



MARQUE: FALCON

REFERENCE: CDL110DFOG/C-EU

CODIC: 4015916



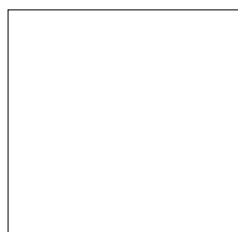
Professional

— deluxe —

110 Mixte

110 Dual Fuel

(Twee soorten brandstof)



Mode D'emploi

&

Instructions D'installation et D'entretien

Gebruikshandleiding

&

Instructies voor Installatie en Onderhoud



U110163 - 01A

Table des Matières

1. Avant de Commencer...	1	5. Nettoyage de la Cuisinière	19
Important!	1	Informations Importantes	19
Installation et Entretien	1	Brûleurs de Table de Cuisson	19
Odeur de Neuf	1	Plaque de Cuisson en Céramique	20
Si vous Sentez une Odeur de Gaz	1	Plaque à Griller	20
Ventilation	1	Gril Coulissant	21
Sécurité Personnelle	1	Panneau de Commande et Portes	21
Entretien de la Plaque Chauffante en Céramique	3	Fours	22
Entretien de la Cuisinière	4	Tableau Nettoyage	23
Nettoyage	4	6. Dépannage	24
2. Vue D'ensemble de la Cuisinière	5	7. Installation	26
Brûleurs de Table de Cuisson	5	A L'intention de L'installateur	26
Brûleur de Wok	6	Mesures et Règlements de Sécurité	26
Support Spécial de Wok	7	Ventilation	26
Plaque Chauffante en Céramique	7	Emplacement de la Cuisinière	26
Plaque à Griller	8	Modification	26
Gril Coulissant « Glide-out »	9	Positionnement de la Cuisinière	28
Fours	10	Déplacement de la Cuisinière	28
Horloge	13	Fixation de L'équerre ou Chaîne de Stabilisation	29
Accessoires	15	Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement	30
Eclairage du Four Principal	16	Modification en Vue de L'utilisation d'un Autre Gaz	30
Rangement	16	Mise à Niveau	30
3. Conseils pour la Cuisson	17	Raccordement de L'alimentation en Gaz	31
Conseils pour la Cuisson avec Minuterie	17	Raccordement Electrique	32
Conseils Généraux pour la Cuisson au Four	17	Vérifications Finales	33
4. Cuisson de la Table	18	Montage Final	33
		Conseils à la Clientèle	33
		8. Schémas de Câblage	34
		9. Fiche Technique	35

1. Avant de Commencer...

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

Important!

⚠ 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.

⚠ Cette cuisinière est un appareil électroménager de classe 1.

Installation et Entretien

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

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en service et que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension (la cuisinière a besoin d'électricité).

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.

Si vous Sentez une Odeur de Gaz

- N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre
- Ne fumez pas
- N'utilisez pas de flammes nues
- Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz
- Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz
- Eloignez toute personne de l'endroit concerné
- Appelez votre fournisseur de gaz

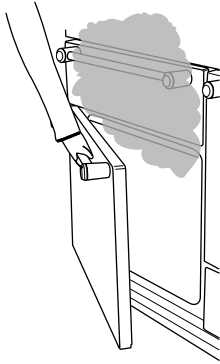
Ventilation

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

- ⚠ **Appareil ne DOIT PAS être modifié.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **N'utilisez PAS de nettoyeur à vapeur sur votre cuisinière.**
- ⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.**
- ⚠ **ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.**
- ⚠ **Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**
- ⚠ **Pour éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Pour éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Se référer aux instructions pour l'installation.**

Fig.1-1



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.

- ⚠** Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.
- ⚠** Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèche-frite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.
- ⚠** Notez que cet appareil électroménager possède un ventilateur. Lorsqu'un four ou une grille est en fonctionnement le ventilateur fonctionnera pour refroidir la commande et les boutons de commandes.
- ⚠** NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs pointus en métal pour nettoyer le couvercle en verre car ils pourraient rayer la surface et briser ainsi le verre.

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

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

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

- ⚠** NE FAITES jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.
- ⚠** NE RECOUVREZ pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.
- ⚠** NE CHAUFFEZ jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.
- ⚠** N'UTILISEZ PAS des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.
- ⚠** N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

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

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

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

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

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

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

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée (Fig.1-1).

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

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

Entretien de la Plaque Chauffante en Céramique

- ⚠ **NE FAITES jamais cuire des aliments à même la table de cuisson.**
- ⚠ **NE découpez pas des aliments sur la table de cuisson.**

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

- ⚠ **NE PLACEZ pas des feuilles en plastique ou aluminium ou des récipients en plastique sur la table de cuisson.**
- ⚠ **NE LAISSEZ pas les foyers allumés s'ils ne sont pas utilisés pour la cuisson.**

Ne déposez pas d'objets lourds sur la table de cuisson. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer (Fig.1-2).

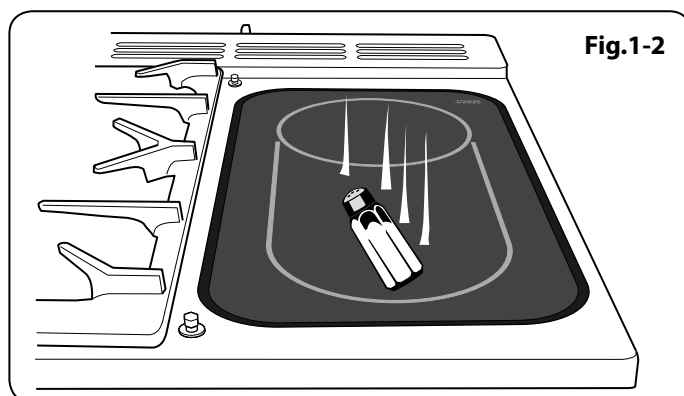


Fig.1-2

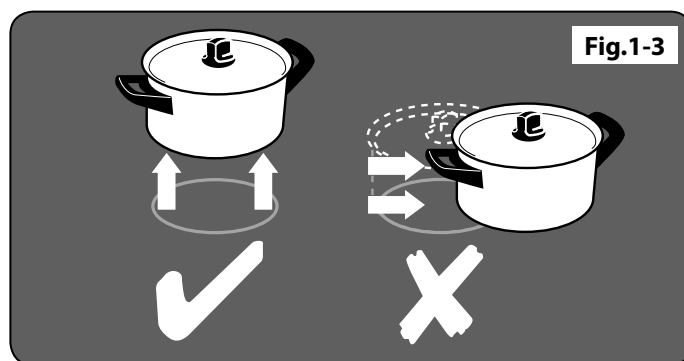


Fig.1-3

⚠ 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 table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer (**Fig.1-3**). 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).

⚠ Evitez de faire chauffer un récipient de cuisson vide. Ceci risque en effet d'abîmer la table de cuisson et le récipient.

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

Entretien de la Cuisinière

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

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 gaz avec four électrique 110 (**Fig.2-1**) possède les caractéristiques suivantes:

- A.** 5 brûleurs de table de cuisson y compris le brûleur de wok
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un gril coulissant
- D.** Un four multifonctions principal
- E.** Four haut ventilé

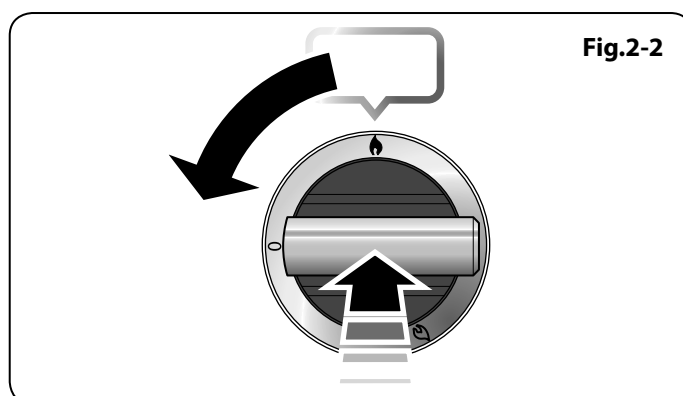
Brûleurs de Table de Cuisson

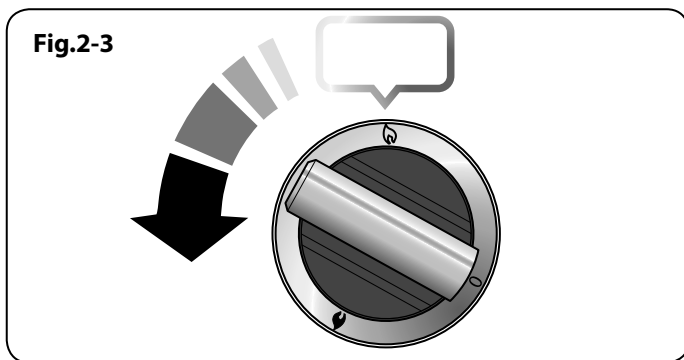
Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton.

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

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur – ce qui est tout à fait normal. N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Vous risqueriez de recevoir une décharge électrique.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥), (**Fig.2-2**).





Le dispositif d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur (10 secondes).

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

Tournez le bouton en sens anti-horaire pour régler la hauteur de flamme (**Fig.2-3**). Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt.

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt et attendez une minute avant de rallumer.

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement (**Fig.2-4**).

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (**Fig.2-5**).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (**Fig.2-6**). Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) (**Fig.2-7**).

Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 250 mm.

N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

Brûleur de Wok

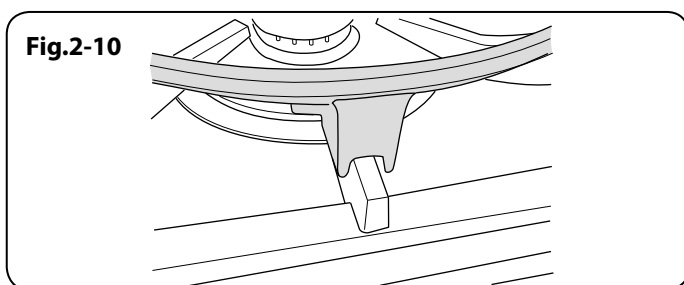
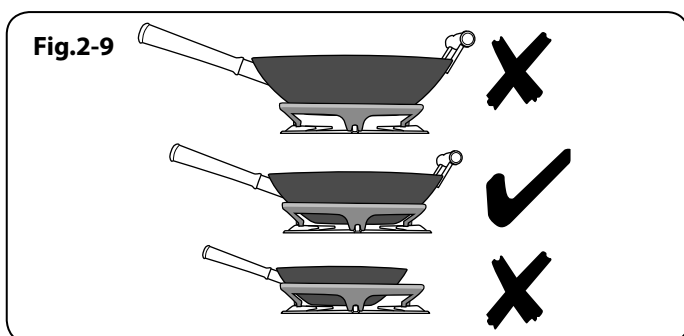
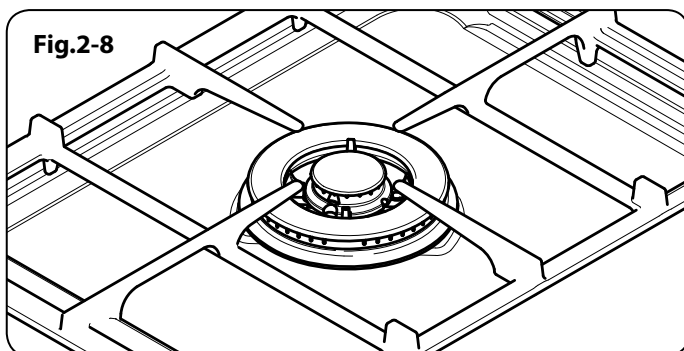
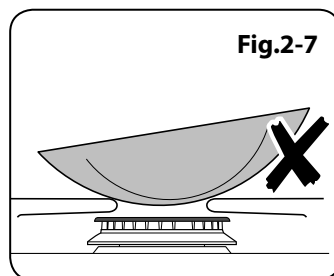
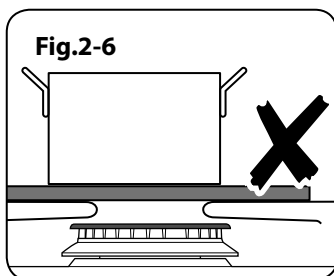
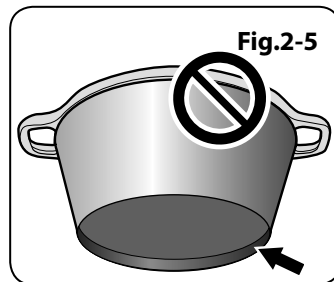
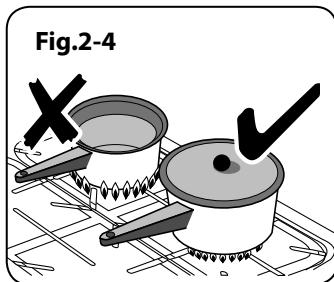
Le brûleur de wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif (**Fig.2-8**).

Les petits brûleurs sont plus adaptés aux récipients de cuisson plus petits.

Les composants du brûleur sont démontables pour faciliter le nettoyage. Voir « *Nettoyage de la Cuisinière* ».

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

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



Support Spécial de Wok

Le support spécial de wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un wok professionnel de 35 cm. Si vous utilisez un autre modèle de wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le wok repose correctement sur le support – mais si le wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial (Fig.2-9).

Le support spécial de wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur de wok à triple élément. Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson. Vérifiez que le support spécial est stable et que le wok est placé à niveau sur le brûleur (Fig.2-10).

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

Plaque Chauffante en Céramique

La zone de la plaque chauffante sur le côté gauche à deux emplois. Elle peut soit servir de plaque de cuisson pour chauffer une casserole de la manière usuelle (Fig.2-11) soit elle sert à chauffer le gril fourni.

La zone arrière, marquée d'un anneau sert à la cuisson avec une casserole. Il existe deux éléments qui permettent soit à ce que toute la partie soit chauffée, soit à ce que seulement la moitié arrière soit chauffée.

Pour chauffer l'ensemble de la zone, tourner le bouton dans le sens horaire (Fig.2-12). Pour utiliser l'anneau arrière, tourner la commande dans le sens anti-horaire (Fig.2-13).

Le voyant en néon au-dessus du bouton de commande s'illuminera lorsqu'une commande de plaque est activée et il sera allumé jusqu'à ce que la surface soit de nouveau froide. Vous pouvez également placer une grande poissonnière sur les deux zones de cuisson.

Faire toujours attention avant de toucher la surface même lorsqu'elle est éteinte, elle peut être plus chaude que ce que vous croyez.

Utilisez uniquement des récipients de cuisson conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Nous recommandons l'emploi de récipients de cuisson en acier inoxydable et en acier émaillé, étant donné que les récipients à fond en cuivre ou en aluminium laissent des marques difficiles à éliminer sur la table de cuisson.

Utilisez des récipients de cuisson à fond épais, lisse et plat (Fig.2-14). Ceci assure un transfert de chaleur optimal entre la table et le récipient de cuisson, et donc une cuisson plus rapide et plus économique. N'utilisez jamais de Wok à fond rond, même avec un support.

Les récipients de cuisson les mieux adaptés sont ceux qui, à l'état froid, sont très légèrement bombés vers l'intérieur (Fig.2-15).

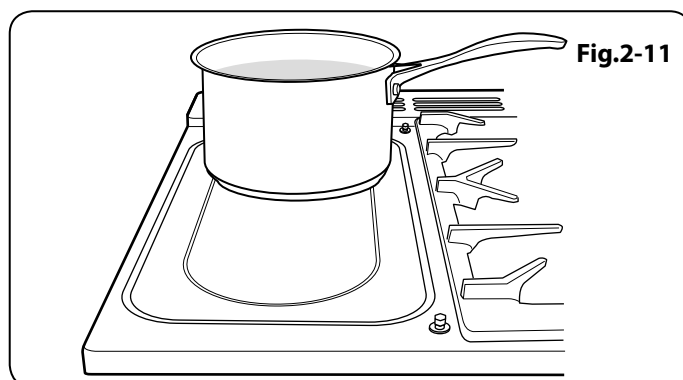


Fig.2-11

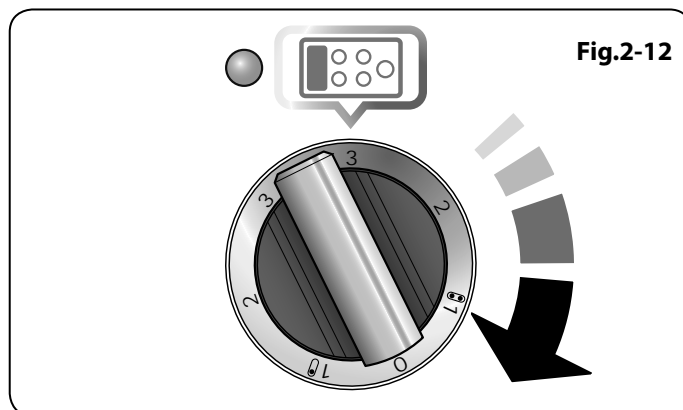


Fig.2-12

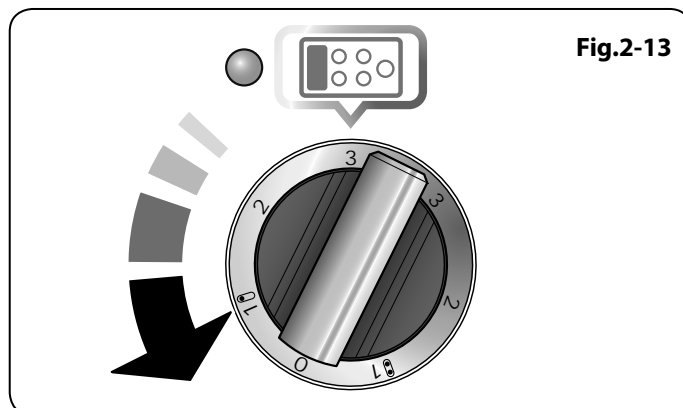


Fig.2-13

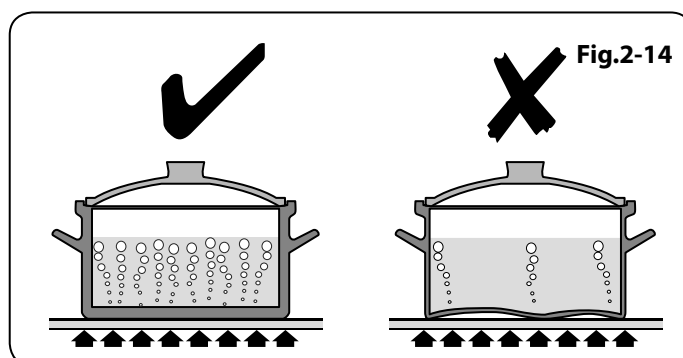


Fig.2-14

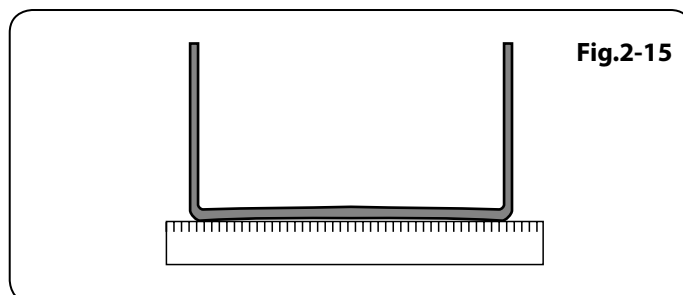
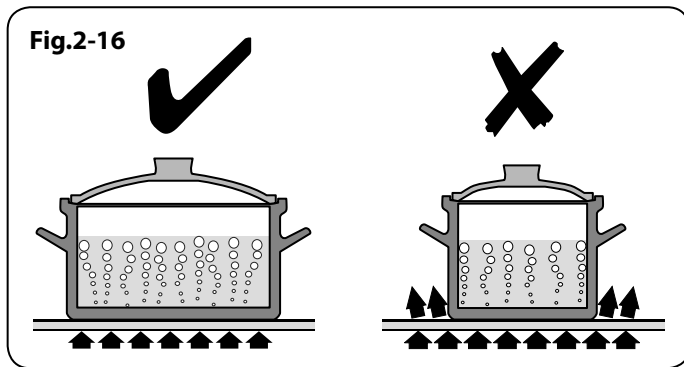


Fig.2-15



En plaçant une règle sur le fond de ces récipients, on peut constater que la surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient est en contact avec la surface de cuisson.

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

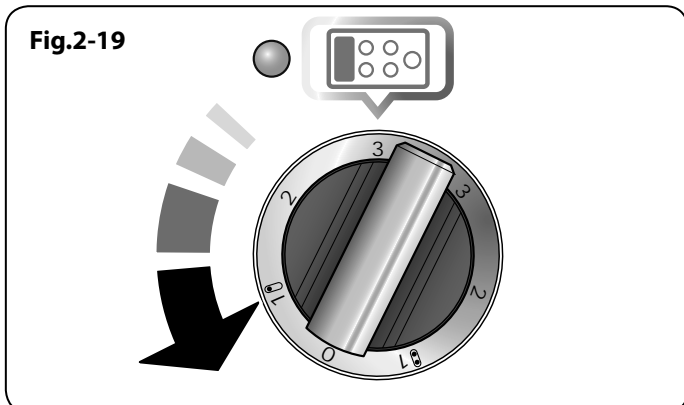
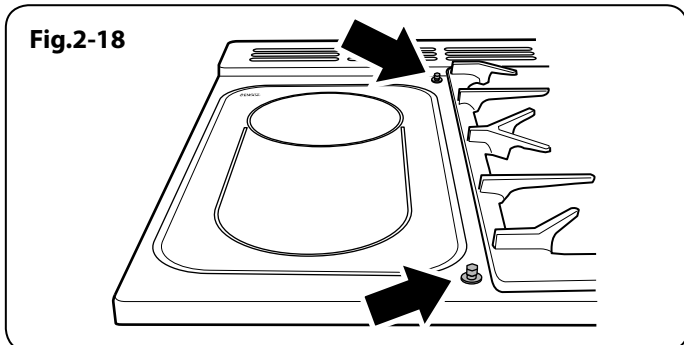
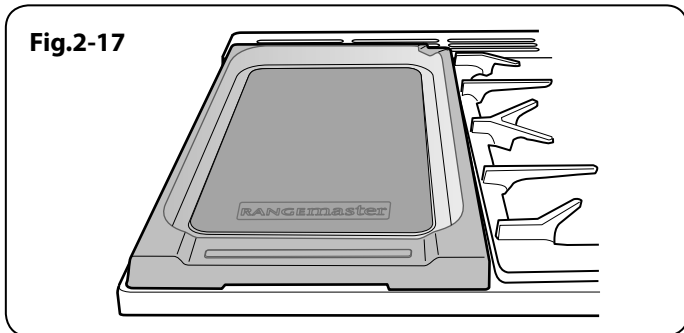
Veillez à toujours utiliser des récipients de même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson (**Fig.2-16**). Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

Veillez à toujours soulever les récipients pour les retirer de la surface de cuisson. Car le faire glisser risque d'entraîner des marques et des éraflures. Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient de la surface de cuisson.

Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson, il se peut que la surface de la table utilisée s'allume et s'éteigne. Ceci est dû à un dispositif de sécurité servant à limiter la température de la table de cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal, surtout en présence de températures élevées. Toutefois, si cela se produit fréquemment avec un récipient de cuisson particulier, cela peut venir du fait que celui-ci ne convient pas à une table de cuisson en céramique car il est trop petit ou est doté d'un fond trop irrégulier.

Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez un plat de service et son couvercle pendant 10 minutes avant d'y déposer les aliments.

Utilisez uniquement des plats résistant à la chaleur.



Plaque à Griller

La plaque de cuisson (**Fig.2-17**) est conçue de manière à s'installer sur les goupilles de position sur la zone de cuisson en céramique (**Fig.2-18**). Ne pas tenter de l'utiliser sur l'un des brûleurs au gaz. Elle ne tiendra pas correctement et vous risquez d'endommager la finition anti-adhérente.

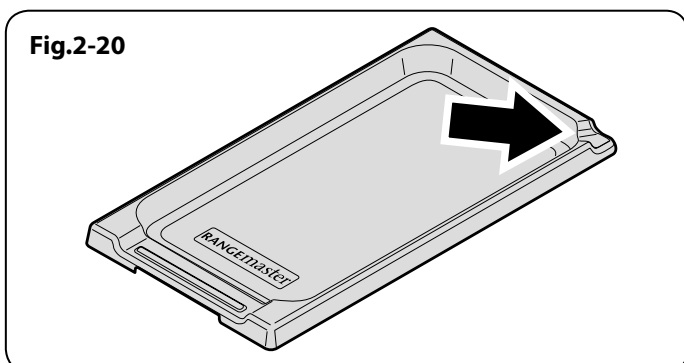
Pour chauffer l'ensemble de la zone, tourner le bouton dans le sens horaire (**Fig.2-19**).

Le voyant en néon au-dessus du bouton de commande s'illuminera lorsqu'une commande de plaque est activée et il sera allumé jusqu'à ce que la surface soit de nouveau froide.

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

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

Préchauffez la plaque à griller pendant **5 minutes au maximum** avant d'y déposer les aliments.



Il y a un espace sur le coin arrière droit de la plaque de cuisson (**Fig.2-20**) pour que vous puissiez écouler la graisse en excédent après la cuisson.

⚠ Attention – Peut être très chaud.

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Gril Coulissant « Glide-out »

Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée (**Fig.2-21**).

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

Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (**Fig.2-22**). Pour le chauffage de la partie droite, tournez le bouton en sens antihoraire. Le voyant à côté de la commande du gril s'allumera.

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

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

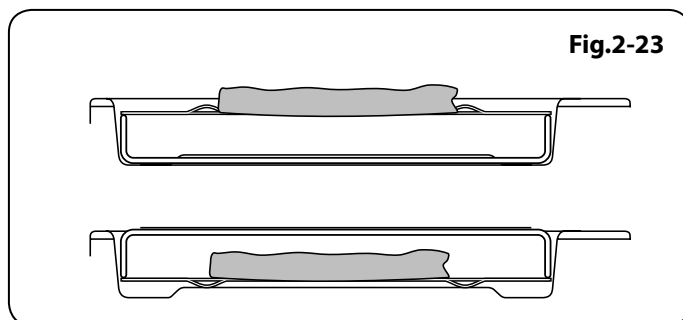
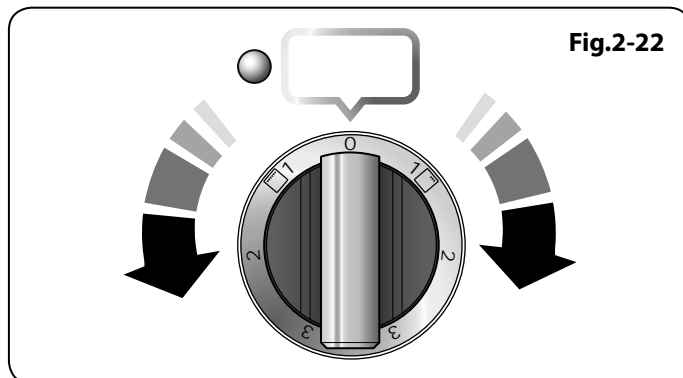
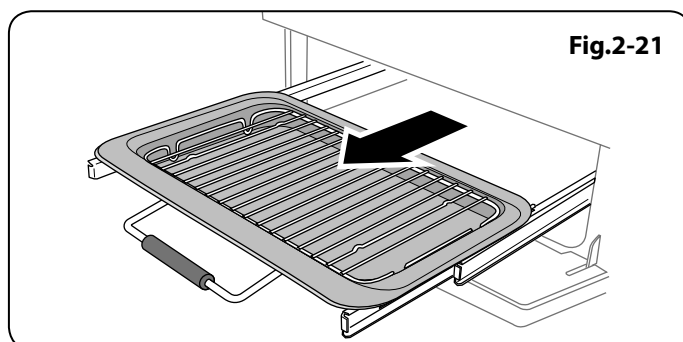
Après préchauffage, retirez le support du gril de l'enceinte du gril. Remplacez la lèchefrite et réinsérez le support du gril dans l'enceinte du gril. Vérifiez qu'il est bien inséré.

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

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril (**Fig.2-23**).

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

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



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

Tableau 2-1

Fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

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

Le four gauche est un four multifonctions programmables; le four droit haut est un four ventilé.

Four Multifonctions Gauche

Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

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

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

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


Le **Tableau 2-1** récapitule les modes multifonctions.

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

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

Fonctions du Four Multifonctions


Réponse Rapide

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

Pour utiliser la fonction Réponse Rapide, il suffit de tourner le bouton de commande de fonction sur **R** et de régler à la température requise. Le voyant sur le panneau de commande à côté du symbole **R** s'allumera. Lorsque le four atteint la température requise, l'élément supérieur s'éteint et le témoin s'éteint. La température du four est ensuite maintenue par l'élément et par le ventilateur du four ventilé.

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


Four Ventilé

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

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

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


Gril Ventilé

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

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

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

Four Ventilé Mixte


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

volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante.

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

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


Four Conventionnel (Chaleur de Voûte et de Sole)

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


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

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

Élément Gratineur


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

Chaleur Inférieure

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

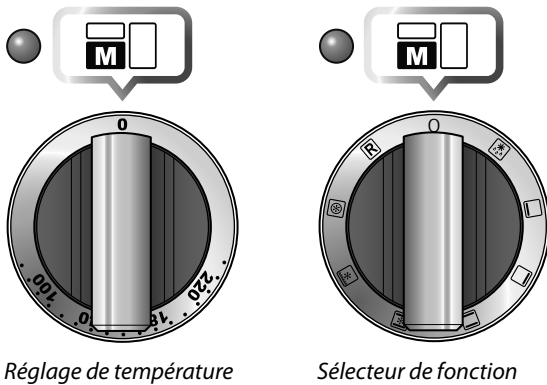
Les fonctions Élément Gratineur et Chaleur Inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Décongélation

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

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez

Fig.2-24



Réglage de température

Sélecteur de fonction

Fig.2-25

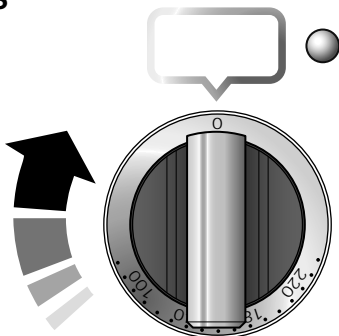
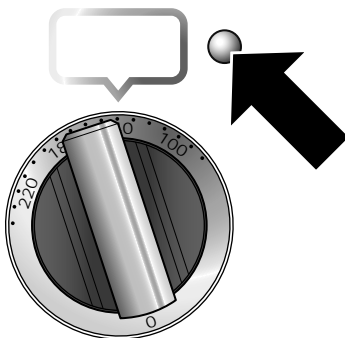


Fig.2-26



les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

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

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

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

Grand Four à Ventilateur

Le grand four droit à ventilateur est un four ventilé qui fait circuler de l'air chaud en continu, ce qui permet une cuisson rapide et plus constante.

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

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

Fonctionnement du Four

Fonctionnement du Four Multifonction

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig.2-24**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig.2-25**).

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.

Fonctionnement du Ventilé

Mettez le bouton du four sur la température requise (**Fig.2-25**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise (**Fig.2-26**). Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre le four gauche. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que le four puisse fonctionner (Fig.2-27).

Réglage de L'heure

Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et () alternativement (Fig.2-28).

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

IMPORTANT : Le four ne fonctionnera pas si l'horloge n'a pas été réglée.

Minuterie

Tournez le bouton Minuterie vers la droite jusqu'à la position minuterie [☰] vous devrez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte (Fig.2-29). Utilisez le bouton Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous (Fig.2-30).

Vous pouvez remettre le bouton sur la position verticale de réglage manuel [☰] pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie [☰] pendant toute la durée de la cuisson. Tournez le bouton Réglage en sens antihoraire pour arrêter le signal sonore.

- Le « temps de cuisson » c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.
- « L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Pour Arrêter le Four Gauche Automatiquement

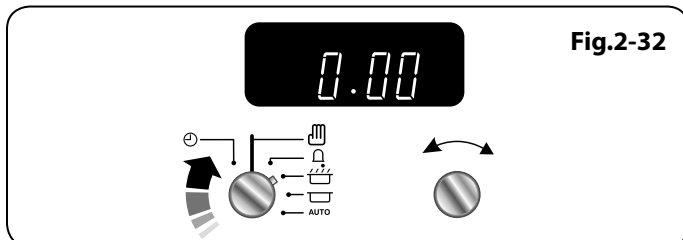
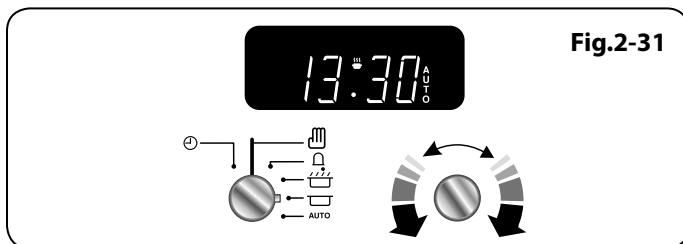
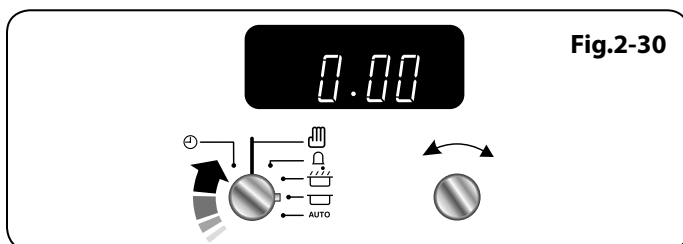
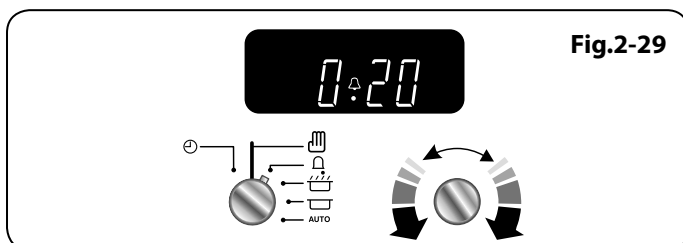
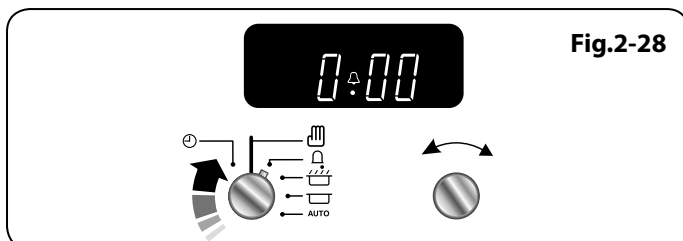
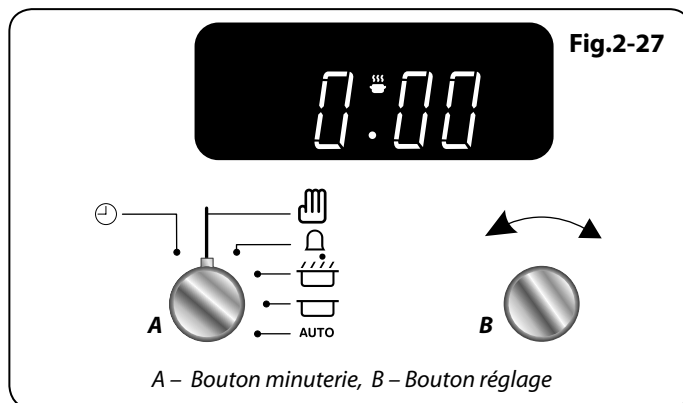
Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position [☰] (Fig.2-31). Réglez l'heure d'arrêt du four à l'aide du bouton Réglage. Vous pouvez régler le four pour qu'il s'arrête à n'importe quel moment dans les 24 heures qui suivent. AUTO sera affiché (Fig.2-32).

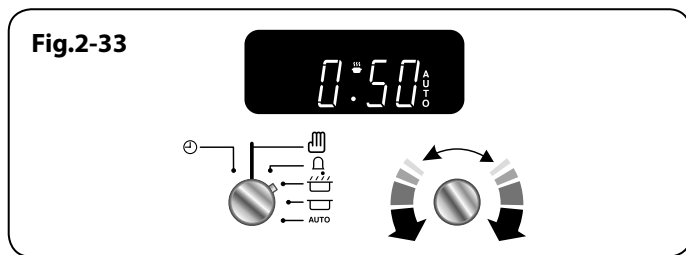
Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO » pour revenir à l'affichage de l'horloge. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson à l'heure prévue. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position verticale [☰] pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en Marche et Arrêt du Four Gauche Avec Minuterie

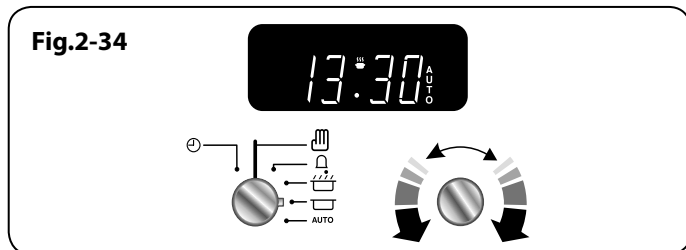
Avant de régler la minuterie, choisissez le « Temps de Cuisson », et « l'heure d'arrêt ».

N'oubliez pas : Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lors de la sélection du temps de cuisson et de l'heure d'arrêt.





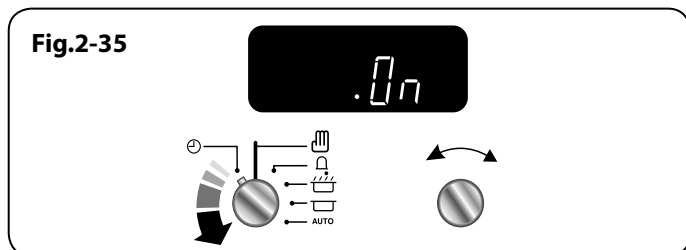
Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position [☰] (**Fig.2-33**). Utilisez le bouton Réglage pour régler le « Temps de Cuisson » comme indiqué ci-dessous.



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

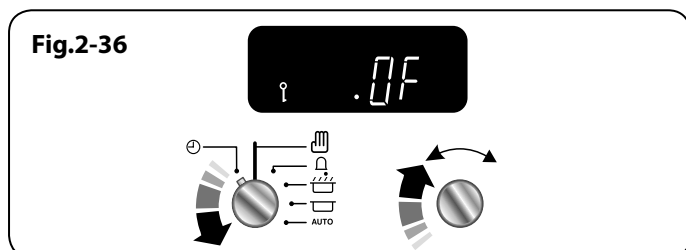
Utilisez le bouton Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » comme indiqué ci-dessous (**Fig.2-34**).

« L'heure d'arrêt » sera affichée, « AUTO » sera affiché. Réglez le four à la température requise. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».



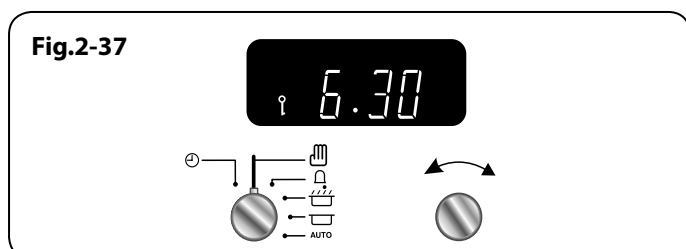
Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position verticale [☰] pour revenir au fonctionnement manuel.

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



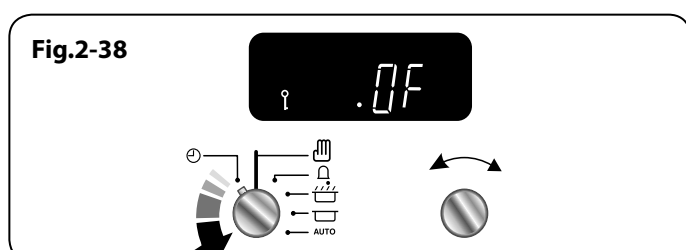
AUTO est Affiché, et vous Voulez Remettre le Four sur Fonctionnement Manuel

Pour annuler tout réglage automatique tournez brièvement le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge [⌚] puis relâchez-le.



Fonction de Verrouillage

Après activation de la fonction de verrouillage, le four gauche est verrouillé et ne se mettra pas en marche.

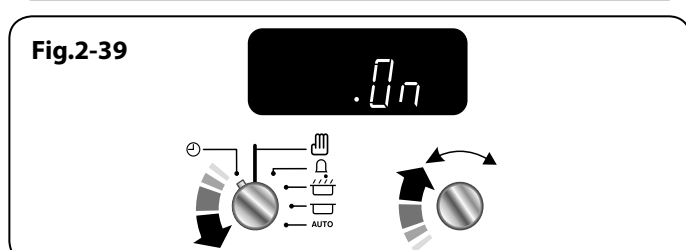


Activation de la fonction de verrouillage

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

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge [⌚] pendant environ 8 secondes. « On » [Marche] sera affiché (**Fig.2-35**).

Tout en maintenant le bouton Minuterie sur le symbole horloge [⌚], (A), tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole clé [🔑] et de « OF » [Arrêt] (**Fig.2-36**). Relâchez les boutons.



Le four gauche est à présent verrouillé, comme indiqué par l'affichage de l'heure et du symbole clé (**Fig.2-37**).

Désactivation de la fonction de verrouillage

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge [⌚] pendant environ 8 secondes. « OF » [Arrêt] sera affiché (**Fig.2-38**).

Tout en maintenant le bouton Minuterie sur le symbole horloge [⌚], tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à ce que le symbole clé [🔑] soit remplacé par l'affichage de « On » [Marche] (**Fig.2-39**). Relâchez les boutons.

Après quelques secondes, l'heure est de nouveau affichée.

Le four peut être maintenant utilisé normalement.

Accessoires

Grilles de Four

Outre les plaques, votre four est équipé d'une grille (**Fig.2-40**), qui augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four (**Fig.2-41**).

Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant (**Fig.2-42**).

Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond (**Fig.2-43**).

Handyrack (Four Principal)

Le Handyrack (**Fig.2-44**) se monte uniquement sur la porte du four gauche. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte.

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

Vous pouvez le monter sur deux positions. Retirez une des grilles et placez l'autre selon les besoins.

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

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

Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte (**Fig.2-45**). Extraire l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support (**Fig.2-46**).

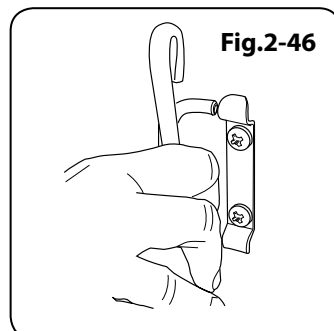
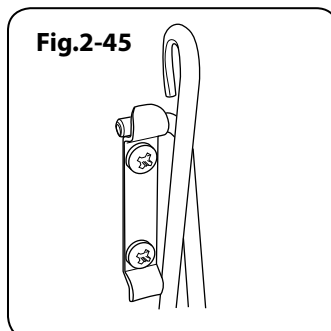
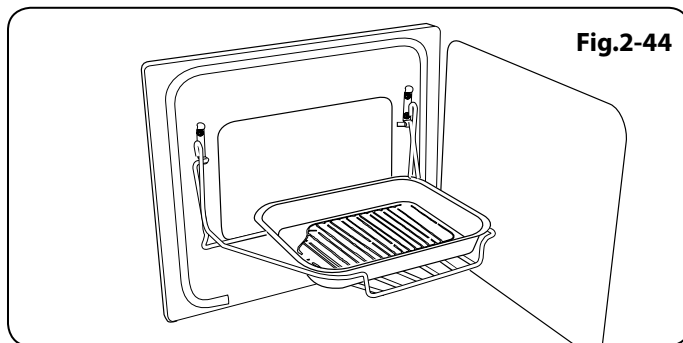
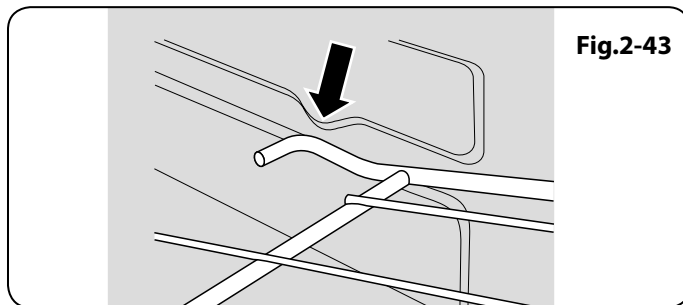
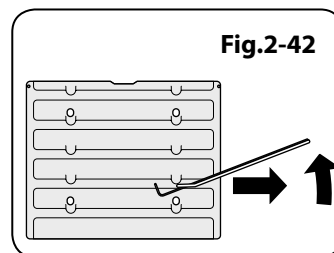
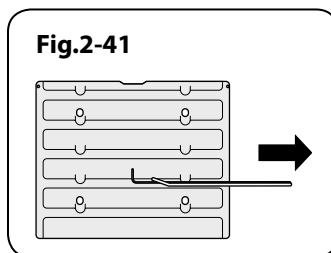
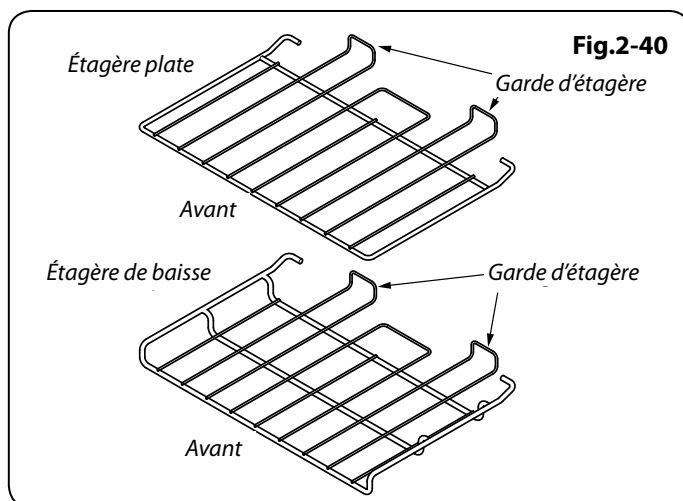
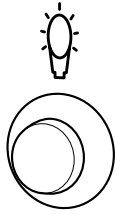


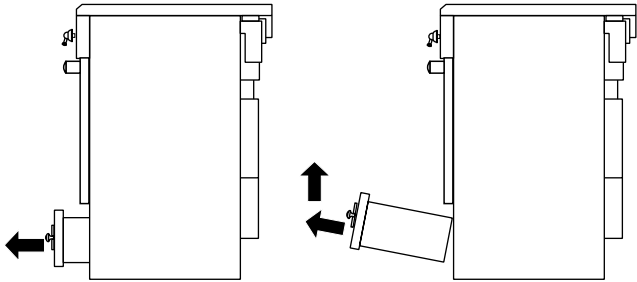
Fig.2-47



Eclairage du Four Principal

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four (**Fig.2-47**). Si l'éclairage est défectueux, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule de four, reportez-vous à la section « *Dépannage* ».

Fig.2-48



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 des 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.

Pour retirer le tiroir, ouvrez-le complètement et tirez vers le haut (**Fig.2-48**).

3. Conseils pour la Cuisson

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.

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

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

Température (gaz)	Température (°C / °F)
1	140 / 275
2	150 / 300
3	160 / 325
4	175 / 350
5	190 / 375
6	205 / 400
7	220 / 425
8	230 / 450

Tableau 3-1 Tableau de conversion

Conseils Généraux pour la Cuisson au Four

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

Placez les plaques de cuisson, plats à rôtir, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Placez les autres plats au centre sur les grilles. Éloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

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

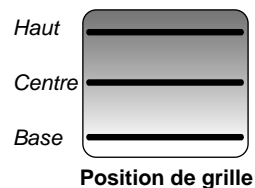
Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

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

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

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



H - Haut; C - Centre; B - Base

	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.	Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four. Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.
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.	Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.
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

Informations Importantes

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

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

⚠ NE MÉLANGEZ pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

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

N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

Brûleurs de Table de Cuisson

Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.

Brûleurs Mono-élément

Lors de la remise en place de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche est en face de l'électrode ou du trou sur le socle. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que le chapeau est bien centré sur la tête du brûleur (**Fig.5-1**).

Brûleur de Wok

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

Lors du remontage des éléments du brûleur de wok (**Fig.5-2**), retournez l'anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D » (**Fig.5-3**). Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

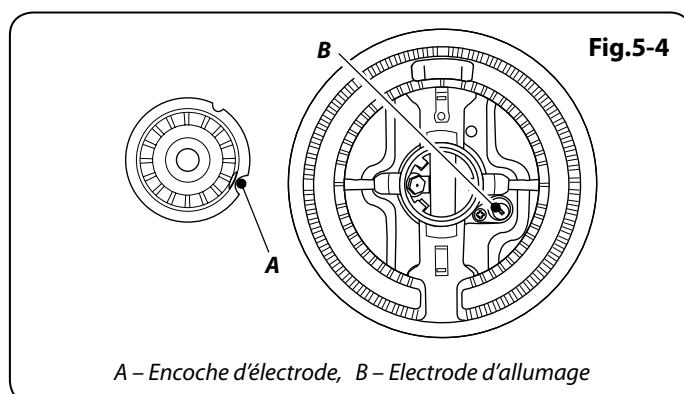
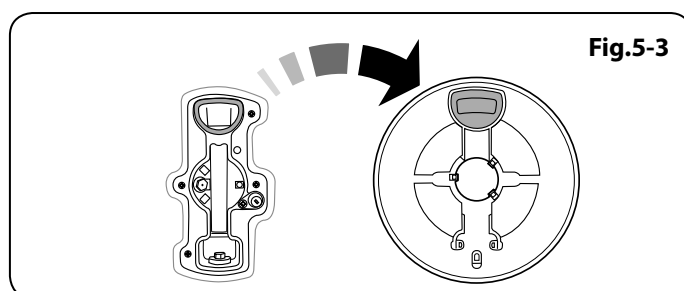
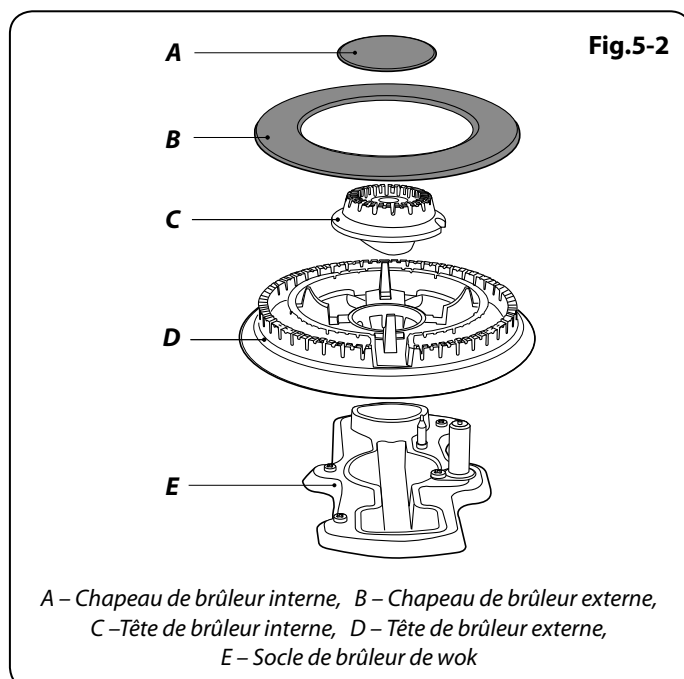
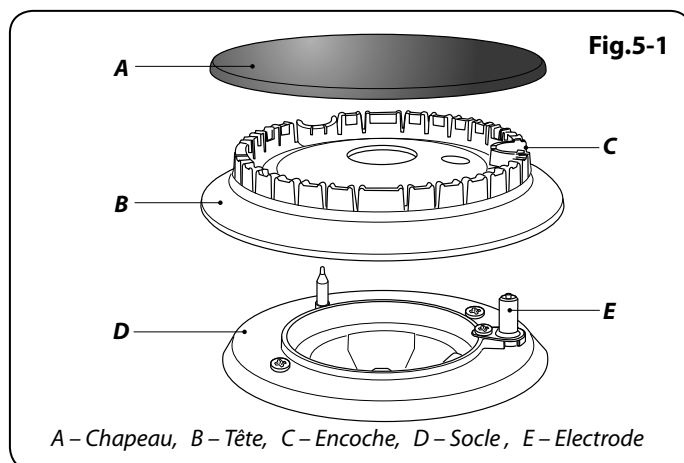
Pour monter le petit brûleur interne, repérez la grande encoche d'électrode sur le bord du brûleur. Alignez-la sur l'électrode d'allumage blanche et placez le brûleur interne sur le grand anneau du socle (**Fig.5-4**).

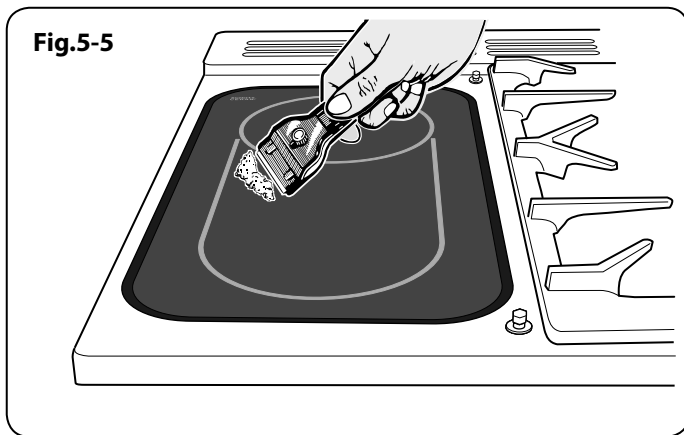
Montez les deux chapeaux de brûleur, en vérifiant qu'ils sont placés correctement.

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

Support Spécial de Wok

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





Plaque de Cuisson en Céramique

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 nettoyant 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 nettoyant sur la surface de cuisson. Pour finir, essuyez la surface avec du papier essuie-tout propre et sec.

Nettoyage des Débordements

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

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

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

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

Nettoyage des Déversements Brûlés

Vérifiez que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts (**Fig.5-5**). Lorsque le plus gros a été enlevé à l'aide du racloir, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

Nettoyage des Traces Métalliques

Lorsqu'ils sont glissés sur la table de cuisson, les récipients en aluminium ou en cuivre peuvent y laisser des marques. Même si elles ressemblent souvent à des rayures, ces marques sont faciles à retirer au moyen de la procédure de nettoyage des substances renversées décrite plus haut. Dans le cas de marques tenaces, utilisez un produit nettoyant semi-liquide et un racleur, en procédant selon la méthode décrite plus haut.

Plaque à Griller

Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse

à vaisselle en nylon.

Remarque: Si la plaque chauffante est lavée dans un lave-vaisselle, il est possible que des résidus apparaissent à l'arrière. Ceci est normal et n'affectera pas les performances de votre plaque chauffante.

Gril Coulissant

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

La lèchefrite et le support sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude.

Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage. Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant (**Fig.5-6**).

Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig.5-7**).

Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux (**Fig.5-8**).

Par sécurité, repoussez les glissières latérales dans l'enceinte du gril.

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte (**Fig.5-9**) et essuyer les côtés avec un chiffon doux imbibé de détergent doux.

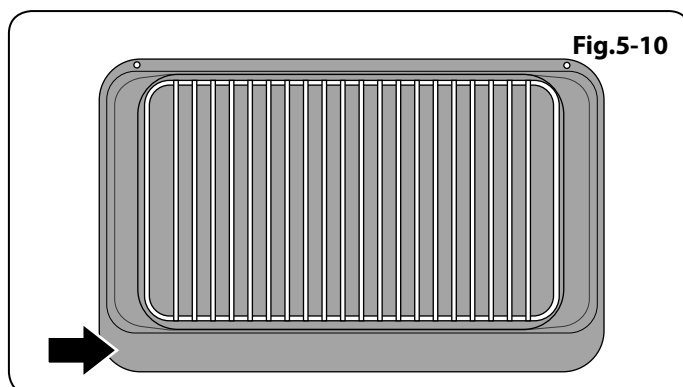
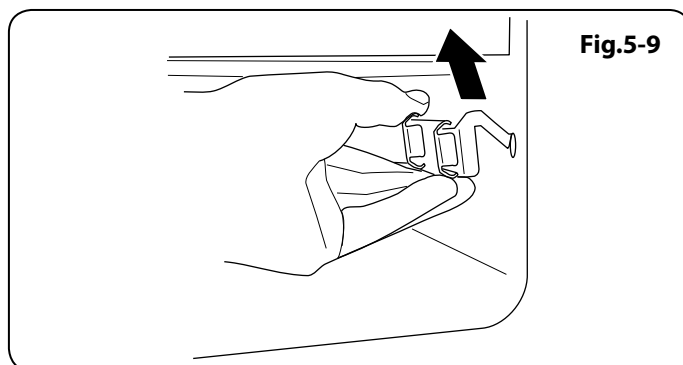
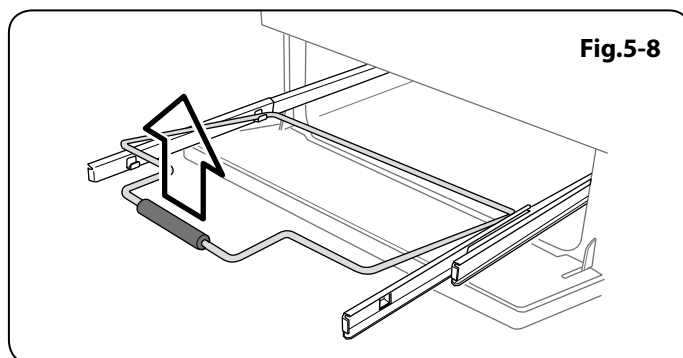
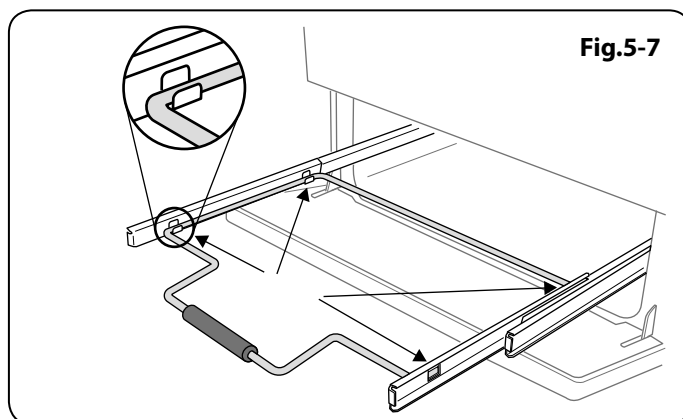
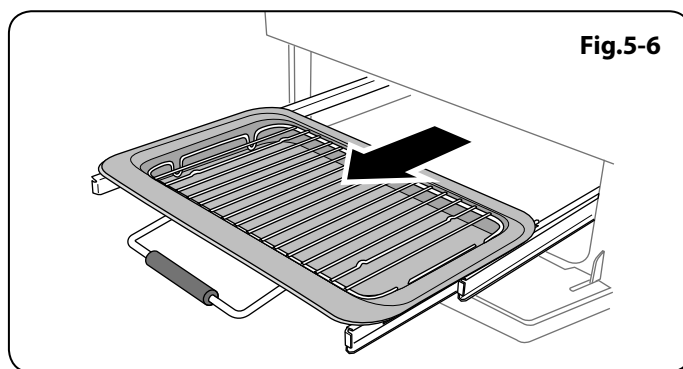
NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.

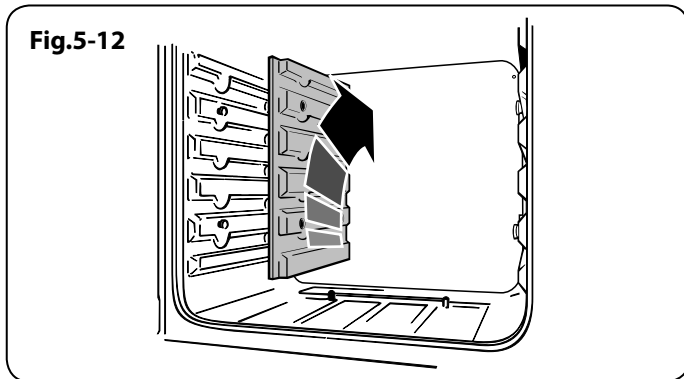
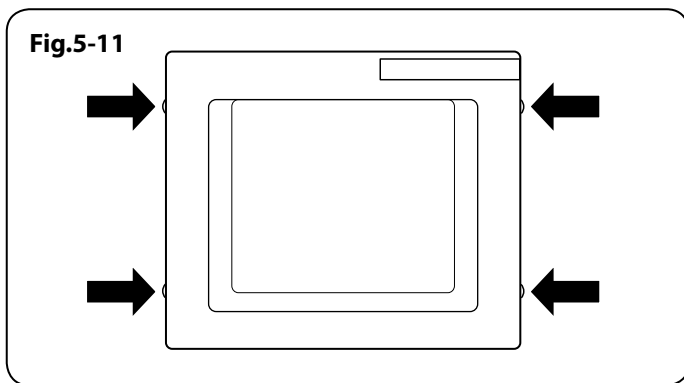
Après nettoyage, raccrochez les glissières latérales sur les côtés de l'enceinte du gril. Pour remonter le support, tirez les glissières latérales vers l'avant, et, pour chaque côté, soutenez la glissière et appuyez sur le support pour le réinsérer dans les glissières. Remplacez la lèchefrite. Lors de la remise en place de la lèchefrite, assurez-vous que le bord large est à l'avant (**Fig.5-10**).

Panneau de Commande et Portes

N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

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





Panneaux de Porte Vitrée

Sur certains modèles, le panneau avant de la porte du four peut être retiré pour permettre le nettoyage des panneaux en verre. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux parties latérales (veuillez lire la section « *Déplacement de la Cuisinière* » des présentes instructions).

Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de la porte (deux de chaque côté) (**Fig.5-11**).

Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Vous pouvez à présent nettoyer la face intérieure des panneaux, en veillant à ne pas déplacer ni mouiller les joints d'étanchéité de la porte.

Remarque: Si la porte est dotée d'un triple vitrage, les panneaux intérieurs sont fixés ensemble et ne doivent pas être séparés.

⚠ 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.

Fours

Panneaux Autonettoyants du Four

Le four principal est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

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

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

Dépose des Panneaux Internes du Four Principal

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

Chaque panneau latéral est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis (**Fig.5-12**). Tirez-le ensuite vers l'avant.

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

Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants (**Tableau 5-1**) 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.

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.
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.

Tableau 5-1

6. Dépannage

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

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

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

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

Les tubulures des brûleurs sont-elles placées correctement ? Les couronnes sont-elles placées correctement ? Voir la section « *Nettoyage* » ?

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

Assurez-vous que les éléments du brûleur ont été remplacés correctement après avoir été essuyés ou retirés pour nettoyage.

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

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ?

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ?

De la vapeur s'échappe du four

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

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.

Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?

Reportez-vous à la section « *Nettoyage* » pour en savoir plus sur le matériel recommandé pour le nettoyage.

N'utilisez jamais de produits nettoyants caustiques ou abrasifs qui abîmeront la surface.

Le ventilateur du four est bruyant

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

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

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

Lorsque vous utilisez le grill, assurez-vous que la lèchefrite du grill est bien insérée jusqu'à la butée arrière.

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

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

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

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

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

Panne de courant

En cas de panne de courant, n'oubliez pas de régler de nouveau l'horloge pour permettre le fonctionnement automatique du four.

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. 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.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à celles indiquées dans la section « *Conseils Généraux pour la Cuisson au Four* ».

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

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

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

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

Le four ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement

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

Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Le symbole clé [🔑] s'affiche-t-il pour indiquer le verrouillage du four ? Reportez-vous à la section « Horloge » des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage.

Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF) ?

Four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

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

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

L'éclairage du four ne fonctionne pas

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

Coupez l'alimentation à l'aide du disjoncteur.

Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

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

Dévissez l'ampoule en tournant en sens anti-horaire, en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.

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

La porte du four est alignée mal

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig.6-3**). Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig.6-4**).

Resserrez les vis de la charnière.

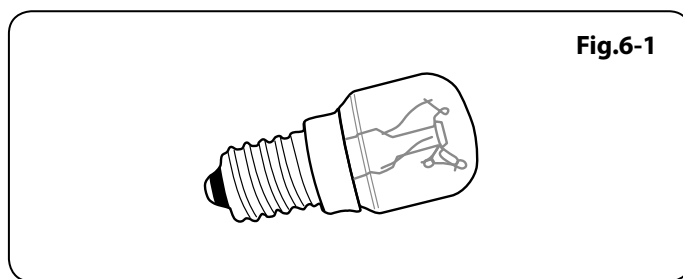


Fig.6-1

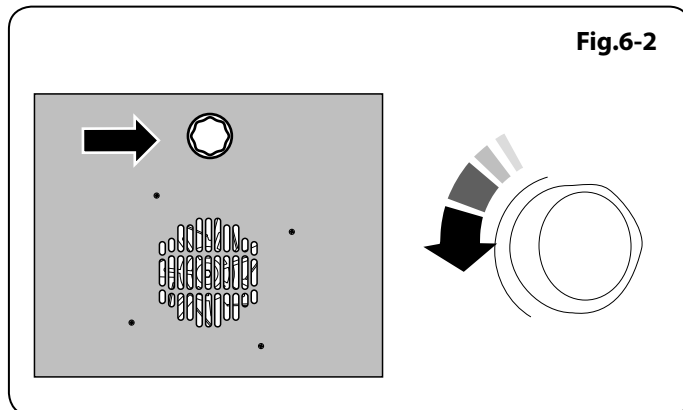


Fig.6-2

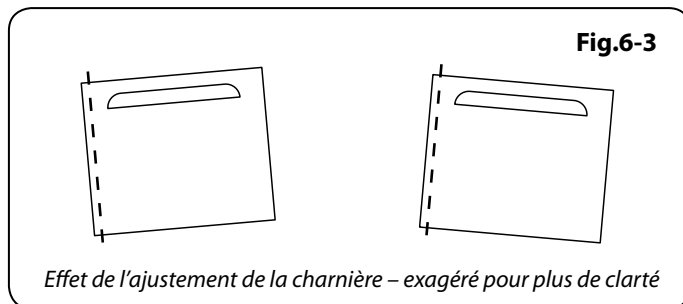


Fig.6-3

Effet de l'ajustement de la charnière – exagéré pour plus de clarté

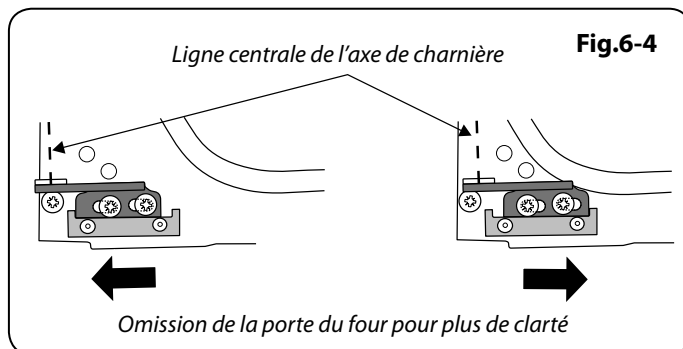


Fig.6-4

Omission de la porte du four pour plus de clarté

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 Règlements 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 de gaz et d'électricité locales.
- ⚠** Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.
- ⚠** Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.
- ⚠** Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- ⚠** Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.
- ⚠** Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.

Ventilation

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

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable.

Emplacement de la Cuisinière

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

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

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

Modification

L'appareil est placé pour:

G20 20 mbar

- Cat II₂H3+
- Cat II₂E+3+
- Cat II₂L3B/P
- Cat II₂E3B/P
- Cat II₂H3B/P
- Cat II₂ELL3B/P

Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de modification.

Après modification de l'appareil, veuillez apposer l'étiquette de modification sur la partie appropriée du badge technique, pour permettre d'identifier le type de gaz utilisé pour l'installation de la cuisinière.

INSTALLATION

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

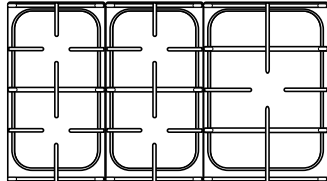
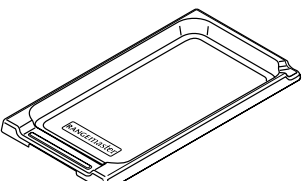
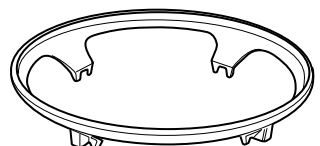
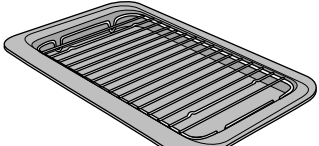
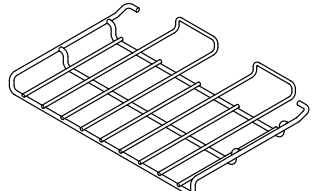
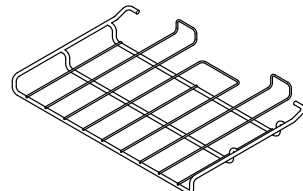
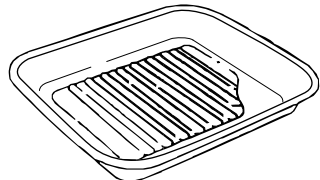
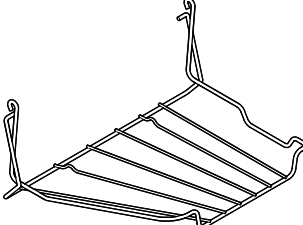
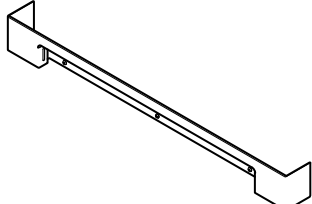
L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :

- Dispositif stabilisateur : Un dispositif stabilisateur (équerre ou chaîne) doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible.
- **Ce dispositif stabilisateur n'est pas fourni** avec l'appareil mais est en vente dans la plupart des magasins de bricolage.
- Manometre.
- Tuyau flexible de gaz : Doit être conforme aux normes appropriées.
- Multimetre : Pour les contrôles électriques.

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

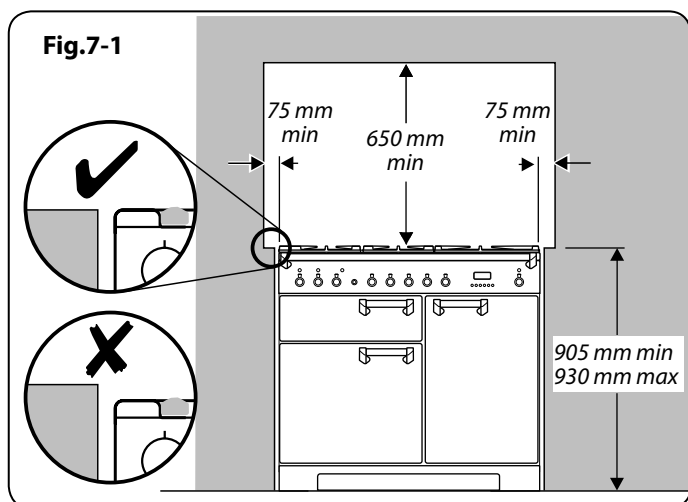
1. Perceuse électrique
2. Foret à maçonnerie (nécessaire seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
3. Chevilles Rawlplugs (nécessaires seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
4. Mètre en acier
5. Tournevis cruciforme
6. Tournevis à lame plate
7. Niveau à bulle
8. Crayon
9. Clé réglable
10. Vis pour le montage de l'équerre stabilisatrice
11. 4 mm et 3 mm clé hexagonale
12. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm

Vérification des Pièces :

<i>3 grilles de table de cuisson</i>	<i>Plaque</i>
	
<i>Le support spécial de wok</i>	<i>Lèche-frite et grille</i>
	
<i>3 grille de four plates</i>	<i>1 grille surbaissée</i>
	
<i>Plat à rôtir</i>	<i>Handyrack</i>
	
<i>Plinthe 2 pièce</i>	
	

INSTALLATION

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



Positionnement de la Cuisinière

Fig.7-1 Le schéma indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

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 audessus 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 1110 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée – elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.7-3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.

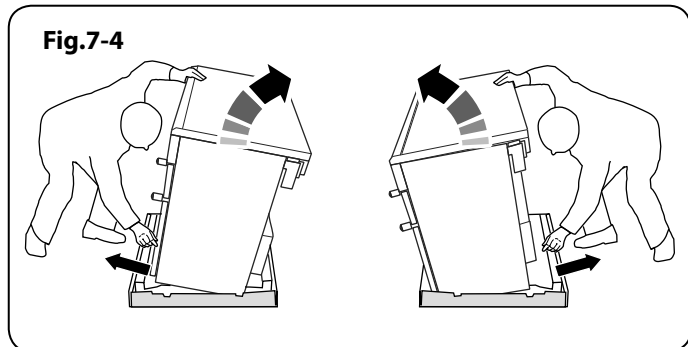
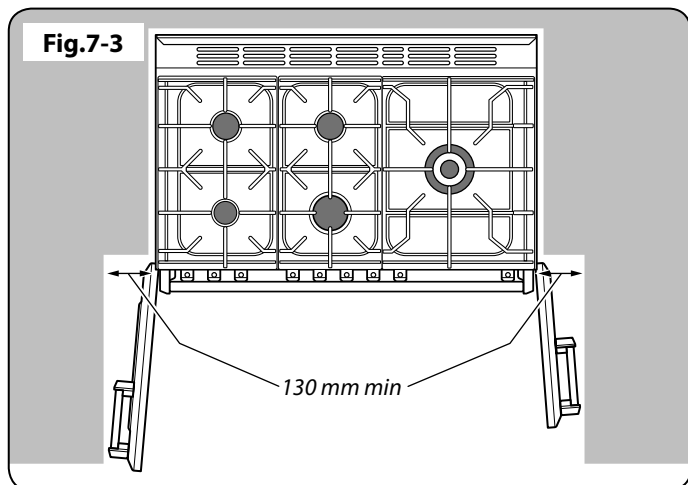
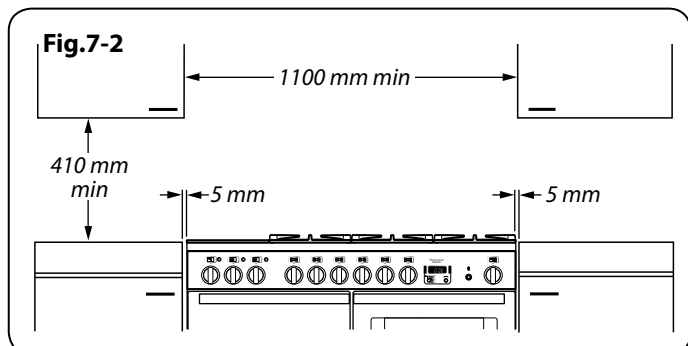
Déplacement de la Cuisinière

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

⚠ La cuisinière est très lourde, faites très attention.

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

Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant vissables facilitent le déplacement de la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.



INSTALLATION

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

Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (**Fig.7-4**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

Baissez les Deux Galets Arrière

Mettez d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement. Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire (**Fig.7-5**).

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. Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière (**Fig.7-6**).

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

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

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

Fixation de L'équerre ou Chaîne de Stabilisation

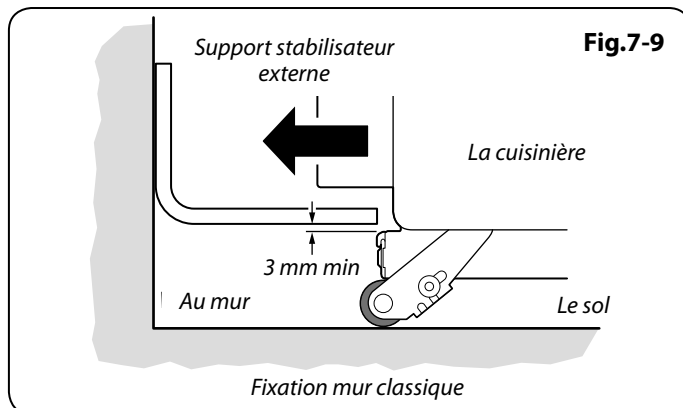
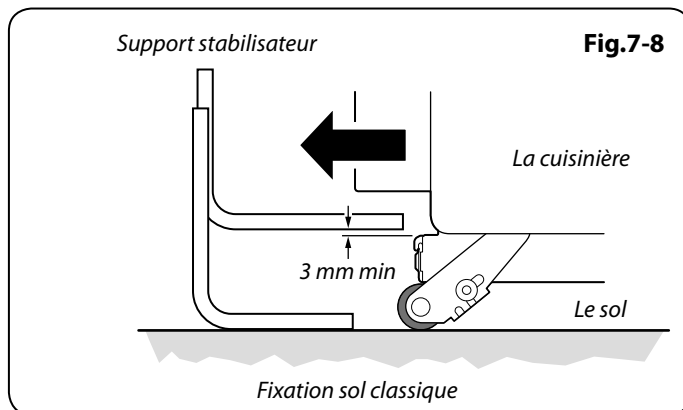
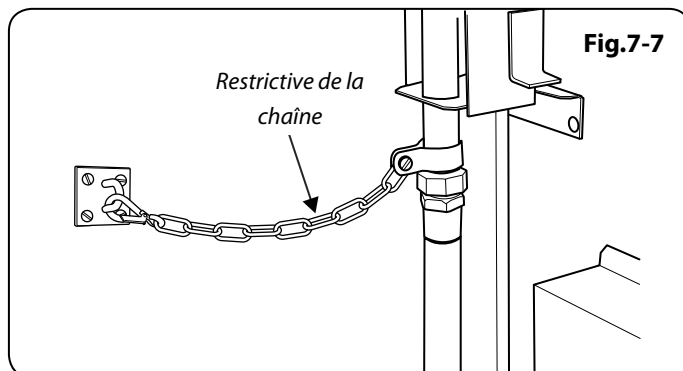
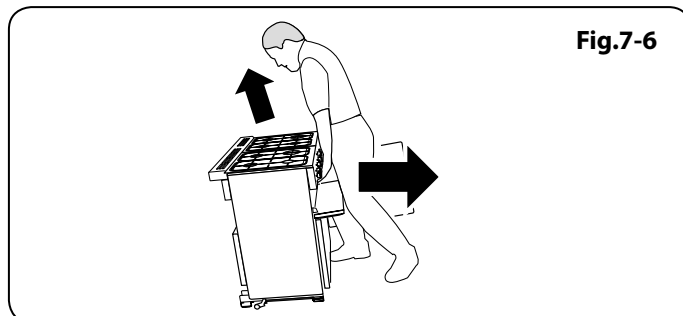
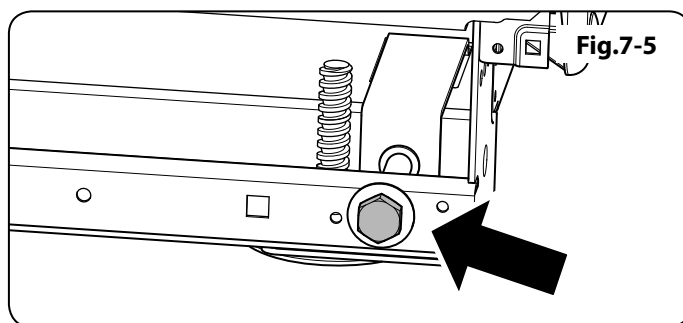
Sauf indication contraire, une cuisinière raccordée à un tuyau flexible de gaz doit être fixée avec un dispositif stabilisateur adapté.

Les dispositifs stabilisateurs adaptés sont représentés en **Fig.7-7**, **Fig.7-8** et **Fig.7-9**.

Si vous utilisez une chaîne de stabilisation (**Fig.7-7**), la chaîne devra alors être aussi courte que possible et fixée fermement à l'arrière de la cuisinière.

Si vous utilisez une équerre de stabilisation (**Fig.7-8** et **Fig.7-9**), ajustez alors l'équerre de façon à avoir le moins de dégagement possible entre l'équerre et le rail de prise à l'arrière de la cuisinière.

Fixez l'équerre de sorte qu'elle s'encastre le plus loin possible dans le châssis de la cuisinière.



Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement

Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.7-6**), puis vérifiez à l'arrière de l'appareil que le câble d'alimentation n'est pas entravé.

Pendant le déplacement de la cuisinière, assurez-vous que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés.

Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous remplacez la cuisinière.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique n'est entravé pas ou coincé.

Modification en Vue de L'utilisation d'un Autre Gaz

A ce stade, vous devez effectuer la modification nécessaire si vous souhaitez utiliser la cuisinière avec un autre type de gaz. Reportez-vous à la section sur la modification dans les présentes instructions et reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de modification.

Mise à Niveau

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

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

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

INSTALLATION

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

Raccordement de L'alimentation en Gaz

Doit être conforme aux normes appropriées.

Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes en vigueur. Les tuyaux flexibles sont disponibles dans la plupart des magasins de matériaux et de bricolage.

L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord baïonnette orienté vers le bas.

Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent.

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible de 900 mm, mais un tuyau de 1250 mm offre plus de flexibilité quant au positionnement du raccord baïonnette et facilite le déplacement de la cuisinière.

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U». Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée 'A' (**Fig.7-10**).

Vissez l'extrémité filetée du tuyau flexible dans l'admission de gaz. Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière.

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si le raccordement doit être de type ISO 228-1, utilisez le raccord d'adaptation ISO 7-1- ISO 228-1 fourni dans le kit de modification (**Fig.7-11**).

Vissez le raccord dans l'admission de la cuisinière en serrant à la main. A l'aide de deux outils appropriés, l'un placé au niveau de l'admission située sur la cuisinière pour veiller à en assurer stabilité et l'autre sur le raccord, vissez le raccord dans l'admission. Couple minimum 15 Nm. Couple maximum 20 Nm. Raccordement du tuyau flexible au connecteur.

Essai de Pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs centraux de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur de wok).

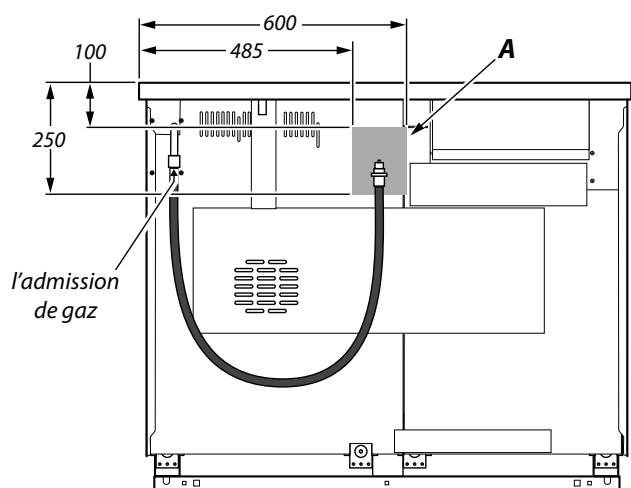
La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs de la table de cuisson gauche.

Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des autres brûleurs de la table de cuisson. Tournez et appuyez sur le bouton de commande du brûleur avec manomètre, pour permettre l'arrivée du gaz.

Reportez-vous au badge technique pour les pressions d'essais.

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

Fig.7-10



Toutes les dimensions en millimètre

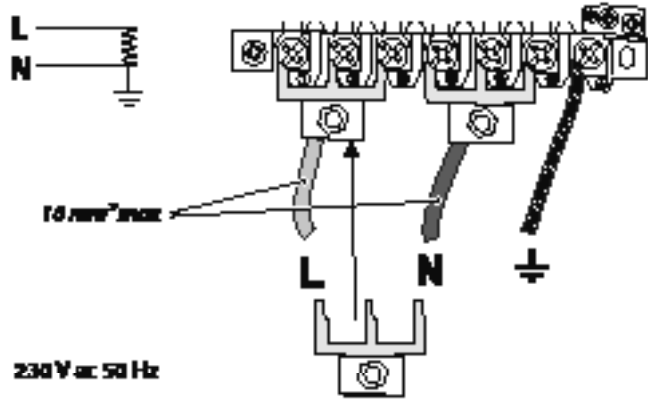
Fig.7-11



INSTALLATION

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

Fig.7-12



Raccordement Electrique

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

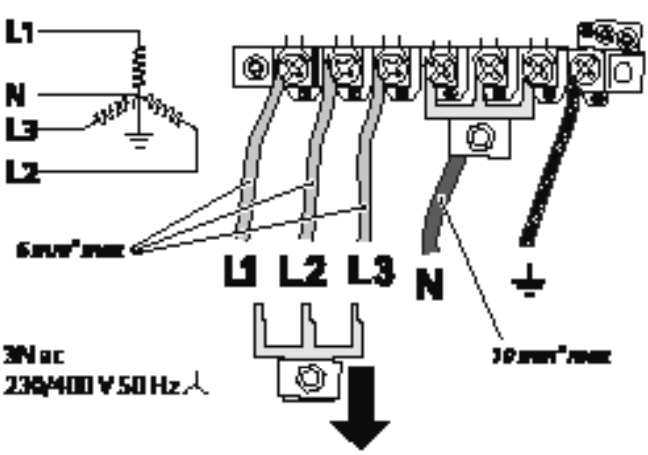
Disjoncteurs Differentials

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

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

⚠ MISE EN GARDE : cet appareil doit être mis à la terre.

Fig.7-13



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

⚠ Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (Fig.7-12 et Fig.7-13). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées.

INSTALLATION

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

Vérifications Finales

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 du Gril

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

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.

Montage Final

Montage de la Plinthe 2 pièce

Montez la plinthe intérieure à l'avant inférieur de la cuisinière à l'aide des quatre vis fournies (**Fig.7-14**).

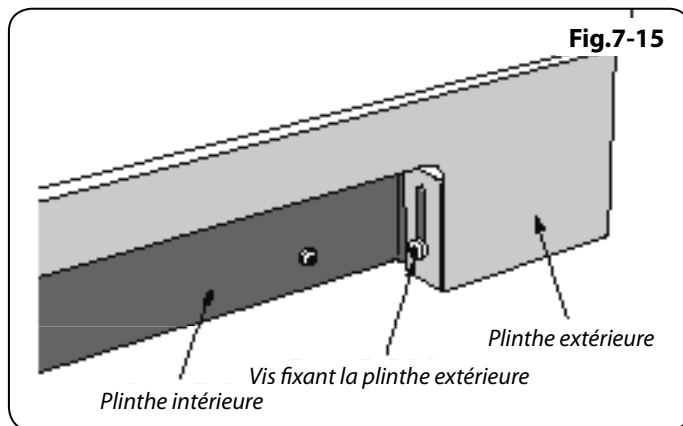
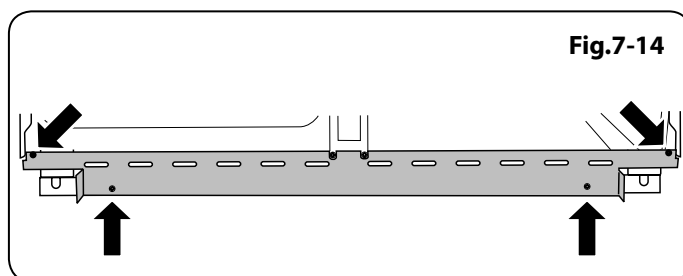
Fixez la plinthe extérieure (une vis à chaque extrémité) à la plinthe intérieure.

Grâce à l'encoche, vous pouvez ajuster la position de la plinthe extérieure en la faisant glisser vers le haut ou le bas (**Fig.7-15**).

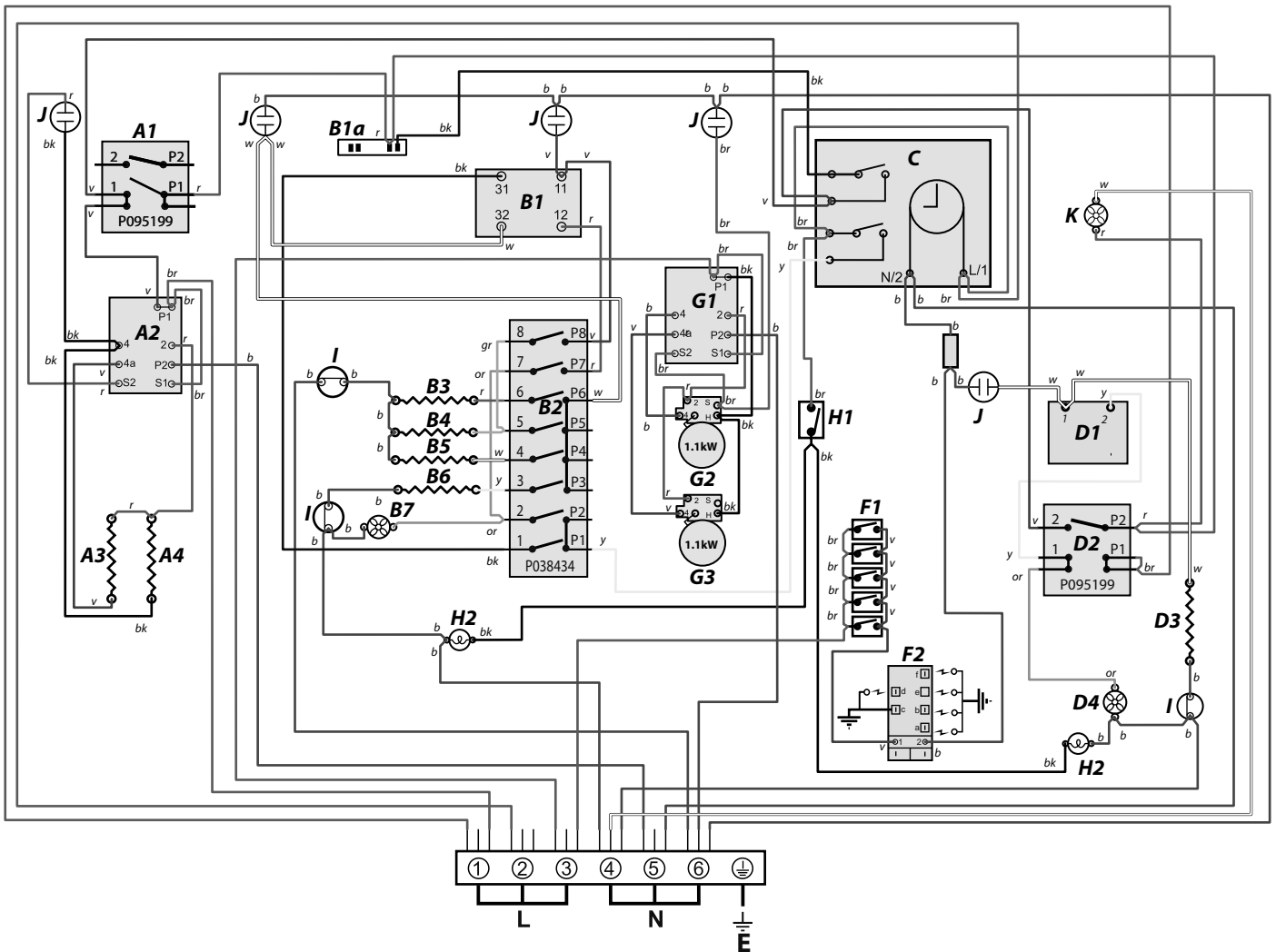
Conseils à la Clientèle

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. Schémas de Câblage



Légende

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

Code	Description
A1	Régulateur de puissance du grill
A2	Elément du grill gauche
A3	Elément du grill droit
B1	Thermostat du four gauche
B1a	Gauche multi-fonction interrupteur thermostat du four
B2	Interrupteurs de four multifonctions gauche
B3	Elément intérieur de four gauche
B4	Elément supérieur de four gauche (Paire extérieure)
B5	Elément gratineur de four gauche (Paire intérieure)
B6	Elément de ventilateur de four MF gauche
B7	Ventilateur de four multifonctions gauche
C	Horloge

Code	Description
D1	Thermostat du four droit
D2	Interrupteur avant de four droit
D3	Elément du four ventilé droit
D4	Ventilateur du four droit
F1	Contacteur d'allumage
F2	Générateur d'allumage
G1	Régulateur de l'énergie plaque de cuisson
G2	Plaque de cuisson élément
G3	Plaque de cuisson élément
H1	Interrupteur d'éclairage au four
H2	Eclairage du four
I	Protecteur thermique
J	Néon
K	Ventilateur de refroidissement

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

9. Fiche Technique

LA CUISINIÈRE EST DE CATEGORIE : Cat II_{2H3+}; Cat II_{2E+3+}; Cat II_{2L3B/p}; Cat II_{2E3B/p}; Cat II_{2ELL3B/p}; Cat II_{2H3B/p}.

A la livraison, cet appareil est réglé sur gaz naturel de type H. Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

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

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

PAYS DE DESTINATION : GB, IE, FR, BE, NL, DE.

Raccordements

Gaz (Rp ½ au niveau du côté arrière droit)		Electricité
Gaz naturel	20 mbar	230/400V 50Hz
Butane	29 mbar	
Propane	37 mbar	

Voir le badge technique de l'appareil pour les pressions d'essais.

Dimensions Voir « Positionnement de la Cuisinière ».

Hauteur hors tout	minimum 900 mm	maximum 925 mm
Largeur hors tout	1100 mm	
Profondeur hors tout	600 mm (jusqu'à l'avant de la façade), 650 mm (au dessus des poignées)	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Puissances

Table de cuisson	Gaz Naturel 20 mb			Le gaz propane liquide (LP)		
		Injecteur	Vis		Injecteur	Vis
Brûleur de wok	3,5 kW	interne 80	96	3,5 kW (255 g/h)	interne 54	57
		externe 129			externe 77	
Grands brûleurs	3,0 kW	134	54	3,0 kW (218 g/h)	87	40
Brûleurs moyens	1,7 kW	109	39	1,7 kW (124 g/h)	68	32
Petit brûleur	1,0 kW	75	38	1,0 kW (73 g/h)	51	28

Table de cuisson en vitrocéramique	Elément avant	Elément arrière
Puissance	1,1 kW	1,1 kW

Efficacité de Four

Fours	Four principal	Four droit
	Multifonction	Convection forcée
Puissance maximale @ 230V 50z Hz	3,7 kW	2,5 kW
Catégorie d'efficacité énergétique: Sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	A	A
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0,90 kWh	0,90 kWh
Volume utilisable (litres)	69	69
Taille	Grand	Grand
Temps de cuisson – charge standard	41 minutes	38 minutes
Surface de cuisson	1400 cm ²	1400 cm ²

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

Charge électrique totale maximale à 230V (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.): 10,8 kW.

AGA RANGEmaster

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

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

E-mail: consumers@falconappliances.co.uk

