

MODE D'EMPLOI & INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1092 Deluxe Induction

CLAFOUTIS



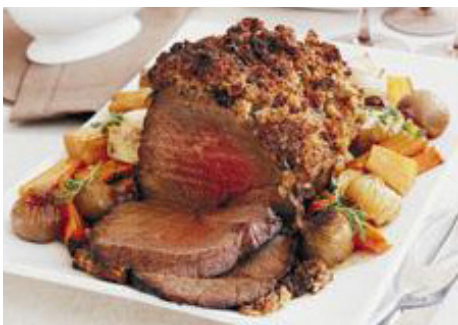
INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 5)

- 600 g de cerises
- 30 g de beurre + beurre pour le moule
- 4 cuil. à soupe rases de farine
- 50 cl de lait frais
- 4 œufs
- 4 cuil. à soupe rases de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 200°C, th. 7.
2. Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre ou un plat à gratin.
3. Lavez rapidement les cerises, épongez-les et équeutez-les, puis disposez-les dans le moule.
4. Faites juste fondre le beurre.
5. Tamisez la farine avec le sel dans une terrine et délayez-la peu à peu avec le lait et le beurre fondu.
6. Cassez les œufs dans une autre terrine, ajoutez le sucre semoule et battez-les à la fourchette.
7. Versez dessus le mélange de farine, de lait et de beurre, à travers un tamis pour éliminer les grumeaux. Mélangez.
8. Versez doucement la pâte sur les cerises, mettez le plat au four et faites cuire pendant 40 min.
9. Laissez tiédir, puis poudrez avec le sucre cristallisé et servez dans le plat de cuisson.

ROSBIF EN CROÛTE DE THYM



INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 4)

- 150 g de chapelure
- 1 cuil. à soupe de graines de fenouil
- 6 brins de thym frais
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuil. à soupe de lait demi-écrémé
- 1 ros-bif ficelé et non bardé de 1,1 kg environ
- 8 carottes coupées en gros morceaux
- 3 navets coupés en deux
- 800 g de pommes de terre à chair ferme coupées en gros morceaux
- 6 belles échalotes pelées
- 5 cl de porto blanc
- sel, poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Mélangez la chapelure avec les graines de fenouil et 2 brins de thym effeuillés dans un bol. Ajoutez 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, la moutarde à l'ancienne et le lait. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
2. Huilez légèrement un plat à four pouvant aller sur le feu. Mettez-y le ros-bif et enrobez-le de la préparation précédente en appuyant bien. Laissez macérer le temps de préparer les légumes.
3. Portez à ébullition une grande casserole d'eau. Plongez-y les carottes, les navets et les pommes de terre. Laissez-les cuire 5 min à feu doux, puis égouttez-les et répartissez-les autour du ros-bif. Ajoutez les échalotes. Nappez les légumes du reste d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez du reste de thym effeuillé. Versez 10 cl d'eau dans le fond du plat et enfournez pour 40 min (50 à 55 min si vous préférez un rôt bien cuit).
4. Disposez le ros-bif sur un plat avec les légumes. Couvrez de papier sulfurisé et laissez reposer 15 min.
5. Pendant ce temps, posez le plat à four sur feu moyen. Ajoutez le porto et 5 cl d'eau, mélangez en grattant les sucs de cuisson avec une cuillère en bois et laissez réduire quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement et versez dans une saucière.
6. Coupez le ros-bif en tranches, délicatement pour ne pas trop émietter la croûte de thym. Servez-le entouré de légumes, en présentant la sauce à part.

Table des Matières

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1. Avant de Commencer... | 1 | 6. Dépannage | 18 |
| Installation et Entretien | 1 | | |
| Odeur de Neuf | 1 | 7. Installation | 21 |
| Ventilation | 1 | A l'Intention de l'Installateur | 21 |
| Sécurité Personnelle | 1 | Mesures et Règlements de Sécurité | 21 |
| Conseils Relatifs à l'Utilisation de la Table de Cuisson | 2 | Ventilation | 21 |
| Entretien de la Cuisinière | 3 | Emplacement de la Cuisinière | 21 |
| | | Positionnement de la Cuisinière | 22 |
| 2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière | 4 | Déplacement de la Cuisinière | 22 |
| La Table de Cuisson | 4 | Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement | 23 |
| Gril Coulissant « Glide-out » | 8 | Mise à Niveau | 23 |
| Fours | 9 | Raccordement Electrique | 24 |
| Accessoires | 11 | Vérifications Finales | 24 |
| | | Montage Final | 24 |
| 3. Conseils pour la Cuisson | 12 | Conseils à la Clientèle | 24 |
| Utilisation de Votre Cuisinière à Induction | 12 | 8. Schémas de Câblage | 25 |
| Conseils Généraux Pour la Cuisson au Four | 12 | Schéma de Câblage : Table de Cuisson | 25 |
| | | Schéma de Câblage : Four | 26 |
| 4. Cuisson de la Table | 13 | 9. Fiche Technique | 27 |
| | | Données d'efficacité du Réchaud | 28 |
| 5. Nettoyage de la Cuisinière | 14 | Données du Four | 29 |
| Table de Cuisson | 14 | | |
| Gril Coulissant | 15 | | |
| Panneau de Commande et Portes | 16 | | |
| Fours | 16 | | |
| Tableau Nettoyage | 17 | | |

1. Avant de Commencer...

Nous vous remercions d'avoir acheté une cuisinière Falcon. Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable. Il est donc important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à induction.

⚠ Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant. En particulier, n'utilisez PAS le four pour chauffer la cuisine – non seulement cette pratique invalidera les réclamations, mais elle constituera un gaspillage d'énergie et un risque de surchauffe des boutons de commande.

Installation et Entretien

Son installation doit être conforme aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies d'électricité locales.

Vérifiez que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension.

Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence.

L'affichage des commandes de la table de cuisson clignotera pendant deux secondes environ à la mise sous tension initiale – ceci est tout à fait normal.

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.

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.

Odeur de Neuf

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

Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis, réglez les fours sur 200 °C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf. Avant la première utilisation du gril, allumez-le et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèche-frite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.

Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée (voir « *Ventilation* » ci-dessous). Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

Ventilation

⚠ ATTENTION ! L'utilisation d'un appareil de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, 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.

Sécurité Personnelle

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

⚠ Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, outre par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.

⚠ Eloignez les objets magnétiques (cartes de crédit et de débit, disques informatiques, calculateurs, etc.) de la table de cuisson lorsque celle-ci est en marche.

⚠ ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

⚠ Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠ Pour éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.

⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlures, ne laissez pas les bébés ni les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.

Français

⚠ N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la cuisinière.

Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

⚠ Faites attention lorsque vous touchez les zones de cuisson sur la table de cuisson.

⚠ 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.

⚠ Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèchefrite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.

Veillez à ce que les matériaux combustibles, (rideaux, liquides inflammables, etc.) soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

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

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 (Fig.1.1).

Au besoin, utilisez des gants isolants secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant – ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

⚠ Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.

⚠ 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 des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.

⚠ N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

⚠ AVERTISSEMENT !

Tout processus de cuisson non surveillé sur une table de cuisson, à base de graisse ou d'huile, peut être dangereux et déclencher un incendie.

⚠ 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.

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

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

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

Conseils Relatifs à l'Utilisation de la Table de Cuisson

⚠ N'autorisez jamais qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.

⚠ Ne faites jamais cuire des aliments à même la table de cuisson (Fig.1.2).

⚠ Ne découpez pas des aliments sur la table de cuisson.

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

⚠ Ne placez pas des feuilles en plastique ou aluminium ou des récipients en plastique sur la table de cuisson.

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

Ne déposez pas d'objets lourds sur la table de cuisson. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer (Fig.1.3).

⚠ Dès l'apparition d'une fissure sur la table de cuisson, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

⚠ Attention à ne poser AUCUN objet métallique comme un couteau, une fourchette, une cuillère ou un couvercle sur la plaque chauffante car ils peuvent chauffer.

⚠ L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.

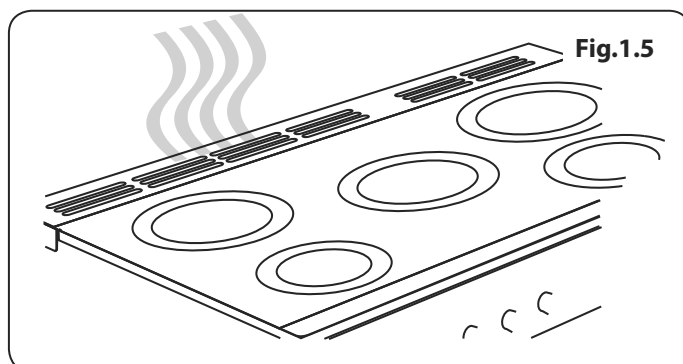
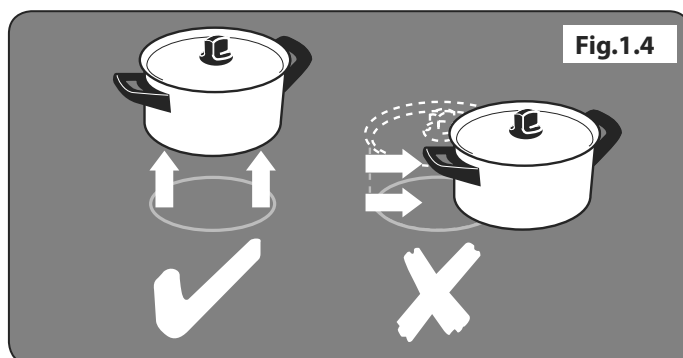
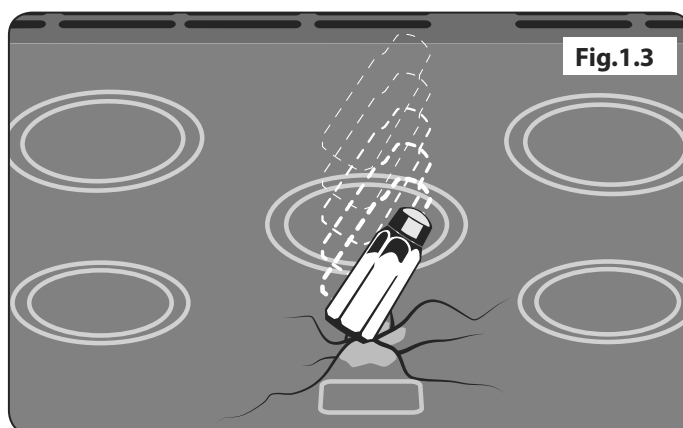
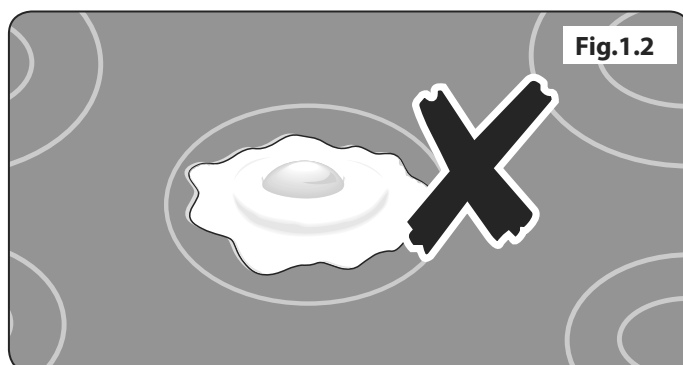
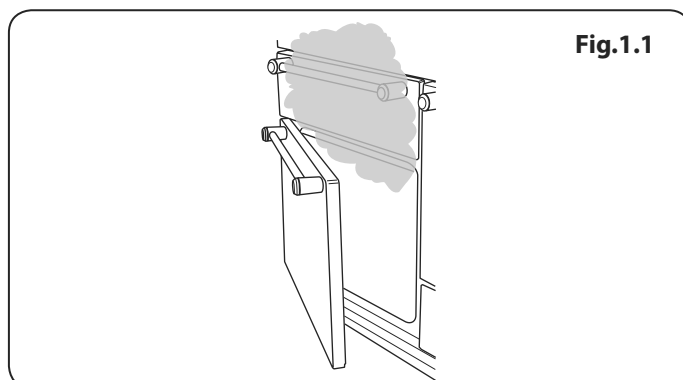
SOULEVEZ toujours les récipients pour les retirer de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer (Fig.1.4). Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient.

⚠ Faire attention lors du placement de couvercles chauds sur la surface de la table de cuisson. Les couvercles qui couvraient des aliments portés à ébullition ou cuisant à la vapeur peuvent « coller » à la surface vitrocéramique. Si cela se produit, NE PAS essayer de soulever le couvercle de la plaque chaude : cela risquerait d'endommager la surface de la table de cuisson.

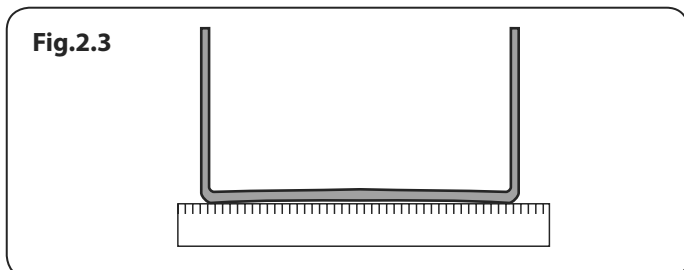
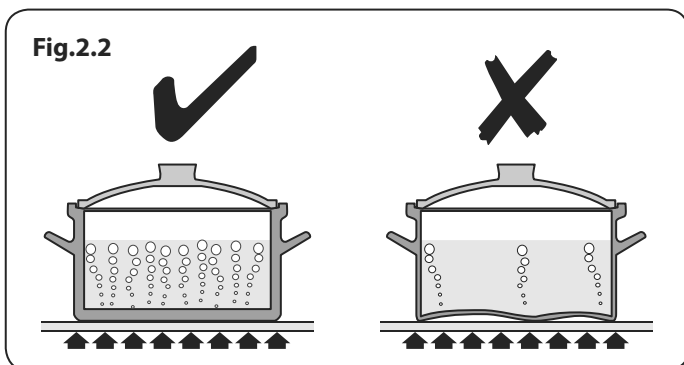
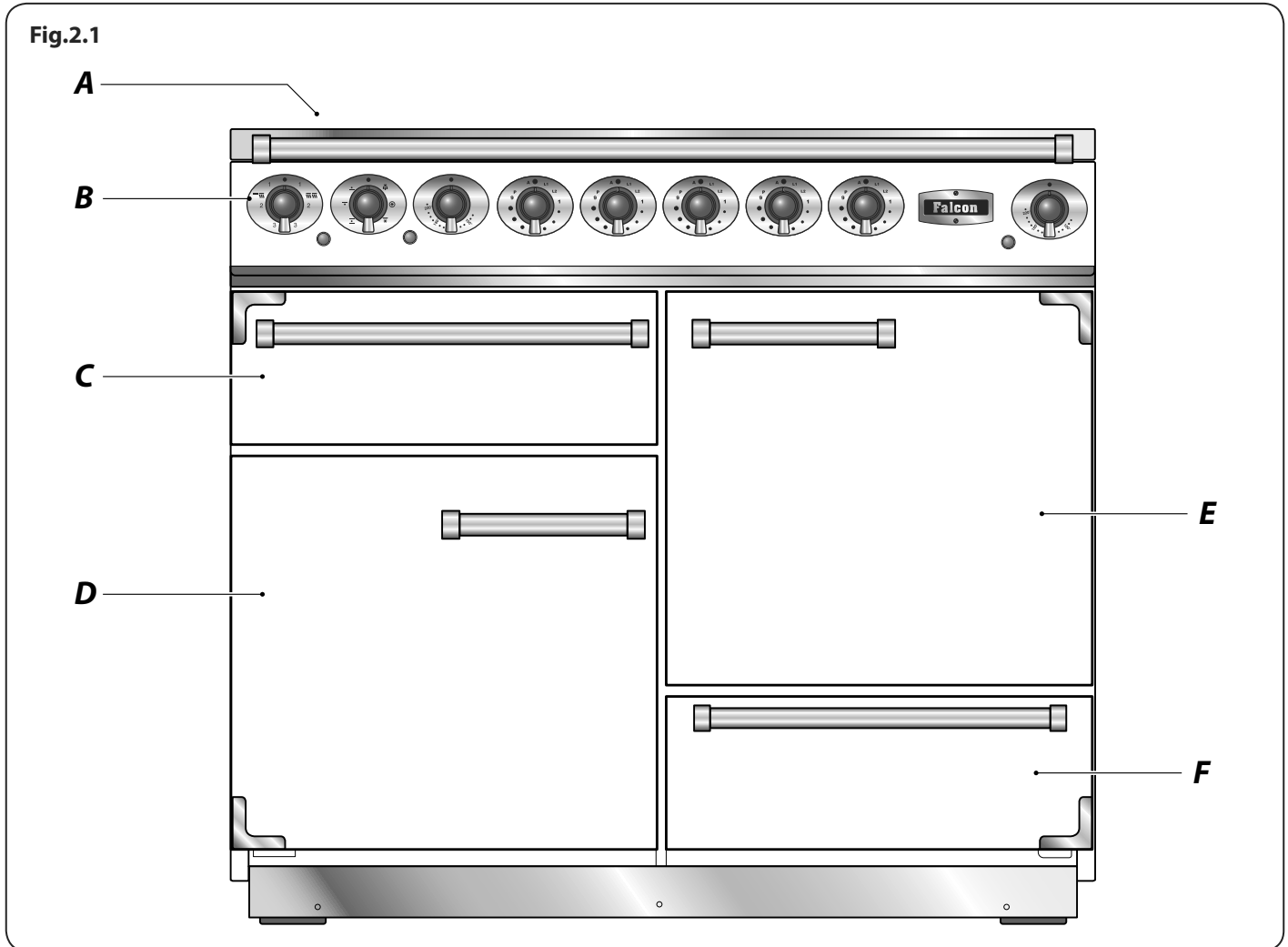
Ne placez rien entre le fond du récipient de cuisson et la surface de cuisson (plaque d'amiante, feuille de papier aluminium ou support de wok, par exemple).

Entretien de la Cuisinière

En raison de la condensation de vapeur pendant la cuisson, vous devrez peut-être essuyer (avec un chiffon doux) des gouttelettes d'eau présentes sur la garniture extérieure du four. Cette précaution contribuera également à prévenir les taches et la décoloration de l'extérieur du four dues aux vapeurs de cuisson (Fig.1.5).



2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière



La cuisinière à induction 1092 (**Fig.2.1**) comprend:

- A.** 5 foyers de cuisson à induction
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un gril coulissant
- D.** Un four multifonctions
- E.** Un four ventilé
- F.** Rangement

La Table de Cuisson

Utilisez uniquement des récipients de cuisson conçus pour les tables de cuisson à induction. Nous recommandons l'emploi de récipients de cuisson en acier inoxydable, en acier émaillé ou en fonte à fond émaillé. Certains récipients en acier inoxydable ne conviennent pas pour les tables de cuisson à induction; vérifiez soigneusement avant l'achat.

N'utilisez pas de récipients en cuivre, aluminium ou céramique sur les tables de cuisson à induction. Le type de récipient de cuisson utilisé et la quantité d'aliments ont une incidence sur le réglage requis. Pour les quantités d'aliments importantes, utilisez un réglage plus élevé.

Utilisez des récipients de cuisson à fond épais, lisse et plat (**Fig.2.2**). Ceci assure un transfert de chaleur optimal entre

la table et le récipient de cuisson, et donc une cuisson plus rapide et plus économique. N'utilisez jamais de wok à fond rond, même avec un support.

Les récipients de cuisson les mieux adaptés sont ceux qui, à l'état froid, sont très légèrement bombés vers l'intérieur (Fig.2.3). En plaçant une règle sur le fond de ces récipients, on peut constater que la surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient est en contact avec la surface de cuisson.

Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit propre et sec pour éviter que des résidus alimentaires ne brûlent et n'attachent sur la table de cuisson. Ceci permet également de prévenir les rayures et les dépôts.







Veillez à toujours utiliser des récipients de même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

⚠ Faire attention lors du placement de couvercles chauds sur la surface de la table de cuisson. Les couvercles qui couvraient des aliments portés à ébullition ou cuisant à la vapeur peuvent « coller » à la surface vitrocéramique. Si cela se produit, NE PAS essayer de soulever le couvercle de la plaque chaude : cela risquerait d'endommager la surface de la table de cuisson. Il est préférable de faire glisser le couvercle sur le bord de la surface de la table de cuisson et de le retirer délicatement.

⚠ Faites toujours attention avant de toucher la table de cuisson, car, même éteinte, celle-ci peut être encore chaude !


La table de cuisson à induction comprend cinq foyers contenant des éléments à induction de puissances et diamètres différents (Fig.2.4) chacun doté d'un détecteur de récipient et d'un indicateur de chaleur résiduelle, et un affichage des commandes.

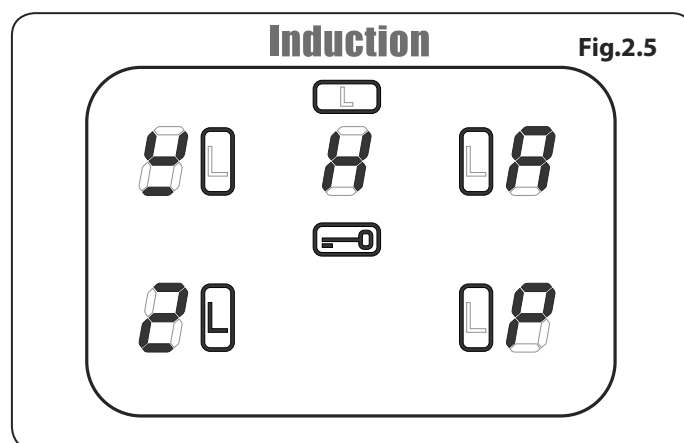
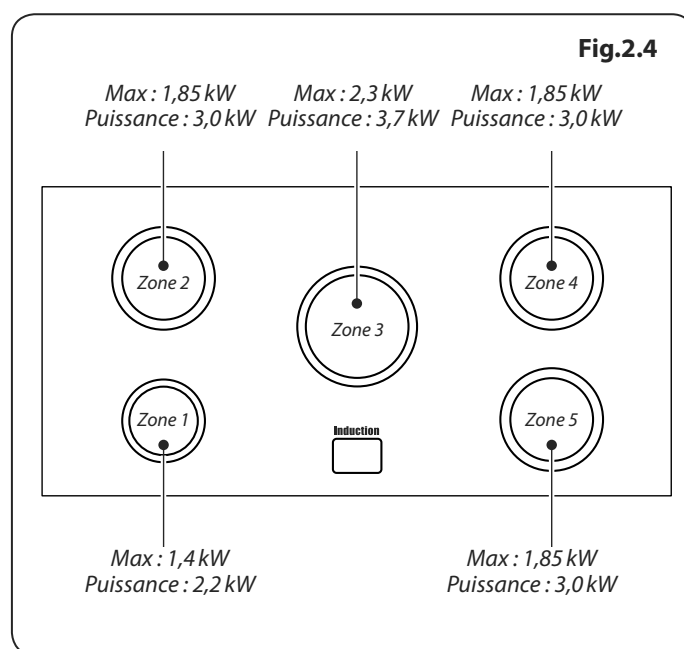
L'affichage des commandes de la table de cuisson (Fig.2.5) vous informe sur les fonctions de la table, à l'aide des symboles suivants :

-  Détection de Récipient de Cuisson
-  Indicateur de Chaleur Résiduelle
-  Chauffage Automatique
-  Verrouillage Sécurité Enfants
-  Réglage Basse Température
-  Réglage Haute Puissance

Détection de Récipient de Cuisson,

IMPORTANT : Après usage, éteignez le foyer à l'aide du bouton de commande – NE VOUS FIEZ PAS UNIQUEMENT à la fonction Détection de récipient de cuisson.

Si un foyer est en marche et qu'il n'y a pas de récipient de cuisson sur celui-ci ou si le récipient est trop petit pour le foyer, la table n'émettra pas de chaleur. Le symbole  apparaîtra sur l'affichage des commandes de la table; il s'agit du « symbole Absence de récipient ». Placez un récipient

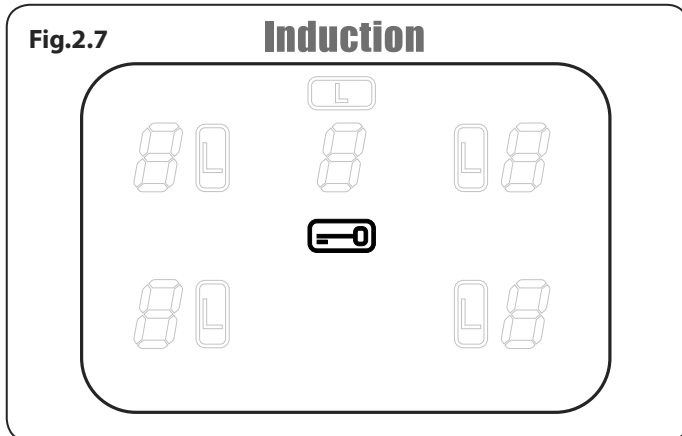
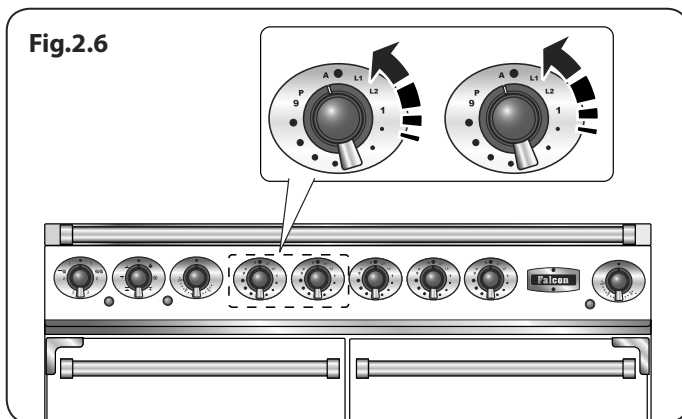


| Zone de Cuisson | Diamètre Minimum de Pan (Pan Base) mm |
|-----------------|---------------------------------------|
| Front de gauche | 120 |
| Arrière gauche | 140 |
| Centre | 160 |
| Arrière droit | 140 |
| Avant droit | 140 |

Tableau 2.1

| Le Niveau de Puissance | Automatique Temps de Chauffe à 100% (min: sec) |
|------------------------|--|
| 1 | 0:48 |
| 2 | 2:24 |
| 3 | 3:50 |
| 4 | 5:12 |
| 5 | 6:48 |
| 6 | 2:00 |
| 7 | 2:48 |
| 8 | 3:36 |
| 9 | |

Tableau 2.2



de taille appropriée sur le foyer, le symbole [L] disparaîtra et la cuisson pourra commencer. Si, après 10 minutes, il n'y a toujours pas de détection de récipient, le foyer s'éteint automatiquement.

Le **Tableau 2.1** indique les dimensions de récipients minimales recommandées pour chaque foyer.

Remarque : L'utilisation de récipients de diamètres inférieurs aux dimensions recommandées aura pour effet une diminution de la puissance.

Indicateur de Chaleur Résiduelle, H

Après usage, un foyer restera chaud pendant un certain temps, jusqu'à dissipation totale de la chaleur. Après arrêt d'un foyer, le symbole de l'indicateur de chaleur résiduelle [H], apparaîtra sur l'affichage de la table de cuisson. Ceci indique que la température du foyer est supérieure à 60 °C et qu'il y a encore un risque de brûlure. Le symbole [H] s'éteint lorsque la température est inférieure à 60 °C.

Chauffage Automatique, A

Cette fonction est disponible pour tous les foyers de la table de cuisson. Elle permet un chauffage rapide de l'élément du foyer jusqu'à la température de cuisson requise. Lorsque le foyer a atteint la température requise, la puissance diminue automatiquement jusqu'au niveau de puissance sélectionné.

Pour sélectionner cette fonction, tournez le bouton de commande momentanément en sens antihoraire jusqu'à l'affichage du symbole [A] sur l'affichage des commandes de la table de cuisson.

Tournez ensuite le bouton de commande pour le mettre sur le niveau de puissance requis (1 à 9). Le récipient est chauffé à 100% pendant une durée spécifiée, puis au niveau de puissance sélectionné.

Après activation de la fonction Chauffage Automatique, l'affichage des commandes de la table de cuisson clignotera, alternant entre le réglage [A] et le niveau de puissance sélectionné.

A la fin du Chauffage Automatique, l'affichage cessera de clignoter et affichera seulement le niveau de puissance sélectionné.


La fonction Chauffage Automatique peut être désactivée de deux façons : par rotation du bouton de commande pour le remettre sur le réglage de puissance « 0 » ou par rotation du bouton de commande pour le mettre sur le réglage de puissance « 9 ».

A titre indicatif, le **Tableau 2.2** indique la durée disponible à 100% de puissance, en fonction du niveau de puissance sélectionné en mode Chauffage Automatique.

Verrouillage Sécurité Enfants,


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

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

Pour verrouiller la table de cuisson, activez puis désactivez une des commandes de la table pour mettre en marche l'affichage de la table, puis tournez simultanément les deux commandes à induction arrière externes en sens antihoraire (**Fig.2.6**) jusqu'à l'affichage du symbole  sur l'affichage des commandes de la table de cuisson pour tous les foyers (**Fig.2.7**).

Remarque : Le symbole [P] clignotera lors du verrouillage de la plaque – cet affichage est normal.

Le fait de verrouiller la plaque n'affecte PAS le four; vous pouvez toujours les utiliser.

Pour déverrouiller la sécurité de la plaque, tournez simultanément les deux boutons de gauche dans le sens antihoraire et maintenez la position jusqu'à ce que le symbole  au centre de l'écran de commande de la plaque s'éteigne.

Réglage Basse Température, L1/L2

Chaque foyer est équipé de 2 réglages basse température :

- L1 maintiendra une température d'environ 40 °C – parfait pour faire fondre du beurre ou du chocolat tout doucement.
- L2 maintiendra une température d'environ 90 °C – parfait pour mijoter (porter la casserole à ébullition puis sélectionner L2 pour laisser mijoter les soupes, les sauces, les ragoûts, etc.).

La durée maximale d'utilisation de ce réglage est de 2 heures, après quoi la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Si nécessaire, vous pouvez redémarrer immédiatement la fonction Basse Température en réactivant L1 ou L2. Pour augmenter la température, tourner le bouton jusqu'au réglage souhaité.

Les durées maximales pour tous les autres niveaux électriques sont indiquées dans le **Tableau 2.3**.

Réglage Haute Puissance, P

Toutes les zones de cuisine à induction ont une fonction haute puissance activable en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que [P] apparaisse sur l'écran de contrôle de la plaque de cuisine.

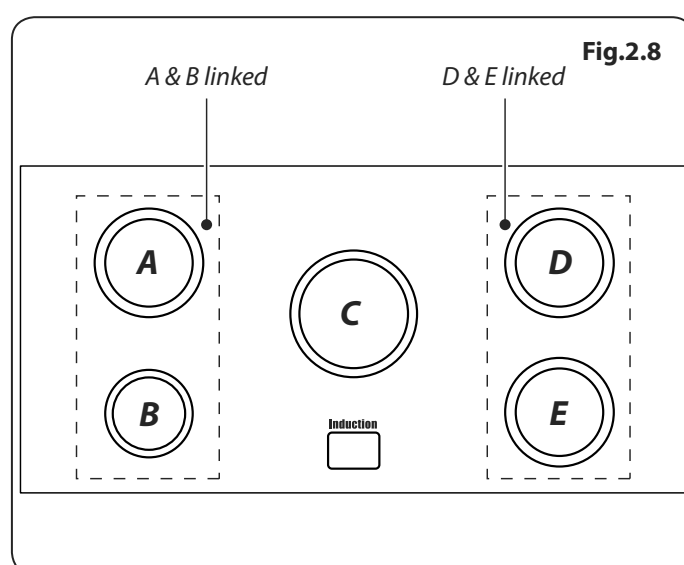
La fonction Haute Puissance met à disposition plus de puissance pour chaque zone de cuisine. Ceci est utile pour faire bouillir rapidement le contenu d'une grande casserole d'eau. La fonction Haute Puissance fonctionne pendant 10 minutes maximum sur chaque zone, après quoi, la puissance est automatiquement réduite au degré 9.

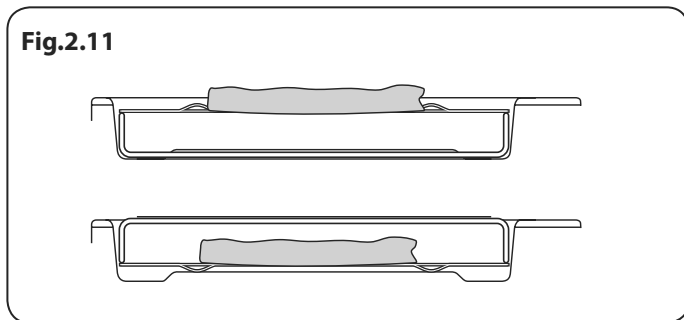
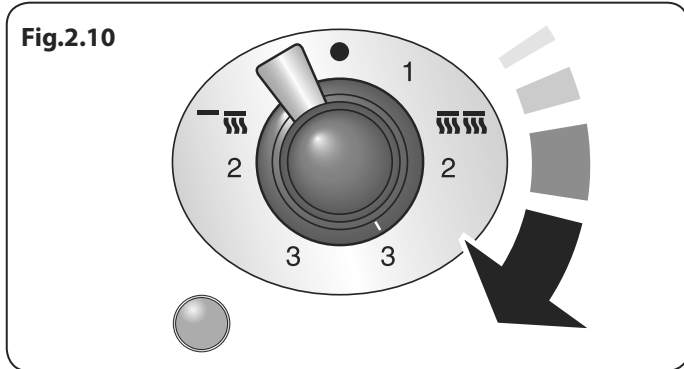
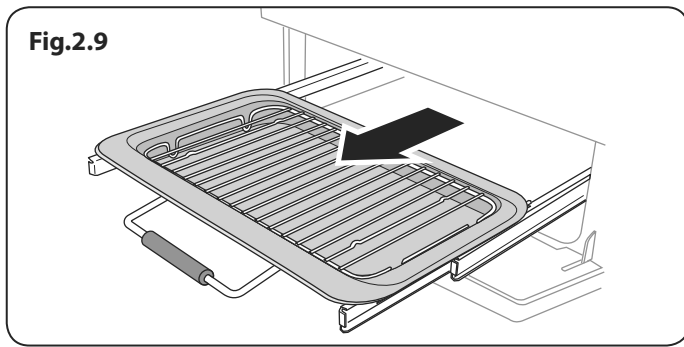
Pendant l'utilisation de la fonction Haute Puissance, les zones de cuisine fonctionnent par paires.

Fig.2.8 montre la disposition de la plaque de cuisson. Les foyers A et B sont reliés entre eux comme le sont les foyers D et E. Ceci signifie que, si vous utilisez la zone A en mode Haute Puissance puis la zone B, la puissance de la zone A sera légèrement réduite. Le deuxième élément à être mis en mode haute puissance est prioritaire. Il en est de même pour les zones D et E.

| Niveau de Puissance | Durée Maximale d'Opération |
|---------------------|----------------------------|
| L1 et L2 | 2 heures |
| 1 | 6 heures |
| 2 | 6 heures |
| 3 | 5 heures |
| 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 | 1.5 heures |
| 7 | 1.5 heures |
| 8 | 1.5 heures |
| 9 | 1.5 heures |
| Haute puissance | 10 minutes |

Tableau 2.3





| Fonction | Utilisation |
|--------------------|--|
| Décongélation | Décongélation de petites quantités d'aliments dans le four sans chaleur |
| Four ventilé | Fonction de cuisson complète, chaleur uniforme; idéale pour la pâtisserie |
| Gril ventilé | Gril des viandes et poissons, avec porte du gril fermée |
| Four ventilé mixte | Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie |
| Four conventionnel | Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four |
| Elément gratineur | Pour gratiner les plats recouverts de fromage |
| Chaleur inférieure | Pour dorer les fonds de quiches, pizzas ou pâtisseries |

Tableau 2.4

⚠ Ceci est un dispositif de sécurité intégré.

La fonction haute puissance peut être désactivée en tournant le bouton sur un réglage plus bas.

Fonction de Surchauffe

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

Les batteries de cuisine avec des socles qui se déforment (**Fig.2.2**) lorsqu'ils sont chauds, peuvent interférer avec le fonctionnement de la Fonction Chauffe. Cela peut endommager votre batterie de cuisine ou la plaque à induction en verre.

⚠ Veillez à ne pas laisser la table de cuisson en marche sans surveillance. Veillez à ne pas laisser les récipients de cuisson fonctionner à sec après ébullition. Des dommages peuvent être causés à votre batterie de cuisine et à votre plaque à induction en verre.

Veillez lire attentivement et suivre scrupuleusement les instructions du fabricant avant d'utiliser votre batterie de cuisine sur votre plaque à induction.

Gril Coulissant « Glide-out »

⚠ ATTENTION : Cet appareil est destiné à la cuisson uniquement. Il ne doit pas être employé à d'autres fins, comme chauffer une pièce par exemple.

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

Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée (**Fig.2.9**).

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

Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (**Fig.2.10**).

Pour le chauffage de la partie droite, tournez le bouton en sens antihoraire. Le voyant à côté de la commande du gril s'allumera.

Pour de meilleurs résultats, faire rentrer le chariot dans la chambre du grill et préchauffer la/les partie(s) appropriée(s) du grill pendant deux minutes. Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.

⚠ NE LAISSEZ PAS LE GRIL EN MARCHÉ pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.

Après préchauffage, retirez le support du gril de l'enceinte du gril. Remplacez la lèchefrite et réinsérez le support du gril dans l'enceinte du gril. Vérifiez qu'il est bien inséré. La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril (**Fig.2.11**).

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

Fours

Remarque – Les références au four gauche et droit s'entendent vu de l'avant. Le four gauche est un four multifonctions. Le four droit est un four ventilé.

Four Multifonction

Les fours multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : **cuisson ventilée**, **cuisson ventilée mixte** et **cuisson conventionnelle**. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

L'**élément gratineur** et la **chaleur inférieure** peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Utilisez les fonctions **gril ventilé** pour la cuisson au gril et **décongélation** pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Le **Tableau 2-4** récapitule les modes 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.

Fonctions du Four Multifonctions

Four Ventilé



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

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10°C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

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

Gril Ventilé



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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie.

Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

Four Ventilé Mixte



Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (Chaleur Supérieure et Inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante.

On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

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

Four Conventionnel (Chaleur de Voûte et de Sole)



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits.

Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four Ventilé Mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

L'élément supérieur exposé risquant de cuire certains aliments trop rapidement, nous vous recommandons de placer les aliments dans la partie inférieure du four. Vous devrez peut-être aussi diminuer la température du four.

Des aliments semblables cuits ainsi devront être intervertis pour cuire uniformément.

Élément Gratineur



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

Chaleur Inférieure



Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur

Fig.2.12

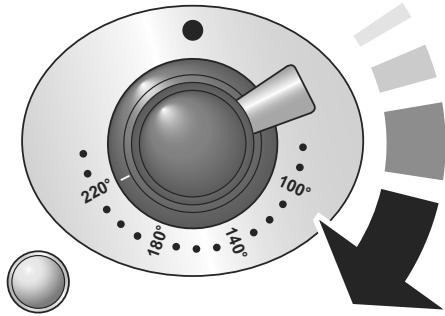


Fig.2.13

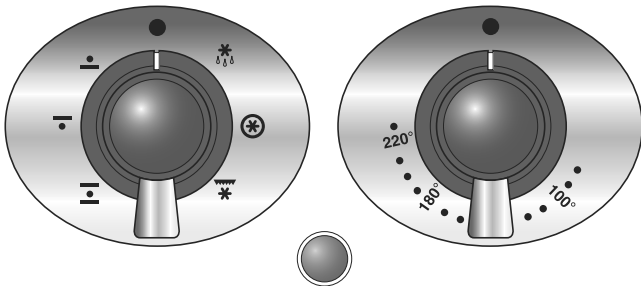
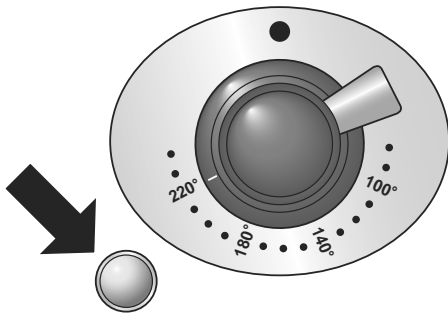


Fig.2.14



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.

Décongélation



Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Assurez-vous que la commande de température est réglée sur 0° et qu'aucune chaleur n'est appliquée. 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

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

En général, les températures de cuisson recommandées pour les fours ventilés sont inférieures à celles pour des fours conventionnels.

Fonctionnement du Four

Four Ventilé

Mettez le bouton du four sur la température requise (Fig.2.12).

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

Four Multifonctions

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (Fig.2.13).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Mettez le bouton du four sur la température requise.

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que le thermostat du four maintient la température requise (Fig.2.14).

Accessoires

Grilles de Four

Outre les plaques, votre four est équipé d'une grille (**Fig.2.15**), qui augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

Retrait et Remise en Place Des grilles

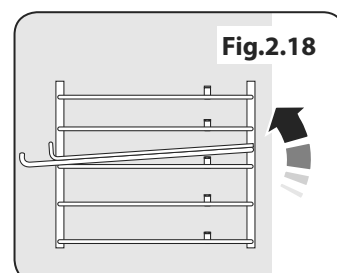
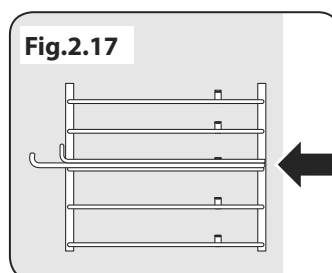
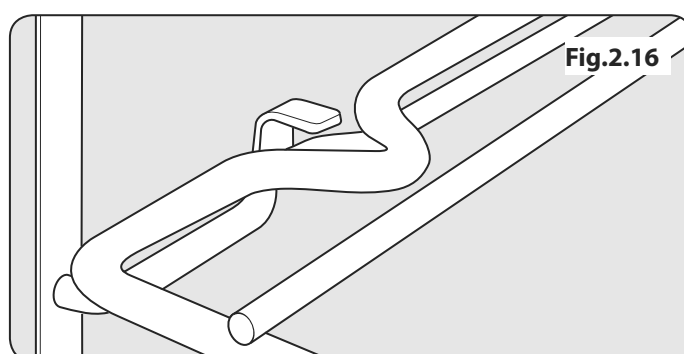
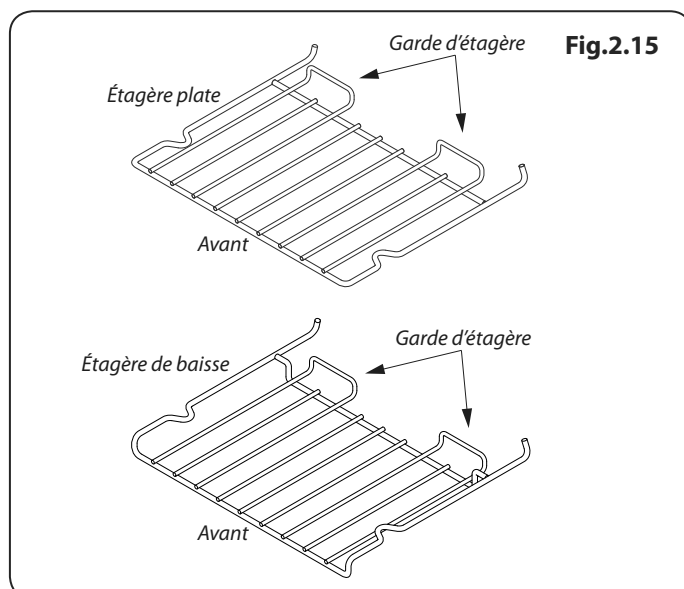
Le support possède un petite butée sur chaque côté (**Fig.2.16**). Pour retirer le support, alignez ces derniers avec les butées sur le support du support (**Fig.2.17**). Soulevez le support vers le haut afin qu'il passe sur la butée de la plaque et ensuite tirez-le vers l'avant (**Fig.2.18**).

Montez-le à nouveau dans l'ordre inverse en vous assurant de le repousser complètement.

Dépose et Installation des Supports à Niveau de la Grille

Soulevez les crochets de support hors des trous de positionnement du côté du four (ou diviseur) avant de soulever le support de la partie inférieure de l'échelle de retenue.

Réinstallez en insérant la partie inférieure dans le dispositif de retenue avant d'installer les crochets dans les trous de positionnement.



3. Conseils pour la Cuisson

Utilisation de Votre Cuisinière à Induction

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à induction, tenez compte des conseils suivants :

- S'assurer que les casseroles que vous avez ou avez achetées sont adaptées pour être utilisées sur les plaques à induction. L'acier inoxydable, l'acier en émail et la fonte sont des matériaux idéaux. Vérifiez une chose avant d'acheter des casseroles : leur fond doit être aimanté.
- Prenez le temps de vous familiariser avec la cuisson à induction qui, bien que douce, est une cuisson rapide et puissante. Lors du mijotage, vous remarquerez peut-être que le mijotage des liquides sembler cesser puis reprendre presque immédiatement. Ceci est tout à fait normal.
- Vous pourrez entendre un léger bruit de vibration provenant des récipients pendant la cuisson à induction. Ici aussi, ceci est tout à fait normal et dépendra du type et de la forme des récipients utilisés.
- Les éléments chauffants à induction s'allument et s'éteignent pendant la cuisson. Même si un foyer en marche semble s'éteindre et s'allumer, une chaleur constante continue d'être fournie au récipient de cuisson – ceci est tout à fait normal.

Conseils Généraux Pour la Cuisson au Four

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

Placez les plaques de cuisson, plats à rôti, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Placez les autres plats au centre sur les grilles. 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 340 mm x 340 mm pour le four gauche.

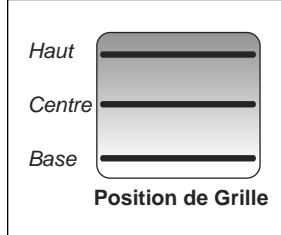
Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- 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.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.
- 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.
- 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.

4. Cuisson de la Table

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. 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.

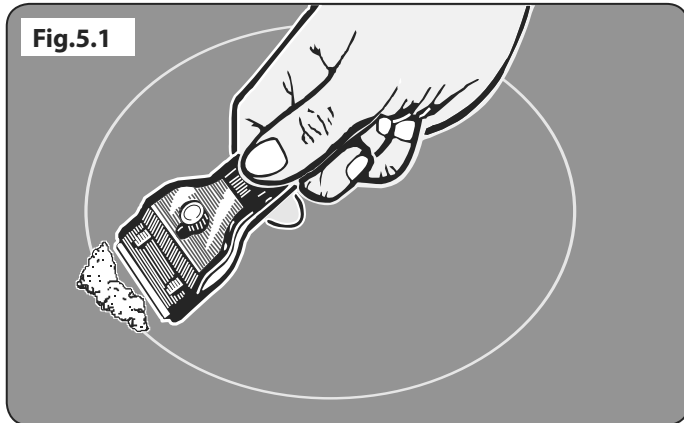
Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous pouvez donc utiliser n'importe quelle grille.



H - Haut; C - Centre; B - Base

| | Fonction de Four à Chaleur Tournante °C | Position de Grille | Fonction du Four Conventionnel °C | Temps de Cuisson Approximatif | |
|----------------------------|---|--------------------|-----------------------------------|---|--|
| Viande | | | | | |
| Bœuf | 150 | C | 160 | 30-35 minutes par 500g +30-35 minutes. | <i>Farci et roulé – Ajoutez approximativement 10 minutes/500g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.</i> |
| | 190 | C | 200 | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes. | |
| Agneau | 150 | C | 160 | 30-35 minutes par 500g +30-35 minutes. | |
| | 190 | C | 200 | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes. | |
| Porc | 150 | C | 160 | 35-40 minutes par 500g +35-40 minutes. | |
| | 190 | C | 200 | 25-30 minutes par 500g +25-30 minutes. | |
| Volaille | | | | | |
| Poulet | 150 | C | 160 | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes. | <i>Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, décongelez complètement les rotis et volailles congelés.</i> |
| | 190 | C | 200 | 15-20 minutes par 500g +15-20 minutes. | |
| Dinde | 150 | C | 160 | 25-30 minutes par 500g +25-30 minutes. | |
| | 190 | C | 200 | 20 minutes par 500g +20 minutes. | |
| Canard | 150 | C | 160 | 25-30 minutes par 500g. | |
| | 190 | C | 200 | 20 minutes par 500g. | |
| Plat braisé | 130-140 | C | 140-150 | 2-4 heures selon la recette. | |
| Poisson | | | | | |
| | 190 | C | 200 | Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g. | |
| | 190 | C | 200 | Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes. | |
| | 190 | C | 200 | Steaks selon l'épaisseur. | |
| Gâteau | | | | | |
| Cake 100% fruits confits | 140 | C/B | 150 | 45-50 minutes par 500g de pâte. | <i>Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four. Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.</i> |
| Fruits 180mm | 150 | C/B | 160 | 2-2,5 heures. | |
| Fruits 230mm | 150 | C/B | 160 | 3,5 heures. | |
| Gâteau quatre quarts 180mm | 180 | C | 190 | 20-30 minutes. | |
| Desserts | | | | | |
| Tarte pâte brisée | 180 | C | 190 | 30-40 minutes. | |
| Tourtes aux fruits | 180 | C | 190 | 30-40 minutes permutation après 25 minutes. | |
| Tartelettes | 180 | C | 190 | 15-20 minutes. | <i>Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.</i> |
| Pâte feuilletée | 210 | C | 220 | 20-40 minutes selon la taille. | |
| Meringues | 90 | C | 100 | 2-2,5 heures selon la taille. | |
| Pain | 210 | C | 220 | 20-30 minutes. | |

5. Nettoyage de la Cuisinière



Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. Laissez-la refroidir.

- ⚠ **N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, ni 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.**

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.**

N'oubliez pas de mettre de l'électricité avant de réutiliser la cuisinière.

Table de Cuisson

Entretien Quotidien

Vérifiez tout d'abord que tous les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Appliquez une petite quantité de nettoyeur semi-liquide pour surface vitrocéramique au centre de chaque zone à nettoyer. A l'aide de papier essuie-tout propre et humide, étalez le produit nettoyeur sur la surface de cuisson. Pour finir, essuyez la surface avec du papier essuie-tout propre et sec.

Nettoyage des Débordements

En cas de déversement ou débordement accidentel pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de la zone chaude avec du papier essuie-tout propre. Si les aliments renversés (autres qu'une substance sucrée) se trouvent sur une zone chaude de la table de cuisson, attendez que celle-ci ait entièrement refroidi pour nettoyer et suivez les instructions ci-dessous (« *Nettoyage des Déversements Brûlés* »).

En cas de fonte accidentelle d'un objet ou de déversement d'aliments à forte teneur en sucre (confiture, sauce tomate, jus de fruit, etc.), **ENLEVEZ IMMEDIATEMENT** les aliments déversés à l'aide d'un racloir à lame pendant que la table est encore chaude.

IMPORTANT: Utilisez un gant isolant pour ne pas vous brûler.

Raclez le plus gros des aliments déversés ou de toute matière qui aurait fondu sur la zone de cuisson et poussez-les vers une zone froide. Mettez ensuite la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de continuer le nettoyage. Lorsque la surface de cuisson a refroidi et que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

Nettoyage des Déversements Brûlés

Vérifiez que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts (**Fig.5.1**).

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

Gril Coulissant

⚠ Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi ou protégez-vous avec des gants isolants.

La lèchefrite et le support sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

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.

Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage :

Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant (**Fig.5.2**).

Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig.5.3**).

Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux (**Fig.5.4**).

Pour des raisons de sécurité, repoussez le plateau du grill dans la chambre de grillage.

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte (**Fig.5.5**).

NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.

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

Remplacez le plat pour grill.

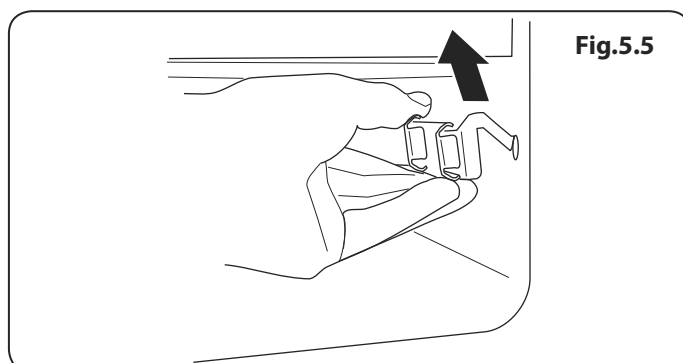
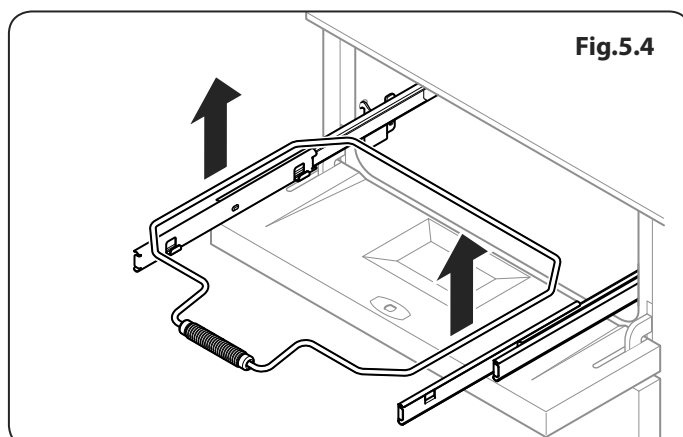
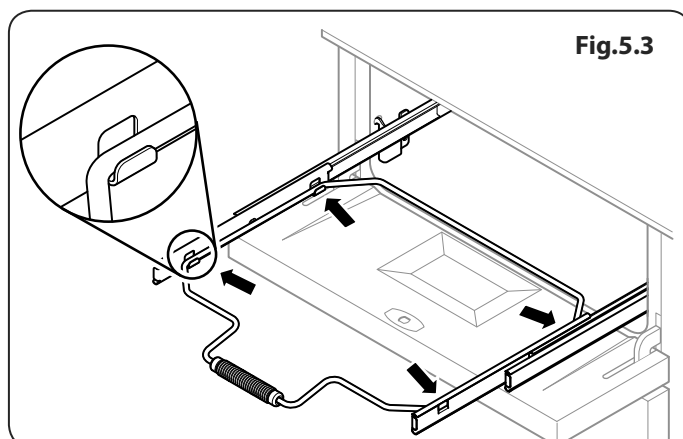
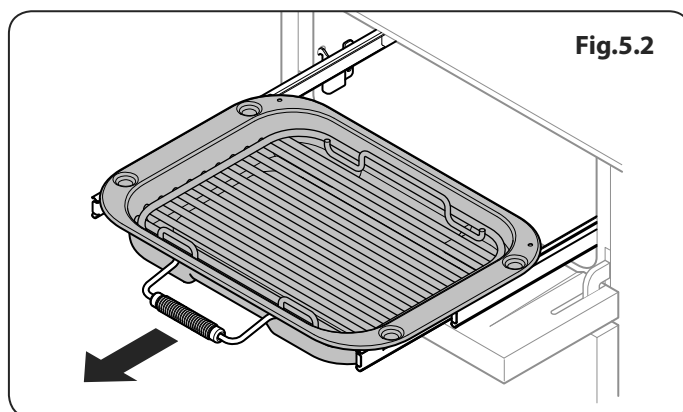


Fig.5.6

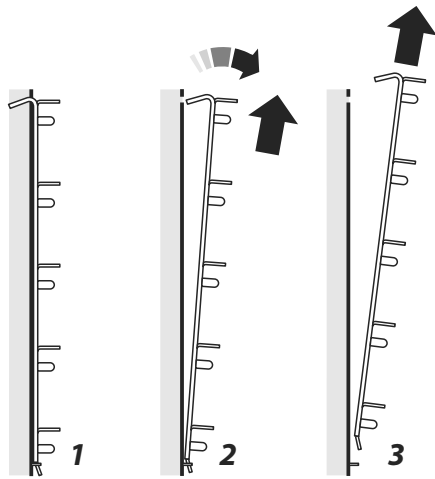
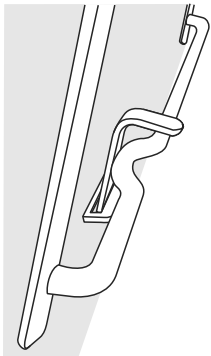


Fig.5.7



Panneau de Commande et Portes

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

Le panneau et les boutons de commande doivent uniquement être nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude – mais prenez garde à ce qu'aucun excédent d'eau ne s'infilte dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon propre puis astiquez avec un chiffon sec.

Les portes du four doivent être nettoyées avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Fours

Panneaux Autonettoyants du Four

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

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

⚠ N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface.

⚠ Oxyant pour fours.

Les Supports de Grille de Four

Les supports de grille sur les côtés du four peuvent être retirés pour le nettoyage.

Retirer les Supports de Grille de Four

Retirer les grilles de four. Tirer le haut du support de grille vers le haut et en direction opposé de la partie latérale du four puis sortir le support vers le haut, en direction opposée du tasseau de retenue situé sur le bas du côté latéral du four (**Fig.5.6**).

Remettre les Supports de Grille de Four

Pour remettre le support latéral. Placer l'ergot au fond du support dans l'encoche du tasseau de retenue sur le côté du four (**Fig.5.7**). Placer alors les hauts des bras latéraux dans les trous situés en haut et appuyer doucement vers le bas.

Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques (**Tableau 5.1**).

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

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

| Table de Cuisson | | |
|---|---|--|
| Composant | Finition | Méthode de Nettoyage Recommandée |
| Table de cuisson induction | Verre trempé | Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire. |
| Zone de réchauffage (selon les modèles) | Verre trempé | Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire. |
| Extérieur de la Cuisinière | | |
| Composant | Finition | Méthode de Nettoyage Recommandée |
| Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement | Émail ou peinture | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. |
| | | Frottez doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide. |
| Côtés et plinthe | Surface peinte | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. |
| Dosseret | Émail ou acier inoxydable | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire. |
| Panneau de commande | Peinture, émail ou acier inoxydable | Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères. |
| Boutons de commande/poignées et garnitures | Plastique/chrome ou cuivre | Eau savonneuse tiède, chiffon doux. |
| | Laiton | Produit de polissage pour laiton (supermarché). |
| Four et Gril | | |
| Composant | Finition | Méthode de Nettoyage Recommandée |
| Parois, sole et voûte du four – PAS les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous) | Émail | Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Évitez tout contact avec les éléments du four. |
| Panneaux autonettoyants de four (selon les modèles) | Émail spécial partiellement autonettoyant | Cette surface est autonettoyante à 200°C ou plus; vous pouvez également retirer les panneaux et les nettoyer à l'eau savonneuse chaude et avec une brosse en nylon. |
| Grilles de four, Handyrack, grille de lèchefrite, Handygrill | Chrome | Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle. |
| Lèchefrite/Plat à viande (selon les modèles) | Émail | Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle. |

Tableau 5.1

6. Dépannage

⚠ NE PAS faire effectuer de modifications ou de réparations de la table de cuisson par des personnes non qualifiées. N'essayez pas de réparer la table de cuisson; vous risquez de vous blesser et d'endommager la table. Faites effectuer la réparation par une personne compétente.

Remarque : La table de cuisson à induction est dotée d'un système de diagnostic automatique et peut afficher ces diagnostics sur l'affichage des commandes de la table. Des codes d'erreur peuvent être affichés dans le cas d'un fonctionnement défectueux de la table de cuisson.

Affichage du code d'erreur E2

L'unité électronique est trop chaude. Vérifiez l'installation de la cuisinière, pour vous assurer que la ventilation en place est suffisante. Dans des cas extrêmes, ce code d'erreur peut être affiché si un récipient de cuisson continue de fonctionner à sec après ébullition. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Absence d'affichage

Surtension ou absence de tension d'alimentation de la cuisinière. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Affichage du code d'erreur U400

La plaque/ la cuisinière est mal branchée. L'écran de commande va s'éteindre au bout d'1 seconde environ et le code d'erreur s'affichera en continu.

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Affichage du code d'erreur Er suivi d'un chiffre

L'appareil présente un problème technique interne qui ne peut pas être rectifié par l'utilisateur.

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Le fusible saute ou le disjoncteur différentiel est déclenché fréquemment

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

La table de cuisson ne se met pas en marche

Votre système électrique domestique a-t-il fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur différentiel ?

La table de cuisson a-t-elle été connectée correctement à l'alimentation secteur ?

La fonction verrouillage sécurité enfants a-t-elle été activée ? Voir la section Verrouillage sécurité enfants pour plus d'informations sur cette fonction.

La table de cuisson à induction est bruyante

Lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction, un « bruit » peut être audible au niveau des foyers. Ceci est normal et peut être plus audible dans le cas d'une cuisson aux puissances maximales ou de l'utilisation simultanée des cinq foyers. Le type de récipient de cuisson peut aussi contribuer à ce « bruit ».

Le ventilateur de refroidissement

La plaque à induction comprend un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur est en action lorsque le gril ou le four sont allumés. Dans certaines conditions, le ventilateur peut rester en action lorsque le gril et le four sont éteints. Cela est normal et le ventilateur s'éteindra automatiquement.

Les commandes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four ou le grill

Si les commandes deviennent excessivement chaudes lorsque la cuisinière est en fonctionnement, alors le ventilateur peut avoir une défaillance. Si tel est le cas, veuillez contacter votre installateur, un ingénieur de réparation qualifié ou le service client pour effectuer les réparations.

Une fissure est visible sur la surface de la table de cuisson

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée.

La table de cuisson est rayée

Utilisez toujours les méthodes de nettoyage recommandées dans les présentes instructions, et veillez à utiliser des récipients de cuisson à fond lisse et propre.

Les traces laissées par les dépôts minéraux dus à l'eau et aux aliments, peuvent être éliminés à l'aide d'un produit nettoyant semi-liquide. Il n'est pas toujours possible d'éliminer les toutes petites rayures, mais celles-ci s'estomperont à la longue après plusieurs nettoyages.

Le ventilateur du four est bruyant

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

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le grill. Comment faire pour empêcher cela ?

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

⚠ Laissez toujours la porte de l'enceinte du grill ouverte pendant l'utilisation du grill.

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.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four.

Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées.

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C (**Fig.6-1**).

Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi.

Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire (il peut être très difficile à dévisser) (**Fig.6-2**).

En vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.

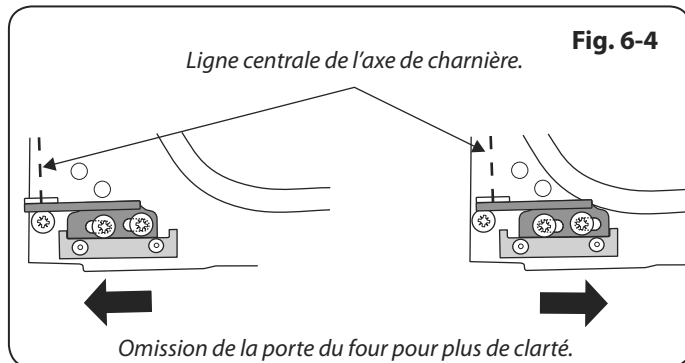
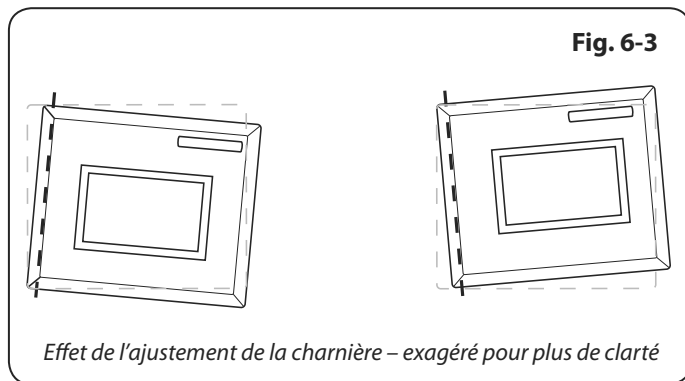
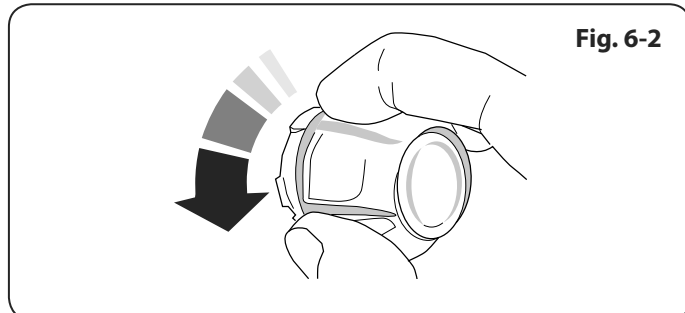
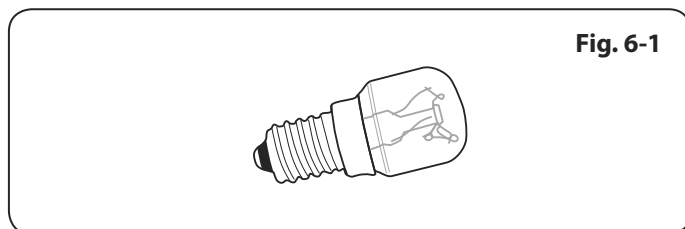
Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

La porte du four est alignée mal

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig. 6-3**).

Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig. 6-4**).

Resserrez les vis de la charnière.



La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à celles indiquées dans la section « Conseils généraux pour la cuisson au four ».

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

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

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

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

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.

Veillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

7. Installation

A l'Intention de l'Installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche ci-dessous. Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

| |
|--|
| Nom de l'Installateur |
| |
| Société de l'Installateur |
| |
| Numéro de Téléphone de l'Installateur |
| |
| Numéro de Série d'Appareils |
| |

Mesures et Règlements de Sécurité

Vous devez avoir connaissance des mesures & règlements de sécurité suivants.

⚠ Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions appropriées des présentes et à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.

⚠ Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.

⚠ Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

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.

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.

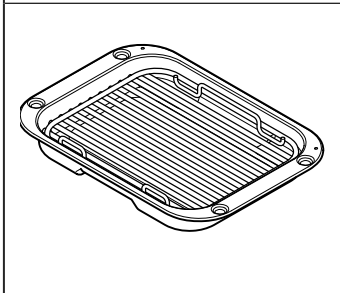
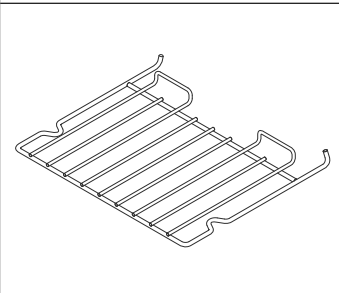
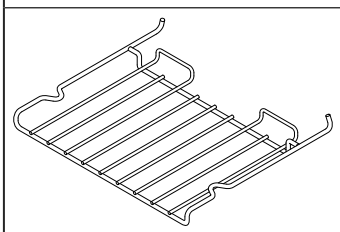
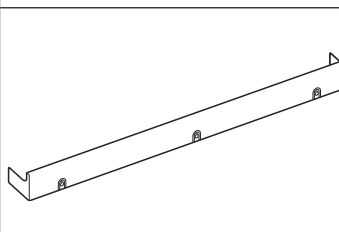
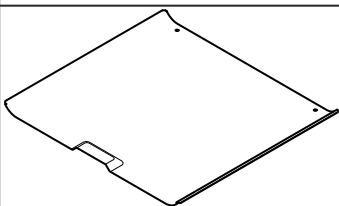
L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :

- Multimètre : Pour les contrôles électriques.
- Clé hexagonale.

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

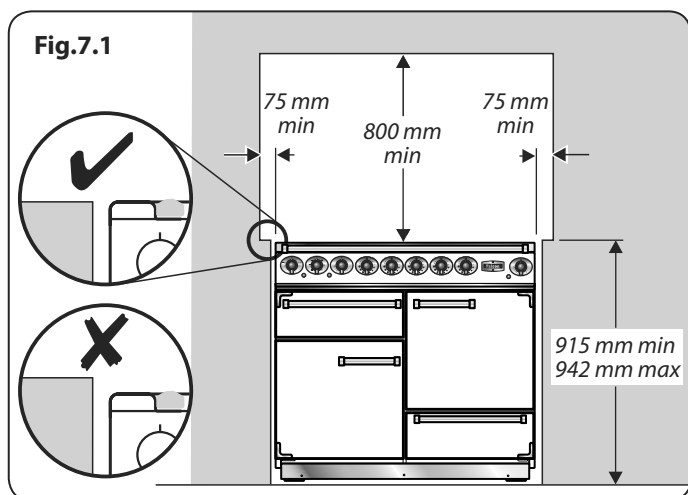
1. Mètre en acier
2. Tournevis cruciforme
3. Tournevis à lame plate
4. Niveau à bulle
5. Une clé à douille ou à crochet de 13 mm

Vérification des Pièces :

| | |
|--|---|
| <i>Lèchefrite et grille</i> | <i>4 grille plates</i> |
|  |  |
| <i>1 grille surbaissée</i> | <i>Plinthe</i> |
|  |  |
| | <i>2 Plateau de base</i> |
| |  |

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.



Positionnement de la Cuisinière

Le schéma indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes (**Fig.7.1** et **Fig.7.2**).

Ne placez pas la cuisinière sur un support. Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Laissez un espace de 75 mm AU-DESSUS du niveau de la table de cuisson entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

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

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

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

*** Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.*

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.

Nous recommandons de laisser un espace de 1100 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.7.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.

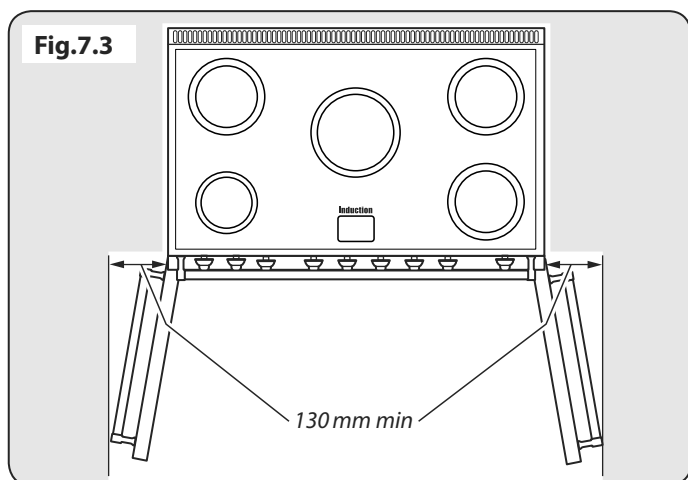
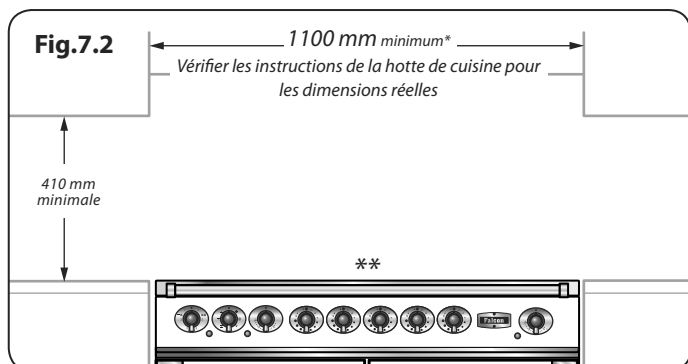
Déplacement de la Cuisinière

⚠ N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.

⚠ 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.

Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant vissables facilitent le déplacement de la cuisinière.



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (**Fig.7.4**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

Baissez les Deux Galets Arrière

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettez d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement (**Fig.7.5**). Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire.

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE.

Exécution du Mouvement

Dépliez le bord (carton) arrière du plateau d'emballage. Ouvrez la porte du grill et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière (**Fig.7.6**).

Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage.

Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

⚠ N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.

Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement

Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.7-6**).

Pendant le déplacement de la cuisinière, assurez-vous que le câble n'est pas entravé.

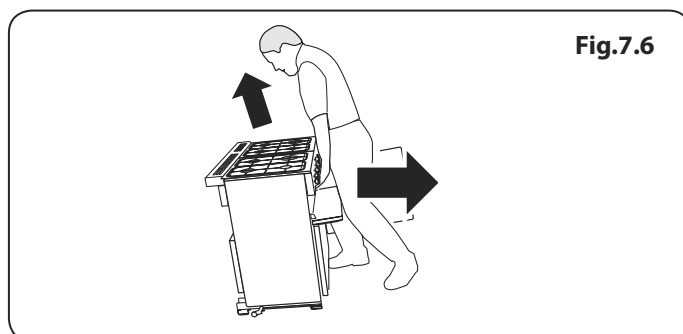
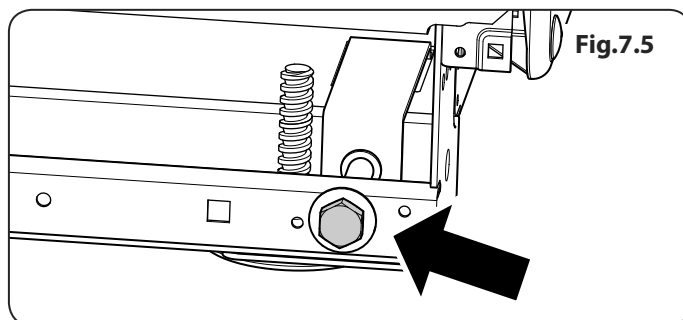
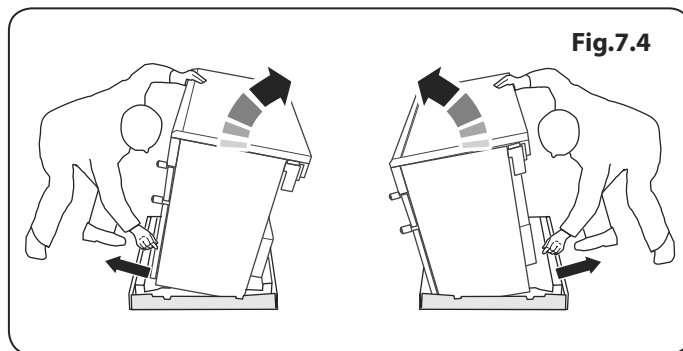
Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.

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.



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig.7.7

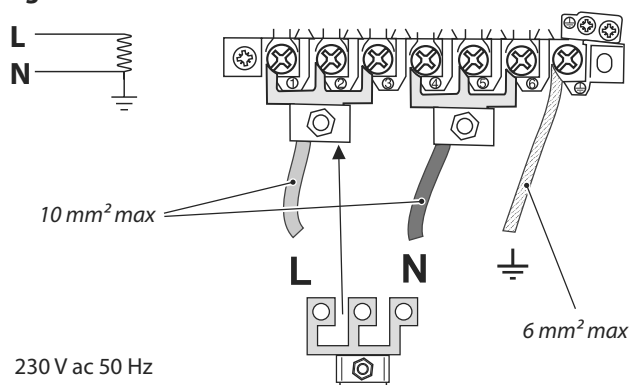
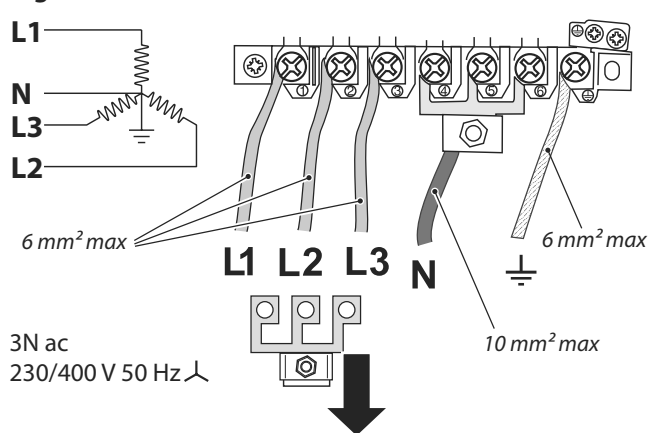


Fig.7.8



Raccordement Electrique

Cet appareil doit être installé par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Disjoncteurs Differentials

L'utilisation conjointe de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut entraîner des disjonctions fortuites; par conséquent, nous recommandons de protéger la cuisinière par un disjoncteur différentiel.

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

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.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (Fig.7.7 et Fig.7.8). 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.

Vérifications Finales

Contrôle de la Table de Cuisson

Contrôlez chaque foyer. Veillez à utiliser des récipients de cuisson recommandés et de diamètres appropriés.

Contrôle du Gril

Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des Fours

Allumez les fours – Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

Montage Final

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.

Conseils à la Clientèle

Veillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.

8. Schémas de Câblage

Schéma de Câblage : Table de Cuisson

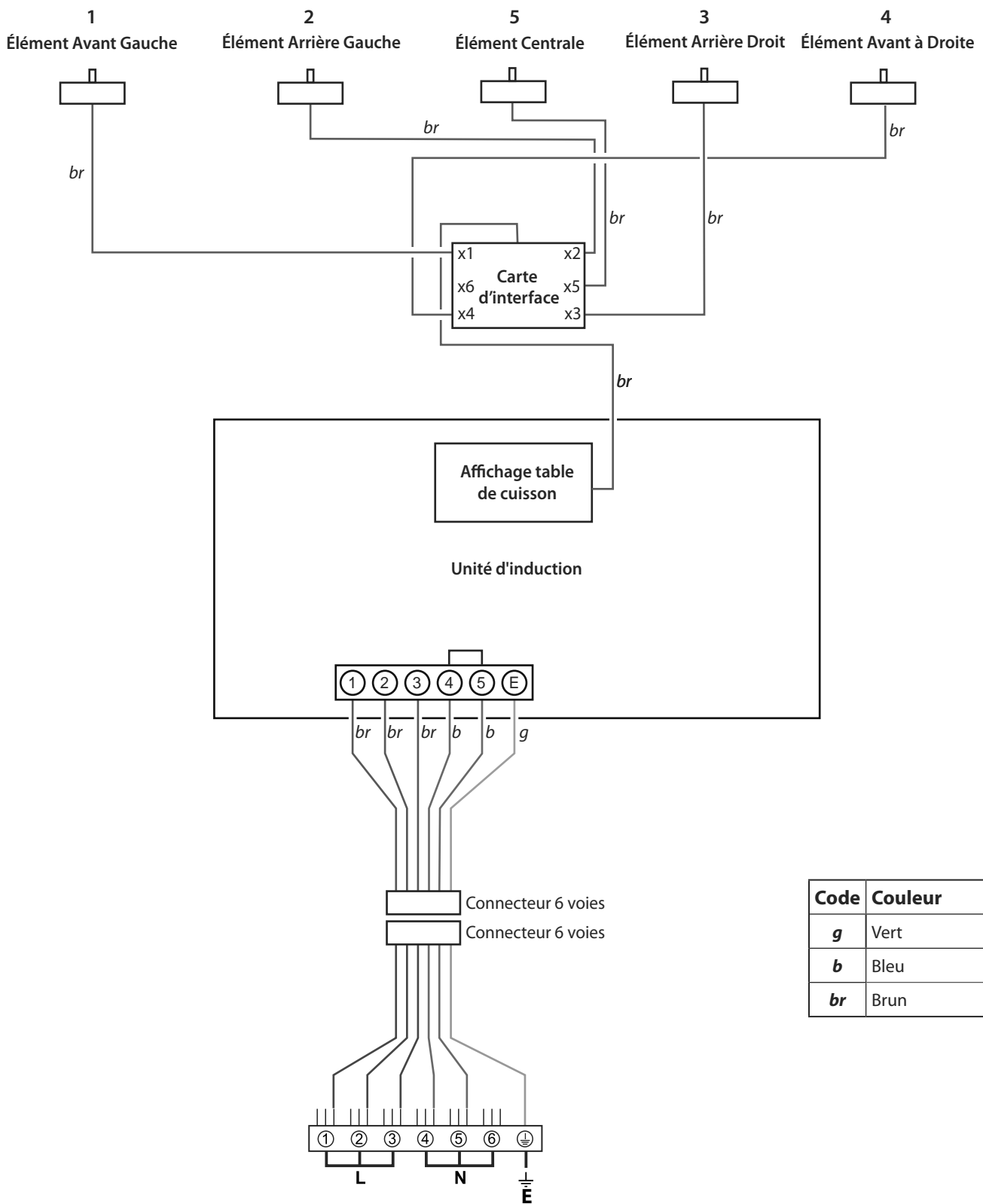
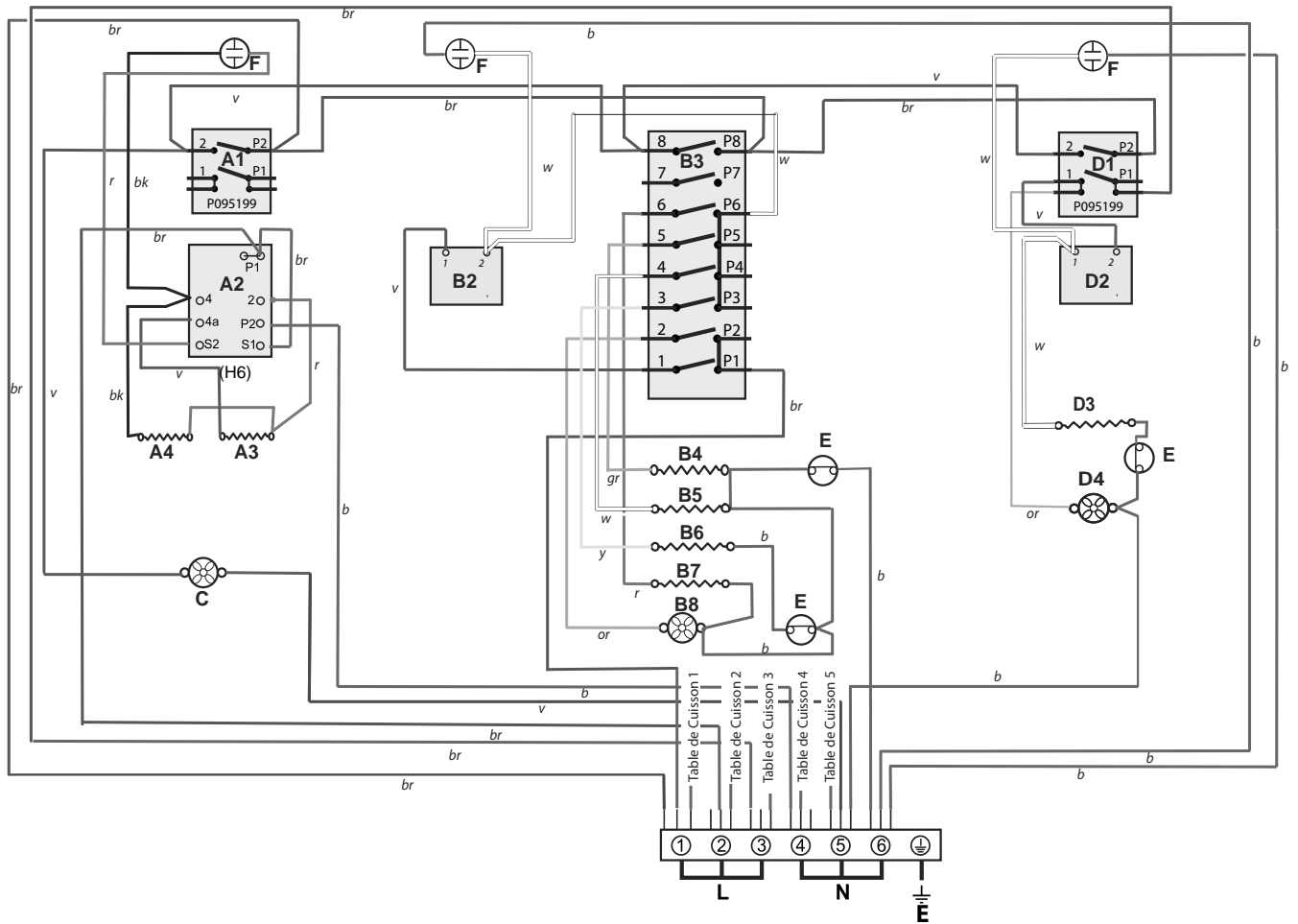


Schéma de Câblage : Four



Légende

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 Hz.

| Code | Description |
|-----------|--------------------------------------|
| A1 | Interrupteur avant Grill |
| A2 | Commande du gril |
| A3 | Gril gauche |
| A4 | Gril droite |
| B2 | Thermostat du four gauche |
| B3 | Gauche multi-fonction de commutation |
| B4 | Gauche élément supérieur du four |
| B5 | Gauche du four à rissoler élément |
| B6 | Gauche élément ventilateur du four |
| B7 | Gauche élément de base du four |

| Code | Description |
|-----------|------------------------------------|
| B8 | Ventilateur du four gauche |
| C | Le ventilateur de refroidissement |
| D1 | Droite interrupteur avant du four |
| D2 | Thermostat du four à droite |
| D3 | Droite élément ventilateur du four |
| D4 | Ventilateur du four à droite |
| E | Coupe-circuit thermique |
| F | Néon |

| Code | Couleur |
|------------|--------------|
| b | Bleu |
| br | Brun |
| bl | Noir |
| or | Orange |
| r | Rouge |
| v | Voilet |
| w | Blanc |
| y | Jaune |
| g/y | Vert / jaune |
| gr | Gris |

9. Fiche Technique

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

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

PAYS DE DESTINATION : GB, IE, FR, NL, BE, DE, AT, SE, CH.

Raccordements

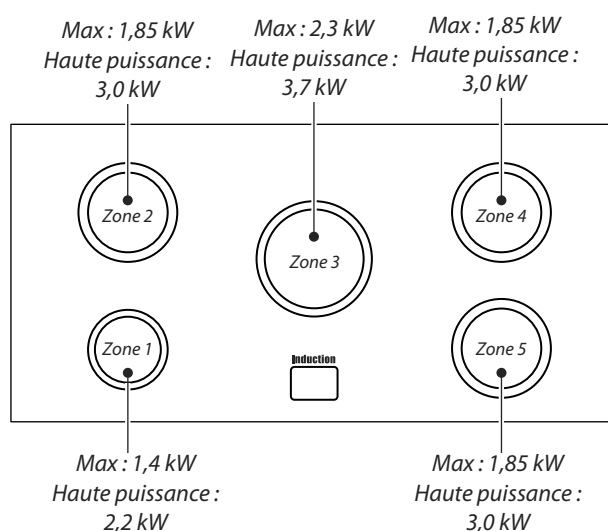
| | |
|-------------|-----------------|
| Electricité | 230 / 400V 50Hz |
|-------------|-----------------|

Dimensions

| | | |
|--|--|------------|
| Hauteur hors tout | Min 905 mm | Max 975 mm |
| Largeur hors tout | 900 mm | |
| Profondeur hors tout | mm (jusqu'à l'avant de la façade); 714 mm (au dessus des poignées) | |
| Cote minimale au-dessus de la table de cuisson | 800 mm | |

Voir « Positionnement de la Cuisinière »

Puissances



Astuces d'économie d'énergie réchaud

- Utiliser une batterie de cuisine avec une base plate.
- Utiliser une batterie de cuisine à la bonne taille.
- Utiliser une batterie de cuisine avec un couvercle.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse au minimum.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baisser le feu.

Astuces d'économie d'énergie four

- Cuisiner si possible les aliments en même temps.
- Observer un temps de pré-cuisson court.
- Ne pas prolonger le temps de cuisson.
- Ne pas oublier d'éteindre l'appareil à la fin de la cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte du four en cours de cuisson.

Données d'efficacité du Réchaud

| | |
|---|-----------|
| Marque | Falcon |
| Identification du Modèle | Deluxe |
| Taille | 1092 |
| Type | Induction |
| Type de Plaque | Induction |
| Nombre de zones électriques | 5 |
| Zone 1 - Ø cm | 15.5 |
| Technologie de chauffage | |
| Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg | 180 |
| Zone 2 - Ø cm | 18.5 |
| Technologie de chauffage | |
| Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg | 172 |
| Zone 3 - Ø cm | 21.5 |
| Technologie de chauffage | |
| Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg | 171 |
| Zone 4 - Ø cm | 18.5 |
| Technologie de chauffage | |
| Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg | 172 |
| Zone 5 - Ø cm | 18.5 |
| Technologie de chauffage | |
| Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg | 172 |
| Zone 6 - Ø cm | - |
| Technologie de chauffage | |
| Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg | - |
| Consommation d'énergie (plaque ECElectric) - Wh/kg | 173 |

Les informations qui sont marquées par (*) ne sont pas nécessaires avec les plaques de cuisson à combustible mixte

Données du Four

| | | |
|--|----------------|------|
| Marque | Falcon | |
| Identification du Modèle | 1092 Induction | |
| Type de Four | Électrique | |
| Masse | kg | 131 |
| Nombre de cavités | 2 | |
| Efficacité énergétique côté gauche | | |
| Type de combustible | Électrique | |
| Type de cavité | Multifonction | |
| Courant - Par convention | 2.2 | |
| Courant - Convection forcée | 2.5 | |
| Volume | Litres | 80 |
| Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle | kWh / cycle | 1 |
| Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée | kWh / cycle | 0.84 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle | 112.9 | |
| Indice d'efficacité énergétique - convection forcée | 94.8 | |
| Classe énergétique | A | |
| Efficacité énergétique côté droite | | |
| Type de combustible | Électrique | |
| Type de cavité | Attié | |
| Courant - Par convention | - | |
| Courant - Convection forcée | 2.5 | |
| Volume | Litres | 79 |
| Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle | kWh / cycle | - |
| Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée | kWh / cycle | 0.89 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle | - | |
| Indice d'efficacité énergétique - convection forcée | 100.9 | |
| Classe énergétique | A | |

| | | |
|--|--------|--|
| Informations supplémentaires | | |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1 | | |
| Rendement maximum @ 230 V 50 Hz | | |
| Convention | 2.2 kW | |
| Multifonction | 2.5 kW | |
| Variante de four multifonction (avec réponse rapide) | 3.7 kW | |
| Convection forcée | 2.5 kW | |
| Gril | 2.3 kW | |
| Four lent | - | |
| Tiroir pour calibrage du pain | - | |

| | |
|--|----------------|
| Charge électrique totale maximum à 230 V (total approximatif, y compris les lumières du four, le ventilateur du four, etc.) | 16.8 kW |
|--|----------------|

Notes

| | | |
|--|--------------|-------------|
| Merk | Falcon | |
| Modelaanduiding | 1092 Deluxe | |
| Type of oven | Elektrisch | |
| Massa | 131 | kg |
| Aantal openingen | 2 | |
| Efficiëntie linkeroven | | |
| Brandstoftype | Elektrisch | |
| Soort hoite | Multifunctie | |
| Vermogen - Conventie | 2.2 | |
| Vermogen - Geforceerde luchtconventie | 2.5 | |
| Volume | 80 | Liters |
| Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel | 1 | kWh / cycle |
| Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconventie | 0.84 | kWh / cycle |
| Energie-efficiëntie-index - conventioneel | 112.9 | |
| Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconventie | 94.8 | |
| Energieklasse | A | |
| Efficiëntie rechteroven | | |
| Brandstoftype | Elektrisch | |
| Soort hoite | Aangewakkerd | |
| Vermogen - Conventie | - | |
| Vermogen - Geforceerde luchtconventie | 2.5 | |
| Volume | 79 | Liters |
| Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel | - | kWh / cycle |
| Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconventie | 0.89 | kWh / cycle |
| Energie-efficiëntie-index - conventioneel | - | |
| Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconventie | 100.9 | |
| Energieklasse | A | |
| Aanvullende informatie | | |
| Deze oven voldoet aan EN 60350-1 | | |
| Maximumvermogen @ 230 V 50 Hz | | |
| Conventie | 2.2 kW | |
| Multifuncti | 2.5 kW | |
| Multifuncti (Snelle Reactie) | 3.7 kW | |
| Geforceerde luchtconventie | 2.5 kW | |
| Rooster | 2.3 kW | |
| Sudderoven | - | |
| Rijslade voor brood | - | |
| Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.): | | |
| | 16.8 kW | |

Efficiëntiegegevens kookplaat

| | |
|-----------------|-----------|
| Merk | Falcon |
| Modelaanduiding | Deluxe |
| Grootte | 1092Z |
| Type | Induction |

| | |
|--|-----------|
| Type kookplaat | Induction |
| Aantal elektrische zones | 5 |
| Zone 1 - Ø cm | 15.5 |
| Verwarmingstechnologie | |
| Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg | 180 |
| Zone 2 - Ø cm | 18.5 |
| Verwarmingstechnologie | |
| Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg | 172 |
| Zone 3 - Ø cm | 21.5 |
| Verwarmingstechnologie | |
| Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg | 171 |
| Zone 4 - Ø cm | 18.5 |
| Verwarmingstechnologie | |
| Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg | 172 |
| Zone 5 - Ø cm | 18.5 |
| Verwarmingstechnologie | |
| Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg | 172 |
| Zone 6 - Ø cm | - |
| Verwarmingstechnologie | |
| Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg | - |
| Energieverbruik (EC Elektrische kookplaat) - Wh/kg (*) | 173 |

Met een (*) gemarkeerde informatie is dus niet verplicht voor fornuizen met gemengde brandstof

9. Technische Gegevens

INSTALLATIE: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening.

LAND VAN BESTEMMING: GB, IE, FR, NL, BE, DE, AT, SE, CH.

Aansluitingen

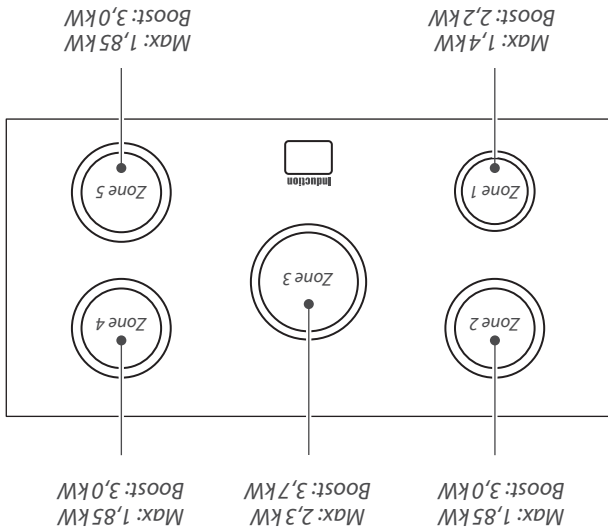
| | |
|------------|-------------------|
| Elektrisch | 230 / 400 V 50 Hz |
|------------|-------------------|

Abmessungen

| | | |
|---------------------------------|--|-----------------|
| Algehele hoogte | minimale 912 mm | maximale 937 mm |
| Algehele breedte | 1092 mm | |
| Algehele diepte | 600 mm (tot voorzijde van bedieningspaneel); 670 mm (over hendels) | |
| Minimale ruimte boven kookplaat | 800 mm | |

Zie "Het Fornuis Plaatsen".

Abmessungen



Kookplaat Tips voor energiebesparing

Gebruik kookgerei met een platte bodem.
Gebruik kookgerei met de juiste grootte.
Gebruik kookgerei met een deksel.

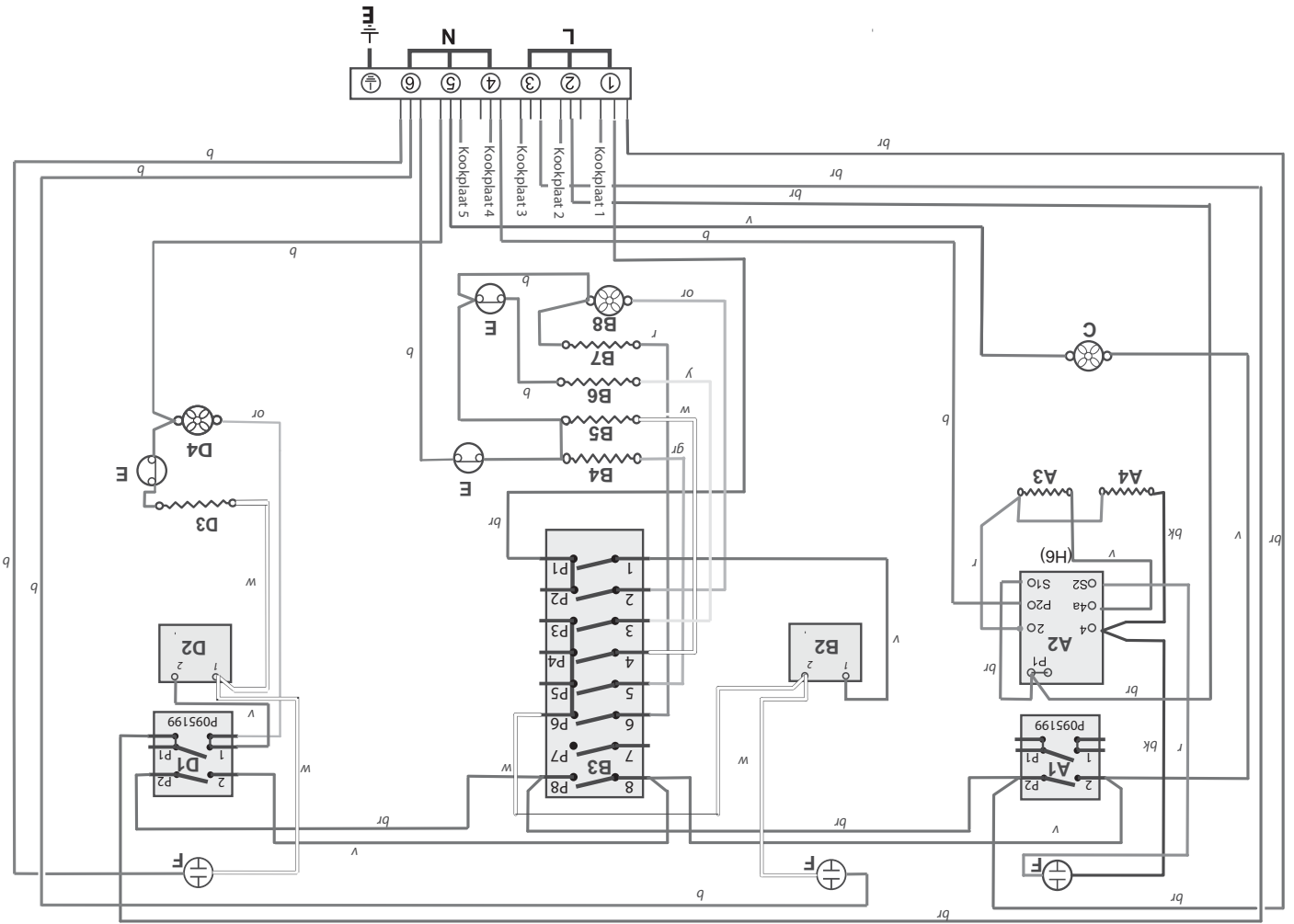
Beperk de hoeveelheid vloeistof en vet tot een minimum.
Zet de instellingen lager wanneer de vloeistof begint te koken.

Oven tips voor energiebesparing

Bereid indien mogelijk maaltijden samen.
Houd de tijd voor verwarmen kort.
Verleng de kooktijd niet.

Doe de ovendeur tijdens de kookperiode niet open.
Vergeet het apparaat na het koken niet uit te zetten.

Schakelschema: Oven



Legende

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

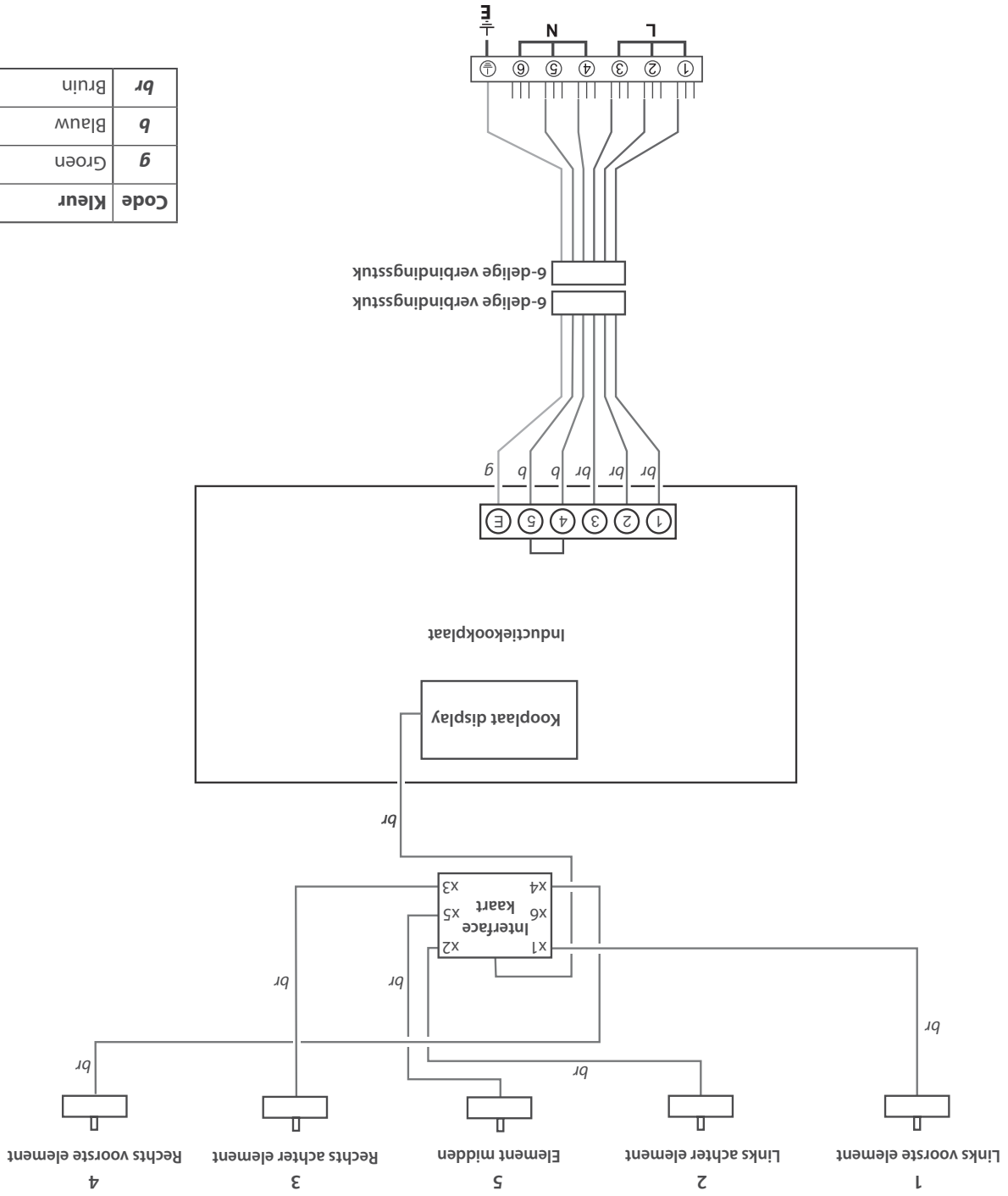
| Code | Beschrijving |
|------|---------------------------------|
| A1 | Voorschakelaar grill |
| A2 | Grillbedieningsknop |
| A3 | Linker grill element |
| A4 | Rechts grill element |
| B2 | Linker oven thermostaat |
| B3 | Linkse multi-functie schakelaar |
| B4 | Linker oven top element |
| B5 | Linker oven bruisen element |
| B6 | Linkse ovenventilator element |
| B7 | Linker oven basiselement |

| Code | Beschrijving |
|------|--------------------------------|
| B8 | Linkse ovenventilator |
| C | Koelventilator |
| D1 | Rechter oven voor schakelaar |
| D2 | Rechter oven thermostaat |
| D3 | Rechter ovenventilator element |
| D4 | Rechter ovenventilator |
| E | Thermische beveiliging |
| F | Neon |

| Code | Kleur |
|------|--------------|
| b | Blauw |
| br | Bruin |
| bl | Zwart |
| or | Oranje |
| r | Rood |
| v | Voliet |
| w | Wit |
| y | Geel |
| g/y | Groen / geel |
| gr | Grijs |

8. Schakelschemas

Schakelschema: Kookplaat



| Code | Kleur |
|-----------|-------|
| <i>g</i> | Groen |
| <i>b</i> | Blauw |
| <i>br</i> | Bruin |

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

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

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 energieleverbedrijf.

Aardlekschakelaars met Stroomsturing

Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

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 regelenheid 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.

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 (Afb.7.7 en Afb.7.8). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.

Zet de elektriciteitskabel vast met de kabellem.

Eindcontroles

Kookplaat Controle

Controleer de kookzones één voor één. Gebruik altijd pannen van het juiste formaat en materiaal.

Grillcontrole

Draai de grillknop aan en controleer of de grill warm wordt.

Ovencontrole

Zet de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd.

De Montage Volttoeien

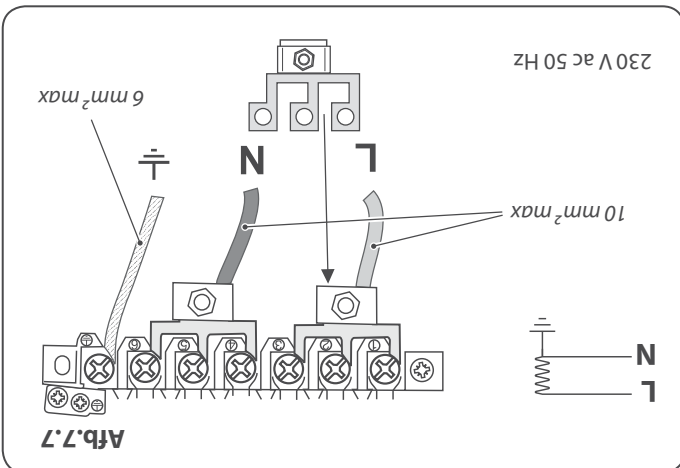
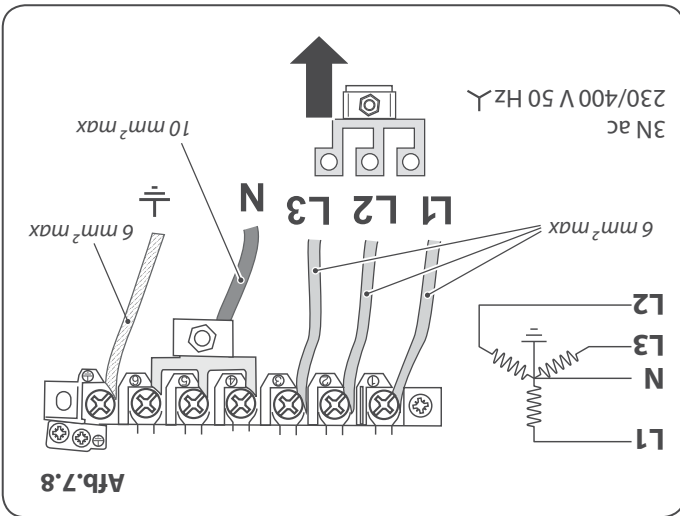
De Plint Monteren

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

Klantenzorg

Installateur: Vul de gegevens in deze handleiding in, leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (Afb.7.4). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de Twee Wieljes aan de Achterkant Omlaag

Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefslutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (Afb.7.5). Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen.

Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee. Let op dat u **BEIDE WIELJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken.

Het Verplaatsen

Vouw de achterste rand van de basisplaat open. Doe de deur van de grill in de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst (Afb.7.6).

Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de kartonnen basis af. Verwijder de basisplaat. Plaats het fornuis dicht bij de uiteindelijke positie en laat het genoeg ruimte over om er achter te kunnen.

⚠ Gebruik niet de deurehendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker ertuit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (Afb.7.6). Controleer dan achter het fornuis of de gasleiding niet is blijven haken.

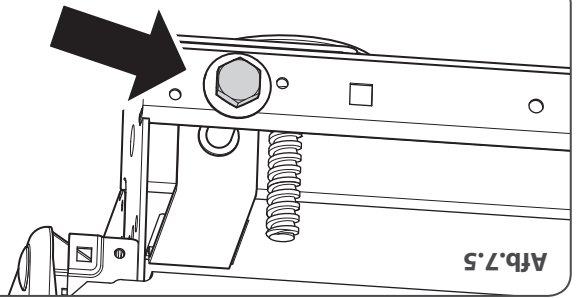
Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat kabel voldoende speling heeft om het fornuis te kunnen verplaatsen. Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, dient u wederom te controleren of de stroomkabel niet is blijven haken.

Waterpas Stellen

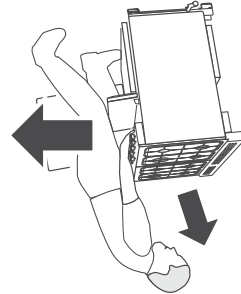
Plaats een luchtblowwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

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

De voeten aan de voorkant en de wieljes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om de hoogte van de achterzijde van het fornuis aan te passen, gebruik dan een 13 mm sleutel of dopsleutel om de stelmoeren aan de voorzijde onderste hoeken van het fornuis te zetten.



Afb.7.5



Afb.7.6

INSTALLATIE
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het Fornuis Locatie

Afb.7.1 en **Afb.7.2** op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten.

Aan alle kanten van het fornuis moet een ruimte van 75 mm vrij worden gelaten BOVEN de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongefild 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.

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

*** Een spatplaat moet in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant worden gemonteerd. Houd rekening met de extra hoogte van de rookgasafvoerklep die aan het kookfornuis gemonteerd moet worden.*

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

bestand.

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van

1100 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Afb.7.3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

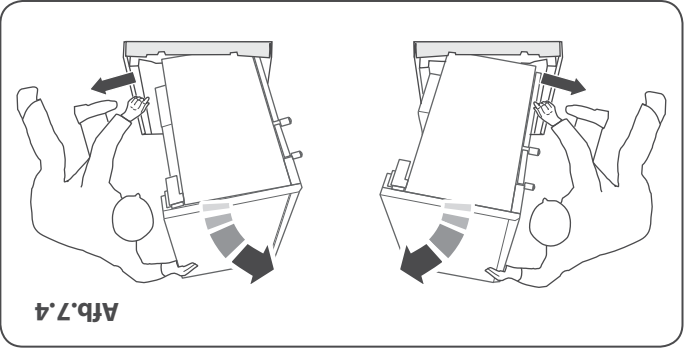
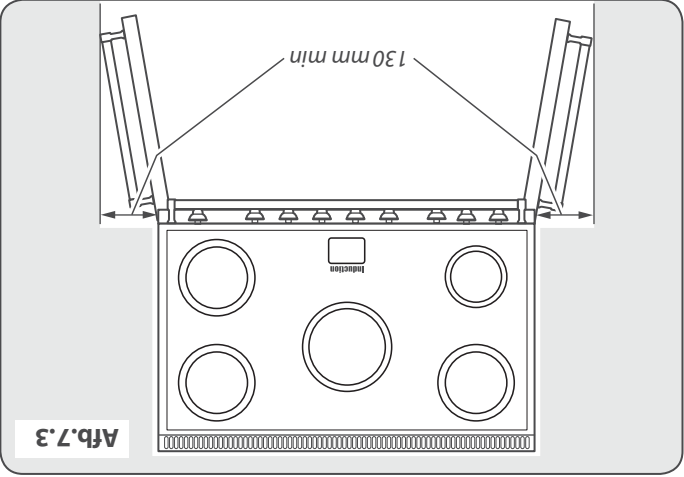
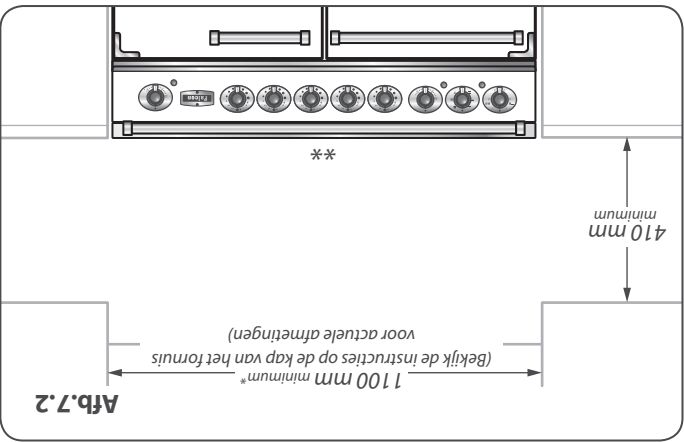
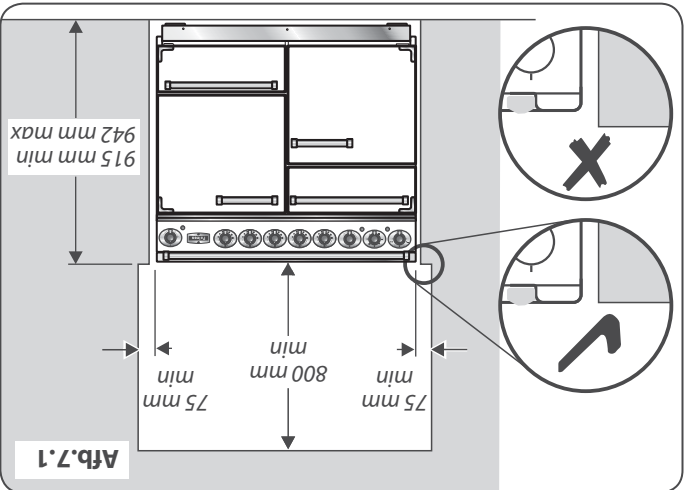
Het Fornuis Verplaatsen

! **Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.**

! **Het fornuis is zeer zwaar dus wees voorzichtig.**

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

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



7. Installatie

INSTALLATIE
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Geachte Installateur

Wilt de details hieronder invullen voordat u met de installatie start. Uw klant kan dan eenvoudig contact met u opnemen indien er een probleem optreedt dat voortvloeit uit uw installatie.

| |
|--|
| Naam Installateur |
| Bedrijf Installateur |
| Telefoonnummer Installateur |
| Het Serienummer van het Toestel |

Veiligheidseisen

- ▼ **U moet zich bewust zijn van de volgende veiligheidsvereisten & voorzichten.**
- ▼ **Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorzichten alsmede de vereisten van de plaatselijke energiebedrijven.**
- ▼ **Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.**
- ▼ **Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.**

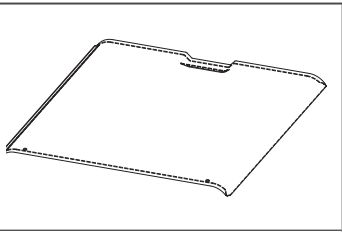
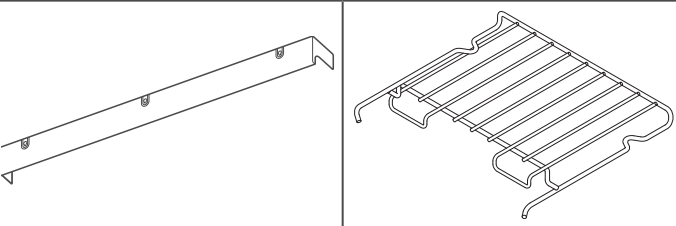
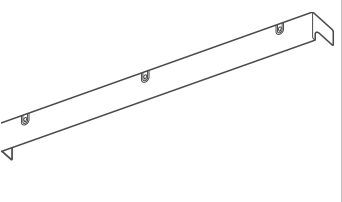
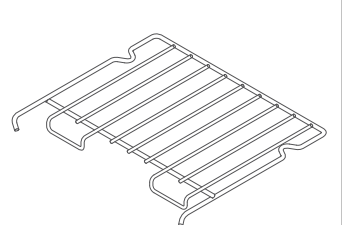
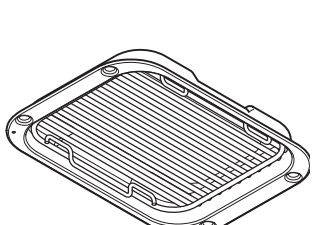
Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

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 Plaatsen

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

| | |
|---|-------------------------------|
|  | <i>2 Oven voor bodemplaat</i> |
|  | <i>1 rek met verlagning</i> |
|  | <i>Plint</i> |
|  | <i>4 plat rekken</i> |
|  | <i>Grillpan en treef</i> |

De onderdelen controleren:

1. Stalen meetlint
2. Kruiskopschroevendraaier
3. Platte schroevendraaier
4. Luchtbelwaterpas
5. 13 mm moersleutel of steeksleutel

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Inbussleutels.
 - Multimeter: Voor elektrische controle.
- Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:**

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older
Er is een storing in het apparaat ontstaan die niet door de gebruiker verholpen kan worden. Neem contact op met uw monteur of gekwalificeerde reparateur.

Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.
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 u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan 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 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. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan 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.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene tips voor de ovens' vermelde afmetingen.
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. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan 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.

The oven door is misaligned

The bottom hinge of either oven door can be adjusted to alter the angle of the door (Fig. 6-3). Loosen the bottom hinge fixing screws and use the position of the hinge to move the position of the hinge to set the hinge position (Fig. 6-4).

(Fig. 6-2).

Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.
Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen voor het geval de lamp uit elkaar barst (Fig. 6-2).

Sluit eerst de stroom af en wacht tot de oven koel is voordat u het lampje vervangt. Open de oven deur en verwijder de ovenrekken.
Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen voor het geval de lamp uit elkaar barst (Fig. 6-2).

Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 230 V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300 °C (Fig. 6-1).
De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek; zie de bagids in deze handleiding. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

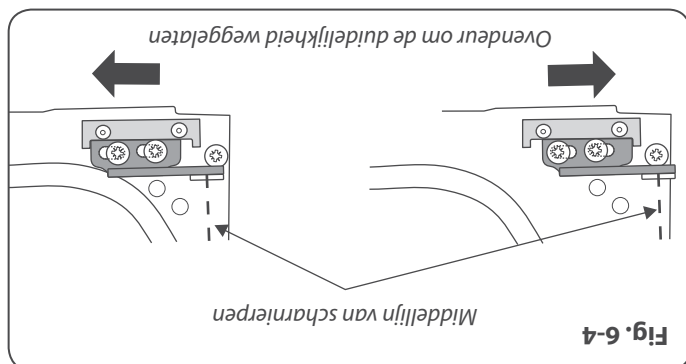


Fig. 6-4

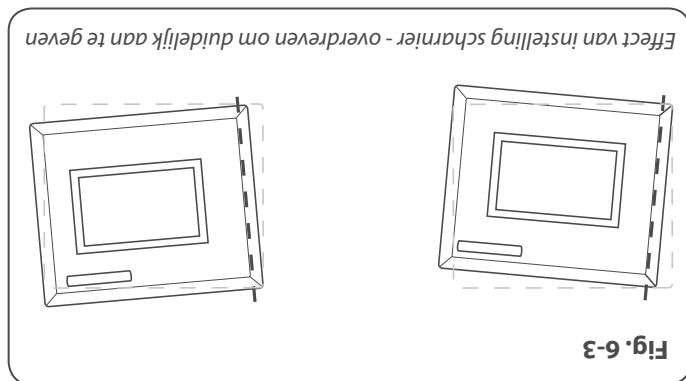


Fig. 6-3

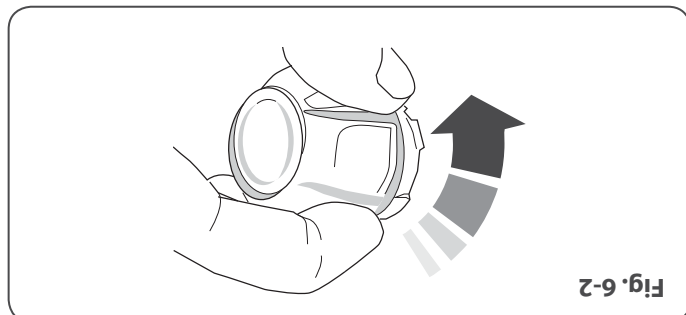


Fig. 6-2

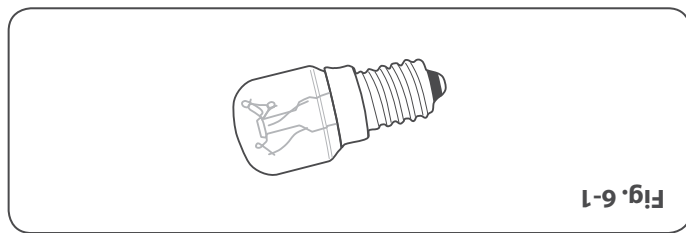


Fig. 6-1

Niet gekwalificeerde personen mogen geen

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

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

Foutcode E2 wordt getoond

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

Geen weergave

Te veel spanning of spanningsonderbreking naar het fornuis. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

Foutcode U400 wordt weergegeven

De kookplaat/het bereik is verkeerd verbonden. De bedieningsknop zal uitschakelen na ongeveer 1 seconde en de foutcode zal permanent worden weergegeven. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

Foutcode Er gevraagd door een nummer wordt weergegeven

Er is een interne technische fout opgetreden in uw apparaat die niet door de gebruiker kan worden hersteld. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De kookplaat gaat niet aan

Heeft het bedradingssysteem in de behuizing een zekering doen springen of een aardlekschakelaar doen omslaan? Is de kookplaat correct verbonden met de elektrische stoevoer? Is het kinderslot ingeschakeld? Zie het deel over het kinderslot voor informatie over deze functie.

De inductiekookplaat maakt lawaai

Tijdens gebruik van de inductiekookplaat kan de pan wat geluiden maken. Dit is normaal en kan duidelijker

Zijn op hoge kookstanden of bij gebruik van 5 pannen tegelijk. Het soort pan dat wordt gebruikt kan ook meespelen.

De koelventilator

De inductiekookplaat heeft een ingebouwde koelventilator. De koelventilator is actief wanneer de grill of ovens aan zijn. Onder bepaalde omstandigheden kan de ventilator actief blijven wanneer de grill of ovens zijn uitgeschakeld. Dit is normaal en de ventilator zal automatisch worden uitgeschakeld.

Het bedieningspaneel wordt heet als ik de oven of de grill gebruik

Als het bedieningspaneel bovenmatig warm wordt tijdens gebruik van het fornuis, is de koelventilator wellicht defect. Mocht dit het geval zijn, neem dan contact op met uw installateur, een erkende reparateur of met de klantenservice om een afspraak te maken voor de reparatie.

Er zit een barst in het oppervlak van de kookplaat

Sluit de stroom onmiddellijk af en laat het fornuis repareren. Gebruik het fornuis pas wanneer het gerepareerd is.

Er zitten krassen op de kookplaat

Pas altijd de in deze handleiding aanbevolen reinigingsmethoden toe, en zorg er altijd voor dat de bodems van de pannen schoon en glad zijn.

Plekken van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel. Kleine krasjes zijn niet te verwijderen maar door reiniging worden deze op den duur minder zichtbaar.

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. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit.

Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.

Laat de ovendeur niet open staan.

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 rechteven van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Reinigingsstapel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten

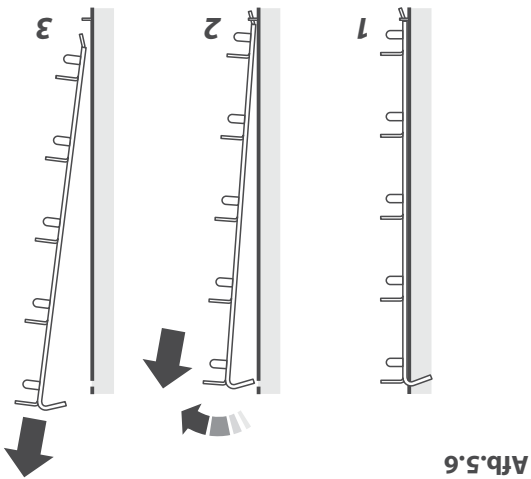
(Tabel 5.1).

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

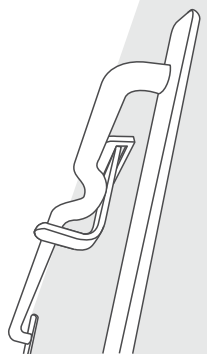
Regelmatig reinigen wordt aanbevolen. Het reinigen is eenvoudiger als u het gemorste direct afveegt.

| Kookplaat | | |
|---|---|--|
| Onderdeel | Afwerking | Aanbevolen Reinigingsmethode |
| Keramische/inductiekookplaat | Gehard glas | Warm zeepwater; Crémig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig. |
| Opwarmzone (alleen bij sommige modellen) | Gehard glas | Warm zeepwater, crémig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig. |
| Buitenkant van Fornuis | | |
| Onderdeel | Afwerking | Aanbevolen Reinigingsmethode |
| Buitenkant van deur, deurpost en opberglade | Roestvrij staal | Microfibre plus All Purpose doek (supermarkt). |
| Zijkanten en plint | Geverfde oppervlakken | Warm zeepwater, zachte doek. |
| Spatscherm/achterrooster | Email of roestvrij staal | Warm zeepwater, zachte doek. Crémig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig. |
| Bedieningspaneel | Verf, email of roestvrij staal | Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op verbetering. |
| Bedieningsknoppen/handvatten en randen | Kunststof/chroom en rood koper | Warm zeepwater, zachte doek. |
| | Geelkoper | Koperpoetsmiddel. |
| Oven en Grill | | |
| Onderdeel | Afwerking | Aanbevolen Reinigingsmethode |
| Zijkanten, onderkant, verdelers en bovenkant van oven GEEN , COOK & CLEAN /OVENPANELEN (zie onder) | Email | Elk merkoverreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen. |
| 'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen) | Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email | Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200°C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornuis Schoonmaken'). |
| Ovenrekken, Handyrack, grill-treeft, Handyrill-rek | Chroom | Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine. |
| Grilpan/Bradslede (alleen sommige modellen) | Email | Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine. |

Tabel 5.1



Afb.5.6



Afb.5.7

Bedieningspaneel en Deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel of onze allesreiniger.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Poets ze dan droog met een droge doek.

Ovens

'Cook & Clean' Panelen

De ovens zijn voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emallie laag die gedeeltelijk zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

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

⚠ Gebruik geen staal of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.

⚠ Gebruik geen ovenreinigingsponsjes.

De Ovenplaatsteunen

De plaatsteunen aan de zijden van de oven kunnen worden verwijderd om ze schoon te maken.

De Ovenplaatsteunen Verwijderen

Verwijder de ovenplaten Trek de bovenzijde van de plaatsteun omhoog en weg van de ovenzijde en til vervolgens de steun op van de steunbengel aan de onderzijde van de ovenzijde (Afb.5.6).

De Ovenplaatsteunen weer Aanbrengen

De zijsteunen weer aanbrengen. Plaats de markering aan de onderzijde van de steun in de opening in de steunbengel in de ovenzijde (Afb.5.7). Plaats nu de bovenzijde van de zijarmen in de openingen aan de bovenzijde en druk ze voorzichtig omlaag.

Uitschuifbare Grill

⚠️ **Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik overnwanten.**

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen. 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. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen. De grillpan kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging:

Verwijder de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken (Afb.5.2).

Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant (Afb.5.3).

Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af (Afb.5.4).

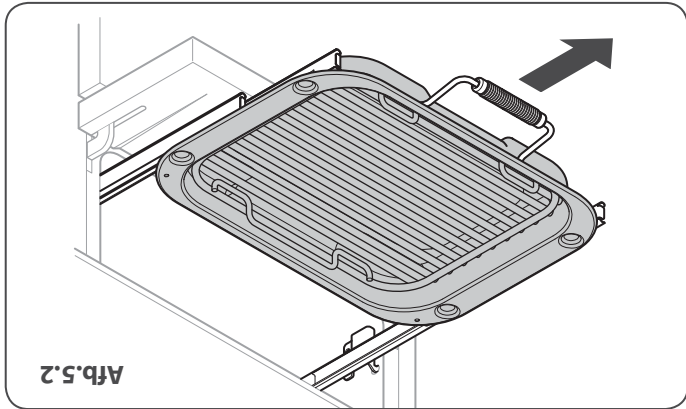
Duw de grill-lade uit veiligheidsoverwegingen terug in de grillruimte.

Indien u de zijrails wilt verwijderen zodat u de grill makkelijk kunt reinigen, dient u ze van de haken aan de zijkanten van de grillkamer (Afb.5.5) los te maken en de zijkanten reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

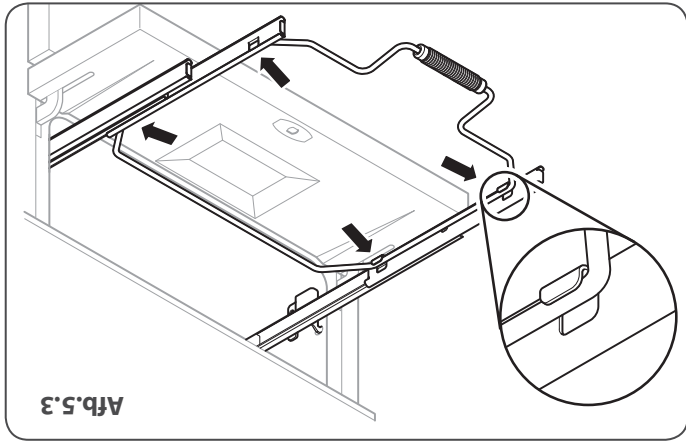
Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

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

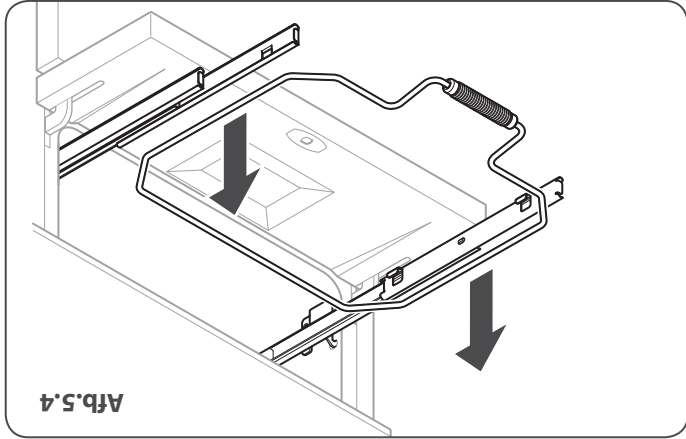
Zet de grillpan terug.



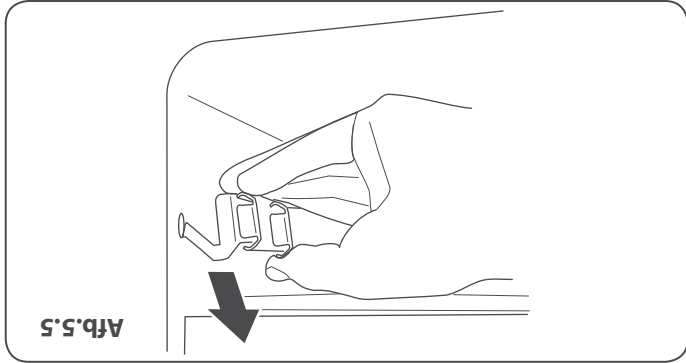
Afb.5.2



Afb.5.3

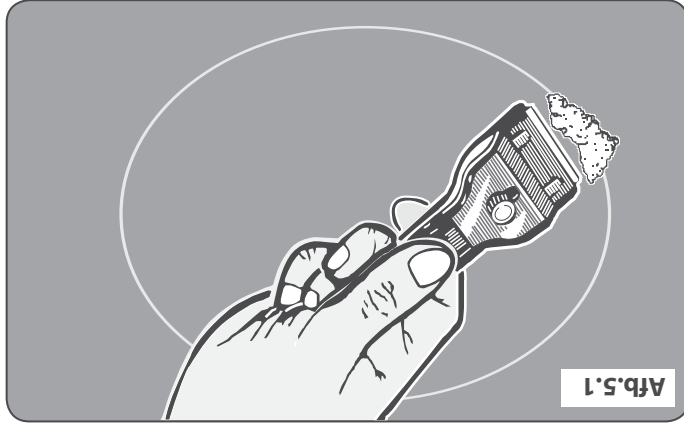


Afb.5.4



Afb.5.5

5. Het Fornuis Schoonmaken



luit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.

- ⚠ **Gebruik in geen geval verftbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.**

- ⚠ **Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.**

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

Kookplaat

Dagelijks Onderhoud

Zorg er allereerst voor dat alle hittewaarschuwingslampjes uit zijn en het kookoppervlak koel is. Breng een klein beetje reinigingscrème voor keramische kookplaten aan in het midden van elk te reinigen gebied. Maak een schoon stuk keukenpapier vochtig en reinig met het reinigingsmiddel het kookoppervlak. Tot slot neemt u het kookoppervlak af met een schoon, droog stuk keukenpapier.

Reiniging van Gemorst Eten

Als u morst of als er tijdens het koken iets overkookt, zet het apparaat dan uit en veeg het gedeelte rond het hete gebied af met schoon keukenpapier. Als u iets morst op het hete gebied (met uitzondering van suikerhoudend voedsel), reinig dit dan pas als de eenheid afgekoeld is en volg de instructies hieronder ("Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten").

Als u per ongeluk iets laat smelten op de kookplaat of als u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, enz.), VERWIJDER het gemorste dan ONMIDDELLIJK met een schrapertje als de eenheid nog heet is.

BELANGRIJK: Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.

Schraap het meeste van het gemorste of gesmolten materiaal van de kookzone en duw het naar een kouder gebied. Zet daarna het fornuis uit en laat het afkoelen voordat u het verder reinigt. Nadat het kookoppervlak is afgekoeld en de lichten van de warmte-indicator zijn uitgegaan kunt u de procedure van het dagelijks onderhoud volgen.

Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

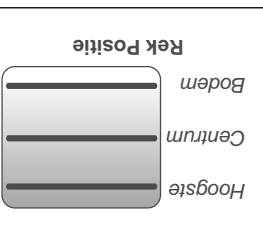
Zorg ervoor dat de hittewaarschuwingslampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtoellig aangebrande resten met een schrapertje. Houd de schrapper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf (Afb.5.1).

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

4. Bakrichtlijnen

De opgegeven bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden in de onderstaande tabel zijn alleen bedoeld als **RICHTLIJN**. U kunt de temperatuur naar eigen inzicht aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur van de heteluchtoven met 10 °C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk – u kunt dus elk rek gebruiken.



H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem

Conventionele Oven
Temperatuur Rek
Heteluchtoven
Temperatuur Rek

Voedsel °C Positie (Bij Benadering)

| Voedsel | °C | Positie | Temperatuur Rek | Temperatuur Rek |
|------------------------|---------|---------|-----------------|---|
| Gebraden Vlees | | | | |
| Rundvlees met bot | 160 | C | 150 | 20-25 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 15-20 minuten per 500g +15-20 minuten. |
| | 160 | C | 150 | 30-35 minuten per 500g +30-35 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 30-35 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| | 160 | C | 150 | 30-35 minuten per 500g +30-35 minuten. |
| Rundvlees zonder bot | 160 | C | 150 | 20-25 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 20-25 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| Lamvlees | 160 | C | 150 | 20-25 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 20-25 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| Varkensvlees | 160 | C | 150 | 20-25 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 25-30 minuten per 500g +25-30 minuten. |
| | 160 | C | 150 | 35-40 minuten per 500g +35-40 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 25-30 minuten per 500g +25-30 minuten. |
| Gevogelte | | | | |
| Kip (2,3 kg) | 160 | C | 150 | 20-25 minuten per 500g +20-25 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 15-20 minuten per 500g +15-20 minuten. |
| | 160 | C | 150 | 25-30 minuten per 500g +25-30 minuten. |
| | 200 | C | 190 | 20 minuten per 500g +20 minuten. |
| | 160 | C | 150 | 20 minuten per 500g +15 minuten. |
| Kalkoen (over 4,5 kg) | 160 | C | 150 | 25-30 minuten per 500g. |
| | 200 | C | 190 | 15 minuten per 500g +15 minuten. |
| Eend / Eindje | 160 | C | 150 | 25-30 minuten per 500g. |
| Stoofschotel | 140-150 | C | 130-140 | 2-4 uren volgens recept. |
| Vis | 190 | C/B | 180 | Filets 15-20 minuten. |
| | 190 | C/B | 180 | Hele vis 10 minuten per 500g +10 minuten. |
| | 190 | C/B | 180 | Steaks afhankelijk van dikte. |
| Cake | | | | |
| Met zeer veel vruchten | 140 | C/B | 130 | 45-50 minuten per mengsel van 500g. |
| | 150 | C/B | 140 | 2½ aan 3 uren. |
| Met veel vruchten | 170 | C | 160 | 20-30 minuten. |
| Licht cake | 200 | C | 190 | 35-40 minuten. |
| Vruchtenaart | 200 | C | 190 | 10-20 minuten afhankelijk van de omvang. |
| Taartjes | 230 | C | 220 | 20-40 minuten afhankelijk van de omvang. |
| Bladerdeeg | 220 | C/H | 210 | 20-30 minuten. |
| Brood | 100 | C | 90 | 2-3 uren. |
| Schuingebak | | | | |

U kunt maximaal met drie platen tegelijk koken in een ventilatoroven, maar zorg ervoor dat er tussen elke kookplaat minimaal een open richel zit.

De conventionele oven gebruiken: laat als u met twee platen kookt, minimaal een richel open tussen de platen. Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat. Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.

Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd. Voorvorkpak (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak. Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.

3. Tips Voor het Koken

Uw Inductiefornuis Gebruiken

Als u nog nooit eerder een inductiefornuis hebt gebruikt, dient u rekening te houden met het volgende:

- Let erop dat de pannen die u hebt of koopt geschikt zijn voor het gebruik op het inductiefornuis. Roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzer is ideaal. Controleer zorgvuldig voordat u pannen aanschaft – ze moeten een bodem hebben die een magneet zou aantrekken. Geef uzelf de tijd om te wennen aan koken op inductie; het gaat snel en krachtig, maar ook zachtjes. Bij het sudderen lijkt het missschien of vloeistoffen ophouden met bubbelen en vervolgens hier gelijk weer mee beginnen. Dit is heel normaal.
- Misschien hoort u een zacht, vibrerend geluid uit de pannen komen wanneer u de inductiekookplaat gebruikt. Ook dit is heel normaal. Het heeft te maken met het type en soort pannen dat u gebruikt.
- De inductieverwarmingslementen faseren aan en uit tijdens het koken. Hoewel een actieve kookzone aan en uit lijkt te schakelen, wordt er toch een constante hitte aan de onderkant van de pannen geleverd - dit is heel normaal.

Algemene Tips voor de Ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

Voor gelijkmatig brúnen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 bij 340 mm.

Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppelen, plaats deze dan op een bakplaat.
- Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om bord en te verwarmen in de grill.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt brúnen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.
- 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.

Accessoires De Ovenrekken

Naast de vlakke roosters is uw fornuis ook met een hangrooster uitgerust (Afb.2.15), wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven.

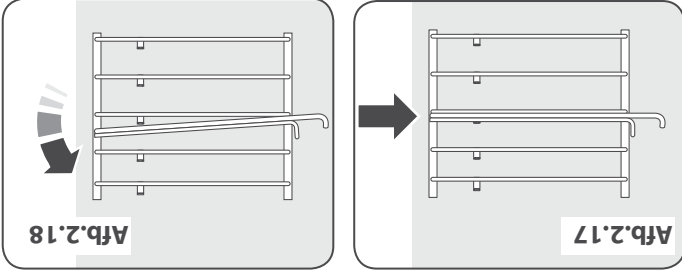
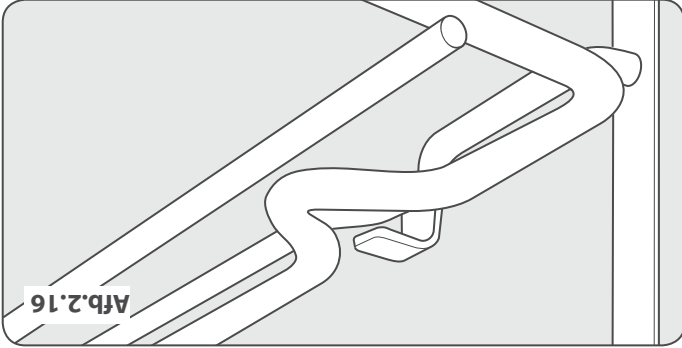
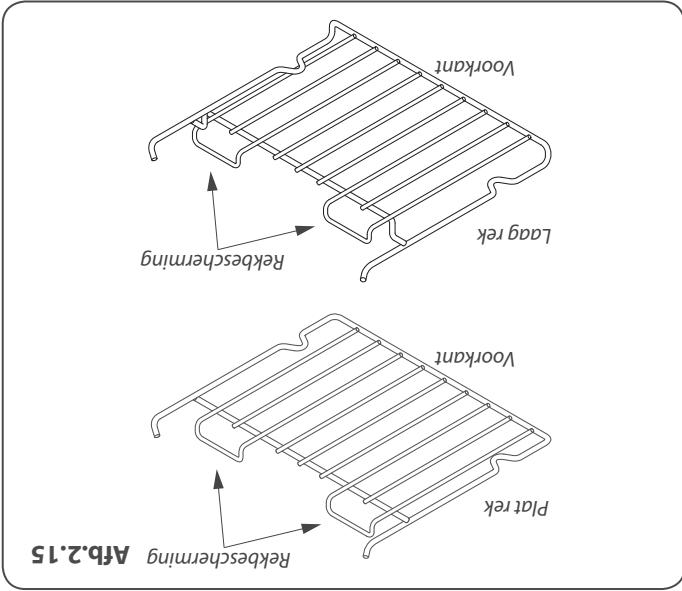
Het Demonteren en Opnieuw Monteren van de Rekken
Het rooster heeft een kleine knik aan elke zijde (Afb.2.16). Als u het rooster wilt uitnemen, brengt u deze op dezelfde hoogte als de stops in de roostersteun (Afb.2.17). Til het rooster op zodat het boven de roosterstop komt en trek het vervolgens naar voren (Afb.2.18).

Bring het rooster weer aan in de omgekeerde volgorde. Zorg er hierbij voor dat u het volledig terugduwt.

De Ladderroostersteunen Verwijderen en weer Aanbrengen

Til de laddersteunhaken uit de twee bevestigingsgaten in de zijde van de oven (of verdeeler) voordat u de steun uit de onderste ladderklem tilt.

Bring de steunen weer aan door de onderzijde van de ladder aan te brengen in de klem en vervolgens de haken in de gaten te bevestigen.



Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is. Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooit 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 ernaast heet is.

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

Heteluchtoven

Heteluchtovens laten continu hete lucht circuleren, zodat het bakken sneller en gelijkmatiger verloopt. De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Het in Werking Stellen van de Ovens

Een Heteluchtoven

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (Afb.2.12).

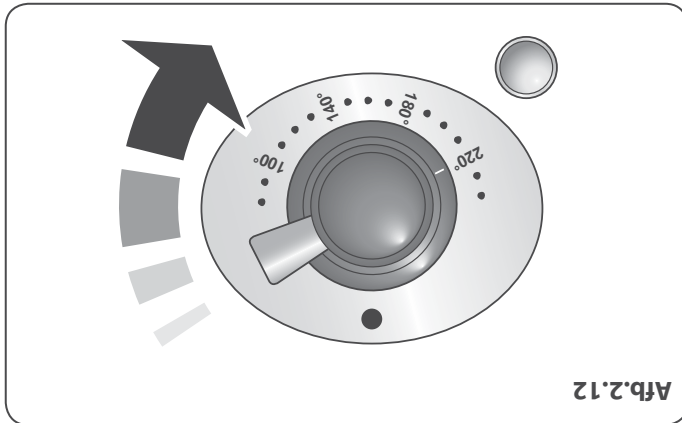
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens begint het in- en uitschakelen tijdens het koken als de oven op de ingestelde temperatuur blijft.

Multifunctionele Oven

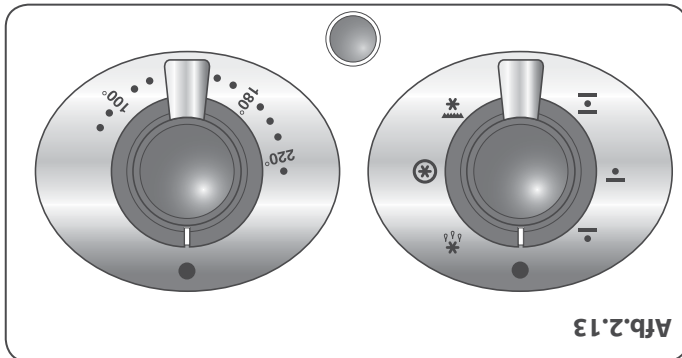
De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (Afb.2.13).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.

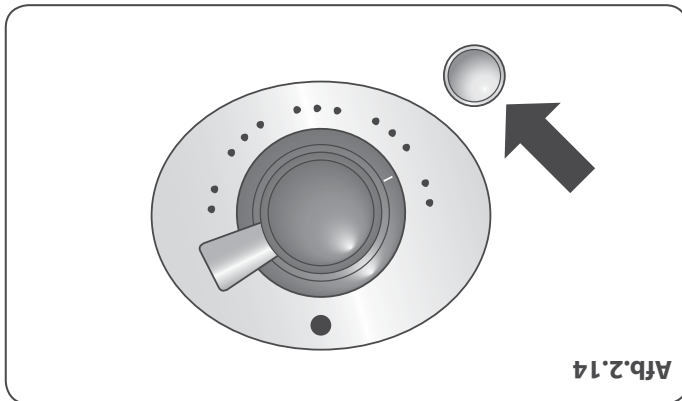
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt (Afb.2.14).



Afb.2.12



Afb.2.13



Afb.2.14

Op deze manier ontdooven is sneller en zo kunnen de 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 ontdooven. Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooven.

Met deze functie wordt er door de ventilator(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.



Ontdooven

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

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pastei korst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.



Onderhitte

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



Brúningselement

Gelijksortige gerechten die tegelijk worden gebakken moet u omwisselen om ze gelijkmatig te bakken.

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller brúinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'HeteLuchtcombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin. Het blootliggende bovenelement kan ertoe leiden dat sommige gerechten te snel bakken, daarom raden wij aan dergelijke gerechten in de onderste helft van de oven te plaatsen. Het kan ook zijn dat de oventemperatuur lager gezet moet worden.

deeggerechten, cakes en koekjes. Vooral geschikt voor het bakken van vlees en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en



Conventionele Oven (Hitte van Boven en Onder)

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

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 vlees.

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees.



HeteLuchtcombinatieoven

Voor de beste resultaten bevelen wij aan dat u de grillpan niet op het bovenste rek zet. 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. Deze functie dient voorverwarmd te worden. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst. circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de grillen voedsel op de bijgeleverde pan. Deze manier is ideaal conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het minder intense hitte geleverd dan in een



HeteLuchtgrillen

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.

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, vergelijkend met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhitingsselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat



Multifunctionele Ovenstanden

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. Vergoet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.

standen. Tabel 2.4 toont een overzicht van de multifunctionele

hoeveelheden bevroren voedsel. Gebruik heteLuchtgrillen voor alles wat u wilt grillen en voor het op een veilige manier ontdooven van kleine

wensen. bakproces om de resultaten exact aan te passen aan uw onderhitte kunnen gebruikt worden aan het einde van het bereidingen uitvoeren. Het brúningselement en de conventioneel bakken. Met deze functies kunt de meeste

laten koken. Dit kan in schade aan uw kookgerei en inductieformuis veroorzaken.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant zorgvuldig en volg ze op voordat u kookgerei op uw inductieformuis plaatst.

De Uitschuifbare Grill

WAARSCHUWING: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.

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

Open de grilldeur en haal het grillpanddraagstel naar voren met de hendel (Afb.2.9).

De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen (Afb.2.10).

Draai hem naar links om de rechterkant te verwarmen. Het neon waarschuwingsslampje bij de grillbediening gaat aan.

Schuf voor het beste resultaat de siede terug in de grillkamer en verwarm het betreffende gedeelte van de grill voor gedurende twee minuten. The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

Laat de grill NOOT langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.

Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is. De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand (Afb.2.11).

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

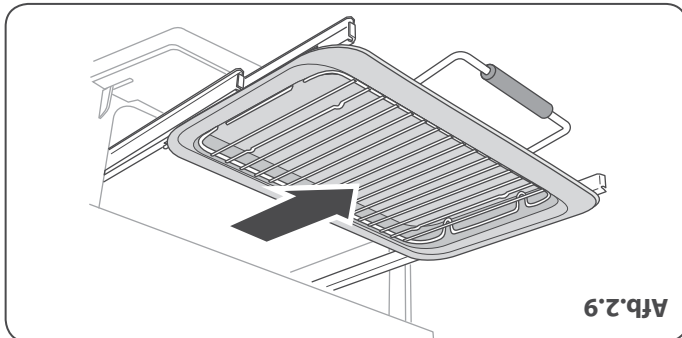
De Ovens

Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis. De linker oven is of een multifunctionele oven. De rechteroven is een heteluchtoven.

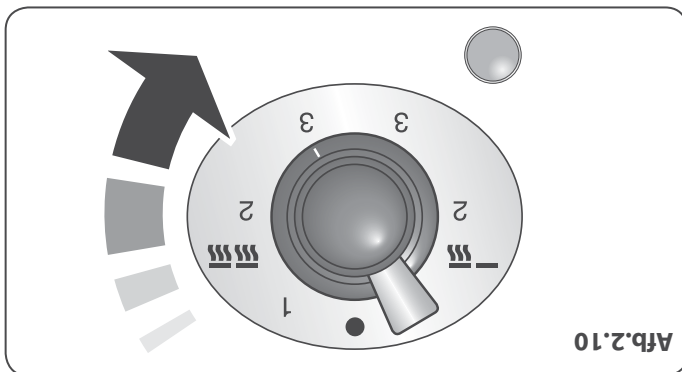
Multifunctionele Oven

Multifunctionele ovens hebben een ovenventilator en ovenventilatorelement, evenals twee extra verwarmingselementen. Een element bevindt zich bovenin de oven en het tweede onder de bodem van de oven. Pas op dat u de bovenelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijdert.

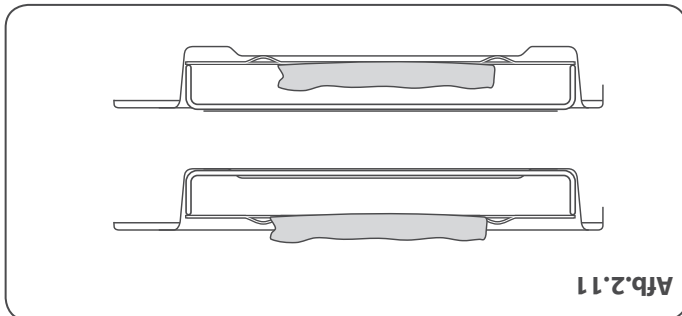
De multifunctionele oven heeft drie belangrijke bakfuncties, **hete lucht, met ondersteuning van hete lucht en**



Afb.2.9



Afb.2.10



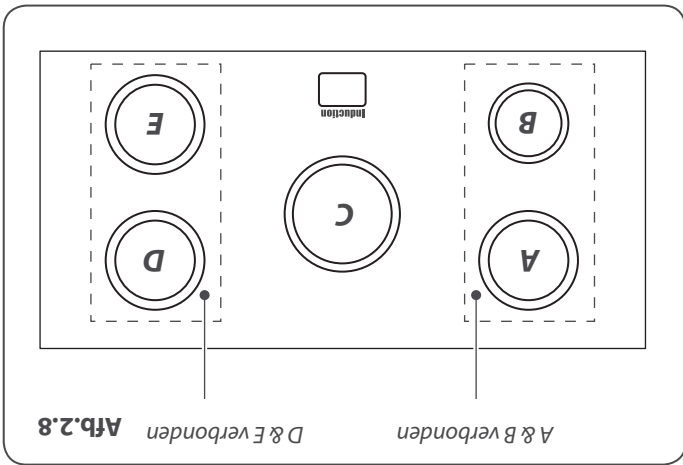
Afb.2.11

| Functie | Gebruik |
|----------------------------------|--|
| Ontdoeien | Om kleine hoeveelheden in de oven te ontdooien zonder hitte |
| Heteluchtoven | Een complete bakfunctie, overal gelijkmatige warmte; geweldig voor bakken |
| Heteluchtgrillen | Voor het grillen van vlees en vis met gesloten deur |
| Met ondersteuning van hete lucht | Een complete bakfunctie; geschikt voor bakken en braden |
| Conventionele oven | Een complete bakfunctie voor bakken en braden in de onderste helft van de oven |
| Bruiningselement | Om gerechten met kaas aan de bovenkant bruin en knapperig te bakken |
| Onderhitte | Om de bodem van quiches, pizza's of taarten krokant te bakken |

Tabel 2.4

| Vermogensstand | Maximale Werkingstijd |
|----------------|-----------------------|
| L1 en L2 | 2 uren |
| 1 | 6 uren |
| 2 | 6 uren |
| 3 | 5 uren |
| 4 | 5 uren |
| 5 | 4 uren |
| 6 | 1.5 uren |
| 7 | 1.5 uren |
| 8 | 1.5 uren |
| 9 | 1.5 uren |
| Power Boost | 10 minuten |

Tabel 2.3



Als u de temperatuur wilt verhogen, draait u de bedieningsknop eenvoudig op het gewenste niveau. De maximale tijden voor alle vermogensniveaus zijn in Tabel 2.3 weergegeven.

Power Boost Instelling, P

Alle zones voor inductiekoken beschikken over Power Boost, dat u kunt activeren door de bedieningsknop rechtsom te draaien totdat [P] wordt weergegeven op het bedieningsdisplay.

Met Power Boost is extra vermogen beschikbaar voor elk van de kookgedeelten. Dit is handig als u een grote pan water snel aan de kook wilt brengen.

De Power Boostfunctie werkt maximaal 10 minuten op elke zone. Hierna wordt het vermogen automatisch teruggebracht naar instelling 9.

Als u de Power Boostfunctie gebruikt, zijn de kookzones gekoppeld.

Afb.2.8 toont de kookplaatindeling. Zones A en B zijn samen verbonden net als zones C, D en E.

Als u dus voor zone A Power Boost gebruikt en vervolgens ook voor zone B Power Boost inschakelt, neemt het vermogen van zone A licht af. De laatste zone waarvoor Power Boost wordt ingeschakeld, heeft voorrang. Zones C, D en E werken op dezelfde wijze.

Dit is een ingebouwde veiligheidsvoorziening.

U kunt de Power Boostfunctie uitschakelen door de bedieningsknop op een lagere instelling te zetten.

Droogkookfunctie

Deze functie controleert of de temperatuur van de pan snel oploopt en zorgt er dan voor dat de pan op een veilig niveau blijft. De functie heeft geen effect als er normaal wordt gekookt. Kookgerei met bodems waar bij verwarming oververhitting optreedt (**Afb.2.2**), kunnen de functie kookgerei of inductiefornuis leiden.

Denk eraan de kookplaat niet onbeheerd achter te laten. Zorg ervoor uw kookgerei niet droog te

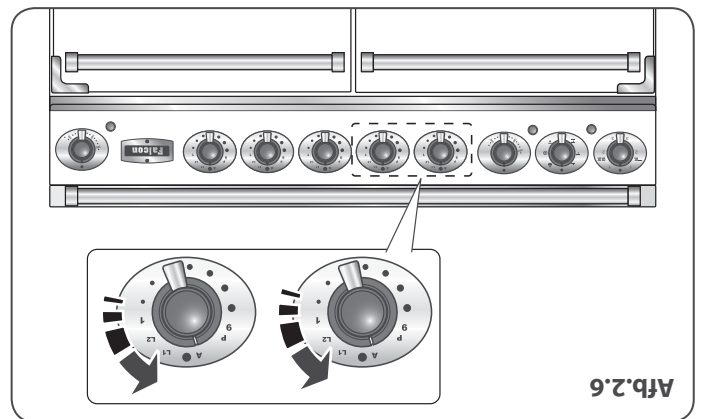
Elk kookgedeelte is uitgerust met 2 lage temperatuur instellingen:

- L1 behoudt een temperatuur van zo'n 40°C – ideaal voor het zachtjes laten smelten van boter of chocolade.
- L2 behoudt een temperatuur van zo'n 90°C – ideaal voor sudderen (breng de pan aan de kook en kies vervolgens L2 om soepen, sauzen, stoofpotten enz. optimaal te laten sudderen).

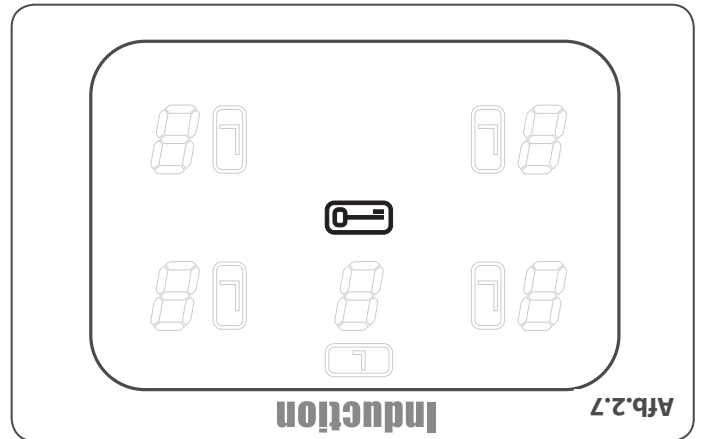
De maximale tijd voor het gebruik van deze instelling is 2 uur, waarna de kookplaat automatisch wordt uitgeschakeld. Eventueel kunt u de functie voor Lage Temperatuur onmiddellijk opnieuw opstarten door L1 of L2 opnieuw te activeren.

| Vermogen | Automatische Opwarmtijd bij 100% (min: sec) |
|----------|---|
| 1 | 0:48 |
| 2 | 2:24 |
| 3 | 3:50 |
| 4 | 5:12 |
| 5 | 6:48 |
| 6 | 2:00 |
| 7 | 2:48 |
| 8 | 3:36 |
| 9 | |

Tabel 2.2



Afb.2.6



Afb.2.7

Indicator Restitite, H
 Een kookzone blijft na gebruik enige tijd heet terwijl hij afkoelt. Wanneer een kookzone uit wordt gezet verschijnt het symbool van de indicator restitite, [H], op het scherm. Dit betekent dat de kookzone een temperatuur van boven 60 °C heeft en brandwonden kan veroorzaken. Als de temperatuur eenmaal onder 60 °C is gedaald, gaat [H] uit.

Automatische Opwarming, H

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones. Hiermee kan het element snel worden opgewarmd om de geselecteerde kookzone op temperatuur te brengen. Als de zone eenmaal op de gewenste kooktemperatuur is, daalt de kracht automatisch tot de ingestelde stand.

U kiest deze functie door de bedieningsknop kort linksom te draaien totdat het symbool [H] verschijnt op het controlescherm van de kookplaat.

Zodra de [H] verschijnt, draait u de bedieningsknop naar de stand van uw keuze (1 t/m 9). De pan wordt gedurende een gespecificeerde tijd op 100% kracht opgewarmd voordat de kracht naar de ingestelde stand daalt.

Wanneer de functie Automatische Opwarming geactiveerd is, ziet u het controlescherm van de kookplaat afwisselend heen en weer flitsen tussen de [H]-stand en de gekozen stand. Zodra de tijd van de Automatische Opwarming voorbij is stopt het controlescherm van de kookplaat met flitsen en toont het de gekozen stand.

U kunt de functie Automatische Opwarming stopzetten door de bedieningsknop terug te draaien naar de "0"-stand of door de bedieningsknop naar de "9"-stand te draaien.

Tabel 2.2 laat de tijd zien waarop 100% kracht beschikbaar is voor elke stand die gekozen wordt met de functie Automatische Opwarming.

Kinderslot, (K)

BELANGRIJK: Dit kan alleen worden ingeschakeld wanneer alle kookzones uit zijn.

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

Om de kookplaat te vergrendelen, draait u eerst een van de inductieknoppen aan en weer uit – dit activeert het scherm – dan draait u tegelijkertijd beide achterste buitenste inductieknoppen linksom (**Afb.2.6**) totdat (K) op het controlescherm verschijnt voor alle kookzones (**Afb.2.7**).

Opmerking: [H] zal knipperen wanneer de kookplaat wordt vergrendeld - dit is normaal.

Het vergrendelen van de kookplaat zal GEEN invloed hebben op de oven; het kan nog steeds gebruikt worden.

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u de twee linker knoppen gelijktijdig naar links totdat het symbool (K) in het midden van het bedieningspaneel van de kookplaat verdwijnt.

hittetoeverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is. Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar binnen gebogen is als de pan koud is (Afb.2.3). Als u een linaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

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

⚠ Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Dekfels die kokend of heet eten hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas blijven 'klevan'; Mocht dit gebeuren, probeer het deksel dan NIEt van de hete plaat op te tillen: dit kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats hiervan het deksel over de rand van de kookplaat om het te verwijderen.

Gebruik altijd pannen die even groot zijn als (of iets groter dan) het aangegeven gebied op de kookplaat. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

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

De inductiekookplaat bestaat uit vijf kookzones met inductie-elementen van verschillende sterktes en groottes (Afb.2.4) elke zone heeft een pandetector, een indicator voor restwarmte, en een controlescherm.

Het controlescherm van de kookplaat (Afb.2.5) geeft u informatie over de functies van de inductiekookplaat:

- Pandeetector
- Indicator Resthitte
- Automatische Opwarming
- Kinderslot
- Lage Temperatuur/Sudder-instellingen
- Power Boost Instelling

Pandeetector, BELANGRIJK: Zet na gebruik de kookplaat uit met de bedieningsknop en VERTROUW NIEt op de pandetector.

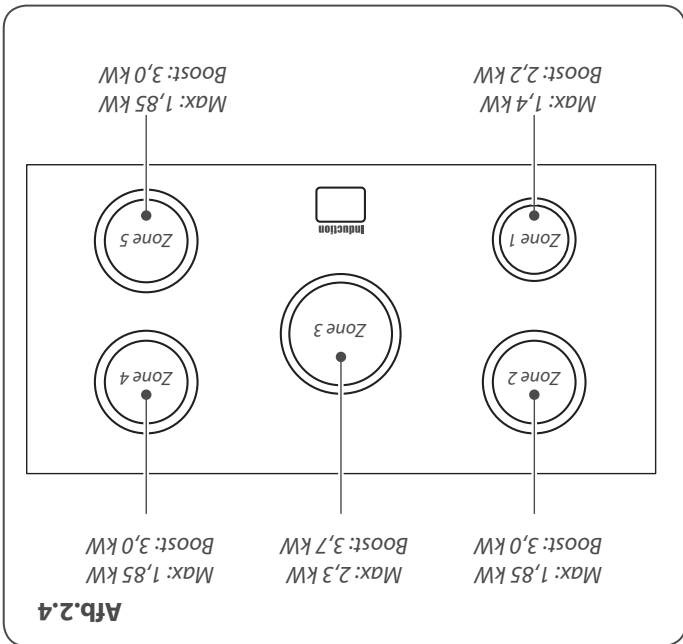
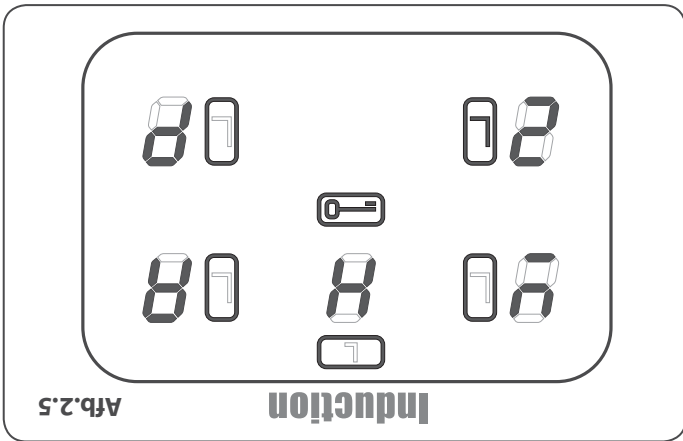
Indien een kookzone wordt aangezet en er staat geen pan op of de pan is te klein voor de kookzone, dan wordt er geen warmte gegenereerd. Het symbool [] wordt getoond op het controlescherm van de kookplaat; dit wordt het "geen pan symbool" genoemd. U hoeft alleen maar een pan van de juiste omvang op de kookzone te plaatsen en het [] na 10 minuten nog geen pan waargenomen is, schakelt de kookzone automatisch uit.

Tabel 2.1 toont de aanbevolen minimumdiameter voor pannen op elke kookzone.

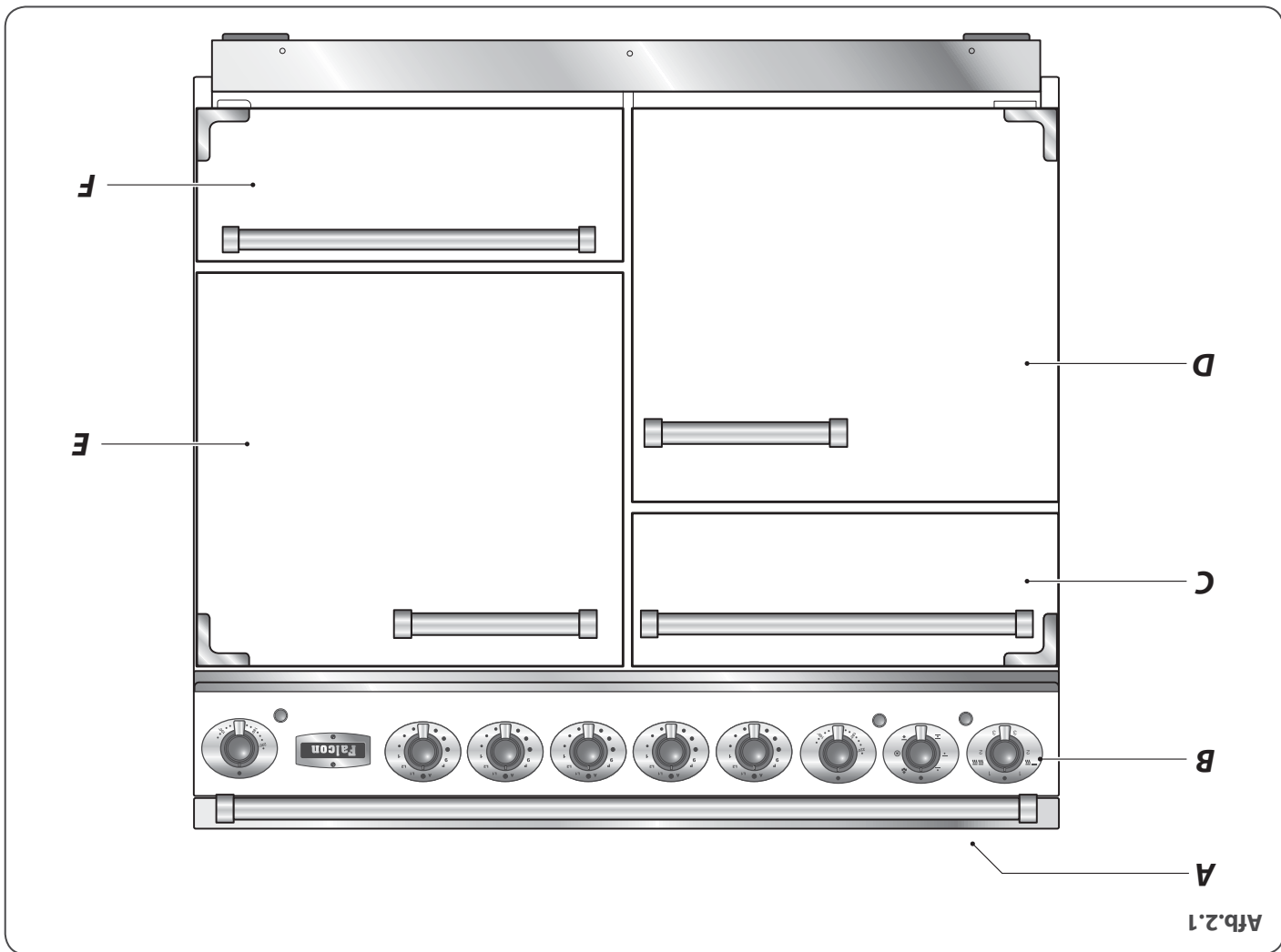
Opmerking: Bij gebruik van pannen met een kleinere diameter dan aanbevolen neemt de stroomvoeding af.

Tabel 2.1

| | |
|--|---------------|
| Minimale Pannen Diameter (Pan Base) mm | Koken Zone |
| 120 | Vooran links |
| 140 | Links achter |
| 160 | Centre |
| 140 | Rechts achter |
| 140 | Vooran rechts |



2. Overzicht Fornuis



Afb.2.1

De 1092 inductie fornuis (Afb.2.1) heeft de volgende kenmerken:

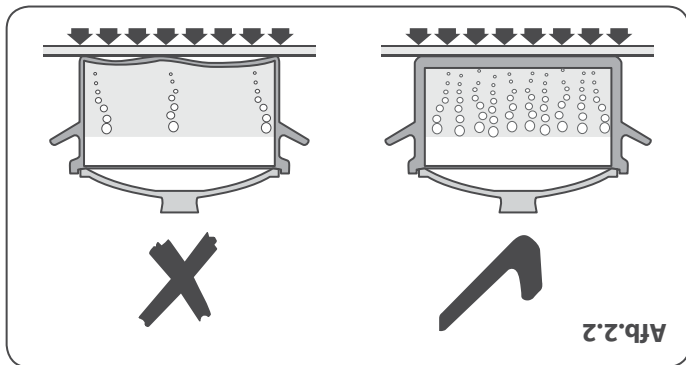
- A.** 5 inductiekookzones
- B.** Een bedieningspaneel
- C.** Een uitschuifbare grill
- D.** Een hoofd multifunctionele oven
- E.** Een heteluchtoven
- F.** Een opberglade

De kookplaat

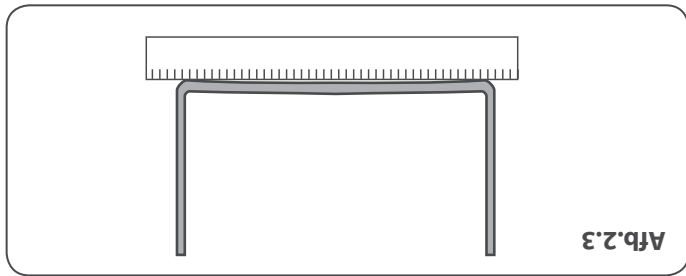
Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat. Wij bevelen roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzereen pannen met een geëmailleerde onderkant aan. Sommige roestvrijstalen pannen zijn niet geschikt voor gebruik op een inductiefornuis dus controleer goed voordat u kookgerei koopt.

Pannen van koper, aluminium of keramiek zijn niet geschikt voor inductie. *De vereiste stand hangt af van het soort pan dat u gebruikt en de hoeveelheid voedsel. U heeft een hogere stand nodig voor grotere hoeveelheden voedsel.*

De pannen moeten een dikke, glادة en platte bodem hebben (Afb.2.2). Daarmee wordt voor een optimale



Afb.2.2



Afb.2.3

Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Dekfels die kokend of heet eten hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas blijven kleven; Mocht dit gebeuren, probeer het deksel dan NIET van de hete plaat op te tillen: dit kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats hiervan het deksel over de rand van de kookplaat om het te verwijderen.

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

Verzorging van het Fornuis

Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koude buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen (Afb.1.5).

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.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Probeer vetbranden niet met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen 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 schuimbuisapparaat, indien Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.

Verzorging van de kookplaat

Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.

Leg voedsel nooit rechtstreeks op het kookoppervlak (Afb.1.2).

Gebruik het oppervlak niet als snijplank.

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

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

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

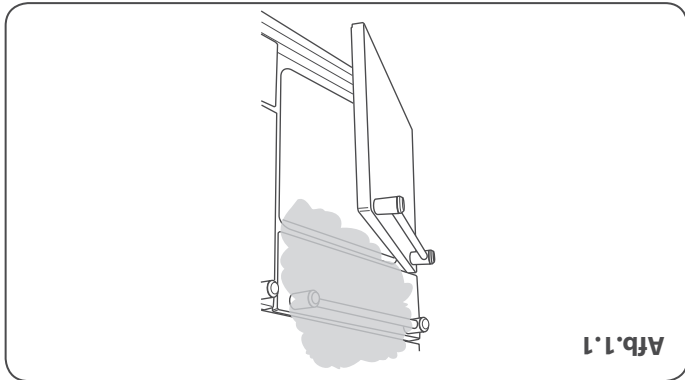
Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvatje) kan het oppervlak barsten (Afb.1.3).

Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis los te koppelen en te laten repareren.

Pas op dat u GEEN metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het fornuis legt omdat ze warm kunnen worden.

Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.

Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken (Afb.1.4). Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijdert.



- ⚠ **Zet de deur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.**
- ⚠ **Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de bedieningsknoppen erg heet worden.**

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

- ⚠ **Gebruik GEEN spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.**

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken (Afb.1.1).

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

- ⚠ **Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.**

- ⚠ **Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven NIET af met aluminiumfolie.**

- ⚠ **Verwarm in GEEN geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.**

- ⚠ **Gebruik GEEN onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.**

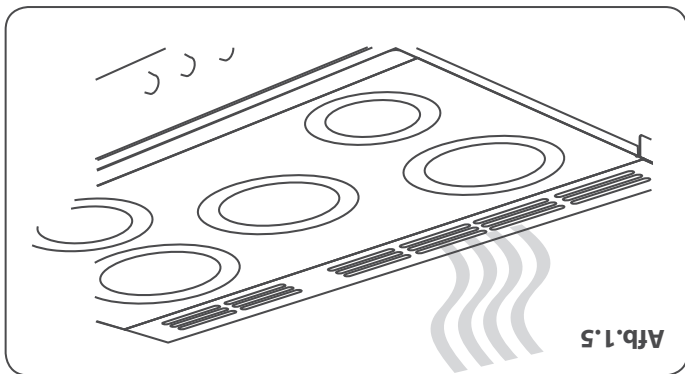
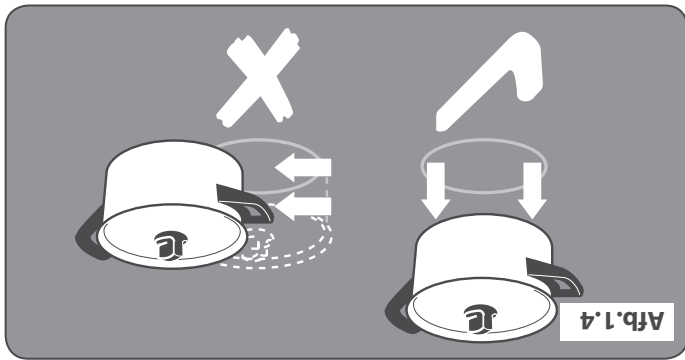
Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

- ⚠ **WAARSCHUWING!**

- ⚠ **Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.**

- ⚠ **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.



Dank u voor de aanschaf van dit fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken.

! Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig. In het bijzonder dient de oven NIET te worden gebruikt om de keukens te verwarmen. Dit maakt niet alleen claims ongeldig, maar is bovendien een verspilling van het gas en kan tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Installatie en Onderhoud

Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke energielevering.

Zorg ervoor dat het fornuis is aangesloten en aan staat.

Het controlescherm van de kookplaat kniptert gedurende ongeveer twee seconden wanneer deze voor het eerst wordt ingesteld - dit is normaal.

Het is aanbevolen dit apparaat jaarlijks te laten onderhouden.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

Voor dat 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.

Vreemde Geuren

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

Voor dat u uw fornuis voor de eerste keer gebruikt, zorg ervoor dat alle verpakingsmaterialen verwijderd zijn en dan, om productiegereuten te verwijderen, draait u alle ovens op 200°C en laat ze minstens een uur aan staan.

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

Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is (zie 'Ventilatie' hieronder). We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.

Ventilatie

! LET OP: Bij het gebruik van een fornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keukens 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.

Persoonlijke Veiligheid

Belangrijke informatie voor gebruikers met een

pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp: De functies van de kookplaat zijn conform de betreffende Europese standaards voor elektromagnetische

interferentie. Indien u een pacemaker hebt of een

geïmplanteerde insulinepomp en u maakt zich zorgen, neem dan contact op met uw dokter voor medisch advies.

! Dit toestel NIET aanpassen.

! Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder als ook door personen met

verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale

capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies kregen over

het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Het apparaat is geen speelgoed

voor kinderen. Schoonmaken onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden

uitgevoerd zonder toezicht.

! **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke

onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8

moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.

! Als de kookplaat in gebruik is, dient u magnetische voorwerpen als creditkaarten, geldpassen, floppy

discs, rekenmachines, etc. uit de buurt te houden.

! LET OP: Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend

kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.

! Brandgevaar: GEEN voorwerpen op de kookplaten

bewaren. Het kookstel NIET achter een siederur installeren om

oververhitting te voorkomen.

! Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's

en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of

loshangende kleding. Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te

reinigen. Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan

wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te

aangegeven voorzichtig bij het aanraken van de

| | |
|---|-----------|
| 1. Voordat u begint... | 1 |
| Installatie en Onderhoud | 1 |
| Vreemde Geuren | 1 |
| Ventilatie | 1 |
| Persoonlijke Veiligheid | 1 |
| Verzorging van de Kookplaat | 3 |
| Verzorging van het Fornois | 3 |
| 2. Overzicht Fornois | 4 |
| De Kookplaat | 4 |
| De Uitschuifbare Grill | 8 |
| Accessoires | 11 |
| 3. Tips Voor het Koken | 12 |
| Uw Inductiefornois Gebruiken | 12 |
| Algemene Tips voor de Ovens | 12 |
| 4. Bakrichtlijnen | 13 |
| 5. Het Fornois Schoonmaken | 14 |
| Kookplaat | 14 |
| Uitschuifbare Grill | 15 |
| Bedieningspaneel en Deuren | 16 |
| Ovens | 16 |
| Reinigingstabel | 17 |
| 6. Problemen Oplossen | 18 |
| 7. Installatie | 20 |
| Geachte Installateur | 20 |
| Veiligheidseisen | 20 |
| Ventilatie | 20 |
| Het Fornois Plaatsen | 20 |
| Het Fornois Locatie | 21 |
| Het Fornois Verplaatsen | 21 |
| Verplaatsen van het Fornois na de Installatie | 22 |
| Waterpas Stellen | 22 |
| Aansluiten op de Elektriciteit | 23 |
| Eindcontroles | 23 |
| De Montage Volttoeien | 23 |
| Klantenzorg | 23 |
| 8. Schakelschemas | 24 |
| Schakelschema: Kookplaat | 24 |
| Schakelschema: Oven | 25 |
| 9. Technische Gegevens | 26 |
| Efficiëntiegegevens kookplaat | 27 |
| Ovengegevens | 28 |

SPINAZIE EN ZALMART

BEREIDINGSWIJZE

- Giet de bloem in een grote kom, voeg dan de boter, zout en water toe. Meng alles tussen je vingers tot je grove kruimels krijgt. Rol het vervolgens tot een bal en zet opzij.
 - Roerbak de spinazie en laat goed uitlekken (haal door een zeef indien nodig). Bak de zalm met een theelepelt boter op een matig vuur gedurende 10 minuten. Verwarm de oven voor op 200 ° C / gasoven stand 6.
 - Klop de eieren, voeg de crème fraîche toe en meng goed. Rasp de Comte kaas en voeg toe aan het mengsel. Verkrummel de zalm in kleine stukjes en snijd de spinazie. Zet opzij.
 - Rol het bladerdeeg uit met een deegroller op een met bloem bestoven werkvlak en bekleed er een ingevette taartvorm mee. Giet het zalmmengsel erover. Bak in de oven gedurende 25 minuten.
- Voor het deeg:
 - 250 gr witte bloem
 - 125 gr boter, in blokjes
 - een snufje zout
 - 1 eetlepel water
 - Voor de vulling:
 - 200 gr verse spinazie
 - 150 gr zalmfilet
 - zout en peper naar smaak
 - 500 ml crème fraîche
 - 50 gr Comte kaas, geraspt
 - 2 eieren



INGREDIËNTEN (Porties: 6)

CHOCOLADEBARBA



INGREDIËNTEN (Porties: 14)

- 250 gr witte bloem
 - 5 eetlepels extract
 - cacaopoeder
 - 1 1/2 theelepelt
 - bakpoeder
 - 3/4 theelepelt
 - baksoda
 - 1 theelepelt
 - kaneelpoeder
 - 1/2 theelepelt zout
 - 225 gr boter
 - 250 gr suiker
 - 1 theelepelt vanille- extract
 - 3 eieren
 - 225 gr zure room
 - De bovenlaag:
 - 275 gr pure chocolaate chips
 - 125 gr gehakte pecannoten
 - 4 eetlepels suiker
 - 1 theelepelt kaneelpoeder
- De oven voorverwarmen op 180°C/gasstand 4. Een cakevorm van 25 cm invetten. Bloem, cacaopoeder, bakpoeder, baksoda, 1 theelepelt kaneel en zout in een kom zeven en apart zetten.
 - In een middelgrote kom boter en 250 gr suiker met een elektrische mixer op hoge stand licht en luchtig opkloppen. De mixerstand op medium zetten en de vanille erdoor roeren. De eieren er 1 voor 1 door kloppen. De mixer op de lage stand zetten en afwisselend bloemmengsel en zure room erdoor kloppen, beginnend en eindigend met het bloemmengsel. Kloppen tot de ingrediënten groot gemengd zijn.
 - Voor de bovenlaag: in een kommetje chocolaate chips, pecannoten, 4 eetlepels suiker en 1 theelepelt kaneel tot een kruimeldeeg kneden. De helft van het beslag over de bodem van de cakevorm verdelen, bestrooi dit met de helft van het kruimeldeeg, daarover het resterende beslag en vervolgens het resterende kruimeldeeg. De bovenste laag lichtjes in het beslag drukken. Met een snelle, maar voorzichtige beweging met een mes door beslag en kruimeldeeg op en neer slaan. De cakevorm eenmaal tegen een hard oppervlak tikken zodat er geen luchtballen in het beslag zitten.
 - 40 minuten in de voorverwarmde oven bakken. De bovenkant van de cakevorm met aluminiumfolie afdekken en verder bakken tot een vleespen schoon uit het midden verwijderd kan worden (ong. 20 minuten langer). Laat de cakevorm 30 minuten op een rooster afkoelen, snijd vervolgens met een bot mes voorzichtig de randen los en laat de babka uit de cakevorm volledig afkoelen.

1092 Deluxe Induction

Gebruikshandleiding & Instructies voor Installatie

