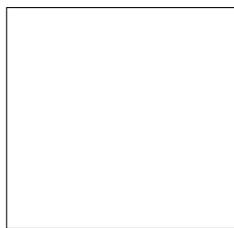




MARQUE: FALCON

REFERENCE: F1092 DXDFCA/NM-EU

CODIC: 2548380



1092 Mixte Deluxe

211 GEO T DL

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

1092 Dual Fuel Deluxe

211 GEO T DL

Gebruikershandleiding en installatie- en onderhoudsinstructies

U108001 - 02

Français

Sécurité avant tout	2
Brûleurs de table de cuisson	3
Brûleur Wok central	4
Gril	5
Fours	6
Rangement	9
Nettoyage de la cuisinière	10
Déplacement de la cuisinière	12
Dépannage	12
Consignes générales de sécurité	14
Entretien et pièces de rechange	16
Installation	17
Modification	17
NOTA :	17
Entretien	21
Schéma de câblage	26
Fiche technique	27

Sécurité avant tout

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

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

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à gaz, nous vous conseillons de lire les « Consignes générales de sécurité ».

Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière à gaz.

Alimentation en gaz et électricité

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

Odeur de neuf

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

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, réglez les fours sur 240°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur du neuf.

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

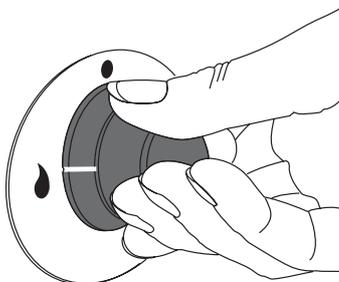
Veillez à ce que la pièce soit bien aérée, en ouvrant les fenêtres, par exemple, ou en mettant la hotte en marche.

Brûleurs de table de cuisson

Le schéma au-dessous de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle. Chaque brûleur est également doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Appuyez sur un bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme (▲).

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

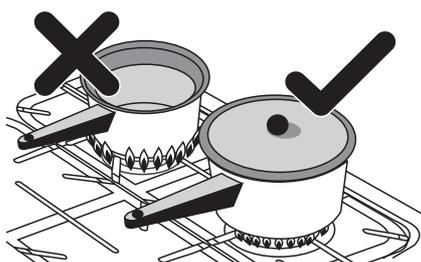


Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme.



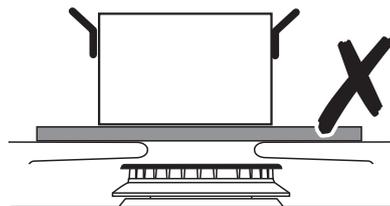
Le symbole petite flamme indique la « position minimum ». Tournez le bouton vers celle-ci lorsqu'un plat est parvenu à ébullition.



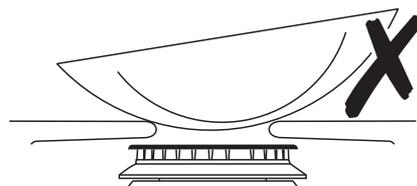
Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.



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



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



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

Diamètres minimum des récipients de cuisson

Il est recommandé d'utiliser des récipients de diamètre minimum de 120 mm pour les brûleurs extérieurs et 160 mm pour le brûleur central.

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur, ce qui est tout à fait normal.

Si la flamme d'un brûleur de la table de cuisson s'éteint aussitôt après son allumage, éteignez le brûleur et attendez une minute avant de rallumer.

Vous pouvez retirer la tête du brûleur pour le nettoyer. Reportez-vous à « Nettoyage de la cuisinière ».

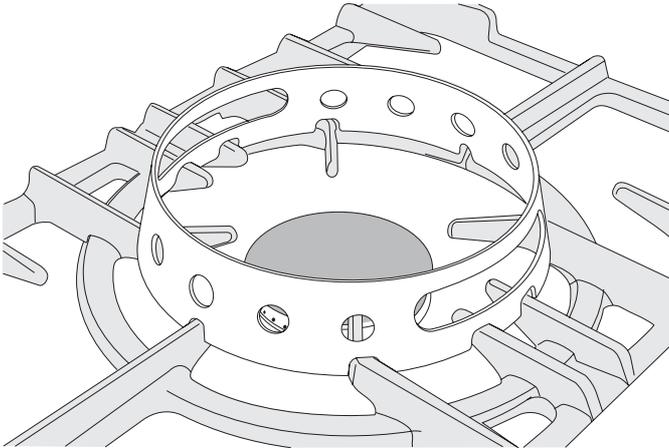
En cas de débordement, essayez dès que possible la surface située autour des brûleurs de la table de cuisson. Essayez d'essuyer la substance renversée pendant que la table est encore chaude.

Remarque :

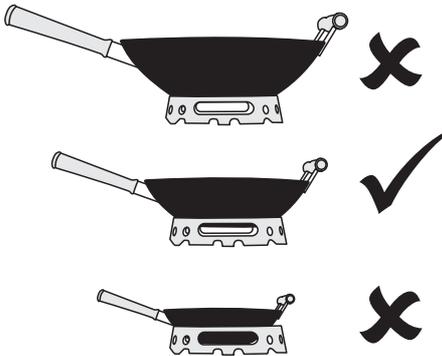
Les récipients en aluminium peuvent laisser des traces de métal au niveau des grilles de la table de cuisson. Ces traces sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

Brûleur Wok central

Le brûleur Wok est conçu pour être placé sur le brûleur central. Il n'est pas conçu pour être placé sur les autres grilles.



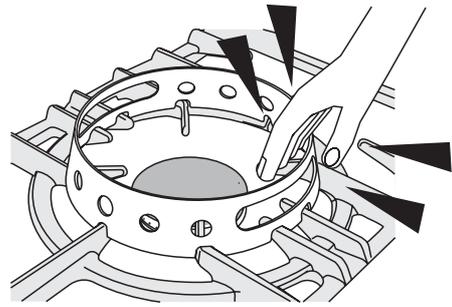
Il doit être placé de sorte que les découpes du brûleur reposent directement sur les grilles de brûleur saillantes.



Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok soit posé de manière stable. Toutefois, si le Wok est trop grand ou trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le brûleur. Pour chauffer de façon adéquate, le Wok doit se trouver prêt du brûleur. Pour cette raison, nous vous recommandons d'utiliser le brûleur Wok avec un Wok à fond plat.

Lors de la pose du brûleur, vérifiez qu'il repose bien sur les barres de la grille.

Assurez-vous qu'il est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur.



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

Cuisine au Wok

Le Wok permet de faire appel à 5 méthodes de cuisson traditionnelle orientale : -

- **Friture rapide à feu vif**
- **Aliments sautés**
- **Aliments frits**
- **Cuisson à la vapeur**
- **Aliments braisés**

La technique de la friture rapide à feu vif est à présent la méthode de cuisine orientale typique la plus populaire. Ce procédé de manipulation continue du Wok nécessite l'addition individuelle de chaque ingrédient, le temps de préparation très rapide permettant aux aliments de conserver leur couleur et leur valeur nutritive tout en restant croquants.

Les 4 autres méthodes de cuisson au Wok ne nécessitent pas de remuer constamment les aliments. Ces techniques exigent d'utiliser un support très stable car le Wok contient généralement de l'eau ou de l'huile à une température très élevée. Si vous recourez à ces méthodes de cuisson, le brûleur Wok permettra d'obtenir une meilleure stabilité, mais restez vigilant.

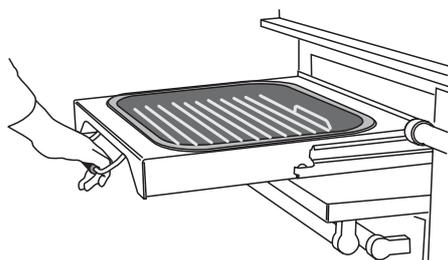
Gril

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

Pour éliminer l'odeur de neuf avant la première utilisation, tournez le bouton de commande du gril et laissez en marche pendant 30 minutes avec la lèchefrite bien insérée jusqu'au fond, porte du gril ouverte.

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

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



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

	<p>Le gril a deux éléments qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.</p>
	<p>Pour chauffer toute cette surface, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position 3</p>
	<p>Tournez-le en sens anti-horaire pour chauffer la partie droite. Le voyant au néon au-dessus du sélecteur s'allumera.</p>

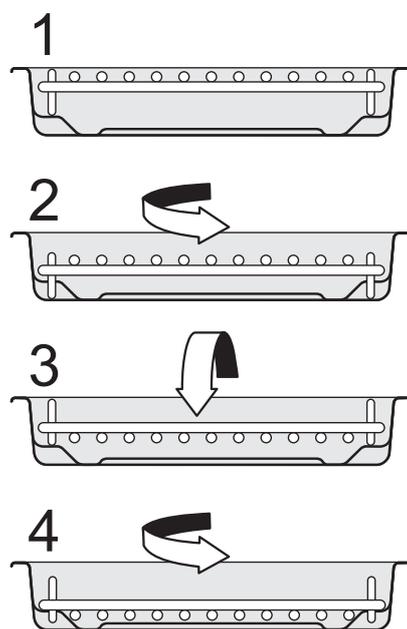
Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez le support de gril. Tournez le bouton de commande pour régler le gril.

Vérifiez que le support de gril est bien inséré.

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

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

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



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

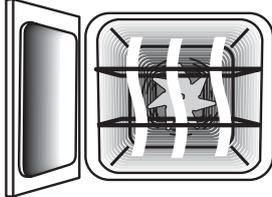
Français

Fours

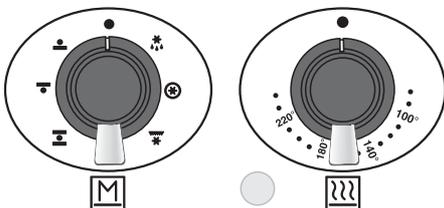
L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

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

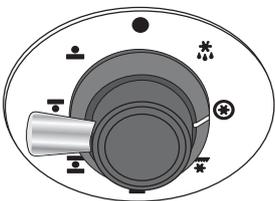
Four gauche



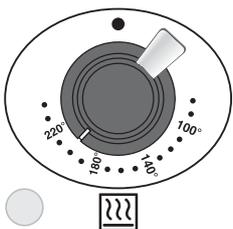
Le four gauche est un four multifonctions. Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion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



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



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

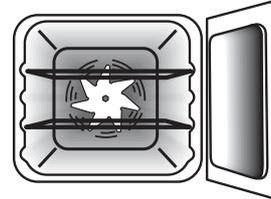


Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.



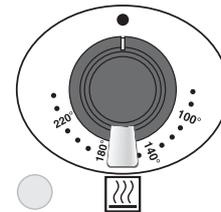
Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Four droit

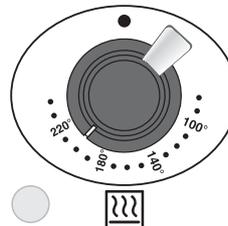


Le ventilateur dans le four droit brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

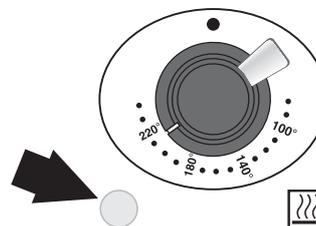
En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.



Le bouton de commande du four droit est à droite du panneau de commande.



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



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

Fonctions du four multifonctions

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



Décongélation

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

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

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

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

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

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



Four ventilé mixte

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

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



Four conventionnel (chaleur de voûte et de sole)

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



Four ventilé

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

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

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



Cuisson au four avec le grill ventilé

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

Français

● Chaleur inférieure

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

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

Four gauche et four droit

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

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

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

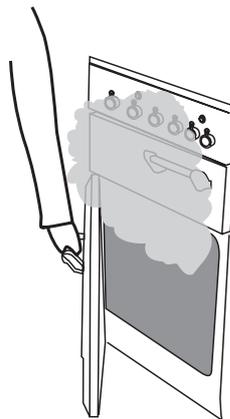
Placez les plaques de cuisson, moules à viande, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

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

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

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

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



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

Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.

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

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

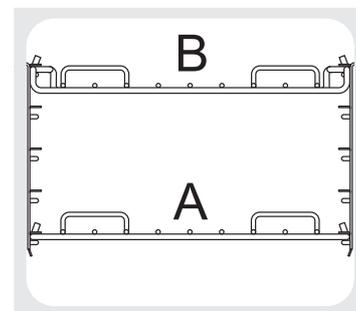
Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

Vapeur

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

Grilles du four

La cuisinière comporte 4 grilles de four standard et 1 grille abaissable.



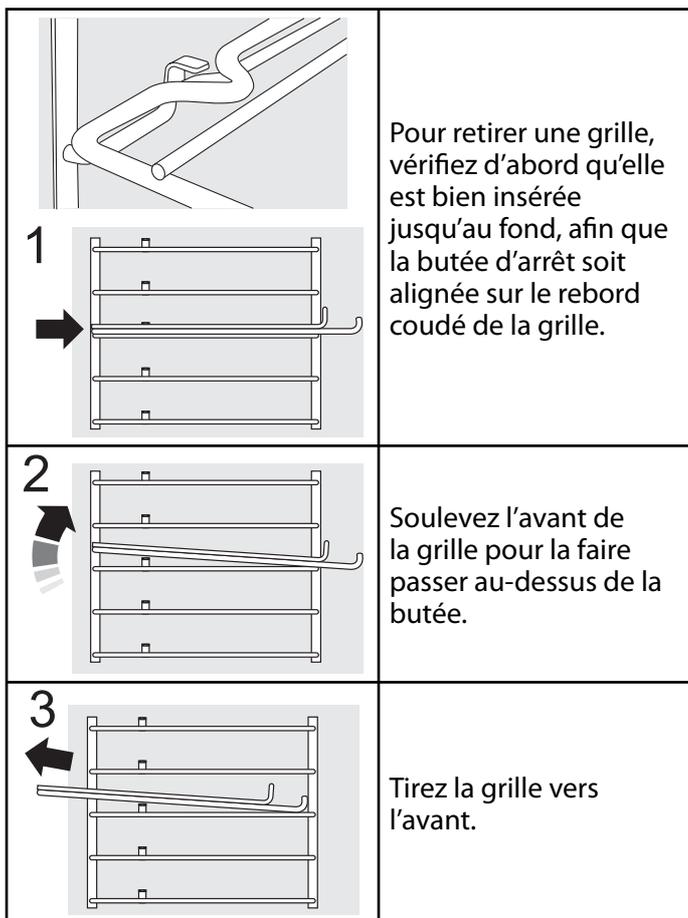
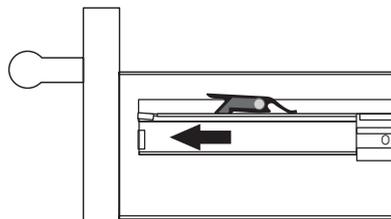
A Grille standard B Grille abaissable

Les grilles peuvent être montées dans toutes les positions proposées, sauf dans le cas de la position supérieure dans le four multifonction gauche qui ne convient qu'à la grille abaissable. Les grilles de four sont retenues par des butées lorsqu'elles sont ressorties de la cuisinière mais il est facile de les retirer puis de les remettre en place.

Ne placez pas une grille directement sur une autre grille. Si vous utilisez plusieurs grilles, laissez toujours au minimum un espace de glissière entre chaque grille. Placez les plaques de cuisson, les moules à gâteaux individuels et les plats à cuire au centre de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four jusqu'à l'extinction du voyant du four.

Remise en place du tiroir

Tirez pour sortir les glissières latérales. 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.



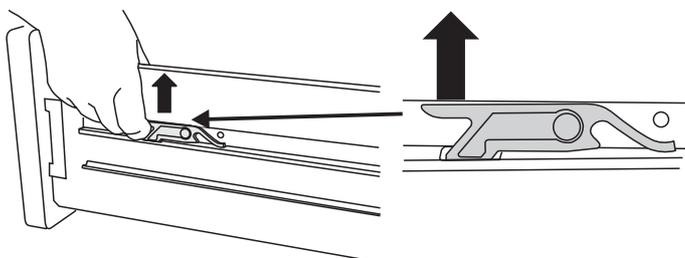
Pour replacer la grille, tenez-la de façon à la surélever légèrement à l'avant, et placez la partie arrière sur les glissières latérales. Insérez la grille jusqu'au fond du four, puis abaissez l'avant de la grille pour la faire reposer sur les glissières latérales.

Rangement

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

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

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



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.

Nettoyage de la cuisinière

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

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

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

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

Table de cuisson en acier inoxydable

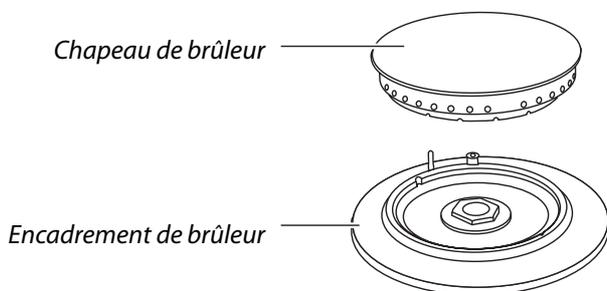
Retirez les récipients de la table de cuisson. Enlevez les grilles de brûleur de l'endroit où s'est produit le débordement et placez-les avec précaution dans l'évier, dans de l'eau savonneuse chaude. Essuyez tout débris qui se trouverait sur la table de cuisson.

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

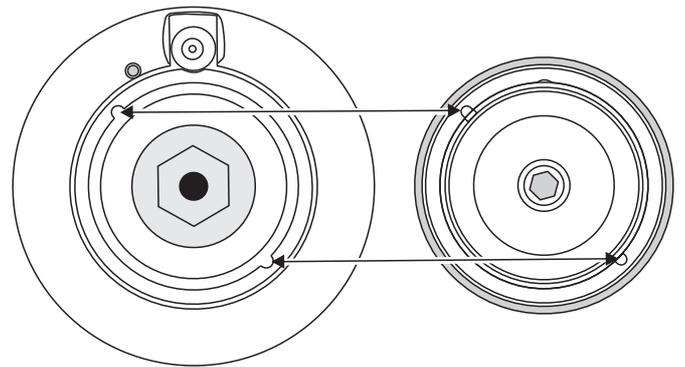
Rincez à l'eau froide et séchez soigneusement avec un chiffon doux propre. Vérifiez que toutes les pièces sont sèches avant de les remettre en place.

Brûleurs de table de cuisson

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

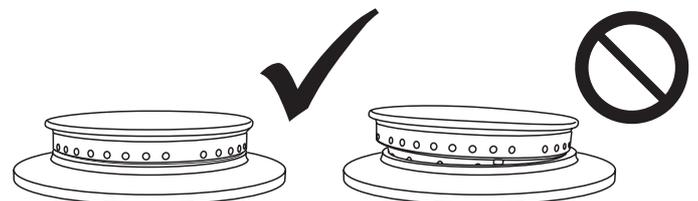


Lorsque vous reposez un chapeau de brûleur, veillez à le placer correctement dans son socle.



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

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



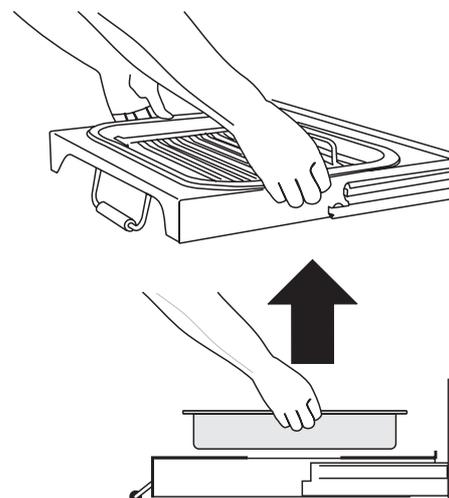
Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas bloqués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un bout de fusible.

Gril

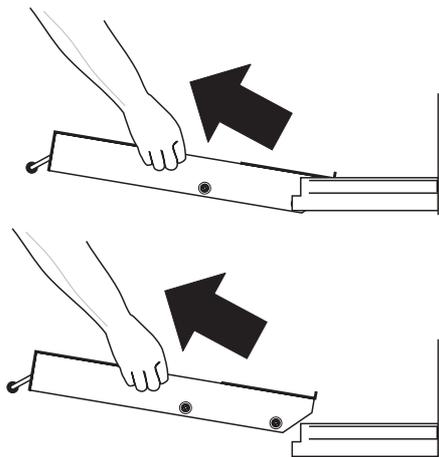
Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude.

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

Pour retirer la lèchefrite, tirez le support de gril vers l'avant et soulevez la lèchefrite pour l'enlever du support.



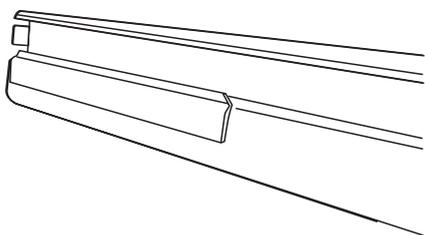
Pour retirer le support du gril, levez-le afin de libérer le galet avant du bras latéral.



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

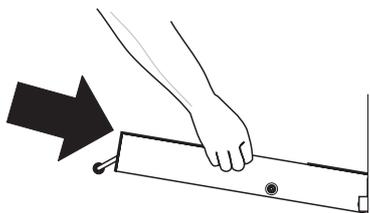
Les bras latéraux sont également amovibles pour permettre leur nettoyage. Poussez-les à fond puis levez-les pour les retirer des galets montés sur les côtés de l'enceinte du gril.

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



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

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



Panneau de commande et portes des fours

Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux

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

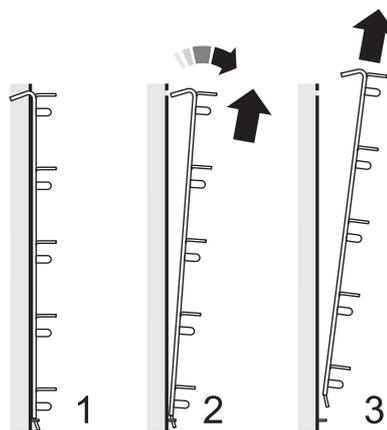
Nettoyage des composants en cuivre

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

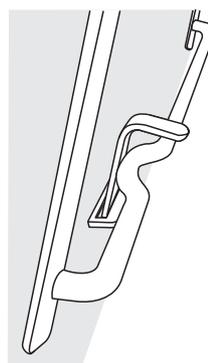
Pour redonner son aspect lustré à la cuisinière, nettoyez ces zones à l'aide d'un nettoyant spécial métaux. Les tâches tenaces sur les brûleurs en aluminium peuvent être enlevées à l'aide d'un produit similaire. Ce qui permettra également de redonner à l'appareil son aspect lustré.

Four

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



Enlevez d'abord les grilles de four puis tirez la partie supérieure du support de grille vers le haut et retirez-le de la glissière du four. Tirez ensuite sur le support pour le faire sortir du support de fixation se trouvant dans la partie inférieure de la paroi du four.



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

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

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

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

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

Français

inférieures, retirez occasionnellement les supports de grille et essuyez les panneaux 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.

Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

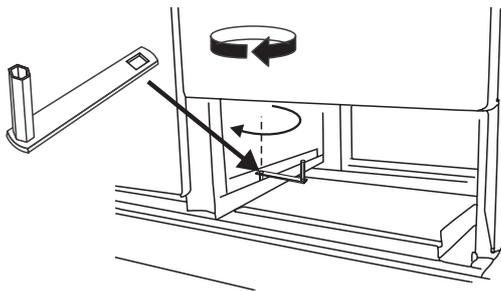
La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer. La cuisinière est équipée d'un galet avant et de deux galets arrière. Elle a également deux supports de mise à niveau, vissables, situés à l'avant.

Le galet avant, conçu pour le déplacement de la cuisinière, peut être abaissé. L'outil de mise à niveau utilisable avec ce galet se trouve normalement dans l'enceinte du tiroir de rangement. Si vous ne trouvez pas l'outil de mise à niveau, contactez votre installateur. Reportez-vous à la Section «Installation» des présentes instructions, où l'installateur doit avoir inscrit ses coordonnées.

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.

Placez l'outil comme indiqué.

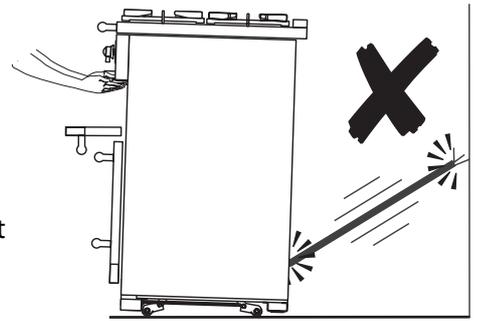


Effectuez deux tours complets (180°) en sens horaire avec l'outil de mise à niveau. L'outil sera difficile à tourner. L'avant du four se soulèvera légèrement pendant la descente du galet.

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

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

Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé.



Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.

Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière.

Lorsque vous remettez la cuisinière en place, remontez les galets en tournant l'outil de mise à niveau en sens anti-horaire. Ceci est important. Cela prévient le risque de mouvement accidentel de la cuisinière pendant son utilisation.

Remise en place du tiroir

Tirez pour sortir les glissières latérales. Replacez 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.

Dépannage

De la vapeur s'échappe du four

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

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

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

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

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

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

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

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

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

La cuisson au four n'est pas uniforme

Veillez à utiliser une plaque de cuisson ne dépassant pas 340mm x 340mm.

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

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

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

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

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

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

Le gril ne cuit pas correctement

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

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

L'appareil est-il sous tension ?

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

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

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

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

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

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Dans le cas contraire, vérifiez si l'appareil est sous tension.

Consignes générales de sécurité



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

Si vous sentez une odeur de gaz

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

Ne fumez pas.

N'utilisez pas de flammes nues.

Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.

Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.

Appelez votre fournisseur de gaz.

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

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

Une utilisation intensive prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

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

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

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

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

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

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

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

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

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

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Entretien et pièces de rechange

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

Type de combustible : Mixte
Nom et couleur de l'appareil* : Falcon 1092 DL
Numéro de série de l'appareil* :
Nom et adresse du détaillant :
Date d'achat :
Nom et adresse de l'installateur :
Date d'installation :

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

En cas de problème

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

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Remarque

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

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

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

Après la période de garantie

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

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

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

Installation

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

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique de la cuisinière.

Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique.

Modification

Cet appareil est de catégorie : -

G 20 20millibars CAT II2E3+

Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière. Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Reportez-vous aux Instructions de modification fournies avec le kit de modification. Après avoir modifiée l'appareil, veuillez apposer l'étiquette de modification sur la partie indiquée du badge technique, ceci permettant d'identifier le type d'installation au gaz de la cuisinière.

Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.

Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans

une chambre-salon de volume inférieur à 20 m³. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm² est nécessaire ; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm² est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m³, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce entre 5 m³ et 10 m³. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

Emplacement de la cuisinière

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

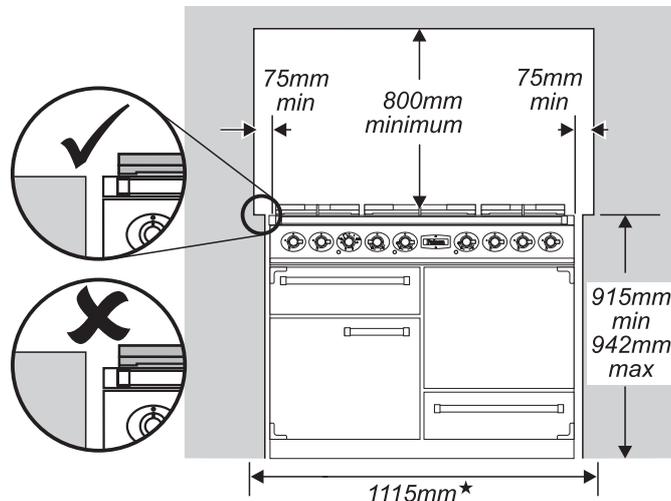
NOTA :

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

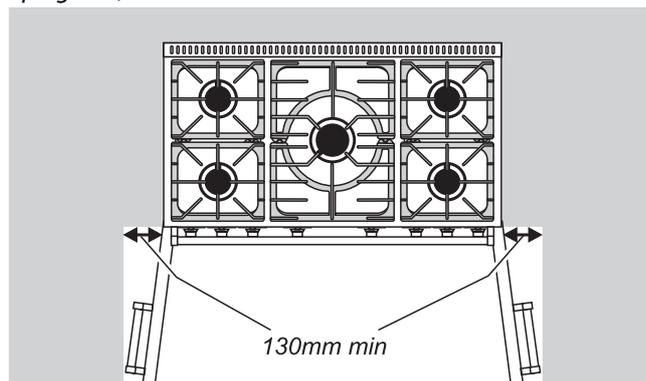
Positionnement de la cuisinière

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

Ne placez pas la cuisinière sur un support.



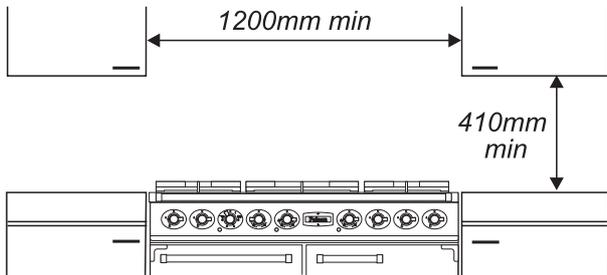
*largeur d'ouverture de porte – prévoir davantage d'espace pour les poignées, voir ci-dessous.



Français

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

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



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

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

Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65°C au-dessus de la température ambiante.

Par mesure de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 115mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être totalement encastrée. En effet, il doit être possible de la déplacer vers l'avant et vers l'arrière pour la nettoyer et pour y accéder lors des interventions de dépannage.

Déballage de la cuisinière

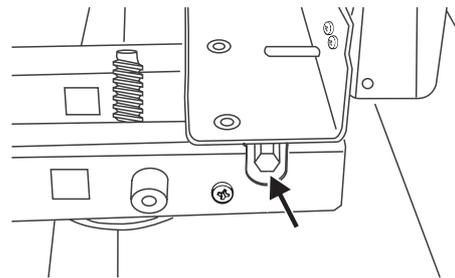
N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

Mise à niveau

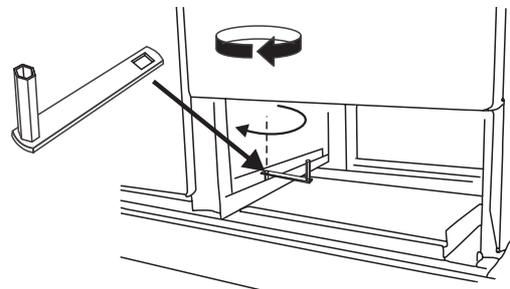
Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

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

Les 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 dans le tiroir de rangement pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer la cuisinière.

Remplacez le tiroir après l'avoir inséré sur les glissières latérales.

Conversion GPL

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

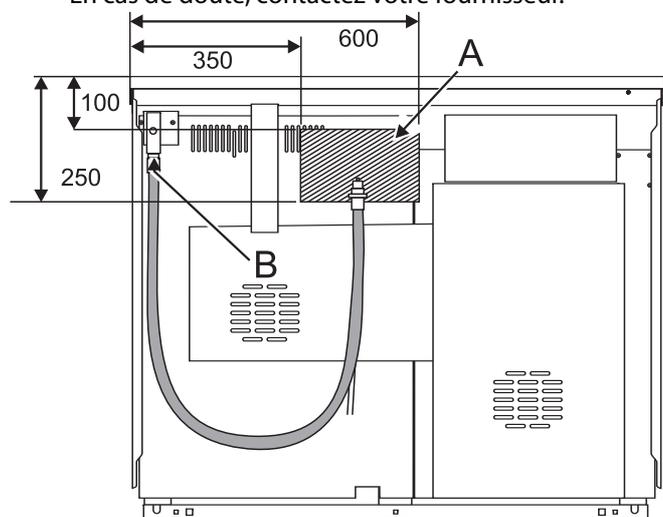
Raccordement de gaz

Dispositif stabilisateur

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

Tuyau flexible de gaz

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

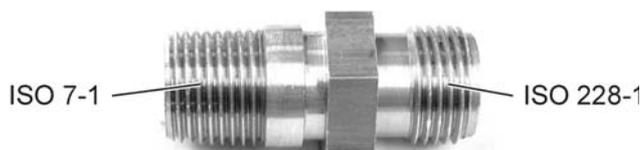


vue de derrière

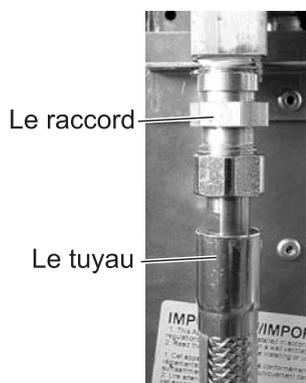
A position du raccord d'alimentation en gaz

B admission de gaz de l'appareil

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si le raccordement doit être de type ISO 228-1, cherchez le raccord d'adaptation ISO 7-1 en raccord ISO 228-1 dans le kit de modification. Appliquez un produit d'étanchéité pour filetage approprié à l'extrémité ISO 7-1.



Vissez le raccord dans l'admission de la cuisinière en serrant à la main. A l'aide de deux outils appropriés, l'un placé au niveau de l'admission située sur la cuisinière pour veiller à en assurer stabilité et l'autre sur le raccord, vissez le raccord dans l'admission.



Couple minimum 15 Nm.

Couple maximum 20 Nm.

Raccordez le tuyau au raccord.

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

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

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

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

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau du point d'essai de pression qui se trouve sur le bloc de raccordement du gaz. Allumez un des brûleurs de la table de cuisson.

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

Raccordement électrique

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

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

Remarque

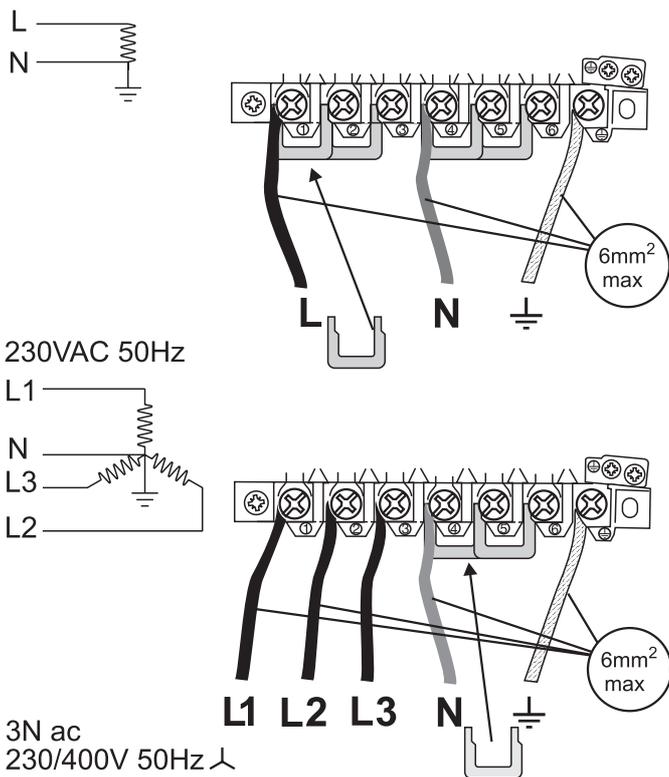
La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit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

La charge électrique totale de cet appareil est de 7,2 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

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

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

Français



Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées.

Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle.

Pour chaque brûleur, appuyez sur le bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme ().

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

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

Gril

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

Contrôle des fours

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

Montage de la plinthe

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

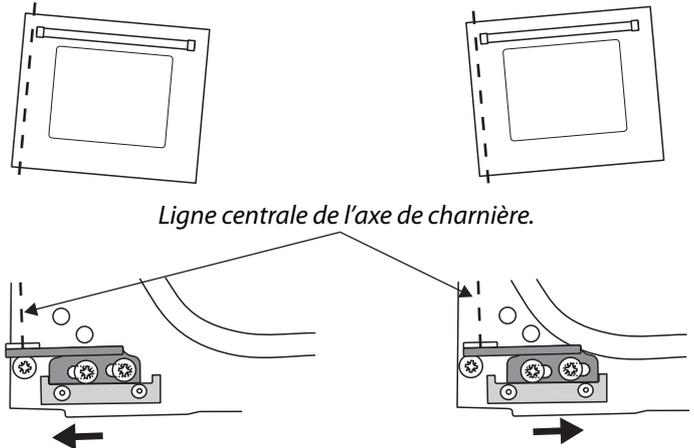
Contrôle de l'alignement de la porte du four

La charnière du bas de la porte peut être réglée afin de modifier l'angle de la porte.

Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour régler la position de la charnière.

Resserrez les vis de la charnière.

Effet du réglage de la charnière – exagéré pour plus de clarté



Omission de la porte du four pour plus de clarté.

Conseils à la clientèle

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

Merci.

Entretien – avertissement

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

Entretien

Avant de commencer toute intervention d'entretien ou de remplacement de pièces assurant l'acheminement du gaz, débranchez l'alimentation en gaz.

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

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

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

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

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

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

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

1 Dépose de la table de cuisson

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

- Retirez les grilles/les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
- Retirez le venturi en cuivre situé au centre de chaque socle de brûleur de la table de cuisson.
- Retirez le socle de la table de cuisson et débranchez le câble d'allumage de l'électrode d'allumage d'étincelle.
- Dégagez la table de cuisson de l'appareil.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

2 Dépose du panneau de commande

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez les grilles/les accessoires de table de cuisson et les chapeaux de brûleur.
- Desserrez le venturi en cuivre situé au centre de chaque brûleur.
- Retirez les boutons de commande de tous les robinets.
- Ouvrez le gril et les portes de four droit. Déposez 3 fixations de la partie supérieure avant et 3 fixations du dessous du panneau de commande.
- Tirez le panneau de commande vers l'avant. Retirez les raccords de l'arrière des trois néons. Débranchez le câble de terre et soulevez le panneau de l'appareil pour le dégager.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- Pour remettre les raccords électriques en place, reportez-vous au schéma de câblage.

3 Dépose d'un panneau latéral extérieur

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- Retirez la vis de fixation du bord supérieur avant et les deux fixations situées sur le panneau arrière ou le panneau latéral. Dévissez la vis de fixation inférieure située sous le bord du coin avant du panneau.
- Retirez le panneau en tirant pour le détacher de l'appareil. En cas de difficultés, il sera peut-être nécessaire de desserrer les deux brûleurs les plus proches et les deux venturis en cuivre, comme indiqué à la Section 1.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les deux venturis sont serrés à fond.

4 Dépose d'un néon de four ou de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 2.
- Retirez le raccord de néon approprié et défaites l'écrou retenant le néon au panneau de commande.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le nouveau néon fonctionne correctement.

5 Dépose d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation d'électricité.

- Retirez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 2.
- Retirez le panneau de commande comme indiqué à la Section 3.
- Ouvrez la porte de four appropriée et retirez les grilles de four.

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 déposant 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.

Entretien – avertissement

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

6 Remplacement d'un contrôleur de grill

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

7 Dépose du thermostat d'arrêt automatique de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

8 Dépose d'un robinet de table de cuisson

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

9 Remplacement d'un contacteur d'allumage

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

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

- Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- Retirez l'injecteur directement depuis le corps du brûleur.
- Placez l'injecteur approprié.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

11 Dépose de l'électrode d'allumage d'un brûleur de table de cuisson

- Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- Défaites le venturi du socle et retirez le socle de la table de cuisson. Tirez le fil d'allumage par l'orifice de dégagement de l'électrode.
- Détachez l'électrode d'allumage du fil d'allumage.
Remarque
Veillez à ce que le fil d'allumage ne retombe pas dans l'orifice de dégagement.
- Détachez l'électrode d'allumage du socle en déposant le clip de ressort et le ressort.
- Montez l'électrode de rechange sur le socle du brûleur. Vérifiez que le ressort et le clip sont placés correctement.
- Remontez en procédant dans l'ordre inverse et vérifiez que l'allumage du brûleur fonctionne correctement.

12 Dépose d'un brûleur de la table de cuisson

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

13 Dépose de la porte du four

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

14 Dépose de la porte du grill

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

Entretien – avertissement

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

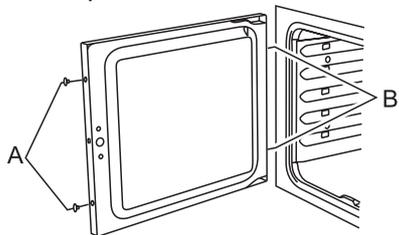
Remarque

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

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

15 Dépose du panneau de porte extérieur du four

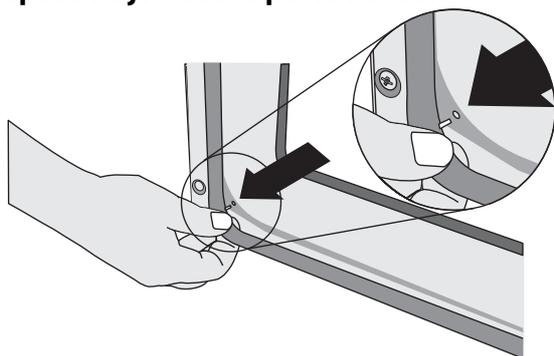
- a) Ouvrez la porte du four.
- b) Retirez les deux vis « A » et les deux vis « B » de la porte.
- c) Retirez le panneau de porte extérieur.
- d) Défaites les écrous fixant la poignée au panneau de porte. Montez la poignée sur le nouveau panneau de porte.
- e) Montez le panneau isolant de rechange sur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



16 Retrait du verrouillage de porte

- a) Retirez le panneau de porte extérieur du four, comme indiqué à la section 15.
- b) Retirez les fixations retenant l'ensemble de verrouillage au panneau de porte intérieur.
- c) Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.
- d) Vérifiez que la porte fonctionne correctement.

17 Dépose du joint de la porte du four



- a) Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par des petits crochets placés sur la face arrière. Depuis le coin, tirez sur le joint dans le sens de la diagonale, en l'éloignant du centre de la porte, jusqu'à ce que ce crochet se défasse.
- b) Passez au crochet suivant et défaites-le, ainsi que les suivants, de la même façon. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car le joint usagé sera mis au rebut.

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

18 Réglage de la gâche du loquet de porte du four

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

19 Dépose du générateur d'étincelle de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- a) Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux boîtiers situés à l'arrière de l'appareil. Dévissez et enlevez le boîtier.
- b) Défaites les branchements de borne, en veillant à noter leurs emplacements.
- c) Défaites les fixations du générateur d'étincelle et retirez le générateur.

20 Dépose des fils d'électrode de table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à la partie arrière.

- a) Retirez les grilles, les accessoires de la table de cuisson et les chapeaux des brûleurs.
- b) Déposez la table de cuisson, comme indiqué à la Section 1.
- c) Retirez le boîtier de protection et débranchez tous les fils HT au niveau du générateur d'étincelle.
- d) Retirez le panneau arrière inférieur et débranchez le fil au niveau de l'électrode.
- e) Tirez le faisceau gainé de fils HT et faites-le sortir par la colonne arrière.
- f) Retirez le fil à remplacer de la gaine et insérez le fil de rechange.
- g) Ré-insérez le faisceau dans la colonne arrière.
- h) Rebranchez les fils au générateur et à l'électrode du four.
- j) Remontez en procédant dans l'ordre inverse et vérifiez le fonctionnement de l'allumage.

21 Retrait de la partie arrière interne du four

- a) Ouvrez la porte du four. Pour le four de gauche, dévissez les deux vis de fixation du tube en verre du thermostat. Retirez les fixations retenant la partie arrière interne à l'arrière du four.
- b) Soulevez le panneau amovible pour le retirer.
- c) Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que les fixations sont solidement serrées.

Entretien – avertissement

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

22 Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

23 Retrait d'un élément du ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Retirez la partie arrière interne du four (voir point 21).
- Déposez 2 vis situées en haut de l'élément et 1 vis se trouvant en bas de l'élément à l'intérieur du four.
- Sortez les éléments soigneusement, débranchez les câbles des bornes des éléments en faisant attention à leur position. S'il n'est pas possible de débrancher les câbles de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière, retirez les vis maintenant le couvercle électrique à la plaque arrière et débranchez les bornes à l'arrière.
- Posez le nouvel élément et réassemblez en procédant dans l'ordre inverse.
- Vérifiez que le four fonctionne correctement.

24 Retrait des éléments inférieur et supérieur du four gauche

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Elément inférieur

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

Elément supérieur

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

25 Dépose d'un élément du gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

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

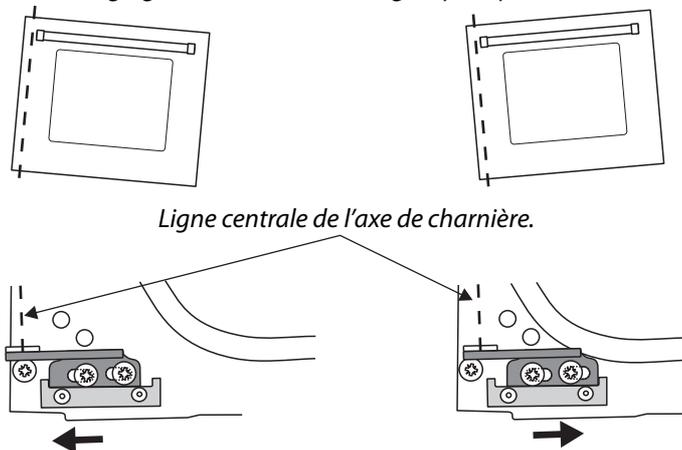
26 Réglage de l'angle de la porte du four

La charnière du bas de la porte peut être réglée afin de modifier l'angle de la porte.

Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour régler la position de la charnière.

Resserrez les vis de la charnière.

Effet du réglage de la charnière – exagéré pour plus de clarté



Omission de la porte du four pour plus de clarté.

Fiche technique

La cuisinière est de catégorie II2E3+

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

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

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

Dimensions

Hauteur totale	minimum 915mm	maximum 942mm
Largeur totale	1092mm (Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »)	
Profondeur totale	660mm (600 mm sans les poignées)	
Emplacement prévu pour fixation	Reportez-vous à la section « Positionnement de la cuisinière »	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	800mm	

Branchements

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

Capacités

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

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

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

Fours	Multifonctions	Convection forcée
		2.5kW
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	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

AGA FOODSERVICE GROUP

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

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

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

