

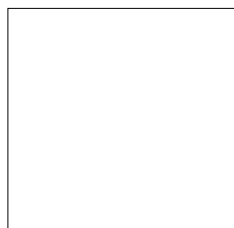


MARQUE: FALCON

REFERENCE: TXT 110 DFSS

CODIC: 2472392

toledo XT 110



Mixte

Instructions d'utilisation et d'installation

Dual Fuel

Instructions for Use and Installation

U107221 - 01



FR

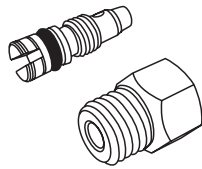
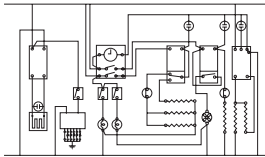
BE

Français 4

GB

IE

English 28



Fiche technique 54

Technical Data 54

Français

Sécurité avant tout	4
Brûleurs de table de cuisson	4
Plaque à griller	5
Support spécial de Wok	6
Chauffe-plats	6
Fours	6
Horloge	7
Cuisson avec minuterie	8
Four multifonctions	9
Handygrill	11
Utilisation du Handygrill	11
Grilles de four	11
Eclairage de four	12
Rangement	12
Nettoyage de la cuisinière	13
Dépannage	15
Consignes générales de sécurité	17
Entretien et pièces de rechange	18
Installation	20
Positionnement de la cuisinière	20
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz	25
Intervention d'entretien	26
Fiche technique	54
Schéma de câblage	55
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz	56

Sécurité avant tout

Mise en garde

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

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

Nous vous conseillons de lire les « Consignes générales de sécurité », en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à gaz. Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière à gaz

Alimentation en gaz et électricité

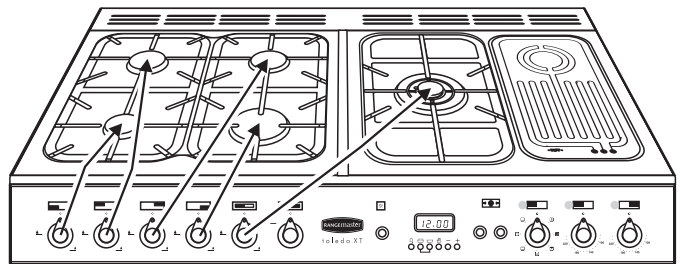
Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique de la cuisinière est raccordée et en marche. La cuisinière a besoin d'électricité.

Odeur de neuf

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

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 240°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur du neuf. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple.

Brûleurs de table de cuisson

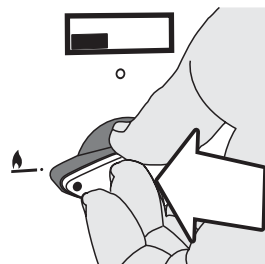
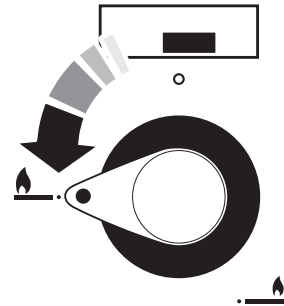


Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton.

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

Appuyez simultanément sur le bouton d'allumage et sur le bouton d'un des brûleurs que vous tournerez jusqu'au symbole de la grande flamme (▲).

Ou allumez avec une allumette.



Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur pendant quelques secondes.

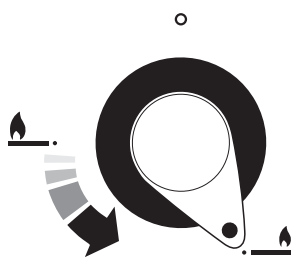
Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Tournez bouton de commande sur la position Arrêt et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage, 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 est en fonctionnement. Vous pourriez recevoir une décharge électrique.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme.

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



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

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.

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

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc)

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

Le brûleur Wok (coup de feu) à triple élément chauffant (sur certains modèles seulement) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est idéal pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Les petits brûleurs conviennent davantage aux récipients de cuisson plus petits.

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, tournez le bouton pour fermer le gaz et attendez une minute avant de rallumer.

Vous pouvez retirer les éléments du brûleur pour les nettoyer. Reportez-vous à la section « Nettoyage de la cuisinière ».

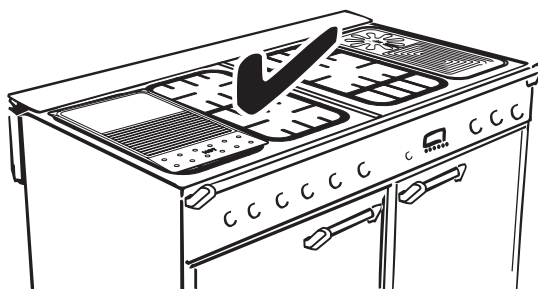
En cas de débordement, essuyez dès que possible la surface en émail située autour des brûleurs de la table de cuisson. Essayez d'essuyer la substance renversée pendant que l'émail est encore chaude.

Remarque :

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

Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur une grille de la table de cuisson, d'avant en arrière



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.

Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

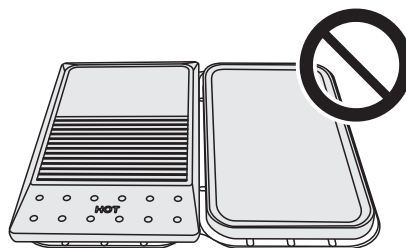
Ne la placez pas sur le brûleur du Wok – elle n'est pas conçue pour être placée sur la grille du brûleur du Wok.

Placez la plaque à griller sur la grille des brûleurs de la table de cuisson. Vérifiez qu'elle est placée correctement. Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. Réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager.

Pour réduire l'intensité de la flamme des brûleurs, tournez les boutons de commande sur la position basse, indiquée par le symbole de la petite flamme.

Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte. Les récipients de cuisson de grande taille doivent aussi être espacés.



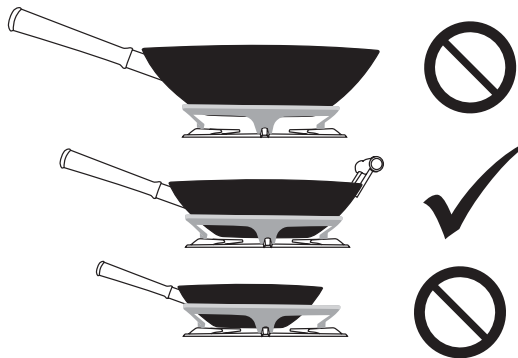
Avec la pratique, vous saurez vite exploiter au mieux l'espace sur votre cuisinière pour la préparation de vos plats.

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

Support spécial de Wok

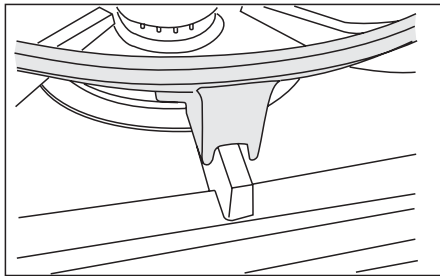
Le support spécial de Wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un Wok professionnel Typhoon™ 35 cm (Code de pièce 13840S).

Il est en vente auprès des grands détaillants.



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.

Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur Wok à triple élément.



Lors de la pose du support, vérifiez qu'il repose bien sur les barres de la grille et qu'il reste stable. Veillez à ce que le Wok soit de niveau sur le brûleur.

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

Chauffe-plats

Utilisez le chauffe-plats pour garder les aliments au chaud pendant que vous terminez la préparation du repas. Tournez le bouton de commande en sens anti-horaire pour le mettre sur «On». Le voyant «CHAUD» («HOT») s'allumera. Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez un plat de service et son couvercle pendant 10 minutes avant d'y déposer les aliments.

ATTENTION : Si, à la suite de dommages, etc. une fissure est visible sur la surface du chauffe-plats, mettez immédiatement l'appareil hors tension au niveau de la prise murale et faites réparer la cuisinière

Ne remettez pas la cuisinière sous tension tant qu'elle n'a pas été réparée.

Fours

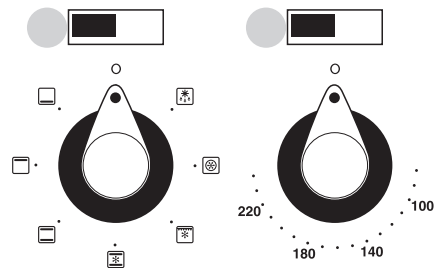
L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 240°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur du neuf. Pour chasser l'odeur du neuf, veillez à ce que la pièce soit bien aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple.

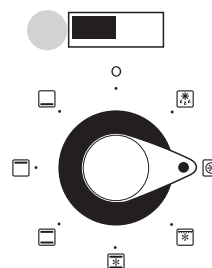
L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours multifonctions puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'horloge.

Four gauche

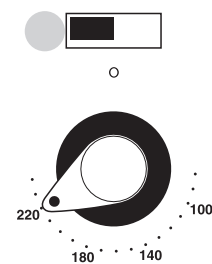
Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion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



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



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



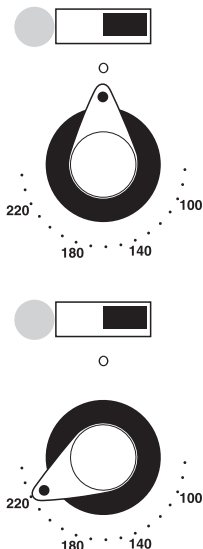
Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

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

Four droit

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

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



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

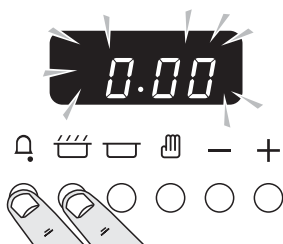
Positionnez le bouton de réglage de température du four sur la température désirée.

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

Horloge

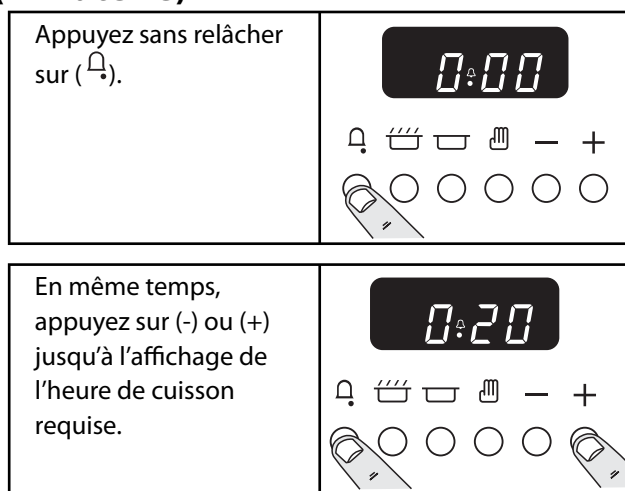
Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre le four multifonction situé à gauche. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que le four multifonctions situé à gauche puisse fonctionner.

Réglage de l'heure



Appuyez sans relâcher, comme indiqué. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Si vous faites une erreur, ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

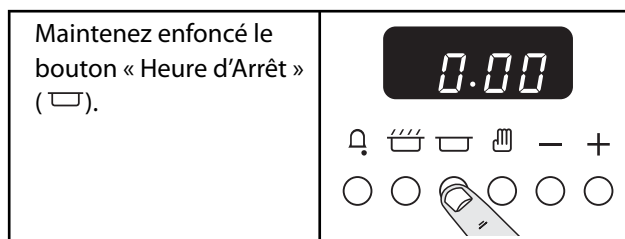
Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur (🕒) et annuler le signal sonore en appuyant sur (🕒).

Arrêt automatique

Utilisez cette fonction lorsque vous avez mis le four en marche manuellement.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à ce que «Heure d'arrêt» s'affiche. AUTO sera affiché. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION 0, puis appuyez une fois sur (🔊) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (🔊) pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en marche et arrêt automatiques du four


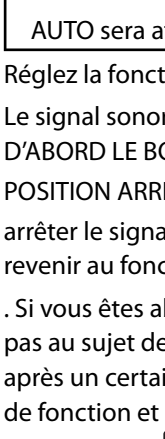
Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.


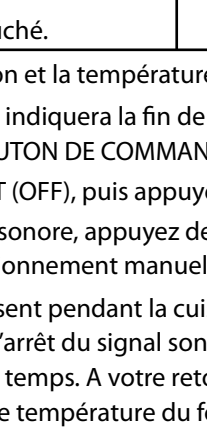
Le «temps de cuisson», c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

«L'heure d'arrêt», c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête



Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.


Français

Maintenez enfoncé le bouton « Temps de cuisson » (). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à ce que « Temps de cuisson » s'affiche.	
--	--


Maintenez enfoncé le bouton « Heure d'arrêt » (). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de « l'heure d'arrêt ». AUTO sera affiché.	
---	--

Réglez la fonction et la température du four.

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION ARRÊT (OFF), puis appuyez une fois sur () pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur () 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, mettez les boutons de fonction et de température du four sur 0, puis appuyez deux fois sur (), pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

Lorsqu'on annule un réglage automatique, tout temps de cuisson déjà réglé doit être remis sur 0.00 avant que l'on puisse revenir au fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton ().



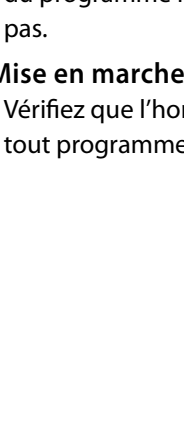
Fonctions spéciales de l'horloge


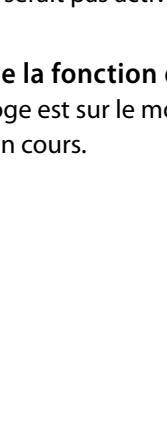
Fonction de verrouillage



Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l'horloge fonctionne comme de coutume mais le four est verrouillé et ne peut s'allumer. De cette façon, s'il arrivait à votre enfant de sélectionner un programme de cuisson, la mise en route du programme ne serait pas activée et le four ne s'allumerait pas.

Mise en marche de la fonction de verrouillage



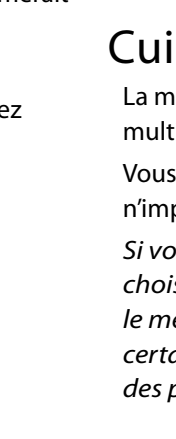
Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.


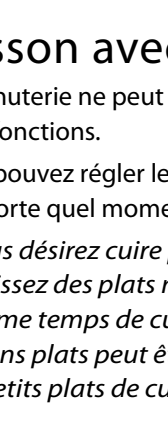
Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie () et Temps de cuisson () pendant 8 secondes environ. « On » ([Marche]) sera affiché.	
---	---

Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole de clé () et « Of » ([Arrêt]) s'affichent. Relâchez les boutons.	
--	---

A présent, les fonctions de commande du four sont verrouillées. Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure et le symbole de la clé ().	
--	---

Arrêt de la fonction de verrouillage

Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie () et Temps de cuisson () pendant 8 secondes environ. « Of » ([Arrêt]) sera affiché.	
--	---

Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole de clé () disparaît et « On » ([Marche]) s'affiche. Relâchez les boutons.	
---	--

Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure.

A présent, les fonctions de commande du four et de l'horloge peuvent être utilisées normalement.

Cuisson avec minuterie

La minuterie ne peut commander que le four multifonctions.

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à n'importe quel moment des 24 heures qui suivent

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 d'aliments chauds dans le four.

N'utilisez pas un four déjà chaud.

N'utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Évitez d'utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d'attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

Four gauche et four droit

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 240°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur du neuf. Pour chasser l'odeur du neuf, veillez à ce que la pièce soit bien aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple.

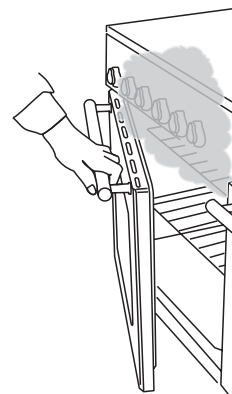
Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four. Ne placez pas une grille directement sur une autre grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, laissez toujours au minimum un espace de glissière entre chaque grille.

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.

Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four jusqu'à l'extinction du voyant du four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin d'éviter de trop dorer les aliments.

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



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

- Laissez toujours un «doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Les panneaux internes Cook & Clean (autonettoyants) (voir la section «Nettoyage de la cuisinière») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.
- Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez la plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Four multifonctions

Le four de gauche de votre cuisinière est un four multifonctions. Son utilisation peut être très variée. 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



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

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon.

Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

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

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



Four ventilé

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

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

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



Gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur la plaque à griller sur le plateau de four de luxe. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.



Four ventilé mixte

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

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



Four conventionnel (chaleur de voûte et de sole)

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



Élément gratineur

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



Chaleur inférieure

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

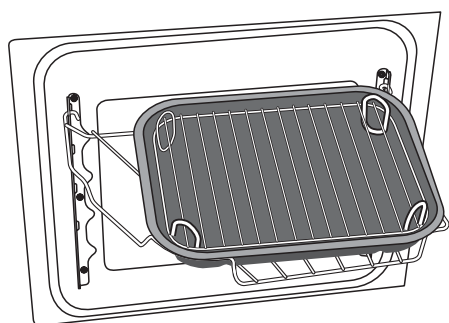
Les fonctions Élément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Handygrill

Le poids maximum supportable par le Handygrill est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat fourni, qui est spécialement conçu pour cuisiner avec le Handygrill. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

Le Handygrill se monte sur la porte du four. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez accéder lorsque la porte est ouverte. Vous pouvez le monter sur différentes positions. En fonction de la position adoptée pour le monter, il peut s'avérer nécessaire de retirer ou de repositionner les grilles du four.

Utilisation du Handygrill



Cuisson avec le gril ventilé

La porte du four doit être fermée durant la cuisson avec le gril ventilé.

Le dispositif de support de grilles à l'intérieur de la porte du four multifonctions (four gauche) permet de positionner le Handygrill sur quatre hauteurs différentes

Lorsque vous utilisez Handygrill lors de la cuisson avec le gril ventilé, vous pouvez surveiller les aliments sans avoir à sortir la lèchefrite du four.

N'oubliez pas de nettoyer la lèchefrite après chaque cuisson avec le gril car une accumulation de graisse peut s'avérer dangereuse et n'est pas hygiénique.

Prenez garde lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte du four lorsque vous utilisez le Handygrill.

Tableau de cuisson des grillades

La position du Handygrill sur les supports de porte du four dépend de la taille des aliments à griller.

Préchauffez le four en sélectionnant la fonction de cuisson avec le gril ventilé et avec la porte du four fermé pendant une période de 5-10 minutes avant l'utilisation.

Veillez à toujours déterminer au préalable le niveau du gril avant de préchauffer car la grille et le récipient de cuisson Handygrill deviendront très chauds.

Le second niveau à partir du haut est généralement le plus utile pour la cuisson au gril. Utilisez l'emplacement du haut uniquement pour griller des aliments ou pour procéder à une cuisson très rapide comme pour le cas du steak minute.

Ces temps de cuisson ne sont qu'indicatifs.

Plat	Température	Temps de cuisson en minutes
Saucisses	200-Max	5-10 de chaque côté
Bacon	200-Max	5-7 de chaque côté
Burgers	200-Max	5-10 de chaque côté
Côtelettes ou Steak	200-Max	10-15 de chaque côté
Morceau de poulet	200-Max	10-15 de chaque côté
Steak de saumon	200-Max	10-15

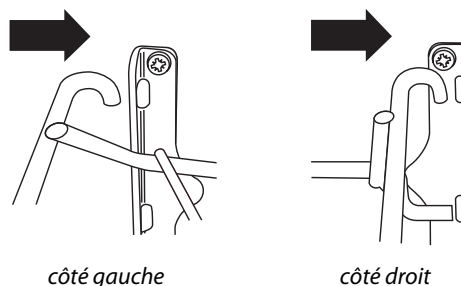
Autres utilisations

Vous pouvez aussi vous servir de Handygrill et de la lèchefrite pour rôtir des aliments.

Retirez le support de la lèchefrite et placez la grille au niveau du centre du four. Utilisez les réglages du four ventilé ou du four conventionnel et suivez les indications de temps précisées dans le tableau de cuisson pour la cuisson d'aliments rôtis. Veillez à utiliser uniquement le récipient de cuisson fourni dans le Handygrill. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable

Montage du Handygrill

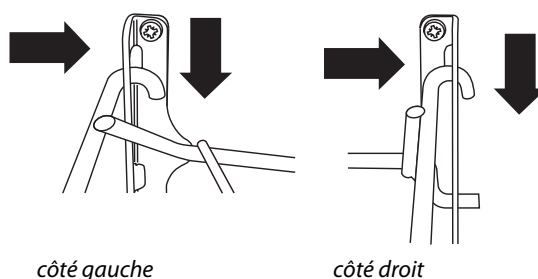
Alignez les extrémités du Handygrill sur les deux trous situés dans les supports de montage de la porte du four.



côté gauche

côté droit

Insérez les extrémités dans les deux montants au même moment.

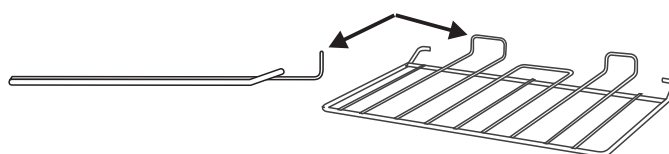


côté gauche

côté droit

Insérez la grille sur les montants.

Grilles de four



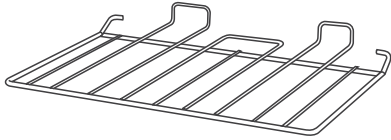
la grille de retenue doit être placée bien au fond, pointes vers le haut.

En complément des grilles plates certains modèles sont équipés d'une grille surbaissée. La grille surbaissée

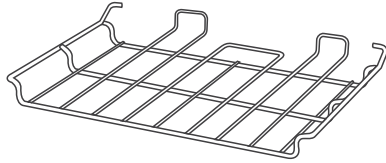
Français

augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

Grille plate

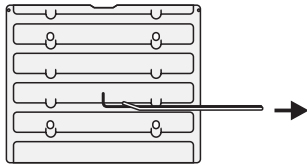


Grille surbaissée

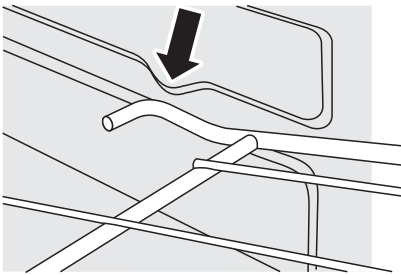
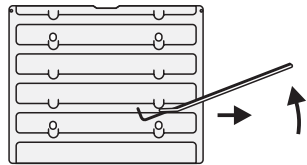


Les grilles du four peuvent être facilement retirées et remises en place.

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



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



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

Vapeur

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

Eclairage de four

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four.

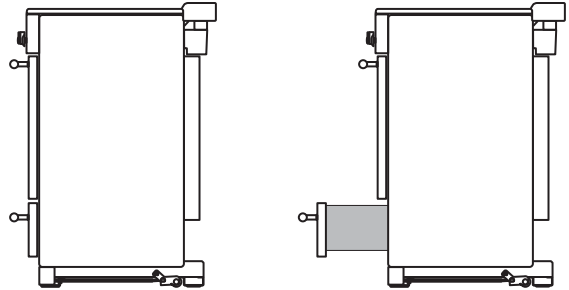
Si l'un des éclairages est défectueux, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule d'éclairage de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Rangement

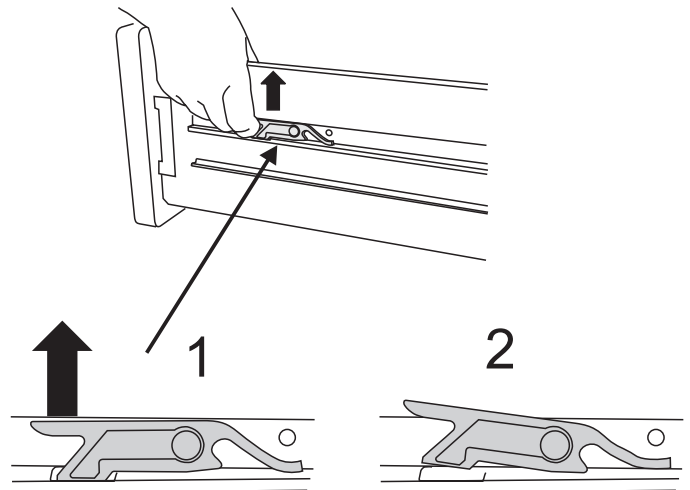
Le tiroir peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer.

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

Pour retirer le tiroir, tirez vers l'avant.



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



Dans un but de sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Remise en place du tiroir

Remplacez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour le remettre en place, en veillant à ce qu'il soit à niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières latérales.

Nettoyage de la cuisinière

Informations importantes

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

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

Le matériel recommandé pour le nettoyage est spécifié dans la partie « Tableau de nettoyage » à la fin de cette section.

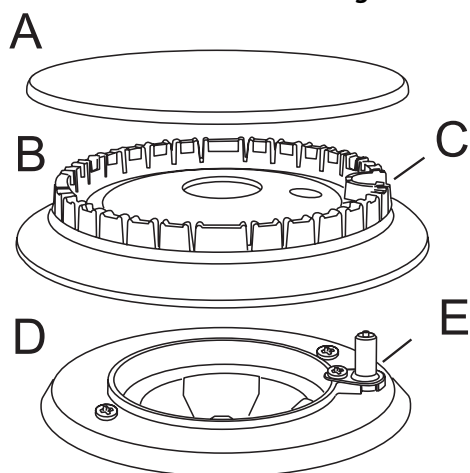
Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

Brûleurs de table de cuisson

Certains modèles ont un anneau de garniture séparé qui se place sur la tête du brûleur

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

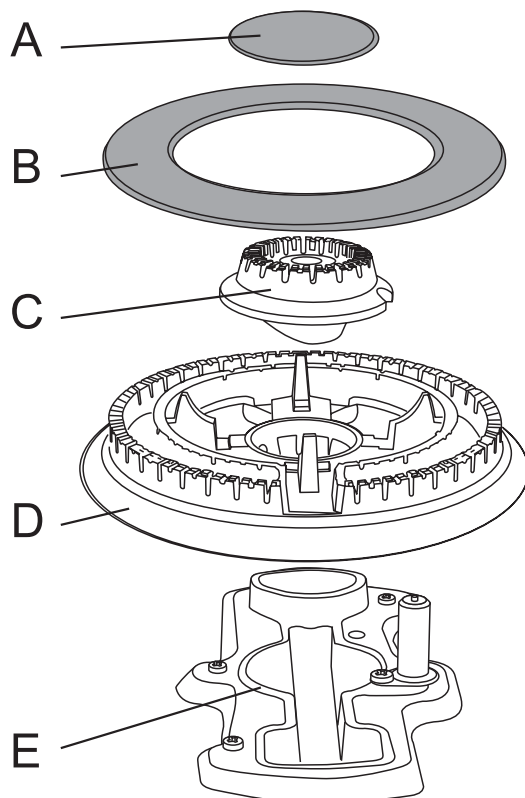
Les brûleurs avec un seul anneau de garniture



A chapeau, B tête, C encoche, D électrode, E socle
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 de niveau et que le chapeau est bien au centre sur la tête du brûleur.

Le brûleur de Wok

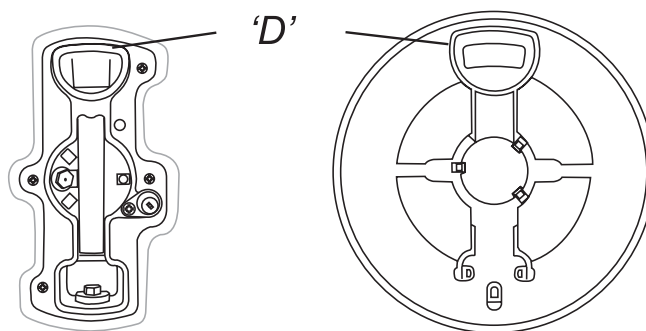
Le brûleur de Wok est un peu plus compliqué mais il peut aussi être retiré pour le nettoyage.



Brûleur de Wok

A chapeau de brûleur interne, B chapeau de brûleur externe
C chapeau de brûleur interne D chapeau de brûleur externe
E socle du brûleur de Wok

Lorsque vous remettez en place les éléments du brûleur de Wok, retournez l'anneau de garniture et cherchez la partie en forme de « D ».



Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » se trouve en face de celui présent sur le socle du brûleur. Retournez la tête dans le bon sens et placez-la sur le socle du brûleur.

Pour installer le petit brûleur interne, cherchez l'encoche plus large de l'électrode sur le bord du brûleur. Mettez-la en face de l'électrode d'allumage blanche et placez le brûleur interne sur le grand anneau du socle.

Table de cuisson

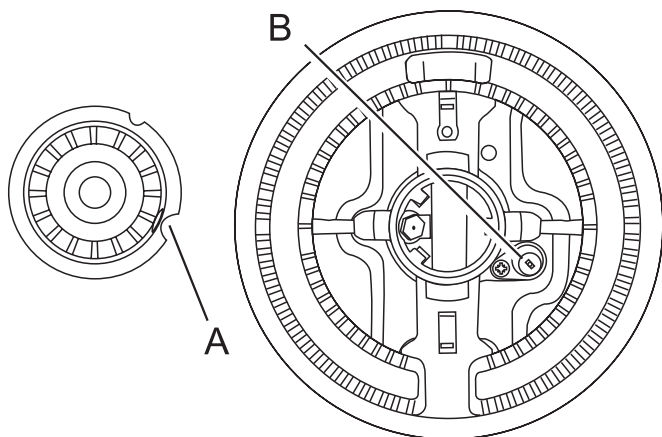
Partie	Finition	Conseils de nettoyage
Dessus de la table de cuisson	Email ou acier inoxydable	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Frotter doucement les tâches tenaces avec un tampon à récurer en nylon.
Grilles de cuisson, et support spécial Wok (selon les modèles)	Fonte avec revêtement émaillé ou acier inoxydable	Nettoyant Cif crème - Faberge Lever et un tampon à récurer en nylon. Lave-vaisselle.
Zone de réchauffage (selon les modèles)	Verre trempé	Eau chaude savonneuse, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Chapeaux de brûleur	Email	Nettoyant crème, tampon à récurer en nylon. Lave-vaisselle.
Anneaux de garniture de brûleur (selon les modèles) et tête de brûleur	Aluminium	Du Cif ou autre nettoyant crème avec un chiffon doux. Ne pas frotter trop fort.
Plaque chauffante (selon les modèles)	Surface antiadhésive	Laisser refroidir. Laver dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits nettoyants ou de tampons abrasifs. Lave-vaisselle.

Extérieur de la cuisinière

Partie	Finition	Conseils de nettoyage
Porte, encadrement de la porte et extérieur du tiroir de rangement	Email ou peinture	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Frotter doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	Chiffon E-Cloth ou chiffon multi-usage microfibre plus Vileda, produits d'entretien <i>Freudenberg Household Products LP</i> (supermarché).
Parties latérales et plinthe	Surface peinte	Eau chaude savonneuse, chiffon doux.
Dossier/Grille arrière	Email ou acier inoxydable	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Nettoyer soigneusement avec un nettoyant crème, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser de produits nettoyants ou de tampons abrasifs.
Boutons de commande/Poignées	Plastique/Chrome	Eau tiède savonneuse, chiffon doux.
Vitre de la porte du four/Couvercle en verre	Verre trempé	Eau chaude savonneuse, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.

Four et Gril

Partie	Finition	Conseils de nettoyage
Parties latérales, supérieures et inférieures du four Attention pas les panneaux autonettoyants du four !	Email	Tout produit nettoyant pour four convenant à l'émail. ATTENTION : NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOUR – SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Eviter tout contact avec les autres parties du four. Protéger le brûleur des fours à gaz avec du papier aluminium lors du nettoyage de l'intérieur du four.
Panneaux autonettoyants du four (selon les modèles)	Email spéciale qui s'autonettoie	Cette surface s'autonettoie à 200°C et au-delà, ou les panneaux peuvent être retirés et nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse en nylon. (Se référer à la section « Les Fours » dans « Nettoyer votre cuisinière »).
Grilles du four, Handyrack, Gril Trivet, récipient de cuisson Handygrill (selon les modèles)	Chrome	Tout nettoyant pour four convenant au chrome. Tampon imbibé de savon. Lave-vaisselle.
Lèche-frite/Plat à viande, lèche-frite Handygrill (selon les modèles)	Email	Eau chaude savonneuse. Tampon en paille de fer imbibé de savon. Lave-vaisselle.



A Encoche de l'électrode B Electrode d'allumage

A présent, mettez les deux chapeaux de brûleur en vous assurant qu'ils sont bien positionnés.

Handygrill

Lavez le lèchefrite et la grille à l'eau chaude savonneuse. 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.

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.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.

Panneau de commande et portes des fours

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

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

Fours

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

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, occasionnellement retirez 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.

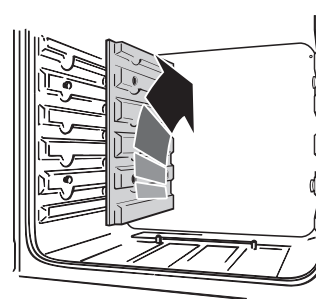
N'utilisez pas de paille de fer (ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface). N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Retrait des panneaux internes du four

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

Les panneaux latéraux de chaque four peuvent être retirés.

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



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

Dépannage

De la vapeur s'échappe du four

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

Quel matériel est recommandé pour le nettoyage de la cuisinière ?

Reportez-vous à la section « Nettoyage » pour en savoir plus sur le matériel recommandé pour le nettoyage. Certains nettoyants contiennent des substances chimiques qui peuvent endommager les surfaces de votre cuisinière – lisez donc attentivement les instructions du fabricant avant utilisation.

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

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

Français

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.

Disjoncteur différentiel

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

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

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

La cuisson au four n'est pas uniforme

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

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

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

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

Le four multifonction de gauche ne s'allume pas lorsqu'il est actionné manuellement.

Avez-vous sélectionné une fonction pour la 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. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Le symbole de la clé (🔑) s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Le four multifonctions de gauche ne s'allume pas lorsqu'il est en mode automatique.

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRÊT [OFF] par erreur ?

Le symbole de la clé (🔑) s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Avez-vous sélectionné une fonction pour la cuisson ?

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 de produits électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale, pouvant résister à une température de 300 °C.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handygrill (le cas échéant) et les grilles du four.

Mettez l'appareil hors tension.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire.

Il peut être très difficile à dévisser

Dévissez l'ancienne ampoule, faites attention à vos doigts car le verre peut éclater.

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

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de 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 ?

L'anneau de garniture du brûleur est-il placé correctement ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Voir la section «Nettoyage de la cuisinière»

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

Assurez-vous que les éléments du brûleur ont été correctement replacés 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 ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

Consignes générales de sécurité

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

Si vous sentez une odeur de gaz

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

Ne fumez pas.

N'utilisez pas de flammes ouvertes.

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.

Appeler votre fournisseur de gaz.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique, (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique par exemple).

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

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

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

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la

vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

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

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

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

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

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

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

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

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

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

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

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

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

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

Français

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

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

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

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

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

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

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

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

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

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

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

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

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

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

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

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

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

Entretien et pièces de rechange

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

Type de combustible : Mixte
Nom de l'appareil: Falcon Toledo XT 110
Couleur de l'appareil*:
Numéro de série de l'appareil*:
Nom et adresse du détaillant:
Date d'achat:
Nom et adresse de l'installateur:
Date d'installation:

* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

En cas de problème

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

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Remarque

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

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

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

Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales. Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

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

INSTALLATION

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

Installation

Cet appareil de cuisson est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant. Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique de l'appareil.

Modification

Cet appareil est de catégorie :-	CAT II 2H3+ / 2E3+ CAT II 2H3+ CAT II 2E3+ CAT II 2E3B/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. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Modification des présentes instructions.

Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites. Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique. Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz. Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation. Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :-

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m³. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm² est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm² est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m³, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a

une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce entre 5 m³ et 10 m³. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

Emplacement de la cuisinière

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

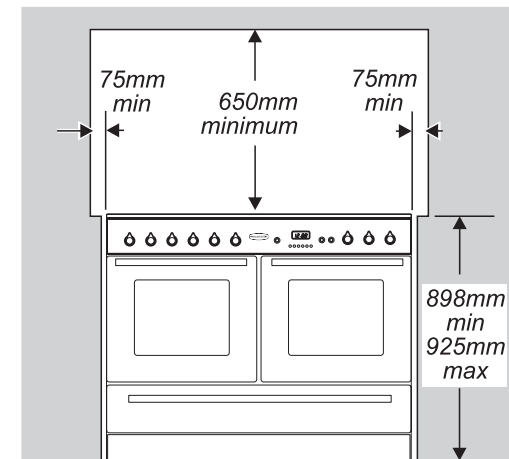
NOTA :

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

Positionnement de la cuisinière

Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

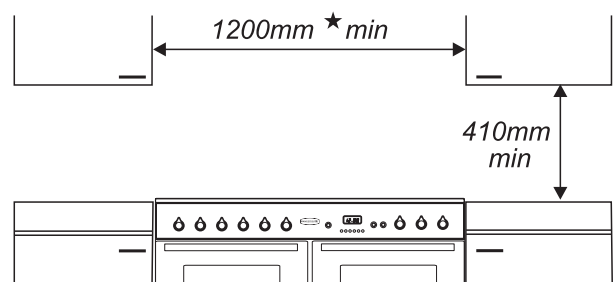
Ne placez pas la cuisinière sur un support.



Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau, ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

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

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



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

INSTALLATION

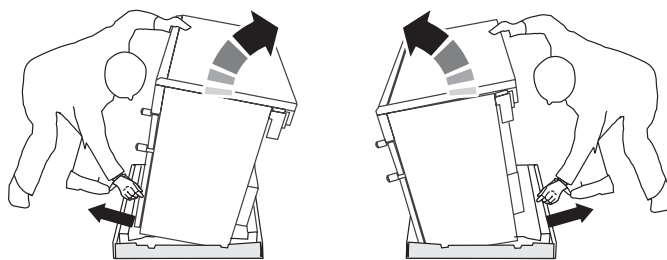
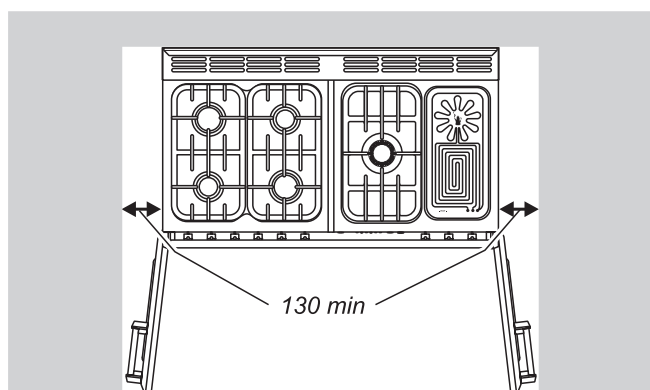
Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

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.

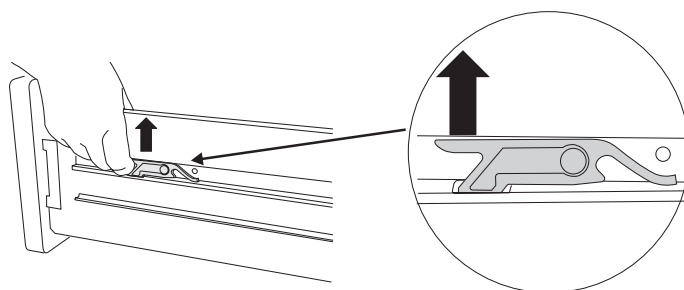
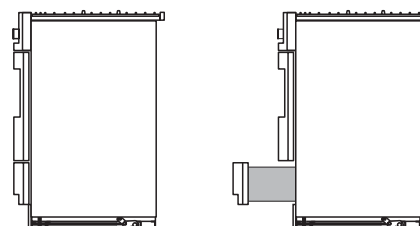
Dans un but de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 1110 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.

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



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



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

Déballage de la cuisinière

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

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

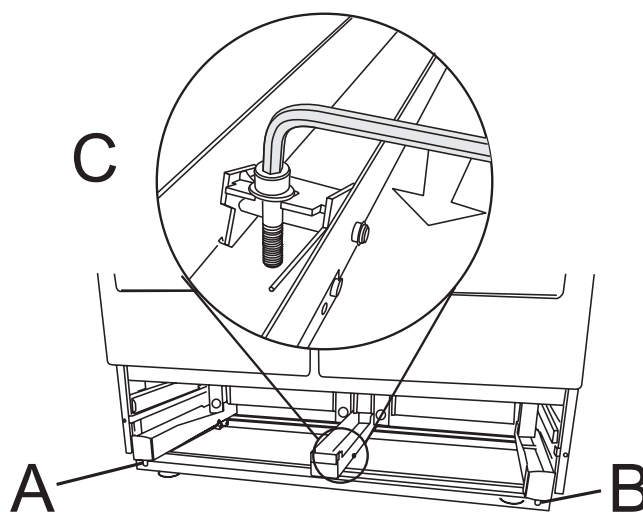
Déplacement de la cuisinière

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

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

Baissez les galets.

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



A galet arrière gauche, B galet arrière droit, C galet central
BAISSEZ LE GALET AVANT en faisant 14 tours complets (360°) dans le sens des aiguilles d'une montre.

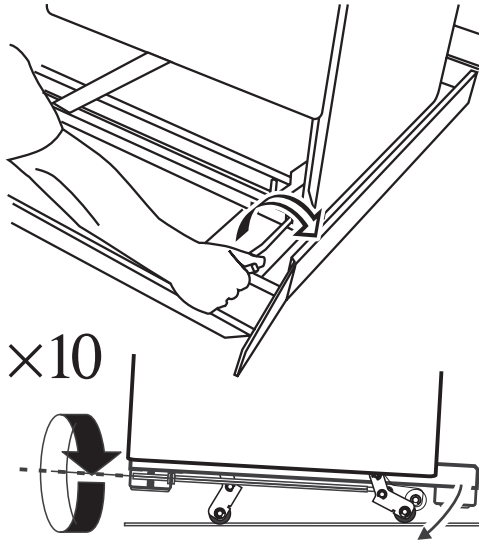
INSTALLATION

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

Maintenant BAISSÉZ LES DEUX GALETS ARRIERE.

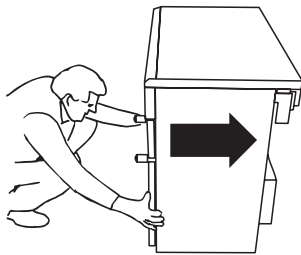
Insérez d'abord l'outil de mise à niveau dans l'écrou de réglage hexagonal comme illustré ci-dessous.

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



Assurez-vous de baisser les DEUX GALETS ARRIERE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.

Déroulez le bord arrière du plateau d'emballage. Avec précaution, inclinez la cuisinière vers l'avant pour la retirer de son socle d'emballage. Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.



Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

Si vous souhaitez modifier l'appareil en vue de l'utilisation d'un autre gaz, une modification s'impose. Reportez-vous à la section de la brochure concernant les modifications.

Mise à niveau

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

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

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

Réglez la hauteur du galet avant pour mettre la cuisinière à niveau. Tournez en sens horaire pour lever la cuisinière et en sens anti-horaire pour l'abaisser.

Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens anti-horaire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et non pas sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

Laissez l'outil de mise à niveau sur le dispositif de réglage avec la poignée de l'outil tournée vers l'arrière de la cuisinière, pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer l'appareil.

Raccordement de gaz

Dispositif stabilisateur

Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être démonté pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

Tuyau flexible de gaz

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

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord 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. (« A » sur le schéma)

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type ISO 7-1 interne. Si vous devez utiliser un raccord ISO 228-1, trouvez le raccord ISO 7-1/ISO 228-1 dans le kit de conversion.

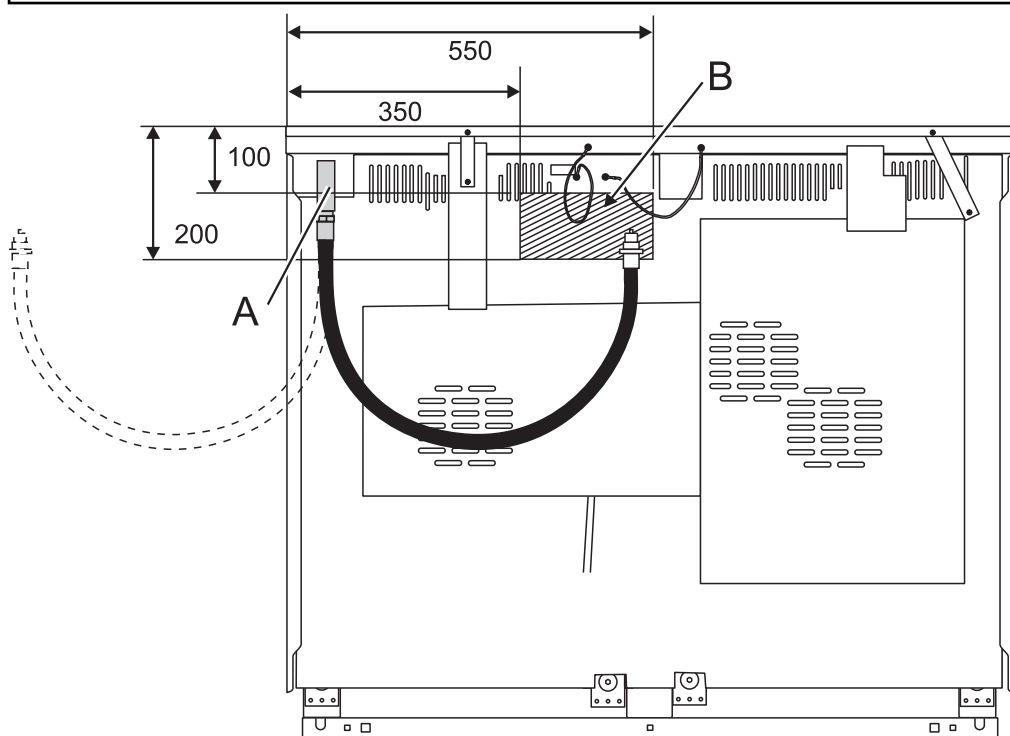
Enduisez l'extrémité du raccord ISO 7-1 de mastic d'étanchéité pour filets.



Vissez le raccord sur l'admission de la cuisinière, en serrant uniquement à la main. Placez deux outils appropriés - un sur

INSTALLATION

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



l'admission pour prévenir tout mouvement et un autre sur le raccord - et serrez le raccord sur l'admission de la cuisinière.

Couple minimum 15 Nm.

Couple maximum 20 Nm

Raccordez le tuyau flexible au raccord.

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

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée indiquée sur le schéma représentant l'arrière de l'appareil.

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs centraux de la table de cuisson. Retirez la grille, la tête et le chapeau du brûleur. L'injecteur est à présent accessible.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la Fiche technique, au verso de la présente brochure.

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

Raccordement électrique

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

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

Remarque

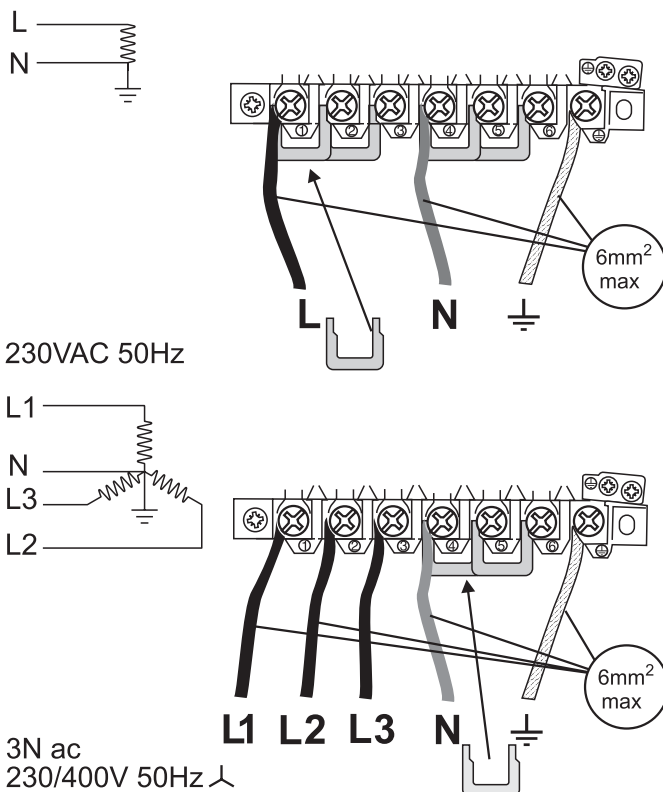
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit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

d'alimentation domestique ordinaire.

La charge électrique totale de cet appareil est de 5,1 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

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

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



INSTALLATION

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

Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

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

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

Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. Pour chaque brûleur, mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme. Appuyez sur le bouton de commande. Ceci ouvre l'alimentation en gaz du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 5 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant sur le bouton de commande pendant un peu plus longtemps.

Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours multifonctions puissent fonctionner.

Pour le réglage de l'horloge, voir la section «Horloge».

Mettez le four en marche et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer.

Eteignez le four.

Montage de la plinthe

Dévissez les 3 vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation.

Remise en place du tiroir

Replacez le tiroir sur les glissières latérales, puis poussez à fond pour le remettre en place, en veillant à ce qu'il soit de niveau. Les dispositifs de maintien doivent s'enclencher pour maintenir le tiroir sur les glissières latérales.

Conseils à la clientèle

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

Merci.

AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE

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

Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

Vérifiez sur la Fiche technique au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en conjonction avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, le positionnement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc

Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien. Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Injecteurs

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés. Montez les gicleurs de rechange (les gicleurs corrects sont indiqués sur la Fiche technique au verso de la présente brochure). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Réglage du robinet de commande

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Ouvrez la porte du four et du gril et retirez les vis de fixation au-dessous du panneau de commande. Sur certains modèles, une plaque sous le panneau de commande est maintenue en place par les vis de fixation inférieures.

Tirez pour enlever tous les boutons de commande.

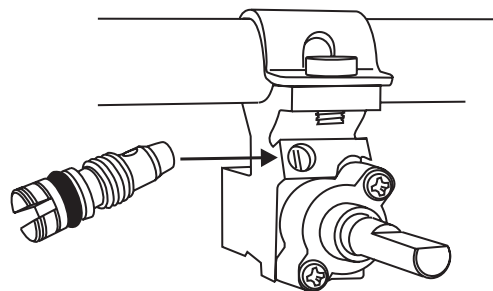
Faites glisser le panneau de commande vers la droite, puis tirez vers l'avant.

Soulevez le panneau de commande et tirez-le vers l'avant.

Veillez à ne pas endommager les câbles ou trop les tirer.

Modification en vue de l'utilisation d'autres gaz

Dévissez la vis de dérivation du robinet.



A l'aide d'une pince à bec long, retirez la vis de dérivation avec précaution et montez la vis de rechange correcte. Reportez-vous à la section Données techniques au dos de la présente brochure pour connaître la taille correcte. Serrez la vis.

Remontez le panneau de commande.

Etiquette autocollante

Appelez l'étiquette appropriée sur le badge technique pour indiquer le gaz à utiliser avec la cuisinière.

Essai de pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la Fiche technique, au verso de la présente brochure.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau d'un des gicleurs de brûleur de la table de cuisson gauche. Retirez la tête d'un brûleur. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l'un des autres brûleurs.

Après avoir vérifié la pression, fermez les robinets et remplacez la tête du brûleur.

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

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE

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

Intervention d'entretien

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

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil une fois l'intervention d'entretien terminée. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'alimentation d'électricité avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer l'un des éléments suivants : panneau de commande, panneau latéral, plaque de cuisson ou tout composant électrique ou boîtier.

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

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

1 Retrait du panneau de commande

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Ouvrez les portes du four et retirez les vis de fixation sous le panneau de commande. NB Certains modèles comportent une plaque sous le panneau de commande maintenue par les vis de fixation inférieures.

Retirez tous les boutons de commande.

Faites glisser le panneau de commande vers la droite, puis tirez vers l'avant. Veillez à ne pas endommager les câbles ou trop les tirer.

Soulevez le panneau de commande et tirez-le vers l'avant.

Débranchez le câblage à l'arrière. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour remettre les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

2. Retrait des plaques de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Avancez la cuisinière pour accéder à l'arrière.

Plaque de gauche

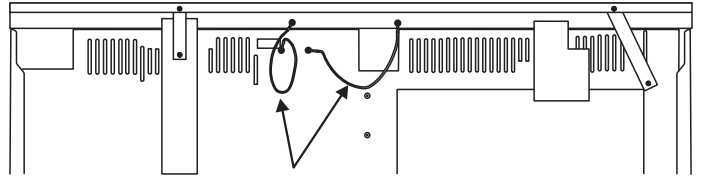
Depuis l'arrière, retirez les vis maintenant la grille d'évacuation à la plaque de cuisson. Retirez la grille, les têtes et les chapeaux des brûleurs. Retirez les 4 vis et rondelles fixant la grille de la plaque de cuisson au châssis. Levez l'avant de la plaque de cuisson et retirez-la.

Plaque de droite

Depuis l'arrière, retirez les vis maintenant la grille d'évacuation à la plaque de cuisson. Si la plaque de gauche n'a pas été enlevée, desserrez les vis retenant la grille de gauche. Retirez la grille, les têtes des brûleurs, les chapeaux et les anneaux de garniture. Retirez les vis maintenant le brûleur Wok à la plaque de cuisson. Retirez les 4 vis et

rondelles fixant la grille de gauche au châssis. En prenant soin de ne pas endommager l'électrode du brûleur Wok, levez la grille et retirez-la.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse en vous assurant que les câbles de l'électrode sont bien branchés. Lorsque vous remplacez la table de cuisson de droite, faites attention à ne pas endommager l'électrode d'allumage du brûleur Wok.



Il est important que les câbles de terre soient rebranchés lorsque les vis de fixation sont remplacées car ils contribuent à la connexion de la cuisinière à la terre.

Vérifiez que le brûleur fonctionne correctement.

3. Retrait des panneaux latéraux

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Retirez le panneau de commande – voir point 1. Tirez la cuisinière vers l'avant. Retirez les 4 vis de fixation de chaque panneau (1 à l'avant du socle, 1 en haut et 2 à l'arrière).

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

4. Retrait de l'interrupteur d'allumage ou d'éclairage

Retirez le panneau de commande – voir point 1.

N.B. Il se peut que l'ancien interrupteur soit détruit au cours de l'opération de retrait. Retirez l'ancien interrupteur de l'encadrement en prenant bien en main le corps de l'interrupteur depuis l'arrière du panneau de commande et en tournant d'un coup sec. Retirez ensuite l'encadrement de l'interrupteur en retournant les languettes de verrouillage et poussez vers l'avant. Posez le nouvel encadrement sur le panneau de commandes. Commencez par aligner la clé en relief figurant sur la partie principale avec la découpe du panneau de commandes, puis poussez depuis l'avant. Montez le nouvel interrupteur sur l'encadrement en alignant les parties-clés et en enfonçant pour le mettre en place. Posez le nouveau bouton en le poussant depuis l'avant.

Remettez le panneau de commandes en place en procédant dans l'ordre inverse et effectuez un essai pour vérifier que l'interrupteur fonctionne correctement.

5. Retrait de la minuterie

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Retirez le panneau de commande – voir point 1. Tirez pour enlever le(s) bouton(s) de commande de la minuterie.

Retirez l'ensemble de minuterie/support de montage du panneau avant en retirant les vis de fixation.

AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE

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

Retirez la minuterie de son support de montage en appuyant sur les languettes en plastique situées sur le boîtier de la minuterie tout en tirant l'unité vers l'avant.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour remettre les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

AVANT DE MANIPULER TOUT COMPOSANT ACHEMINANT DU GAZ, FERMEZ L'ARRIVÉE DU GAZ.

6 Retrait d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Retirez le panneau de commandes et la grille de la plaque de cuisson concernée. Ouvrez la porte du four. Retirez les éléments de cuisson du four et tirez sur le panneau de voûte pour l'extraire (le cas échéant).

Four droit

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

Four gauche

Retirez les deux vis maintenant le tube en verre du thermostat au couvercle de ventilateur du four situé à l'arrière du four. Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez les deux boîtiers en retirant les vis de fixation avant de les retirer complètement. Sortez le tube capillaire du four. Débranchez les fils du thermostat et défaites les deux fixations retenant la commande à la plaque de montage. Posez la pièce de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est solidement fixé à l'arrière du four et qu'il est positionné entre les clips de retenue. Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement.

7 Retrait d'un protecteur thermique d'élément de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder au boîtier du couvercle. Dévissez les vis du couvercle et le retirer. Le protecteur se trouve sur la plaque de terre, à côté des raccords d'éléments du four. Débranchez le câblage du protecteur. Défaites les fixations qui retiennent le protecteur à la plaque de terre et le retirer. Posez la commande de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

8. Changement des robinets de commande de table de cuisson

Retirez le panneau de commandes (voir point 1). Soulevez l'avant de la table de cuisson concernée (voir point 2).

Débranchez le fil FSD de l'arrière du robinet. Défaites le raccord de compression situé à l'arrière du robinet. Retirez les fixations retenant le robinet à la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d'allumage. Retirez le

robinet. Retirez et mettez le joint au rebut. Posez le nouveau joint sur le robinet de rechange. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

9 Retrait d'un injecteur de brûleur de table de cuisson

Retirez le chapeau et la tête du brûleur. Retirez le gicleur usagé. Installer le nouvel injecteur. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

10 Retrait de l'électrode d'allumage d'étincelle d'un brûleur de table de cuisson

Retirez la grille, les têtes et les chapeaux de brûleur pour avoir accès à l'injecteur. Retirez la vis maintenant l'électrode au corps du brûleur. Soulevez l'électrode et débranchez le câble.

Remarque

Veillez à empêcher le fil d'allumage de retomber dans l'orifice de dégagement.

11. Retrait ou changement d'un brûleur de table de cuisson

Retirez la plaque de cuisson (voir point 2).

Brûleurs de la table de cuisson de gauche

Retirez l'écran thermique (2 vis). Les brûleurs sont montés en 2 parties sur un support cruciforme. Débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz des brûleurs. Retirez la vis à droite qui maintient le support cruciforme. Faites glisser le support vers la droite pour le défaire du côté gauche. Soulevez le support cruciforme pour faire apparaître les brûleurs. Les brûleurs sont fixés au support cruciforme par 2 vis. Retirez le brûleur concerné et installez le nouveau à la place. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le fonctionnement du brûleur est satisfaisant.

Brûleur Wok de droite

Débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz du brûleur. Posez le nouveau brûleur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le fonctionnement du brûleur est satisfaisant.

12 Retrait de la porte du four

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

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

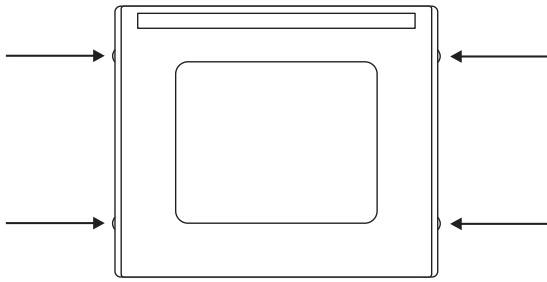
13 Retrait du panneau de porte extérieur du four

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux côtés.

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

AVERTISSEMENT – INTERVENTION D’ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE

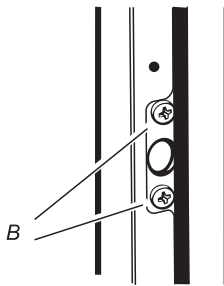
Avant toute intervention d’entretien, débranchez les alimentations de gaz et d’électricité. Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.



Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Retirez la poignée de porte du panneau en dévissant les 2 écrous de retenue. Posez la poignée de porte sur le nouveau panneau. Montez le panneau sur la porte. Remontez en procédant dans l’ordre inverse.

14. Retrait du verrouillage de porte

Retirez le panneau de porte extérieur (voir point 13). Retirez les vis «B» fixant l’ensemble du dispositif de verrouillage au panneau de porte extérieur. Posez le nouveau loquet et remontez en procédant dans l’ordre inverse. Vérifiez que la porte fonctionne correctement.

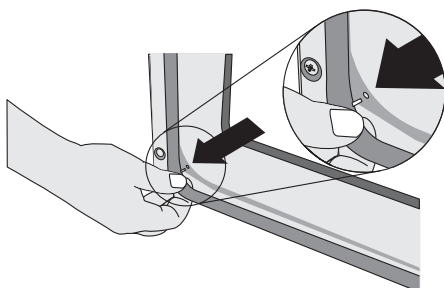


15 Réglage de la gâche du loquet de porte du four

Ouvrez la porte du four et desserrez l’écrou de verrouillage au niveau de la partie inférieure de la gâche. Réglez la gâche vers l’intérieur ou l’extérieur, selon le cas, jusqu’à ce que le fonctionnement de la porte soit satisfaisant. Resserrez l’écrou de verrouillage.

15 Retrait du joint de porte du four

Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place à l’aide de petits crochets placés sur la face arrière. Depuis l’angle, tirez sur le joint dans le sens de la diagonale et à l’écart du centre de la porte, jusqu’à ce que le crochet se défasse. Passez au crochet suivant et libérez-le, ainsi que les suivants, selon le même procédé. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car l’ancien joint sera mis au rebut.



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

17. Changement du générateur d’étincelle

Débranchez l’appareil de l’alimentation d’électricité

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l’arrière de l’appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements. Défaites les fixations retenant le générateur d’étincelle et retirez le dispositif.

Installez le nouveau générateur d’étincelle et rebranchez les câbles. Remontez en procédant dans l’ordre inverse. Référez-vous au schéma de câblage. Vérifiez le fonctionnement de l’allumage.

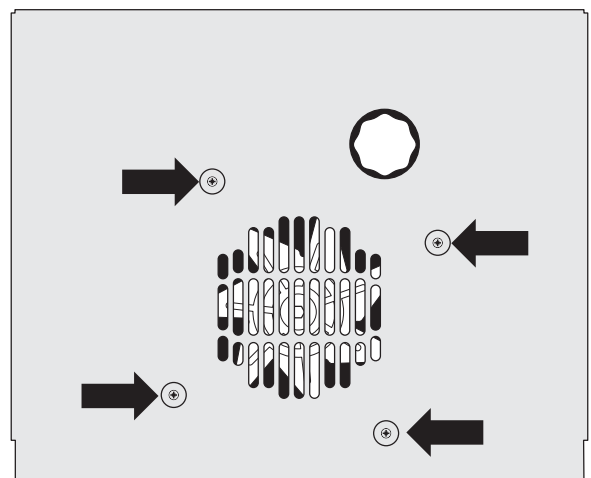
18 Retrait des fils d’électrode de table de cuisson

Débranchez l’appareil de l’alimentation d’électricité

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder à la partie arrière. Retirez la table de cuisson – Voir point 2. Retirez le boîtier de protection et débranchez tous les fils HT au niveau du générateur. Débranchez le câble au niveau de l’électrode. Tirez le faisceau gainé de fils HT et faites-le ressortir par la colonne arrière. Retirez le fil à changer de la gaine et placez-y le fil de rechange. Remettez les fils dans la colonne arrière. Rebranchez les fils au générateur et à l’électrode du four. Remontez en procédant dans l’ordre inverse et contrôlez l’allumage.

19 Retrait de la partie arrière interne du four

Ouvrez la porte du four. Retirez les éléments de cuisson du four. Pour le four de gauche, dévissez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat.



Retirez les fixations retenant la partie arrière interne à l’arrière du four.

Soulevez le panneau amovible pour le retirer. Remontez en procédant dans l’ordre inverse. Vérifiez que les fixations sont solidement serrées.

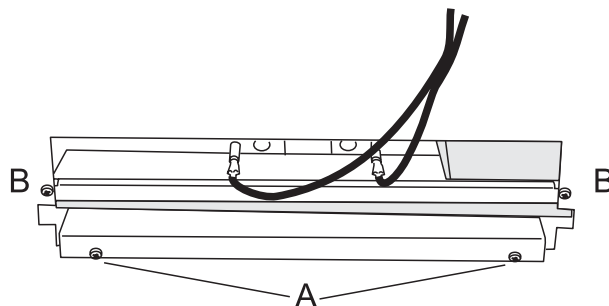
AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE

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

20 Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Retirez le câblage du ventilateur en prenant note de l'emplacement des branchements. Retirez la partie arrière interne, comme indiqué à la Section 22. Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les rondelles en cuivre, les pales et le jonc d'arrêt. Défaites les fixations retenant le ventilateur et retirez celui-ci de la cavité. Posez la pièce de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.



Retirez les 2 vis « A » de façon à permettre à la plaque de descendre. Retirez les 2 vis « B », abaissez la plaque supérieure et la sortez par la fente ménagée à l'arrière de la cuisinière.

Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements.

Retirez les fixations de support d'élément et enlevez l'élément. Remplacez l'élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Élément supérieur

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

23. Changement du néon de chauffe-plats

Retirez la plaque de cuisson de droite (voir point 2). Avec précaution, placez la plaque de cuisson à l'envers sur une surface plane. Retirez 2 vis en maintenant le support du néon sur le cadre du chauffe-plats. Installez le nouveau néon avec son support.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse et vérifiez que tout fonctionne correctement.

24. Changement du chauffe-plats

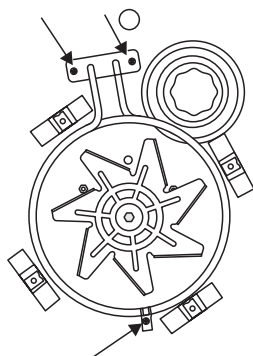
Retirez la plaque de cuisson de droite, voir point 2. Installez la nouvelle plaque de cuisson et remontez dans l'ordre inverse.

Vérifiez que le brûleur feu vif et que le chauffe-plats fonctionnent correctement.

21 Retrait d'un élément du ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer. Défaites les branchements de borne en veillant à prendre note de leurs emplacements. Retirez la partie arrière interne, comme indiquée à la Section 22



Retirez les fixations retenant l'élément dans le four et soulevez pour extraire l'élément avec précaution. Posez l'élément de rechange et remontez les pièces en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le four fonctionne correctement.

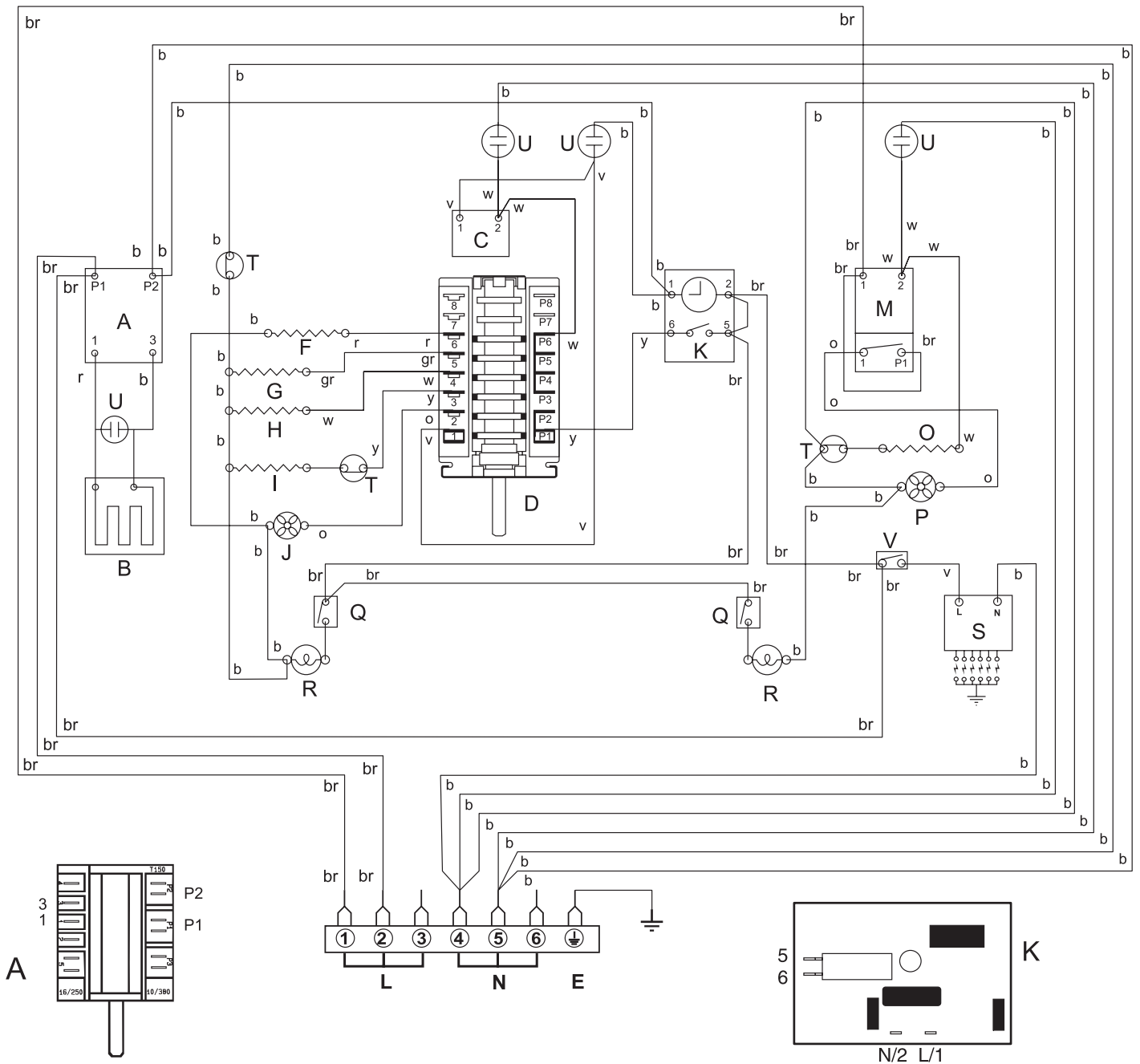
22 Retrait des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité

Élément inférieur

Avancez la cuisinière afin de pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Retirez les fixations retenant le couvercle et soulevez pour le retirer.

Fiche technique / Technical Data



Fours	Multifonctions	Convection forcée
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économique) à G (peu économique)	B	A
Consommation d'énergie Calculée en charge normalisée	0.90kWh	0.85kWh
Volume utile (litres)	62	67
Type	Volume moyen	Grand volume
Temps de cuisson en charge normale (minutes)	41 minutes	38 minutes
Surface de cuisson	1400cm ²	1400cm ²

Schéma de câblage

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

Légende du schéma de câblage

- A Interrupteur du chauffe-plats
- B Chauffe-plats 147 W
- C Thermostat de four multifonctions gauche
- D Commande des fonctions du four multifonctions
- F Élément de sole du four multifonctions 1.0kW
- E Terre
- G Élément de ventilateur du four multifonctions 2.5kW
- H Élément de voûte du four multifonctions (paire extérieure) 1.2kW
- I Élément de gratinage du four multifonctions (paire intérieure) 1.15kW
- J Ventilateur du four multifonctions
- K Horloge
- L Sous tension
- M Thermostat du four droit
- N Neutre
- O Élément de four ventilé droit 2.5kW
- P Ventilateur du four droit
- Q Interrupteurs d'éclairage du four
- R Eclairage de four
- S Générateur d'allumage
- T Protecteur thermique
- U Néon
- V Interrupteur d'allumage

Code couleur

- b Bleu
- br Brun
- bk Noir
- or Orange
- r Rouge
- v Violet
- w Blanc
- y Jaune

Circuit Diagram

Connection shown in circuit diagram is for single phase. Ratings are for 230V 50Hz

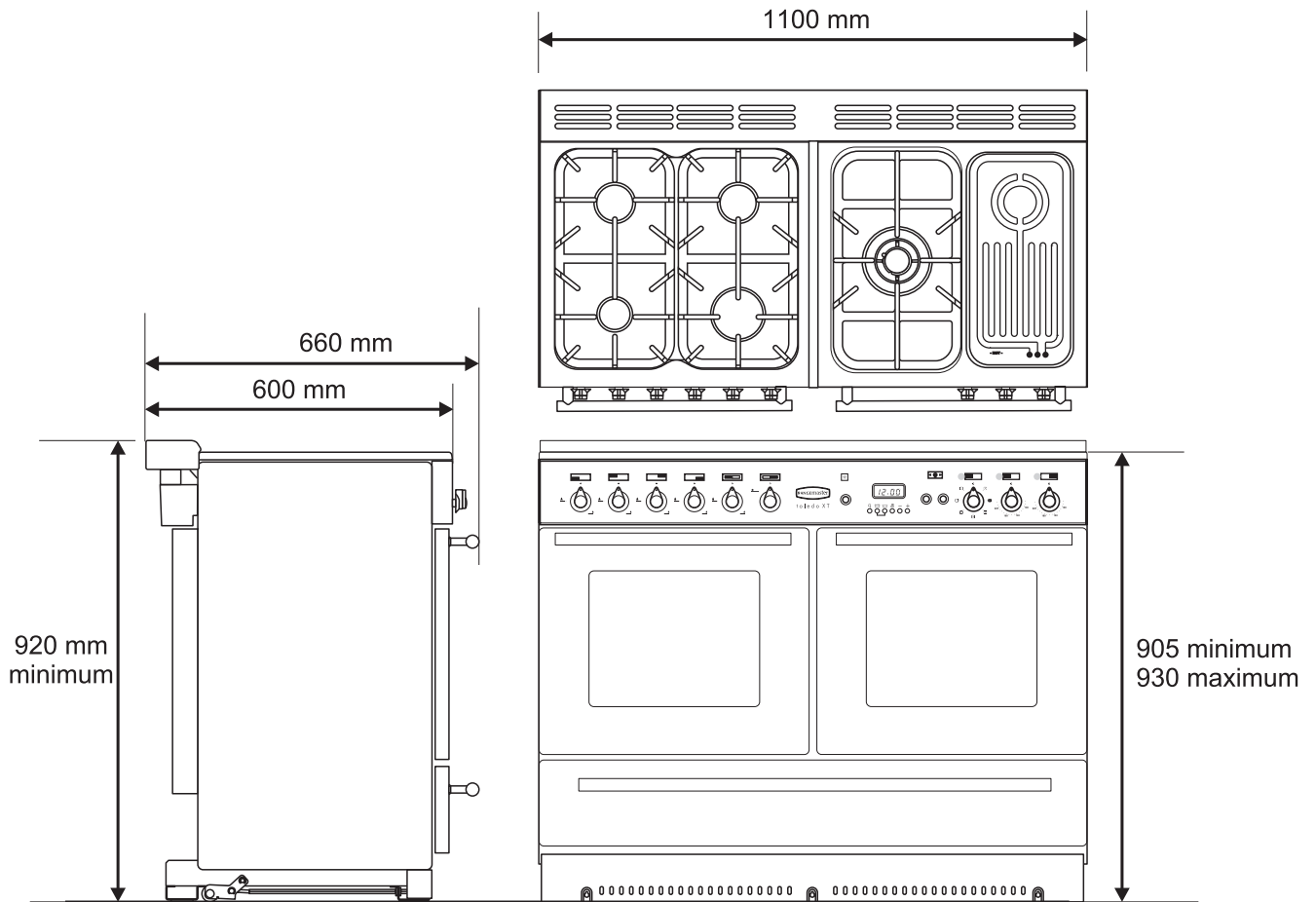
Key to circuit diagram

- A Warmer Switch
- B Warmer 147W
- C Left hand Multifunction oven thermostat
- D Multi function oven function control
- F Multi function oven base element 1.0kW
- H Multi function oven top element (outer pair) 1.2kW
- I Multi function oven browning element (inner pair) 1.15kW
- J Multi function oven fan 2.5kW
- K Clock
- L Live
- M Right hand fan oven thermostat
- N Neutral
- O Fan oven element 2.5kW
- P Right hand oven fan
- Q Oven light switches
- R Oven light bulbs
- S Spark generator
- T Cut-outs
- U Neon
- V Ignition switch

Colour Code

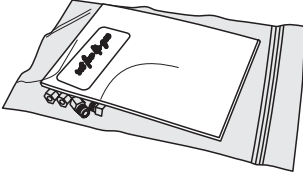
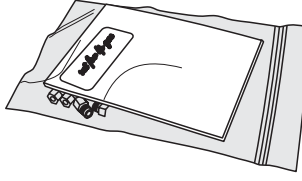
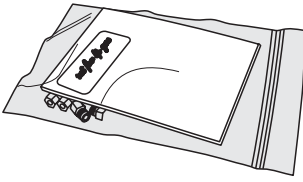
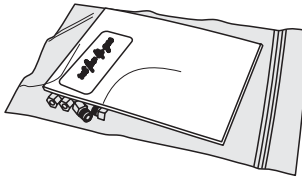
- b Blue
- br Brown
- bl Black
- or Orange
- r Red
- v Violet
- w White
- y Yellow

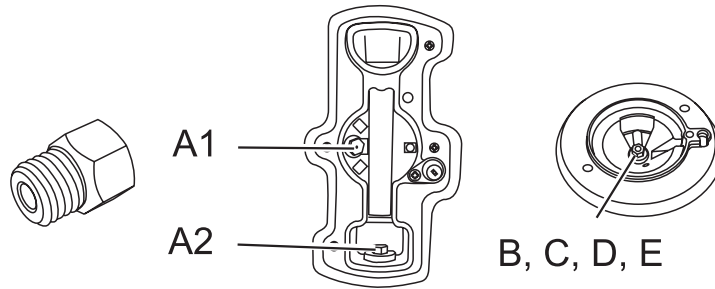
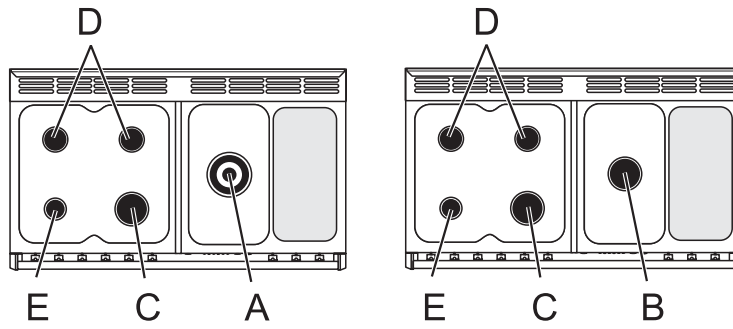
Ovens	Multifunction	Forced air convection
Energy efficiency class : on a scale of A (more efficient) to G (less efficient)	B	A
Energy consumption based on standard load	0.90kWh	0.85kWh
Usable volume (litres)	62	67
Size	Medium	Large
Time to cook standard load	41 minutes	38 minutes
Baking area	1400cm ²	1400cm ²



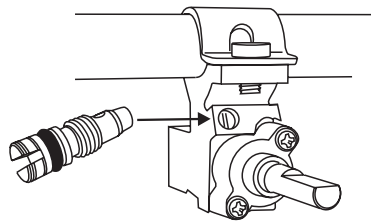
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

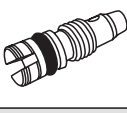
Conversion to another gas

<p>①</p>  <p>I₂ELL G25 20mbar</p>	<p>②</p>  <p>I₂L G25 25mbar</p>
<p>③</p>  <p>I₃₊ G30 29mbar G31 37mbar I₃B/P G30 30mbar</p>	<p>④</p>  <p>I₃B/P G30/31 50mbar</p>



	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30/31
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A1	80	80	95	95	54		47	54
A2	129	114	123	123	77		72	77
kW	3.5	3.5	3.3	3.5	3.5		3.5	3.5
B	128	124	136	136	87		81	87
kW	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0		3.0	3.0
C	134	124	135	135	87		81	87
kW	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0		3.0	3.0
D	109	96	105	105	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.6	1.7	1.7		1.7	1.7
E	75	70	76	76	51		46	51
kW	1.0	1.0	0.95	1.0	1.0		1.0	1.0



	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30/31
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A	96	96	96	96	57		50	57
B	54	54	54	54	40		34	40
C	54	54	54	54	40		34	40
D	39	39	39	39	32		24	32
E	38	38	38	38	28		23	28