

900S Induction

User Guide

Installation & Service Instructions

Mode d'emploi

Instructions d'installation et d'entretien



U109999-04

Contents

| | | | |
|------------------------------------|-----------|--|-----------|
| 1. Before You Start... | 1 | 7. Installation | 17 |
| Installation and Maintenance | 1 | Dear Installer | 17 |
| Peculiar Smells | 1 | Safety Requirements | 17 |
| Ventilation | 1 | Location of Cooker | 17 |
| Personal Safety | 1 | Positioning the Cooker | 18 |
| Hob Care | 2 | Unpacking the Cooker | 18 |
| Cooker Care | 2 | Moving the Cooker | 18 |
| Cleaning | 2 | Completing the Move | 19 |
| 2. Overview | 3 | Fitting the Flue Grille | 19 |
| The Hob | 3 | Levelling | 19 |
| The Multi-function Oven | 6 | Fitting a Stability Bracket | 20 |
| Energy Saving Feature | 8 | Electrical Connection | 20 |
| Accessories | 9 | Repositioning the Cooker following Connection | 21 |
| Oven Light | 10 | Hob Check | 21 |
| Storage | 10 | Oven Check | 21 |
| 3. Cooking Tips | 11 | Fitting the Plinth | 21 |
| Cooking with a Multi-function Oven | 11 | Refitting the Drawer | 21 |
| General Oven Tips | 11 | Refitting the Oven Door | 21 |
| 4. Cooking Table | 12 | Customer Care | 21 |
| 5. Cleaning Your Cooker | 13 | 8. Circuit Diagrams | 22 |
| Hob | 13 | 9. Technical Data | 24 |
| Control Panel and Oven Doors | 14 | 10. Warranty/After Sales Service | 25 |
| Cleaning Table | 14 | If you have a problem | 25 |
| 6. Troubleshooting | 15 | Notes | 25 |
| | | Out of Warranty | 25 |
| | | Spare Parts | 25 |

1. Before You Start...

Thank you for buying a Falcon cooker. It should give you many years of trouble-free cooking if installed and operated correctly. It is important that you read this section before you start, particularly if you have not used an induction cooker before.

⚠ This appliance is designed for domestic cooking only. Using it for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim. In particular, the oven should NOT be used for heating the kitchen – besides invalidating claims this wastes fuel and may overheat the control knobs.

Installation and Maintenance

In the UK the electrical installation should be in accordance with BS 7671. Otherwise, all installations must be in accordance with the relevant instructions in this booklet, with the relevant national and local regulations, and with the local electricity supply companies' requirements.

Make sure that the cooker is wired in and switched on.

The hob control display will flash for about 2 seconds during first power setting – this is normal.

The cooker should be serviced only by a qualified service engineer, and only approved spare parts should be used.

Always allow the cooker to cool and then switch it off at the mains before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

Peculiar Smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

Before using for the first time, make sure that all packing materials have been removed and then, to dispel manufacturing odours, turn the ovens to 200°C and run for an hour.

Make sure the room is well ventilated to the outside air (see 'Ventilation' below). People with respiratory or allergy problems should vacate the area for this brief period.

Ventilation

The use of a cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Therefore, ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several hotplates on, or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan.

Personal Safety

Important information for pacemaker and implanted insulin pump users: The functions of this hob comply with the applicable European standards on electromagnetic interference. If you are fitted with a pacemaker or

implanted insulin pump and are concerned please consult your doctor for medical advice.

⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

⚠ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ DO NOT use a steam cleaner to clean the cooker.

⚠ When the hob is in use keep magnetic items, such as credit and debit cards, floppy disk, calculators, etc. away.

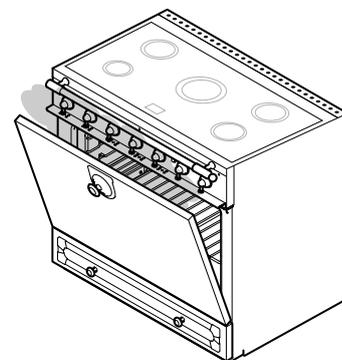
⚠ Accessible parts will become hot during use and will retain heat even after you have stopped cooking. Keep babies and children away from the cooker and never wear loose-fitting or hanging clothes while the appliance is in use.

⚠ Always be certain that the controls are in the OFF position when the oven is not in use, and before attempting to clean the cooker.

⚠ Take care when touching the marked cooking areas of the hob.

⚠ When the oven is on, DO NOT leave the oven door open for longer than necessary, otherwise the control knobs may become very hot.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst' when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.



Always keep combustible materials, e.g. curtains, and flammable liquids a safe distance away from your cooker.

⚠ DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ DO NOT spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is on.

⚠ Use dry oven gloves when applicable – using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove – it might catch fire if brought into contact with a hot surface.

English

- ⚠ NEVER operate the cooker with wet hands.**
- ⚠ DO NOT use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.**
- ⚠ NEVER heat unopened food containers. Pressure build up may make the containers burst and cause injury.**
- ⚠ DO NOT use unstable saucepans. Always ensure that you position the handles away from the edge of the hotplate.**
- ⚠ Make sure to use adequately sized pans with flat bottoms that are large enough to cover the surface of the hotplate heating area. Using undersized pans will expose a portion of the hotplate surface to direct contact and may result in the ignition of clothing.**

Never leave the hotplate unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking, and greasy spills may catch on fire. Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent fat overheating beyond the smoking point.

- ⚠ NEVER leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.**

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

Do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

- ⚠ DO NOT use water on grease fires and never pick up a flaming pan. Turn off the controls and then smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid or baking tray. If available, use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.**
- ⚠ This appliance is heavy so take care when moving it.**

Hob Care

- ⚠ DO NOT use the hob surface as a cutting board.**

Do not leave utensils, foodstuffs or combustible items on the hob when it is not in use (e.g. tea towels, frying pans containing oil).

- ⚠ DO NOT place plastic or aluminium foil, or plastic containers, on the hob.**
- ⚠ DO NOT leave the hob zones switched on unless being used for cooking.**

- ⚠ NEVER allow anyone to climb or stand on the hob.**

Do not stand or rest heavy objects on the hob. Although the ceramic surface is very strong, a sharp blow or sharp falling object (e.g. a salt cellar) might cause the surface to crack or break.

- ⚠ Should a crack appear in the surface, disconnect the appliance immediately from the supply and arrange for its repair.**

Always LIFT pans off the hob. Sliding pans may cause marks and scratches. Always turn the control to the OFF position before removing a pan.

DO NOT place anything between the base of the pan and the hob surface (e.g. asbestos mats, aluminium foil, Wok stand).

Care should be taken that no water seeps into the appliance.

Only certain types stainless steel, enamelled steel pans or cast iron pans with enamelled bases are suitable for induction hob cooking.

The ceramic surface should be washed after use to prevent it from becoming scratched or dirty. *However, you should clean the hob with caution as some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.*

DO NOT use abrasive cleaners/pads, oven aerosols/pads or stain removers on the surface.

We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Sugar spills are the exception to this (see 'Cleaning your Cooker'). After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove any cleaning cream residue.

Cooker Care

As steam can condense to water droplets on the cool outer trim of the oven, it may be necessary during cooking to wipe away any moisture with a soft cloth. This will also help to prevent soiling and discolouration of the oven exterior by cooking vapours.

Cleaning

In the interests of hygiene and safety, the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Clean only the parts listed in this guide.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

2. Overview



The Falcon induction cooker (**Fig.2-1**) has the following features:

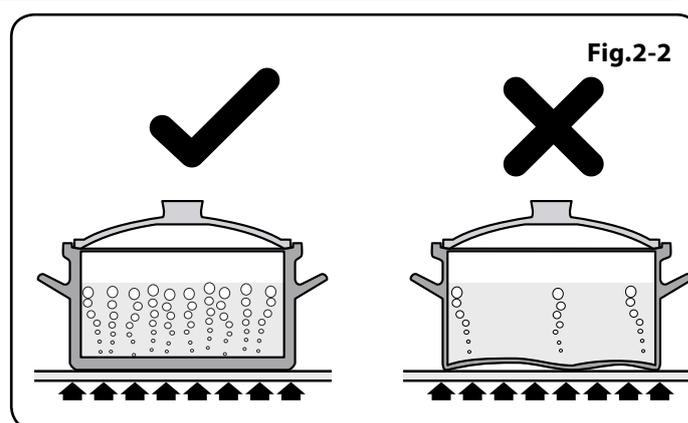
- A.** 5 induction cooking zones
- B.** A control panel
- C.** A multi-function oven
- D.** A storage drawer

The Hob

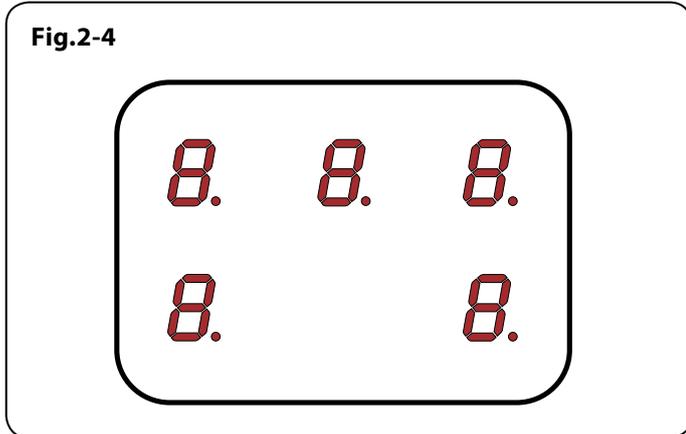
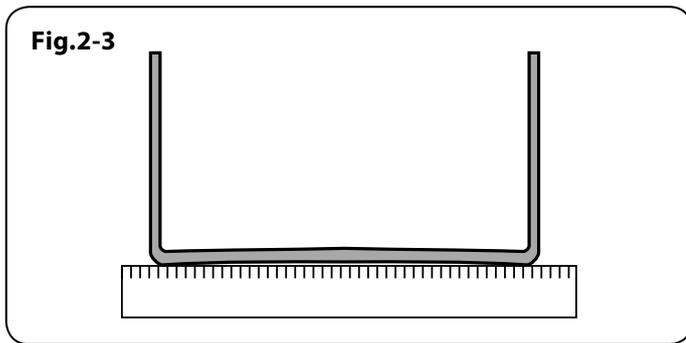
Use only pans that are suitable for induction hobs. We recommend stainless steel, enamelled steel pans or cast iron pans with enamelled bases. Note that some stainless steel pans are not suitable for use with an induction hob so please check carefully before purchasing any cookware.

Pans made of copper, aluminium or ceramic are not suitable for use on an induction hob. *The kind of pan you use and the quantity of food affects the setting required. Higher settings are required for larger quantities of food.*

Pots and pans should have thick, smooth, flat bottoms (**Fig.2-2**). This ensures the maximum heat transfer from the hob to the pan, making cooking quick and energy efficient. Never use a round-bottomed wok, even with a stand.



English



| Cooking Zone | Minimum Pan Diameter (Pan base) mm |
|--------------|------------------------------------|
| Front left | 140 |
| Rear left | 180 |
| Centre | 180 |
| Rear right | 180 |
| Front right | 140 |

Table 2-1

The very best pans have bases that are very slightly curved up when cold (**Fig.2-3**). If you hold a ruler across the bottom you will see a small gap in the middle. When they heat up the metal expands and lies flat on the cooking surface.

Make sure that the base of the pan is clean and dry to prevent any residue burning onto the hob panel. This also helps prevent scratches and deposits.

Always use pans that are the same size as (or slightly larger than) the areas marked on the hob. Using a lid will help the contents boil more quickly.

⚠ Always take care before touching the surface, even when the hob is turned off. It may be hotter than you think!

The induction hob comprises of five cooking zones containing induction elements with different ratings and diameters each with a pan detector and residual heat indicator, and a hob control display.

The hob control display (**Fig.2-4**) informs you of the following induction hob functions:

- ☐ Pan detector
- H Residual heat indicator
- R Automatic heat-up
- L Child lock
- U Low temperature setting
- P Power boost setting

Pan Detector, ☐

IMPORTANT: After use, switch off the hob element by its control and **DO NOT RELY** on the pan detector.

If a cooking area is switched on and there is no pan in place or if the pan is too small for the cooking area, then no heat will be generated. The symbol ☐ will appear on the hob control display; this is the "pan-missing symbol". Place a pan of the correct size on the cooking area and the ☐ symbol will disappear and cooking can begin. After 10 minutes without detecting a pan the cooking zone will switch off automatically.

Table 2-1 shows the minimum pan sizes recommended for each cooking zone.

Note: Using pans with a base diameter smaller than those recommended will result in a power reduction.

Residual Heat Indicator, H

After use, a cooking zone will remain hot for a while as heat dissipates. When a cooking zone is switched off the residual heat indicator symbol [H], will appear in the display. This shows that the cooking zone temperature is above 60°C and may still cause burns. Once the temperature has dropped to below 60°C the [H] will go out.

Automatic Heat-up, R

This function is available on all of the cooking areas. It allows rapid heating up of the element to bring the selected cooking zone up to temperature. Once the zone is at the required cooking temperature the power level will reduce automatically to the preset level.

The function is selected by turning the control knob to the 'A' position. This can be selected by either turning the control knob momentarily anti-clockwise from the zero position or clockwise past the '9' until the symbol [A] is shown on the hob control display. Once the [A] is displayed, turn the control knob to the level of your choice (1 to 9). The pan will heat up at 100% power for a specified time before the power is reduced to the level selected.

When the Automatic Heat-up function is activated, the hob control display will alternately flash between the [A] setting and the chosen power level.

Once the automatic heat-up time has ended the hob control display will stop flashing and will display the chosen power level.

The Automatic Heat-up function can be stopped by either turning the control knob back to the '0' power setting or turning the control knob to the '9' power setting.

For your guidance **Table 2-2** shows the time available at 100% power depending on the power level selected in the Automatic Heat-up mode.

Child Lock, L

To prevent the unwanted use of the hob, by children, it can be locked. This can only be activated when all the cooking zones are off.

To lock the hob, turn together induction controls 2 and 4 simultaneously anti-clockwise for approximately 3 seconds until [L] appears in the hob control display for all cooking areas.

This will NOT affect the oven; it can still be used.

To unlock the hob, turn controls 2 and 4 simultaneously anti-clockwise until the [L] symbol disappears.

Low Temperature Setting, U

Each cooking area is equipped with a Low Temperature Setting. Turn the control knob clockwise to between the 0 and the 1, until [U] is displayed. This will maintain a temperature of around 65°C, which will keep food warm or water very gently simmering ready to cook vegetables or is useful for melting butter without it burning.

The maximum time this setting can be used is 2 hours. To increase the heat, just turn the control knob to the required level.

Power Boost Setting, P

All of the induction cooking zones have Power Boost available, activated by turning the control knob clockwise until [P] is shown on the hob control display.

Power Boost allows additional power to be made available for each of the cooking areas. This is useful to bring a large pan of water to the boil quickly.

The Power Boost function operates for a maximum of 10 minutes on each zone, after which the power is automatically reduced to setting 9.

When using the Power Boost function, the cooking areas are paired.

| Power Level | Automatic heat-up time at 100% (min:sec) |
|-------------|--|
| 1 | 0:48 |
| 2 | 2:24 |
| 3 | 3:48 |
| 4 | 5:12 |
| 5 | 6:48 |
| 6 | 2:00 |
| 7 | 2:48 |
| 8 | 3:36 |
| 9 | 0:10 |

Table 2-2

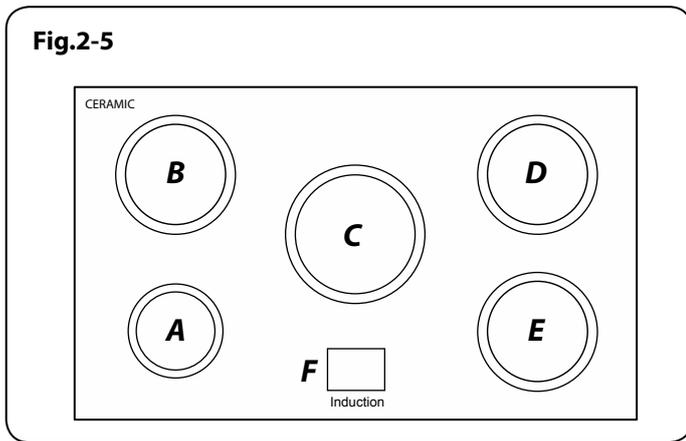
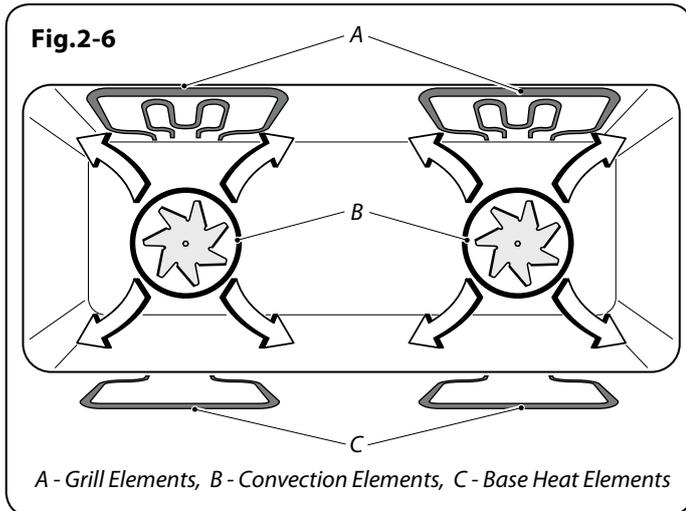


Fig.2-5 shows the hob layout. Areas A and B are paired together as are areas D and E. The centre area C runs independently, regardless of the use of other cooking areas.

This means when using area A on power boost and then switching area B to power boost as well, then area A will have its power slightly reduced. The last one of the pair switched to power boost takes priority. Areas D and E work in the same way.

⚠ This is a built in safety device.

Deactivate the Power Boost function by turning the control knob to a lower setting.



The Multi-function Oven

The oven is a multi-function oven (**Fig.2-6**). As well as the oven fan and fan element, it is fitted with two extra heating elements, one visible in the top of the oven and the second under the oven base.

Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven.

The multifunction oven has 3 main cooking functions, **fan**, **fan assisted** and **conventional cooking**. These functions should be used to complete most of your cooking.

The **browning element** and **base heat** can be used in the latter part of the cooking process to fine tune the results to your particular requirements.

Use **fanned grilling** for all your grilling needs and **defrost** to safely thaw small items of frozen food.

| Function | Use |
|--------------------------|---|
| Defrost | To thaw small items in the oven without heat |
| Fan oven | A full cooking function, even heat throughout, great for baking |
| Fanned grilling | Grilling meat and fish with the door closed |
| Fan assisted | A full cooking function good for roasting and baking |
| Conventional oven | A full cooking function for roasting and baking in the lower half of the oven |
| Browning element | To brown and crisp cheese topped dishes |
| Base heat | To crisp up the bases of quiche, pizza or pastry |

Table 2-3 gives a summary of the multi-function modes.

Note: The multi-function oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function (**Fig.2-7**). Remember – not all functions will be suitable for all food types.

Multi-function oven modes

Defrost

✖ This function operates the fan(s) to circulate cold air only. No heat is applied. This enables small items such as desserts, cream cakes and pieces of meat, fish and poultry to be defrosted.

Defrosting in this way speeds up the process and protects the food from contamination. Pieces of meat, fish and poultry should be placed on a rack, over a tray to catch any drips. Be sure to wash the rack and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed. Defrosting should not be carried out in a warm oven.

Large items, such as whole chickens and meat roasts should not be defrosted in this way. We recommend this be carried out in a refrigerator.

Ensure that dairy foods, meat and poultry are completely defrosted before cooking.

Fan oven

This function operates the fans and the heating element around them. An even heat is produced throughout the oven, allowing you to cook large amounts quickly.

Convection oven cooking is particularly suitable for multi-rack cooking and is a good 'all-round' function. It may be necessary to reduce the temperature by approximately 10°C for recipes previously cooked in a conventional oven.

If you wish to preheat the oven, wait until the indicator light has gone out before inserting the food.

Fanned grilling

This function operates the fan while the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results place the food to be grilled on the pan provided. Thick pieces of meat or fish are ideal for cooking in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill. The oven door should be kept closed while cooking is in progress, so saving energy. You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling. Preheat this function before cooking.

The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two racks at one time, although they will need to be changed over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

Fan assisted oven

This function operates the fans, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven.

The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two racks at one time, although they will need to be changed over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

Note: This is a fast, intensive form of cooking; keep an eye on the food cooking until you have become accustomed to this function.

Conventional oven (top and base heat)

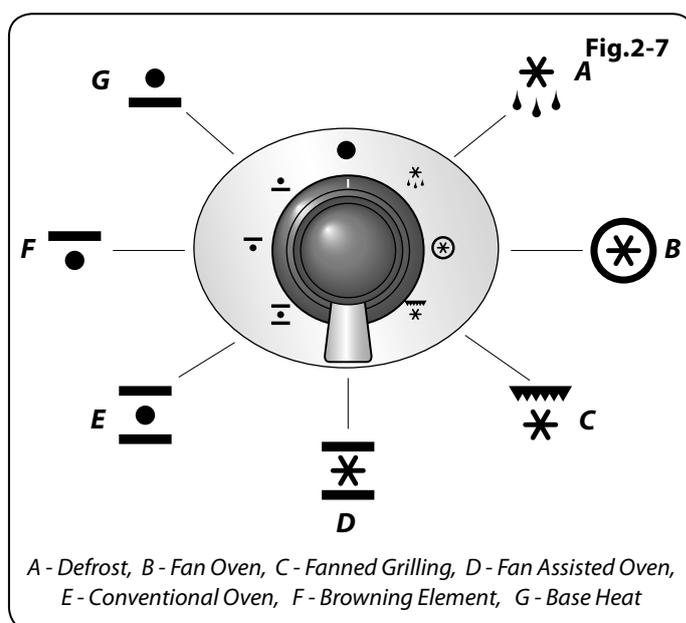
This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting and baking pastry, cakes and biscuits.

The exposed top element may cook some foods too quickly, so we recommend that the food be positioned in the lower half of the oven to cook. The oven temperature may also need to be lowered.

Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking.

Browning element

This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce and lasagne, the item to be browned being already hot before switching to the top element.





WARNING!

Take great care when removing the divider **NOT** to scratch the inner glass door surface. Scratches in the glass can cause stress and may cause the door to fail.

Fig.2-8

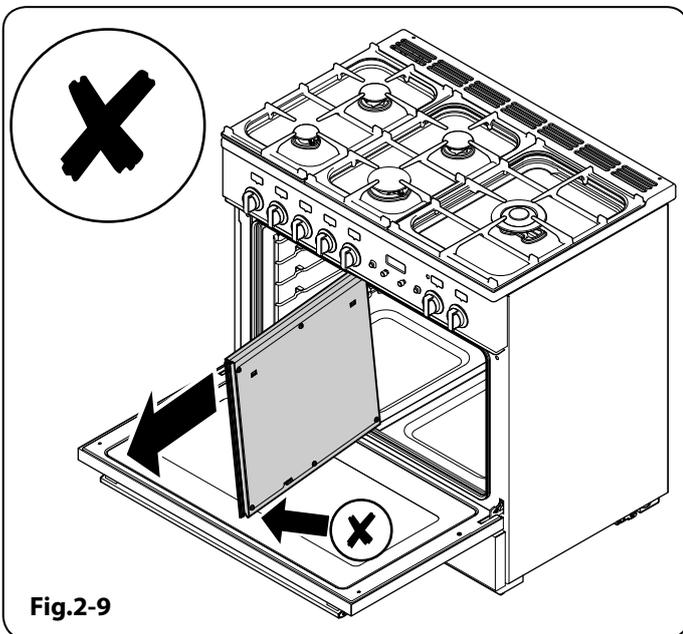
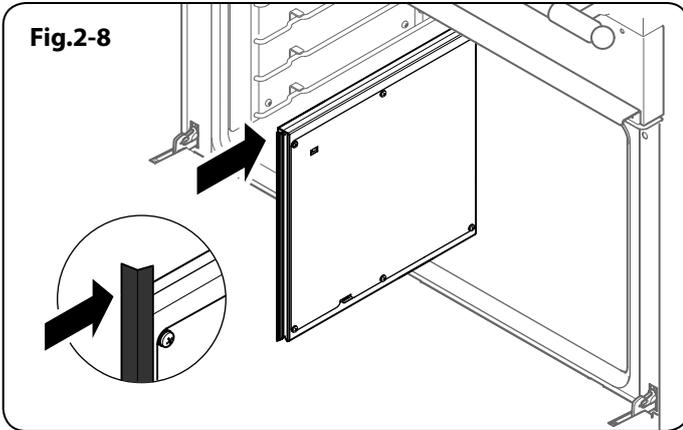


Fig.2-9

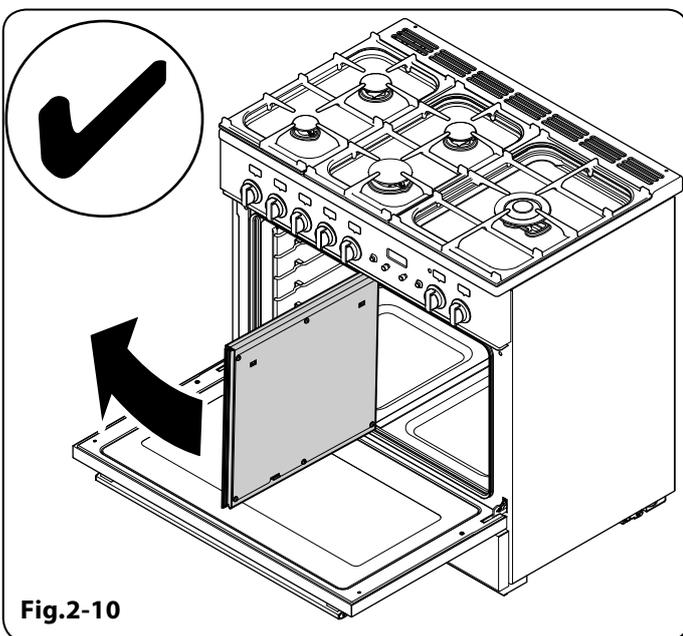


Fig.2-10

Base heat

This function uses the base element only. It will crisp up your pizza or quiche base or finish off cooking the base of a pastry case on a lower rack. It is also a gentle heat, good for slow cooking of casseroles in the middle of the oven or for plate warming.

The Browning and Base heat functions are useful additions to your oven, giving you flexibility to finish off items to perfection. With use, you will soon realize how these functions can combine to extend your cooking skills.

Energy Saving Feature

The oven has a divider feature (**Fig.2-8**). When this is in place only one half of the oven is heated and only the right-hand side elements are used. This saves energy and is ideal for cooking most foods. When using the divider, condensation may appear in the left-hand oven – this is normal.

For very large loads, or large dishes for special occasions then the divider can be removed. This brings into use the elements on the left-hand side as well as those on the right when a function is selected.

All oven functions are available in full and divided forms and shelves are provided for use in both forms.

WARNING!

Take great care when removing the divider **NOT** to scratch the inner glass door surface. Scratches in the glass can cause stress and may cause the door to fail.

Removing the Divider

Make sure the cooker is cool before attempting to remove the divider.

Fully open the door and remove the oven shelves. When removing the divider, tilt it slightly upwards and grip the underside to prevent the metal base making contact with the door glass (**Fig.2-9** and **Fig.2-10**).

We recommend that you place a tea towel or similar on the door glass before removing the divider. This should prevent the door inner from scratching.

DO NOT place or slide metallic objects, including cookware, on the door glass as this may cause scratching and subsequent failure to occur.

Operating the Oven

The Multi-function oven has two controls, a function selector and a temperature setting knob (**Fig.2-11**).

Turn the function selector control to a cooking function. This is the Convection oven setting (**Fig.2-12**).

Turn the oven temperature knob to the temperature you need.

The oven heating light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking as the oven maintains the selected temperature (**Fig.2-13**).

Your oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function. Remember, not all functions will be suitable for all food types.

Please remember that all ranges vary – temperatures in your new ovens may differ to those in your previous range.

Accessories

Oven racks

Each oven is supplied with:

- One full capacity shelf (**Fig.2-14**)
- Two energy saving shelves (**Fig.2-15**)
- One full capacity shelf with grill tray (**Fig.2-16**)
- One pastry tray (**Fig.2-17**)
- And one divider (**Fig.2-18**)

Any shelf can be fitted in any of the positions. The oven shelves are retained when pulled forward but can be easily removed and refitted.

To remove the shelf

The shelf has a small recess on either side. To remove the shelf these must be in line with the shelf brackets (**Fig.2-19**). Lift and pull the shelf forward (**Fig.2-20**).

Refitting the shelf

Place the shelf in between two side shelf runners at the position you require (**Fig.2-21**). Slide back until it reaches the rear of the oven cavity.

The shelves should not be fitted directly one above the other. When cooking on more than one shelf always leave at least one runner space between them.

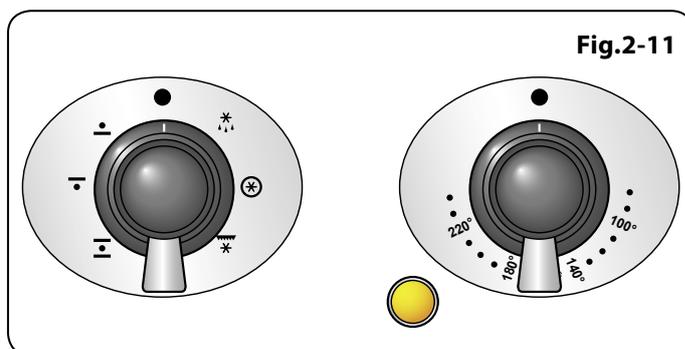


Fig.2-11

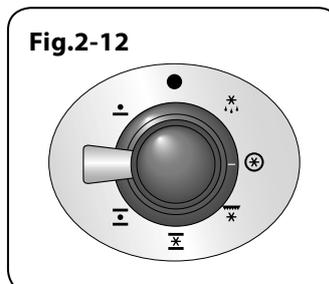


Fig.2-12

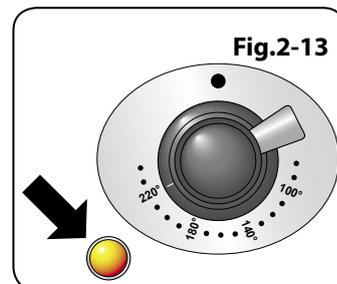


Fig.2-13

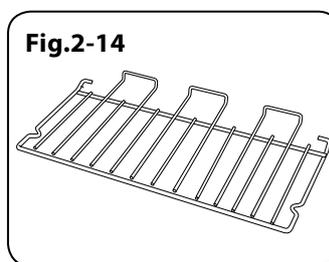


Fig.2-14

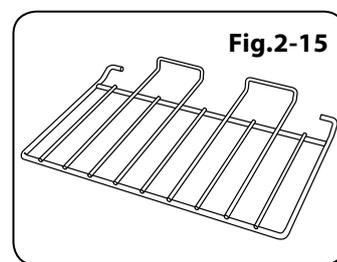


Fig.2-15

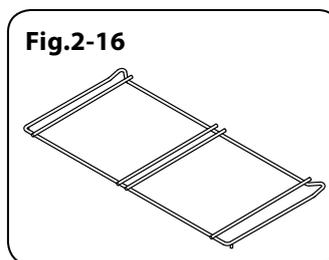


Fig.2-16

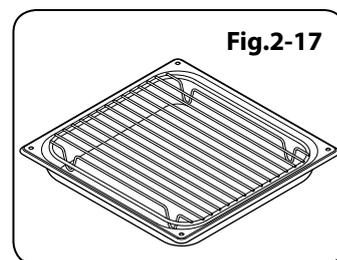


Fig.2-17

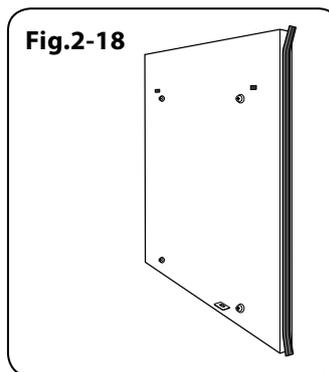


Fig.2-18

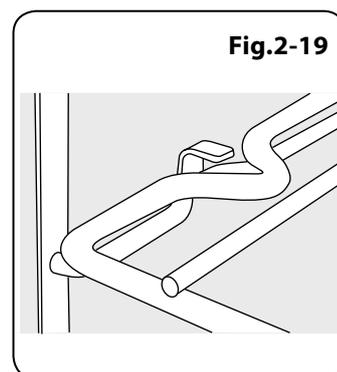


Fig.2-19

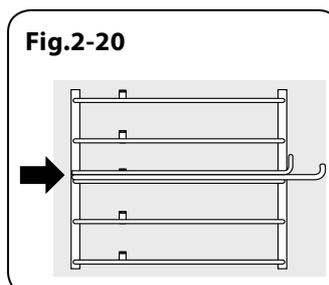


Fig.2-20

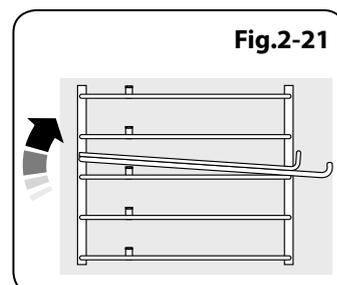
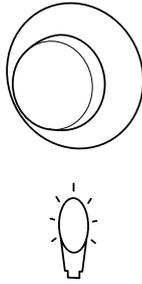


Fig.2-21

English

Fig.2-22



Oven Light

Press the button to turn the oven light on.

If one of the oven lights fail, turn off the range circuit breaker before you change the bulb. See the 'Troubleshooting' section for details on how to change an oven light bulb (**Fig.2-22**).

Storage

The bottom drawer is for storing oven trays and other cooking utensils.

It can get very warm, so do not store anything in it that may melt or catch fire. Never store flammable materials in the drawer. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

To remove the drawer, pull it fully forward (**Fig.2-23**). Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners (**Fig.2-24**).

For safety's sake push the drawer runners back out of the way.

To refit the drawer, pull the side rails fully out. Carefully move the drawer back between the rails and rest it on the side rails.

At each side, hold the front of the drawer and pull the side rail forward so that the clips click into position, holding the drawer to the side rails (**Fig.2-25**).

Fig.2-23

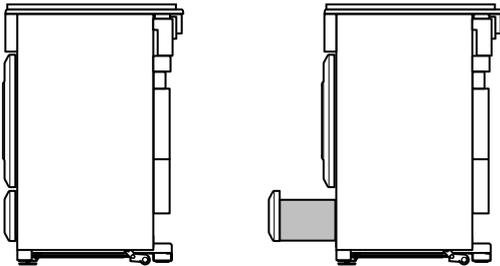


Fig.2-24

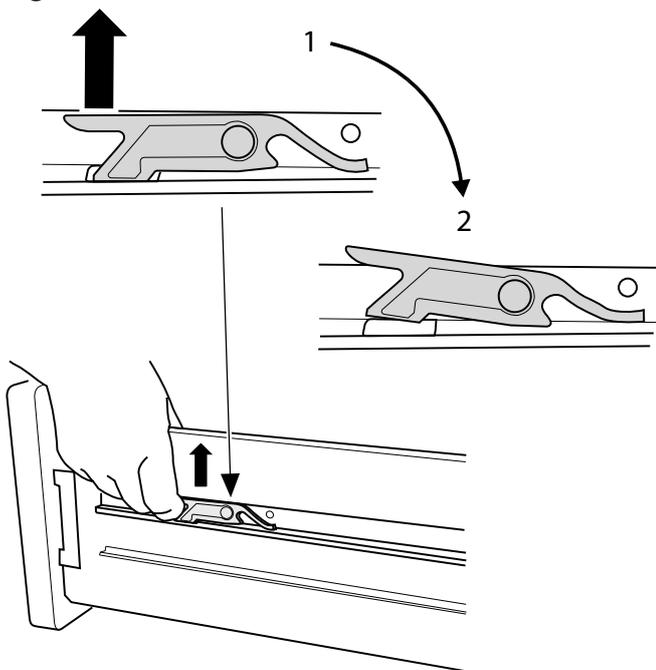
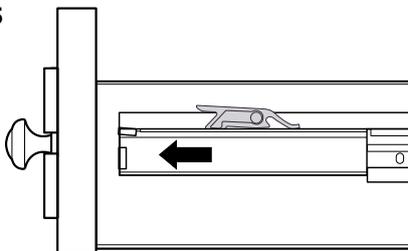


Fig.2-25



3. Cooking Tips

Cooking with a Multi-function Oven

Remember: not all modes are suitable for all food types. The oven cooking times given are intended for a guide only.

General Oven Tips

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays with food cooking on them should be placed level with the front edge of the oven's wire shelves. Other containers should be placed centrally. Keep all trays and containers away from the back of the oven, as overbrowning of the food may occur.

When the oven is on, do not leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

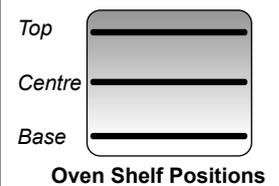
- Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.
- To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.
- Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.
- Sufficient heat rises out of the oven while cooking to warm plates in the grill compartment.
- If you want to brown the base of a pastry dish, preheat the baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.

To help keep your oven clean, cover meat when roasting with foil or use a roasting bag. Brush vegetables with fat before placing around the meat.

4. Cooking Table

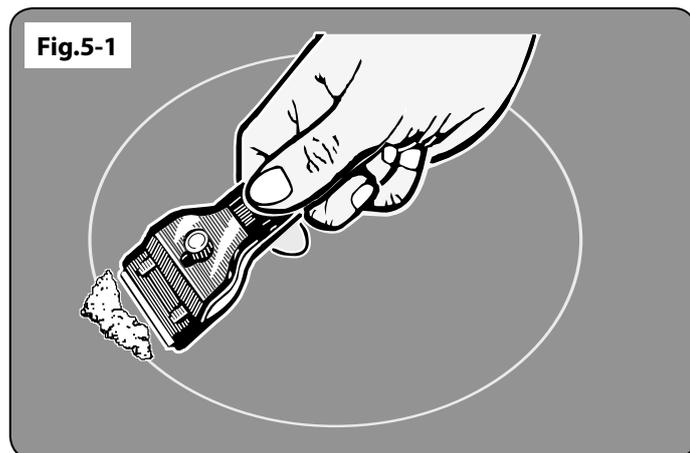
The oven control settings and cooking times given in the table below are intended to be used **AS A GUIDE ONLY**. Individual tastes may require the temperature to be altered to provide a preferred result.

Food is cooked at lower temperature in a fan oven than in a conventional oven. When using recipes, reduce the fan oven temperature by 10°C and the cooking time by 5-10 minutes. The temperature in the fanned oven does not vary with height in the oven so you can use any shelf.



| Food | Conventional Oven | | Fan Oven | | Approximate cooking time | |
|--|-------------------|----------------|----------------|----------------|---|--|
| | Temperature °C | Shelf position | Temperature °C | Shelf position | | |
| Meat | | | | | | |
| Beef (no bone) | 160 | C | 150 | | 30-35 minutes per 500g +30-35 minutes. | Thoroughly thaw frozen joints before cooking. Meat may be roasted at 220°C (210°C for fan oven) and the cooking time adjusted accordingly. For stuffed and rolled meats, add approximately 10 minutes per 500g, or cook at 200°C (190°C) for 20 minutes then 160°C (150°C) for the remainder. |
| | 200 | C | 190 | | 20-25 minutes per 500g +20-25 minutes. | |
| Lamb | 160 | C | 150 | | 30-35 minutes per 500g +30-35 minutes. | |
| | 200 | C | 190 | | 25-30 minutes per 500g +25-30 minutes. | |
| Pork | 160 | C | 150 | | 35-40 minutes per 500g +35-40 minutes. | |
| | 200 | C | 190 | | 25-30 minutes per 500g +25-30 minutes. | |
| Poultry | | | | | | |
| Chicken | 160 | C | 150 | | 20-25 minutes per 500g +20-25 minutes. | For stuffed poultry, you could cook at 200°C (190°C) for 20 minutes then 160°C (150°C) for remainder. Do not forget to include the weight of the stuffing. For fresh or frozen prepacked poultry, follow instructions on the pack. Thoroughly thaw frozen poultry before cooking. |
| | 200 | C | 190 | | 15-20 minutes per 500g +15-20 minutes. | |
| Turkey | 160 | C | 150 | | 20 minutes per 500g +20 minutes. | |
| | 200 | C | 190 | | 15 minutes per 500g +15 minutes. | |
| Duck | 160 | C | 150 | | 25-30 minutes per 500g. | |
| | 200 | C | 190 | | 20 minutes per 500g. | |
| Casserole | 140-150 | C | 130-140 | | 2-4 hours according to recipe. | |
| Yorkshire pudding | 220 | C | 210 | | Large tins 30-35 minutes; individual 10-20 minutes. | |
| Fish | | | | | | |
| Fillet | 190 | C/B | 180 | | 15-20 minutes. | |
| Whole | 190 | C/B | 180 | | 15-20 minutes per 500g. | |
| Steak | 190 | C/B | 180 | | Steaks according to thickness. | |
| Cake | | | | | | |
| Very rich fruit - Christmas, wedding, etc. | 140 | C/B | 130 | | 45-50 minutes per 500g of mixture. | Using the conventional oven: when two tier cooking leave at least one runner space between shelves. Position the baking tray with the front edge along the front of the oven shelf. If cooking a two tier load, the trays should be interchanged approximately halfway through the cooking time. |
| Fruit 180 mm tin | 150 | C/B | 140 | | 2-2½ hours. | |
| Fruit 230 mm tin | 150 | C/B | 140 | | Up to 3½ hours. | |
| Madeira 180 mm | 160 | C/B | 150 | | 80-90 minutes. | |
| Queen cakes | 190 | C/B | 180 | | 15-25 minutes. | |
| Scones | 220 | C/B | 210 | | 10-15 minutes. | |
| Victoria sandwich | | | | | | Up to three tiers can be cooked in a fan oven at the same time but make sure to leave at least one runner space between each shelf being cooked on. |
| 180 mm tin | 180 | C/B | 170 | | 20-30 minutes. | |
| 210 mm tin | 180 | C/B | 170 | | 30-40 minutes. | |
| Desserts | | | | | | |
| Shortcrust tarts | 200 | C/B | 190 | | 20-30 minutes on a preheated tray. | |
| Fruit pies | 200 | C/B | 190 | | 35-45 minutes. | |
| Tartlets | 200 | C/B | 190 | | 10-20 minutes according to size. | |
| Puff pastry | 230 | C/B | 220 | | 20-40 minutes according to size. | |
| Meringues | 100 | C/B | 90 | | 2-3 hours. | |
| Baked egg custard | 160 | C/B | 150 | | 45-60 minutes. | |
| Baked sponge pudding | 190 | C/B | 180 | | 40-45 minutes. | |
| Milk pudding | 140-150 | C/B | 130-140 | | 2 to 3 hours. | |
| Bread | 220 | C | 210 | | 20-30 minutes. | |

5. Cleaning Your Cooker



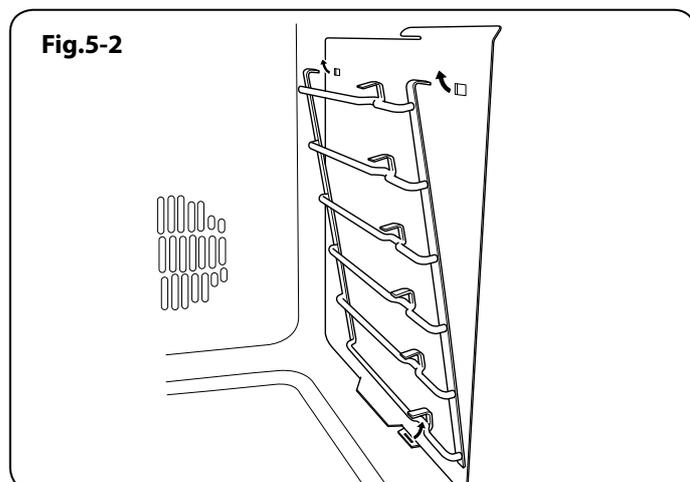
Isolate the electricity supply before carrying out any major cleaning. Allow the cooker to cool.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Do not mix different cleaning products – they may react together with hazardous results.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water – **but take care that no surplus water seeps into the appliance.**

We have developed a range of cleaning products that give maximum performance without damaging the enamel and painted surfaces, in particular a Ceramic Hob Cleaner set with scraper. More information is available through either the Cookware Collection brochure supplied with your cooker or our website www.rangemastercookshop.co.uk.

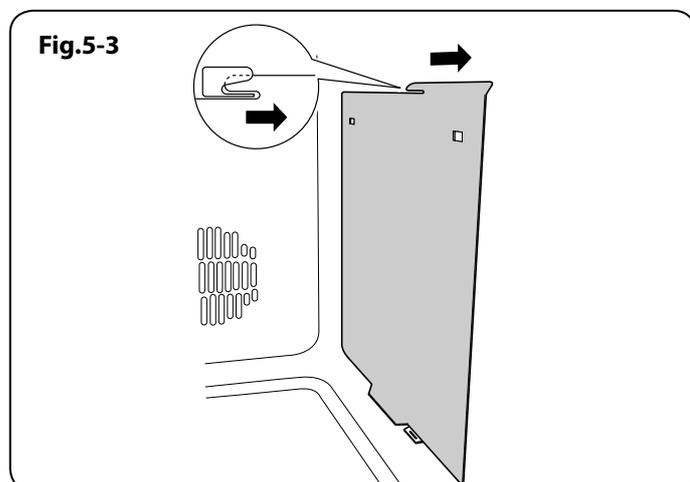
Remember to switch the electricity supply back on and reset the clock before reusing the cooker.



Hob

Daily Care

First of all make sure that all heat indicator lights are off and that the cooking surface is cool. Apply a small dab of ceramic cleaning cream in the centre of each area to be cleaned. Dampen a clean paper towel and work the cream onto the cooking surface. As a final step, wipe the cooking surface with a clean, dry paper towel.



Cleaning Spills

For spills and boil-overs that occur while cooking, turn the unit off and wipe the area surrounding the hot zone with a clean paper towel. If a spill (other than a sugary substance) is on the hot zone, do not clean until the unit has completely cooled down, and then follow the instructions below ('Cleaning burned-on spills').

If you accidentally melt anything on the surface, or if you spill foods with a high sugar content (preserves, tomato sauce, fruit juice, etc.), remove the spill IMMEDIATELY with a razor scraper, while the unit is still hot.

IMPORTANT: Use an oven glove to protect your hand from potential burns.

Scrape the major spill or melted material from the cooking zone and push into a cold area. Then, turn the unit 'OFF' and allow it to cool before cleaning further. After the cooking surface cools down and the heat indicator lights go off, follow the 'Daily Care' procedure outlined above.

Cleaning Burned-on Spills

Make sure that the heat indicator lights are off and that the hob is cool. Remove the excess burned-on substance with a single-edged razor scraper. Hold the scraper at an angle of about 30° to the surface and then scrape off the burned-on matter (**Fig.5-1**).

English

Control Panel and Oven Doors

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners, on brushed stainless steel surfaces. For best results use liquid detergents.

The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water – but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

Removing the Oven Linings

Remove the shelves first. To remove the oven shelf supports lift until clear of the two supporting holes and pull outwards (Fig.5-2).

Note: There are specific liners for the left and right hand sides.

To remove the side panels, simply lift the panel and slide forwards.

Replacing the Oven Linings

To replace the liner the cut-out section must be at the top of the liner. Slide the liner towards the back of the oven cavity. When this is in place the shelf supports can be replaced. To do this, first insert the bottom of the support in the cut-out followed by the two hooks at the top (Fig.5-3).

Cleaning Table

Cleaners listed are available from supermarkets or electrical retailers as stated. Cleaner manufacturer in Italics. For enamelled surfaces use a cleaner that is approved for use on vitreous enamel. The vitreous enamel association has a list of approved cleaners. Contact them via their website <http://www.ive.org.uk/> or telephone: 01543 450596.

Regular cleaning is recommended. For easier cleaning, wipe up any spillages immediately.

To help keep your oven clean, cover meat when roasting, with foil or use a roasting bag. Brush vegetables with fat before placing around the meat.

| Hotplate | | |
|---|--|--|
| Part | Finish | Recommended Cleaning Method |
| Hob Top | Enamel or stainless steel | Hot soapy water, soft cloth. Any stubborn stains remove gently with a nylon scourer. |
| Electric Sealed Hob Plate | Cast iron | Remove rust and food debris with a well soaped steel wool pad along the grain. Rinse and allow to dry. Apply a proprietary sealed hotplate restorer (Electrical Retailers) to restore colour and protect the plates. |
| Ceramic/Induction hob | Toughened glass | Hot soapy water; cream cleaner/scourer if necessary. |
| Griddle Plate (some models only) | Non-stick surface | Allow to cool. Wash in hot soapy water. Do not use abrasive cleaners/scourers. Dishwasher. |
| Warming Zone (some models only) | Toughened glass | Hot soapy water, cream cleaner/scourer if necessary. |
| Outside of cooker | | |
| Part | Finish | Recommended Cleaning Method |
| Door, Door surround and Storage Drawer exterior. | Enamel or paint | Hot soapy water, soft cloth. Any stubborn stains, remove gently with a liquid detergent. |
| | Stainless steel | E cloth or microfibre all-purpose cloth (supermarket) |
| Sides and plinth | Painted surface | Hot soapy water, soft cloth |
| Splashback/rear grille | Enamel or stainless steel | Hot soapy water, soft cloth. Cream cleaner, with care, if necessary. |
| Control panel | Paint, enamel or stainless steel | Warm soapy water. Do not use abrasive cleaners on lettering. |
| Control knobs/handles & trims | Plastic/chrome or copper | Warm soapy water, soft cloth. |
| | Brass | Brass polish. |
| Oven Door Glass/Glass Lid | Toughened glass | Hot soapy water, cream cleaner/scourer if necessary. |
| Oven and Grill | | |
| Part | Finish | Recommended Cleaning Method |
| Sides, floor & roof of oven NOT COOK & CLEAN OVEN PANELS (see below) | Enamel | Any proprietary oven cleaner that is suitable for enamel. CAUTION: CORROSIVE/CAUSTIC OVEN CLEANERS: FOLLOW MANUFACTURERS INSTRUCTIONS. Do not allow contact with the oven elements. |
| Cook & Clean Oven Panels (some models only) | Special enamel that partly cleans itself | This surface cleans itself at 200°C and above, or the panels can be removed and washed with hot soapy water and a nylon brush (see 'The Ovens' in 'Cleaning your cooker'). |
| Oven Shelves, Handyrack, Grill Trivet, Handygrill rack | Chrome | An oven interior cleaner that is suitable for chrome. Soap filled pad. Dishwasher. |
| Grill Pan/Meat Tin (some models only) | Enamel | Hot soapy water. Soap filled pad. Dishwasher. |

6. Troubleshooting

⚠ Interference with and repairs to the hob by unqualified persons are not allowed. Do not try and repair the hob as this may result in injury and damage the hob. Please arrange for repair by a competent person.

Note: The induction hob is also able to self diagnose a number of problems and can display information to the user via the hob control display. Error codes may be displayed if your hob has developed a fault.

If your appliance reports an error or is not working, you may be able to rectify the fault by consulting these instructions for use.

Error code E2 is displayed

The electronic unit is too hot. Please check the installation of the range, make sure that there is sufficient ventilation. In extreme cases if you have allowed a cooking utensil to boil dry, this error code may also be displayed.

If in doubt please consult your installer or a qualified repair engineer.

Error code U400 is displayed

The hob/range has been incorrectly connected. The control will switch off after approximately 1 second and the error code will be permanently displayed.

Consult your installer or a qualified repair engineer.

Error code Erxx or Ex is displayed

The appliance has developed an internal technical fault that cannot be rectified by the user.

Please consult your installer or a qualified repair engineer

The fuse blows or the RCD trips regularly

Please consult your installer or a qualified repair engineer.

You cannot switch your induction hob on

Has the wiring system in the house blown a fuse or tripped an RCD?

Has the hob been correctly connected to the mains supply?

Has the child lock function been activated? Please refer to the instructions for use section about this function.

Are you using suitable cookware, please refer to the instructions for use about selection of the correct cookware.

Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven fries) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

An oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up – this is perfectly normal.

What cleaning materials are recommended for the range?

See the 'Cleaning' section for a full list of recommended cleaning materials.

⚠ We do not recommend corrosive or caustic cleaners as these may damage your range.

The knobs get hot when I use the oven, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven, and heating them up. Do not leave the oven door open.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organizations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It is in your interest to track down your original installer.

If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it, who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

Current Operated Ground Fault Circuit Breaker

Where the range installation is protected by a 30mA sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your range and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping.

Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Check that you are using the recommended temperatures and rack positions. See the oven cooking guide section of the instructions. The oven control settings and cooking times are intended to be used only as a guide. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want. Try cooking at a higher temperature setting.

English

Fig.6-1

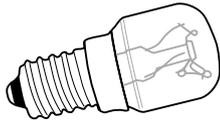
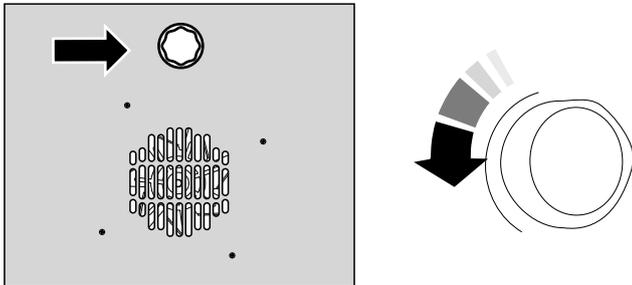


Fig.6-2



The oven is not cooking evenly

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two racks are used, check that space has been left for the heat to circulate. When a baking sheet is put into the oven, make sure it is placed centrally on the rack.

Check that the door seal is not damaged.

A dish of water when placed on the rack should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the range should be raised up or the front lowered.)

If the range is not level arrange for your supplier to level it for you.

Oven not coming on

Is the power on?

If not there may be something wrong with the power supply. Is the range supply on at the circuit breaker?

Have you set a cooking function?

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

An oven light is not working

The bulb has probably burnt out. You can buy a replacement bulb (which is not covered under the warranty) from a good electrical shop. Ask for a 15W 240V lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300°C (**Fig.6-1**).

Turn off the power at the circuit breaker.

Make sure the oven is cool. Open the oven door and remove the oven racks.

Unscrew the bulb cover by turning anti-clockwise. It may be very stiff (**Fig.6-2**).

Taking care to protect your fingers in case the bulb should shatter, unscrew the old bulb.

Screw in the new bulb; screw back the bulb cover. Turn on the circuit breaker and check that the bulb now lights.

7. Installation

Dear Installer

Before you start your installation, please complete the details below, so that, if your customer has a problem relating to your installation, they will be able to contact you easily.

| |
|-------------------------------------|
| Installer's Name |
| |
| Installer's Company |
| |
| Installer's Telephone number |
| |
| Appliance Serial Number |
| |

Safety Requirements

The cooker must be installed in a well-ventilated space, in accordance with the section entitled 'Electrical Connection'.

Read these instructions before installing or using the appliance.

Location of Cooker

The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

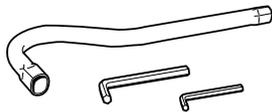
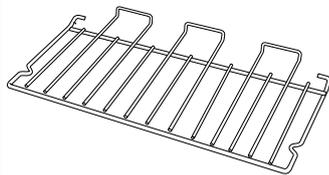
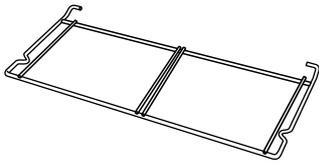
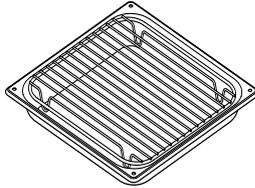
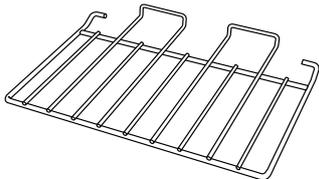
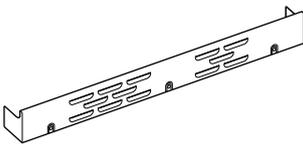
You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily:

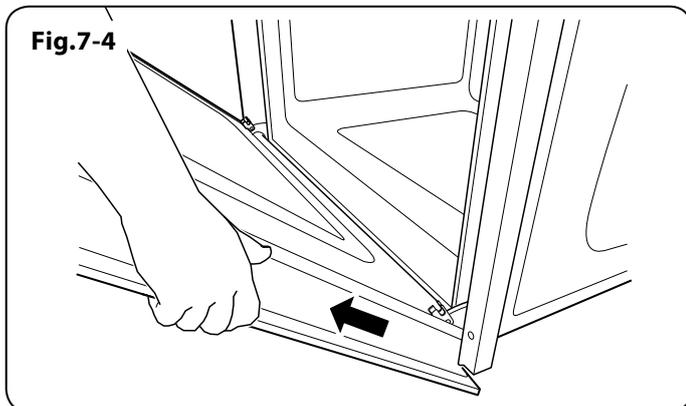
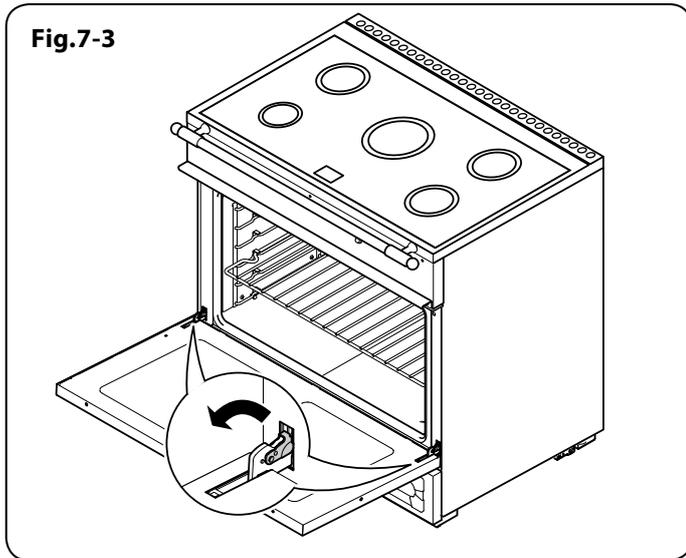
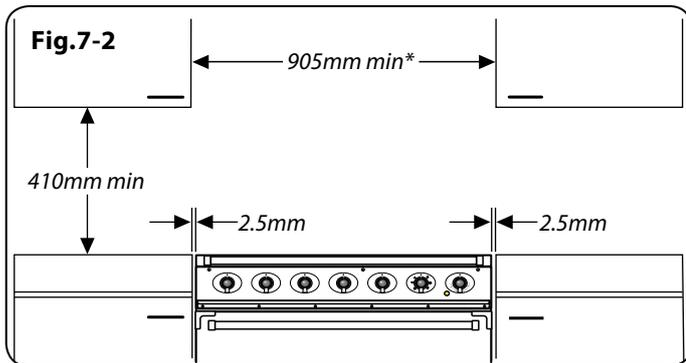
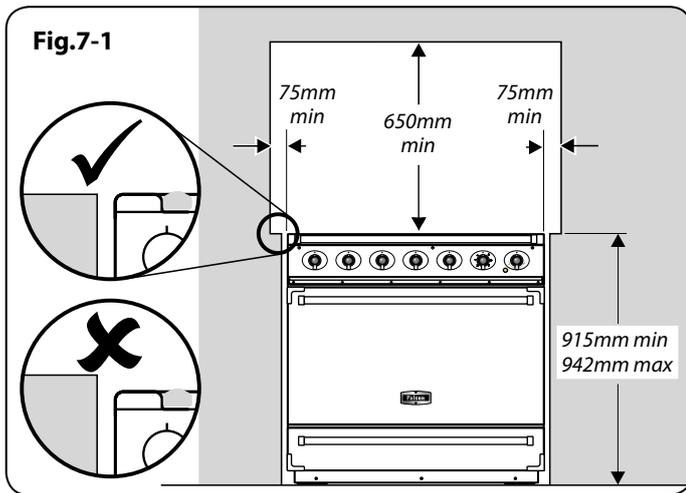
- Multimeter (for electrical checks)
- Cooker levelling tool with Allen keys (provided in pack)
- Stability bracket

You will also need the following tools:

1. Electric drill
2. Masonry drill bit (only required if fitting the cooker on a stone or concrete floor)
3. Wall plugs (only required if fitting the cooker on a stone or concrete floor)
4. Steel tape measure
5. Cross-head screwdriver
6. Flat-bladed screwdriver
7. Spirit level
8. Pencil
9. Adjustable spanner

Checking the parts:

| | |
|--|---|
| <i>Levelling tool and Allen keys</i> | <i>Full capacity shelf</i> |
|  |  |
| <i>Grill pan tray support</i> | <i>2 grill pans and trivets</i> |
|  |  |
| <i>2 Energy saving shelves</i> | <i>Divider</i> |
|  |  |
| <i>Plinth</i> | |
|  | |



Positioning the Cooker

The diagrams show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces (**Fig.7-1**).

The cooker should not be placed on a base.

The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface. A gap of 75mm should be left between each side of the cooker **ABOVE** the hotplate level and any adjacent vertical surface.

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

A minimum space of 650mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface. **Fig.7-2** shows the suggested clearances above the cooker.

**Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.*

Surfaces of furniture and walls at the sides and rear of the appliance should be heat, splash and steam resistant. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage and discolouration. We cannot accept responsibility for damage caused by normal use of the cooker to any material that de-laminates or discolours at temperatures less than 65°C above room temperature.

We recommend a gap of 905mm between units to allow for moving the cooker. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side then fit the unit the other side. Do not box the cooker in – it must be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing.

If the cooker is not installed between units, a side panel extension that closes the gap to the wall at the rear is available as an optional extra kit.

Unpacking the Cooker

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

Cut the banding straps and lift the cardboard box off the cooker, leaving the cooker standing on the base packaging. See the loose unpacking sheet.

Moving the Cooker

⚠ On no account try and move the cooker while it is plugged into the electricity supply.

⚠ The cooker is very heavy, so take great care.

We recommend two people manoeuvre the cooker. Ensure that the floor covering is firmly fixed, or removed to prevent it being disturbed when moving the cooker around. To help you, there are two levelling rollers at the back and two screw-down levelling feet at the front. You will need the levelling tool.

Removing the Oven Door

To remove the door, open the door fully. Swivel the locking 'U' clips forward to the locking position (**Fig.7-3**). Grip the sides of the door, lift upwards and then slide the door forwards (**Fig.7-4**) and remove.

Removing the Storage Drawer

Pull the drawer out to its furthest point (**Fig.7-5**).

Lift up the ends of the plastic clips (one each side) to release the catches holding the drawer to the side runners and at the same time pull the drawer forward and away from the side runners (**Fig.7-6**).

For safety's sake push the drawer runners back out of the way and put the drawer somewhere safe until the installation is complete.

When you have removed the oven door and removed the storage drawer continue as follows:

First fit the levelling tool on the hexagonal adjusting nut (**Fig.7-7**).

Make 10 complete (360°) turns clockwise (**Fig.7-7**). (This means turning and removing the levelling tool 20 times.)

Make sure you lower BOTH REAR ROLLERS. There are two adjusting nuts, one for each roller, at both the front bottom corners of the cooker.

Completing the Move

Unfold the rear edge of the pack base tray.

Grip under the fascia panel and lift the front of the cooker slightly (**Fig.7-8**).

Carefully push the cooker backwards off the pack base. Remove the pack base tray. Position the cooker close to its final position, leaving just enough space to get behind it.

⚠ DO NOT use the door handles or control knobs to manoeuvre the cooker.

Push the range close to its final position, leaving just enough space to get behind it (**Fig.7-9**).

Fitting the Flue Grille

The flue grille is packed separately (**Fig.7-10**).

The larger of the holes along the sides are for screwdriver access and should face to the rear. Use the screws and nuts supplied to fix the grill in place (**Fig.7-11**).

Clip the flexible extensions of the oven flues to the flue grille using the clips provided inside the flue grille.

Levelling

It is recommended that you use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.

Place the cooker in its intended position, taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units.

The rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker, use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.

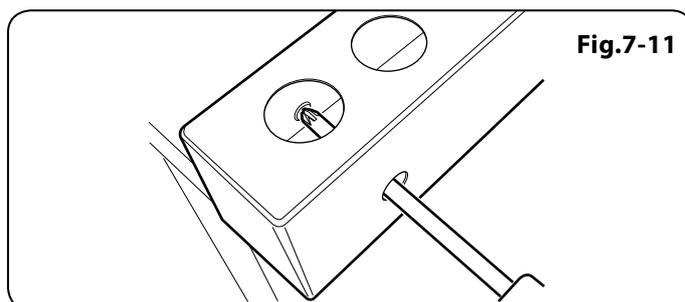
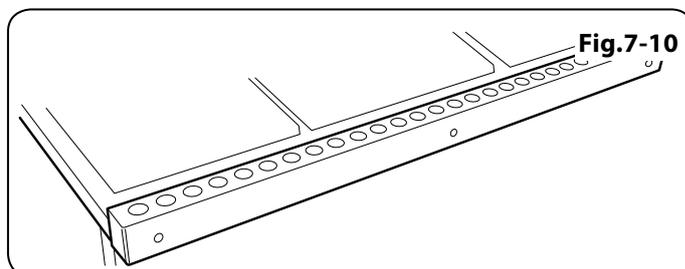
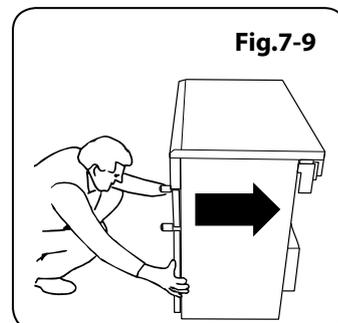
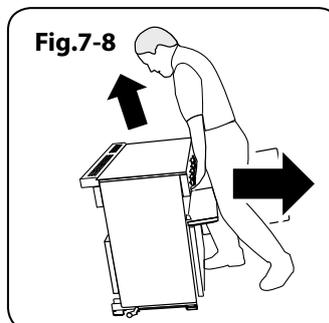
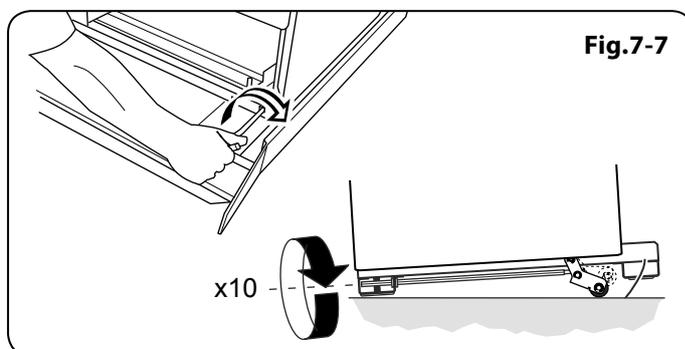
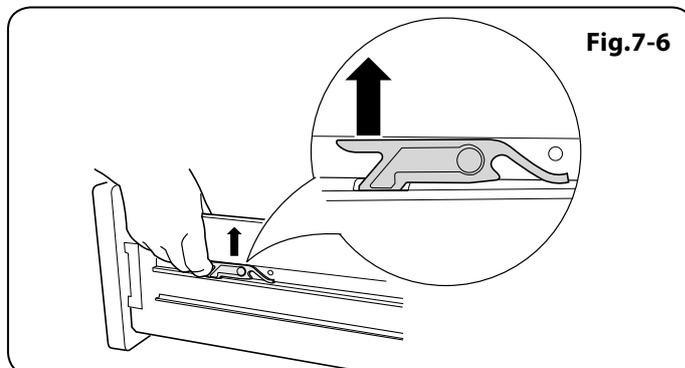
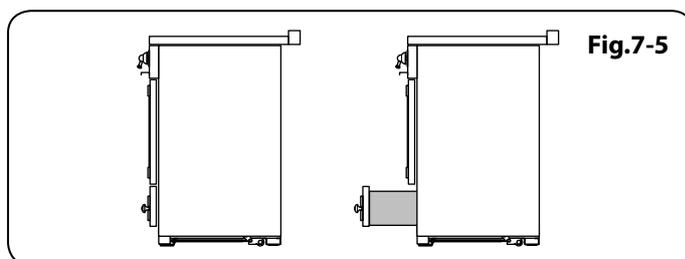
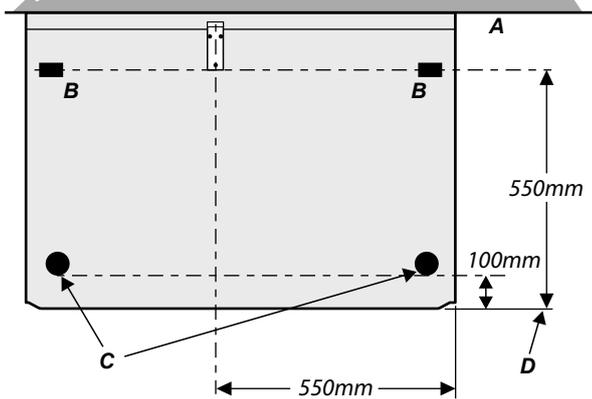
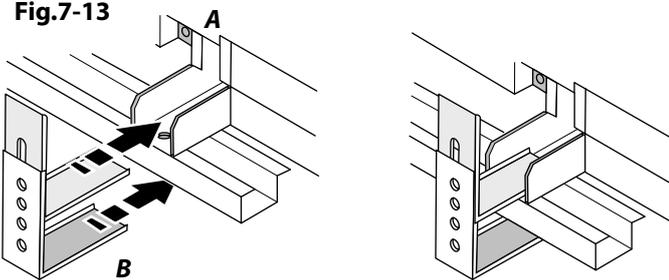


Fig.7-12



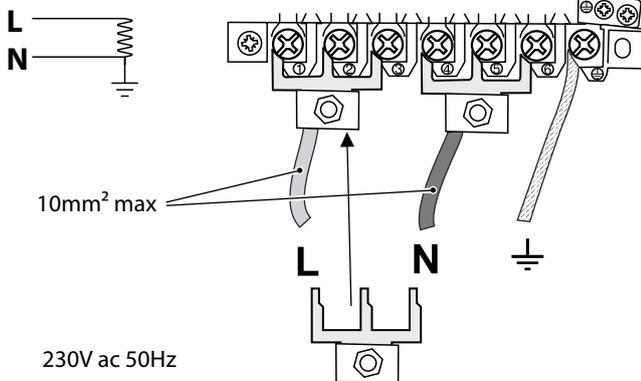
A - Wall B - Levelling rollers, C - Levelling feet D - Pencil line

Fig.7-13



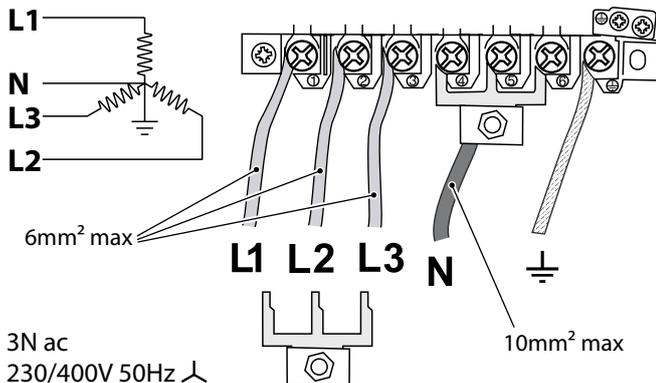
A - Rear of cooker, B - Stability bracket

Fig.7-14



230V ac 50Hz

Fig.7-15



3N ac
230/400V 50Hz

The front feet and rear rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker. To set the front feet turn the bases to raise or lower.

Leave the levelling tool in the storage drawer, so that the customer can use it if they wish to move the cooker.

Fitting a Stability Bracket

A stability bracket or chain (not supplied by with the cooker) should be fitted when the cooker is connected to a flexible gas supply.

When fitting a stability bracket read these instructions together with the leaflet supplied with the bracket.

1. Place the cooker in its intended position and level the cooker.
2. Draw a pencil line 100mm from the front edge of the levelling feet (**Fig.7-12**).
3. Mark the centreline for the bracket by measuring 550mm from the left-hand side of the cooker.
4. Lower the front roller and move the cooker forward.
5. Measure back from the pencil line 550mm to locate the front edge of the bracket. Fix the bracket to the floor.
6. Measure the height from floor level to engagement edge in back of cooker. Add 3mm to this dimension and assemble the stability bracket to this height (i.e. from floor level to underside of the top member) and ensure the bracket does not foul on the cooker (**Fig.7-13**).

Electrical Connection

The cooker must be installed by a qualified electrician, in accordance with all relevant British Standards/Codes of Practice (in particular BS 7671), or with the relevant national and local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Note: The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch, having a contact separation of at least 3mm in all poles.

⚠ The cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel. Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type (**Fig.7-14** and **Fig.7-15**). Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

Repositioning the Cooker following Connection

If you need to move the cooker once it has been connected, make sure it is isolated at the electrical supply before gripping under the fascia panel and lifting the front of the cooker slightly (**Fig.7-16**). Check behind the cooker to ensure that the electricity cable is not caught. As you progress, always ensure that the cable has sufficient slack to allow the cooker to move.

If a stability chain is fitted, release it as you ease the cooker out. Do not forget to refit it when you replace the cooker.

When you replace the cooker, check behind it again once more to ensure that the electricity cable is not caught or trapped.

Hob Check

Check each cooking zone in turn. Be sure to use pans of the correct size and material.

Oven Check

Turn on the ovens. Check the oven fans start to turn and that the ovens heat up.

Fitting the Plinth

Remove the 3 screws for the plinth mounts along the front bottom edge of the range (**Fig.7-17**). Fasten the plinth using these screws (alternative colour screws can be found in the loose parts pack).

Refitting the Drawer

Replace the drawer by locating it on the side runners and pushing in.

To refit the drawer, pull the side rails fully out. Carefully move the drawer back between the rails and rest it on the side rails.

At each side, hold the front of the drawer and pull the side rail forward so that the clips click into position, holding the drawer to the side rails (**Fig.7-18**).

Refitting the Oven Door

To refit the door, slide the hinges back into their slots. Rotate the locking 'U' clips back to fit onto the hinges.

Customer Care

Please complete your details in this Guide, inform the user how to operate the cooker and hand over the Instructions.

Thank you

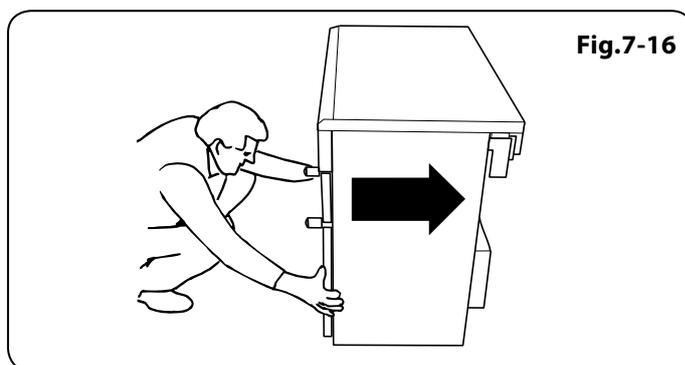


Fig.7-16

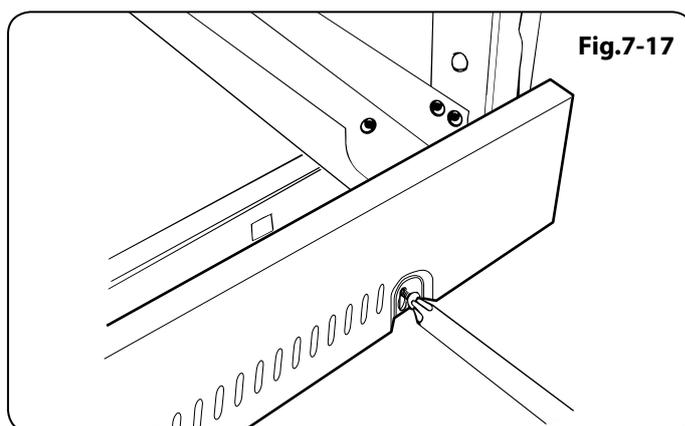


Fig.7-17

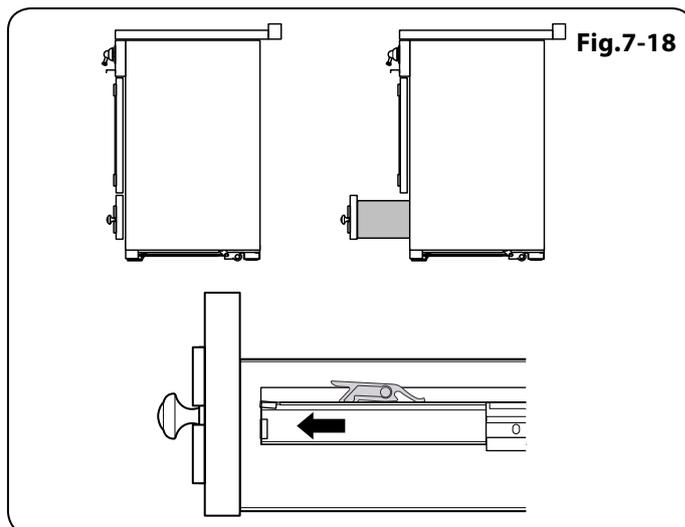
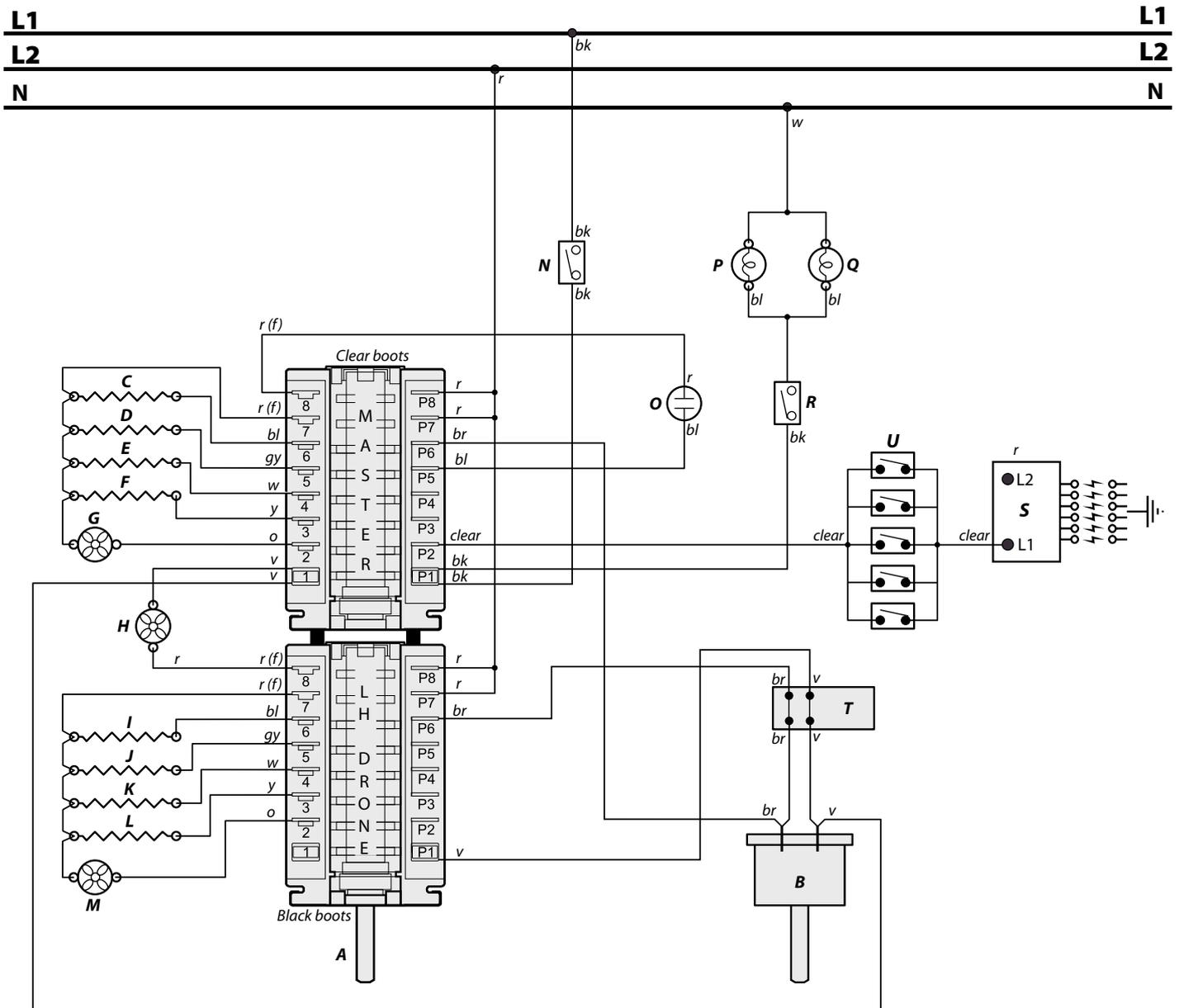


Fig.7-18

8. Circuit Diagram

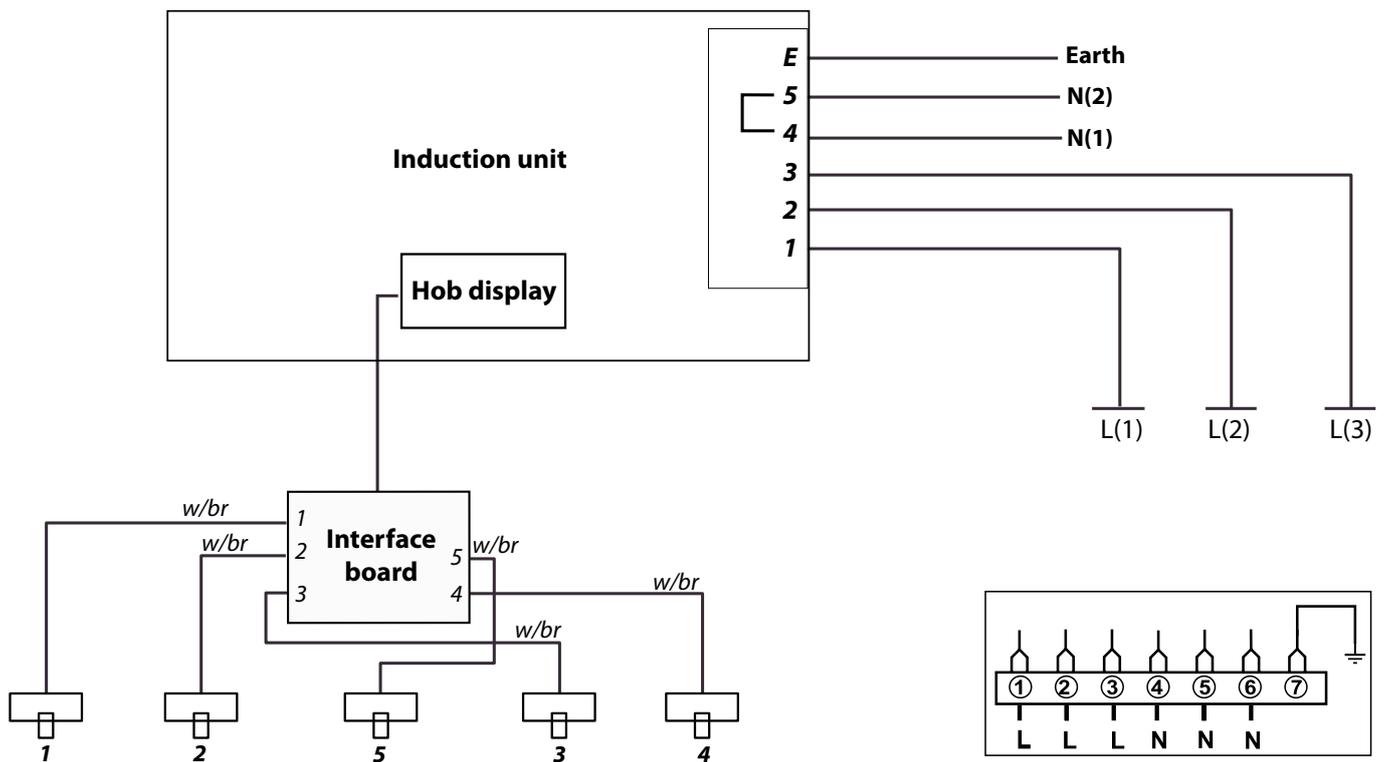


| Code | Description |
|------|--------------------------------|
| A | Function controller |
| B | Temperature controller |
| C | Right-hand bottom element |
| D | Right-hand top element (outer) |
| E | Right-hand top element (inner) |
| F | Right-hand fan element |
| G | Right-hand fan |
| H | Cooling fan |
| I | Left-hand bottom element |
| J | Left-hand top element (outer) |
| K | Left-hand top element (inner) |

| Code | Description |
|------|-----------------------|
| L | Left-hand fan element |
| M | Left-hand fan |
| N | Thermostat protection |
| O | Oven neon |
| P | Oven light |
| Q | Oven light |
| R | Oven light switch |
| S | Spark generator |
| T | Divider switch |
| U | Tap switches |

| Colour Code | |
|-------------|--------------|
| bl | Blue |
| br | Brown |
| bk | Black |
| or | Orange |
| r | Red |
| v | Violet |
| w | White |
| y | Yellow |
| g/y | Green/yellow |
| gr | Grey |
| r(f) | Red (flag) |

Circuit Diagram: Hob



| Code | Description |
|------|--------------------------|
| 1 | Left-hand front element |
| 2 | Left-hand back element |
| 3 | Right-hand back element |
| 4 | Right-hand front element |
| 5 | Centre element |

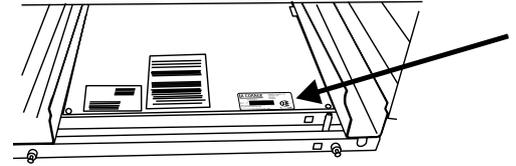
| Colour Code | |
|-------------|-------------|
| w/br | White/brown |

9. Technical Data

INSTALLER: Please leave these instructions with the user.

DATA BADGE LOCATION: Inside base drawer of cavity. Remove the drawer (see Overview > Storage for details).

COUNTRY OF DESTINATION: UK/FR/DE/NL/SWE



Connections

| | |
|----------|------------------|
| Electric | 220 - 240V 50 Hz |
|----------|------------------|

Dimensions

| | | |
|---------------------------|-------------------------------------|---------------|
| Overall height | minimum 915mm | maximum 942mm |
| Overall width | 900mm; see 'Positioning of Cooker'. | |
| Overall depth | 720mm | |
| Minimum space for cooktop | 800mm | |

Ratings

| | Oven | | Induction Hob | | |
|------------------|---------|---------|------------------|-----------|---------|
| | Full | Divided | | Non-boost | Boost |
| Fan element | 3.31 kW | 1.65 kW | Left-hand front | 1.40 kW | 1.80 kW |
| Top element | 3.49 kW | 1.75 kW | Left-hand back | 1.85 kW | 2.50 kW |
| Browning element | 2.11 kW | 1.06 kW | Centre | 2.30 kW | 3.20 kW |
| Bottom element | 1.38 kW | 0.69 kW | Right-hand front | 1.80 kW | 2.50 kW |
| | | | Right-hand rear | 1.80 kW | 2.50 kW |

Efficiencies

| Oven | |
|--|----------------------|
| Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient) | A |
| Energy consumption based on standard load | 0.90 kWh |
| Usable volume (litres) | 108 |
| Size | Large |
| Time to cook standard load | 44 minutes |
| Surface area of grid | 2400 cm ² |

Maximum total electric load 230V = 14.2kW (including oven fans, lights, etc.)

10. Warranty/After Sales Service

If consultation or technical assistance is needed, please provide the local authorised service agent with the purchase invoice and the product code/serial number.

This information is on the appliance data badge. This is located inside the drawer cavity base. For removal of the drawer see the '*Overview / Storage*' section.

The 3 years free maintenance for the operation of the appliance started from the date of purchase of this product.

Any cosmetic damage to the appliance must be reported within 90 days of delivery.

For in-warranty service please call: **0845 6035312**.

For general enquiries please call: **0870 7895107**.

If you have a problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to the rest of this booklet, especially the 'Troubleshooting' section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer.

Notes

If your appliance is outside the 3 year warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

Any servicing work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine parts. Do not use reconditioned or unauthorised controls. Contact your retailer.

Table des Matières

| | | | |
|---|-----------|---------------------------------------|-----------|
| 1. Avant de commencer... | 1 | 7. Installation | 18 |
| Installation et Entretien | 1 | A l'intention de l'installateur | 18 |
| Odeur de neuf | 1 | Mesures et reglements de sécurité | 18 |
| Ventilation | 1 | Emplacement de la cuisinière | 18 |
| Sécurité personnelle | 1 | Positionnement de la cuisinière | 19 |
| Conseils relatifs à la table de cuisson | 2 | Déplacement de la cuisinière | 19 |
| Nettoyage | 2 | Retirer du tiroir de stockage | 20 |
| 2. Vue d'ensemble de la Cuisinière | 3 | Exécution du mouvement | 20 |
| Table de cuisson | 3 | Montage de la grille d'évacuation | 21 |
| Four Multifonctions | 6 | Mise à niveau | 21 |
| Modes du four Multifonctions | 7 | Montage d'un dispositif stabilisateur | 21 |
| Accessoires | 9 | Raccordement électrique | 22 |
| Eclairage du four | 9 | Montage de la plinthe | 23 |
| Rangement | 10 | Remise en place du tiroir | 23 |
| 3. Conseils pour la Cuisson | 11 | Remettez la porte de four | 23 |
| Conseils pour la Fours Multifonction | 11 | Conseils à la clientèle | 23 |
| Conseils pour la Cuisson avec Minuterie | 11 | 8. Entretien et Pièces | 24 |
| Conseils Généraux pour la Cuisson au Four | 11 | En cas de problème | 24 |
| 4. Tableau de cuisson | 12 | Remarque | 24 |
| 5. Nettoyage de la Cuisinière | 13 | Après la période de garantie | 24 |
| Table de Cuisson | 13 | Pièces de rechange | 24 |
| Panneau de Commande et Portes | 14 | 9. Schéma de câblage | 25 |
| Fours | 14 | 10. Fiche Technique | 27 |
| Tableau Nettoyage | 15 | | |
| 6. Dépannage | 16 | | |

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

L'installation électrique doit être conforme à la réglementation nationale et locale en vigueur. 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.

Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement des fours – voir la section appropriée des présentes instructions.

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 lèchefrite 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

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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

⚠ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

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

⚠ 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.

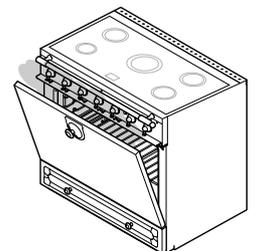
⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlures, ne laissez pas les bébés ni les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors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

⚠ 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.

⚠ Prenez garde lorsque vous touchez les foyers de 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.

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.



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

⚠ N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants décapants et abrasifs ni de racloirs métalliques acérés pour nettoyer la surface en verre de la porte du four, afin de prévenir tout risque de rayures et de fissures du verre.

- ⚠ **N'utilisez PAS d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**
- ⚠ **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 de récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.**
- ⚠ **N'utilisez PAS de casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.**
- ⚠ **Utilisez des récipients de cuisson à fond plat et adaptés à la taille du foyer utilisé. L'utilisation de récipients trop petits exposera une partie du foyer et peut être à l'origine de brûlures.**

Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les foyers sont réglés sur haute température. 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.

- ⚠ **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 les plus secs possibles. 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.**
- ⚠ **Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.**

Conseils relatifs à la table de cuisson

- ⚠ **Ne découpez PAS d'aliments sur la table de cuisson.**
Ne laissez pas d'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 de feuilles en plastique ou en aluminium ou de récipients en plastique sur la table de cuisson.**
 - ⚠ **Ne laissez PAS les foyers allumés en dehors des temps de cuisson.**
 - ⚠ **N'autorisez JAMAIS qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de 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 (une salière, par exemple) sur la surface risque de la fissurer.
- ⚠ **Dès l'apparition d'une fissure sur la table de cuisson, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.**

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

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).

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

Seuls certains types de récipients en acier inoxydable, acier émaillé ou fonte à fond émaillé peuvent être utilisés sur la table de cuisson à induction.

Nettoyez la surface après chaque utilisation pour prévenir les rayures et les taches. *Mais veillez à nettoyer avec précaution car certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.*

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

Évitez d'essuyer toute partie de la table de cuisson tant que celle-ci n'a pas refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. Cette recommandation ne s'applique pas aux déversements de substances sucrées (voir « *Nettoyage de la cuisinière* »). Après nettoyage, utilisez un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour éliminer les traces de nettoyant semi-liquide.

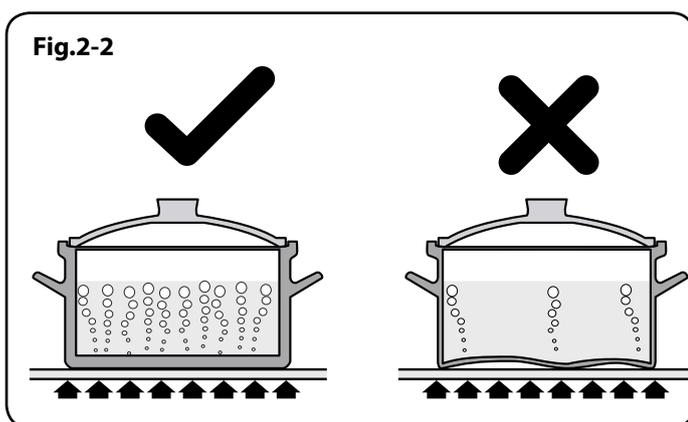
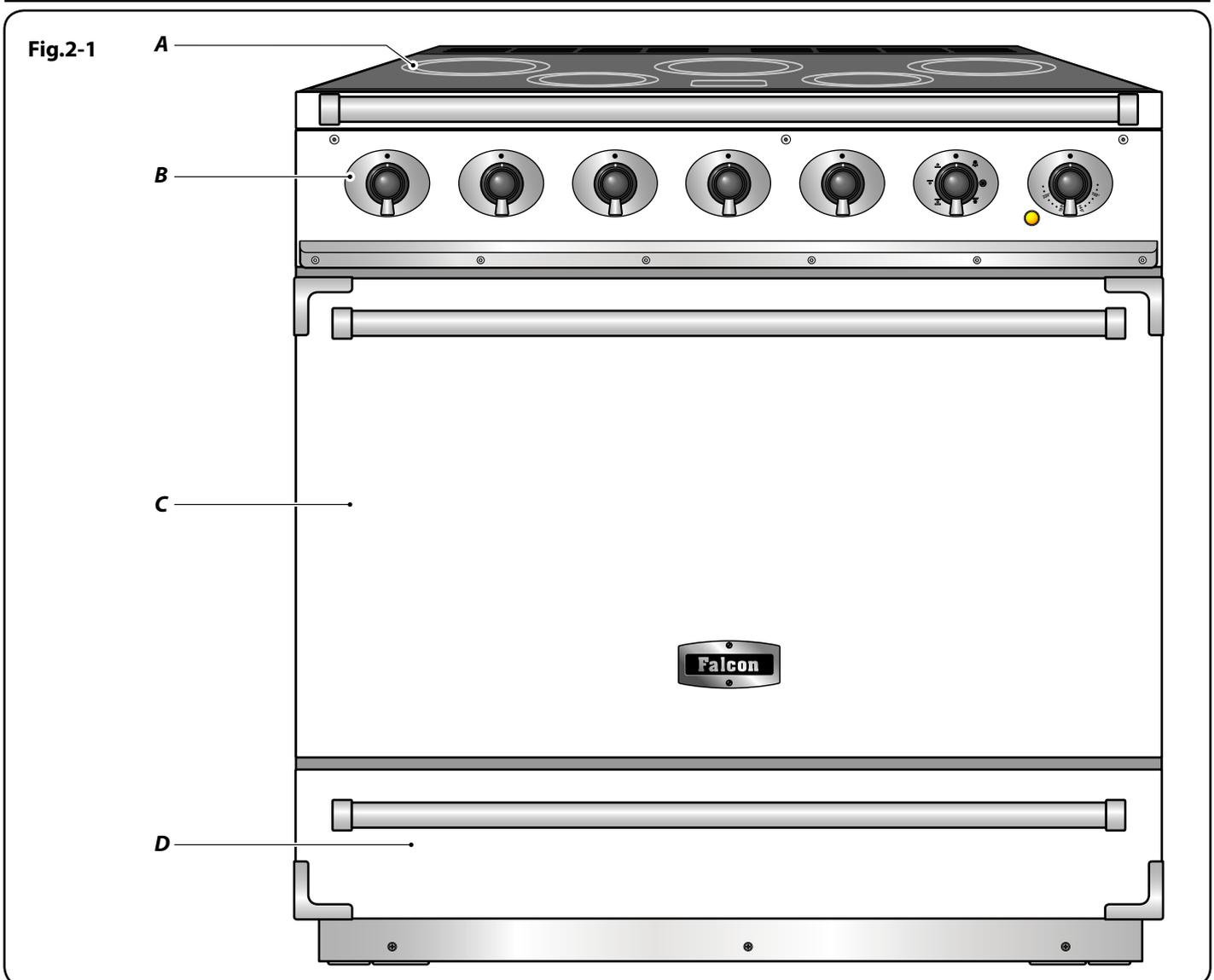
Nettoyage

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

Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

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

2. Vue d'ensemble de la Cuisinière



La cuisinière à induction Albertine (**Fig. 2-1**) comprend :

- A.** Cinq foyers de cuisson à induction
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un four multi-fonction
- D.** Un tiroir de rangement.

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 casseroles à fond épais, lisse et plat (**Fig. 2-2**). Ceci permet un transfert de chaleur optimal entre la table de

cuisson et le récipient, 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 de cuisson est en contact avec la surface de cuisson.

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

Utilisez toujours 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.

⚠ 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, 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. 2-4) vous informe sur les fonctions de la table, à l'aide des symboles suivants :

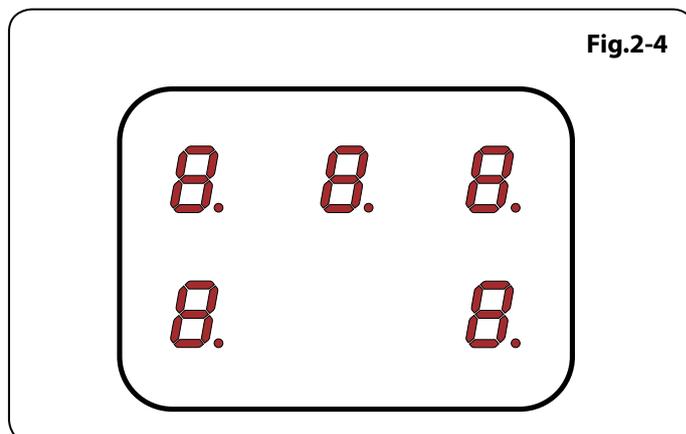
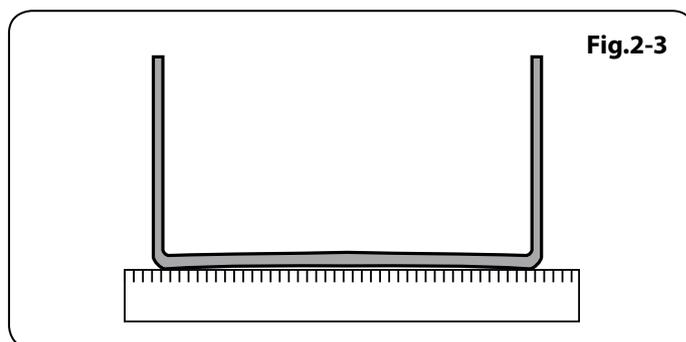
- ☞ Détection de récipient de cuisson
- H Indicateur de chaleur résiduelle
- R Chauffage automatique
- L Verrouillage sécurité enfants
- U Réglage basse température
- P Réglage surpuissance

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 de taille appropriée sur le foyer, le symbole [☞] 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.



| Cuisson de la Zone | Diamètre minimum de casserole (les récipients de cuisson) mm |
|--------------------|--|
| Gauche avant | 140 |
| Gauche arrière | 180 |
| Central | 180 |
| Droite arrière | 180 |
| Droite avant | 140 |

Tableau 2-1

| Niveau de puissance | Automatique réchauffez le temps (min: sec) à 100% |
|---------------------|---|
| 1 | 0:40 |
| 2 | 1:12 |
| 3 | 2:00 |
| 4 | 2:56 |
| 5 | 4:16 |
| 6 | 7:12 |
| 7 | 2:00 |
| 8 | 3:12 |
| 9 | 0:10 |

Tableau 2-2

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

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

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

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

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

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

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

Le **Tableau 2-2** indique la durée disponible à 100% de puissance, en fonction du niveau de puissance sélectionné en mode Automatique.

Verrouillage sécurité enfants, *L*

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 jusqu'à l'affichage du symbole [*L*] sur l'affichage des commandes de la table de cuisson pour tous les foyers.

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

Pour déverrouiller la table de cuisson, tournez simultanément les deux commandes à induction arrière externes en sens antihoraire jusqu'à la disparition du symbole [L].

Réglage Basse Température, U

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

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

Réglage Surpuissance, P

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

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

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

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

Fig. 2-5 indique la disposition de la table de cuisson. Les foyers A et B sont appariés, ainsi que les foyers D et E. Le foyer central C fonctionne indépendamment, quelle que soit l'utilisation des autres foyers.

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

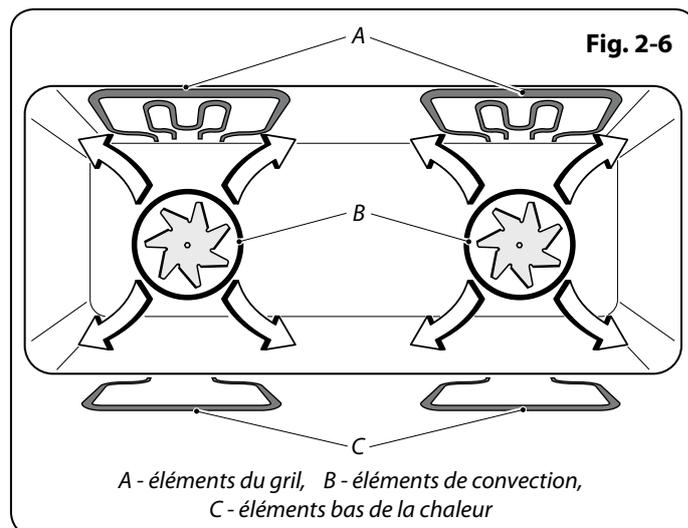
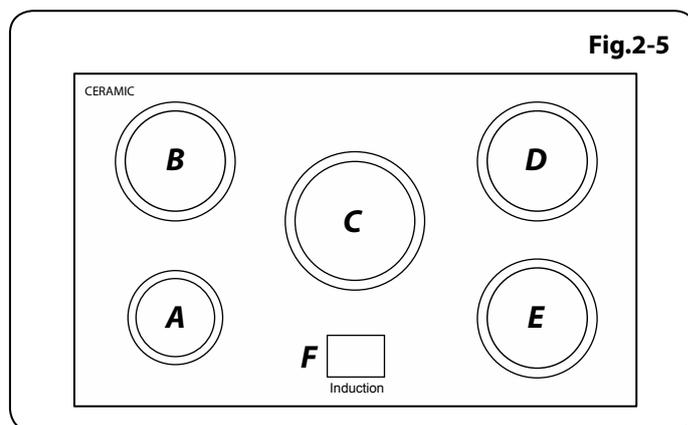
Ceci est un dispositif de sécurité intégré.

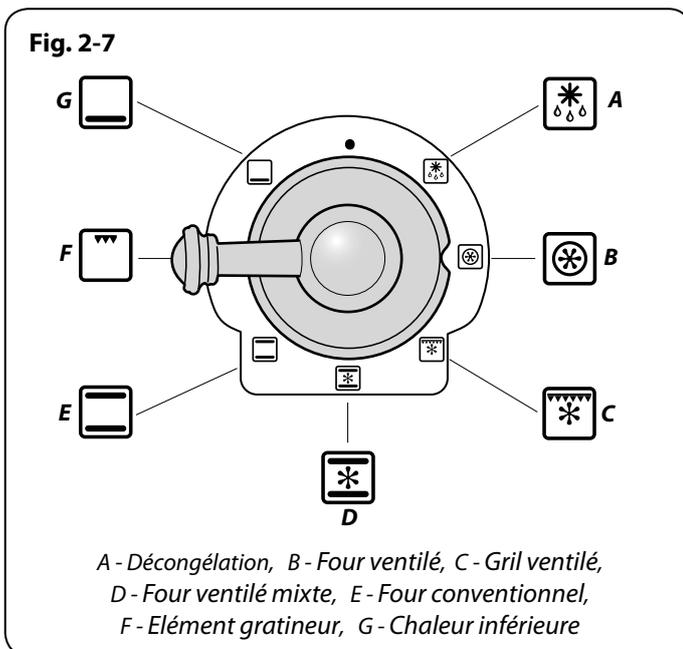
La fonction Surpuissance peut être désactivée par rotation du bouton de commande pour le mettre sur un réglage inférieur

Four Multifonctions

Le four est un four Multifonctions (**Fig. 2-6**). Outre les éléments de chaleur à convection autour des ventilateurs, il est doté d'éléments chauffants supplémentaires, dans la voûte et sous la sole. Veillez à ne pas toucher les éléments supérieurs lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Remarque : 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 (**Fig. 2-7**). N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.





Modes du four Multifonctions

Décongélation



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

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments de la contamination. 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. Ne pas décongeler dans un four chaud. 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.

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

Four ventilé



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

La cuisson au four à convection est particulièrement recommandée pour la cuisson simultanée sur plusieurs grilles du four 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 préchauffez 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 la lèchefrite fournie. 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. Cette fonction nécessite un préchauffage avant la cuisson.

Four ventilé mixte



Cette fonction commande les ventilateurs et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour

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

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

Four conventionnel (chaleur supérieure et inférieure)

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

Elément gratineur

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

Chaleur inférieure

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

Les fonctions Elément 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.

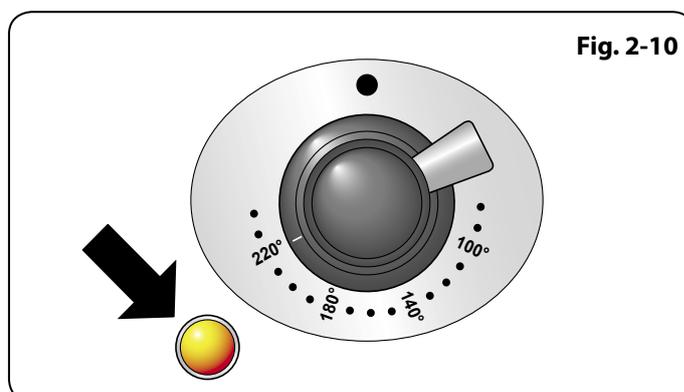
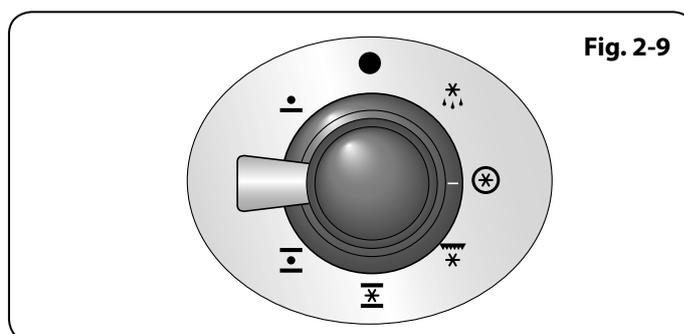
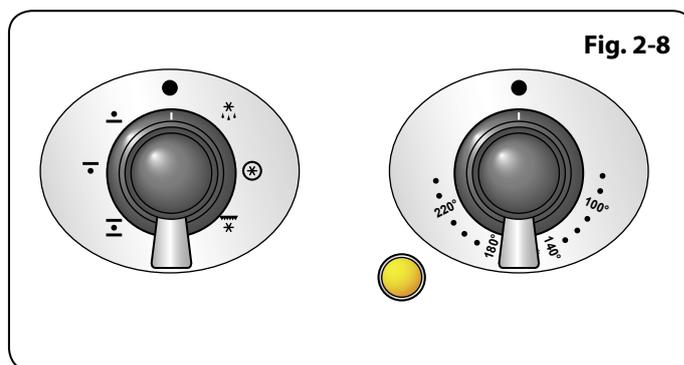
Fonctionnement du four

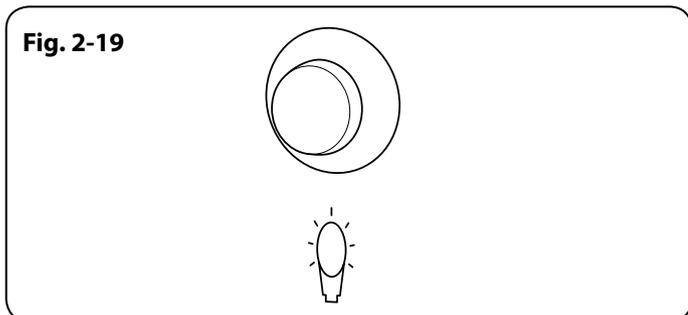
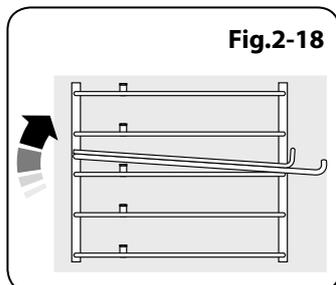
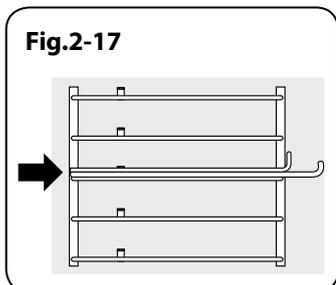
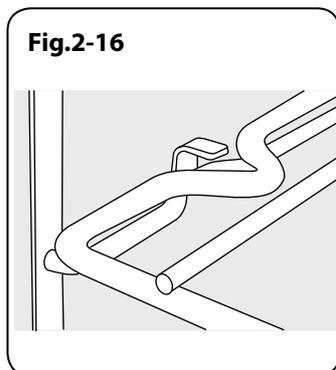
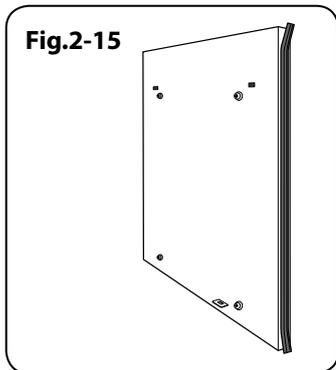
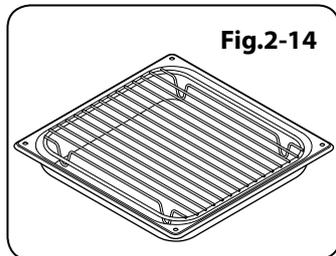
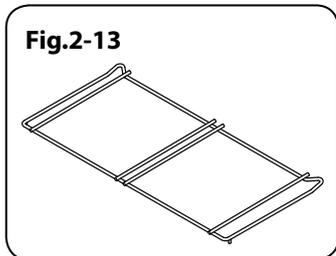
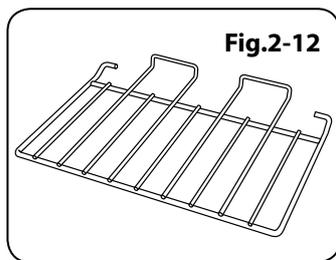
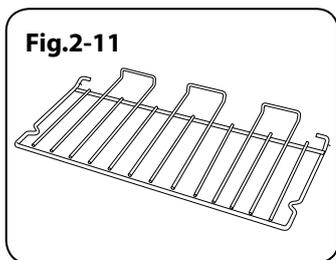
Le four Multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (Fig. 2-8).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Ceci est le réglage du four à convection (Fig. 2-9).

Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre 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. 2-10).





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

Accessoires

Grilles de four

Chaque four est fourni avec :

Une grille totalité du four (**Fig. 2-11**)

Deux grilles moitié du four (**Fig. 2-12**)

Un support de lèchefrite (**Fig. 2-13**)

Deux lèchefrites et grille (**Fig. 2-14**)

Et une cloison éco-énergie (**Fig. 2-15**)

Les grilles peuvent être montées sur toutes les positions. Les grilles du four sont retenues par des butées lorsqu'elles sont tirées vers l'avant, mais s'insèrent et s'extraient facilement.

Retrait de la grille

La grille est dotée d'une petite encoche de chaque côté. Pour retirer la grille, ces encoches doivent être alignées sur les supports de grilles (**Fig. 2-16**). Soulevez et tirez la grille vers vous (**Fig. 2-17**).

Remise en place de la grille

Placez la grille entre deux glissières latérales de grille à la hauteur requise (**Fig. 2-18**). Insérez la grille à fond dans le four.

Ne placez pas de grille directement sur une autre grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, laissez toujours au minimum l'espace d'une glissière entre chaque grille.

Eclairage du four

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer les éclairages des fours.

Si un des éclairages est défectueux, mettez l'appareil hors tension au niveau du disjoncteur avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule d'éclairage de four, reportez-vous à la section « **Dépannage** » (**Fig. 2-19**).

Rangement

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

Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la cuisinière.

Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels.

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

Retrait du tiroir

Ouvrez complètement le tiroir (**Fig. 2-20**). Soulevez les extrémités des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers vous, en l'éloignant des glissières latérales (**Fig. 2-21**).

Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Remise en place du tiroir.

Pour remplacer le tiroir, tirez complètement les glissières latérales vers vous. Replacez le tiroir avec précaution entre les glissières et faites-le reposer sur les glissières latérales (**Fig. 2-22**).

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

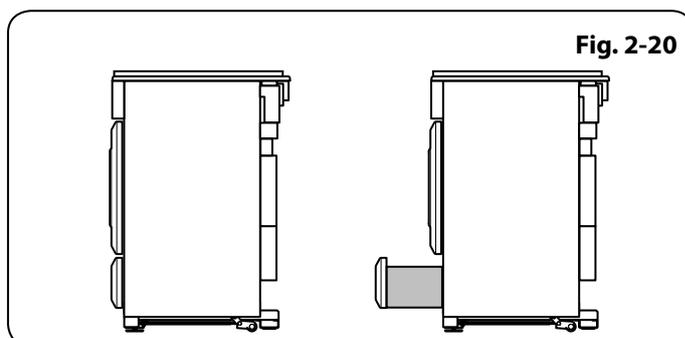


Fig. 2-20

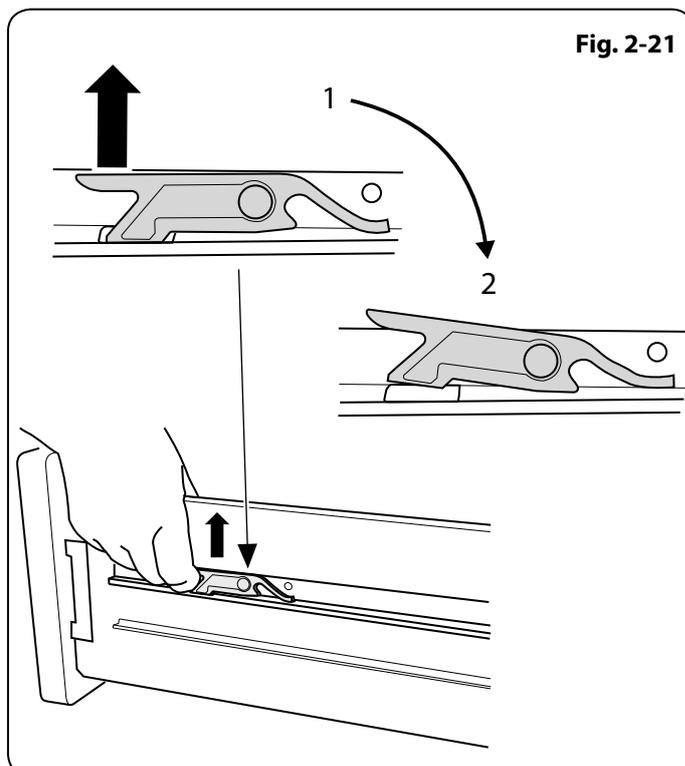


Fig. 2-21

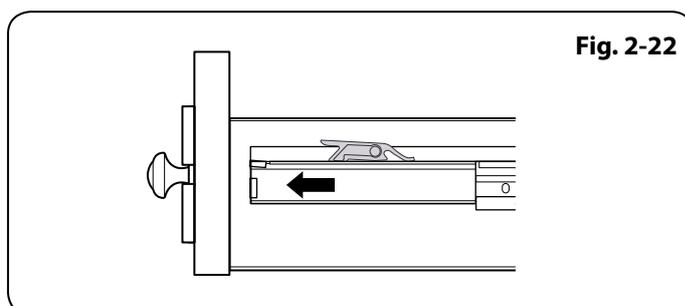


Fig. 2-22

3. Conseils pour la Cuisson

Conseils pour la Fours Multifonction

N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Conseils pour la Cuisson avec Minuterie

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

⚠ Ne placez pas des aliments chauds dans le four qui sera utilisé avec la fonction minuterie.

⚠ N'utilisez pas un four déjà chaud avec la fonction minuterie.

⚠ N'utilisez pas la fonction minuterie avec un four si le four adjacent est déjà chaud.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four. Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Conseils Généraux pour la Cuisson au Four

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

Placez les plaques de cuisson, plats à rôtir, 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.

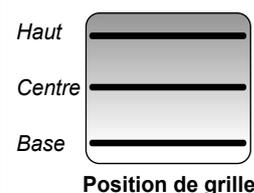
Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- 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.

4. Tableau de cuisson

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.

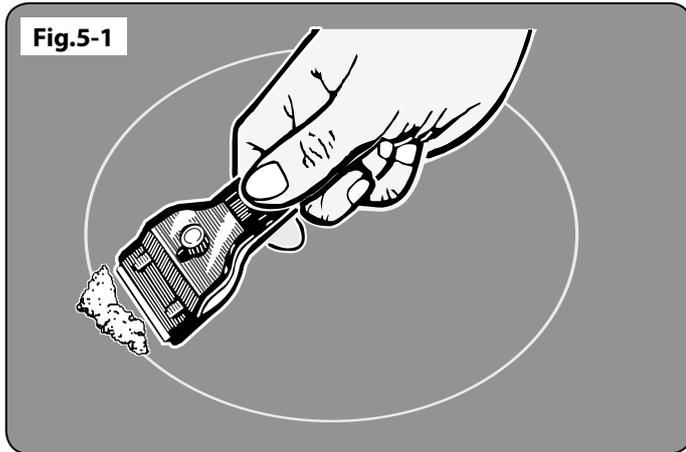
Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10°C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four - vous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



* Avant la cuisson, décongelez complètement les viandes et volailles congelées.

| | Température Four Conventionnel °C | Position de grille | Température Four Ventilé °C | Temps de Cuisson Approximatif | |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------|---|---|
| Viande | | | | | |
| Bœuf | 160 | C | 150 | 30-35 minutes par 500g +30-35 minutes. | 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. |
| | 200 | C | 190 | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes. | |
| Agneau | 160 | C | 150 | 30-35 minutes par 500g +30-35 minutes. | |
| | 200 | C | 190 | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes. | |
| Porc | 160 | C | 150 | 35-40 minutes par 500g +35-40 minutes. | |
| | 200 | C | 190 | 25-30 minutes par 500g +25-30 minutes. | |
| Volaille | | | | | |
| Poulet | 160 | C | 150 | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes. | 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. |
| | 200 | C | 190 | 15-20 minutes par 500g +15-20 minutes. | |
| Dinde | 160 | C | 150 | 25-30 minutes par 500g +25-30 minutes. | |
| | 200 | C | 190 | 20 minutes par 500g +20 minutes. | |
| Canard | 160 | C | 150 | 25-30 minutes par 500g. | |
| | 200 | C | 190 | 20 minutes par 500g. | |
| Plat braisé | 140-150 | C | 130-140 | 2-4 heures selon la recette. | |
| Poisson | | | | | |
| | 190 | C | 180 | Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g. | |
| | 190 | C | 180 | Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes. | |
| | 190 | C | 180 | Steaks selon l'épaisseur. | |
| Gâteau | | | | | |
| Cake 100% fruits confits | 140 | C/B | 130 | 45-50 minutes par 500g de pâte. | |
| Fruits 180mm | 150 | C/B | 140 | 2-2,5 heures. | |
| Fruits 230mm | 150 | C/B | 140 | 3,5 heures. | |
| Gâteau quatre quarts 180mm | 180 | C | 170 | 20-30 minutes. | |
| Desserts | | | | | |
| Tarte pâte brisée | 200 | C | 190 | 30-40 minutes. | |
| Tourtes aux fruits | 180 | C | 170 | 30-40 minutes permutation après 25 minutes. | |
| Tartelettes | 180 | C | 170 | 15-20 minutes. | |
| Pâte feuilletée | 220 | C | 210 | 20-40 minutes selon la taille. | |
| Meringues | 100 | C | 90 | 2-2,5 heures selon la taille. | |
| Pain | 220 | C | 210 | 20-30 minutes. | |

5. Nettoyage de la Cuisinière



Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. Laissez-la ensuite 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 remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

Nous avons développé une gamme de produits nettoyeurs qui permettent d'obtenir des résultats optimaux sans abîmer les surfaces émaillées et peintes. Des informations complémentaires figurent dans la brochure Collection Ustensiles de cuisine [Cookware Collection] fournie avec votre cuisinière ou sur notre site Internet www.rangemastercookshop.co.uk.

N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser 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 Déversements Accidentels

En cas de déversement ou débordement accidentel pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de la zone chaude avec du papier essuie-tout propre. Si les aliments 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.

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 être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Après nettoyage, lustrez à l'aide d'un chiffon sec.

Fours

Les panneaux latéraux sont amovibles pour permettre leur nettoyage et le nettoyage derrière les panneaux.

Dépose des panneaux internes de four

Retirez d'abord les grilles du four. Pour retirer les supports de grilles, soulevez-les pour les décrocher des deux trous de support et tirez vers vous (**Fig. 5-2**).

Les panneaux internes ne sont pas interchangeables, mais sont spécifiques droite et gauche.

Pour déposer les panneaux latéraux, soulevez le panneau et faites-le glisser vers vous.

Remise en place des panneaux internes de four

La découpe doit être à la partie supérieure du panneau lors de la remise en place de celui-ci. Insérez le panneau vers le fond du four. Replacez ensuite les supports de grilles. Pour ce faire, insérez d'abord la partie inférieure du support dans l'encoche, puis les deux crochets à la partie supérieure (**Fig. 5-3**).

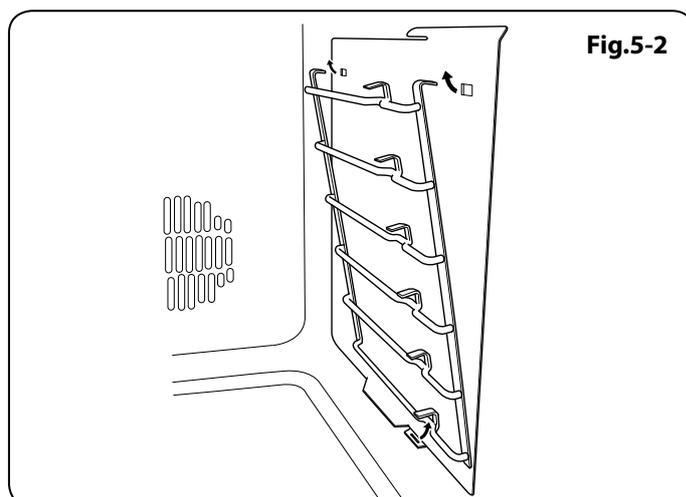


Fig.5-2

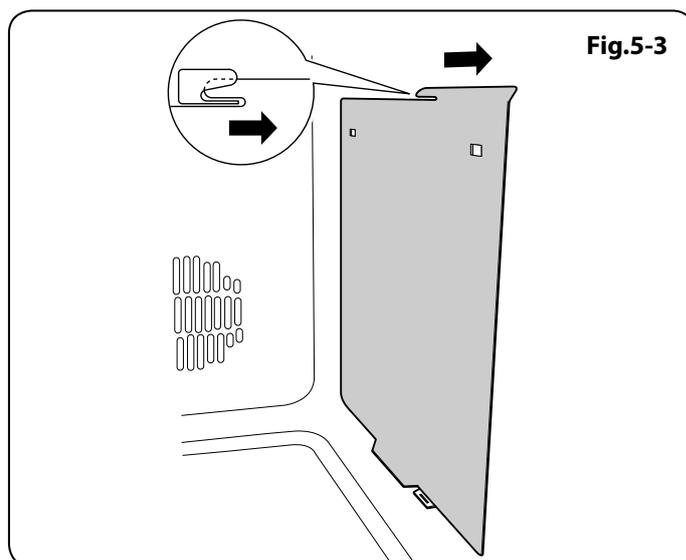


Fig.5-3

Français

Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques. Pour les surfaces émaillées, utilisez un produit nettoyant recommandé pour l'émail vitrifié.

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

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

| Table de cuisson | | |
|--|---|---|
| Composant | Finition | Méthode de nettoyage recommandée |
| Surface de la table de cuisson | Email ou acier inoxydable | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces. |
| Plaques électriques étanches | Fonte | Nettoyez la rouille et les résidus alimentaires à l'aide d'un tampon à récurer en paille de fer savonneux en frottant dans le sens du grain. Rincez et laissez sécher. Utilisez un produit rénovateur pour plaques de cuisson (en vente dans les magasins d'accessoires électriques) pour rénover la couleur et protéger les plaques. |
| Table de cuisson céramique/ induction | Verre trempé | Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire. |
| Plaque à griller (selon les modèles) | Surface antiadhésive | Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle. |
| 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 | Email ou peinture | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide. |
| | Acier inoxydable | Chiffon multi-usages en microfibre (supermarché) |
| Côtés et plinthe | Surface peinte | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. |
| Dosseret / Grille arrière | Email ou acier inoxydable | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire. |
| Panneau de commande | Peinture, émail ou acier inoxydable | Eau 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). |
| Vitre de porte de four / Couvercle en verre | Verre trempé | Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire. |
| Four et Gril | | |
| Composant | Finition | Méthode de nettoyage recommandée |
| Parois, sole et voûte du four – PAS les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous) | Email | 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) | Email 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) | Email | Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle. |

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.

Les informations ci-dessous pourront vous être utiles pour remédier au problème en cas d'affichage d'un code d'erreur ou de fonctionnement défectueux de la cuisinière.

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.

Affichage du code d'erreur U400.

Raccordement incorrect de la table de cuisson/ cuisinière. La commande s'éteindra après 1 seconde environ et le code d'erreur sera affiché en permanence. Consultez votre installateur ou un réparateur qualifié.

Affichage du code d'erreur ERxx ou Ex

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.

De la vapeur s'échappe du four

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

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

Reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière » pour des informations plus détaillées sur les produits de nettoyage recommandés.

⚠ Nous déconseillons l'emploi de produits nettoyants corrosifs ou caustiques, susceptibles d'endommager votre cuisinière.

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

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

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

Ces frais sont à votre charge. 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.

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

Ces frais sont à votre charge. 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.

Disjoncteur différentiel

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites.

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. Reportez-vous à la section Guide de cuisson des présentes instructions. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

Fig.6-1

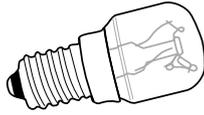
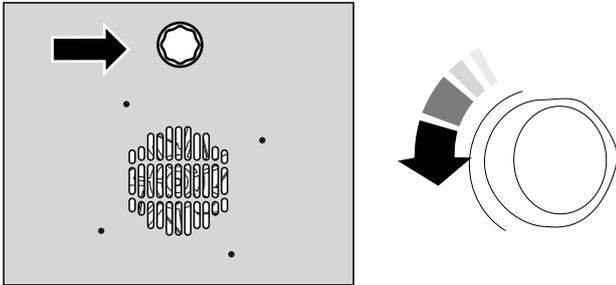


Fig.6-2



La cuisson au four n'est pas uniforme

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.

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

Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne s'allume pas

L'appareil est-il sous tension ?

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

Avez-vous sélectionné une fonction pour la cuisson ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière augmente

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

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 125 – 230 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C (**Fig. 6-1**).

Mettez le disjoncteur sur la position arrêt.

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 antihoraire. Il peut être très difficile à dévisser (**Fig. 6-2**).

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

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

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 telephone de l'installateur |
| Numéro de série d'appareils |

Mesures et reglements de sécurité

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 d'électricité locales.

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.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

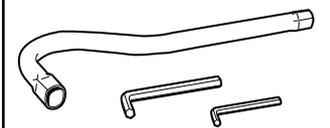
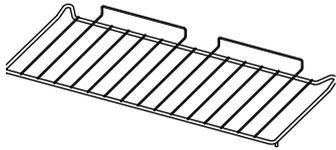
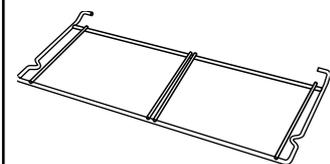
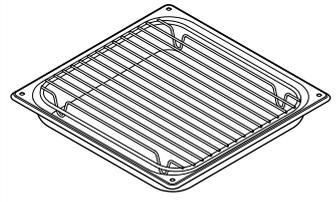
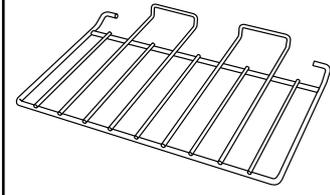
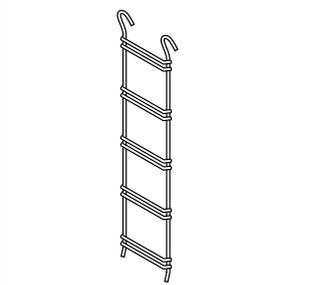
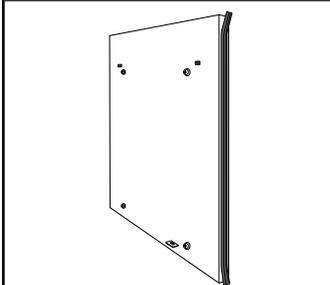
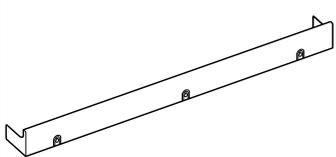
L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :

- Multimetre : Pour les contrôles électriques
- Dispositif stabilisateur

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

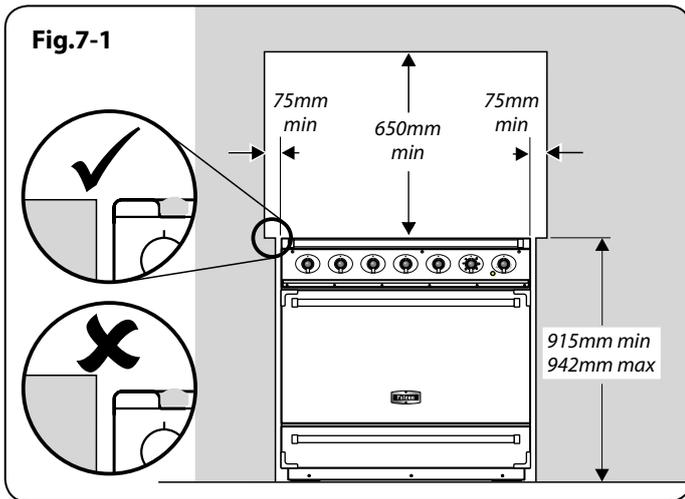
1. Perceuse électrique
2. Foret à maçonnerie (nécessaire seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
3. Chevilles Rawlplugs (nécessaires seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
4. Mètre en acier
5. Tournevis cruciforme
6. Tournevis à lame plate
7. Niveau à bulle
8. Crayon
9. Clé réglable

Vérification des Pièces

| <i>Outil de mise à niveau et clés hexagonales</i> | <i>Grille totalité du four</i> |
|--|---|
|  |  |
| <i>Support de lèchefrite</i> | <i>2 lèchefrites et grilles</i> |
|  |  |
| <i>3 grilles éco-énergie</i> | <i>4 supports latéraux verticaux</i> |
|  |  |
| <i>Cloison éco-énergie</i> | <i>Plinthe</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**).

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

La **Fig.7-2** indique les dégagements recommandés au-dessus de la cuisinière.

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

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

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65 °C au-dessus de la température ambiante.

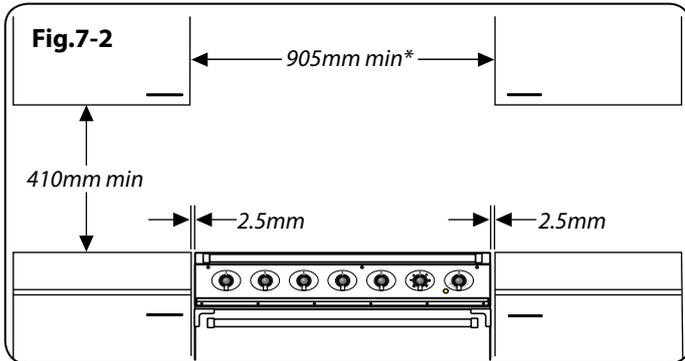
Nous recommandons de laisser un espace de 905 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée – elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien.

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.



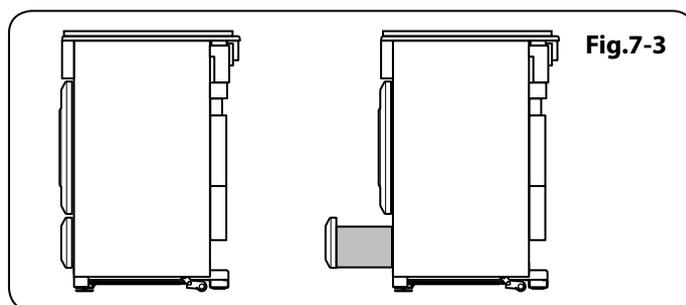
INSTALLATION

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

Retirer du tiroir de stockage

Tirez le tiroir jusqu'à la butée (**Fig.7-3**). Soulevez les extrémités des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales (**Fig.7-4**).

Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Mettez le tiroir de côté en lieu sûr et attendez que l'installation soit terminée avant de le remettre en place.



Retirer la porte de four

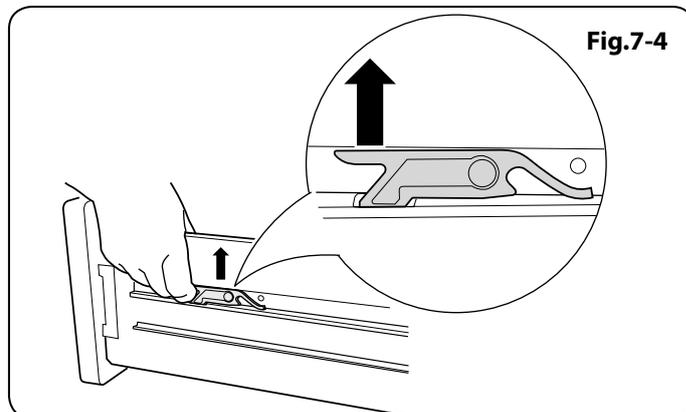
Pour déposer la porte du four, ouvrez complètement la porte. Faites pivoter les clips en « U » vers l'avant pour les mettre sur la position de verrouillage (**Fig.7-5**). Agrippez les côtés de la porte, puis soulevez et faites glisser la porte vers l'avant (**Fig.7-6**).

Procédez comme suit après dépose de la porte :

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau sur l'écrou de réglage hexagonal (**Fig.7-7**).

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

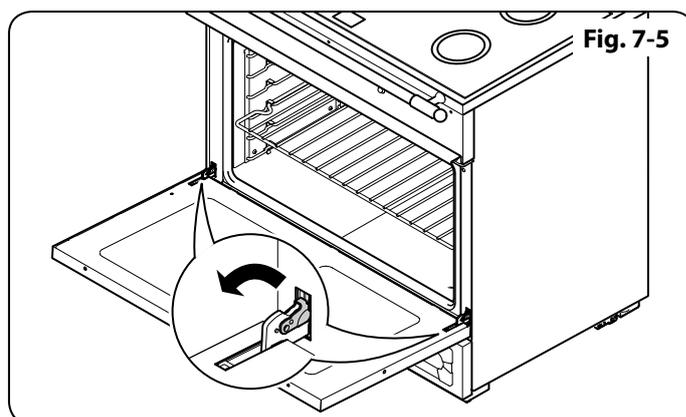
Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.



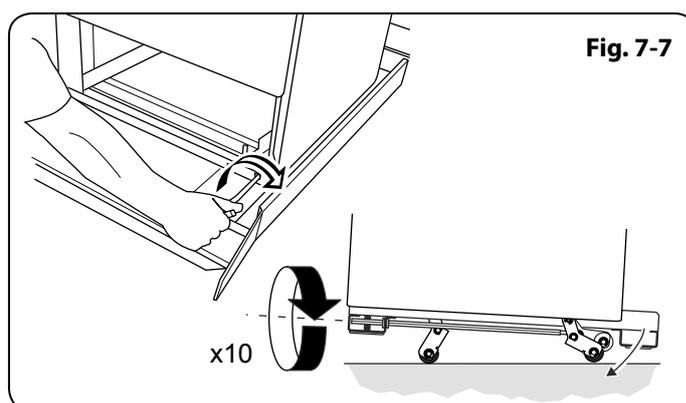
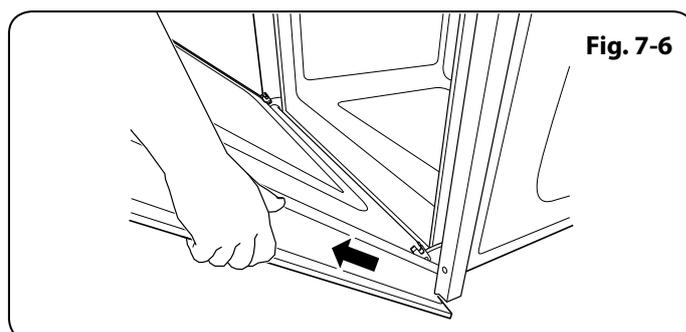
Exécution du mouvement

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.7-8**).

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.



INSTALLATION

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

Fig. 7-8

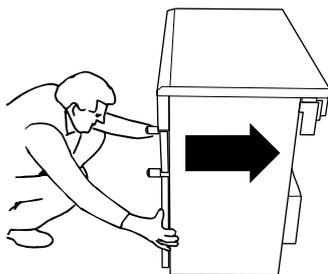


Fig. 7-9

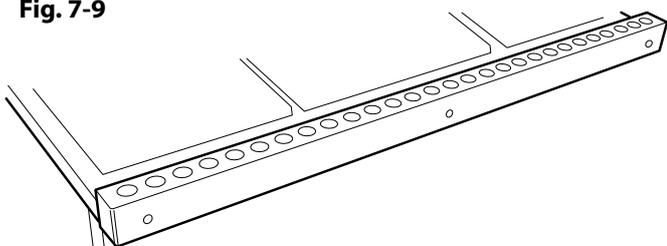


Fig. 7-10

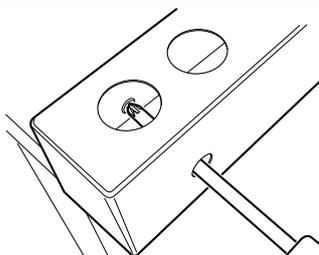
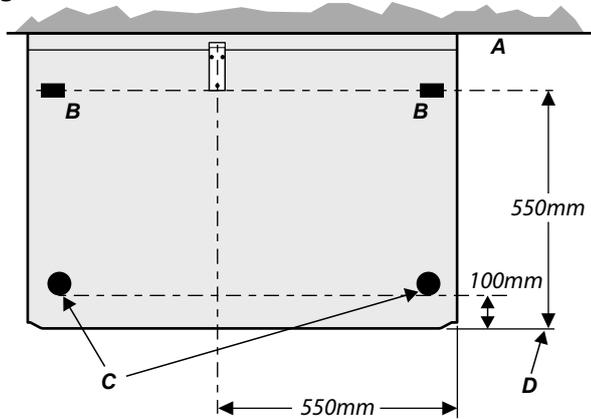
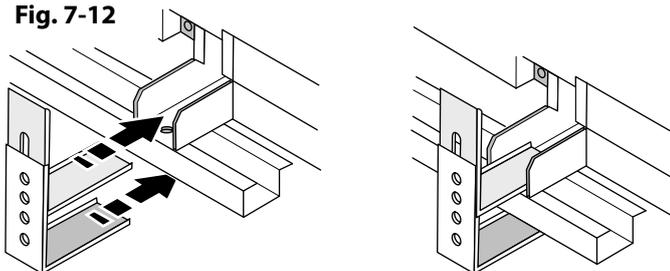


Fig. 7-11



A - Mur, B - galets de mise à niveau,
C - supports de mise à niveau, D - ligne au crayon sur le sol

Fig. 7-12



A - Arrière de la cuisinière, B - Dispositif stabilisateur

Montage de la grille d'évacuation

La grille d'évacuation est emballée séparément (Fig. 7-9).

Le plus grand des trous latéraux est prévu pour l'accès du tournevis et doit être orienté vers l'arrière. Montez la grille à l'aide des vis et écrous fournis (Fig. 7-10).

Attachez les extensions flexibles des conduits d'évacuation à la grille d'évacuation à l'aide des clips à l'intérieur de la grille.

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.

Montage d'un dispositif stabilisateur

Montez une équerre ou une chaîne stabilisatrice (non fournie avec la cuisinière) sur la cuisinière si celle-ci est raccordée à un tuyau flexible d'alimentation en gaz.

Avant le montage d'un dispositif stabilisateur, lisez les présentes instructions ainsi que les instructions de montage fournies avec le dispositif.

1. Placez la cuisinière à l'emplacement prévu et mettez-la à niveau.
2. Tracez une ligne au crayon à 100 mm du bord avant des supports de mise à niveau.
3. Tracez l'axe pour l'équerre à 550 mm du côté gauche de la cuisinière.
4. Déplacez la cuisinière vers l'avant.
5. A partir de la ligne au crayon mesurez 550 mm vers l'arrière pour indiquer le bord avant de l'équerre (Fig. 7-11). Placez l'équerre de sorte qu'elle soit éloignée de l'axe de la cuisinière pour réduire le risque d'entravement du câble électrique ou du tuyau de gaz. Attachez l'équerre au sol.
6. Mesurez la hauteur entre le niveau du sol et le bord de prise à l'arrière de la cuisinière. Ajoutez 3 mm à cette cote et montez l'équerre stabilisatrice à cette hauteur (entre le niveau du sol et le revers du membre supérieur), et vérifiez que l'équerre ne gêne pas le brûleur du four (Fig. 7-12).

INSTALLATION

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

Raccordement électrique

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

⚠ MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS A LA TERRE.

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

La charge électrique totale de cette cuisinière est de 14,2 kW approximativement. Le calibre du câble utilisé doit être approprié pour cette charge et être conforme à toutes les réglementations locales.

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. 7-13** and **Fig. 7-14**).

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.

Contrôle de la table de cuisson

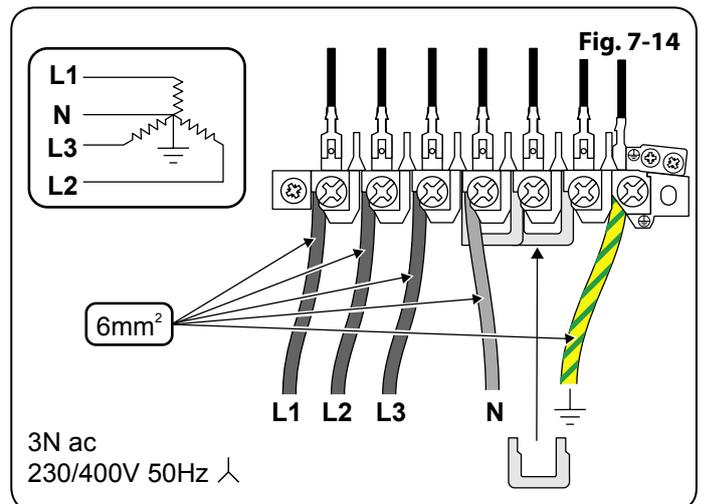
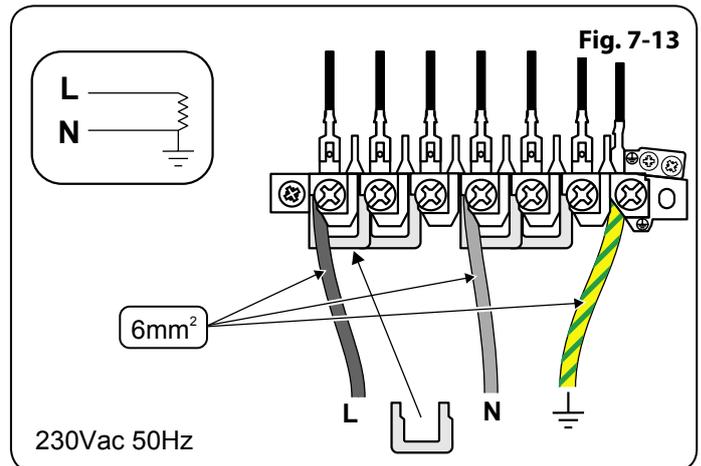
Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur (voir la section "Brûleurs de la table de cuisson" au début des présentes instructions).

Contrôle des fours

Réglez l'horloge conformément aux instructions données précédemment, et allumez les fours. Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

Remarque : Les ampoules des éclairages des fours ne sont pas incluses dans la garantie.

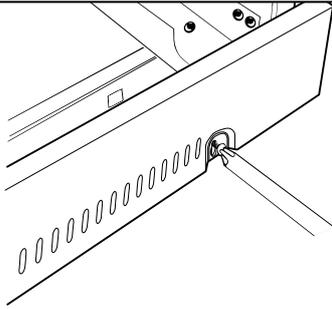
Eteignez le four.



INSTALLATION

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

Fig. 7-15



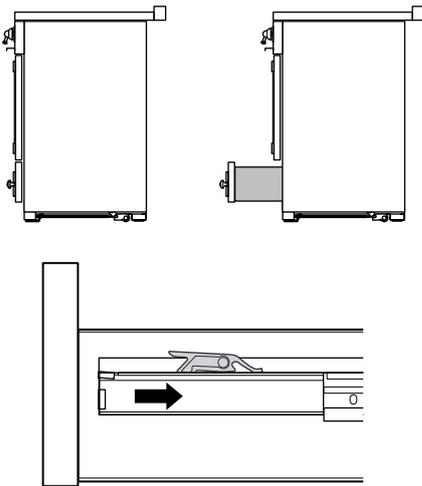
Montage de la plinthe

Retirez les trois vis pour les supports de la plinthe sur le bord avant inférieur de la cuisinière (**Fig. 7-15**). Fixez la plinthe avec ces vis (des vis d'autres couleurs sont incluses dans le pack de pièces en vrac).

Remise en place du tiroir

Remplacez le tiroir avec précaution entre les glissières et faites-le reposer sur les glissières latérales. Tenez l'avant du tiroir de chaque côté et tirez la glissière latérale vers l'avant pour que les clips de fixation s'insèrent et maintiennent le tiroir sur les glissières latérales (**Fig. 7-16**).

Fig. 7-16



Remettez la porte de four

Pour remonter la porte, insérez les charnières dans leurs encoches. Faites pivoter les clips en « U » pour les replacer sur les charnières.

Conseils à la clientèle

Veuillez 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. Entretien et Pièces

| |
|---|
| Type de combustible |
| |
| Nom de l'appareil |
| |
| Couleur* |
| |
| Numéro de série de l'appareil |
| |
| Nom et adresse du détaillant |
| |
| Date d'achat |
| |
| Nom et adresse de l'installateur |
| |
| Date d'installation |
| |

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

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

En cas de problème

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

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Remarque

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

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

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

Après la période de garantie

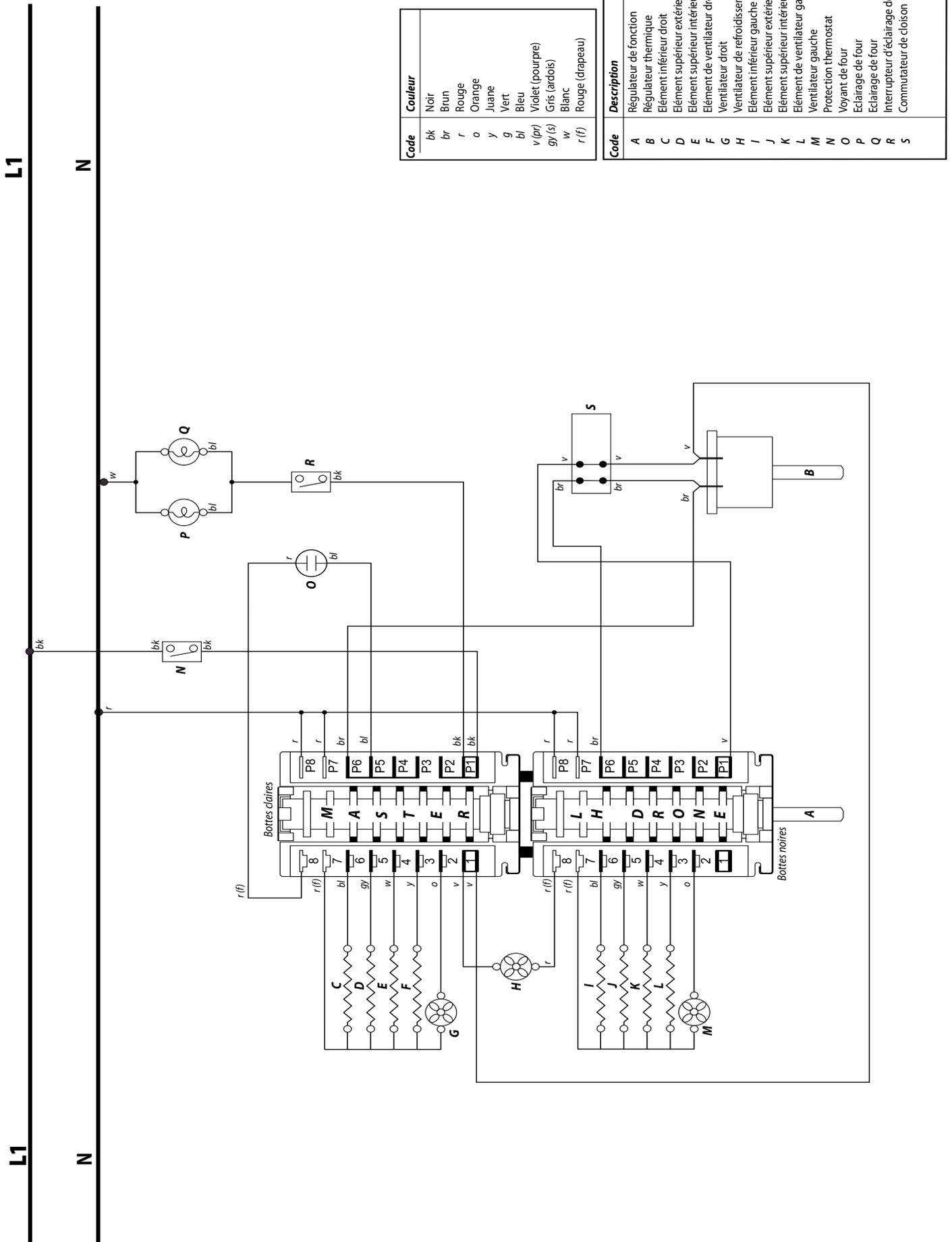
Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

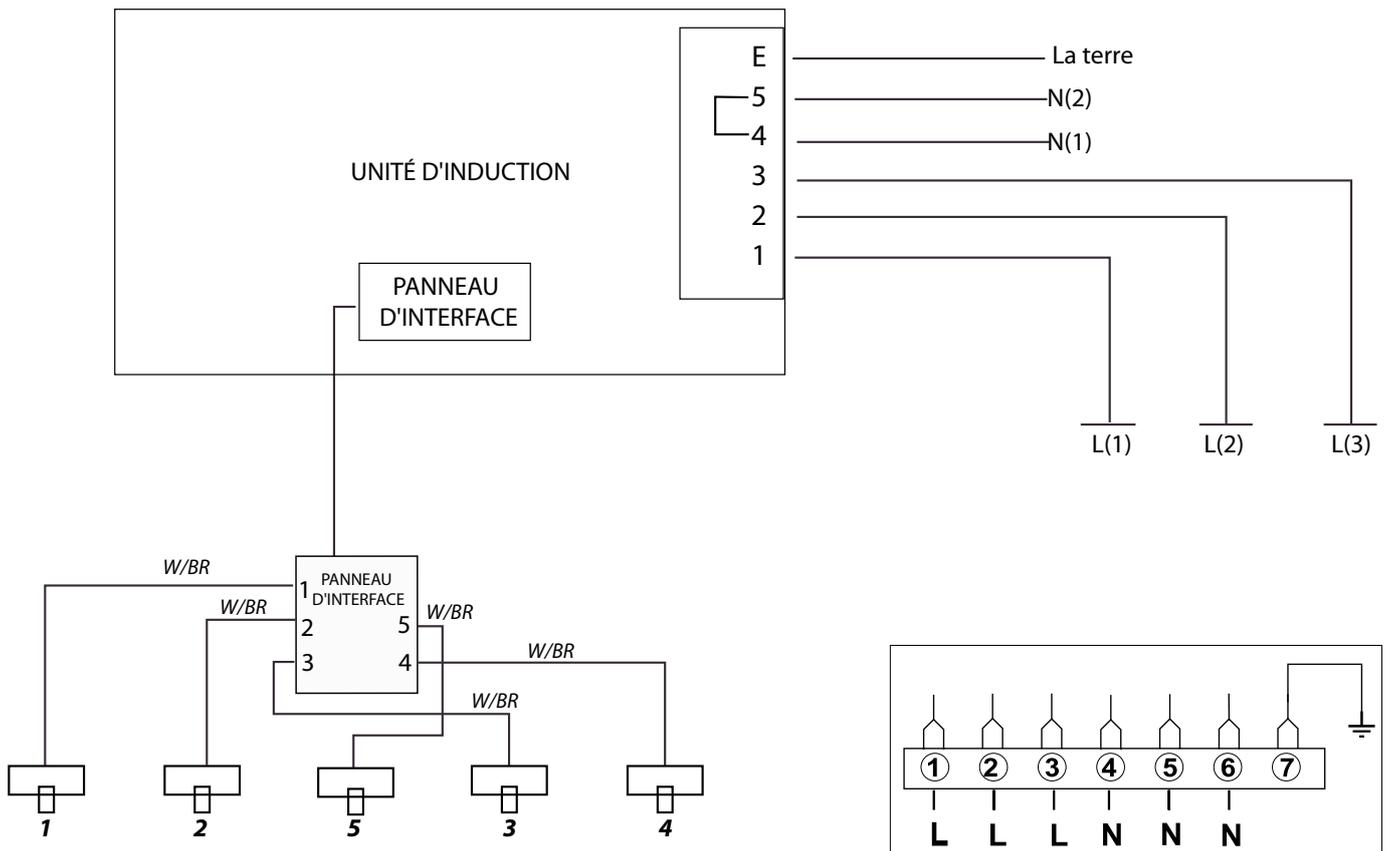
Les interventions d'entretien doivent être effectuées uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

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

9. Schéma de câblage





Legende

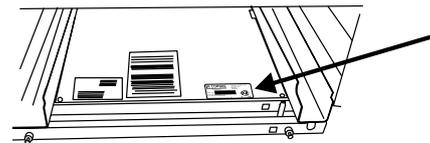
| Code | Description |
|------|----------------|
| 1 | Gauche avant |
| 2 | Gauche arriere |
| 3 | Droite arriere |
| 4 | Droite avant |
| 5 | Centre |

| Code | Couleur |
|------|---------------|
| W/BR | Blanc ou brun |

10. Fiche Technique

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Veuillez placer ces instructions dans le livret dans le livret d'instructions et les remettre à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE: Partie inférieure du logement du tiroir - retirez le tiroir. Pour le retrait du tiroir, reportez-vous aux instructions d'installation.



PAYS DE DESTINATION: UK/FR/DE/NL/SWE

Raccordements

| | |
|-------------|------------------|
| Electricité | 220V - 240V 50Hz |
|-------------|------------------|

Dimensions

| | | |
|---|---|---------------|
| Hauteur hors-tout | minimum 915mm | maximum 942mm |
| Largeur hors-tout | 900 mm (Voir « Positionnement de la cuisinière ») | |
| Profondeur hors-tout | 720mm | |
| Emplacement prévu pour fixation | (Voir « Positionnement de la cuisinière ») | |
| Espace minimum au-dessus de la table de cuisson | 800mm | |

Puissances

| Four | | | Fraise-mère d'induction | | |
|---------------------------|----------|--------|-------------------------|-------------|---------|
| | Totalité | Moitié | | Non poussée | Poussée |
| Élément de ventilateur | 3.31kW | 1.65kW | Avant de main gauche | 1.40kW | 1.80kW |
| Élément supérieur | 3.49kW | 1.75kW | Grands brûleurs | 1.85kW | 2.50kW |
| Brunissement de l'élément | 2.11kW | 1.06kW | Centre | 2.30kW | 3.20kW |
| Élément inférieur | 1.38kW | 0.69kW | Avant de main droite | 1.80kW | 2.50kW |
| | | | Arrière de main droite | 1.80kW | 2.50kW |

Efficacité de four

| Four | |
|--|---------------------|
| Catégorie d'efficacité énergétique <i>~: sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)</i> | A |
| Consommation d'énergie basée sur une charge standard | 0.90kWh |
| Volume utilisable (litres) | 108 |
| Taille | Grande |
| Temps de cuisson - charge standard | 44 mins |
| Surface de cuisson | 2400cm ² |

Puissance électrique totale maximale 230 V = 14.2kW (total approximatif, y compris ventilateur de four etc.)

AGA CONSUMER PRODUCTS

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

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

E-mail: consumers@rangemaster.co.uk

