

900 Mixte Deluxe

210 GEO T DL

**Guide de l'utilisateur et instructions d'installation et
d'entretien**

900 Dual Fuel Deluxe

210 GEO T DL

Gebruikershandleiding en installatie- en onderhoudsinstructies

Français

Sécurité avant tout	2
Brûleurs de table de cuisson	3
Brûleur Wok central	4
Gril	5
Fours	6
Nettoyage de la cuisinière	9
Déplacement de la cuisinière	12
Dépannage	12
Consignes générales de sécurité	14
Entretien et pièces de rechange	16
Installation	17
Modification	17
NOTA :	17
Entretien	22
Schéma de câblage	26
Fiche technique	27

Sécurité avant tout

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

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

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 du neuf.

Tournez le bouton de commande du gril et laissez en marche pendant 30 minutes avec la lèchefrite bien insérée jusqu'au fond, porte du gril ouverte.

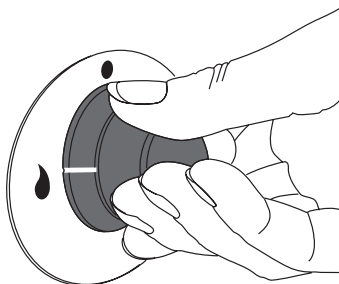
Veillez à ce que la pièce soit bien aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche.

Brûleurs de table de cuisson

Le schéma au-dessous de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle. Chaque brûleur est également doté d'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.

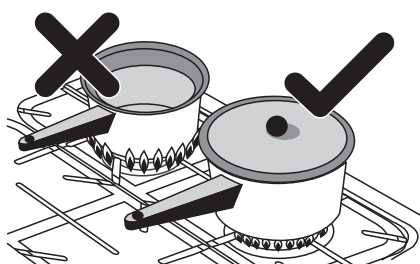


Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

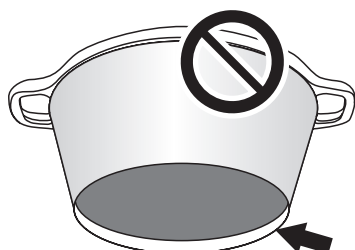
Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme.



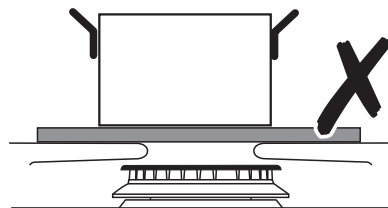
Le symbole petite flamme indique la « position minimum ». Tournez le bouton vers celle-ci lorsqu'un plat est parvenu à ébullition.



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 ».

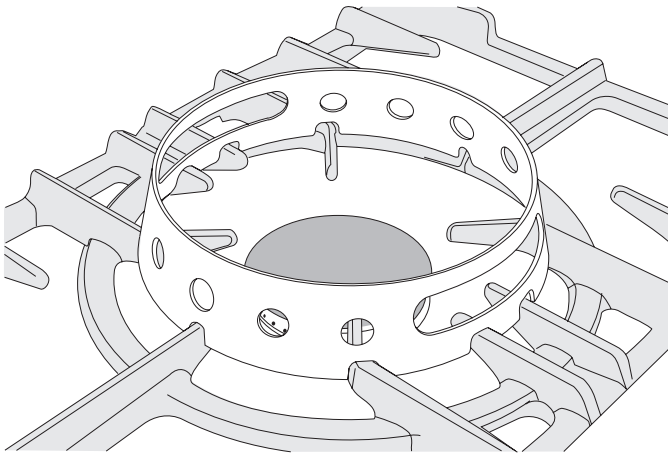
En cas de débordement, essayez dès que possible la surface située autour des brûleurs de la table de cuisson. Essayez d'essuyer la substance renversée pendant que la table est encore chaude.

Remarque :

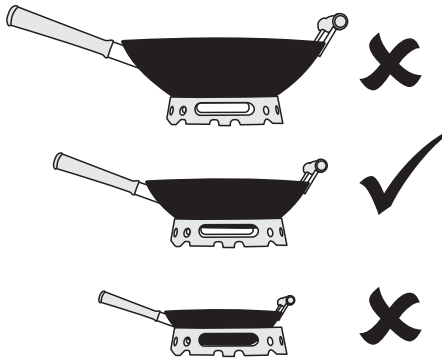
Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces de métal au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

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.



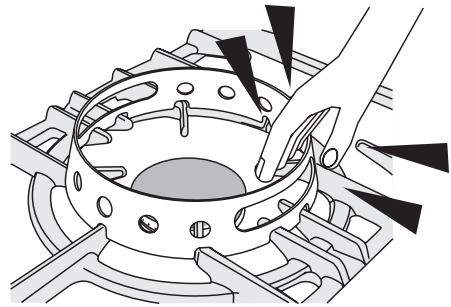
Il doit être placé de sorte que les découpes du brûleur reposent directement sur les grilles de brûleur saillantes.



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 chauffer de façon adéquate, 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 permet de faire appel à 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 cuisine 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 techniques exigent d'utiliser 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.

Gril coulissant Glide-Out™

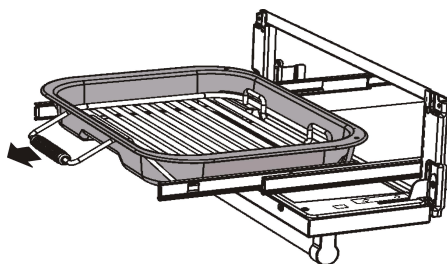
ATTENTION : Des composants accessibles risquent de devenir chauds pendant l'utilisation du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.

Avant la première utilisation du gril, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis, pour éliminer l'odeur de neuf, allumez le gril et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.

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

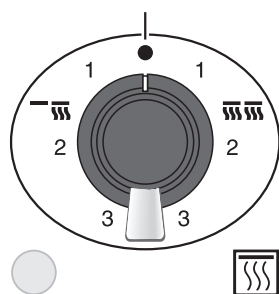
Utilisation du gril.

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

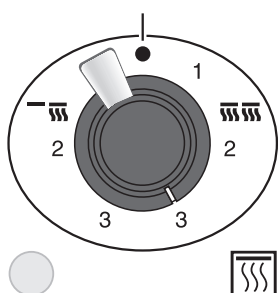


La lèchefrite devient très chaude lorsque le gril est en marche. Ne touchez pas la lèchefrite ou le support à moins d'être sûr qu'ils ont refroidi.

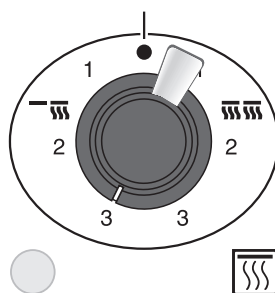
Après avoir placé les aliments sur grille, faites glisser le support du gril dans l'enceinte de gril. Vérifiez qu'il est bien inséré.



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



Pour chauffer toute cette surface, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position 3



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

Le voyant au néon au-dessus du sélecteur s'allumera.

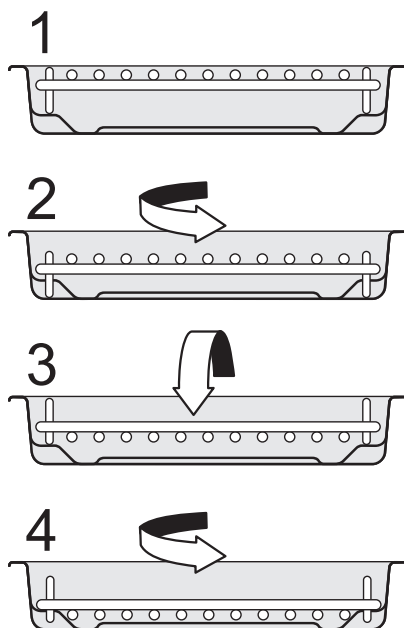
Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez le support de gril. Tournez le bouton de commande pour régler le gril.

Vérifiez que le support de gril est bien inséré.

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

Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite dépasse de la cuisinière.

La grille de la lèchefrite peut être réglée sur quatre positions de gril selon qu'elle est posée vers l'avant ou vers l'arrière et retournée de haut en bas.



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

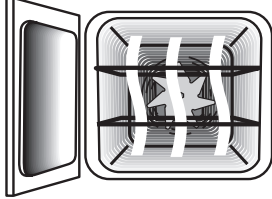
Français

Fours

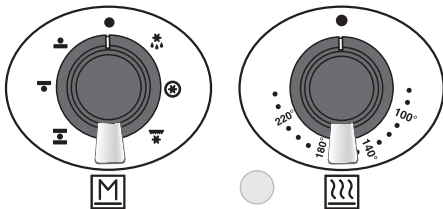
L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

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

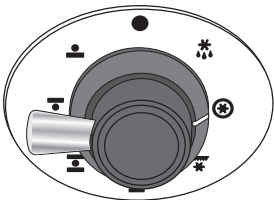
Four gauche



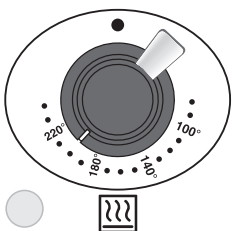
Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion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



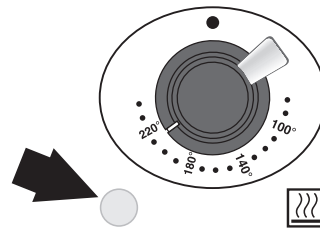
Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température.



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

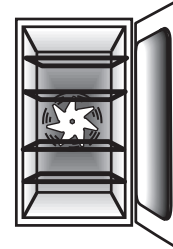


Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.



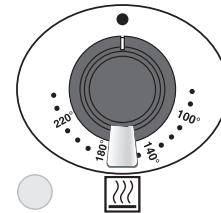
Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Four haut droit

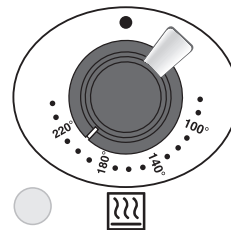


Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

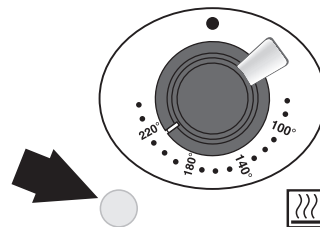
En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.



Le bouton de commande du four haut 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 s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Fonctions du four multifonctions

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



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 le grill ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un grill conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de grill conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la

circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du grill. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au grill pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



Four ventilé mixte

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

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits 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 doreront 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.

Français

● Chaleur inférieure

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

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

Four gauche et four droit

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 du neuf. Veillez à ce que la pièce soit 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.

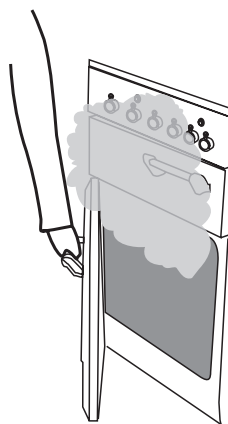
Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viande, 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 de 340mm x 340mm pour le four principal et de 230 mm x 320 mm pour le four haut.

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

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



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

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

Pour 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.

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

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

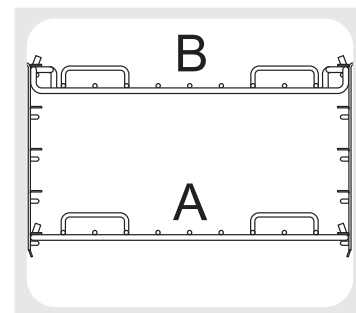
Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

Vapeur

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

Grilles du four principal

La cuisinière comporte 2 grilles de four standard et 1 grille abaissable.

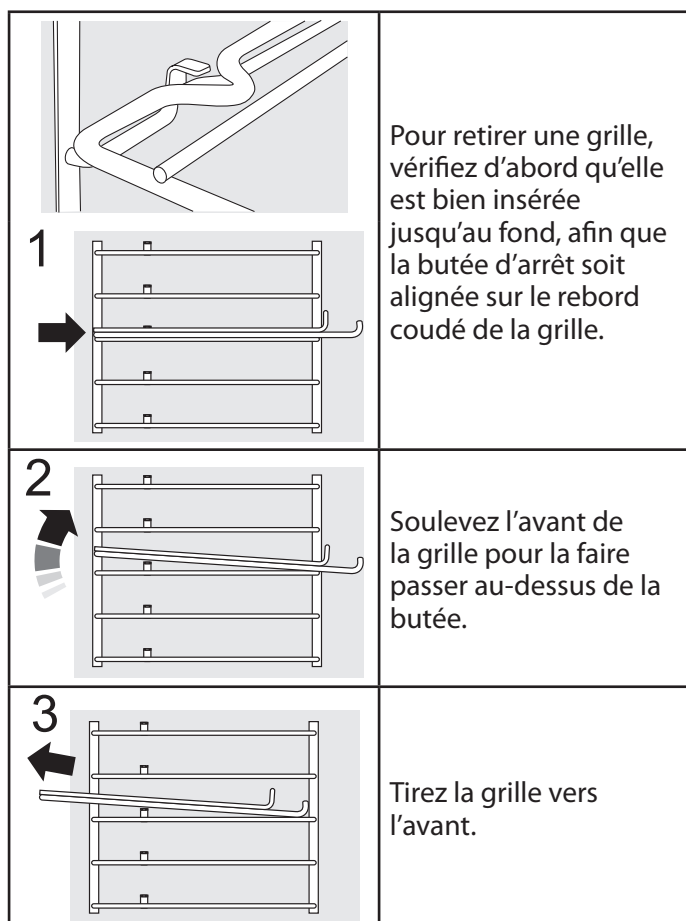


A Grille standard B Grille abaissable

Les grilles peuvent être montées dans toutes les positions proposées, sauf dans le cas de la position supérieure qui ne convient qu'à la grille abaissable. Les grilles du four sont retenues par des butées lorsqu'elles sont tirées vers l'avant, mais peuvent être retirées complètement et remises en place facilement.

Ne placez pas une grille directement sur une autre grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, laissez toujours au minimum un espace de glissière entre chaque grille. Placez les plaques de cuisson, les moules à gâteaux individuels et les plats à cuire

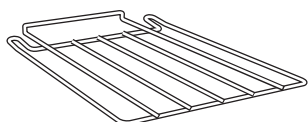
au centre de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four jusqu'à l'extinction du voyant du four.



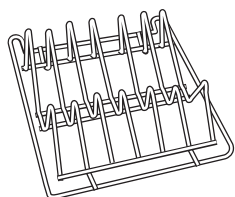
Pour replacer la grille, tenez-la de façon à la surélever légèrement à l'avant, et placez la partie arrière sur les glissières latérales. Insérez la grille jusqu'au fond du four, puis abaissez l'avant de la grille pour la faire reposer sur les glissières latérales.

Grilles du four haut

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires



et une grille chauffe-plats.



Lorsque vous utilisez le four haut, vous pouvez faire cuire des aliments sur les quatre grilles simultanément, mais veillez à ce que les plats soient bien écartés les uns des autres pour permettre à l'air chaud de circuler.

Nettoyage de la cuisinière

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

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

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

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

Table de cuisson en acier inoxydable

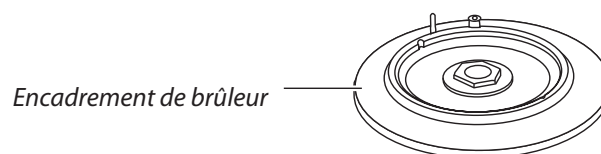
Retirez les récipients de la table de cuisson. Enlevez les grilles de brûleur de l'endroit où s'est produit le débordement et placez-les avec précaution dans l'évier, dans de l'eau savonneuse chaude. Essayez tout débris qui se trouverait sur la table de cuisson.

N'utilisez pas de produits nettoyeurs abrasifs, y compris des produits nettoyeurs semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. 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.

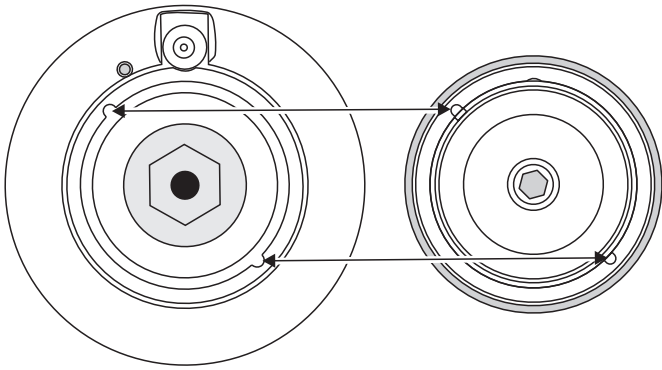
Brûleurs de table de cuisson

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



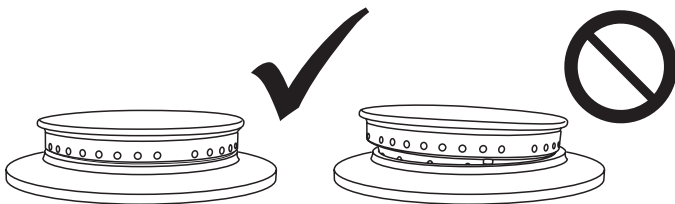
Lorsque vous reposez un chapeau de brûleur, veillez à le placer correctement dans son socle.

Français



socle du brûleur de table de cuisson partie inférieure du chapeau du brûleur

Si vous regardez la partie inférieure du chapeau du brûleur, vous verrez deux petits « ergots » qui s'inséreront dans les deux encoches dans le socle du brûleur.



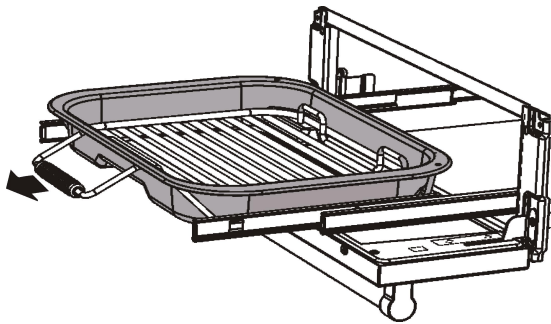
Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas bloqués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un bout de fusible.

Gril coulissant Glide-Out™

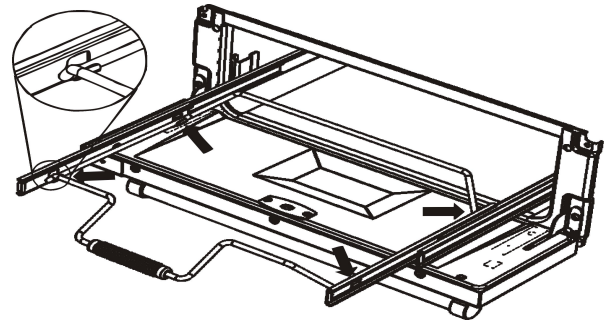
Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi.

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

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

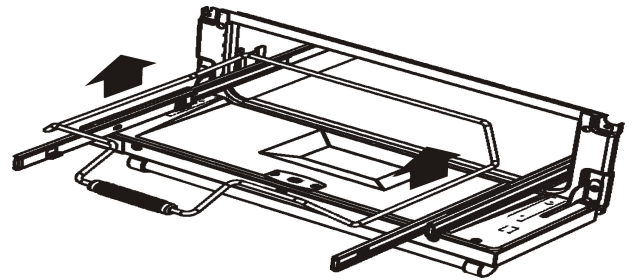


Pour retirer le support du gril, levez-le afin de libérer le galet avant du bras latéral.



A l'aide du galet arrière, faites glisser le support vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit possible de le lever et de le retirer du bras latéral.

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

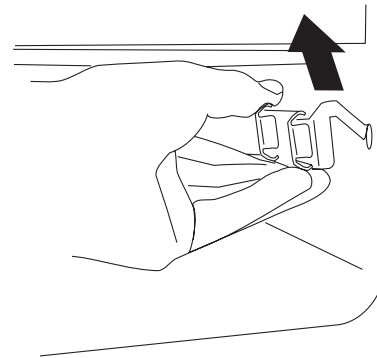


Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux.

Les bras latéraux sont également amovibles pour permettre leur nettoyage. Poussez-les à fond puis levez-les pour les retirer des galets montés sur les côtés de l'enceinte du gril.

Pour remettre les parties du gril en place, commencez par accrocher les bras latéraux sur les galets au niveau des côtés de l'enceinte du gril.

La plaque fixée à la glissière latérale doit se trouver au fond, face à la paroi latérale de l'enceinte.



Pour remettre plus facilement le support en place sur les bras latéraux, commencez par pousser les bras latéraux dans l'enceinte du gril avant d'engager les galets arrière sur les bras latéraux et d'insérer à nouveau le support pour le repositionner.

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.

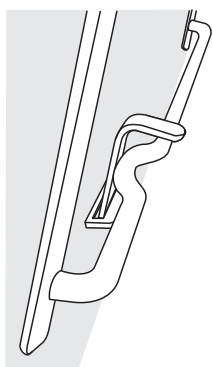
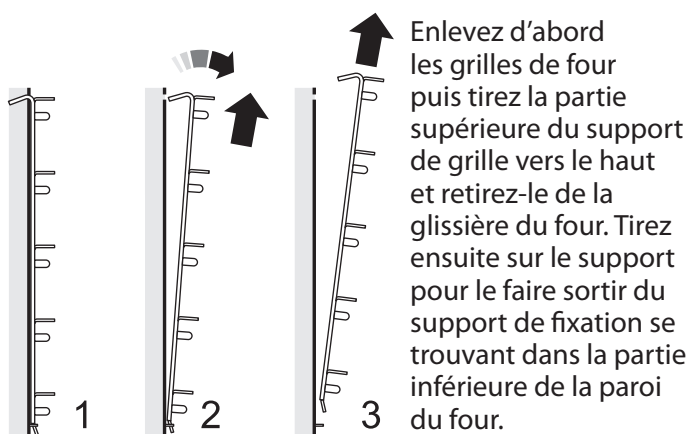
Nettoyage des composants en cuivre

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

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

Four principal

Les supports de grille des parois latérales peuvent être retirés pour permettre leur nettoyage.



Pour remettre le support latéral en place, placez d'abord la fixation de la partie inférieure du support dans la rainure du support de fixation qui se trouve dans la paroi du four.

Placez ensuite le haut des bras latéraux dans les orifices situés en haut.

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

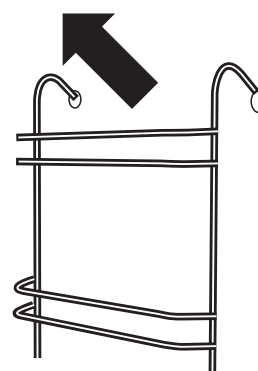
Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

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

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

Four haut

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

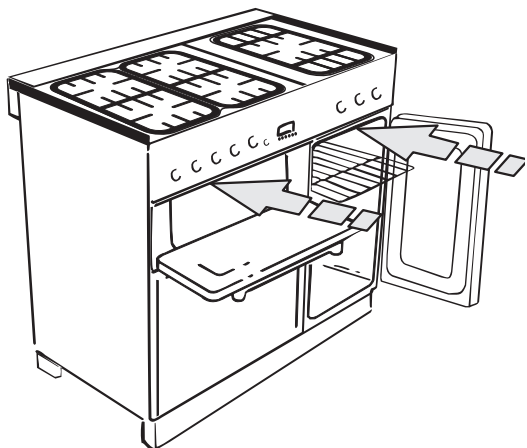


Déplacement de la cuisinière

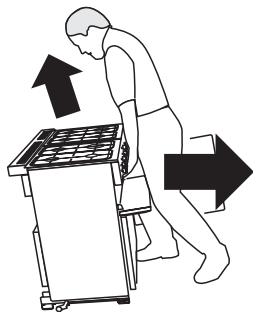
Mettez la cuisinière hors tension.

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

La cuisinière est équipée de deux galets de mise à niveau à l'arrière et de deux supports de mise à niveau vissables, situés à l'avant.



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



Levez légèrement l'avant de la cuisinière et tirez vers l'avant.

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

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

Dépannage

De la vapeur s'échappe du four

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

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

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'au fond.

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

Veillez à utiliser une plaque de cuisson ne dépassant pas 340mm x 340mm dans le four principal et d'une dimension maximale de 230 mm x 320 mm dans le four haut.

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

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

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

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

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

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

Le gril ne cuit pas correctement

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

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 de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

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

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

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

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

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

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

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

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

cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Entretien et pièces de rechange

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

Type de combustible : Mixte
Nom et couleur de l'appareil* : Falcon 900 DL
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.

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 20millibars CAT II2E+3+

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 avoir modifiée l'appareil, veuillez apposer l'étiquette de modification sur la partie indiquée du badge technique, ceci permettant d'identifier le type d'installation au gaz 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 m³. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm² est nécessaire ; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm² est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m³, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce entre 5 m³ et 10 m³. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

Emplacement de la cuisinière

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

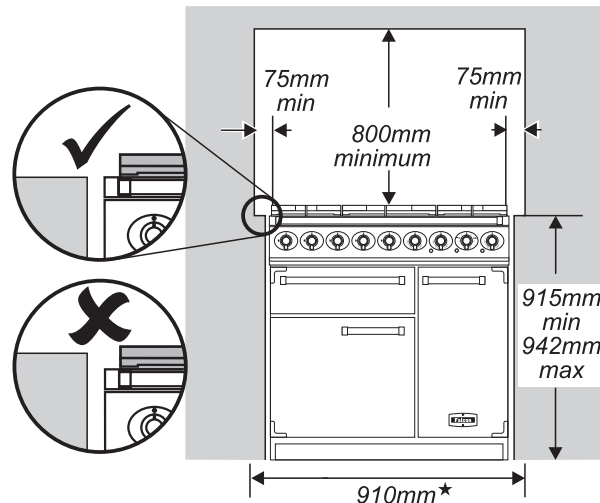
NOTA :

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

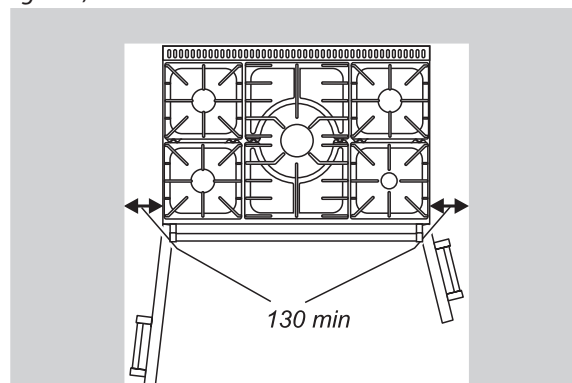
Positionnement de la cuisinière

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 – prévoir davantage d'espace pour les poignées, voir ci-dessous.



Français

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 800mm 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 910mm 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.

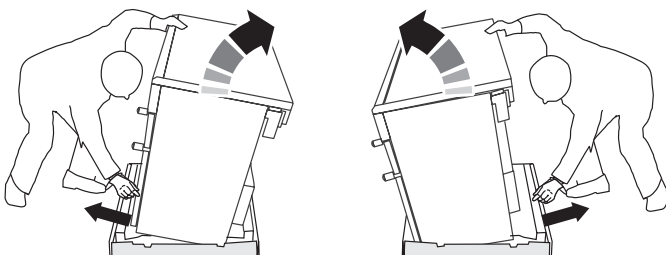
Déballage de la cuisinière

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

Déplacement de la cuisinière

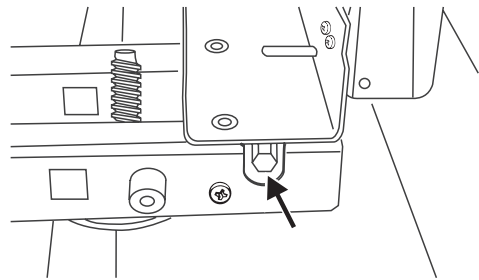
La cuisinière est très lourde. Faites très attention. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise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

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

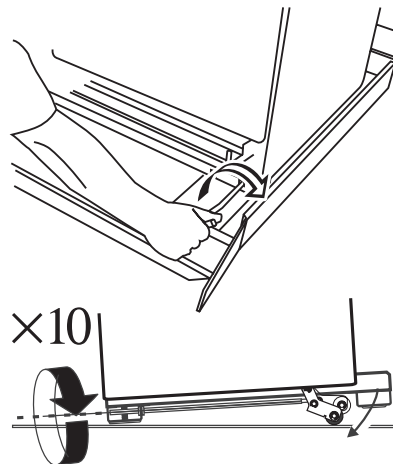


Répétez cette procédure à l'avant et retirez la partie avant du socle.

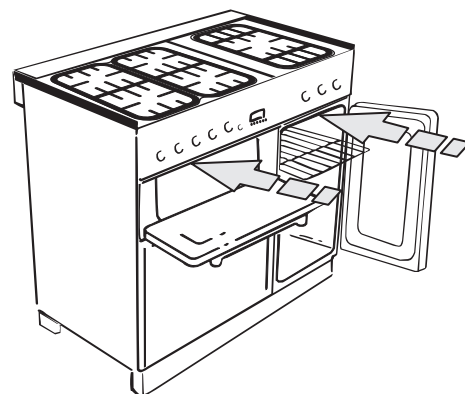
BAISSEZ LES DEUX GALETS ARRIERE. Insérez d'abord l'outil de mise à niveau dans l'écrou de réglage hexagonal comme illustré ci-dessous.



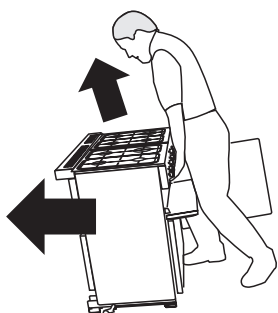
Faites 10 tours complets (360°) dans le sens des aiguilles d'une montre. (Ce qui signifie tourner et retirer l'outil de mise à niveau 20 fois)



Assurez-vous de baisser les **DEUX GALETS ARRIERE**. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière. Ouvrez les portes du grill et du four droit. Prenez bien la cuisinière en main sous le panneau de commande et soulevez l'avant.



Procédez avec précaution pour pousser la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation.



N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière. Empoignez la cuisinière par les zones de la table de cuisson et de la plaque à griller. Déposez le plateau d'emballage.

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau. Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

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

Conversion GPL

Si vous souhaitez modifier l'appareil en vue de l'utilisation d'un gaz de pétrole liquéfié, une modification s'impose. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de modification.

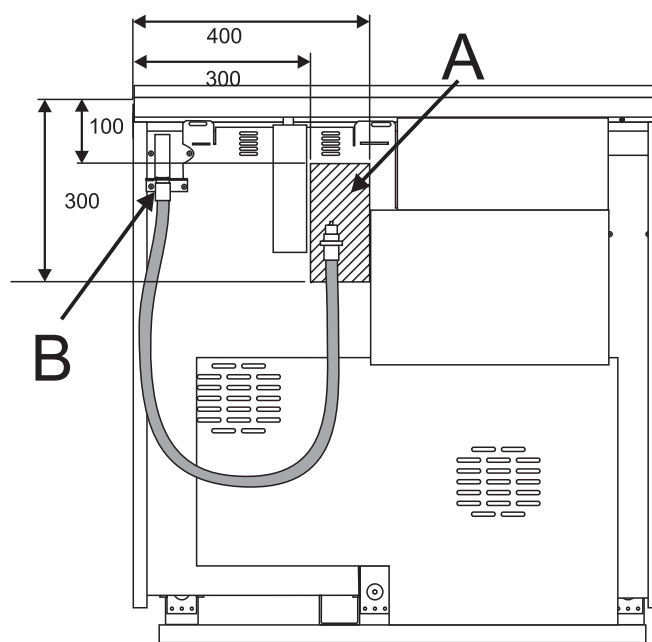
Raccordement de gaz

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

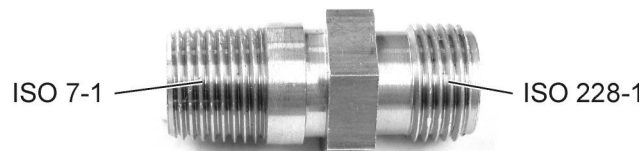
Un robinet d'isolement de gaz doit être monté entre l'alimentation en gaz et le tuyau flexible de raccordement. Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.



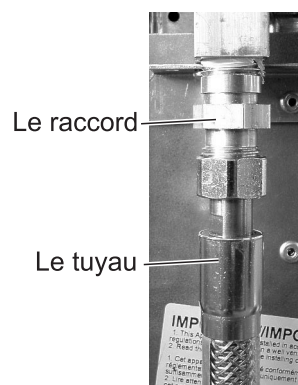
vue de derrière

- A position du raccord d'alimentation en gaz
- B admission de gaz de l'appareil

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 la main. A l'aide de deux outils appropriés, l'un placé au niveau de l'admission située sur la cuisinière pour veiller à en assurer 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.

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

Français

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

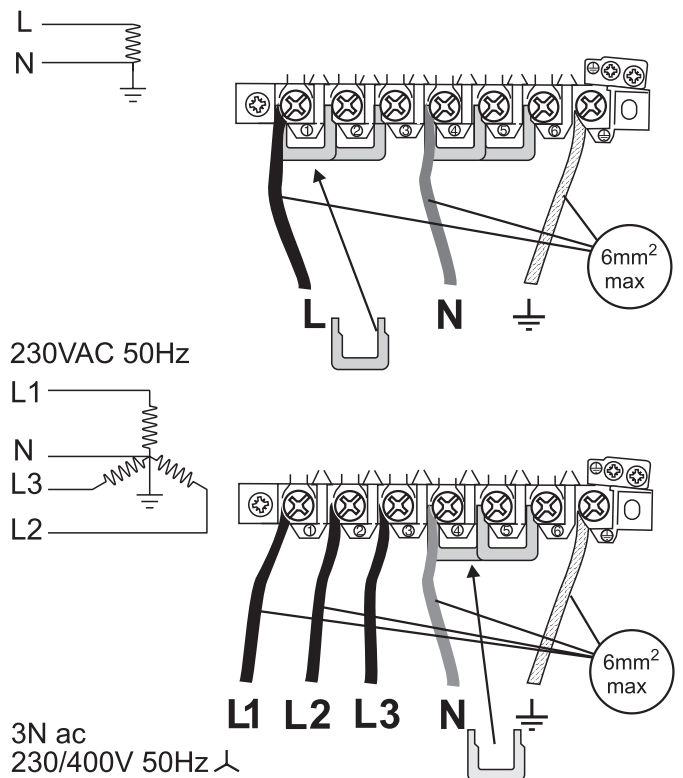
Remarque

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.

Gril

Ouvrez la porte de l'enceinte du gril. Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des fours

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

Montage de la plinthe

Déposez les 3 vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Maintenez la plinthe en place et reposez les 3 vis.

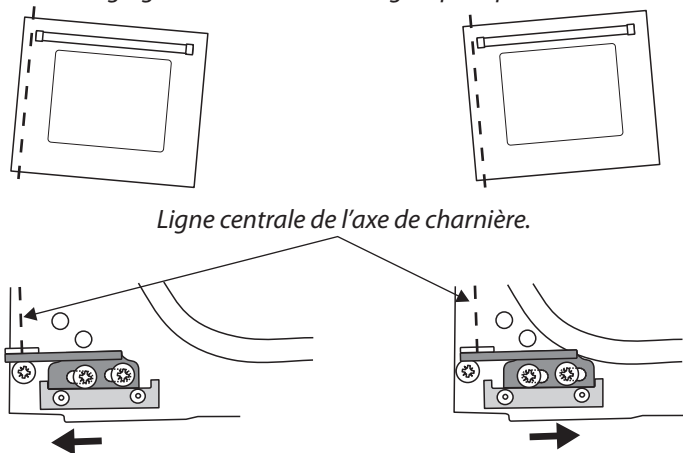
Contrôle de l'alignement de la porte du four

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.

Conseils à la clientèle

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

Merci.

Entretien – avertissement

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

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.

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

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.

Nota – Les références au four gauche et droit s'appliquent lorsque l'on regarde le four depuis l'avant.

AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT ACHEMINANT DU GAZ, COUPEZ LE GAZ.

1 Dépose de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Avancez la cuisinière afin de pouvoir y accéder.

- Retirez les grilles/les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
- Retirez le venturi en cuivre situé au centre de chaque socle de brûleur de la table de cuisson.
- Retirez le socle 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.

2 Dépose du panneau de commande

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez les grilles/les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
- Desserrez le venturi en cuivre situé au centre de chaque brûleur.
- Retirez les boutons de commande de tous les robinets.
- Ouvrez le gril et les portes de four droit. 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 remettre les raccords électriques en place, reportez-vous au schéma de câblage.

3 Dépose d'un panneau latéral extérieur

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- 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 difficultés, il sera peut-être nécessaire de desserrer les deux brûleurs les plus proches et les deux venturis en cuivre, comme indiqué à la Section 1.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les deux venturis sont serrés à fond.

4 Dépose d'un néon de four ou de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- 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.

5 Dépose d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- Ouvrez la porte de four appropriée et retirez les grilles de four.
- Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder au boîtier du couvercle. 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. Retirez les deux boîtiers en retirant les vis de fixation avant de les retirer complètement. Sortez le tube capillaire du four.

- Débranchez les fils du thermostat et défaites les deux fixations maintenant 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.

Entretien – avertissement

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

6 Remplacement d'un contrôleur de grill

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- Débranchez le câblage du contrôleur. Défaites les fixations qui attachent le dispositif à la plaque de montage.
- Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que la pièce de rechange 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.
- Posez la commande de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse.

8 Dépose d'un robinet de table de cuisson

- Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- Débranchez le câble FSD de l'arrière du robinet. Défaites le raccord de compression situé à l'arrière du robinet. Retirez les fixations du robinet sur la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d'allumage.
- Retirez le robinet. Retirez le joint et jetez-le. Placez un joint neuf sur le robinet de rechange.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

9 Remplacement d'un contacteur d'allumage

Remplacez le robinet de gaz comme indiqué à la Section 8.

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

- Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- Retirez l'injecteur directement depuis le corps du brûleur.
- Placez l'injecteur approprié.
- 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

- Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- Défaites le venturi du socle et retirez le socle de la table de cuisson. Tirez le fil d'allumage par l'orifice de dégagement de l'électrode.
- 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.
- Détachez l'électrode d'allumage du socle en déposant le clip de ressort et le ressort.
- Montez l'électrode de rechange sur le socle du brûleur. Vérifiez que le ressort et le clip sont placés correctement.
- 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

- Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- Défaites le raccord de compression qui raccorde le corps du brûleur au tuyau de gaz.
- Retirez l'écrou de fixation du corps du brûleur sur la gouttière de support.
- Retirez les fixations de la gouttière de support sur le châssis. Dégagez la gouttière de l'appareil.
- Retirez le corps du brûleur de l'appareil.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil et vérifiez que le brûleur fonctionne correctement.

13 Dépose de la porte du four

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

14 Dépose de la porte du grill

- Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- Retirez le panneau latéral gauche comme indiqué à la Section 3.
- Retirez la plinthe (3 vis).
- Retirez le couvercle vertical central situé entre les fours (5 vis).
- Retirez les 2 vis à tête noyée (1 de chaque côté) qui retiennent les bras articulés à l'avant de l'enceinte du grill.

Entretien – avertissement

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

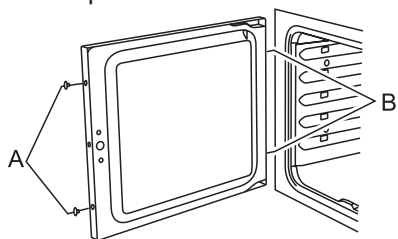
Remarque

Les bras de porte articulés sont retenus par ressort. Procédez avec précaution pour retirer la porte du gril et conservez les joints.

- h) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le joint est monté entre le bras articulé et l'avant de l'enceinte du gril. Contrôlez le fonctionnement de la porte.

15 Dépose du panneau de porte extérieur du four

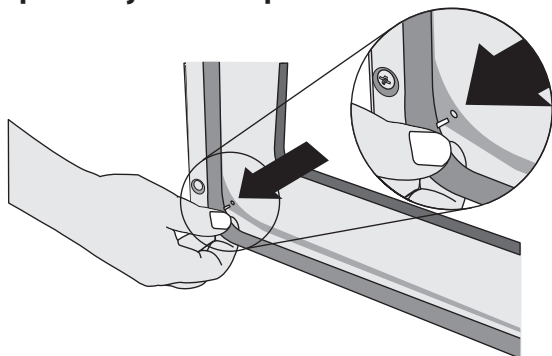
- a) Ouvrez la porte du four.
- b) Retirez les deux vis « A » et les deux vis « B » de la porte.
- c) Retirez le panneau de porte extérieur.
- d) Défaites les écrous fixant la poignée au panneau de porte. Montez la poignée sur le nouveau panneau de porte.
- e) Montez le panneau isolant de rechange sur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



16 Retrait 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.

17 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 défasse.
- 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.

18 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'à ce que le fonctionnement de la porte soit satisfaisant.
- c) Resserrez l'écrou de verrouillage.

19 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.

20 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 1.
- 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) Ré-insérez 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.

21 Retrait 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 solidement serrées.

Entretien – avertissement

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

22 Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et enlevez le boîtier.
- Retirez le câblage du ventilateur en prenant note de l'emplacement des branchements.
- Retirez la partie arrière interne, comme indiqué à la Section 21.
- Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les rondelles en cuivre, les pales et le jonc d'arrêt.
- Défaites les fixations retenant le ventilateur et retirez celui-ci de la cavité.
- Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

23 Retrait d'un élément du ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez la partie arrière interne du four (voir point 21).
- Déposez 2 vis situées en haut de l'élément et 1 vis se trouvant en bas de l'élément à l'intérieur du four.
- Sortez les éléments soigneusement, débranchez les câbles des bornes des éléments en faisant attention à 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.
- Posez le nouvel élément et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse.
- Vérifiez que le four fonctionne correctement.

24 Retrait des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Elément inférieur

- Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et enlevez le boîtier.
- Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.
- Retirez les fixations retenant le couvercle d'élément inférieur.
- Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.
- Retirez les fixations de support d'élément inférieur.
- Retirez les fixations de support d'élément et enlevez l'élément.
- Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Elément supérieur

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

25 Dépose d'un élément du grill

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Tirez le support de grill vers l'avant et soulevez la lèchefrite pour l'enlever du support. Soulevez le support du grill afin de libérer le galet avant du bras latéral. A l'aide du galet arrière, faites glisser le support vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit possible de le lever et de le retirer du bras latéral.
- Dans l'enceinte du grill, retirez la protection émaillée avant de la voûte du grill, les 2 vis et les rondelles. Retirez les 2 vis et les rondelles retenant le support avant d'élément du grill.
- Retirez les vis des éléments du grill. Sortez les éléments soigneusement ; débranchez les câbles des bornes des éléments en faisant attention à leur position.
- S'il s'avère impossible de débrancher les câbles de cette façon, coupez le gaz. Déposez le tiroir et abaissez le galet avant. Tirez la cuisinière vers l'avant et débranchez le tuyau de gaz. Avancez suffisamment la cuisinière afin de pouvoir accéder à l'arrière.
- Retirez les fixations retenant le couvercle arrière et soulevez pour le retirer. Débranchez les bornes de l'arrière.

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

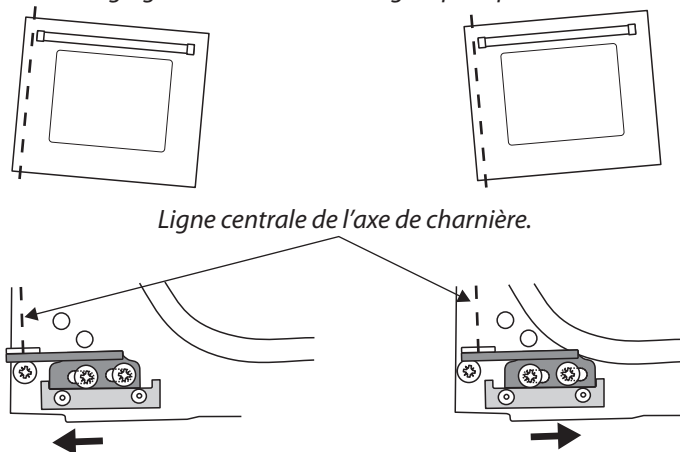
26 Réglage de l'angle de la porte du four

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.

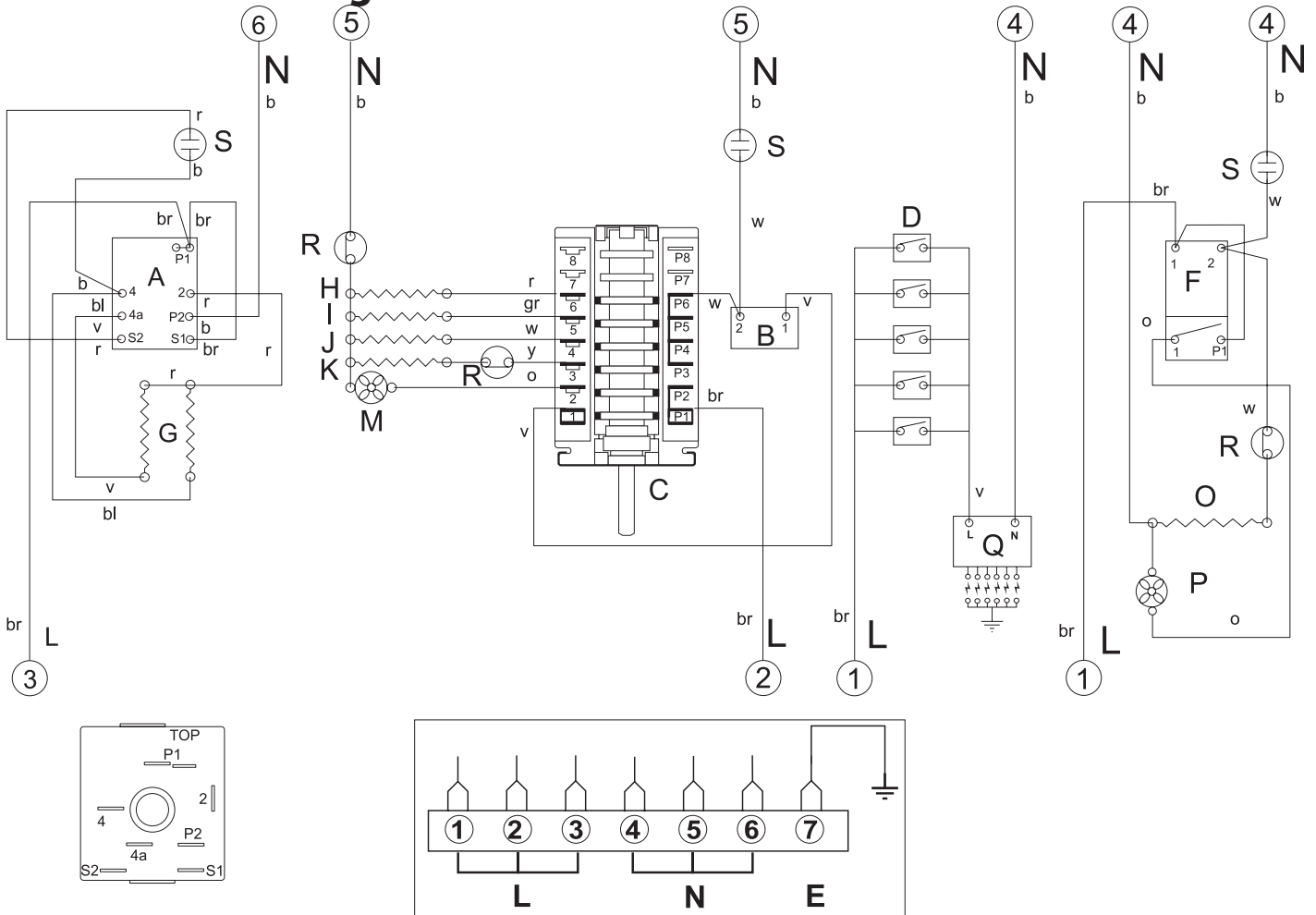
Resserrez les vis de la charnière.

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 raccords indiqués sur le schéma de câblage correspondent à une alimentation triphasée et monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 HZ

Légende du schéma de câblage

- A Régulateur de puissance du gril
- B Thermostat de four multifonctions gauche
- C Commande des fonctions du four multifonctions
- D Contacteurs de robinet de commande de table de cuisson
- F Thermostat du four droit
- G Eléments du gril
- H Elément de sole du four multifonctions
- I Elément de voûte du four multifonctions (paire extérieure)
- J Elément de gratinage du four multifonctions (paire intérieure)
- K Elément de ventilateur du four multifonctions
- M Ventilateur du four multifonctions
- O Elément de four ventilé droit
- P Ventilateur du four droit
- Q Générateur d'allumage
- R Protecteur thermique
- S Néon

Code couleur

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

Fiche technique

La cuisinière est de catégorie II2E+3+

A la livraison, elle est réglée sur gaz naturel de type H. Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni.

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

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

Dimensions

Hauteur totale	minimum 915mm	maximum 942mm
Largeur totale	900mm (Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »)	
Profondeur totale	660mm (600 mm sans les poignées)	
Emplacement prévu pour fixation	Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	800mm	

Branchements

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

Capacités

Fours	Four multifonctions gauche	Four haut droit
Élément de ventilateur	2,5 kW	2,5 kW
Élément supérieur	1,2 kW	
Élément gratineur	1,15 kW	
Élément inférieur	1,0 kW	

Gril	2,3 kW
-------------	--------

Charge électrique totale maximum à 230V 7,4 kW (valeur totale approximative comprenant l'éclairage de four, le ventilateur du four, etc.)

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

Nederlands

Veiligheid voor alles	28
Kookplaatbranders	29
Middenring wok	30
De grill	31
De ovens	32
Het fornuis schoonmaken	35
Het fornuis verplaatsen	37
Problemen oplossen	38
Algemene veiligheidsvoorschriften	39
Onderhoud en reserveonderdelen	41
Installatie	41
Ombouwen	42
Onderhoud	46
Schakelschema	50
Technische gegevens	51

Veiligheid voor alles

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

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

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.

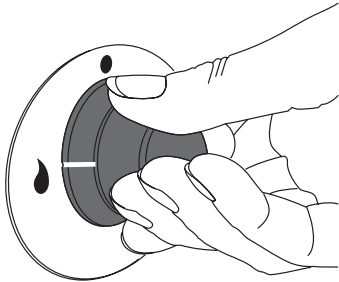
Laat de grill 30 minuten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten.

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 tevens uitgerust met een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer laat stoppen als de vlam dooft.

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



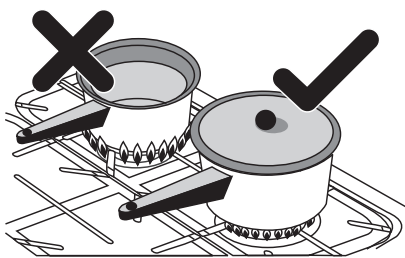
Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen. De gasontsteking moet dan vonken afgeven en het gas aansteken.

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.

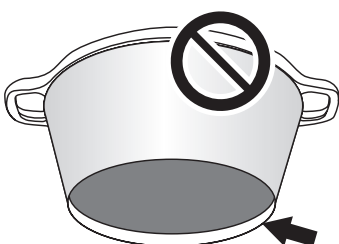
U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen.



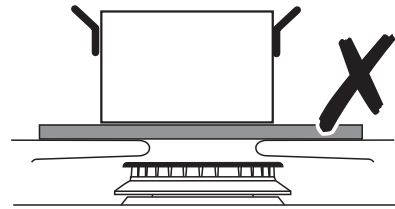
De kleine vlam markeert de 'lage stand'. Draai de knop daar naartoe als de inhoud van de pan aan de kook is.



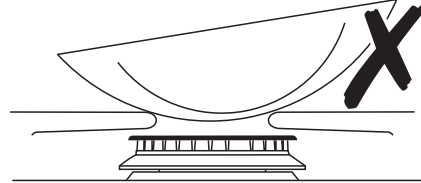
Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.



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'.

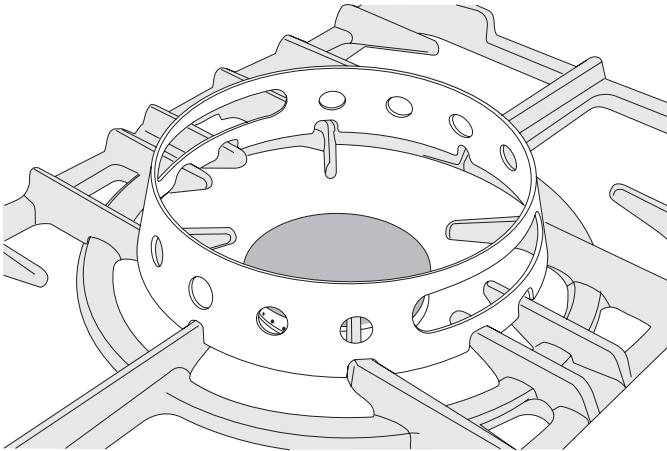
U moet het fornuisoppervlak rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk afvegen als u gemorst hebt. Probeer dit te doen als de kookplaat nog warm is.

Opmerking:

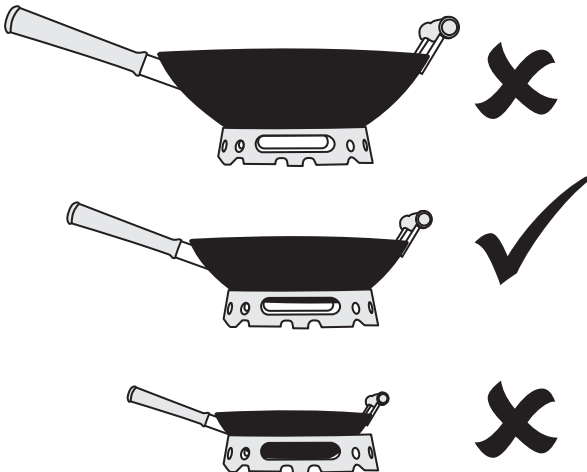
het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

Middenring wok

De wokring is gemaakt voor op de middelste brander. De ring past op geen enkele andere branderpannenrooster.



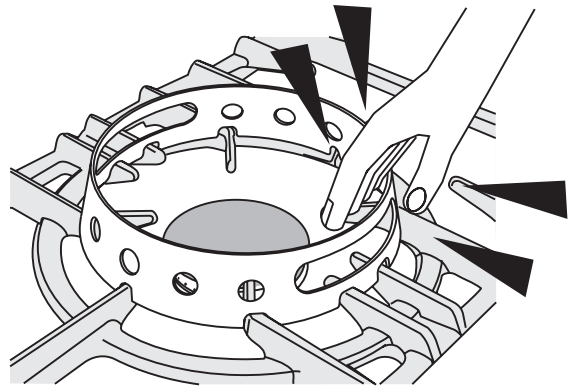
U moet de ring zo plaatsen dat de uitsparingen in de ring precies op de uitstekende branderroosters zitten.



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 pannenrooster.

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 kookmethoden voor de wok hoeft u niet telkens te roeren. Voor deze methoden 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 Glide-Out™ grill

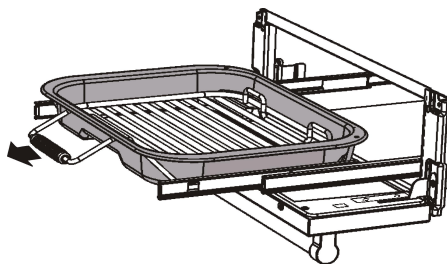
Voorzichtig: Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, moet u ervoor zorgen dat al het verpakkingsmateriaal is verwijderd. Om eventuele productiegeuren te verdrijven, dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

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

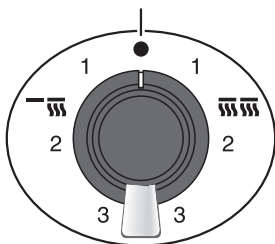
De grill gebruiken.

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

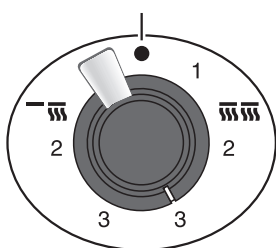


De grillpan wordt zeer heet wanneer de grill aan staat. Raak de pan of onderzetter uitsluitend aan als u er zeker van bent dat hij afgekoeld is..

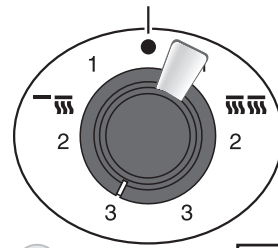
Nadat u het eten op het grillrooster hebt geplaatst, schuift u het grilldraagstel de grillkamer in. Zorg dat u het helemaal naar binnen schuift.



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



Draai de knop naar rechts, naar stand 3, om de hele grill te verwarmen.



Draai hem half naar links om de rechterkant te verwarmen.

Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.



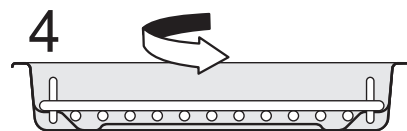
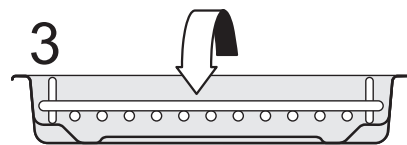
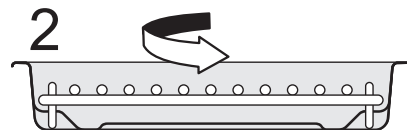
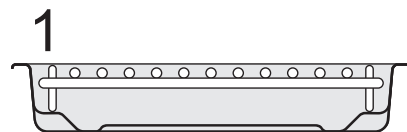
Voor de beste resultaten dient u de grillpan 2 minuten voor te verwarmen. Nadat u het eten op het grillpanrooster hebt geplaatst, schuift u het grilldraagstel naar binnen. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien.

Zorg dat het grilldraagstel helemaal naar binnen is geschoven.

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

U mag de grill alleen kortstondig aanlaten als de grillpan naar voren getrokken is.

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



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

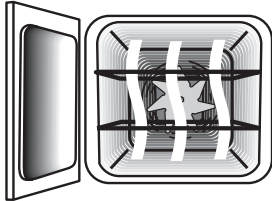
Nederlands

De ovens

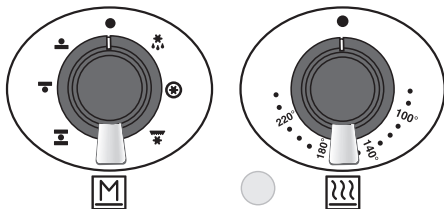
Het fornuis wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verhittingselementen in de oven niet aanraakt.

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 240°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten.

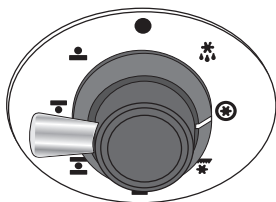
De linkeroven



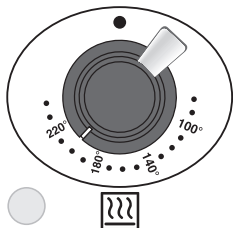
De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovinelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in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



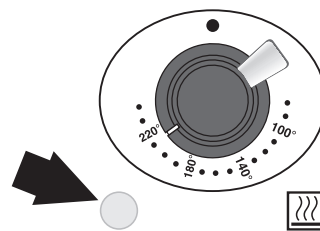
De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop.



Draai de functieselectieknop richting bakfunctie.

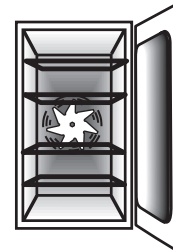


Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.



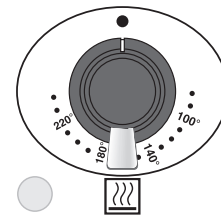
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De rechter grote oven

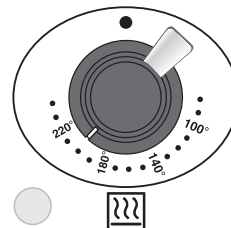


De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

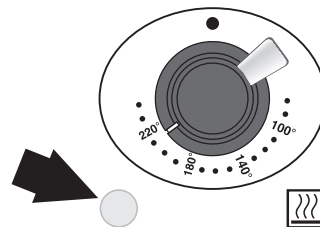
De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.



De bediening voor de rechter 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.

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



Heteluchtoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven- en onderin 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 bovenin 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 bovinelement.

Onderhitte

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

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de

Nederlands

flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

Beide ovens

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 240°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, 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 kunnen anders zijn dan die van uw vorige fornuis.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, vleespannen, 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.

Voor gelijkmatig bruinen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 bij 340 mm. voor de hoofdoven en 230 bij 320 mm. voor de grote oven.

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

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

Laat altijd 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.

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

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.

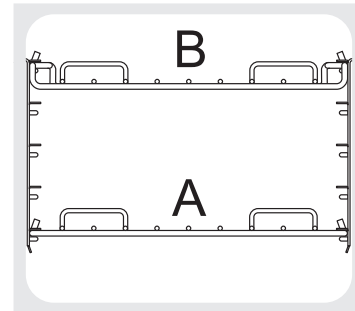
Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.

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 van de hoofdoven

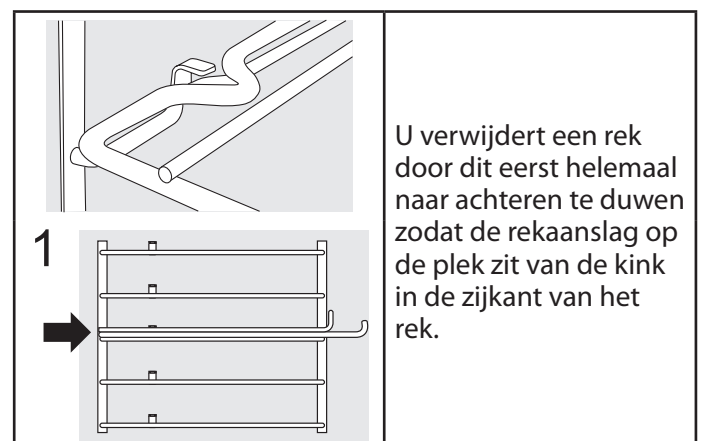
Er zijn twee standaard ovenrekken en 1 laag rek.



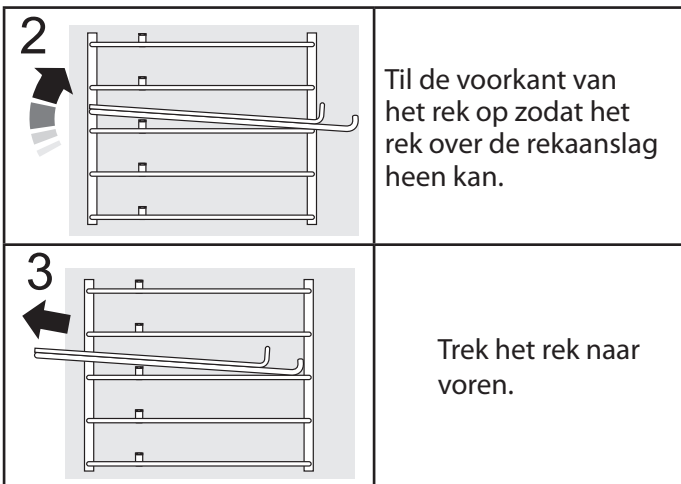
A Standaard rek B Laag rek

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

De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten. Plaats bakplaten, cakevormen of ovenschotels altijd midden op het ovenrek. Voor de beste resultaten moet u de oven voorverwarmen tot het indicatielichtje van de oven uitgaat.



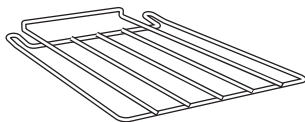
U verwijdert een rek door dit eerst helemaal naar achteren te duwen zodat de rekaanslag op de plek zit van de kink in de zijkant van het rek.



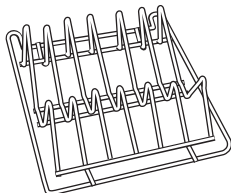
U plaatst het rek weer door het zo te houden dat de voorkant iets opgetild is en de achterkant van het rek op de zijgeleiders rust. Druk het rek naar de achterkant van de oven en laat dan de voorkant zakken zodat deze op de zijgeleiders rust.

Ovenrekken grote oven

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken



en een bordenwarmer.



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

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.

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

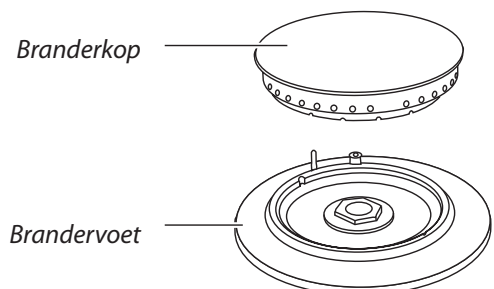
Haal alle potten en pannen van de kookplaat af. Verwijder de pannenroosters op de getroffen plaats en leg ze voorzichtig in een gootsteenbak met warm zeepwater. Veeg de kookplaat schoon.

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

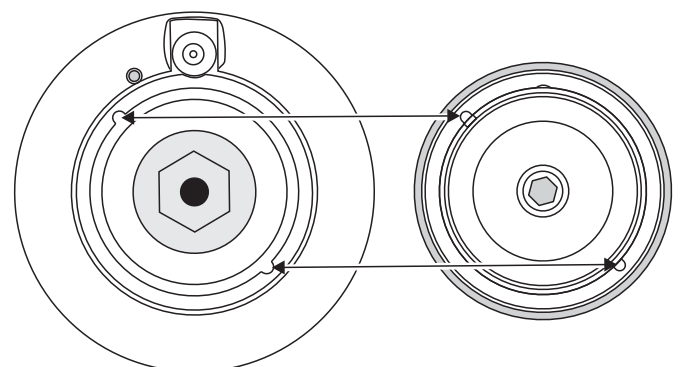
Met koud water afspoelen en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat ze worden teruggeplaatst.

Kookplaatbranders

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

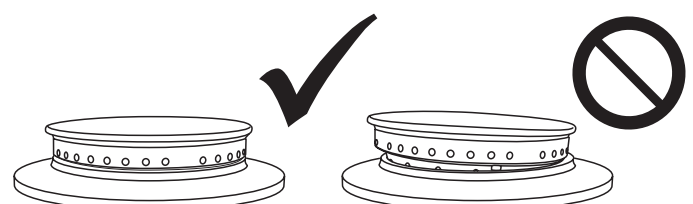


Als u de branderkop plaatst, zorg dan dat deze goed in zijn voet zit.



brandervoet van kookplaat onderkant van branderkop

Onderop de branderkop ziet u twee pitten; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet.



Nederlands

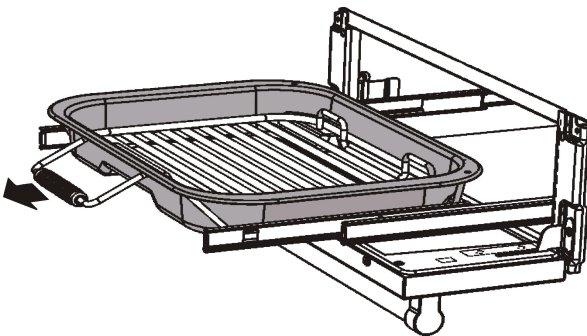
Stel vast dat de branderpoorten niet zijn geblokkeerd. Als deze verstopt zijn, kunnen hardnekkige deeltjes met een stukje zekeringdraad worden verwijderd.

Glide-Out™ grill

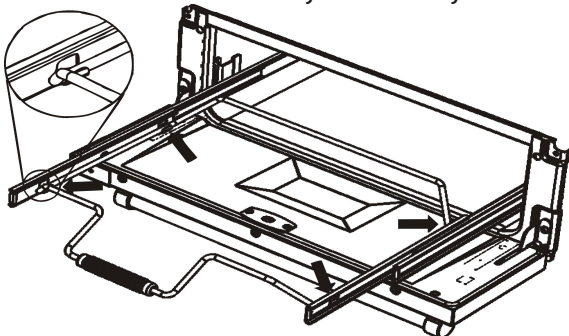
Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze zijn afgekoeld.

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

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



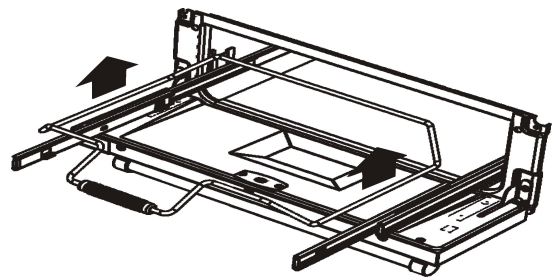
U verwijdert het grilldraagstel door het op te tillen zodat de voorste roller vrij is van de zijarm.



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

De zijarmen kunt u ook verwijderen voor reiniging. Druk ze helemaal terug en til ze dan op van de rollers op de zijkanten van de grillkamer.

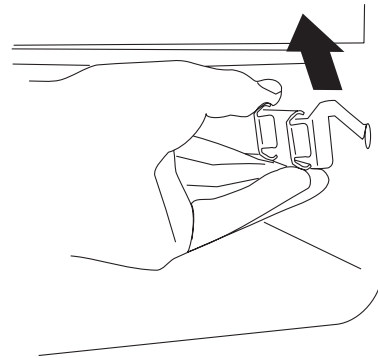
U plaatst de grillonderdelen weer terug door de zijarmen aan de rollers op de zijkanten van de grillkamer te haken.



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

De aan de schuifrail bevestigde plaat moet achterin zitten richting de zijwand van de kamer.

U plaatst het draagstel weer op de zijarmen door eerst de zijarmen terug de grillkamer in te drukken voordat u de achterste rollers weer op de zijarmen laat grijpen, en het dan naar achteren te schuiven.



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.

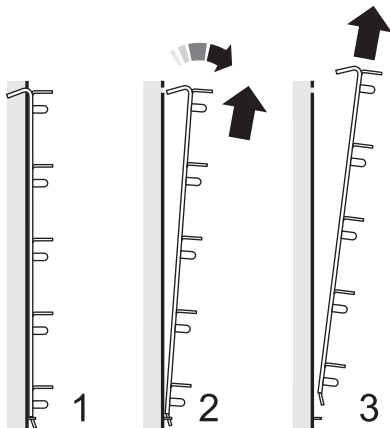
Reiniging van koperen onderdelen

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

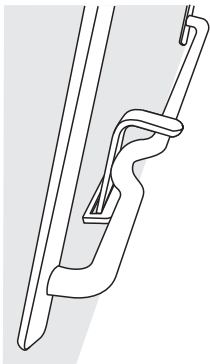
Om de glans weer terug te krijgen, moet u deze onderdelen reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel. Hardnekkige vlekken op de aluminium branderingen kunt u verwijderen met een soortgelijk reinigingsmateriaal. Zo krijgt u ook daarop weer een glans.

Hoofdoven

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



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



U plaatst de zijrichels weer door eerst het lipje onderop de richel in de gleuf van de locatiebeugel in de zijwand van de oven te plaatsen.

Daarna plaatst u de bovenkanten van de zijarmen in de gaten bovenin.

De panelen van de zijwanden van de oven zitten vast en kunnen niet verwijderd worden. Ze hebben een deklaag van speciaal email dat deels zelfreinigend is.

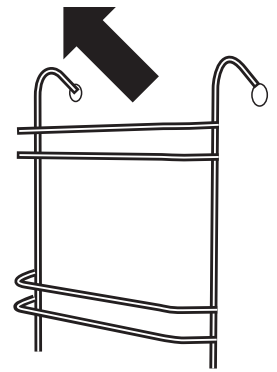
De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken beter bij temperaturen boven de 200 °C. Als u voornamelijk met lagere temperaturen bakt, verwijder dan af en toe de inschuifrichels en veeg de panelen af met een pluisvrije doek en een heet sopje. De panelen moeten daarna afgedroogd worden en de oven moet een uur lang op 200°C verwarmd worden. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.

Gebruik geen staalwol (of andere stoffen die wellicht krassen op het oppervlak maken). Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

De grote oven

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

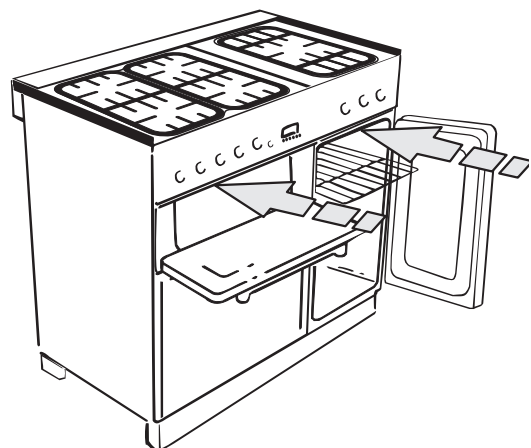


Het fornuis verplaatsen

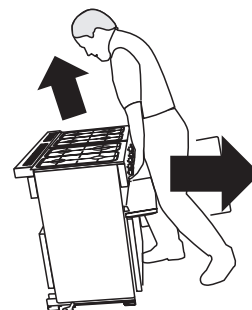
Sluit de stroom af.

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

Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.



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



Til de voorkant van het fornuis iets op en trek het naar voren.

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

Nederlands

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

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

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

Problemen oplossen

Er komt stoom uit de oven

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

De ovenventilator maakt geluid

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

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Zorg dat tijdens het grillen de grillpan helemaal naar binnen gedrukt is.

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

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

Aardlekschakelaars met stroomsturing

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

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van uw vorige oven. 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 schaal of plaat die groter is dan 340 bij 340 mm. in de hoofdoven en 230 bij 320 mm. in de grote oven.

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

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

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

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient 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 grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis bijgeleverde pan en treeft? Wordt de pan gebruikt op het Looprails en niet op de bodem van het compartiment? Is de grillplaat helemaal tot aan de aanslag teruggeduwd?

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten?

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

Zijn de branderkappen 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

Nederlands

de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het fornuis afgekoeld is voordat u het reinigt.

Gebruik droge ovenwanten indien mogelijk. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

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

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

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

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

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

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

Terwijl de grill aanstaat, dient u de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet te gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Bij gebruik van elektrische apparaten in de buurt van het fornuis dient u op te passen dat het snoer van het 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.

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.

Gassoort: Dual Fuel (twee soorten brandstof)
Naam fornuis en kleur*: Falcon 900 DL
Serienummer fornuis*:
Naam en adres winkelier:
Datum aankoop:
Naam en adres installateur:
Datum installatie:

* 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.

Nederlands

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.

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 II2E+3+

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 ombouwinstructies die bij de ombouwset meegeleverd worden. Na ombouwing 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 m³. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m³ wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm² vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m³ t/m 10 m³, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm² vereist; en kamers met een volume van boven 11 m³ vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs indien het volume tussen 5 m³ en 10

m3 ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

Het fornuis plaatsen

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

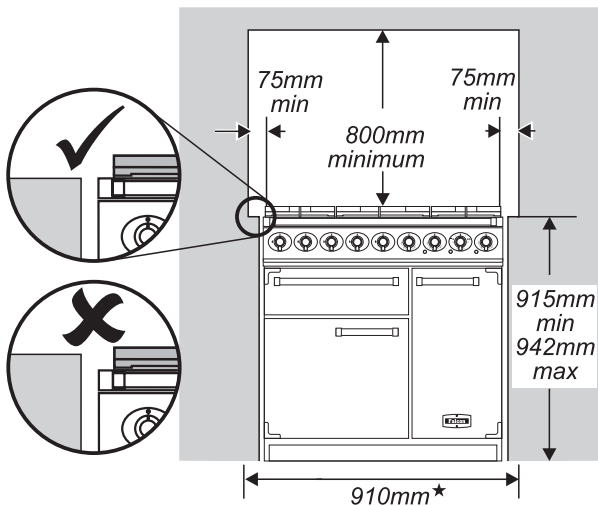
OPMERKING:

Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag niet worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

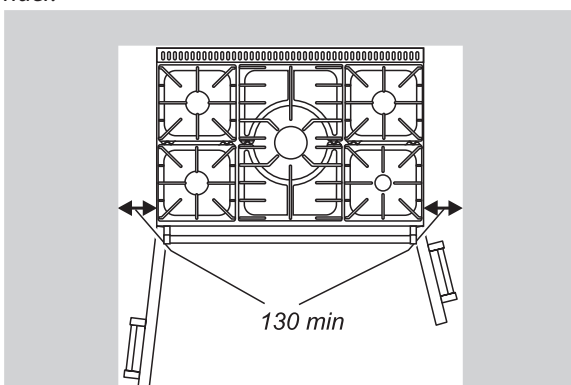
Het fornuis plaatsen

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.



*openingsbreedte deur - voor hendels is meer nodig, zie hieronder.



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.

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

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

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 910 mm. te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

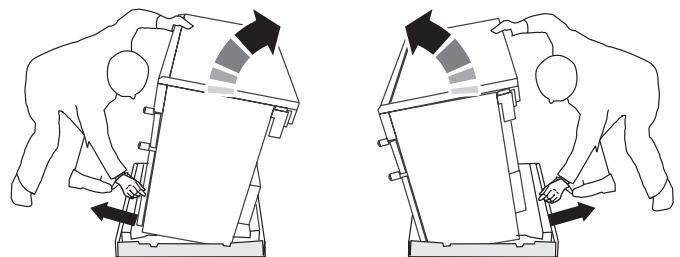
Het fornuis uitpakken

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

Het fornuis verplaatsen

Het fornuis is erg zwaar. Pas goed op. We raden aan 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.

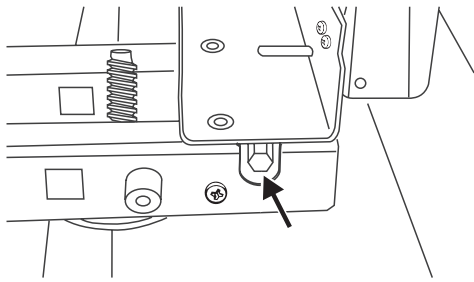
Kantel het fornuis vanaf de achterkant naar voren en verwijder de achterste helft van de polystyreen basisverpakking.



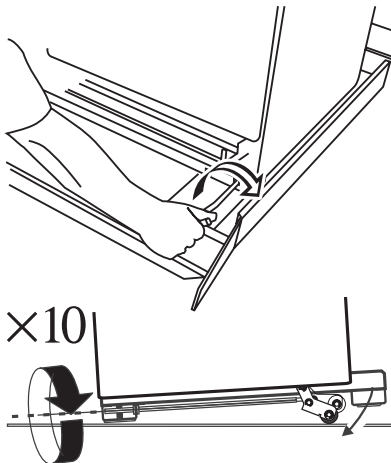
Herhaal vanaf de voorkant en verwijder de voorste helft van de poly-basis.

BRENG DE TWEE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT OMLAAG. Leg eerst de waterpas op de hieronder getoonde manier op de zeshoekige stelmoer.

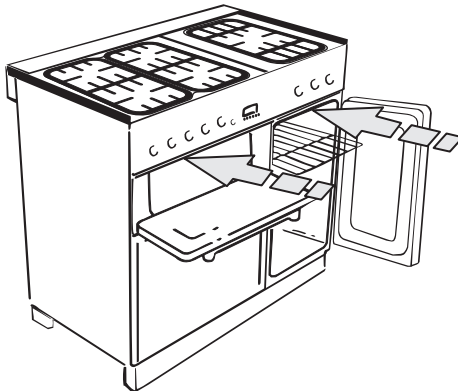
Nederlands



Maak tien complete (360°) draaien met de richting van de wijzers van de klok mee. (Dit betekent de waterpas 20 keer draaien en verwijderen).



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. Open de deuren van de grill en de grote oven. Pak het fornuis beet onder de afdekrand en til de voorkant van het fornuis op.



Druk het fornuis voorzichtig naar achteren zodat het bijna op de goede plaats staat en u er nog net achter kunt komen. Pas op dat u de stroomkabel niet beschadigt.

Gebruik niet de deurehendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen. Gebruik de kookplaat en bakplaatbak. Verwijder de onderbak.

Waterpas stellen

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

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

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

Ombouwing voor LPG

Als het fornuis omgebouwd moet worden voor LPG, doe dat dan op dit moment. Zie de instructies bij de ombouwset.

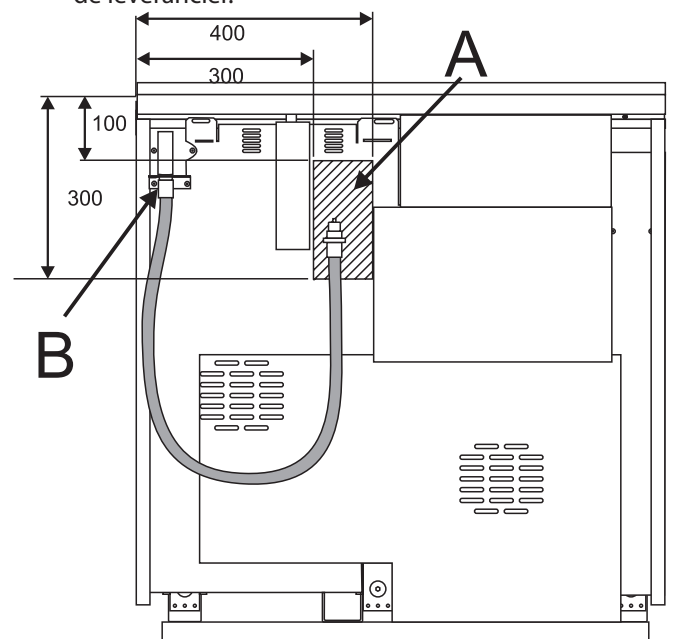
Aansluiten op het gas

Klem

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

Buigzame gas slang

Tussen de gastoevoer en de verbindingsslang dient een gasafsluiter te worden aangebracht. De buigzame slang (niet bijgeleverd) dient aan de relevante normen te voldoen. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

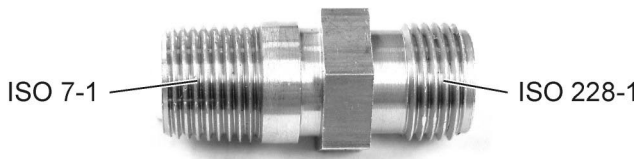


zicht van achteren

A *positie voor koppelstuk gastoevoer*

B *gasinlaat fornuis*

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 drukmeetpunt 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 DIEN TEGE WORDEN GEAARD

Opmerking

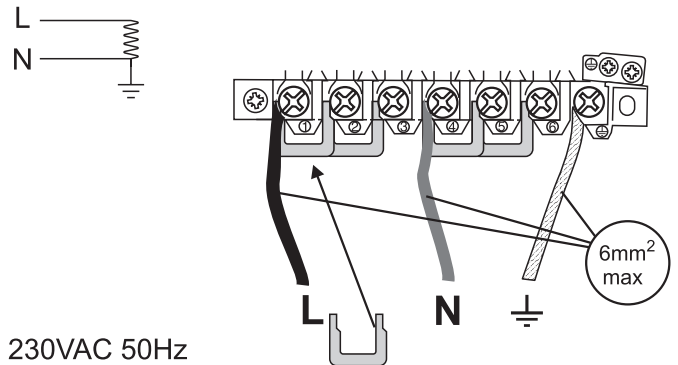
Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm. tussen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

Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

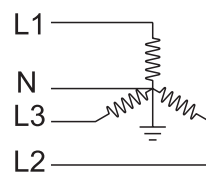
De totale elektrische belasting van het fornuis bedraagt ongeveer 7,2 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

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.



230VAC 50Hz



3N ac
230/400V 50Hz

Controleer of de aansluitingen goed vastzitten en of 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 vonkontstekingssysteem dat werkt als de knop wordt ingedrukt.

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

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 uitstand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Onderhoud - waarschuwing

Sluit elektriciteits- en gastoevoer naar fornuis af voordat u onderhoud gaat plegen. Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

Grill

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

Ovencontrole

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

De plint monteren

Verwijder de drie schroeven langs de onderkant vooraan van het fornuis. Houd de plint op zijn plek en bevestig de drie schroeven weer.

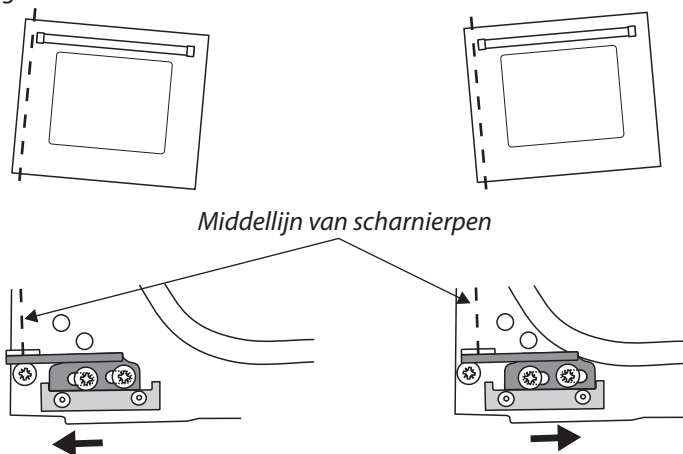
Controleer of de overdeur goed is uitgelijnd

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



Ovendeur voor de duidelijkheid weggelaten

Klantenzorg

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

Dank u.

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.

VOORZICHTIG: GEBRUIK GEEN VLAM OM OP GASLEKKEN TE CONTROLEREN.

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.

1 De kookplaat verwijderen

Schakel de stroom naar het fornuis 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 brandervoet op de kookplaat.
- Verwijder de voet van de kookplaat en ontkoppel de vonkontstekingskabel van de vonkelektrode.
- Til de kookplaat op van het fornuis.
- Plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

2 Het bedieningspaneel verwijderen

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- Verwijder de accessoires voor pannenroosters/ kookplaat en de branderkoppen.
- Draai de koperen venturi in het midden van elke brander los.
- Verwijder de bedieningsknoppen van alle kranen.
- Open de deuren van de grill en de rechteroven. 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 aardleiding en til het paneel van het fornuis af.
- Herplaats alle onderdelen in omgekeerde volgorde.
- Raadpleeg het bedradingschema als u de bedrading weer verbindt.

3 Verwijderen van een paneel aan de buitenkant

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 2.

Onderhoud - waarschuwing

Sluit elektriciteits- en gastoevoer naar fornuis af voordat u onderhoud gaat plegen. Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

- b) 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.
- c) 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 1.
- d) Herplaats de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg dat beide venturi's goed vastzitten.

4 Verwijderen van een oven of grill neon

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- a) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 2.
- b) Verwijder de betreffende neonaansluiting en draai de moer los waarmee de neon aan het bedieningspaneel vastzit.
- c) Herplaats de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de vervangingsneon goed werkt.

5 Verwijderen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.
- b) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 2.
- c) Open de juiste oven deur en verwijder de ovenrekken.
- d) Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afdekking 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 beide afschermkasten door de bevestigingsschroeven te verwijderen en licht deze op. Zorg dat de thermostaatampul los komt van de oven.

- d) Maak de bedrading los van de thermostaat en verwijder de twee bevestigingen die de bediening aan de montageplaat vasthouden.
- e) Plaats de vervanging en herplaats 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.

6 Verwijderen van een grillbediening

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.
- b) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 2.

- c) Maak de bedrading van de bediening los. Maak de bevestigingen los waarmee de eenheid aan de montageplaat vastzit.
- d) Plaats de nieuwe eenheid en herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer dat de nieuwe eenheid goed werkt.

7 Verwijderen van een afslagthermostaat voor de oven

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- a) Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afdekking kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op.
- b) De bediening bevindt zich op de aardplaat naast de ovenelementaansluitingen.
- c) Maak de thermostaatbedrading los. Maak de bevestigingen los waarmee de thermostaat aan de aardplaat vastzit en verwijder de thermostaat.
- d) Bevestig de nieuwe bediening en plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

8 Verwijderen van een kookplaatkraan

- a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.
- b) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 2.
- c) Maak de veiligheidsmechanismekabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressiebevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingschakelaar los.
- d) Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi deze weg. Plaats nieuwe pakkingdichting op vervangingskraan.
- e) Herplaats 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 8.

10 Verwijderen van een branderinjector van een kookplaat

- a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.
- b) Verwijder de injector rechtstreeks van de branderkap.
- c) Plaats de juiste injector.
- d) Herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of het fornuis gasdicht is.

11 Verwijderen van een vonkelektrode van een kookplaatbrander

- a) Verwijder de panneroosters, kookplaat-accessoires en branderkoppen.
 - b) Maak de voetventuri los en verwijder de voet van de kookplaat. De ontstekingsdraad wordt nu door het gat voor de elektrode getrokken.
 - c) Ontkoppel de vonkelektrode van de ontstekingsdraad.
- Opmerking

Onderhoud - waarschuwing

Sluit elektriciteits- en gastoevoer naar fornuis af voordat u onderhoud gaat plegen. Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

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

- d) Maak de vonkelektrode los van de voet door de veerklem en veer te verwijderen.
- e) Bevestig de nieuwe elektrode aan de brandervoet. Zorg ervoor dat de veer en klem op de juiste plaats zitten.
- f) Herplaats in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

12 Verwijderen van een kookplaatbrander

- a) Verwijder de pannenroosters, kookplaat-accessoires en branderkoppen.
- b) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.
- c) Maak de compressiebevestiging los waarmee de brander op de gasleiding is aangesloten.
- d) Verwijder de moer waarmee de brander aan het steunkanaal zit.
- e) Verwijder de bevestigingen waarmee het steunkanaal aan het chassis zit. Haal het kanaal van het toestel af.
- f) Verwijder de brander van het fornuis.
- g) Plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Stel vast dat er geen gaslekage is en dat de brander goed werkt.

13 Verwijderen van de ovendeur

- a) Open de ovendeur.
- 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) Herplaats in omgekeerde volgorde.

14 Verwijderen van de grilldeur

- a) Verwijder de pannenroosters, kookplaat-accessoires en branderkoppen.
- b) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.
- c) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 2.
- d) Verwijder linker zijpaneel zoals beschreven in deel 3.
- e) Verwijder de plint (3 schroeven).
- f) Verwijder de verticale afdekking in het midden tussen de ovens (5 schroeven).
- g) Verwijder de 2 verzonken schroeven (1 aan elke kant) waarmee de scharnierarmen aan de voorkant van de grillkamer zitten.

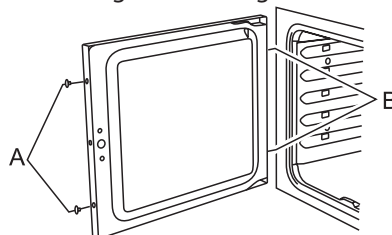
Opmerking

De scharnierarmen van de deuren hebben springveren. Verwijder de grilldeur voorzichtig en bewaar de pakkingen.

- h) Herplaats in omgekeerde volgorde. Zorg dat de pakking bevestigd wordt tussen de scharnierarm en de voorkant van de grillkamer. Controleer de werking van de deur.

15 Verwijderen van het buitenste deurpaneel van de oven

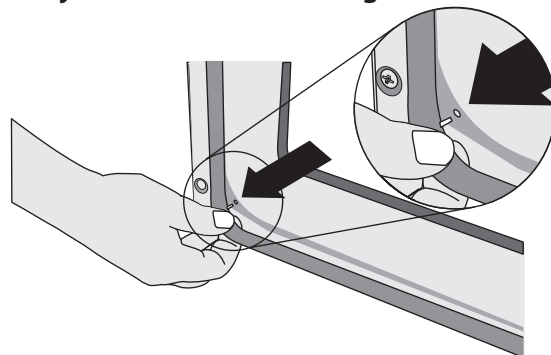
- a) Open de ovendeur.
- b) Verwijder twee schroeven 'A' en twee schroeven 'B' uit de deur.
- c) Verwijder het buitenste deurpaneel.
- d) Maak de moeren los waarmee de hendel aan het deurpaneel zit. Bevestig de hendel aan het nieuwe deurpaneel.
- e) Plaats het nieuwe paneel op de binnenste deur van de oven. Zorg dat de deurisolatie op de goede plaats zit.
- f) Herplaats in omgekeerde volgorde.



16 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 herplaats in omgekeerde volgorde.
- d) Controleer of de deur goed werkt.

17 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.

Onderhoud - waarschuwing

Sluit elektriciteits- en gastoevoer naar fornuis af voordat u onderhoud gaat plegen. Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

18 De grendelhouder van de ovendeur afstellen

- Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los.
- Stel de houder naar binnen of buiten af tot de gewenste deurwerking bereikt is.
- Draai de borgmoer weer vast.

19 Verwijderen van de vonkgenerator van de kookplaat

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- 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.
- Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten.
- Maak de bevestigingen los waarmee de vonkgenerator vastzit en verwijder de eenheid.

20 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.

- Verwijder de pannenroosters, kookplaat-accessoires en branderkoppen.
- Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 1.
- Verwijder de afschermkast en maak alle HV-kabels los bij de generator.
- Verwijder het onderste achterpaneel en maak de kabel los bij de elektrode.
- Trek de samengebundelde HV-kabels omhoog via de achterste staander.
- Trek de juiste kabel uit de bundel en duw de nieuwe kabel erin.
- Plaats de kabels weer terug in de achterste staander.
- Sluit de kabels weer aan op de generator en de ovenelektrode.
- Herplaats in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

21 Verwijderen van binnenste achterwand van oven

- 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.
- Haal het verwijderbare paneel weg.
- Herplaats in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

22 Verwijderen van een ovenventilator

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- 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.
- Verwijder de bedrading van de ventilator en onthoud goed hoe deze zat.

- Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 21.
- Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkshangig) los, alsmede de koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring.
- Maak de bevestigingen los waarmee de ventilator vastzit en verwijder deze uit de achterkant van het gat.
- Plaats de nieuwe ventilator en herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

23 Verwijderen van een ovenventilatorelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

- Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 21).
- Verwijder de 2 schroeven van de bovenkant van het element en 1 van de onderkant van het element in de oven.
- Til het element voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los en onthoud hun posities. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische kap is vastgezet op de achterplaat en verwijder de kap en maak de klemmen los van de achterkant.
- Bevestig het nieuwe element en plaats dit weer in omgekeerde volgorde.
- Controleer of de oven goed werkt.

24 Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Onderelement

- Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van de eenheid. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.
- Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.
- Verwijder de bevestigingen waarmee de onderste elementkast vastzit.
- Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.
- Verwijder de steunbevestigingen van het onderste element.
- Verwijder de beugelbevestigingen van het element en trek het element eruit.
- Vervang het element en herplaats in omgekeerde volgorde.

Bovenelement

- Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hitteschild vastzit.
- Verwijder de beugelbevestigingen van het bovinelement en haal het eruit.
- Vervang het element en herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

25 Verwijderen van een grillelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Nederlands

- Trek het grilldraagstel naar voren en til de grillpan uit het draagstel. Til het grilldraagstel zo op dat de voorste roller vrij is van de zijarm. Schuif het draagstel naar voren op de achterste roller totdat u het van de zijarm af kunt tillen.
- Verwijder de emailen voorplaat vanuit het grillcompartiment van het grilldak, 2 schroeven en sluitringen. Verwijder 2 schroeven en sluitringen waarmee de voorsteun van het grillelement vastzit.
- Verwijder de schroeven uit de grillelementen. Til de elementen er voorzichtig uit; maak de kabels van de elementaansluitpunten los en onthoud goed hoe ze zaten.
- Als u de kabels op deze manier niet los kunt maken, sluit dan de gastoevoer af. Verwijder de lade - laat de voorste roller zakken. Trek het fornuis naar voren en maak de gasslang los. Trek het fornuis zover naar voren dat u bij de achterkant kunt.
- Verwijder de bevestigingen waarmee de achterafscherming vastzit en til deze op. Maak de aansluitpunten los van de achterkant.

Bevestig de nieuwe elementen en herplaats de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de grill.

26 Hoek van ovendeur instellen

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

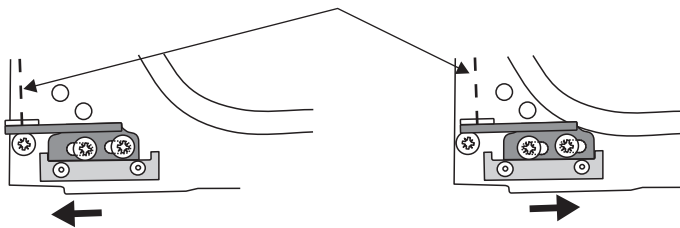
Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier.

Draai de scharnierschroeven weer aan.

Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

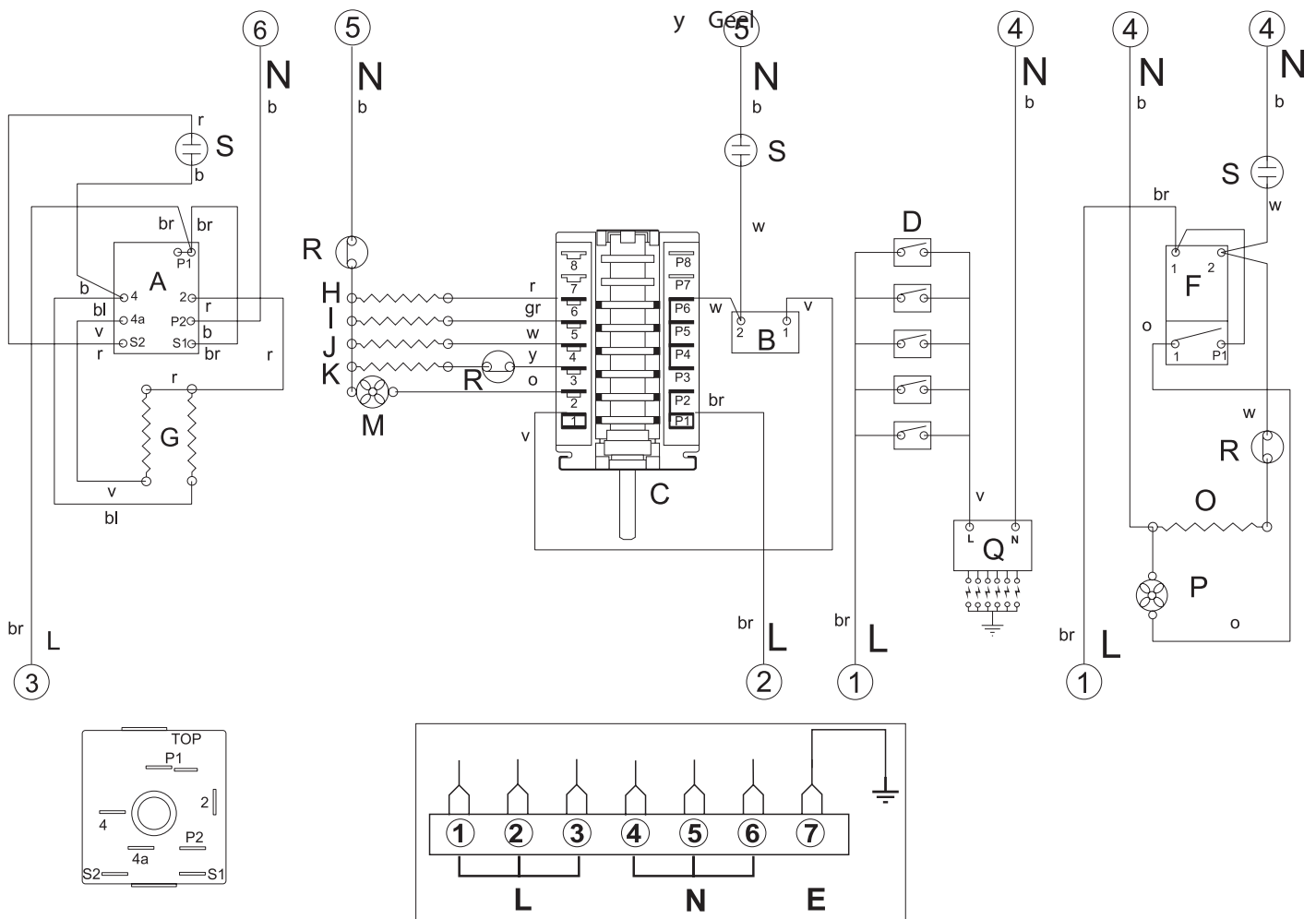


Middellijn van scharnierpen



Ovendeur voor de duidelijkheid weggelaten

Schakelschema



De verbindingen in het schakelschema zijn voor driefase en eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Legenda schakelschema

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

Kleurcode

- b Blauw
- bl Zwart
- br Bruin
- o Oranje
- r Rood
- v Violet
- w Wit

AGA FOODSERVICE GROUP

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: [consumers @rangemaster.co.uk](mailto:consumers@rangemaster.co.uk)

