Deze kan nu losgemaakt en vervangen worden.

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

## 18. Verwijderen van een grillelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

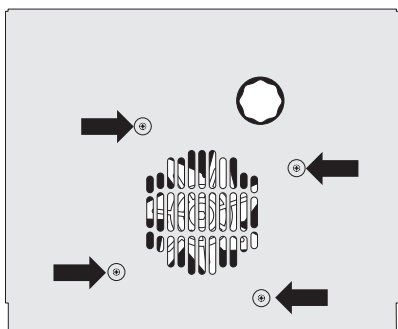
Verwijder de grillpan uit de grillkamer. Verwijder de emailen voorplaat vanuit het grillcompartiment van het grilldak, 2 schroeven en sluitringen. Verwijder 2 schroeven en sluitringen waarmee de voorsteun van het grillelement vastzit. Verwijder de schroeven uit de grillelementen.

Til de elementen er voorzichtig uit; maak de kabels van de elementaansluitpunten los en onthoud goed hoe ze zaten. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische kap is vastgezet op de achterplaat en verwijder de kap en maak de klemmen los van de achterkant.

Bevestig de nieuwe elementen en herplaats de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de grill.

## 19. Binnenste achterkant van een hoofdoven verwijderen

Open de ovendeur en verwijder de schroeven en sluitringen waarmee de binnenste achterkant aan de achterkant van de oven vastzit.



Verwijder de binnenste achterkant voorzichtig. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de 4 schroeven en sluitringen weer goed vast zitten.

## 20. Ventilator van een hoofdoven vervangen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt. Verwijder de schroeven waarmee de elektrische afscherming vastzit aan de achterplaat en verwijder de afscherming. Maak de 3 aansluitpunten los die verbonden zijn met de ventilator en onthoud hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 20). Houd de ventilatorschoep vast en verwijder de middelste moer (linksgangig) los, alsmede twee koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veering. Schroef de borgschroeven en sluitringen van de ventilator los (3 van elk) en haal de ventilator van de achterkant van het fornuis. Bevestig de nieuwe ventilator en monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de oven.

## 21 Verwijderen van een thermische afslag voor een ovenelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

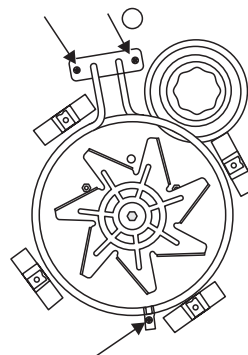
Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast aan de achterkant kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op. De afslag zit op de aardplaat naast de verbindingen met het ovenelement. Maak de bedrading van de afslag los. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en

verwijder hem. Bevestig de nieuwe bediening en plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

## 22. Ventilatorelement van een hoofdoven verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 19).



Verwijder de 2 schroeven van de bovenkant van het element en 1 van de onderkant van het element in de oven. Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los en onthoud hun posities. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische kap is vastgezet op de achterplaat en verwijder de kap en maak de klemmen los van de achterkant.

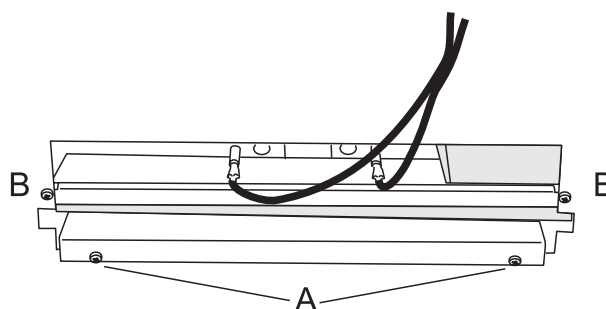
Bevestig het nieuwe element en plaats dit weer in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de oven.

## 23. De boven- en onderelementen van de linkerhoofdoven verwijderen

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

### Onderelement

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten aan de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.



Verwijder de 2 schroeven 'A' en laat de plaat naar beneden zakken. Verwijder de 2 schroeven B, laat de bovenste plaat zakken en verwijder deze door de gleuf in de achterkant van het fornuis.

Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.

Verwijder de bevestigingen van het element en trek het element eruit. Vervang het element en herplaats in omgekeerde volgorde.

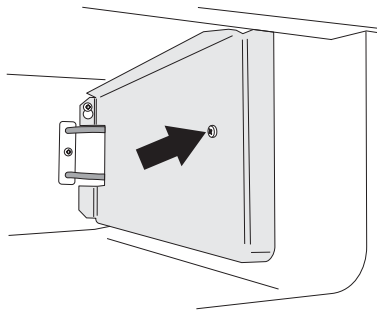
### Bovenelement

Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hitteschild vastzit. Verwijder de beugelbevestigingen van het bovinelement en haal het eruit. Vervang het element en plaats de onderdelen weer terug in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

## Nederlands

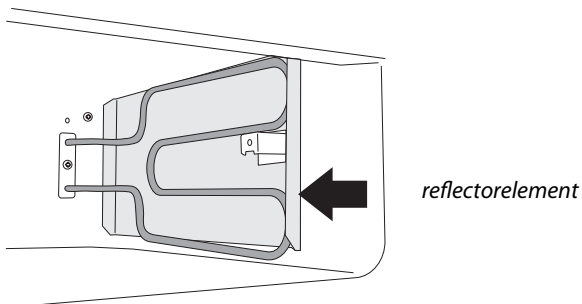
### 24. Sudderovenelement verwijderen

Verwijder de schroef waarmee de beschermkap van het element vastzit en til de beschermkap van de achterste steunschroef.



Verwijder de schroef waarmee het element aan de achterkant van de oven vastzit. Til het element voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los en onthoud hun posities. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de klemmen los van de achterkant.

Plaats een nieuw element en zorg ervoor dat het reflectorelement geplaatst wordt tussen het element en de zijwand van de oven, en monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.



Controleer de werking van de oven.

### 25. Vervangen van het glas van een keramische kookplaat

Verwijder de kookplaat, zie 2. Plaats de nieuwe en keramische kookplaat.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de keramische kookplaat.

### 26. Een kookplaatetelement vervangen.

Verwijder de kookplaat, zie 2. U kunt nu bij de elementen.

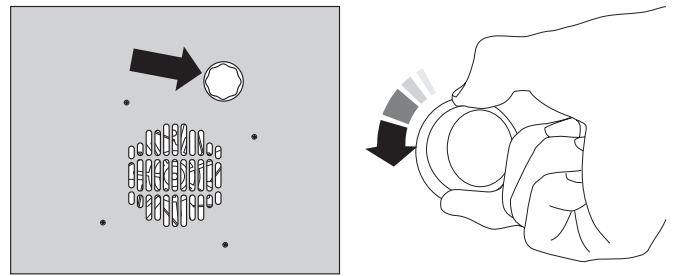
Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de keramische kookplaat.

### 27. Het ovenlampje vervangen

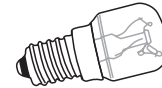
Sluit de stroom af.

Controleer of de oven koel is. Open de oven deur en verwijder de ovenrekken.

Draai de lampafscherming tegen de klok in om deze eraf te draaien. Deze kan stijf vastzitten.



Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers voor het geval de lamp uit elkaar barst.



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

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

### 28. Hoek van oven deur instellen

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

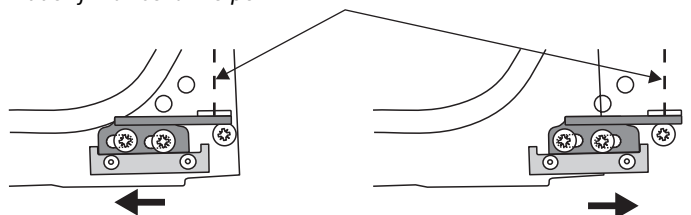
Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier.

Draai de scharnierschroeven weer aan.

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



*Middellijn van scharnierpen*



*Ovendeur voor de duidelijkheid weggelaten*



## Technische Gegevens

**Dit fornuis is categorie II2H3+**

**Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H. Een ombouwset voor autogas wordt met het fornuis meegeleverd.**

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder opening ovendeur.

Land van bestemming: GB

Gas		Elektrisch
Aardgas	20 mbar	220 - 240 V 50 Hz
Butaan	29 mbar	
Propaan	37 mbar	

(Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken)

Afmetingen	Algehele hoogte	minimaal 896 mm	maximaal 925 mm
	Algehele breedte	1.100 mm. Zie 'Het fornuis plaatsen'	
	Algehele diepte	648 mm	
	Ruimte voor bevestiging	Zie 'Het fornuis plaatsen'	
	Minimale ruimte boven kookplaat	650 mm	

Aansluitingen	Gas:	Elektrisch
	Rp 1/2 rechtsachter	220 - 240 V 50 Hz

Nominale waarden	Kookplaat	Aardgas		L.P.G.	
		Injectie	Injector	Injectie	Injector
	Rechter wokbrander	3,65 kW	intern 80 extern 129	3,5 kW (255 g/h)	intern 54 extern 77
	Grote branders	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
	Middelgrote branders	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
	Kleine brander	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

Gasbranderingen op basis van calorimetrische warmtewaarde

Keramische kookplaat	
Voorste element	1,1 kW
Achterste element	1,1 kW

Ovens	Multifunctie	Gestuwde- luchtconvectie
<b>Energieverbruiksklasse:</b> op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	B	A
<b>Energieverbruik gebaseerd op standaard lading</b>	0,90 kWh	0,85 kWh
<b>Bruikbaar volume (liters)</b>	62	67
<b>Omvang</b>	Gemiddeld	Groot
<b>Tijd om standaard lading te bakken</b>	41 minuten	38 minuten
<b>Bakgebied</b>	1400 cm <sup>2</sup>	1400 cm <sup>2</sup>

<b>Grill</b>	2,3 kW
<b>Sudderoven</b>	1 kW

**Maximum totale elektrische lading bij 230 V 11,7 kW (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.)**

## Schéma de câblage

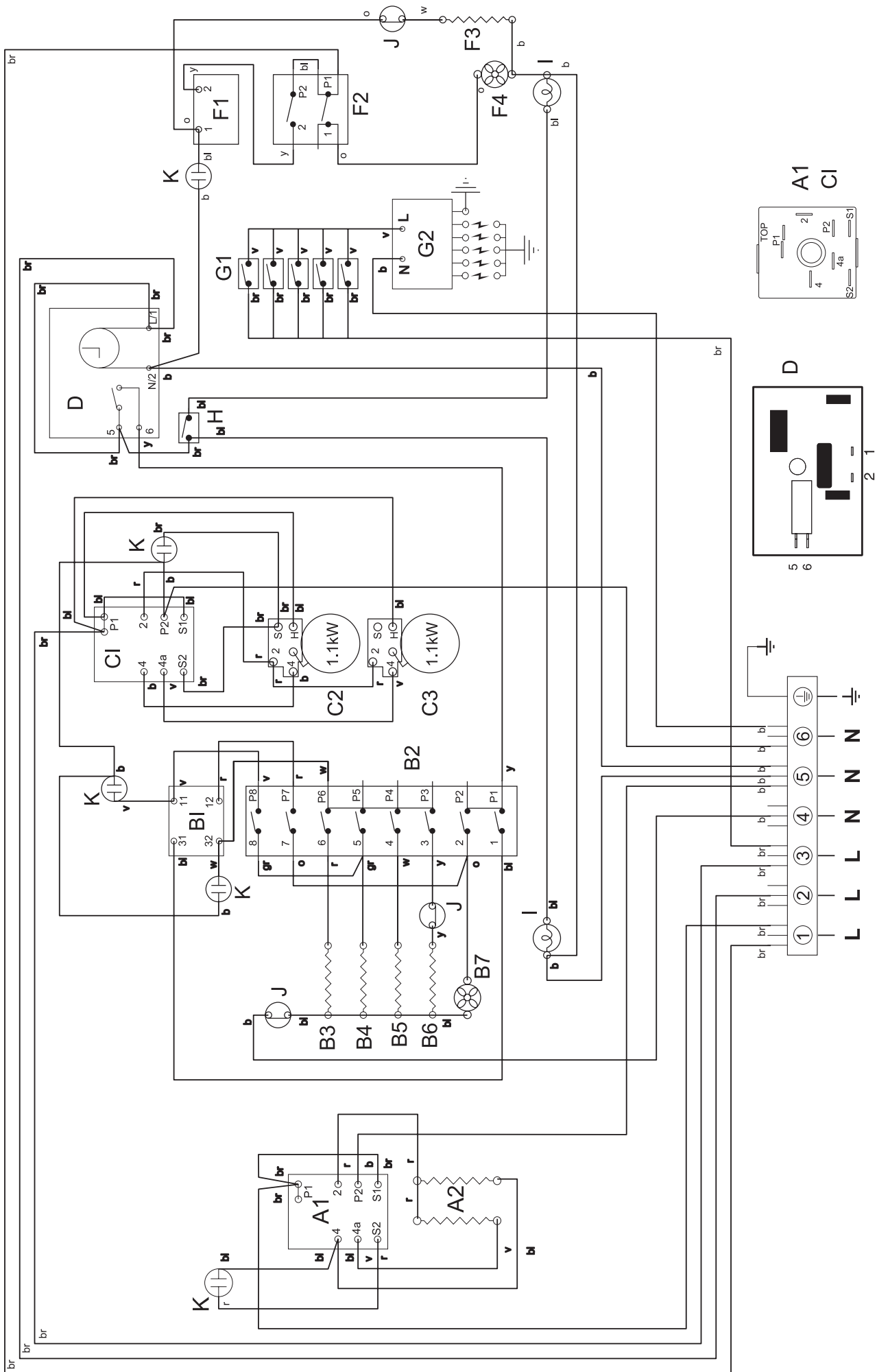
Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 Hz

Code	Elément	Code	Couleur
A1	Régulateur de puissance du grill	b	Bleu
A2	Eléments du grill	n	Noir
B1	Thermostat du four Multifonctions gauche	br	Brun
B2	Commande des fonctions du four Multifonctions	o	Orange
B3	Elément de sole du four Multifonctions	r	Rouge
B4	Elément de voûte du four Multifonctions (paire extérieure)	v	Violet
B5	Elément gratineur du four Multifonctions (paire intérieure)	w	Blanc
B6	Elément du ventilateur du four Multifonctions	y	Jaune
B7	Ventilateur du four Multifonctions		
C1	Régulateur de puissance de la table de cuisson		
C2, C3	Eléments de la table de cuisson		
D	Horloge		
F1	Thermostat du four droit		
F2	Bloc-interrupteurs du four droit		
F3	Elément du four ventilé droit		
F4	Ventilateur du four droit		
G1	Contacteurs d'allumage		
G2	Générateur d'allumage		
H	Interrupteur d'éclairage du four		
I	Eclairage du four		
J	Protecteur thermique		
K	Néon		
M1	Thermostat du four Cuisson lente		
M2	Bloc-commutateurs du four Cuisson lente		
M3	Eléments du four Cuisson lente		

## Schakelschema

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

Code	Artikel	Code	Kleur
A1	Energierelgelaar grill	b	Blauw
A2	Grillelementen	bl	Zwart
B1	Thermostaat linker multifunctionele oven	br	Bruin
B2	Funcatiebediening multifunctionele oven	o	Oranje
B3	Onderelement multifunctionele oven	r	Rood
B4	Bovenelement multifunctionele oven (buitenste paar)	v	Violet
B5	Bruiningselement multifunctionele oven (binnenste paar)	w	Wit
B6	Ventilatorelement multifunctionele oven	y	Geel
B7	Ventilator multifunctionele oven		
C1	Energierelgelaar kookplaat		
C2, C3	Kookplaat-elementen		
D	Klok		
F1	Thermostaat rechter oven		
F2	Schakelblok rechter oven		
F3	Element rechter heteluchtoven		
F4	Ventilator rechter oven		
G1	Ontstekingsschakelaars		
G2	Ontsteking generator		
H	Ovenlichtschakelaar		
I	Ovenlicht		
J	Stroomonderbreker		
K	Neon		
M1	Thermostaat van de sudderoven		
M2	Schakelblok van de sudderoven		
M3	Elementen van de sudderoven		



# RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.  
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526  
E-mail: [consumers@rangemaster.co.uk](mailto:consumers@rangemaster.co.uk)  
[www.rangemaster.co.uk](http://www.rangemaster.co.uk)

**AGA FOODSERVICE GROUP**