

**1092 Continental Mixte FSD**

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

---

**1092 Continental Dual Fuel FSD**

**Gebruikshandleiding  
&  
Installatie - en onderhoudsinstructies**

## Français

Sécurité avant tout	2
Brûleurs de table de cuisson	3
Brûleur Wok central	4
Cuisine au Wok	4
Fours	5
Rangement	8
Nettoyage de la cuisinière	9
Déplacement de la cuisinière	11
Dépannage	12
Consignes générales de sécurité	13
Entretien et pièces de rechange	15
Installation	16
Entretien	21
Schéma de câblage	25
Fiche technique	27

## Sécurité avant tout

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

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à gaz, nous vous conseillons de lire les « Consignes générales de sécurité ».

Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière à gaz.

### Alimentation en gaz et électricité

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique 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 d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 240°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf.**

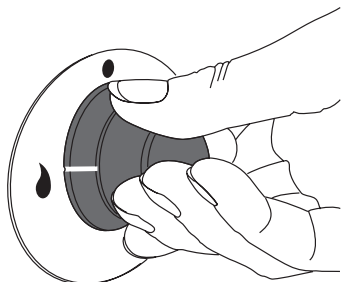
**Veillez à ce que la pièce soit bien aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche.**

## Brûleurs de table de cuisson

Le schéma au-dessous de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Un dispositif d'allumage par étincelle est déclenché lorsqu'on appuie sur le bouton.

Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

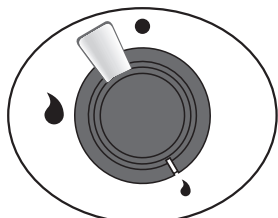
Appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme (▲).



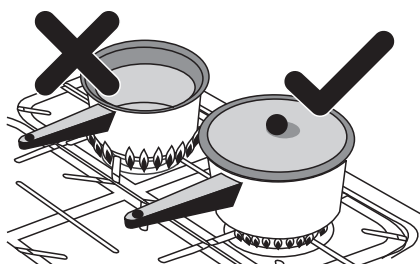
Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

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

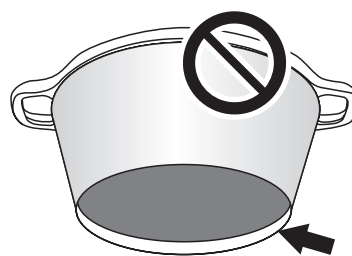
Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme.



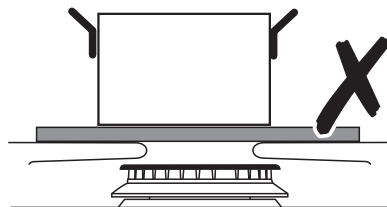
Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de maximum, et non pas entre maximum et arrêt. Le symbole petite flamme indique la « position minimum ». Tournez le bouton vers celle-ci lorsqu'un plat est parvenu à ébullition.



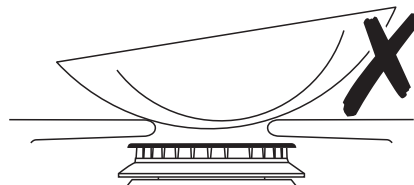
Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.



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.).

### Diamètres minimum des récipients de cuisson

**Il est recommandé d'utiliser des récipients de diamètre minimum de 120 mm pour les brûleurs extérieurs et 160 mm pour le brûleur central.**

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur, ce qui est tout à fait normal.

Si la flamme d'un brûleur de la table de cuisson s'éteint aussitôt après son allumage, éteignez le brûleur et attendez une minute avant de rallumer.

Vous pouvez retirer la tête du brûleur pour le nettoyer. Reportez-vous à « Nettoyage de la cuisinière ».

En cas de débordement, essayez dès que possible la surface située autour des brûleurs de la table de cuisson. Tâchez d'essuyer la substance renversée pendant que la table est encore chaude.

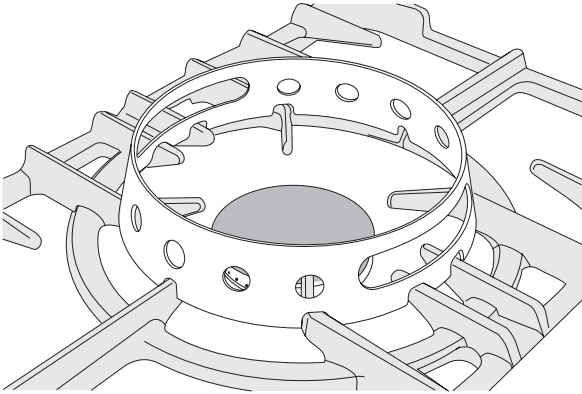
### Remarque :

Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces de métal 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.

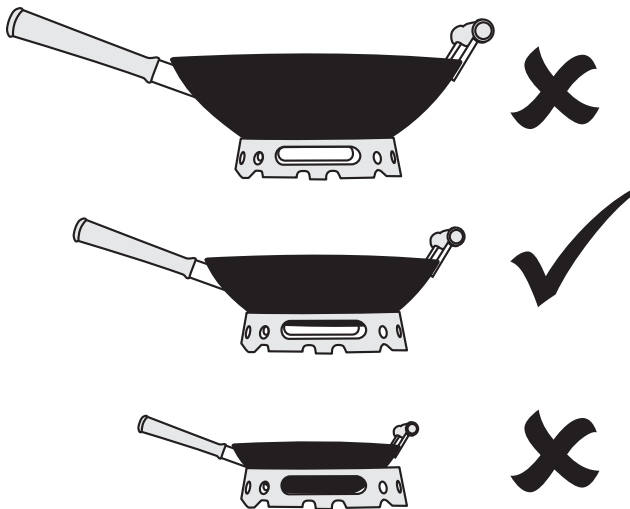
## Français

### Brûleur Wok central

Le brûleur Wok est conçu pour être placé sur le brûleur central. Il n'est pas conçu pour être placé sur les autres grilles.



Il doit être placé de sorte que les découpes du brûleur reposent directement sur les grilles de brûleur saillantes.

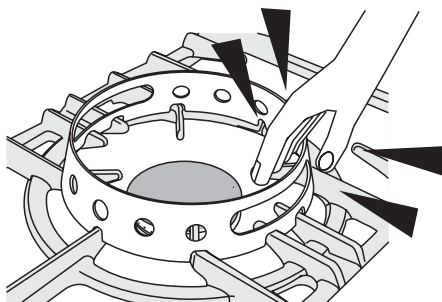


Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok soit posé de manière stable. Toutefois, si le Wok est trop grand ou trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le brûleur.

Pour bien chauffer, le Wok doit se trouver prêt du brûleur. Pour cette raison, nous vous recommandons d'utiliser le brûleur Wok avec un Wok à fond plat.

Lors de la pose du brûleur, vérifiez qu'il repose bien sur les barres de la grille.

Assurez-vous qu'il est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur.



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

### Cuisine au Wok

Le Wok peut être utilisé pour 5 méthodes de cuisson traditionnelle orientale :-

- **Friture rapide à feu vif**
- **Aliments sautés**
- **Aliments frits**
- **Cuisson à la vapeur**
- **Aliments braisés**

La technique de la friture rapide à feu vif est à présent la méthode de cuisson orientale typique la plus populaire. Ce procédé de manipulation continue du Wok nécessite l'addition individuelle de chaque ingrédient, le temps de préparation très rapide permettant aux aliments de conserver leur couleur et leur valeur nutritive tout en restant croquants.

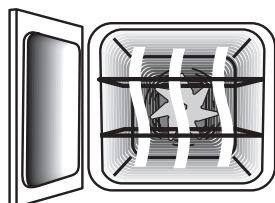
Les 4 autres méthodes de cuisson au Wok ne nécessitent pas de remuer constamment les aliments. Ces méthodes exigent l'utilisation d'un support très stable car le Wok contient généralement de l'eau ou de l'huile à une température très élevée. Si vous recourez à ces méthodes de cuisson, le brûleur Wok permettra d'obtenir une meilleure stabilité, mais restez vigilant.

# Fours

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.

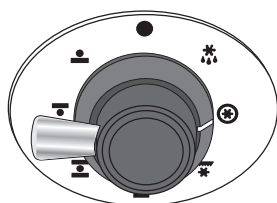
## Four gauche



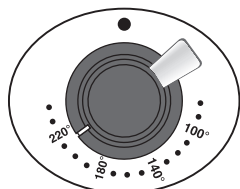
Le four gauche est un four Multifonctions. Outre le ventilateur du four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion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



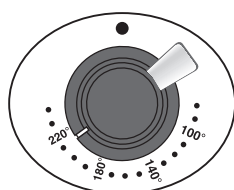
Les deux commandes de four Multifonctions, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température, sont situées à l'extrémité droite du panneau de commande.



Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson.

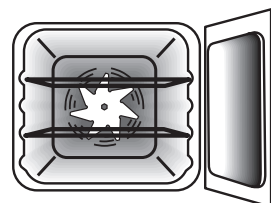


Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise



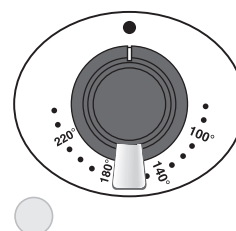
Le voyant du four sera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

## Four droit

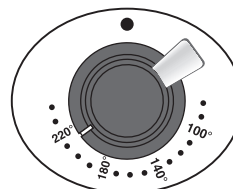


Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

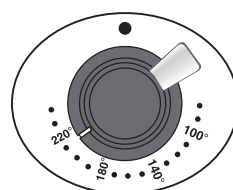
En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.



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



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



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

## Français

### 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.



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



#### Four ventilé mixte

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

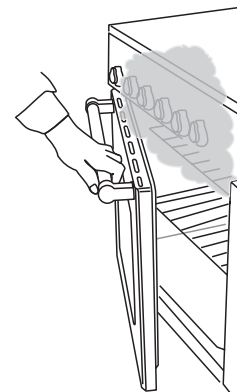
Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.



#### Four conventionnel (chaleur de voûte et de sole)

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





## ● Élément gratineur

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

## ● Chaleur inférieure

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

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

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

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

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

Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

Pour 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.

## 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.

## 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.

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

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.

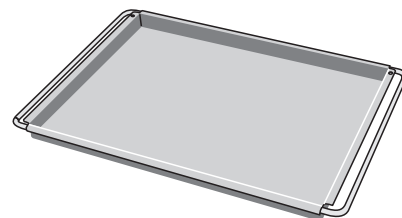
## Vapeur

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

## Grilles de four

La cuisinière est fournie avec un plateau de four de luxe.

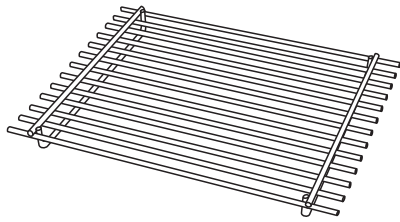
Un plateau de four de luxe.



Le plateau de four de luxe est fourni avec une grille-support ou un support pour pouvoir être utilisé pour les grillades, comme pour la cuisson au four normale.

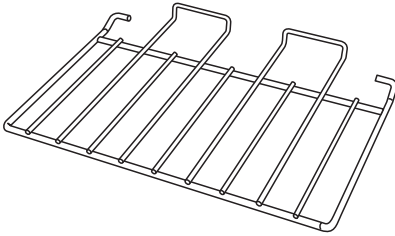
## Français

Support du plateau de  
four de luxe.

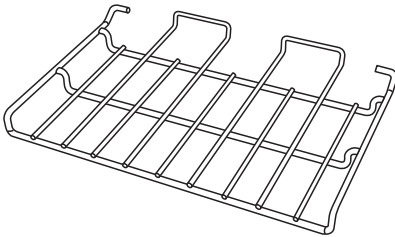


Chaque four est aussi fourni avec deux types de grilles.

Grille plate



Grille surbaissée

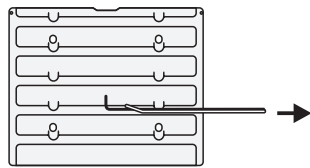


La grille surbaissée augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

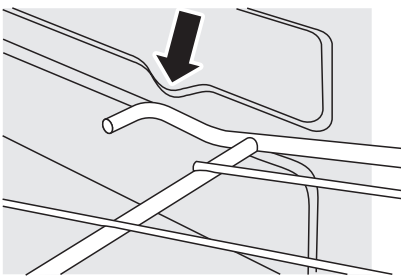
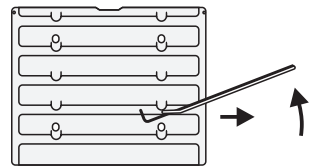
Le plateau de four de luxe s'insère et s'extrait aisément – lorsque vous le tirez vers vous, faites attention à ce qu'il ne devienne pas instable ou sorte des glissières latérales du four.

Les autres grilles de four sont dotées d'une butée d'arrêt et ne peuvent donc pas être extraites par inadvertance, mais s'enlèvent et se replacent aisément.

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



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



Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis

insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

## Rangement

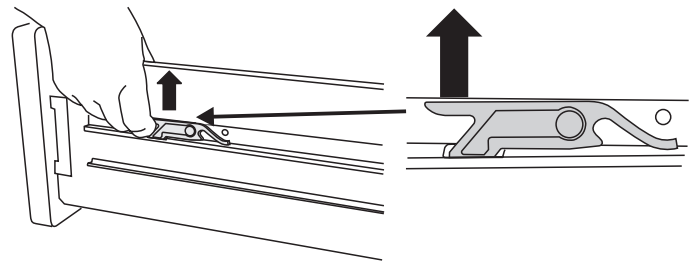
Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer.

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

### Retrait du tiroir

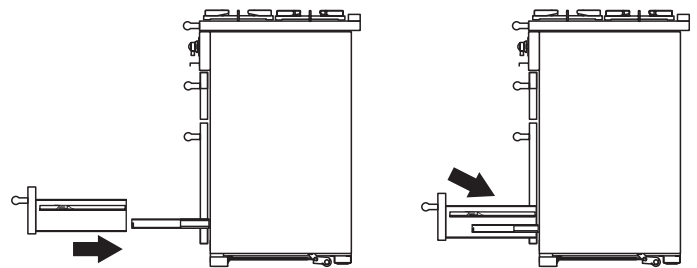
Tirez la cuisinière vers l'avant. Soulevez l'extrémité des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales.



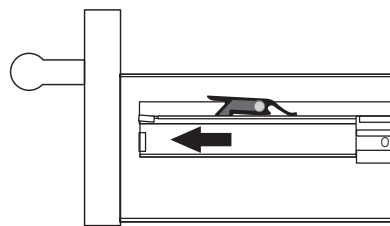
Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

### Remise en place du tiroir

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



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



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



## Nettoyage de la cuisinière

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

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

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

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

### Table de cuisson en acier inoxydable

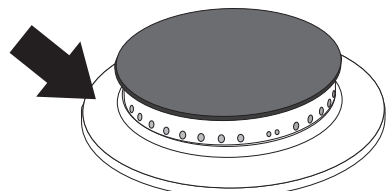
Retirez les récipients de la table de cuisson. Enlevez les grilles de brûleur de l'endroit où s'est produit le débordement et placez-les avec précaution dans l'évier, dans de l'eau savonneuse chaude. Essuyez tout débris qui se trouverait sur la table de cuisson.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides (Cif, par exemple) sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un produit détergeant liquide.

Rincez à l'eau froide et séchez soigneusement avec un chiffon doux propre. Vérifiez que toutes les pièces sont sèches avant de les remettre en place.

### Brûleurs de table de cuisson

Nettoyez régulièrement les grands anneaux en alliage d'aluminium autour des brûleurs pour les maintenir en parfait état, de préférence après chaque utilisation et lorsqu'ils sont encore chauds.



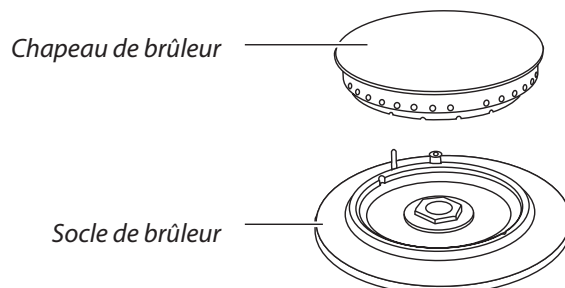
En cas de marques sur ces anneaux, nettoyez-les de la façon suivante :

1. Retirez les traces d'aliments à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant semi-liquide (Astonish ou Cif, par exemple)

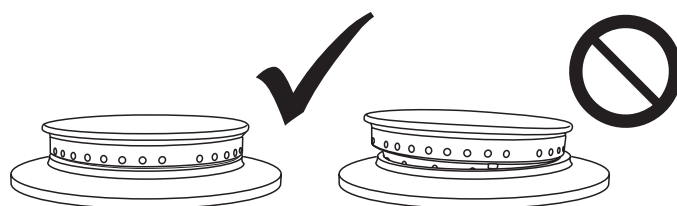
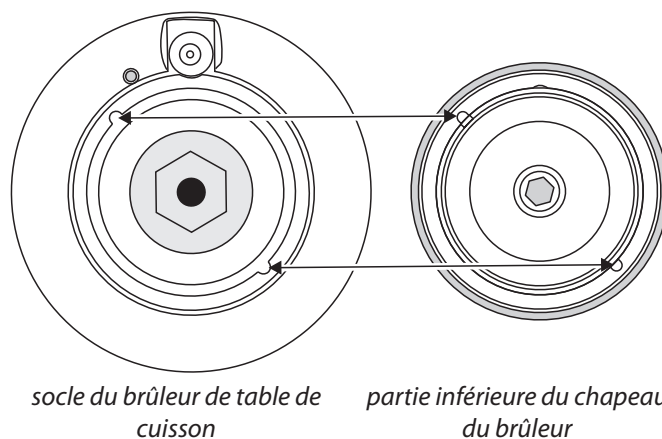
2. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux propre.

Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage ou le dispositif de sécurité du brûleur de la table de cuisson.

Les chapeaux de brûleurs peuvent être retirés afin d'être nettoyés. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.



Lorsque vous reposez un chapeau de brûleur, veillez à le placer correctement dans son socle.



Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un fil de fusible.

## Français

### Panneau de commande et portes des fours

Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

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

### Nettoyage des éléments en laiton

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

Pour redonner son aspect lustré à la cuisinière, nettoyez ces éléments à l'aide d'un nettoyant spécial métal. Les tâches tenaces sur les brûleurs en aluminium peuvent être enlevées à l'aide d'un produit similaire. Ceci permettra également de redonner à l'appareil son aspect lustré.

### Fours

Pour éviter d'endommager le revêtement émaillé intérieur, NE RECOUVREZ PAS la partie inférieure du four de papier aluminium.

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

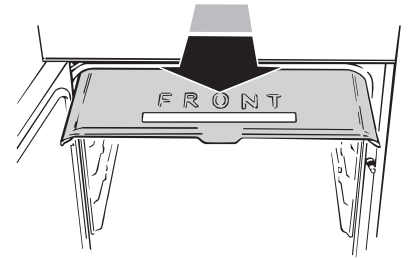
*Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les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

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

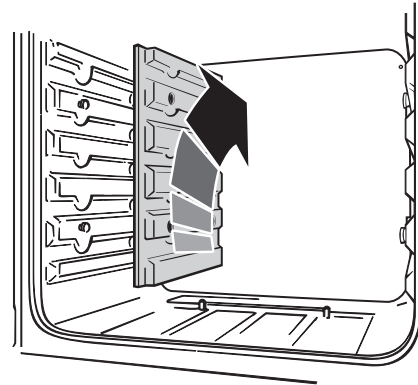
### Retrait des panneaux internes du four

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

Le four ventilé droit comporte une voûte amovible. Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.



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



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

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

## Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

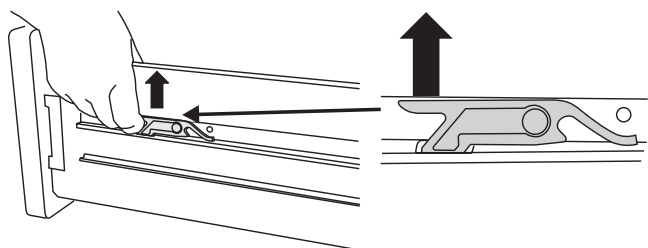
**La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer.**

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

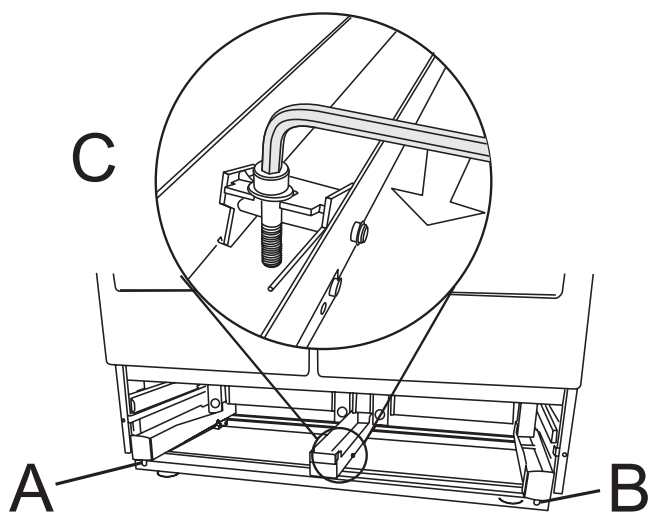
Le galet avant, conçu pour le déplacement de la cuisinière, peut être abaissé. L'outil de mise à niveau utilisable avec ce galet se trouve normalement dans l'enceinte du tiroir de rangement. Si vous ne trouvez pas l'outil de mise à niveau, contactez votre installateur. Reportez-vous à la Section «Installation»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

### Retrait du tiroir

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



Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

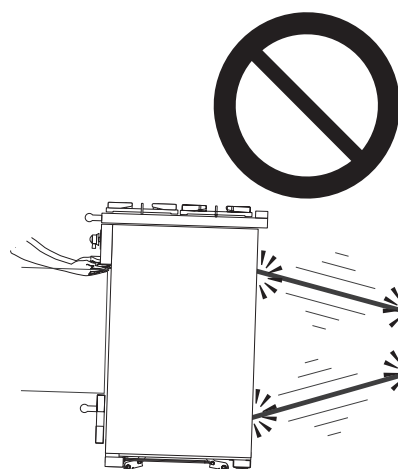


A galet arrière gauche, B galet arrière droit, C galet central  
Placez la clé hexagonale comme indiqué.

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

Ouvrez les portes des fours afin de pouvoir bien agripper la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière.

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



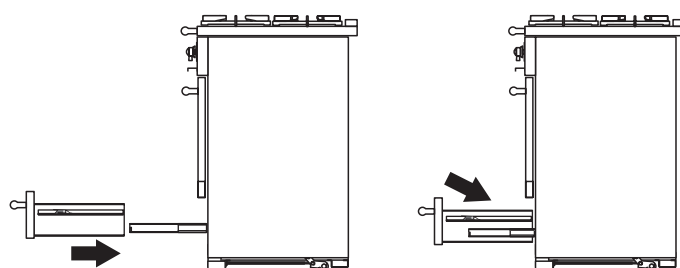
Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé. Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.

**Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaits-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière.**

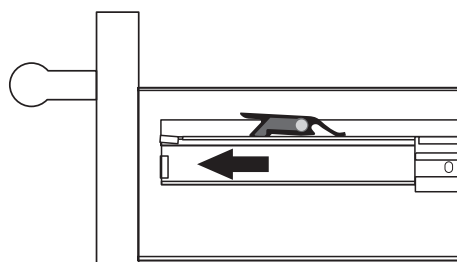
Lorsque vous remettez la cuisinière en place, remontez les galets en tournant l'outil de mise à niveau en sens anti-horaire. Ceci est important. Cela prévient le risque de mouvement accidentel de la cuisinière pendant son utilisation.

### Remise en place du tiroir

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



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



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

## Français

# Dépannage

---

### **De la vapeur s'échappe du four**

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

### **Le ventilateur du four est bruyant**

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

### **Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four, comment faire pour empêcher cela ?**

Ceci est dû à la chaleur provenant du four. Ne laissez pas la porte du four ouverte.

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

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

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

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

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

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à une autre température.

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

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

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

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

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

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

### **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.

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

L'appareil est-il sous tension ?

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

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

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

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

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

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Dans le cas contraire, vérifiez si l'appareil est sous tension.

## **Consignes générales de sécurité**

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

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

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

**Ne fumez pas.**

**N'utilisez pas de flammes nues.**

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

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

**Appelez votre fournisseur de gaz.**

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

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

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

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

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

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

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

N'utilisez pas 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 grim pant sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

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

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

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

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

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez 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



## Français

cuisson sont réglés sur hautes températures. 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.

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

Pour éviter d'endommager le revêtement émaillé intérieur, ne placez pas la plaque de four ou des plaques de cuisson sur la partie inférieure du four et ne recouvrez pas la sole du four de papier aluminium.

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

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

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

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

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

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

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



## Entretien et pièces de rechange

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

Type de combustible : Mixte
Nom de l'appareil : <b>Falcon Continental 1092 FSD</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 peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

### Remarque

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

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

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

### Après la période de garantie

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

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

### Pièces de rechange

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

## 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 II2E3+

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 applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

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

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

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.

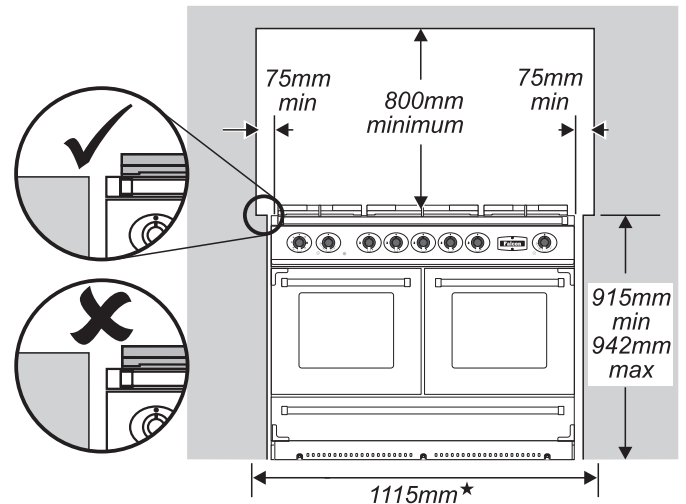
## REMARQUE:

**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.

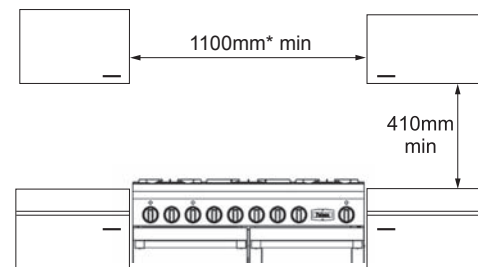


\*largeur d'ouverture de porte

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. 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 800 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.



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

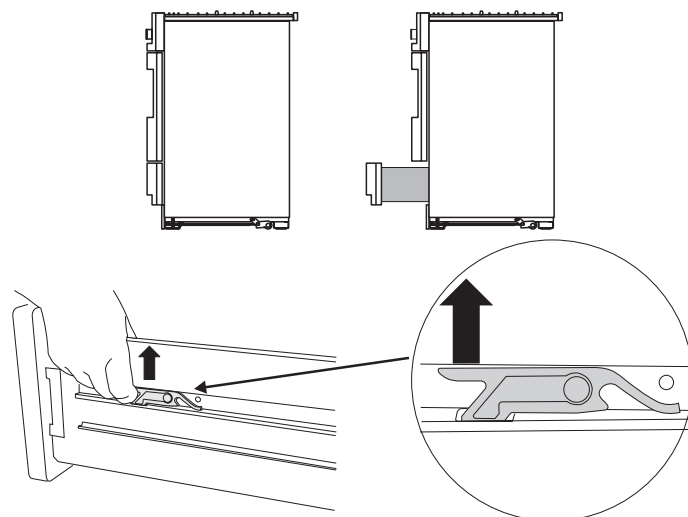
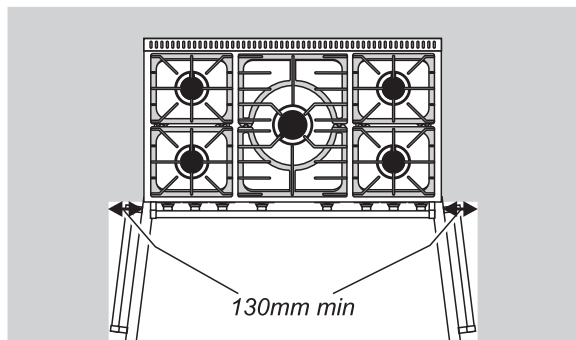
Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière

et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures 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 115 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être totalement encastrée. En effet, il doit être possible de la déplacer vers l'avant et vers l'arrière pour la nettoyer et pour y accéder lors des interventions de dépannage.

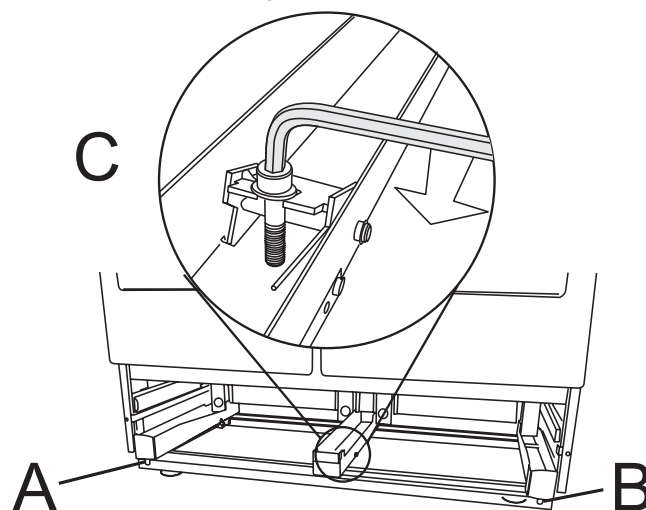
Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four.



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

### Abaissement des galets.

Placez la clé hexagonale sur le galet central du mécanisme d'abaissement (C sur la figure ci-dessous).



*A galet arrière gauche, B galet arrière droit, C galet central*

**ABAISSER LE GALET AVANT** en tournant la clé de 14 tours complets (360°) en sens horaire.

**ABAISSER LES DEUX GALETS ARRIERE.**

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

Tournez l'outil de mise à niveau de 10 tours complets (360°) en sens horaire. (Ce qui signifie tourner et retirer l'outil de mise à niveau 20 fois).

## 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).

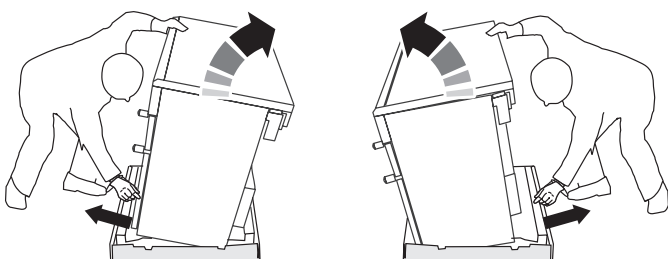
Coupez les courroies d'emballage et ôtez le carton recouvrant la cuisinière, mais laissez la cuisinière sur le plateau d'emballage. Reportez-vous à la feuille volante relative au déballage.

## Déplacement de la cuisinière

La cuisinière est très lourde. Faites très attention.

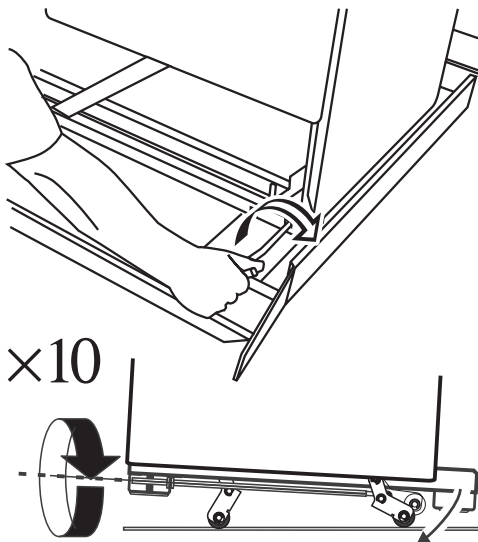
Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

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



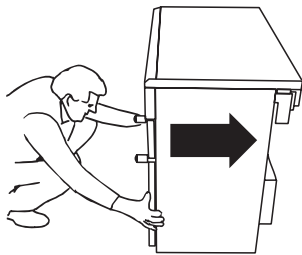
Répétez cette procédure à l'avant et retirez la partie avant du socle. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.

## Français



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

Déroulez le bord arrière du plateau d'emballage. Poussez avec précaution la cuisinière vers l'arrière pour la mettre en place. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation. Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.



## Modification GPL

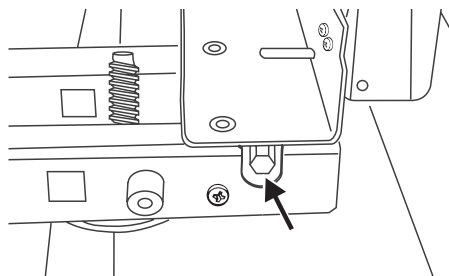
Si vous souhaitez modifier l'appareil en vue de l'utilisation d'un gaz de pétrole liquéfié, effectuez la modification à ce stade. Reportez-vous à la section sur la modification dans les présentes instructions.

## Mise à niveau

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

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

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



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

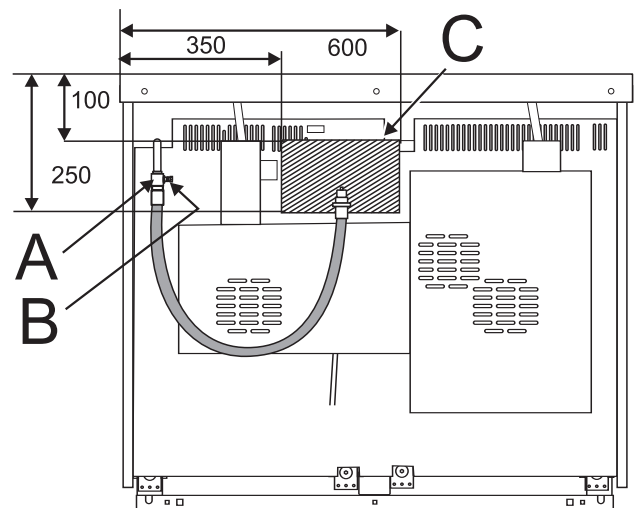
## Raccordement de gaz

### Dispositif stabilisateur

Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être défait 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 appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.



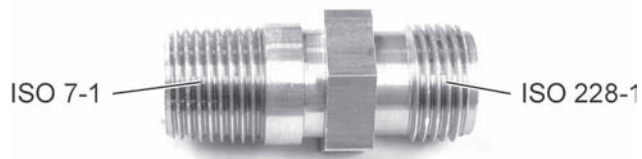
vue arrière

A emplacement de la vis du point d'essai de pression

B admission de gaz de l'appareil

C emplacement du raccord d'alimentation en gaz

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si le raccordement doit être de type ISO 228-1, cherchez le raccord d'adaptation ISO 7-1 en raccord ISO 228-1 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 en serrant à main. A l'aide de deux outils appropriés, un placé au niveau de l'admission 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 20 Nm.

Raccordez le tuyau au raccord.

Le tuyau doit être monté de sorte que les raccords d'admission 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 (« A » sur le schéma). Sinon, effectuez le raccordement par le côté.

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

La pression de gaz peut être mesurée au niveau du point d'essai de pression qui se trouve sur le bloc de raccordement du gaz. Allumez un des brûleurs de la table de cuisson.

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

### Raccordement électrique

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

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

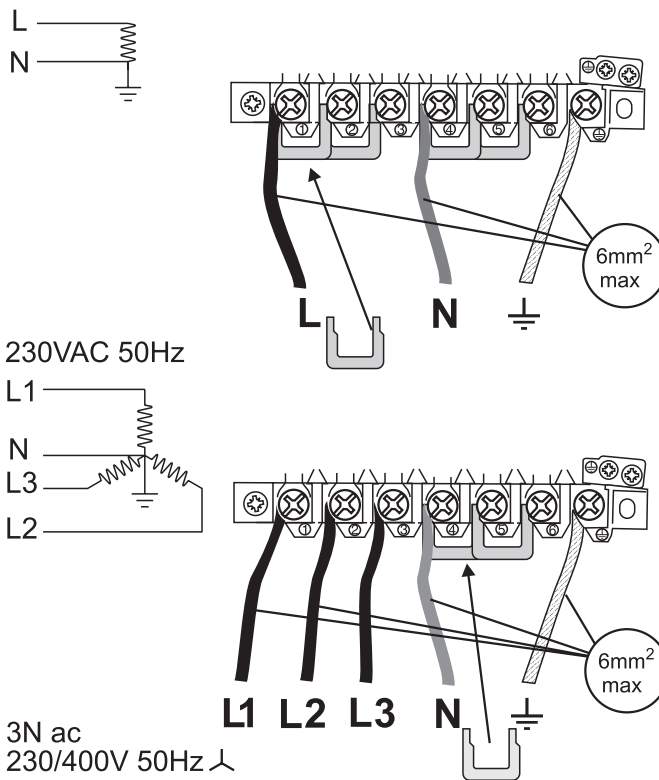
### Remarque

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 7,2 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

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

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



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

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

### 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. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle.

Pour chaque brûleur, appuyez sur le bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme ( ).

Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes.

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

### Contrôle des fours

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

## Français

### Montage de la plinthe

Retirez les trois vis pour les supports de la plinthe sur le bord avant inférieur de la cuisinière. Fixez la plinthe avec ces vis (des vis d'autres couleurs sont incluses dans le pack de pièces en vrac).

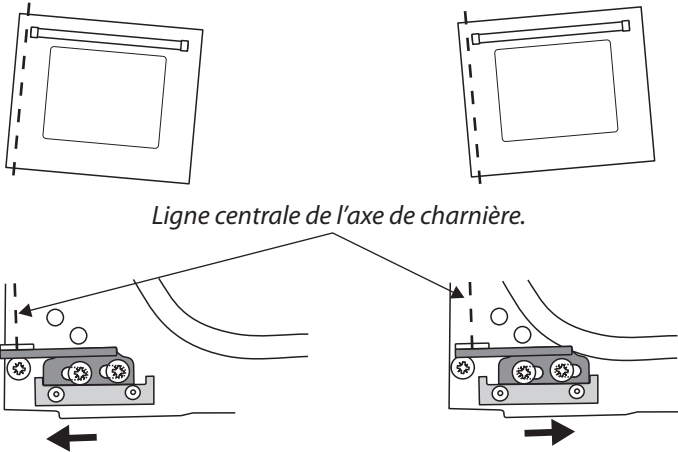
### Contrôle de l'alignement de la porte du four

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.

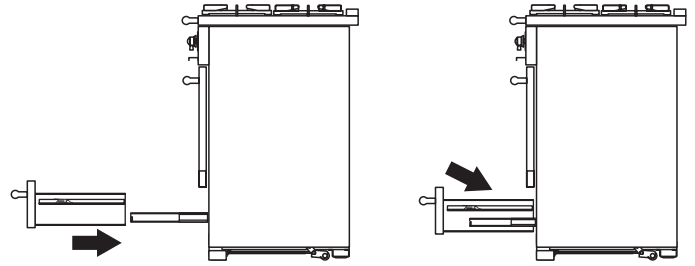
*Effet du réglage de la charnière – exagéré pour plus de clarté*



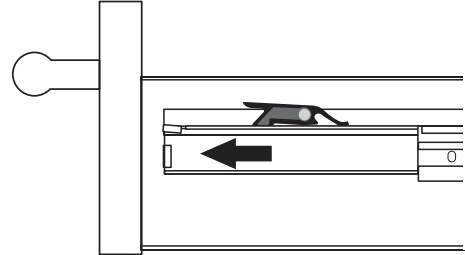
*Omission de la porte du four pour plus de clarté.*

### Remise en place du tiroir

Tirez complètement les glissières latérales vers vous.



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



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

Laissez l'outil de mise à niveau dans le tiroir de rangement pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer la cuisinière.

### Conseils à la clientèle

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

**Merci.**



# Entretien

## 1 ENTRETIEN

Avant de commencer toute intervention d'entretien ou de remplacement de pièces assurant l'acheminement du gaz, débranchez l'alimentation en 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 d'électricité avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer l'un des éléments suivants : panneau de commande, panneau latéral, plaque de cuisson ou tout composant électrique ou boîtier.

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

Remarque – Les références au four gauche et droit s'appliquent en regardant le four depuis l'avant.

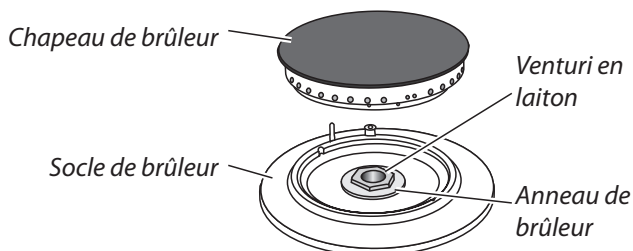
AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT D'ALIMENTATION EN GAZ. COUPEZ LE GAZ.

## 2 Dépose de la table de cuisson

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

Avancez la cuisinière pour permettre l'accès.

- Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- Retirez le venturi en laiton situé au centre de chaque encadrement de brûleur de la table de cuisson.



- Retirez l'encadrement de la table de cuisson et débranchez le câble d'allumage de l'électrode d'allumage d'étincelle.
- Dégagez la table de cuisson de l'appareil.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

## 3 Dépose du panneau de commande

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

- Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- Desserrez le venturi en laiton situé au centre de chaque brûleur.
- Retirez les boutons de commande de tous les robinets.
- Ouvrez les portes des fours. Déposez 3 fixations de la partie supérieure avant et 3 fixations du dessous du panneau de commande.
- Tirez le panneau de commande vers l'avant. Retirez les raccords de l'arrière des trois néons. Débranchez le câble de terre et soulevez le panneau de l'appareil pour le dégager.

- Remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- Pour la remise en place des raccords électriques, reportez-vous au schéma de câblage.

## 4 Dépose d'un panneau latéral extérieur

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
- Retirez la vis de fixation du bord supérieur avant et les deux fixations situées sur le panneau arrière ou le panneau latéral. Dévissez la vis de fixation inférieure située sous le bord du coin avant du panneau.
- Retirez le panneau en tirant pour le détacher de l'appareil. En cas de difficulté, il sera peut-être nécessaire de desserrer les deux brûleurs les plus proches et les deux venturis en laiton, comme indiqué à la Section 2.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les deux venturis sont serrés à fond.

## 5 Dépose d'un néon de four

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
- Retirez le raccord de néon approprié et défaites l'écrou retenant le néon au panneau de commande.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le nouveau néon fonctionne correctement.

## 6 Dépose d'un thermostat

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

Déposez la table de cuisson – voir 2. Déposez le panneau de commande – voir 3. Ouvrez la porte du four appropriée et retirez les grilles du four. Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder au boîtier arrière. Dévissez et enlevez le boîtier.

### Four droit

Retirez les deux fixations du couvercle du tube en verre du thermostat. Dégagez le tube en verre du thermostat des clips de retenue sur le panneau arrière du four.

### Four gauche

Retirez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat sur le couvercle du ventilateur du four, à l'arrière du four. Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à la partie arrière. Dévissez et enlevez les deux boîtiers. Sortez le tube capillaire du four.

Débranchez les fils du thermostat et retirez les deux fixations retenant la commande sur la plaque de montage.

Placez l'élément de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est fixé à l'arrière du four et qu'il est bien centré entre les clips de retenue. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement.

## 7 Dépose du thermostat d'arrêt automatique de four

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

- Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder au boîtier du couvercle. Dévissez et enlevez le boîtier.
- La commande se trouve sur la plaque de terre, à côté des raccords d'éléments du four.
- Débranchez le câblage du thermostat. Défaites les fixations qui retiennent le thermostat à la plaque de terre et le retirer.

## Français

- d) Posez la commande de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse.

### 8 Dépose d'un robinet de table de cuisson

#### Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- a) Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
- b) Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
- c) 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.
- d) Retirez le robinet. Retirez le joint et jetez-le. Placez un joint neuf sur le robinet de rechange.
- e) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

### 9 Remplacement d'un contacteur d'allumage

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

### 10 Dépose d'un injecteur de brûleur de table de cuisson

- a) Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
- b) Retirez l'injecteur directement depuis le corps du brûleur.
- c) Placez l'injecteur approprié.
- d) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

### 11 Dépose de l'électrode d'allumage d'un brûleur de table de cuisson

- a) Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- b) Défaites le venturi et retirez l'encadrement de la table de cuisson. Tirez le fil d'allumage par l'orifice de dégagement de l'électrode.
- c) Détachez l'électrode d'allumage du fil d'allumage.

#### Remarque

Veillez à ce que le fil d'allumage ne retombe pas dans l'orifice de dégagement.

- d) Détachez l'électrode d'allumage de l'encadrement en déposant le clip de ressort et le ressort.
- e) Montez l'électrode de rechange sur l'encadrement du brûleur. Vérifiez que le ressort et le clip sont placés correctement.
- f) Remontez en procédant dans l'ordre inverse et vérifiez que l'allumage du brûleur fonctionne correctement.

### 12 Dépose d'un brûleur de la table de cuisson

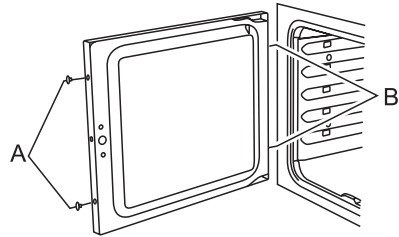
- a) Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- b) Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
- c) Retirez l'écrou de fixation du corps du brûleur sur la gouttière de support.
- d) Retirez les fixations de la gouttière de support sur le châssis. Dégagez la gouttière de l'appareil.
- e) Défaites le raccord de compression qui raccorde le corps du brûleur au tuyau de gaz. Retirez le corps du brûleur de l'appareil.
- f) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil et vérifiez que le brûleur fonctionne correctement.

### 13 Dépose d'une porte de four

- a) Ouvrez la porte du four.
- b) Soutenez la porte et retirez les deux vis qui retiennent la charnière supérieure au cadre avant de l'appareil.
- c) Retirez la porte de la charnière inférieure en la levant légèrement afin de la dégager de l'appareil.
- d) Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

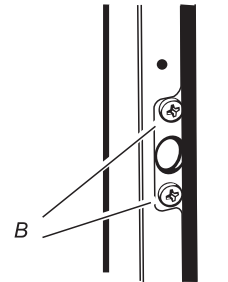
### 14 Dépose du panneau de porte extérieur du four

- a) Ouvrez la porte du four.
- b) Retirez les deux vis « A » et les deux vis « B » de la porte.
- c) Retirez le panneau de porte extérieur.
- d) Défaites les écrous fixant la poignée au panneau de porte. Montez la poignée sur le nouveau panneau de porte.
- e) Placez le panneau de rechange sur la porte de four intérieure.
- f) Remontez en procédant dans l'ordre inverse.



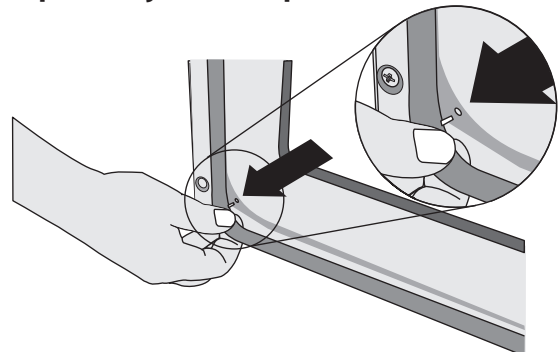
### 15 Dépose du verrouillage de porte

- a) Retirez le panneau de porte extérieur du four, comme indiqué à la section 15.



- b) Retirez les fixations retenant l'ensemble de verrouillage au panneau de porte intérieur.
- c) Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- d) Vérifiez que la porte fonctionne correctement.

### 16 Dépose du joint de la porte du four

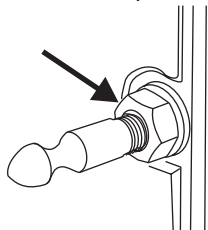


- a) Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par des petits crochets placés sur la face arrière. Depuis le coin, tirez sur le joint dans le sens de la diagonale, en l'éloignant du centre de la porte, jusqu'à ce que ce crochet se dé fasse.
- b) Passez au crochet suivant et défaites-le,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

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

### 17 Réglage de la gâche du loquet de porte du four

- a) Ouvrez la porte du four et desserrez l'écrou de verrouillage au niveau de la partie inférieure de la gâche.



- b) Réglez la gâche vers l'intérieur ou l'extérieur, selon le cas, jusqu'au fonctionnement correct de la porte.  
c) Resserrez le contre-écrou.

### 18 Dépose du générateur d'étincelle de la table de cuisson

#### Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- a) Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et enlevez le boîtier.  
b) Défaites les branchements de borne, en veillant à noter leurs emplacements.  
c) Défaites les fixations du générateur d'étincelle et retirez le générateur.

### 19 Dépose des fils d'électrode de table de cuisson

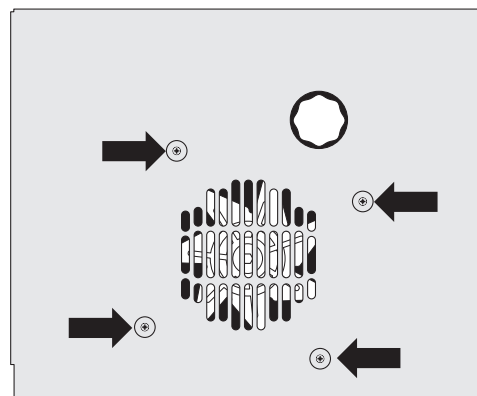
#### Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à la partie arrière.

- a) Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.  
b) Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.  
c) Retirez le boîtier de protection et débranchez tous les fils HT au niveau du générateur d'étincelle.  
d) Retirez le panneau arrière inférieur et débranchez le fil au niveau de l'électrode.  
e) Tirez le faisceau gainé de fils HT et faites-le sortir par la colonne arrière.  
f) Retirez le fil à remplacer de la gaine et insérez le fil de rechange.  
g) Réinsérez le faisceau dans la colonne arrière.  
h) Rebranchez les fils au générateur et à l'électrode du four.  
j) Remontez en procédant dans l'ordre inverse et vérifiez le fonctionnement de l'allumage.

### 20 Dépose de la partie arrière interne du four

- a) Ouvrez la porte du four. Pour le four de gauche, dévissez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat. Retirez les fixations retenant la partie arrière interne à l'arrière du four.



- b) Soulevez le panneau amovible pour le retirer.  
c) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les fixations sont bien serrées.

### 21 Remplacement d'un ventilateur de four

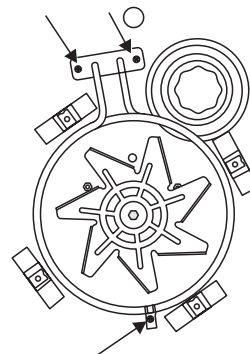
#### Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- a) Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et enlevez le boîtier.  
b) Retirez le câblage du ventilateur en notant l'emplacement des branchements.  
c) Retirez la partie arrière interne, comme indiqué à la Section 20.  
d) Maintenez les pales du ventilateur et retirez l'écrou central (filetage gauche), les rondelles en laiton, les pales et le jonc d'arrêt.  
e) Défaites les fixations retenant le ventilateur et retirez celui-ci de la cavité.  
f) Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

### 22 Dépose d'un élément de ventilateur de four

#### Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- a) Retirez la partie arrière interne du four (voir point 20).



- b) Déposez 2 vis situées en haut de l'élément et 1 vis se trouvant en bas de l'élément à l'intérieur du four.  
c) Sortez les éléments soigneusement, débranchez les câbles des bornes des éléments en notant leur position. S'il n'est pas possible de débrancher les câbles de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière, retirez les vis maintenant le couvercle électrique à la plaque arrière et débranchez les bornes à l'arrière.  
d) Posez le nouvel élément et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse.  
e) Vérifiez que le four fonctionne correctement.

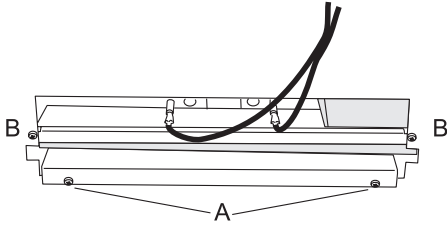
## Français

### 23 Dépose des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

#### Elément inférieur

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



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 veillant à noter leurs emplacements.

Retirez les fixations d'élément et enlevez 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 de support d'élément supérieur et enlevez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

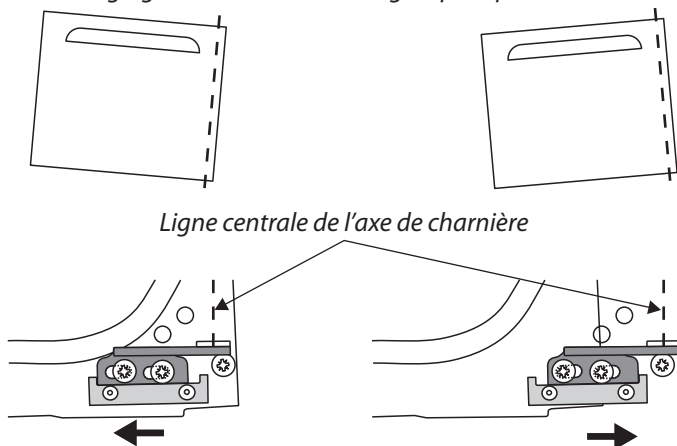
### 24 Réglage de l'angle de la porte du four

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.

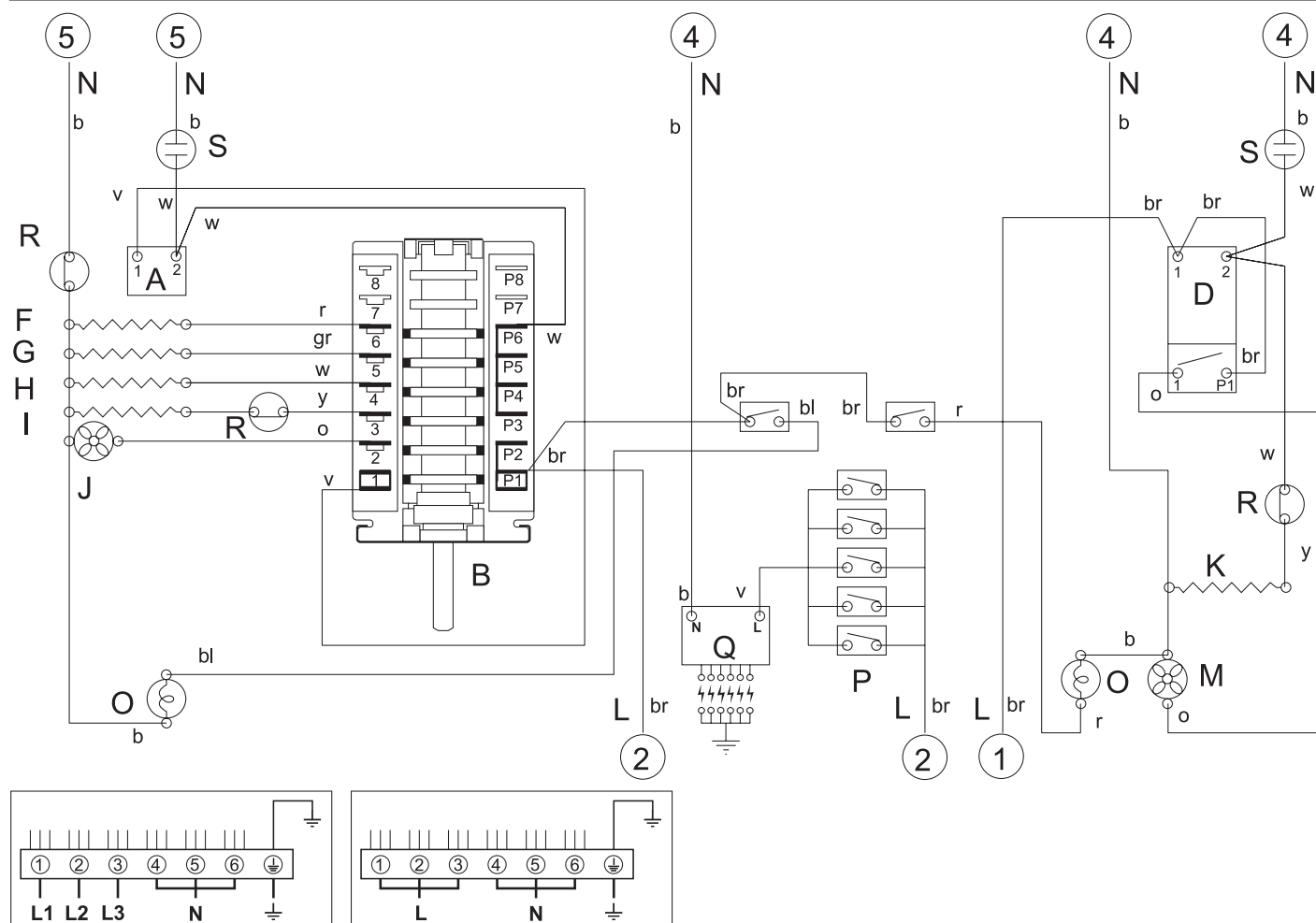
Resserrez les vis de la charnière.

*Effet du réglage de la charnière – exagéré pour plus de clarté*



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

# Schéma de câblage



Les capacités nominales sont pour 230 V 50 HZ

## Légende du schéma de câblage

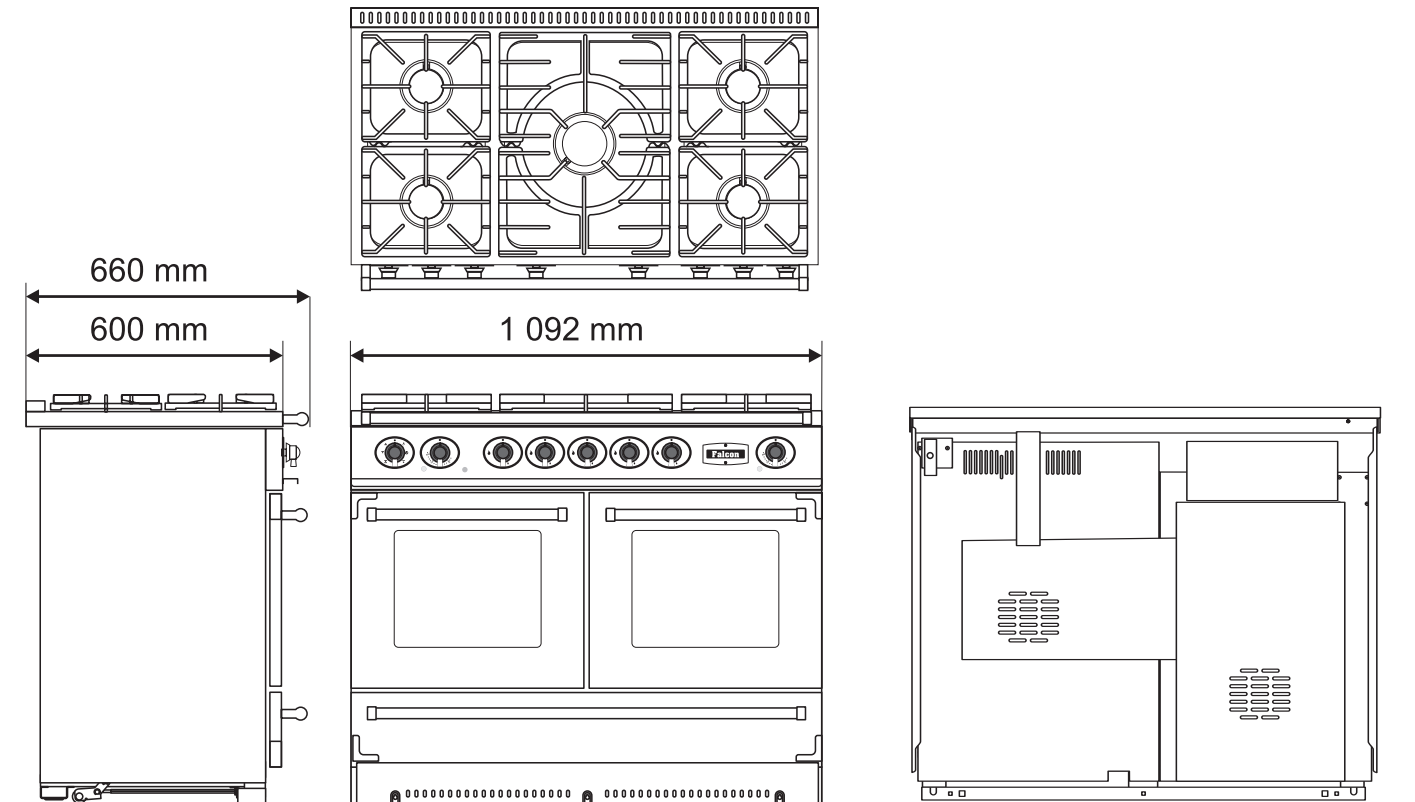
- A Thermostat de four Multifonctions gauche
- B Commande des fonctions du four Multifonctions
- C Interrupteur d'éclairage du four
- D Thermostat de four droit
- F Élément de sole du four Multifonctions
- G Élément de voûte du four Multifonctions (paire extérieure)
- H Élément gratineur du four Multifonctions (paire intérieure)
- I Élément de ventilateur du four Multifonctions
- J Ventilateur du four Multifonctions
- K Élément de four ventilé droit
- M Ventilateur du four droit
- O Eclairage du four
- P Contacteurs d'allumage
- Q Générateur d'allumage

R Protecteur thermique

S Néon

## Code couleur

- b Bleu
- br Brun
- ou Orange
- r Rouge
- v Violet
- w Blanc
- y Jaune
- n Noir





## Fiche technique

La cuisinière est de catégorie : -

Cat II 2H3B/P; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+; Cat II 2E3B/P; Cat II 2L3B/P; Cat II 2ELL3B/P

**EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Sous le tiroir de rangement. Retirez le tiroir de rangement (Voir « Déballage de la cuisinière »).**

**INSTALLATEUR : Veuillez placer ces instructions dans le dépliant couleurs CornuFé dans le livret d'instructions et les remettre à l'utilisateur.**

**Reportez-vous au badge technique de l'appareil pour les pressions de contrôle**

### Dimensions

<b>Hauteur totale</b>	minimum 910 mm	maximum 937 mm
<b>Largeur totale</b>	1 092 mm (Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »)	
<b>Profondeur totale</b>	660 mm	
<b>Profondeur sans les poignées</b>	600 mm	
<b>Emplacement prévu pour fixation</b>	Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »	
<b>Espace minimum au-dessus de la table de cuisson</b>	800 mm	

### Branchements

<b>Gaz :</b>	Rp 1/2 au niveau du côté arrière droit
<b>Electricité</b>	230V 50Hz

### Capacités

Fours	Le four gauche multifonctions	Four droit
<b>Élément de ventilateur du four</b>	2,5 kW	2,5 kW
<b>Élément de voûte du four</b>	1,2 kW	
<b>Élément de gratinage du four</b>	1,15 kW	
<b>Élément de sole du four</b>	1,0 kW	

Charge électrique totale maximum à 230V 5.1 kW (valeur totale approximative comprenant l'éclairage de four, le ventilateur de four, etc.)

Fours	Multifonctions	Convection forcée
	2,5 kW	2,5 kW
<b>Classement selon son efficacité énergétique</b> sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	B	A
<b>Consommation d'énergie Calculée en charge normalisée</b>	0.90 kWh	0.85 kWh
<b>Volume utile (litres)</b>	62	67
<b>Type</b>	Volume moyen	Grand volume
<b>Temps de cuisson en charge normale (minutes)</b>	41 minutes	38 minutes
<b>Surface de cuisson</b>	1 400 cm <sup>2</sup>	14 00 cm <sup>2</sup>

## Nederlands

Kookplaatbranders	29
Middenring wok	30
Koken met de wok	30
De ovens	31
Opslag	34
Het fornuis schoonmaken	35
Het fornuis verplaatsen	37
Problemen oplossen	38
Algemene veiligheidsvoorschriften	39
Onderhoud en reserveonderdelen	41
Installatie	42
Onderhoud	46
Schakelschema	50
Technische Gegevens	53

## Veiligheid voor alles

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

Indien u nog nooit een gasfornuis hebt gebruikt, wordt u aangeraden allereerst het gedeelte 'Algemene veiligheidsvoorschriften' te lezen.

Hieronder volgt een aantal algemene richtlijnen voor het veilig gebruik van het gasfornuis.

## Gas en elektriciteit aan

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

## Vreemde geuren

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

**Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u het een uur lang op 240 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven.**

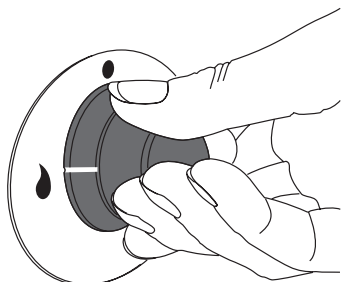
**Zorg dat de kamer voldoende geventileerd wordt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten.**

## Kookplaatbranders

De tekening onder elke knop geeft aan welke brander met die knop bediend wordt. Er is een vonkontstekingsysteem dat werkt als de knop ingedrukt wordt.

Elke brander is ook speciaal beveiligd zodat de gastoevoer gestopt wordt zodra de vlam uitgaat.

Druk een knop in en draai deze naar het symbool voor de grote vlam (▲).



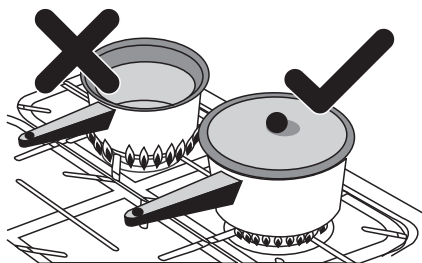
Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

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

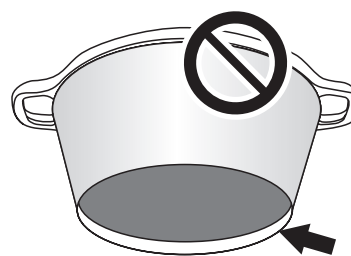
U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen.



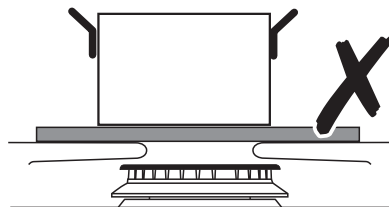
Op dit fornuis komt de lage stand na de hoge, niet tussen hoog en uit. De kleine vlam markeert de 'lage stand'. Draai de knop daar naartoe als de inhoud van de pan aan de kook is.



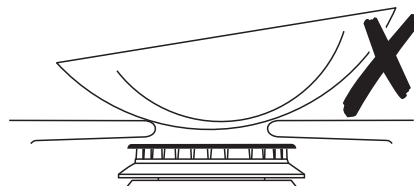
Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.



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.

### Minimale panmaten

**De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. voor de buitenste branders en 160 mm. voor de middelste brander.**

Als de bedieningsknop voor de kookplaat ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke kookplaat. Dit is normaal.

Als na het aansteken de vlam van een kookplaatbrander uitgaat, draai deze dan uit en laat de brander een minuut uit voordat u deze weer aansteekt.

U kunt de branderkop verwijderen voor het schoonmaken, zie 'Het fornuis schoonmaken'.

U moet het fornuisoppervlak rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk afvegen als u gemorst hebt. Probeer dit te doen als de kookplaat nog warm is.

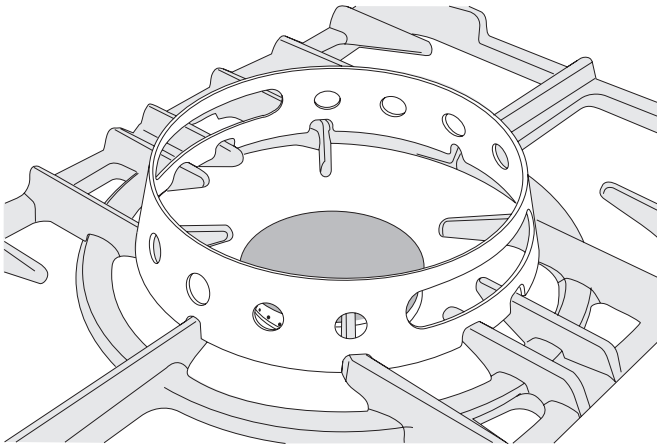
### Opmerking:

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.

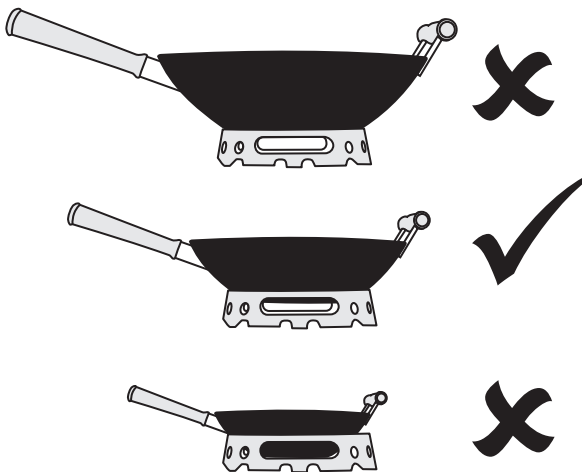
## Nederlands

# Middenring wok

De wokring is gemaakt voor op de middelste brander. De ring past op geen enkel ander pannenkooster van de branders.



U moet de ring zo plaatsen dat de uitsparingen in de ring precies op de uitstekende branderroosters zitten.

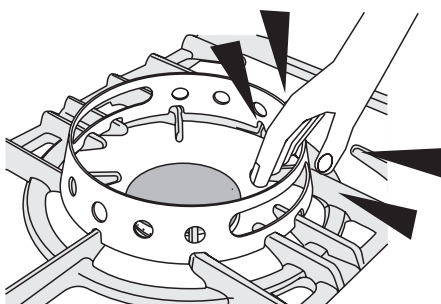


Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is van belang dat de wok stevig staat. Als de wok te groot of te klein is, kan deze niet goed ondersteund worden door de ring.

Om de wok goed te laten verwarmen, moet deze dicht op de brander staan. Daarom bevelen wij aan dat u de wokring niet gebruikt voor een wok met platte bodem.

Als u de ring plaatst, controleer dan of deze goed geplaatst is op de steunvingers van het pannenkooster.

Zorg dat de ring stabiel staat en dat de wok niet scheef op de ring staat.



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

## Koken met de wok

U kunt een wok gebruiken voor vijf traditionele methodes uit de oosterse keuken: -

- **roerbakken**
- **aanbakken**
- **frituren**
- **stomen**
- **smoren**

Roerbakken is de bekendste en populairste methode uit de oosterse keuken geworden. Bij dit helemaal handmatige proces wordt telkens één ingrediënt per keer toegevoegd. Door de relatief snelle bereidingstijd blijven kleur en voedingswaarden behouden en blijft het eten lekker knapperig.

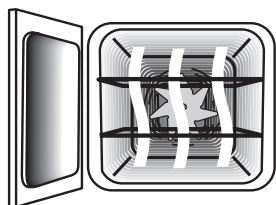
Bij de andere vier kookmethodes voor de wok hoeft u niet telkens te roeren. Voor deze methodes hebt u een stevigere onderkant nodig omdat er erg heet water of olie in de wok zit. Met de wokring hebt u een grotere stabiliteit bij deze kookmethodes, maar wees voorzichtig.

## De ovens

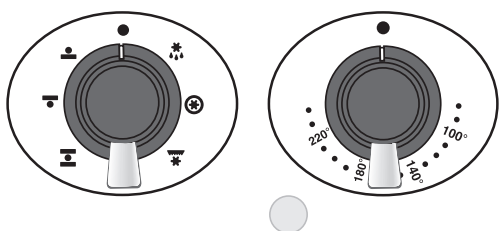
Het fornuis wordt heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig dat u de verhitte elementen in de ovens niet aanraakt.

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.

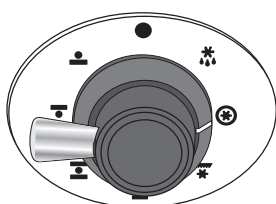
### De linkeroven



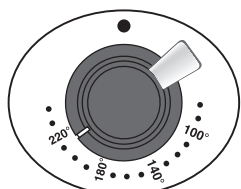
De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhitte elementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in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



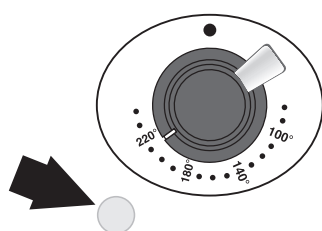
De twee bedieningen voor de multifunctionele oven, de functieschakelaar en de temperatuurknop, zitten op het rechtereinde van het bedieningspaneel.



Draai de functieselectieknop richting bakfunctie.

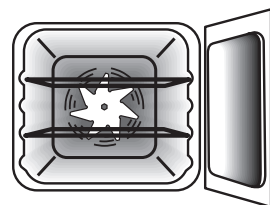


Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.



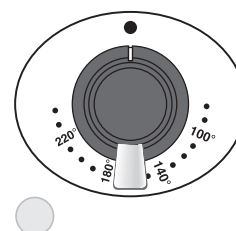
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

### De rechteroven

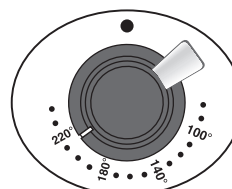


De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

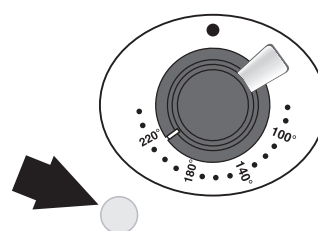
De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.



De bediening voor de rechtse grote oven zit op de rechterkant van het bedieningspaneel.



Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.



Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

## Nederlands

### 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.



#### 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.



#### Heteluchtgrillen in de oven

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op het rooster in het deluxe ovenrek. 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.



#### Heteluchtoven

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



#### Bruiningselement

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



## Onderhitte

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

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

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

## Beide ovens

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.

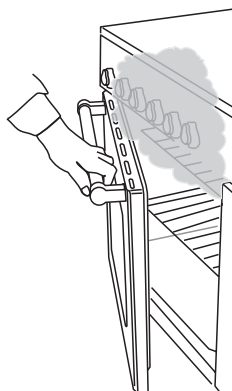
Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperatuur in uw nieuwe Falcon ovens kan anders zijn dan die van uw vorige fornuis.

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 340mm bij 340mm, 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 dezelfde rekken; zo kan de hitte er vrijelijk omheen circuleren.

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

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.

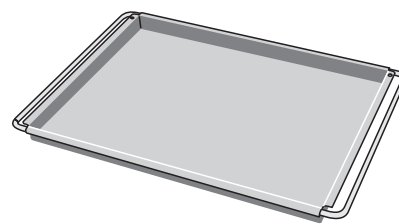
## Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

## De ovenrekken

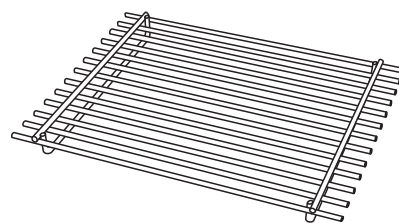
Het fornuis wordt afgeleverd met een deluxe bakplaat.

Een deluxe bakplaat.



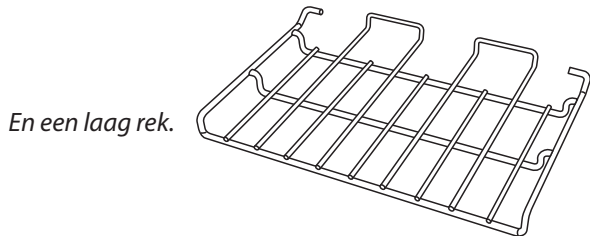
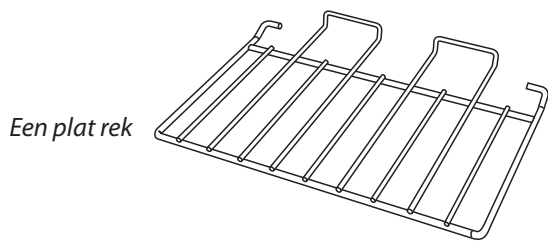
De deluxe bakplaat heeft een rooster of treest zodat het zowel voor grillen als normaal koken kan worden gebruikt.

Deluxe oventreest.



Elke oven is tevens uitgerust met twee verschillende rekken.

## Nederlands

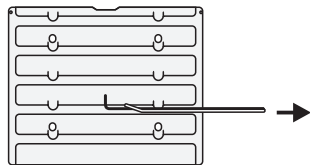


Dit type rek geeft meer mogelijkheden voor indeling van de oven.

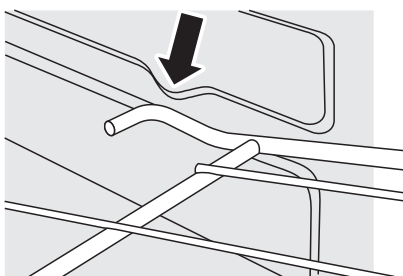
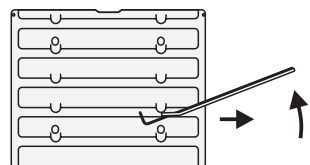
Het deluxe rek schuift er gemakkelijk in en uit. Wees voorzichtig bij het uittrekken dat het niet onstabiel wordt of uit de groeven in de zijkant van de oven glijdt.

De andere ovenrekken hebben een eindaanslag zodat ze er niet per ongeluk uit kunnen worden getrokken; maar ze kunnen er gemakkelijk in en uit worden geschoven.

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.

## Opslag

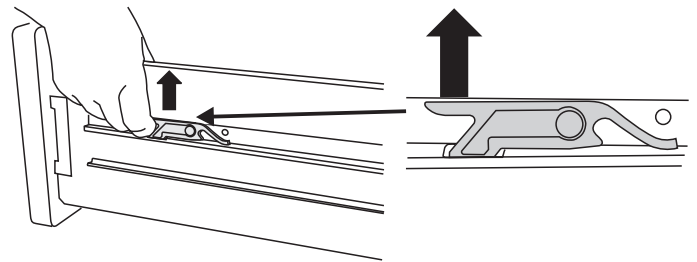
In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan.

Het kan er erg warm worden, dus berg er niets in op dat kan smelten of vlam kan vatten.

U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.

### Verwijderen van de lade

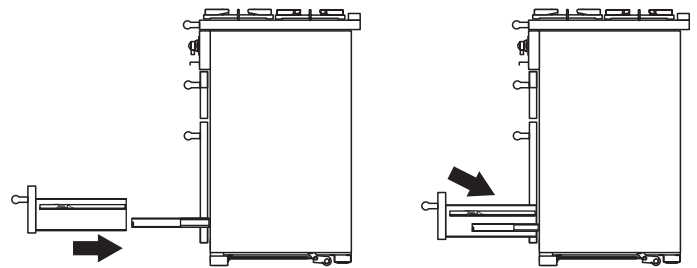
Trek de lade naar voren. Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



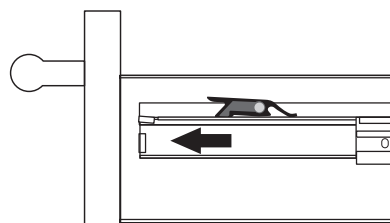
Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

### De lade weer terugplaatsen

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



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



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

## Het fornuis schoonmaken

Voordat u grondig gaat reinigen, moet u eerst de stroomtoevoer naar het fornuis afsluiten. Denk eraan dat u het na afloop weer aansluit.

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

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

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

### Roestvrijstalen kookplaat

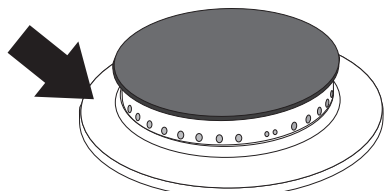
Haal alle potten en pannen van de kookplaat af. Verwijder de pannenroosters op de plaats waar gemorst is en leg ze voorzichtig in een gootsteenbak met warm zeepwater. Veeg de kookplaat schoon.

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

Met koud water afspoelen en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat ze worden teruggeplaatst.

### Kookplaatbranders

De grote ringen van aluminiumlegering rond de branders moeten regelmatig schoongemaakt worden om ze in goede staat te houden, het liefst na elk gebruik als ze nog warm zijn.



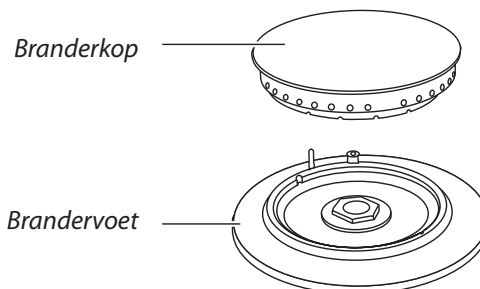
Als er plekken op deze ringen komen te zitten, volg dan de volgende schoonmaakmethode:

1. Verwijder eventuele voedselresten voorzichtig met een zachte, vochtige doek en Astonish of Cif Cream Cleaner.

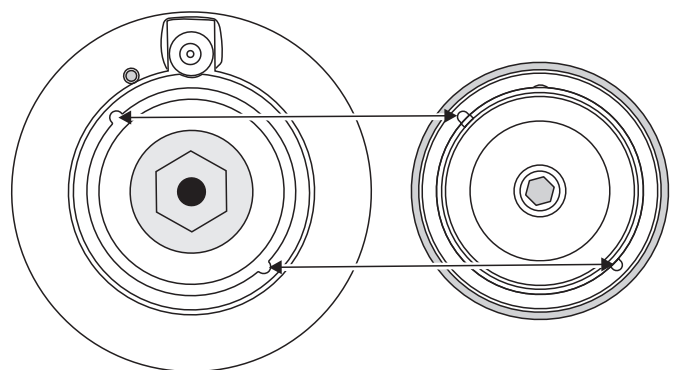
2. Spoel de ring af met een schone, zachte doek en droog de ring.

Zorg dat u de ontstekingselektrode of de sonde van het veiligheidsmechanisme van de kookplaatbrander niet aanraakt.

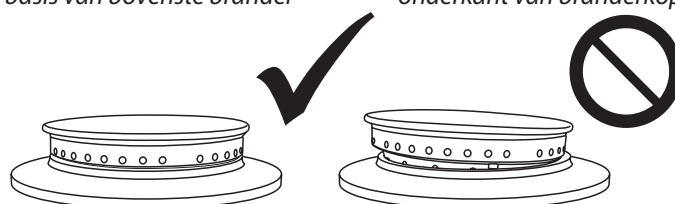
U kunt de branderkoppen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.



Als u de branderkop plaatst, zorg dan dat deze goed in zijn voet zit.



basis van bovenste brander      onderkant van branderkop



Controleer dat de branderpoorten niet zijn geblokkeerd. Als deze verstopt zijn, kunnen hardnekkige deeltjes met een stukje zekeringdraad worden verwijderd.

## Nederlands

### Bedieningspaneel en ovendeuren

Gebruik voor de beste resultaten wasvloeistof.

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

### Reiniging van koperen onderdelen

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

Om ze weer glanzend te maken, kunnen deze delen met een speciaal reinigingsmiddel voor metalen worden gereinigd. Hardnekkige vlekken op de aluminium branderingen kunt u verwijderen met een soortgelijk reinigingsmateriaal. Zo krijgt u ook daarop weer een glans.

### De ovens

Om het email aan de binnenkant niet te beschadigen, moet u de onderkant van de oven NIET bedekken met aluminiumfolie.

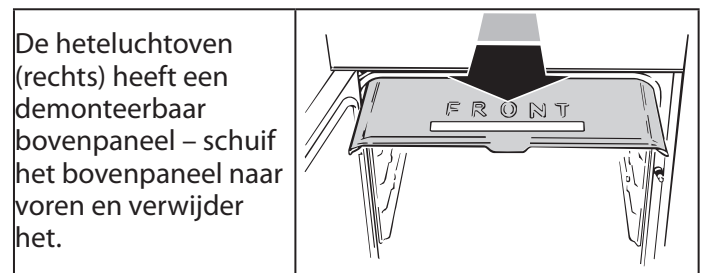
De ovens hebben panelen met een deklaag van speciaal email dat deels zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

*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.*

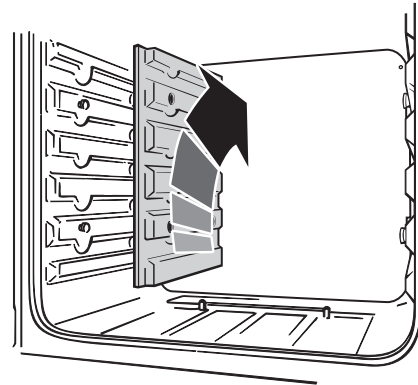
Gebruik geen staalwol, met zeep gevulde sponsjes, schuursponsjes of ander materiaal dat het oppervlak kan bekrassen. Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

### De ovenbekleding verwijderen

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



De zijpanelen van 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.

Breng na afloop eerst de zijpanelen aan.

## Het fornuis verplaatsen

Sluit de stroom af.

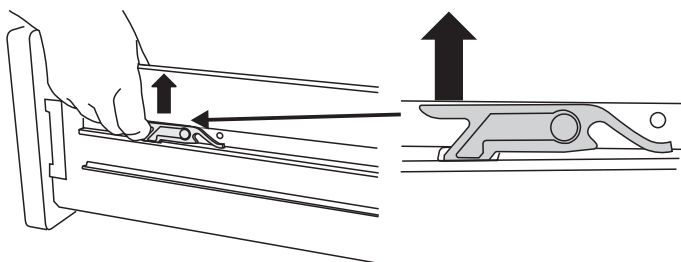
**Het fornuis is zwaar en dient wellicht door twee mensen te worden opgetild.**

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

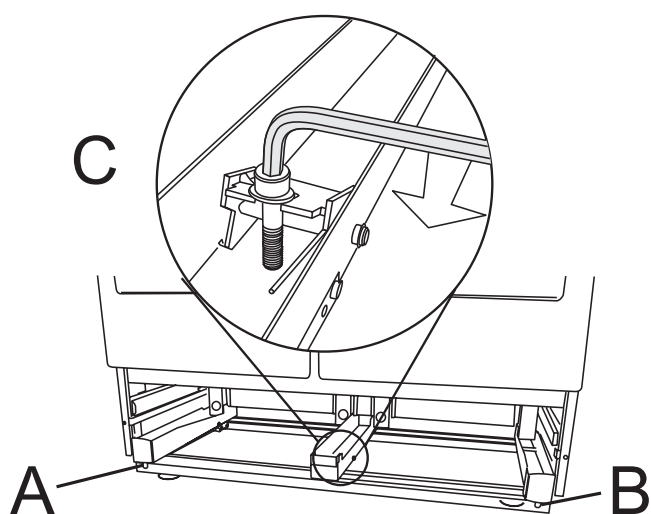
Het voorste wieltje kan naar beneden worden gedraaid om te helpen bij het verplaatsen van het fornuis. Het nivelleerwerktuig voor dit wieltje moet u in het compartiment van de opberglade bewaren. Indien u het nivelleerwerktuig niet kunt vinden, dient u contact op te nemen met de installateur. Zie het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

### Verwijderen van de lade

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



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



A wieltje linksachter, B wieltje rechtsachter, C middelste wieltje

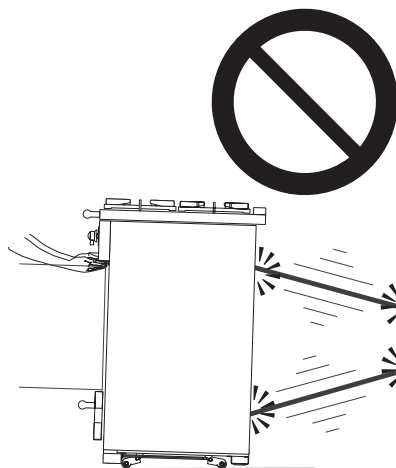
Plaats de inbusleutel zoals weergegeven.

Draai het nivelleerwerktuig twee volle slagen (180°) met de klok mee. Het hoort stroef te zijn. Naarmate

het wieltje zakt, komt de voorkant van de oven iets omhoog.

Doe beide ovendeuren open zodat u de onderkant van het bedieningspaneel goed kunt vasthouden terwijl u de oven verplaatst.

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



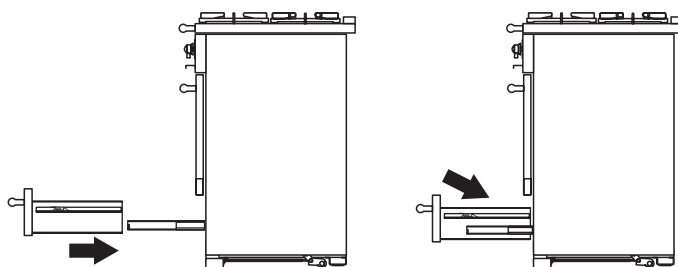
Verplaats de oven stukje bij stukje en controleer telkens of de gaslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen van het fornuis telkens dat de stroomkabel en de gasleiding voldoende speling hebben.

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

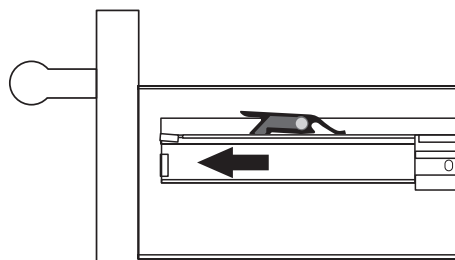
Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, laat u het van de rollers komen door het nivelleerwerktuig linksom te draaien. Dit is belangrijk. Het voorkomt dat het fornuis weggrolt tijdens gebruik.

### De lade weer terugplaatsen

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



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



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



# Problemen oplossen

---

### Er komt stoom uit de oven

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

### De ovenventilator maakt geluid

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

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven opstijgt. Doe de ovendeur dicht.

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

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

### Aardlekschakelaars met stroomsturing

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis verouderd

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

### De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen Is de stroom aangesloten?

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

Zijn de branderkoppen goed aangebracht?

### Kookplaatbranders gaan niet aan

Als slechts één of alle kookplaatbranders niet aan willen, controleer dan of ze weer correct geplaatst zijn 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.

Geven de branders vonken af als u de bedieningsknop indrukt? Zo nee, controleer dan of de stroomtoevoer in orde is.



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

Bij langdurig intensief gebruik is wellicht meer ventilatie nodig, zet dan bijvoorbeeld een raam open. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

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

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

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.

## Nederlands

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 overstroomt 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.

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

Om het email aan de binnenkant niet te beschadigen, moet u de ovenschalen of bakplaten niet op de bodem van de oven plaatsen en geen aluminiumfolie op de onderkant van de oven leggen.

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 mag NIET gebruikt worden voor het verwarmen van de keuken. Zo verspilt u brandstof en de bedieningsknoppen kunnen oververhitten.

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 uitstand staan als het fornuis niet in gebruik is.

## 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.

<b>Voedingstype: Dual Fuel (twee soorten brandstof)</b>
<b>Naam van het fornuis:</b> <b>Falcon Continental 1092 FSD</b>
<b>Kleur fornuis*</b>
<b>Serienummer fornuis*:</b>
<b>Naam en adres winkelier:</b>
<b>Datum aankoop:</b>
<b>Naam en adres installateur:</b>
<b>Datum installatie:</b>

\* 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.

## Nederlands

# Installatie

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

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Zie het gegevensplaatje van het fornuis.

Controleer het gegevensplaatje om te bepalen voor welk soort gas het fornuis geschikt is.

## Ombouwen

Het fornuis is geleverd als: -  
G 20 20millibar CAT II2E3+

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten. Indien het fornuis dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Zie de ombouw instructies die bij de ombouwset meegeleverd worden. Na ombouw van het fornuis moet u de gasombouwsticker op de juiste plek op het gegevensplaatje plakken. Zo wordt aangegeven voor welk soort gas het fornuis nu geschikt is.

## 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 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.

## Plaatsing van kookplaat

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

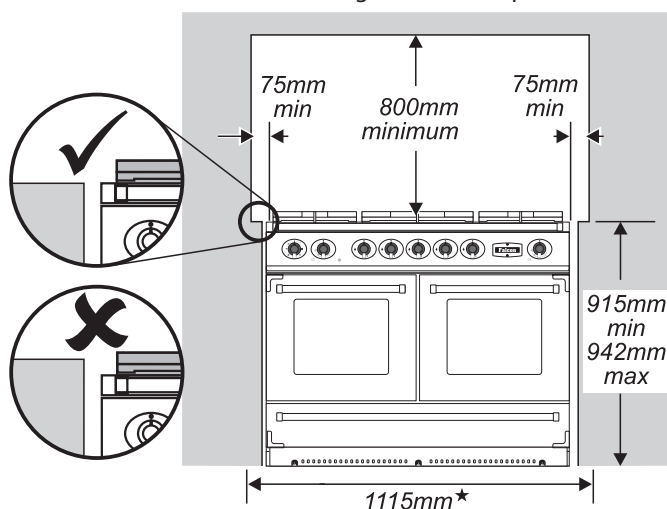
## OPMERKING:

**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.

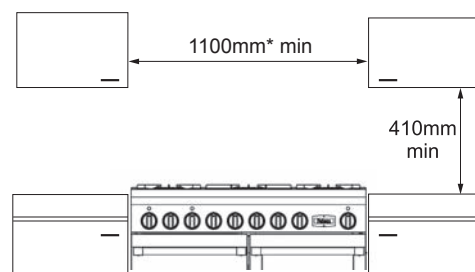


### \*breedte deuropening

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de 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 800 mm. te worden gelaten.



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

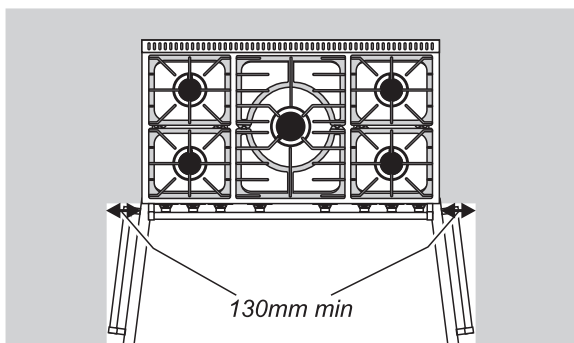
Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij

kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1115 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 130mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen.



### Het fornuis uitpakken

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

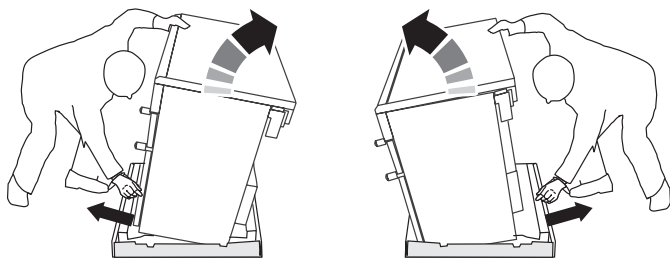
Snij de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

### Het fornuis verplaatsen

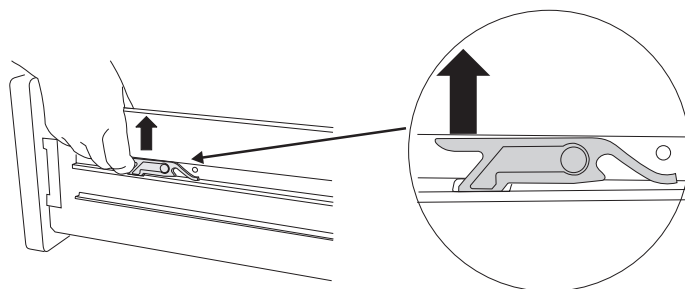
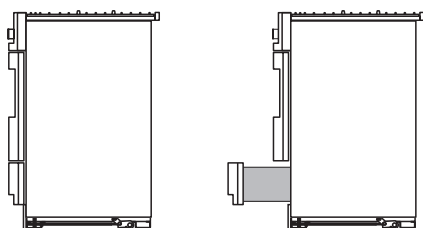
Het fornuis is erg zwaar. Pas goed op.

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

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



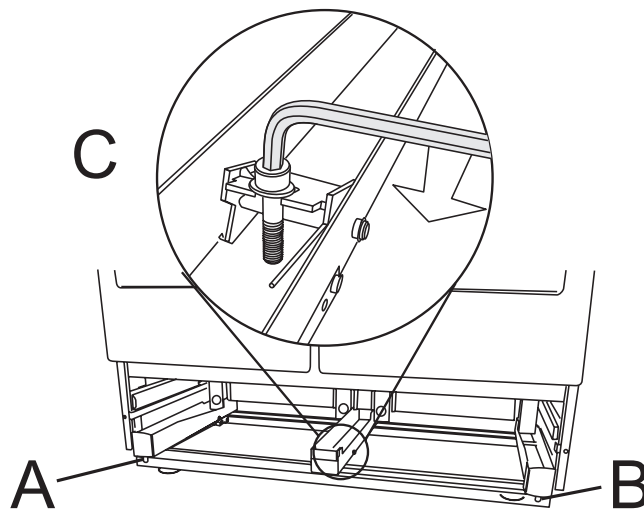
Herhaal vanaf de voorkant en verwijder de voorste helft van de poly-basis. Trek de lade zover mogelijk uit.



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

### Laat de wieljes zakken

Gebruik een inbussleutel voor het mechanisme om het middelste wielje te verlagen (C in de afbeelding hieronder).

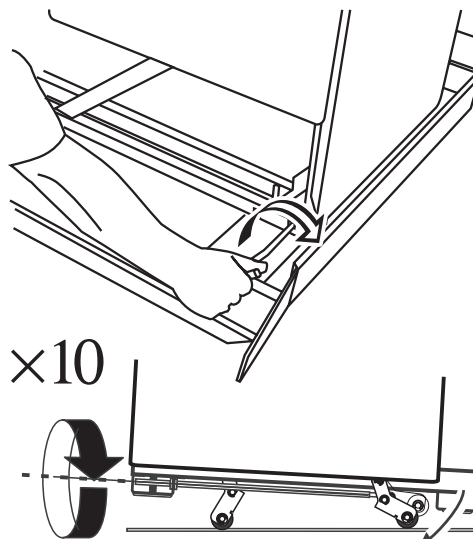


A wielje linksachter, B wielje rechtsachter, C middelste wielje LAAT HET VOORSTE WIELTJE ZAKKEN door 14 keer volledig (360°) naar rechts rond te draaien.

LAAT nu DE TWEE ACHTERSTE WIELTJES ZAKKEN.

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

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

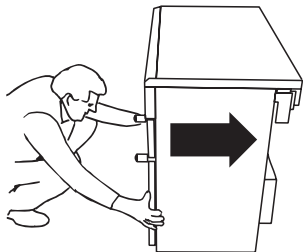




## Nederlands

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

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



## Ombouw voor LPG

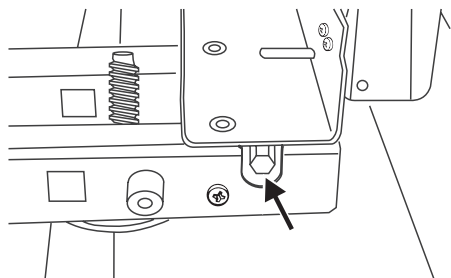
Als het fornuis omgebouwd moet worden voor LPG, doe dat dan op dit moment. Zie het deel ombouwen van deze handleiding.

## Waterpas stellen

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

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

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



Stel de hoogte van het voorste wieltje af om het fornuis waterpas te stellen. Draai het 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 tevreden bent dat het fornuis op de juiste hoogte staat en waterpas is, dient u 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 het voorste wieltje tegen de klok in om het fornuis omhoog te brengen zodat de voorkant van het fornuis op de voeten steunt, niet op het voorste wieltje. Dit voorkomt dat het fornuis per ongeluk wegrolt tijdens gebruik.

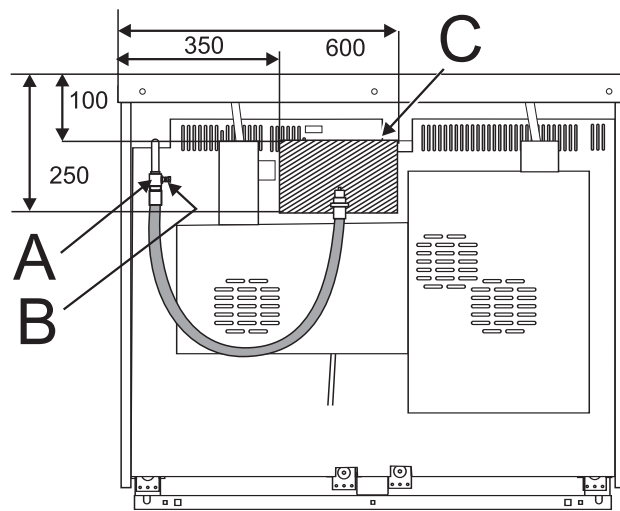
## Aansluiten op het gas

### 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 gasslang

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.



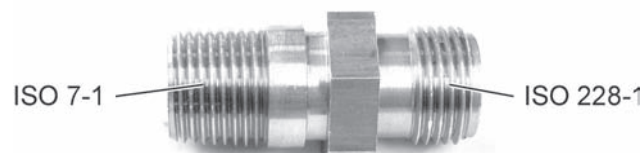
*zicht van achteren*

A *positie van schroef drukproefpunt*

B *gasinlaat fornuis*

C *positie voor koppelstuk gastoevoer*

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 ('A' in de afbeelding). 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.**

### Druktesten

De gasdruk kan gemeten worden op het drukproefpunt op het gasaansluitblok. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan.

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 alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

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

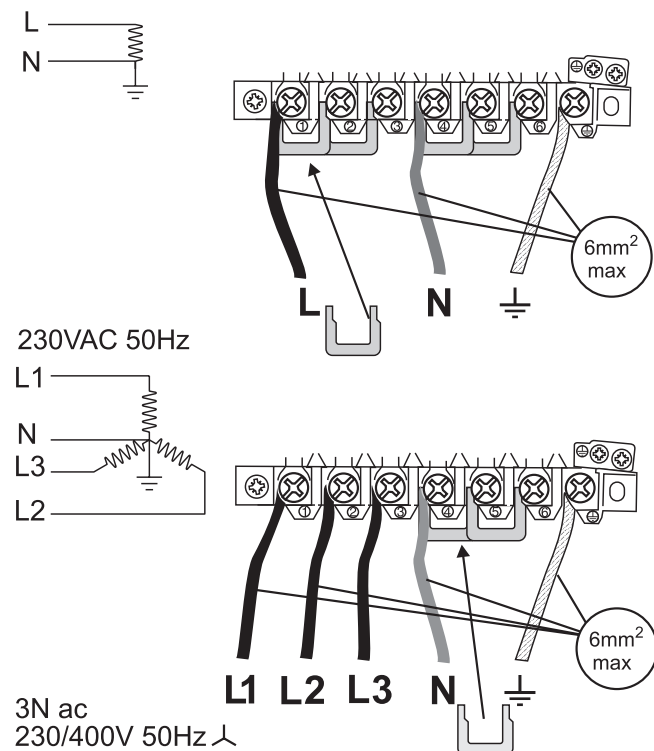
### Opmerking

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.

De totale elektrische belasting van het fornuis bedraagt ongeveer 7,2 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

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

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding.



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

Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

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

Voor elke brander moet u de knop indrukken en deze naar het symbool voor de grote vlam ( ) draaien.

De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen.

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.

### Ovencontrole

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

### De plint monteren

Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant. Zet de plint met behulp van deze schroeven vast (in de verpakking met losse onderdelen zitten schroeven in andere kleuren).

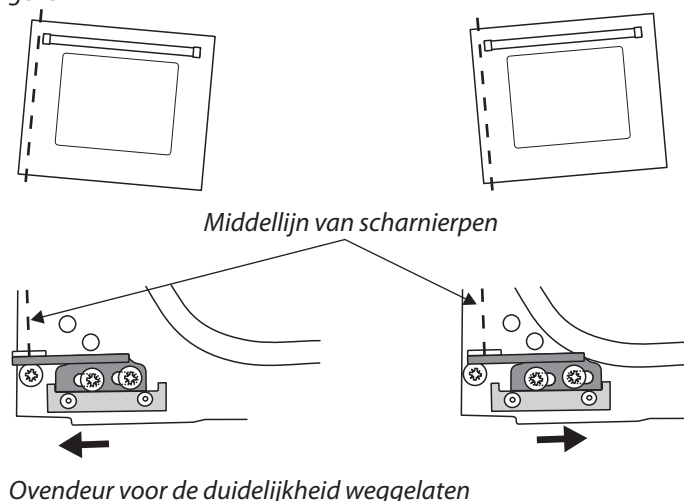
### Controleer of de overdeur goed is uitgelijnd

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.

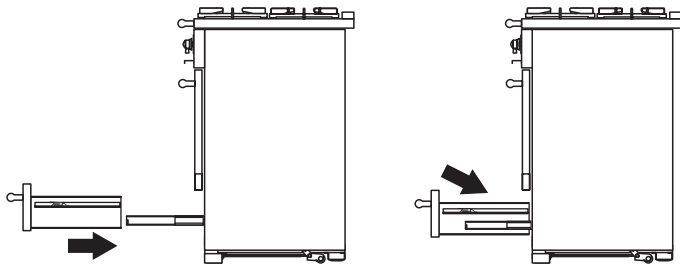
*Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven*



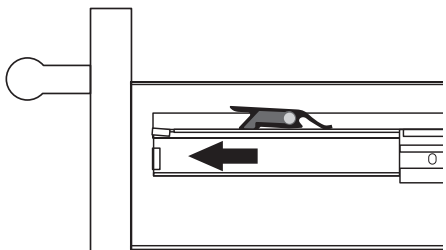
## Nederlands

### Zet de lade weer terug

Trek de zijrails er volledig uit.



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



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

Laat het nivelleerwerktuig in de opslaglade liggen, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.

### Klantenzorg

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

### Dank u.

## Onderhoud

### 1 ONDERHOUD

Bij onderhoud aan of vervanging van gasdragende onderdelen moet u de gastoevoer afsluiten voordat u hieraan begint.

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 rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

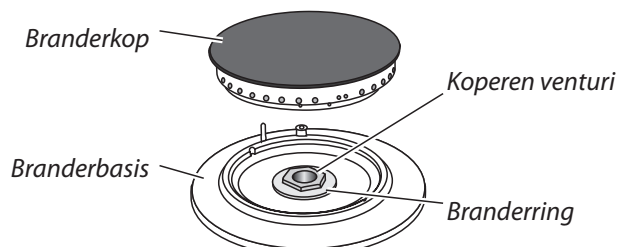
**VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT: SLUIT DE GASTOEVOER AF.**

### 2 Verwijderen van de kookplaat

**Schakel de stroom naar het apparaat uit.**

Trek het fornuis naar voren zodat u overal goed bij kunt.

- Verwijder de pannenroosters/kookplaat-accessoires en branderkoppen.
- Verwijder de koperen venturi in het midden van elke branderring op de kookplaat.



- Verwijder de ring van de kookplaat en ontkoppel de vonkontstekingskabel van de vonkelektrode.
- Til de kookplaat op van het fornuis.
- Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

### 3 Verwijderen van het bedieningspaneel

**Schakel de stroom naar het apparaat uit.**

- Verwijder de pannenroosters/kookplaat-accessoires en branderkoppen.
- Draai de koperen venturi in het midden van elke brander los.
- Verwijder de bedieningsknoppen van alle kranen.
- Open beide ovendeuren. Verwijder 3 bevestigingsmiddelen boven/voor en 3 bevestigingsmiddelen onder op het bedieningspaneel.
- Trek het bedieningspaneel naar voren. Verwijder de aansluitingen van de achterkant van de drie neons. Ontkoppel de aardingskabel en til het paneel van het fornuis af.
- Plaats alle onderdelen weer in omgekeerde volgorde.
- Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt.

#### 4 Verwijderen van een paneel aan de buitenkant

##### Schakel de stroom naar het apparaat uit.

- Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
- Verwijder de borgschroef aan de bovenste voorrand en de twee bevestigingen aan de achterkant van het zijpaneel. Verwijder de onderste borgschroef onder de rand in de voorste hoek van het paneel.
- Verwijder het paneel door het van de eenheid af te trekken. Ondervindt u moeilijkheden, dan is het wellicht nodig de twee dichtstbijzijnde branders en koperen venturi's los te draaien, zoals vermeld in deel 2.
- Plaats de onderdelen weer terug in omgekeerde volgorde. Zorg dat beide venturi's goed vastzitten.

#### 5 Een ovenneon verwijderen

##### Schakel de stroom naar het apparaat uit.

- Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
- Verwijder de betreffende neonaansluiting en draai de moer los waarmee de neon aan het bedieningspaneel vastzit.
- Plaats de onderdelen weer terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de vervangingsneon goed werkt.

#### 6 Verwijderen van een thermostaat

##### Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder de kookplaat - zie 2. Verwijder het bedieningspaneel - zie 3. Open de betreffende oven deur en verwijder de ovenrekken. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast aan de achterkant kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op.

##### Rechteroven

Verwijder de twee bevestigingen waarmee de thermostaatampulbescherming vastzit. Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

##### Linkeroven

Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaatampul vastzit aan de ovenventilatorafdekking aan de achterkant van de oven. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder de afschermkasten door de bevestigingsschroeven te verwijderen en verwijder ze. Zorg dat de thermostaatcapillair los komt van de oven.

Maak de bedrading los van de thermostaat en verwijder de twee bevestigingen die de bediening aan de montageplaat vasthouden.

Plaats de vervanging en plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven vastgeklemd zit, centraal tussen de klemmetjes. Controleer of de thermostaat goed werkt.

#### 7 Verwijderen van een afslagthermostaat voor de oven

##### Schakel de stroom naar het apparaat uit.

- Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afdekking kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op.
- De bediening bevindt zich op de aardplaat naast de ovenelementaansluitingen.
- Maak de thermostaatbedrading los. Maak de bevestigingen los waarmee de thermostaat aan de aardplaat vastzit en verwijder de thermostaat.

- Bevestig de nieuwe bediening en plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

#### 8 Verwijderen van een kookplaatkraan

##### Schakel de stroom naar het apparaat uit.

- Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
- Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
- 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 weer terug in omgekeerde volgorde. Controleer of het fornuis gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

#### 9 Een ontstekingschakelaar Verwisselen

Verwissel de gaskraan volgens de instructies in deel 9.

#### 10 Een branderinjector van een kookplaat verwijderen

- Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
- Verwijder de injector rechtstreeks van de branderkap.
- Plaats de juiste injector.
- Plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Controleer of het fornuis gasdicht is.

#### 11 Verwijderen van een vonkelektrode van een kookplaatbrander

- Verwijder de pannenroosters, kookplaataccessoires en branderkoppen.
- Maak de ring-venturi los en haal de ring van de kookplaat. De ontstekingsdraad wordt nu door het gat voor de elektrode getrokken.
- Ontkoppel de vonkelektrode van de ontstekingsdraad.

##### Opmerking

Zorg ervoor dat de ontstekingsdraad niet terug in het gat valt.

- Maak de vonkelektrode los van de ring door de veerklem en veer te verwijderen.
- Monteer de nieuwe elektrode aan de branderring. Zorg ervoor dat de veer en klem op de juiste plaats zitten.
- Plaats weer terug in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

#### 12 Verwijderen van een kookplaatbrander

- Verwijder de pannenroosters, kookplaataccessoires en branderkoppen.
- Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
- Verwijder de moer waarmee de brander aan het steunkanaal zit.
- Verwijder de bevestigingen waarmee het steunkanaal aan het chassis zit. Haal het kanaal van het fornuis af.
- Maak de compressiebevestiging los waarmee de brander op de gasleiding is aangesloten. Verwijder de brander van het fornuis.
- Plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Stel vast dat er geen gaslekkage is en dat de brander goed werkt.

#### 13 Een oven deur verwijderen

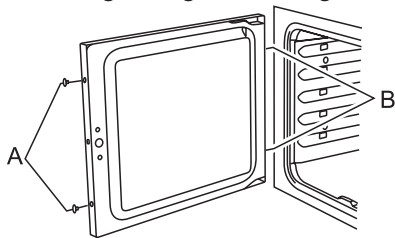
- Open de oven deur.

## Nederlands

- b) Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee de bovenste scharnier aan het voorste frame van de eenheid vastzit.
- c) Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen.
- d) Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

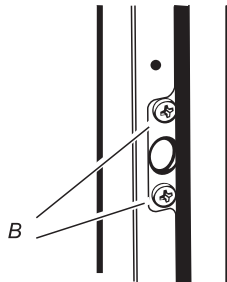
### 14 Verwijderen van het buitenste deurpaneel van de oven

- a) Open de ovendeur.
- b) Verwijder twee schroeven 'A' en twee schroeven 'B' uit de deur.
- c) Verwijder het buitenste deurpaneel.
- d) Maak de moeren los waarmee de hendel aan het deurpaneel zit. Bevestig de hendel aan het nieuwe deurpaneel.
- e) Plaats het vervangingspaneel in de binnenste deur van de oven.
- f) Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.



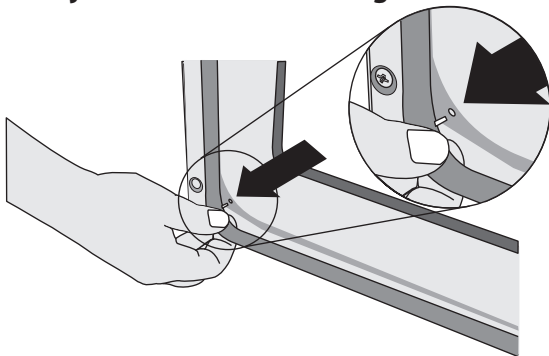
### 15 Verwijderen van de deurklink

- a) Verwijder het buitenste deurpaneel van de oven zoals beschreven in deel 15.



- b) Verwijder de bevestigingen waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit.
- c) Plaats de vervangingsklink en plaats alles in omgekeerde volgorde weer terug.
- d) Controleer of de deur goed werkt.

### 16 Verwijderen van de afdichting van de ovendeur

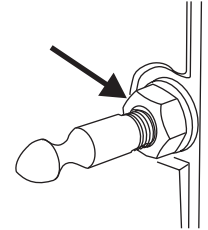


- a) Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot die haak los is.

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

### 17 De grendelhouder van de ovendeur afstellen

- a) Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los.



- b) Stel de houder naar binnen of buiten af tot de gewenste deurwerking bereikt is.
- c) Draai de borgmoer weer vast.

### 18 Verwijderen van de vonkgenerator van de kookplaat

#### Schakel de stroom naar het apparaat uit.

- a) Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het fornuis. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.
- b) Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten.
- c) Maak de bevestigingen los waarmee de vonkgenerator vastzit en verwijder de eenheid.

### 19 Verwijderen van de elektrodekabels van de kookplaat

#### Schakel de stroom naar het fornuis uit.

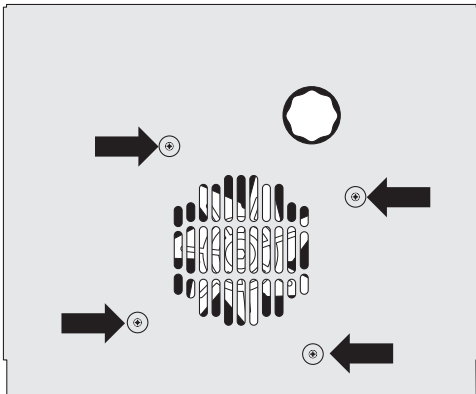
Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt.

- a) Verwijder de pannenkoeken, kookplaataccessoires en branderkoppen.
- b) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
- c) Verwijder de afschermkast en maak alle HV-kabels los bij de generator.
- d) Verwijder het onderste achterpaneel en maak de kabel los bij de elektrode.
- e) Trek de samengebundelde HV-kabels omhoog via de achterste staander.
- f) Trek de juiste kabel uit de bundel en duw de nieuwe kabel erin.

- g) Plaats de kabels weer terug in de achterste staander.
- h) Sluit de kabels weer aan op de generator en de ovenelektrode.
- j) Plaats weer terug in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

## 20 Verwijderen van binnenste achterwand van oven

- a) Open de ovendeur. Voor de linkeroven schroeft u de 2 bevestigingsschroeven van de thermostaatampul los. Verwijder de bevestigingen waarmee het achterste binnenpaneel vastzit aan de achterkant van de oven.



- b) Haal het verwijderbare paneel weg.
- c) Plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

## 21 Verwijderen van een ovenventilator

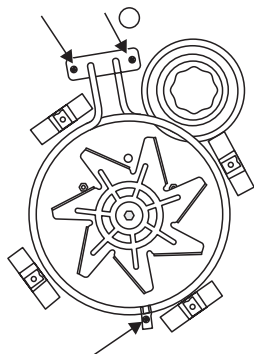
Schakel de stroom naar het apparaat uit.

- a) Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het fornuis. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.
- b) Verwijder de bedrading van de ventilator en onthoud goed hoe deze zat.
- c) Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 20.
- d) Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkse schroefdraad) los, alsmede de koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veering.
- e) Maak de bevestigingen los waarmee de ventilator vastzit en verwijder deze uit de achterkant van het gat.
- f) Plaats de nieuwe ventilator en plaats de onderdelen weer terug in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

## 22 Verwijderen van een ovenventilatorelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

- a) Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 20).



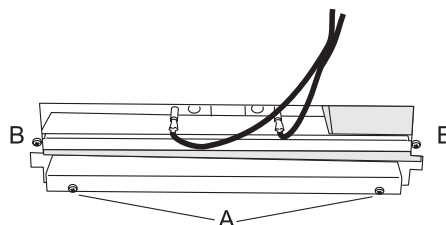
- b) Verwijder de 2 schroeven van de bovenkant van het element en 1 van de onderkant van het element in de oven.
- c) Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los en onthoud hun posities. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis 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.
- d) Bevestig het nieuwe element en plaats dit weer in omgekeerde volgorde.
- e) Controleer of de oven goed werkt.

## 23 Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het apparaat 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 plaats de onderdelen weer terug in omgekeerde volgorde.

### Bovenelement

Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hiteschild 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.

## 24 Hoek van ovendeur instellen

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

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

Draai de scharnierschroeven weer aan.

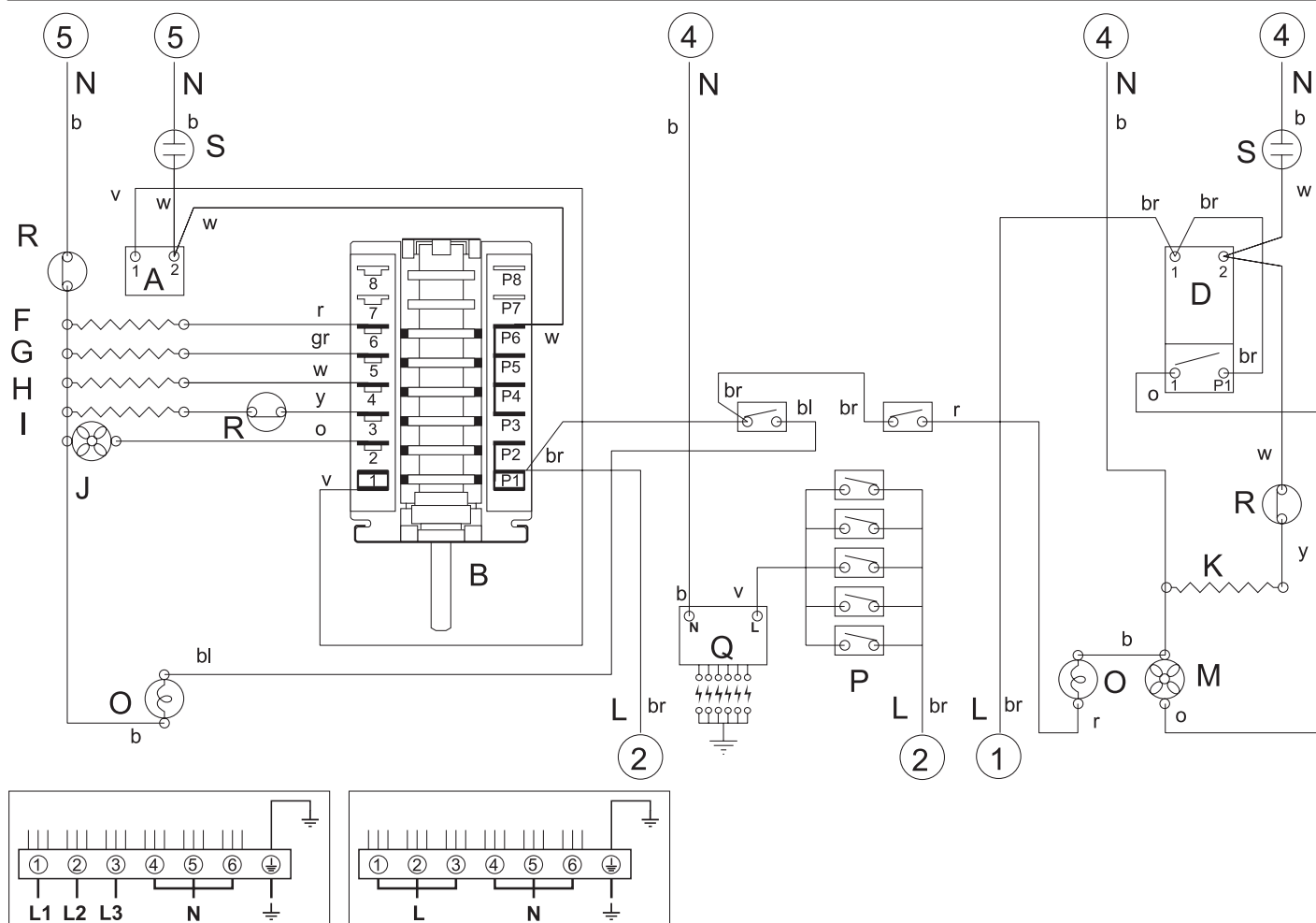
Effect van instelling scharnier - overdreven om duidelijk aan te geven



Middellijn van scharnierpen

# Nederlands

## Schakelschema



**Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.**

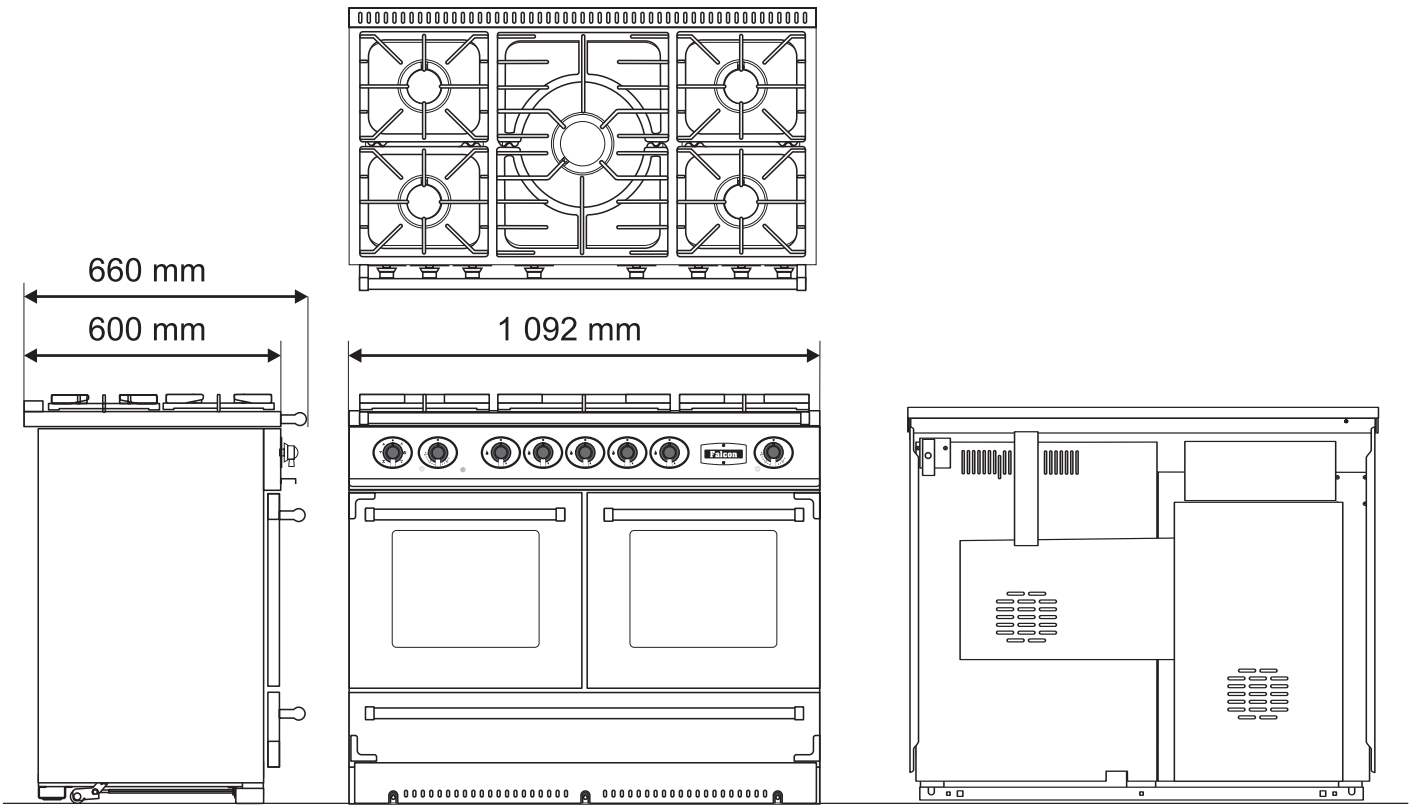
### Legenda schakelschema

- A Thermostaat linker multifunctionele oven
- B Functiebediening multifunctionele oven
- C Ovenlichtschakelaar
- D Thermostaat rechter oven
- F Onderelement multifunctionele oven
- G Bovelement multifunctionele oven (buitenste paar)
- H Bruiningselement multifunctionele oven (binnenste paar)
- I Ventilatorelement multifunctionele oven
- J Ventilator multifunctionele oven
- K Element rechter heteluchtoven
- M Ventilator rechteroven
- O Ovenlicht
- P Ontstekingschakelaars
- Q Ontsteking generator
- R Stroomonderbreker
- S Neon

### Kleurcode

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





## Nederlands

# Technische Gegevens

---

### Dit fornuis is categorie: -

Cat II 2H3B/P; Cat II 2H3+; Cat II 2E+3+; Cat II 2E3B/P; Cat II 2L3B/P; Cat II 2ELL3B/P

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H.

INSTALLATEUR: Plaats deze instructies in de gekleurde CornuFé folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: onder de opberglade. Verwijder de opberglade (zie 'Het fornuis uitpakken').

### Afmetingen

<b>Algehele hoogte</b>	minimum 910 mm	maximum 937 mm
<b>Algehele breedte</b>	1092 mm Zie 'Het fornuis plaatsen'	
<b>Algehele diepte inclusief hendels</b>	660 mm	
<b>Algehele diepte exclusief hendels</b>	600 mm	
<b>Ruimte voor bevestiging</b>	Zie 'Het fornuis plaatsen'	
<b>Minimale ruimte boven kookplaat</b>	800 mm	

### Nominale Branderwaarden

Ovens	De linkeroven	De rechteroven
<b>Ventilatorelement</b>	2,5 kW	2,5 kW
<b>Bovenelement</b>	1,2 kW	
<b>Bruiningselement</b>	1,15 kW	
<b>Onderelement</b>	1,0 kW	

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 5.1 kW.

Ovens	Multifunctionele	Geforceerde luchtconvectie
	2,5 kW	2,5 kW
<b>Energie-efficiëntieklasse</b> op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	B	A
<b>Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting</b>	0,90 kWh	0,85 kWh
<b>Netto volume (liter)</b>	62	67
<b>Type</b>	Middelgroot	Groot
<b>Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)</b>	41 minuten	38 minuten
<b>Bakoppervlak</b>	1 400 cm <sup>2</sup>	1 400 cm <sup>2</sup>







## **AGA RANGEmaster**

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

