



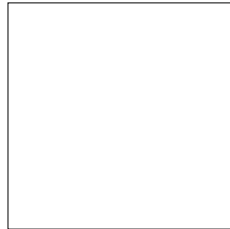
MARQUE: FALCON

REFERENCE: CDL90EIBL/B-EU NOIR

CODIC: 3433374



90 Induction



Mode d'emploi

&

Instructions d'installation et d'entretien



U110026 - 01

Table des Matières

1. Avant de commencer...	1	6. Dépannage	21
Installation et Entretien	1		
Odeur de neuf	1	7. Installation	24
Ventilation	1	A l'intention de l'installateur	24
Sécurité personnelle	1	Prescriptions de Sécurité	24
Conseils relatifs à l'utilisation de la table de cuisson	3	Ventilation	24
Entretien de la cuisinière	3	Emplacement de la Cuisinière	24
Nettoyage	3	Positionnement de la Cuisinière	25
2. Vue d'ensemble de la cuisinière	4	Déballage de la Cuisinière	25
La table de cuisson	4	Déplacement de la Cuisinière	26
Gril / Gril Coulissant « Glide-out »	6	Abaissement des Deux Galets Arrière	26
Fours	7	Positionnement Final	26
Horloge	10	Raccordement Électrique	27
Accessoires	14	Contrôle de la Table de Cuisson	27
Eclairage du four principal	14	Contrôle du gril	27
3. Conseils pour la Cuisson	15	Contrôle des Fours	27
Utilisation de votre cuisinière à induction	15	Montage des poignées et de la balustrade <i>(selon le modèle)</i>	27
Conseils pour la cuisson avec minuterie	15	Montage de la Plinthe	28
Conseils généraux pour la cuisson au four	15	Montage du dossieret <i>(option)</i>	28
		Conseils à la clientèle	28
4. Cuisson de la table	16	8. Schémas de câblage	29
5. Nettoyage de la Cuisinière	17	Schéma de câblage: Table de cuisson	29
Informations Importantes	17	Schéma de câblage: Four de ventilator	30
Table de Cuisson	17	Schéma de câblage: Four Multifonction (Elan)	31
Nettoyage des Débordements	17	Schéma de câblage: Four Multifonction (Classic Deluxe)	32
Nettoyage des Déversements Brûlés	17	9. Fiche technique	33
Gril	18		
Panneau de Commande et Portes	18		
Fours	19		
Four Principal	19		
Four Haut	19		
Tableau Nettoyage	20		

1. Avant de commencer...

Cette notice d'utilisation couvre plusieurs modèles. Même si certaines illustrations peuvent ne pas se rapporter spécifiquement à votre modèle, les fonctions sont les mêmes. Nous espérons que ceci ne prêtera pas à confusion.

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

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

Installation et Entretien

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

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

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

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

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

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Odeur de neuf

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

Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis, réglez les fours sur 200°C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf.

Avant la première utilisation du gril, allumez-le et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.

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

Ventilation

L'utilisation d'un appareil de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante.

Sécurité personnelle

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

- ⚠ Eloignez les objets magnétiques (cartes de crédit et de débit, disques informatiques, calculateurs, etc.) de la table de cuisson lorsque celle-ci est en marche.**
- ⚠ Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.**
- ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- ⚠ Veillez à ce que les enfants et les personnes infirmes ne jouent pas avec l'appareil.**
- ⚠ N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la cuisinière.**
- ⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlures, ne laissez pas les bébés ni les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.**
- ⚠ Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.**
- ⚠ Faites attention lorsque vous touchez les zones de cuisson sur la table de cuisson.**
- ⚠ Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**
- ⚠ Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèchefrite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.**
- ⚠ Veillez à ce que les matériaux combustibles, (rideaux, liquides inflammables, etc.) soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.**

Fig.1-1

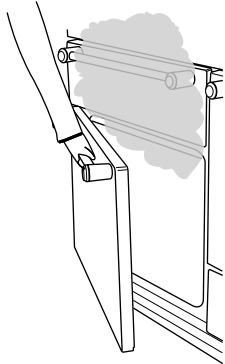
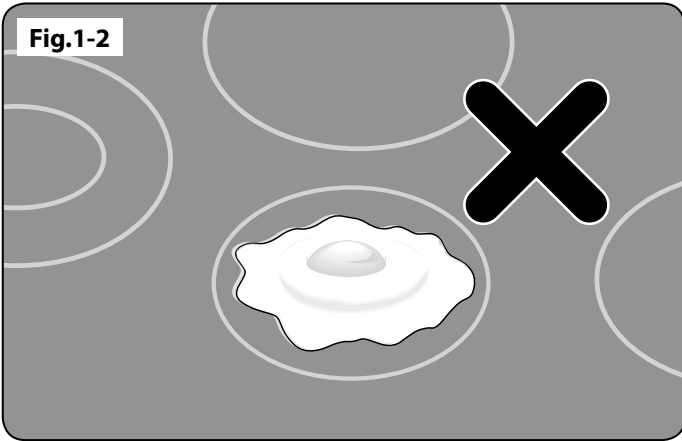


Fig.1-2



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ N'autorisez jamais qu'un seul adulte à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.

Conseils relatifs à l'utilisation de la table de cuisson

⚠ Ne faites jamais cuire des aliments à même la table de cuisson (Fig.1-2).

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

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

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

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

Ne déposez pas d'objets lourds sur la table de cuisson. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer (Fig.1-3).

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

SOULEVEZ toujours les récipients pour les retirer de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer (Fig.1-4). Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient.

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

Entretien de la cuisinière

En raison de la condensation de vapeur pendant la cuisson, vous devrez peut-être essuyer (avec un chiffon doux) des gouttelettes d'eau présentes sur la garniture extérieure du four. Cette précaution contribuera également à prévenir les taches et la décoloration de l'extérieur du four dues aux vapeurs de cuisson (Fig.1-5).

Nettoyage

N'utilisez pas de produits nettoyants ou tampons de nettoyage abrasifs, ni d'aérosol, de tampon de nettoyage de four ou de détachant sur la table de cuisson.

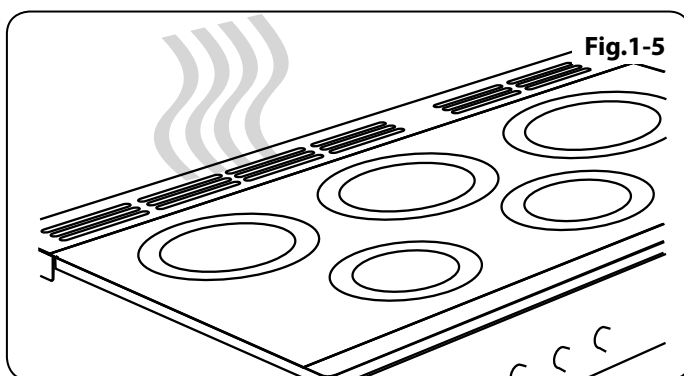
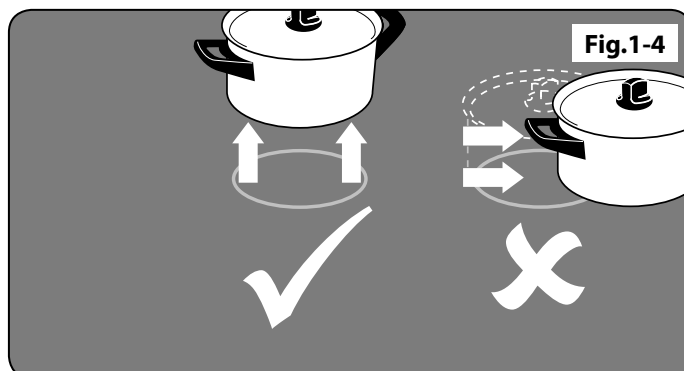
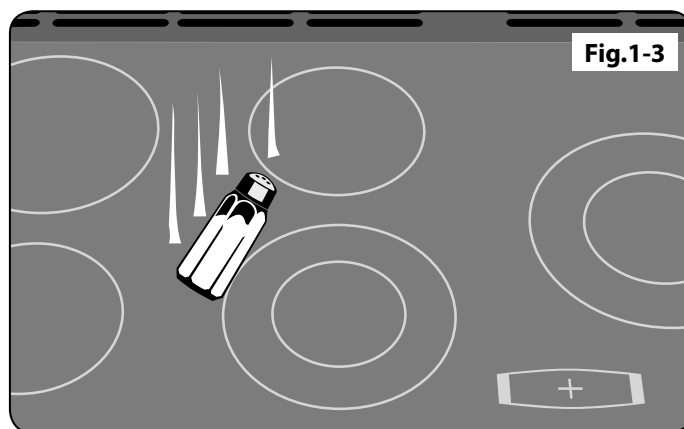
Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

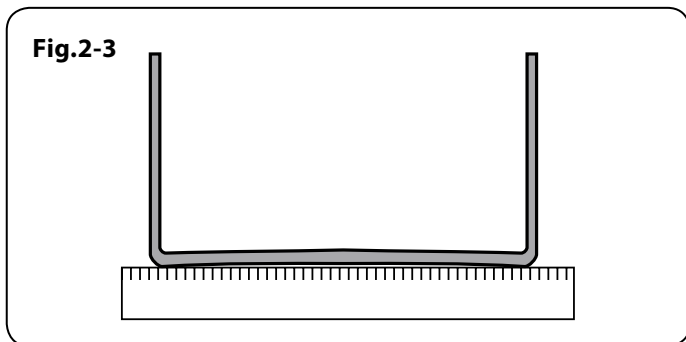
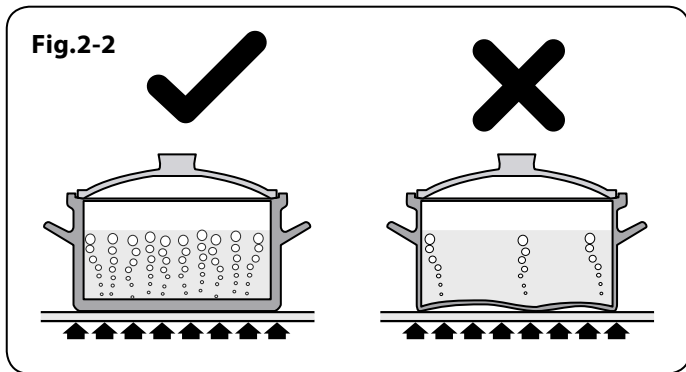
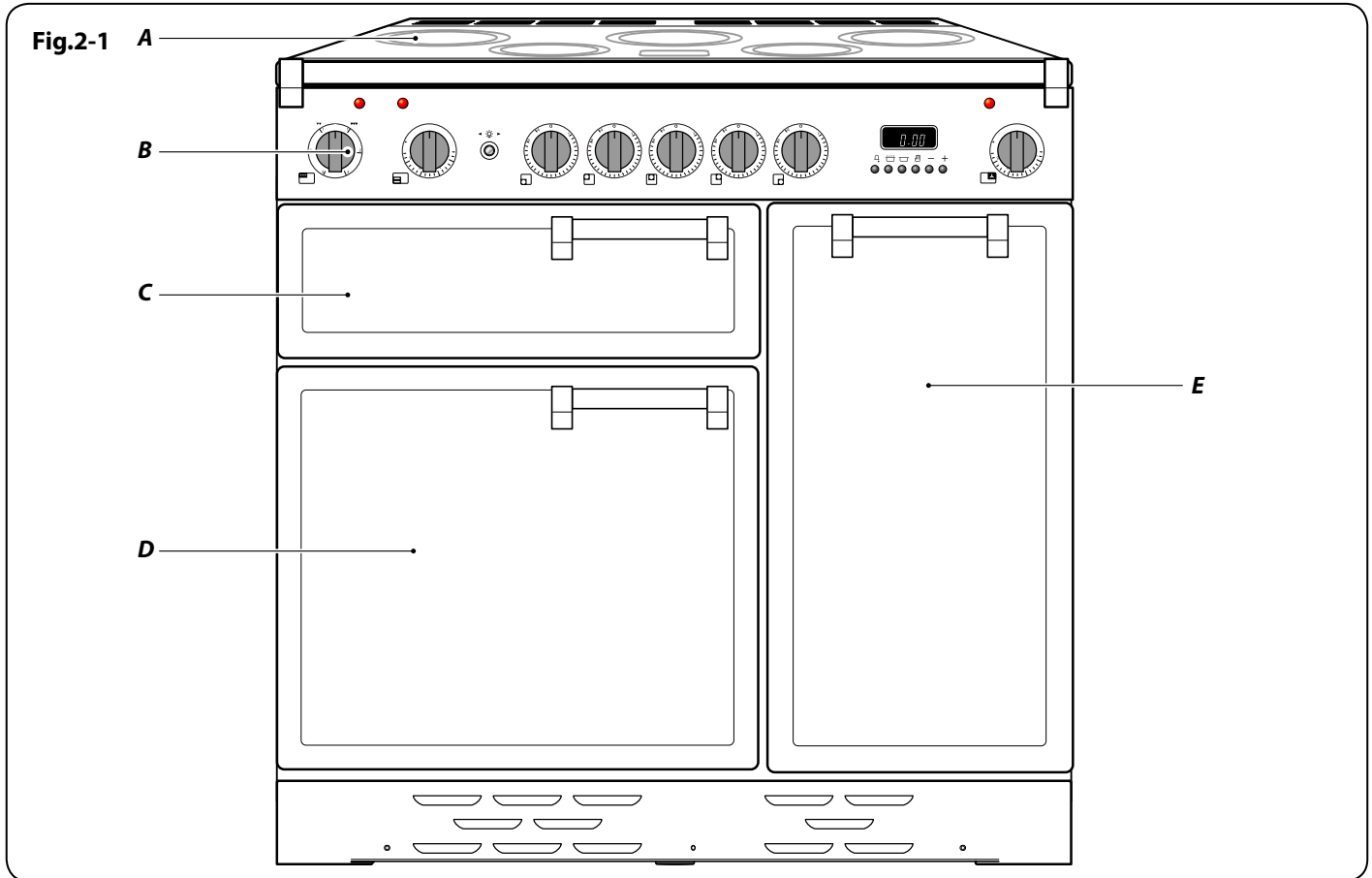
Évitez d'essuyer toute partie de la table de cuisson tant que celle-ci n'a pas refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. Cette recommandation ne s'applique pas aux déversements de substances sucrées (voir « Nettoyage de la cuisinière »). Après nettoyage, utilisez un chiffon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

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

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



2. Vue d'ensemble de la cuisinière



La cuisinière à induction 90 (**Fig.2-1**) comprend :

- A.** 5 foyers de cuisson à induction
- B.** Un panneau de commande.
- C.** Un gril séparé ou un gril coulissant (*selon le modèle*)
- D.** Four ventilé principal ou four Multifonctions (*selon le modèle*)
- E.** Four haut ventilé

La table de cuisson

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

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

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

Les récipients de cuisson les mieux adaptés sont ceux qui, à l'état froid, sont très légèrement bombés vers l'intérieur (**Fig.2-3**). En plaçant une règle sur le fond de ces récipients, on peut constater que la surface est légèrement incurvée

vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient est en contact avec la surface de cuisson.

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

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

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

La table de cuisson à induction comprend cinq foyers contenant des éléments à induction de puissances et diamètres différents (**Fig.2-4**), chacun doté d'un détecteur de récipient et d'un indicateur de chaleur résiduelle, et un affichage des commandes.

L'affichage des commandes de la table de cuisson (**Fig.2-5**) vous informe sur les fonctions de la table, à l'aide des symboles suivants :

- ☐ Détection de récipient de cuisson
- H Indicateur de chaleur résiduelle
- R Chauffage automatique
- L Verrouillage sécurité enfants

Détection de récipient de cuisson, ☐

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

Si un foyer est en marche et qu'il n'y a pas de récipient de cuisson sur celui-ci ou si le récipient est trop petit pour le foyer, la table n'émettra pas de chaleur. Le symbole ☐ apparaîtra sur l'affichage des commandes de la table; il s'agit du « symbole Absence de récipient ». Placez un récipient de taille appropriée sur le foyer, le symbole ☐ disparaîtra et la cuisson pourra commencer. Si, après 10 minutes, il n'y a toujours pas de détection de récipient, le foyer s'éteint automatiquement.

Le **Tableau 2-1** indique les dimensions de récipients minimales recommandées pour chaque foyer.

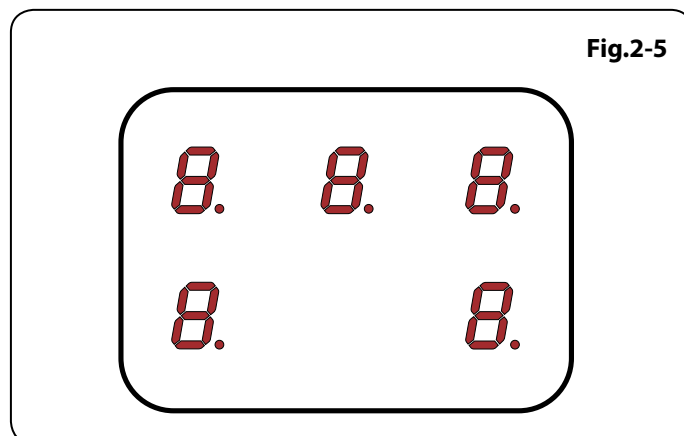
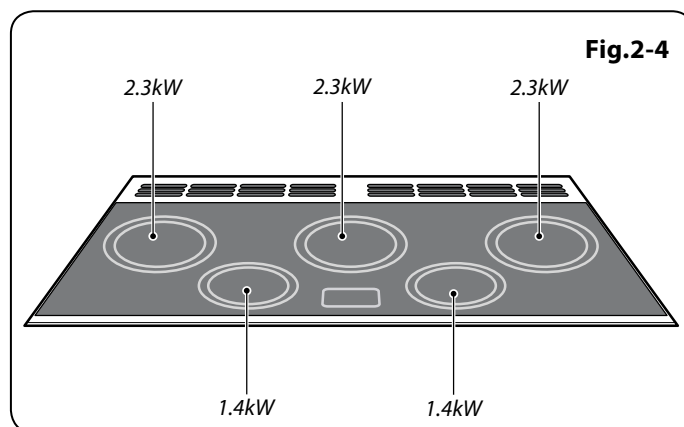
Remarque : L'utilisation de récipients de diamètres inférieurs aux dimensions recommandées aura pour effet une diminution de la puissance.

Indicateur de chaleur résiduelle, H

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

Chauffage automatique, R

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

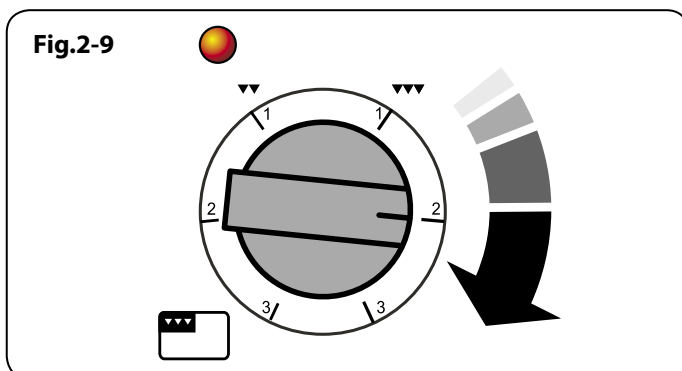
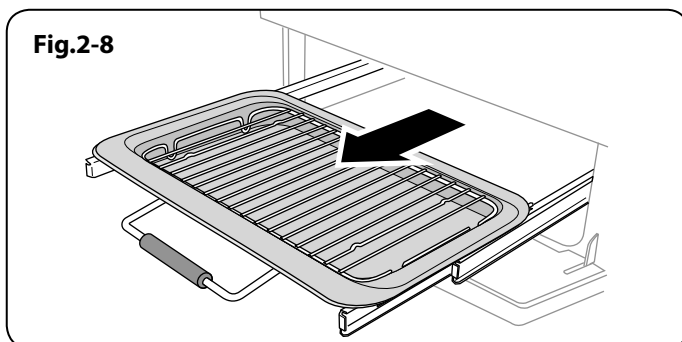
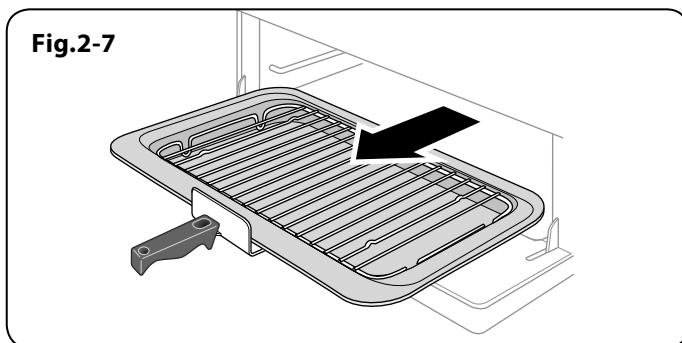
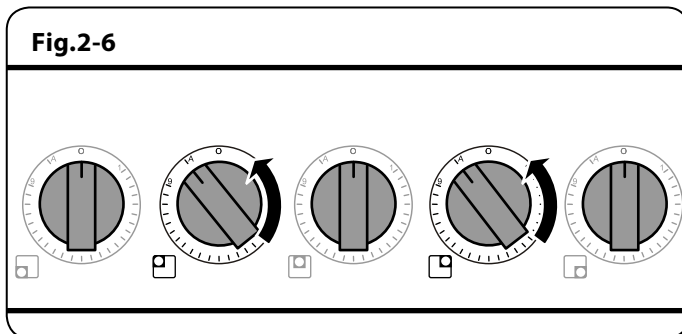


Cuisson de la zone	Diamètre minimum de casserole (fond de casserole) mm
Gauche avant	140
Gauche arrière	180
Centre	180
Droite arrière	180
Droite avant	140

Tableau 2-1

Niveau de puissance	Automatique réchauffez le temps à 100% (min:secs)
1	0:48
2	2:24
3	3:48
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	0:10

Tableau 2-2



Pour sélectionner cette fonction, tournez le bouton de commande momentanément en sens antihoraire jusqu'à l'affichage du symbole [R] sur l'affichage des commandes de la table de cuisson. Tournez ensuite le bouton de commande pour le mettre sur le niveau de puissance requis (1 à 9). Le récipient est chauffé à 100% pendant une durée spécifiée, puis au niveau de puissance sélectionné.

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

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

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

A titre indicatif, le **Tableau 2-2** indique la durée disponible à 100% de puissance, en fonction du niveau de puissance sélectionné en mode Chauffage automatique.

Verrouillage sécurité enfants, L

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

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

Pour verrouiller la table de cuisson, activez puis désactivez une des commandes de la table pour mettre en marche l'affichage de la table, puis tournez simultanément les deux commandes à induction arrière externes en sens antihoraire (**Fig.2-6**) jusqu'à l'affichage du symbole [L] sur l'affichage des commandes de la table de cuisson pour tous les foyers.

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

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

Protection contre le fonctionnement à sec

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

⚠ Veillez à ne pas laisser la table de cuisson en marche sans surveillance. Veillez à ne pas laisser les récipients de cuisson fonctionner à sec après ébullition.

Gril / Gril Coulissant « Glide-out »

Ouvrez la porte du gril et tirez la lèchefrite (**Fig.2-7**) ou le support de gril (**Fig.2-8**) vers vous à l'aide de la poignée.

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

Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (**Fig.2-9**).

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

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant deux minutes avec la lèchefrite en place. Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.

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

Après préchauffage du gril, retirez de nouveau la lèchefrite et remplacez la grille avec les aliments sur la lèchefrite. Réinsérez la lèchefrite ou le support de lèchefrite dans l'enceinte du gril. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'au fond.

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

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril (Fig.2-10).

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

Fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure pour que le four principal (four programmable gauche) puisse fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

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

Le four gauche est un four ventilé (Fig.2-11) ou un four Multifonctions (Fig.2-12), selon le modèle.

Le four droit haut est un four ventilé (Fig.2-13).

Le ventilateur du four brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme. En général, les températures de cuisson recommandées pour les fours ventilés sont inférieures à celles pour des fours conventionnels.

Les fours Multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four.

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

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

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

Le **Tableau 2-3** récapitule les modes Multifonctions.

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

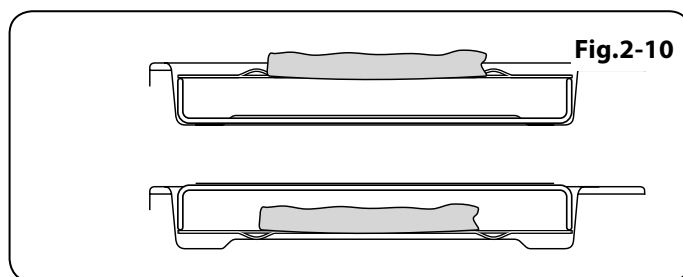


Fig.2-10

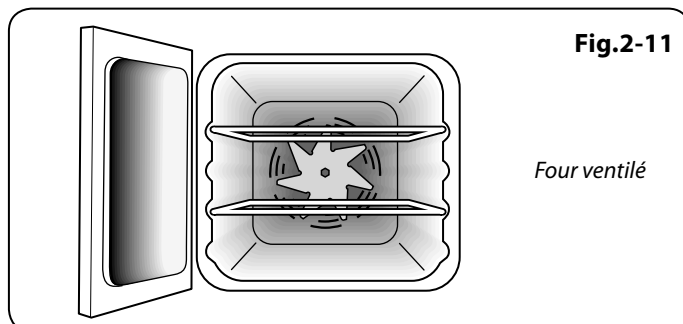


Fig.2-11

Four ventilé

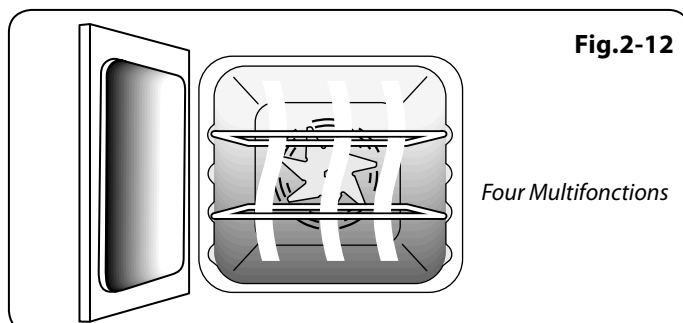


Fig.2-12

Four Multifonctions

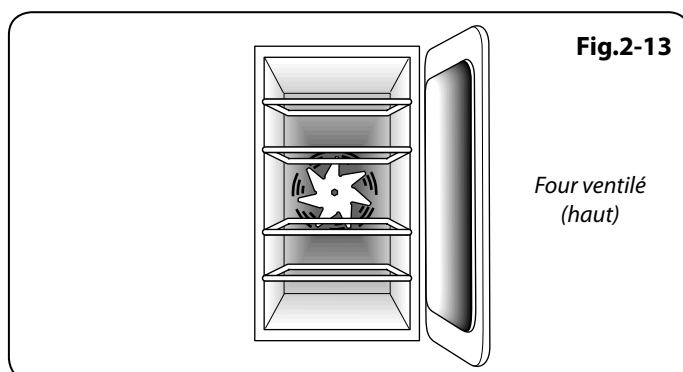


Fig.2-13

Four ventilé (haut)

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

Tableau 2-3

Français

Fonctions du four multifonctions

Réponse Rapide (Classic Deluxe seulement)

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

Pour utiliser la fonction Réponse Rapide, il suffit de tourner le bouton de commande de fonction sur R et de régler à la température requise. Le voyant sur le panneau de commande à côté du symbole R s'allumera.

Lorsque le four atteint la température requise, l'élément supérieur s'éteint et le témoin s'éteint.

La température du four est ensuite maintenue par l'élément et par le ventilateur du four ventilé.

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

Four ventilé



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

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

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

Gril ventilé



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

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

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

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.

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

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

Élément gratineur



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

Chaleur inférieure



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

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

Décongélation



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

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

Fonctionnement du four

Four ventilé

Mettez le bouton du four sur la température requise (**Fig.2-14**).

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

Four Multifonction

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig.2-15**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig.2-14**).

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

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

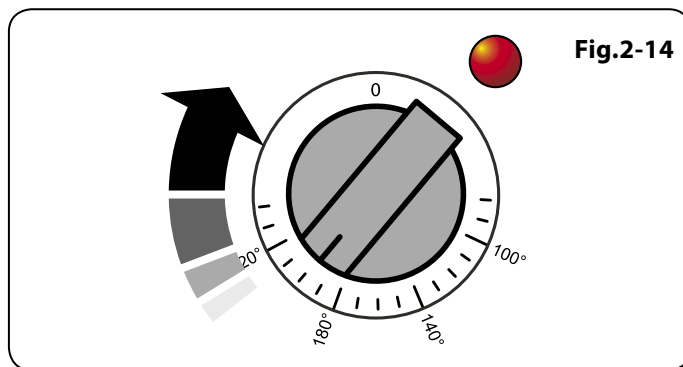


Fig.2-14

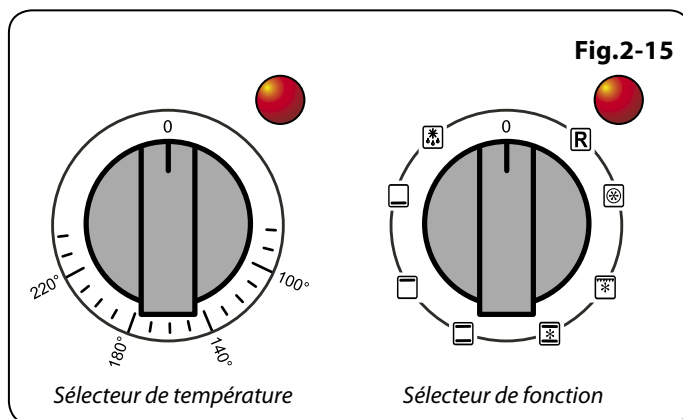
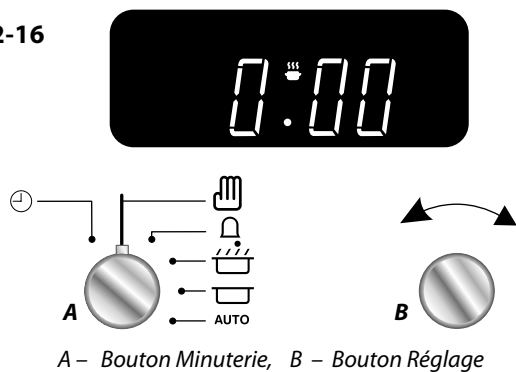


Fig.2-15

Sélecteur de température

Sélecteur de fonction

Fig.2-16



Horloge

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

Remarque : Lors de l'utilisation de la minuterie, réglez d'abord l'horloge selon les besoins avant de sélectionner la fonction du four et de régler la température (fours Multifonctions seulement).

Horloge de 2 boutons

Réglage de l'heure

L'horloge est montrée dedans (Fig.2-16). Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et () alternativement.

Pour régler l'horloge sur l'heure actuelle, tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (⌚) tout en tournant le bouton Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures.

Relâchez le bouton Minuterie; il reviendra à la position verticale de réglage manuel de four.

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

Minuterie

Tournez le bouton Minuterie vers la droite jusqu'à la position minuterie (⌚) – vous devrez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte (Fig.2-17).

Utilisez le bouton Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous (Fig.2-18).

Vous pouvez remettre le bouton sur la position verticale de réglage manuel (⌚) pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie (⌚) pendant toute la durée de la cuisson.

Tournez le bouton Réglage en sens antihoraire pour arrêter le signal sonore.

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

Arrêt automatique du four gauche

Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position (⌚), (Fig.2-19).

Réglez l'heure d'arrêt du four à l'aide du bouton Réglage. Vous pouvez régler le four pour qu'il s'arrête à n'importe quel moment dans les 24 heures qui suivent. AUTO sera affiché (Fig.2-20).

Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson à l'heure prévue. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position verticale (⌚) pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en marche et arrêt du four gauche avec minuterie

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lors de la

Fig.2-17

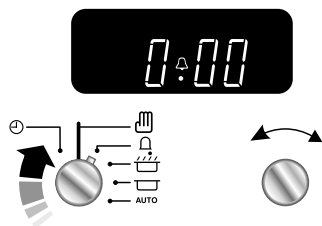


Fig.2-18

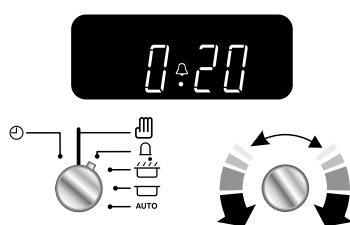


Fig.2-19

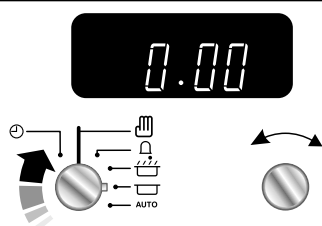


Fig.2-20



Fig.2-21

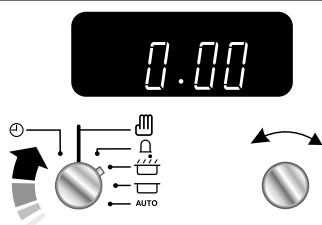
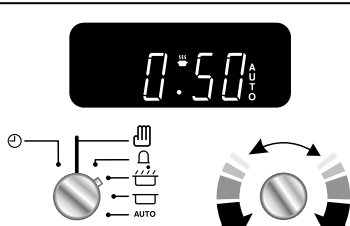


Fig.2-22



sélection du temps de cuisson et de l'heure d'arrêt.

Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position (☰) (Fig.2-21).

Utilisez le bouton Réglage pour régler le « temps de cuisson » comme indiqué ci-dessous (Fig.2-22).

Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position (☰). L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler. Utilisez le bouton Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » comme indiqué ci-dessous (Fig.2-23).

« L'heure d'arrêt » [« stop time »] sera affichée, « AUTO » sera affiché. Réglez le (les) four(s) à la température requise. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position « Auto ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position verticale (⏏) pour revenir au fonctionnement manuel.

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

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

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

Fonction de verrouillage

Après activation de la fonction de verrouillage, le four droit peut fonctionner normalement, mais le four gauche est verrouillé et ne s'allumera pas.

Activation de la fonction de verrouillage

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

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (⌚) pendant environ 8 secondes. « On » ([Marche]) sera affiché (Fig.2-24).

Tout en maintenant le bouton Minuterie sur le symbole horloge (⌚), tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole clé (🔑) et de « OF » ([Arrêt]) (Fig.2-25). Relâchez les boutons.

Le four gauche est à présent verrouillé, comme indiqué par l'affichage de l'heure et du symbole clé (Fig.2-26).

Désactivation de la fonction de verrouillage

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (⌚) pendant environ 8 secondes. « OF » ([Arrêt]) sera affiché (Fig.2-27).

Tout en maintenant le bouton Minuterie sur le symbole horloge (⌚), tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à ce que le symbole clé (🔑) soit remplacé par l'affichage de « On » ([Marche]) (Fig.2-28). Relâchez les boutons.

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

Le four peut être maintenant utilisé normalement.

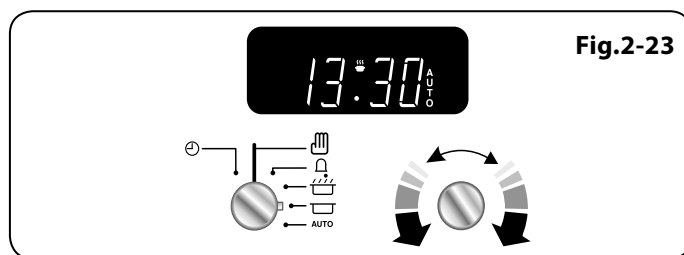


Fig.2-23

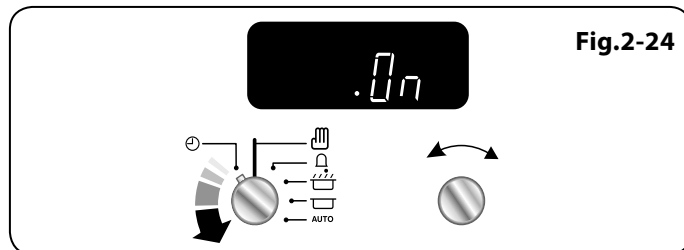


Fig.2-24

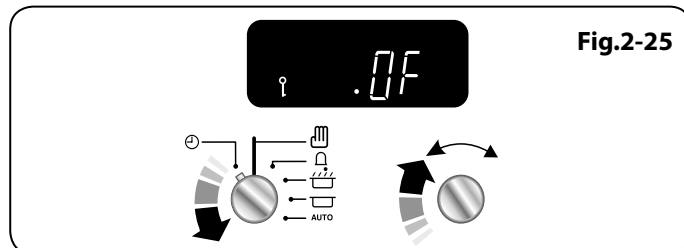


Fig.2-25

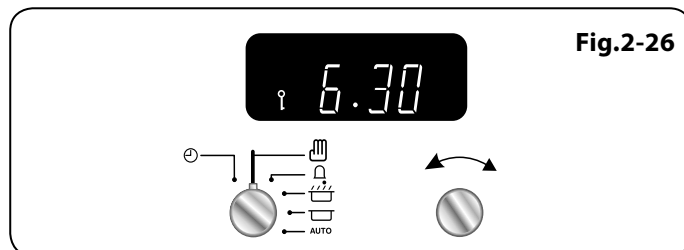


Fig.2-26

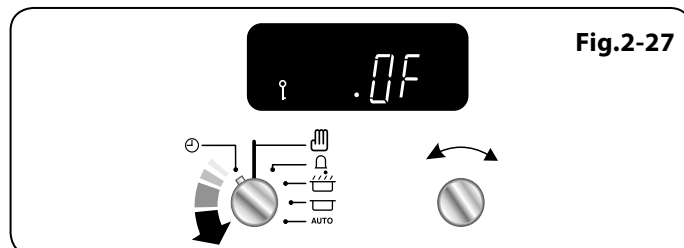


Fig.2-27

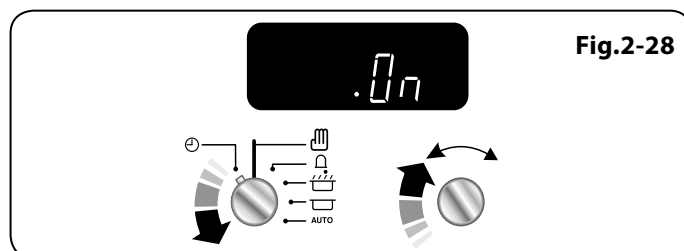
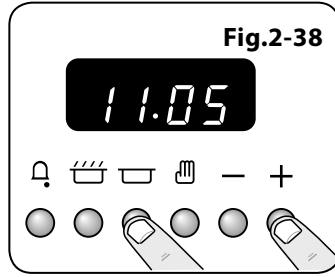
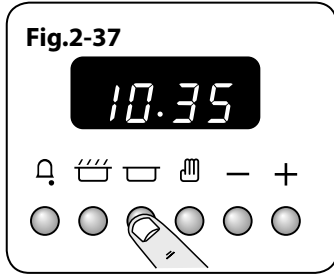
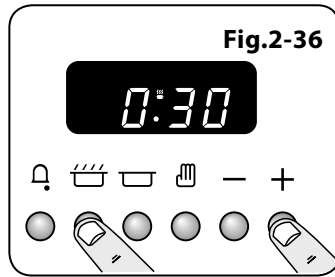
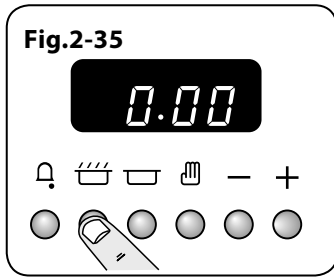
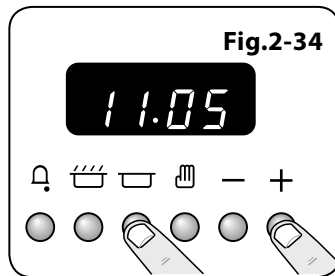
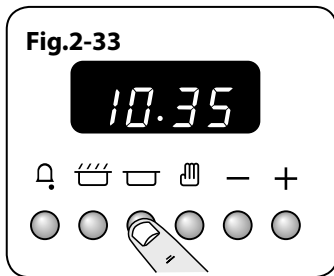
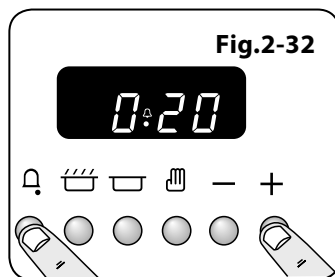
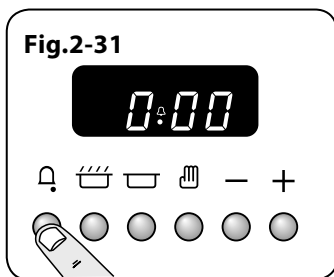
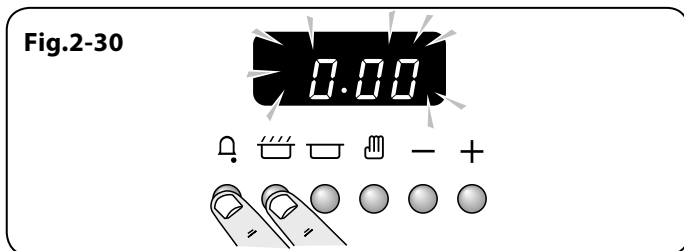
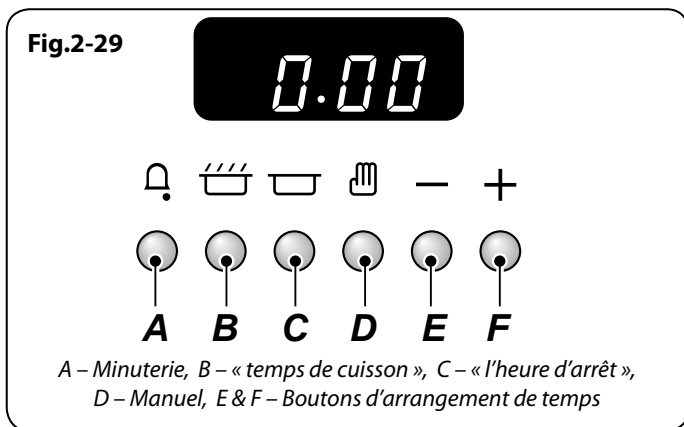


Fig.2-28



Horloge de 6 boutons

Réglage de l'heure

L'horloge est montrée dedans (**Fig.2-29**). Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et (0) alternativement.

Appuyez en continu sur les boutons [A] et [B] comme indiqué à la **Fig.2-30**. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis.

N'oubliez pas qu'il s'agit d'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.

Minuterie

Appuyez sans relâcher sur la minuterie (A) (**Fig. 2-31**). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis (**Fig.2-32**).

Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur (A), et annuler le signal sonore en appuyant encore une fois sur (A).

- 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.

Arrêt automatique du four gauche

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt (C), (**Fig.2-33**). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche (**Fig.2-34**). AUTO sera affiché.

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson à l'heure prévue. Mettez d'abord le bouton de commande du four sur la position 0 (Arrêt), puis appuyez une fois sur (D) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (D) pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en marche et arrêt du four gauche avec minuterie

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

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

Appuyez sans relâcher sur le bouton Temps de cuisson (B), (**Fig.2-35**). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis (**Fig.2-36**).

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt (C), (**Fig.2-37**). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche (**Fig.2-38**). Relâchez les boutons.

AUTO sera affiché.

Réglez le four sur la température requise. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Mettez d'abord le bouton de commande du four sur la position 0 (Arrêt), puis appuyez une fois sur (D) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (D) 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 d'abord le bouton de commande 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

Pour revenir à un fonctionnement manuel après un fonctionnement automatique, vous devez annuler le « temps de cuisson ». Appuyez en continu sur la touche [☐], puis appuyez sur la touche [-] jusqu'à ce que l'affichage indique (0.00).

Appuyez sur la touche [☰] pour revenir à un fonctionnement manuel.

Fonction de verrouillage

Après activation de la fonction de verrouillage, le four droit peut fonctionner normalement, mais le four gauche est verrouillé et ne s'allumera pas.

Désactivation 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 (☰). « On » ([Marché]) sera affiché (Fig.2-39).

Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole clé (🔑) et « OF » (Arrêt) s'afficheront (Fig.2-40). Relâchez les boutons.

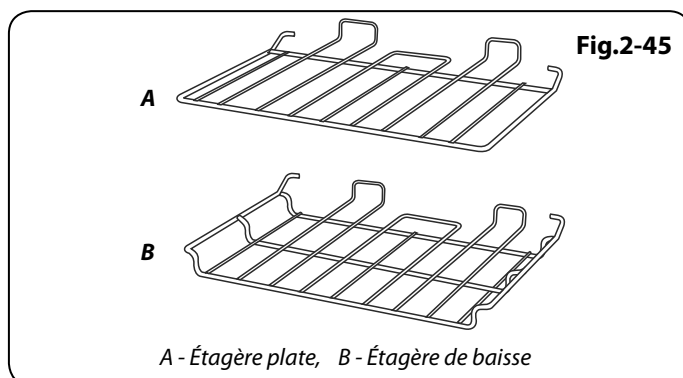
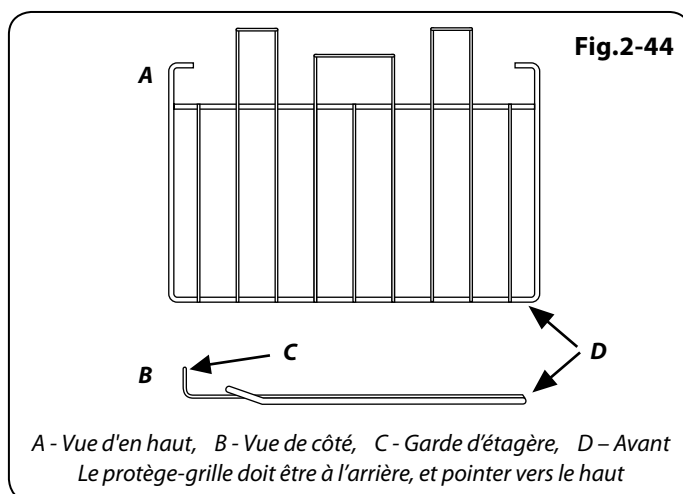
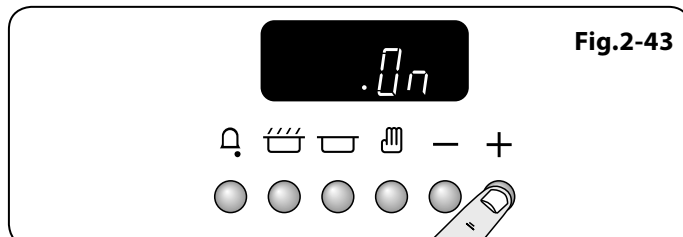
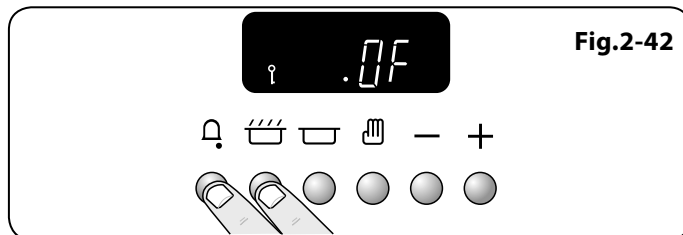
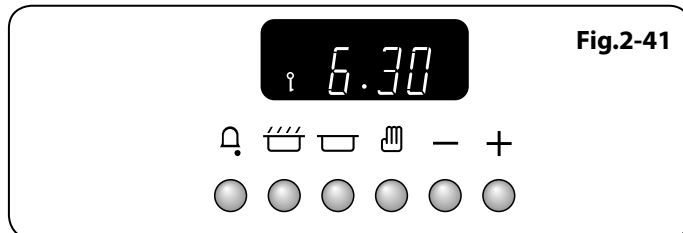
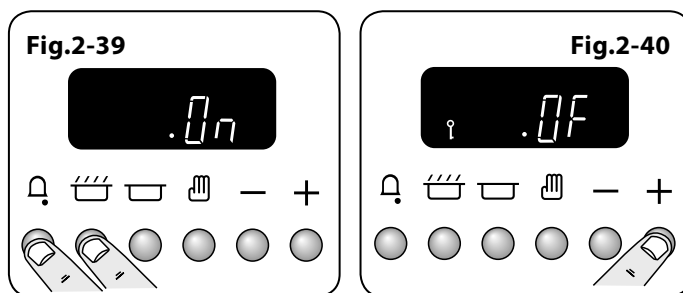
Le four gauche est à présent verrouillé, comme indiqué par l'affichage de l'heure et du symbole clé (🔑), (Fig.2-41).

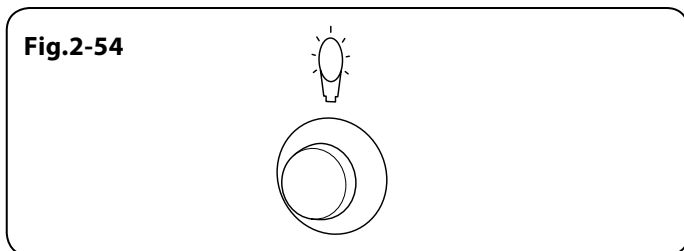
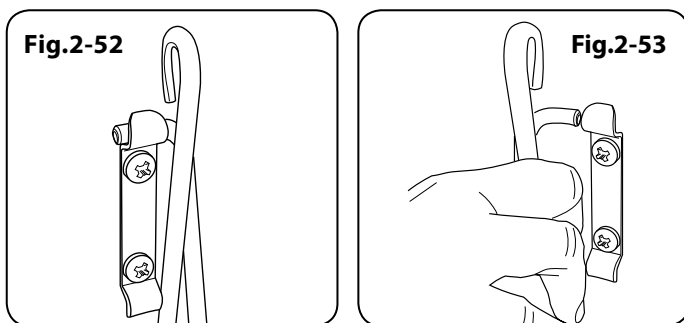
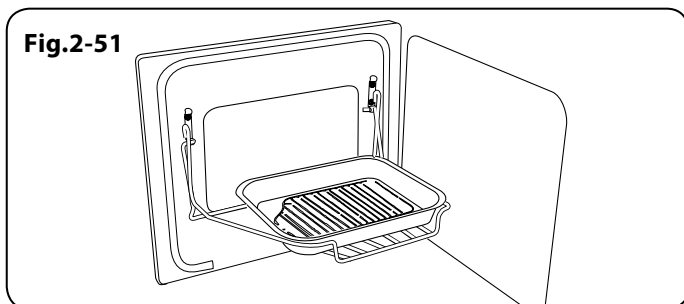
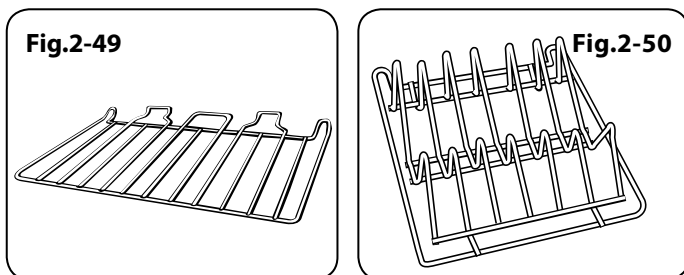
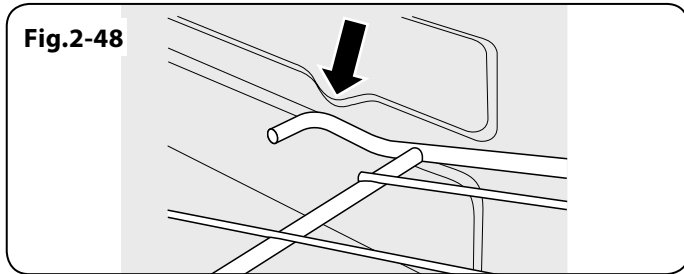
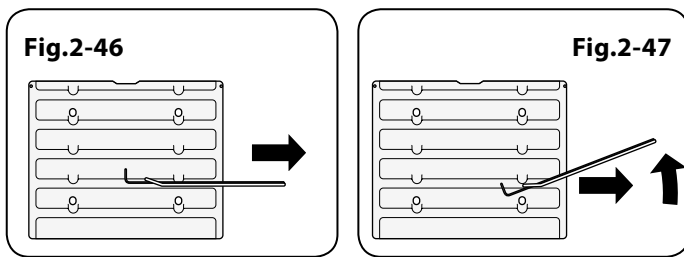
Désactivation de la fonction de verrouillage

Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie (⌚) et Temps de cuisson (☰). « OF » (Arrêt) sera affiché (Fig.2-42). Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole de clé (🔑) disparaît et « On » ([Marché]) s'affiche (Fig.2-43). Relâchez les boutons.

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

Le four peut être à présent utilisé normalement.





Accessoires

Grilles de four - Four gauche (four principal)

Outre la grille plate (Fig.2-44), certains modèles sont fournis avec une grille surbaissée (Fig.2-45), qui augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

Les grilles de four s'insèrent et s'extrait facilement.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four (Fig.2-46).

Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant (Fig.2-47).

Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond (Fig.2-48).

Grilles de four - Four droit (four haut)

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires (Fig.2-49), et une grille chauffe-plats (Fig.2-50).

Lorsque vous utilisez le four haut, vous pouvez faire cuire des aliments sur les quatre grilles simultanément, mais veillez à ce que les plats soient bien écartés les uns des autres pour permettre à l'air chaud de circuler.

Handyrack (Four principal)

Le Handyrack (Fig.2-51) se monte uniquement sur la porte du four gauche. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte.

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

D'autres plats à rôtir sont disponibles dans notre gamme d'ustensiles de cuisine – Référence de pièce RM027.

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

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

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

Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte (Fig.2-52).

Extraire l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support (Fig.2-53).

Eclairage du four principal

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four (Fig.2-54).

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

3. Conseils pour la Cuisson

Utilisation de votre cuisinière à induction

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

Assurez-vous que les récipients de cuisson que vous possédez ou que vous achetez sont adaptés à la cuisson par induction. L'acier inoxydable, l'acier émaillé ou la fonte sont idéals. Vérifiez bien avant l'achat : les récipients de cuisson doivent avoir un fond magnétique.

Prenez le temps de vous familiariser avec la cuisson à induction qui, bien que douce, est une cuisson rapide et puissante. Lors du mijotage, vous remarquerez peut-être que le mijotage des liquides sembler cesser puis reprendre presque immédiatement. Ceci est tout à fait normal.

Vous pourrez entendre un léger bruit de vibration provenant des récipients pendant la cuisson à induction. Ici aussi, ceci est tout à fait normal et dépendra du type et de la forme des récipients utilisés.

Les éléments chauffants à induction s'allument et s'éteignent pendant la cuisson. Même si un foyer en marche semble s'éteindre et s'allumer, une chaleur constante continue d'être fournie au récipient de cuisson – ceci est tout à fait normal.

Conseils pour la cuisson avec minuterie

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

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

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

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

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

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

Conseils généraux pour la cuisson au four

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

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

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 340 mm x 340 mm pour le four gauche (four principal) et de 232 mm x 321 mm pour le four droit (four haut).

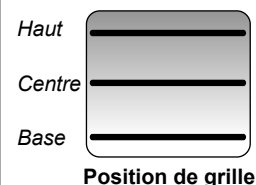
Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

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

4. Cuisson de la table

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

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



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

	Température Four Conventionnel °C	Position de grille	Température Four Ventilé °C	Temps de Cuisson Approximatif	
Viande					
Bœuf	160	C	150	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	Farci et roulé – Ajoutez approximativement 10 minutes/500g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.
	200	C	190	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Agneau	160	C	150	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	
	200	C	190	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Porc	160	C	150	35-40 minutes par 500g +35-40 minutes.	
	200	C	190	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
Volaille					
Poulet	160	C	150	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, décongelez complètement les rotis et volailles congelés.
	200	C	190	15-20 minutes par 500g +15-20 minutes.	
Dinde	160	C	150	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
	200	C	190	20 minutes par 500g +20 minutes.	
Canard	160	C	150	25-30 minutes par 500g.	
	200	C	190	20 minutes par 500g.	
Plat braisé	140-150	C	130-140	2-4 heures selon la recette.	
Poisson					
	190	C	180	Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g.	
	190	C	180	Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes.	
	190	C	180	Steaks selon l'épaisseur.	
Gâteau					
Cake 100% fruits confits	140	C/B	130	45-50 minutes par 500g de pâte.	
Fruits 180mm	150	C/B	140	2-2,5 heures.	
Fruits 230mm	150	C/B	140	3,5 heures.	
Gâteau quatre quarts 180mm	180	C	170	20-30 minutes.	
Desserts					
Tarte pâte brisée	200	C	190	30-40 minutes.	
Tourtes aux fruits	180	C	170	30-40 minutes permutation après 25 minutes.	
Tartelettes	180	C	170	15-20 minutes.	
Pâte feuilletée	220	C	210	20-40 minutes selon la taille.	
Meringues	100	C	90	2-2,5 heures selon la taille.	
Pain	220	C	210	20-30 minutes.	

5. Nettoyage de la Cuisinière

Informations Importantes

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

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

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

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

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

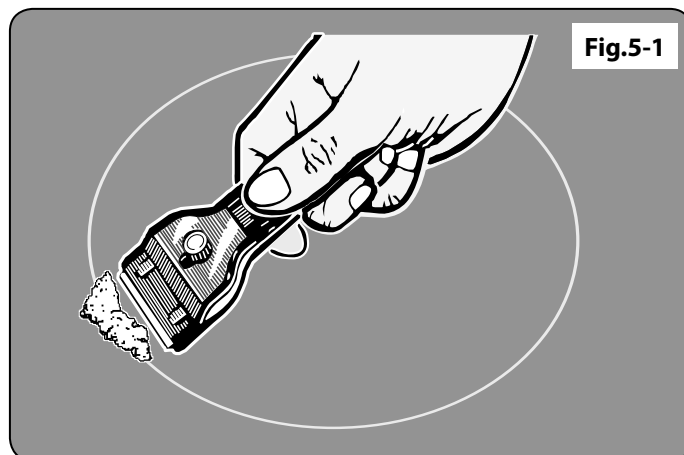


Table de Cuisson

Entretien Quotidien

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

Nettoyage des Débordements

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

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

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

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

Nettoyage des Déversements Brûlés

Vérifiez que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts (**Fig.5-1**).

Fig.5-2

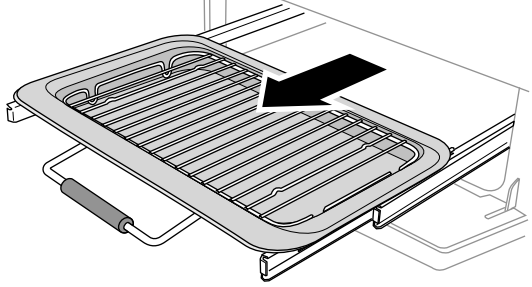


Fig.5-3

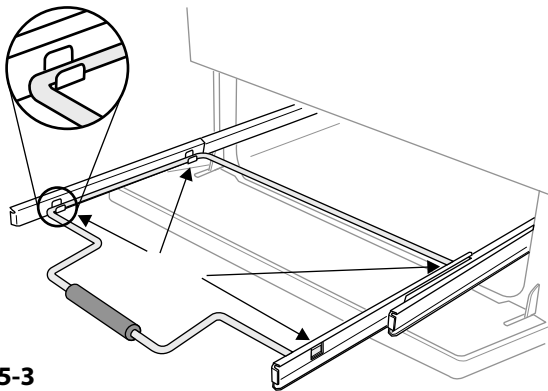


Fig.5-4

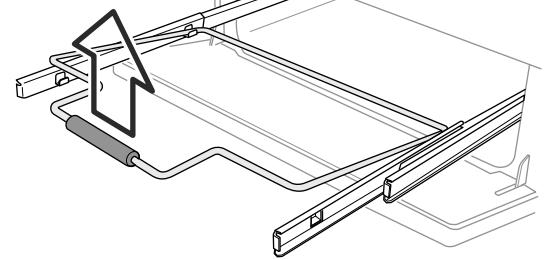


Fig.5-5

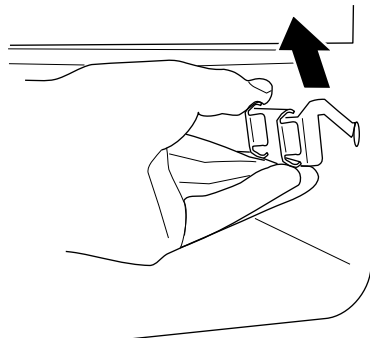
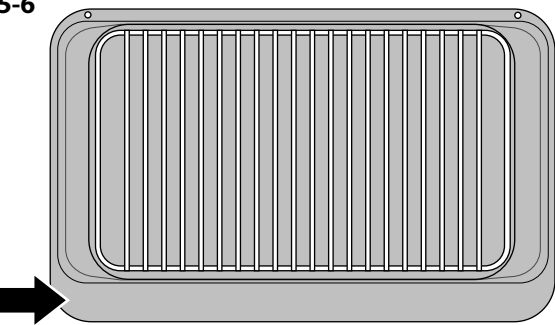


Fig.5-6



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

Gril

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

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon. La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

Retrait du Gril coulissant

Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage. Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant (**Fig.5-2**).

Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig.5-3**).

Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux (**Fig.5-4**).

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

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

NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.

Après nettoyage, raccrochez les glissières latérales sur les côtés de l'enceinte du gril. Pour remonter le support, tirez les glissières latérales vers l'avant, et, pour chaque côté, soutenez la glissière et appuyez sur le support pour le réinsérer dans les glissières. Replacez la lèchefrite. Lors de la remise en place de la lèchefrite, assurez-vous que le bord large est à l'avant (**Fig.5-6**).

Panneau de Commande et Portes

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

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

Après nettoyage, lustrez à l'aide d'un chiffon sec.

Fours

Panneaux de porte vitrée

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

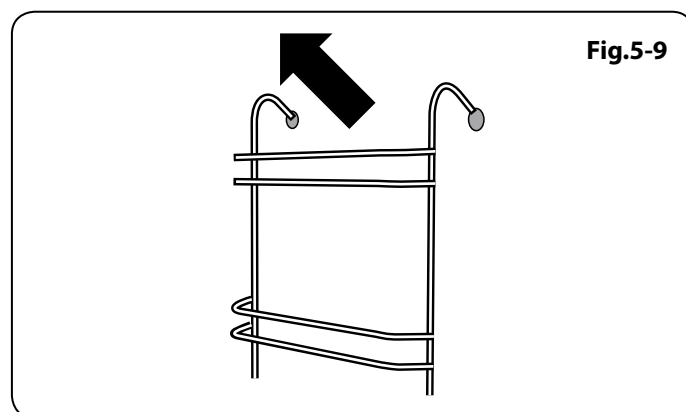
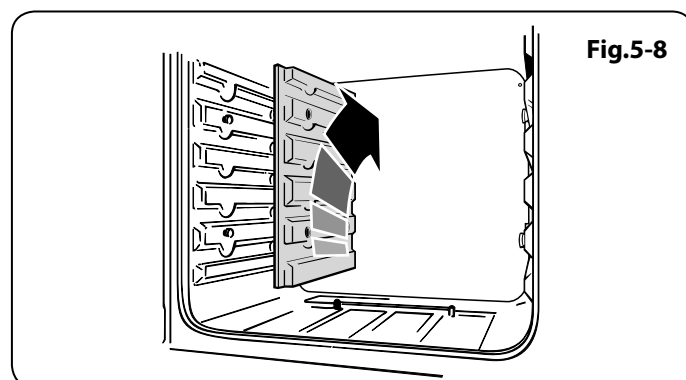
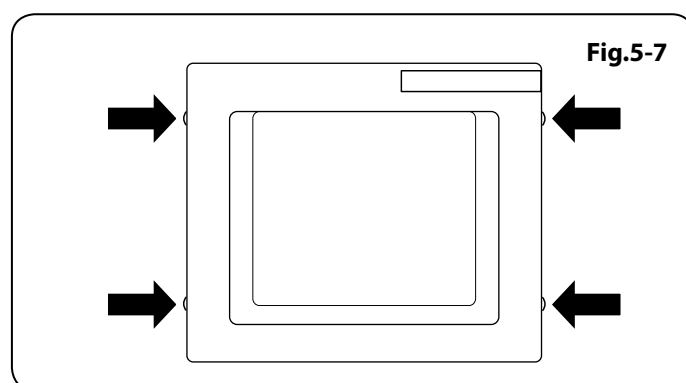
Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de la porte (deux de chaque côté) (**Fig.5-7**).

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

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

Après nettoyage, reposez le panneau de porte extérieur avec précaution et remplacez les vis de fixation.

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



Four Principal

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

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

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

Dépose des panneaux internes du four principal

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

Chaque panneau latéral est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis (**Fig.5-8**). Tirez-le ensuite vers l'avant.

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

Four Haut

Pour nettoyer les parois du four, retirez les grilles, décrochez et retirez les supports latéraux (**Fig.5-9**).

Français

Tableau Nettoyage

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

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

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

Table de cuisson		
Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Surface de la table de cuisson	Email ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces.
Plaques électriques étanches	Fonte	Nettoyez la rouille et les résidus alimentaires à l'aide d'un tampon à récurer en paille de fer savonneux en frottant dans le sens du grain. Rincez et laissez sécher. Utilisez un produit rénovateur pour plaques de cuisson (en vente dans les magasins d'accessoires électriques) pour rénover la couleur et protéger les plaques.
Table de cuisson céramique/ induction	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Plaque à griller (selon les modèles)	Surface antiadhésive	Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.
Zone de réchauffage (selon les modèles)	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Extérieur de la cuisinière		
Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Email ou peinture	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	Chiffon multi-usages en microfibre (supermarché)
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
Dosseret / Grille arrière	Email ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/poignées et garnitures	Plastique / chrome ou cuivre / laiton laqué	Eau savonneuse tiède, chiffon doux.
	Laiton	Produit de polissage pour laiton (supermarché).
Vitre de porte de four / Couvercle en verre	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Four et Gril		
Composant	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Parois, sole et voûte du four – PAS les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous)	Email	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/ CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Évitez tout contact avec les éléments du four.
Panneaux autonettoyants de four (selon les modèles)	Email spécial partiellement autonettoyant	Cette surface est autonettoyante à 200°C ou plus; vous pouvez également retirer les panneaux et les nettoyer à l'eau savonneuse chaude et avec une brosse en nylon.
Grilles de four, Handyrack, grille de lèchefrite, Handygrill	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.
Lèchefrite/Plat à viande (selon les modèles)	Email	Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.

6. Dépannage

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

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

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

Affichage du code d'erreur E2

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

Absence d'affichage

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

Affichage du code d'erreur ERxx ou Ex

L'appareil présente un problème technique interne qui ne peut pas être rectifié par l'utilisateur. Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Le fusible saute ou le disjoncteur différentiel est déclenché fréquemment

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

La table de cuisson ne se met pas en marche

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

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

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

La table de cuisson à induction est bruyante

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

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

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée.

La table de cuisson est rayée

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

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières 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 ?

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, assurez-vous que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la butée arrière.

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

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

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

Panne de courant

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

Fig.6-1

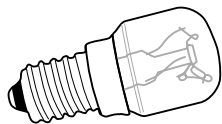
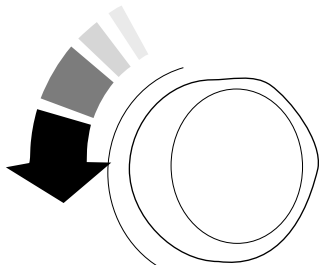


Fig.6-2



Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

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

Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

La cuisson au four n'est pas uniforme

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

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

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

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

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

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

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

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

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

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF) ? Four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

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

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

L'éclairage du four ne fonctionne pas

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

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

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

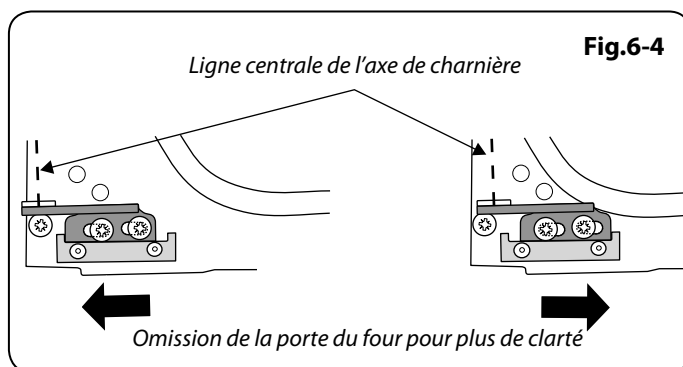
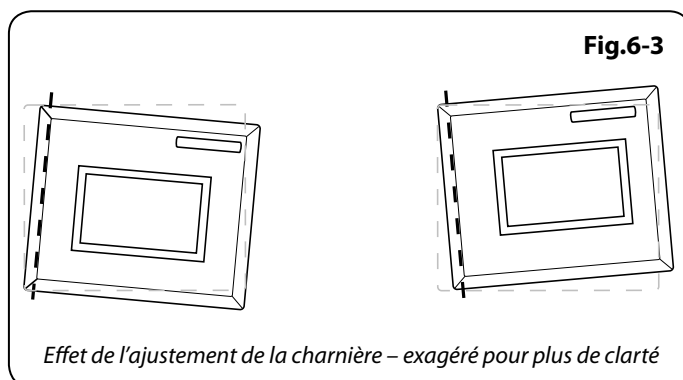
Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens antihoraire (il peut être très difficile à dévisser) (**Fig. 6-2**).

Dévissez l'ampoule en tournant en sens antihoraire, en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser. Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

La porte du four est alignée mal

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

Resserrez les vis de la charnière.



INSTALLATION

Check the appliance is electrically safe when you have finished.

7. Installation

Dear Installer

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

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

Safety Requirements

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

Read these instructions before installing or using the appliance.

Provision of Ventilation

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. Therefore, particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.

All rooms require a window that can be opened, or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the window.

Location of Cooker

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

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

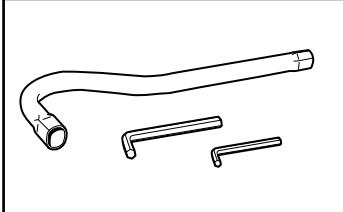
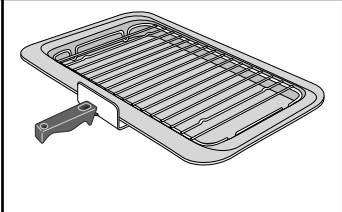
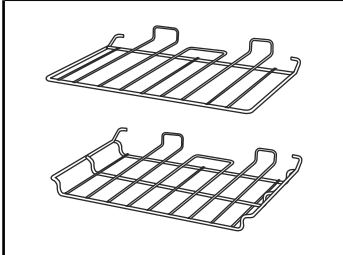
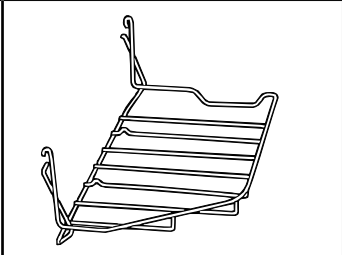
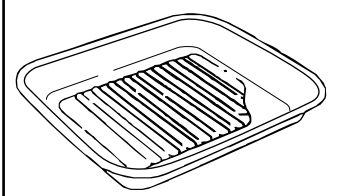
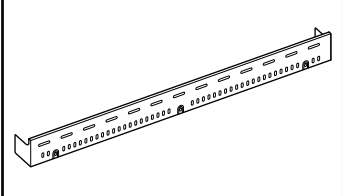

You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily:

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

You will also need the following tools:

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

Checking the parts:

<i>Levelling tool and Allen keys</i> 	<i>Grill pan and trivet (standard model shown)</i> 
<i>1 flat oven shelf and 1 drop shelf</i> 	<i>Handyrack</i> 
<i>Roasting tin</i> 	<i>Plinth (standard model shown)</i> 
<i>Tall oven shelves and shelf supports</i> 	

INSTALLATION

Check the appliance is electrically safe when you have finished.

Positioning the Cooker

Fig.7-1 shows the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The cooker should not be placed on a base.

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

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

A minimum space of 650mm is required between the top of the hob and a horizontal combustible surface.

Fig.7-2 shows the suggested clearances above the cooker.

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

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

We recommend a gap of 920mm between units to allow for moving the cooker. Do not box the cooker in – it must be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing.

A clearance of 130mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen, to allow the oven doors to open (**Fig.7-3**). The actual opening of the doors is slightly less, but this allows for some protection of your hand as you open the door.

Unpacking the Cooker

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

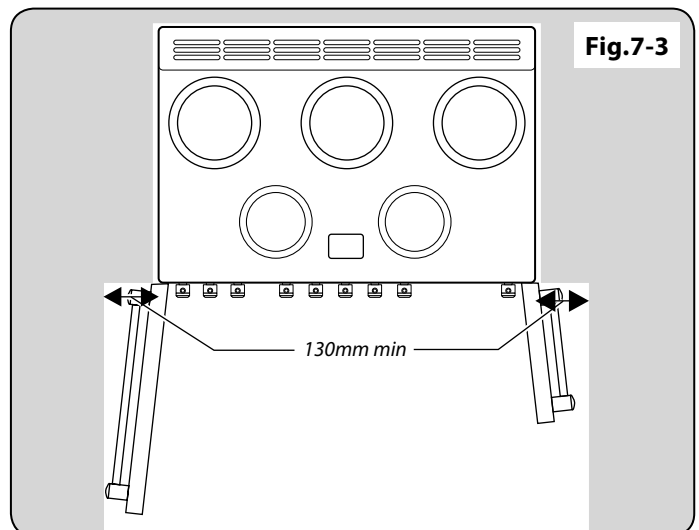
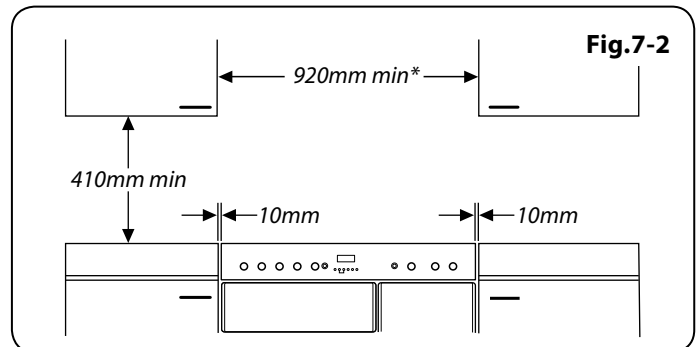
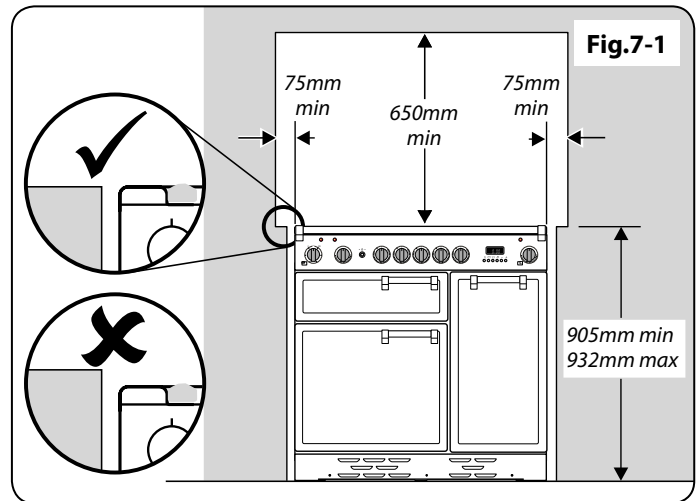
Cut the banding straps and lift the cardboard box off the cooker, leaving the cooker standing on the base packaging. See the loose unpacking sheet.

Moving the Cooker

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

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

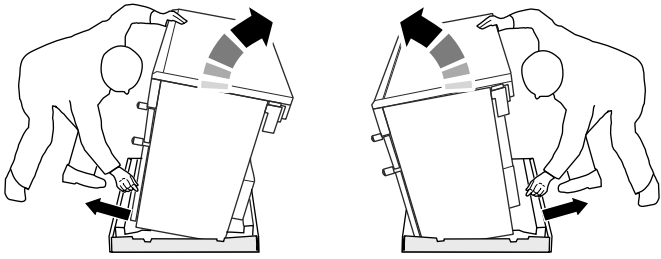
We recommend two people manoeuvre the cooker. Ensure that the floor covering is firmly fixed, or removed to prevent it being disturbed when moving the cooker around. To help you, there are two levelling rollers at the back and two screw-down levelling feet at the front. You will need the levelling tool.



INSTALLATION

Check the appliance is electrically safe when you have finished.

Fig.7-4



From the back, tilt the cooker forward and remove the rear half of the polystyrene base pack (Fig.7-4). Repeat from the front and remove the front half of the poly base.

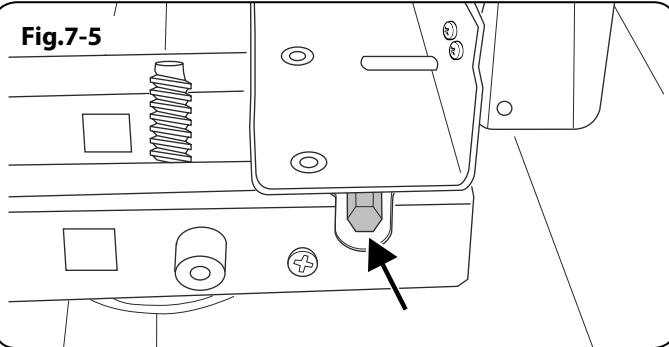
Lower the Two Rear Rollers

First fit the levelling tool on the hexagonal adjusting nut (Fig.7-5).

Make 10 complete (360°) turns clockwise (Fig.7-6). (This means turning and removing the levelling tool 20 times.)

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

Fig.7-5



Completing the Move

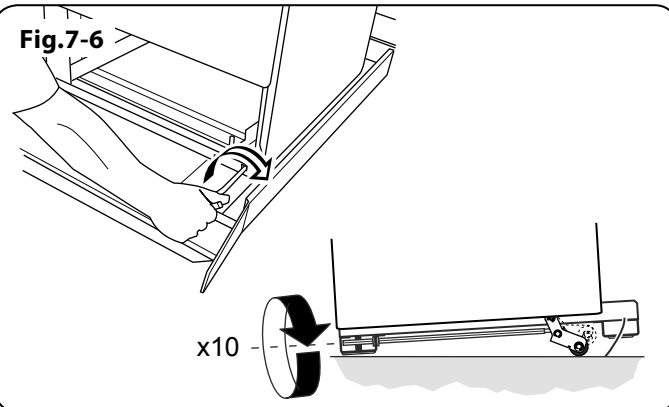
Unfold the rear edge of the pack base tray. Open the grill door and right-hand oven door so that you can get a good grip on the bottom of the fascia panel as you move the cooker.

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

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

Do not use the door handles or control knobs to manoeuvre the cooker.

Fig.7-6



Repositioning the Cooker following Connection

If you need to move the cooker once it has been connected, make sure it is switched off at the supply switch before gripping under the fascia panel and lifting the front of the cooker slightly (Fig.7-8). Check behind the cooker to ensure that the electricity cable is not caught. As you progress, always ensure that the cable has sufficient slack to allow the cooker to move.

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

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

Fig.7-7

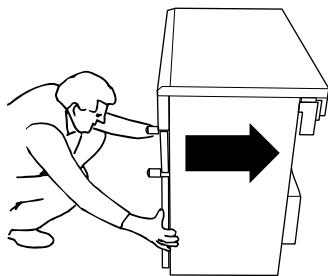
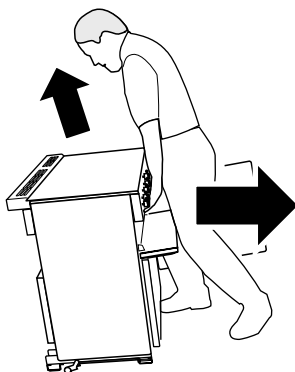


Fig.7-8



Levelling

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

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

The front feet and rear rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker, use the levelling tool supplied to turn the roller adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker. To raise or lower the feet, simply turn the disks that are fitted onto them.

INSTALLATION

Check the appliance is electrically safe when you have finished.

Electrical Connection

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

Current Operated Earth Leakage Breakers

The combined use of your cooker and other domestic appliances may cause nuisance tripping, so we recommend that the cooker is protected on an individual RCD (Residual Current Device) or RCBO (Residual Current Breaker with Overload).

IF IN DOUBT, PLEASE CONSULT A SUITABLY QUALIFIED ELECTRICIAN.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

⚠ The cooker MUST NOT be connected to an ordinary domestic power point.

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel. Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type (**Fig.7-9** and **Fig.7-10**). Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

Hob Check

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

Grill Check

Turn on the grill control and check that the grill heats up.

Oven Check

Set the clock as described earlier, and then turn on the ovens. Check the oven fans start to turn and that the ovens heat up.

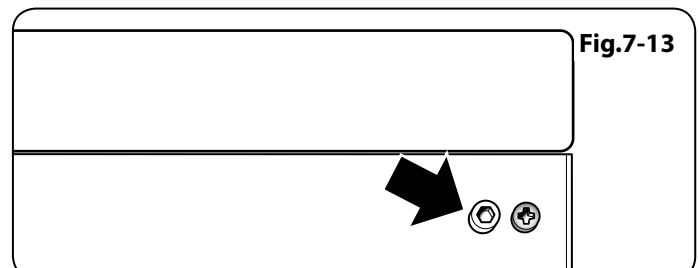
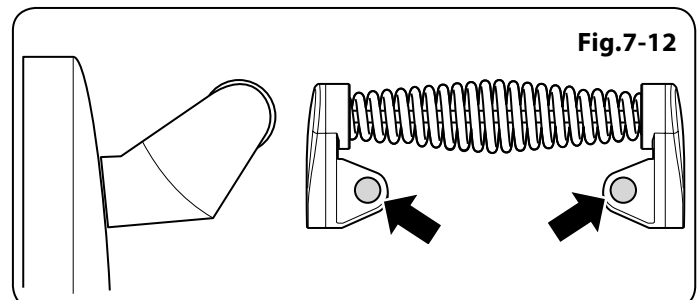
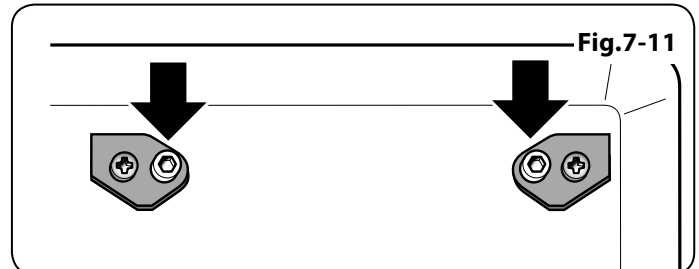
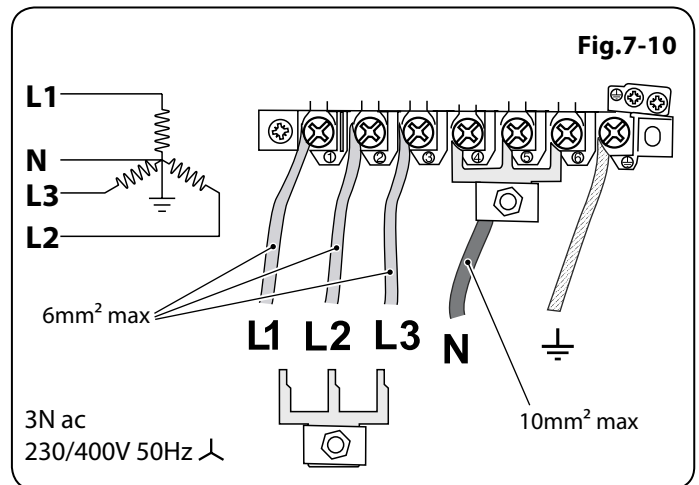
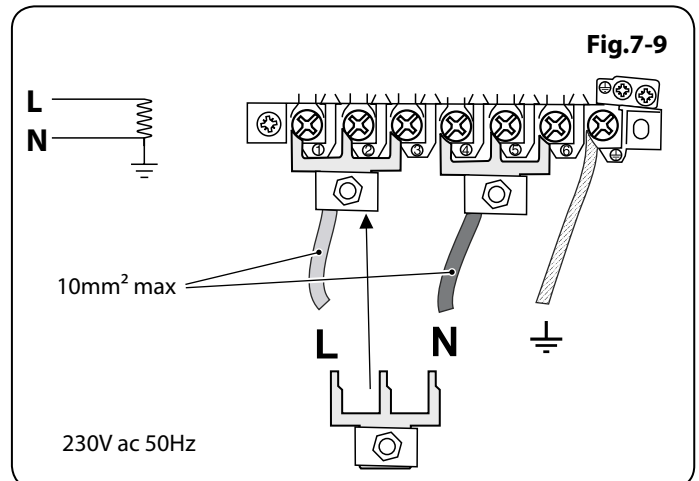
Fitting the Handles and Handrail (depending on model)

Remove the 4mm Allen screws from the doors (**Fig.7-11**). Fit the door handles and secure using the 4mm screws.

⚠ The handles should be above the fixings.

Fit the plastic blanking plugs to the fixing holes (**Fig.7-12**).

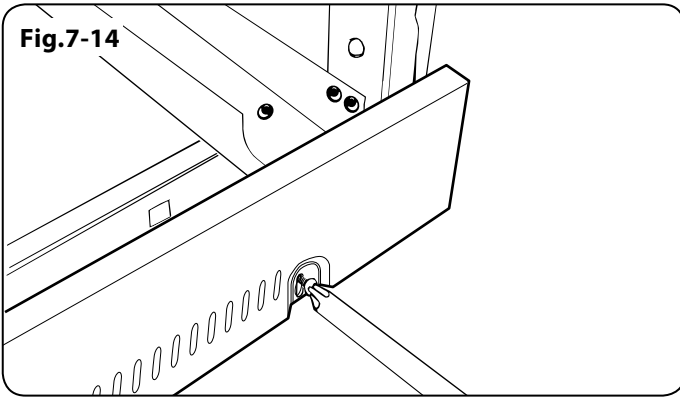
Remove the 4mm Allen screws from the top corners of the fascia (**Fig.7-13**). Fit the front handrail in position and secure using the 4mm screws.



INSTALLATION

Check the appliance is electrically safe when you have finished.

Fig.7-14



Fitting the Plinth

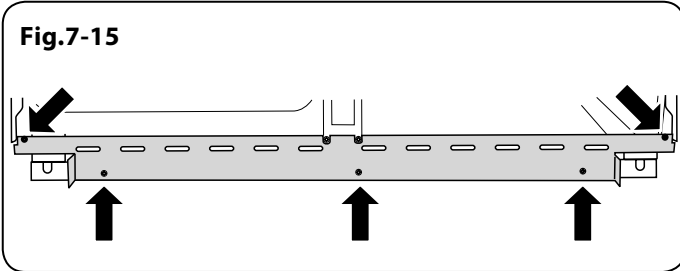
Loosen the three screws along the front bottom edge of the cooker. Hook the central keyhole over the central screw. Twist and fit each end keyhole over their respective screws. Tighten the fixing screws (Fig.7-14).

Fitting the Plinth (*Kitchener and Toledo only*)

Fit the inner plinth to the bottom front of the cooker using the 5 screws provided (Fig.7-15).

Fit the outer plinth (2 screws, 1 each end) to the inner plinth. The height of the outer plinth can be adjusted by sliding it up or down via the slotted hole (Fig.7-16).

Fig.7-15

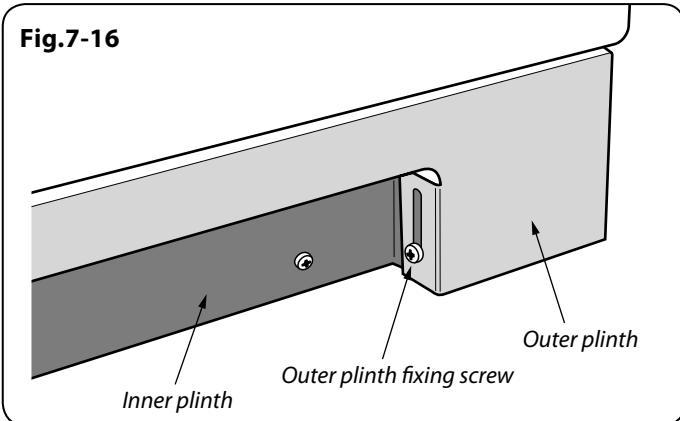


Fitting the Splashback (*optional*)

The splashback secures to the back of the hotplate using the securing clips and screws provided. Slide the clips into the openings on the rear of the hotplate, making sure to align the holes in the clips to the holes in the hotplate (Fig.7-17).

Position the splashback on the rear of the hotplate and secure with the screws supplied.

Fig.7-16

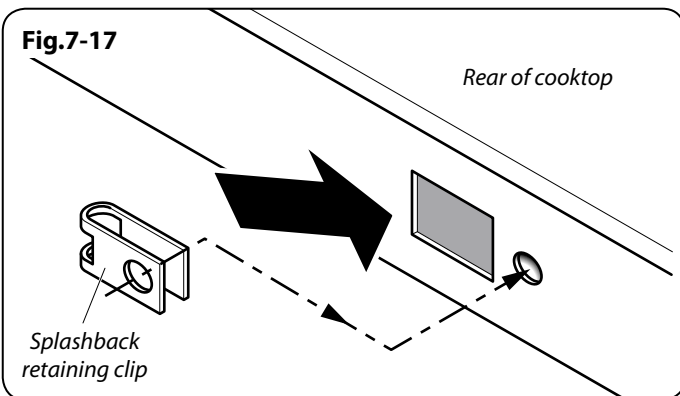


Customer Care

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

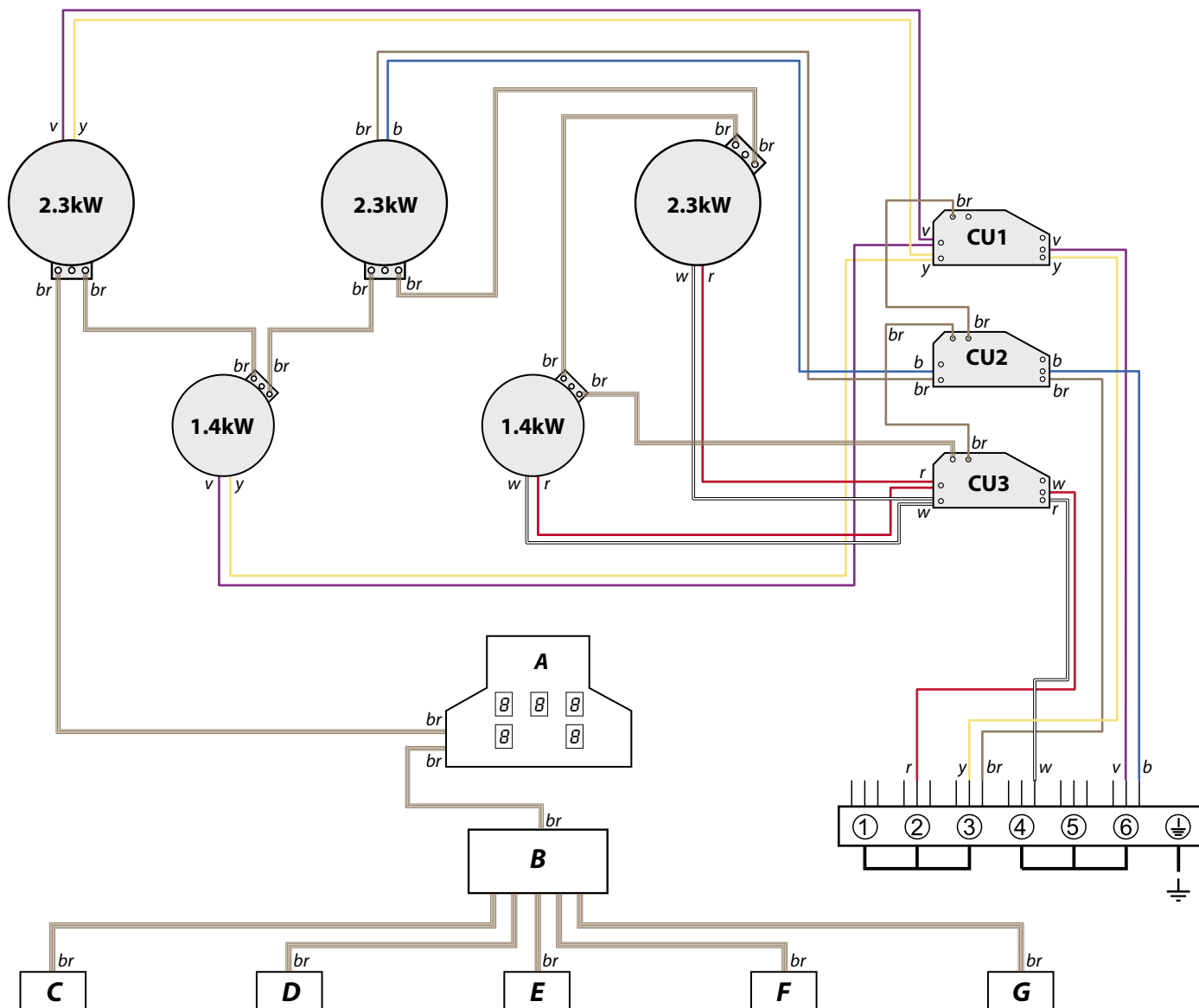
Thank you.

Fig.7-17



8. Schémas de câblage

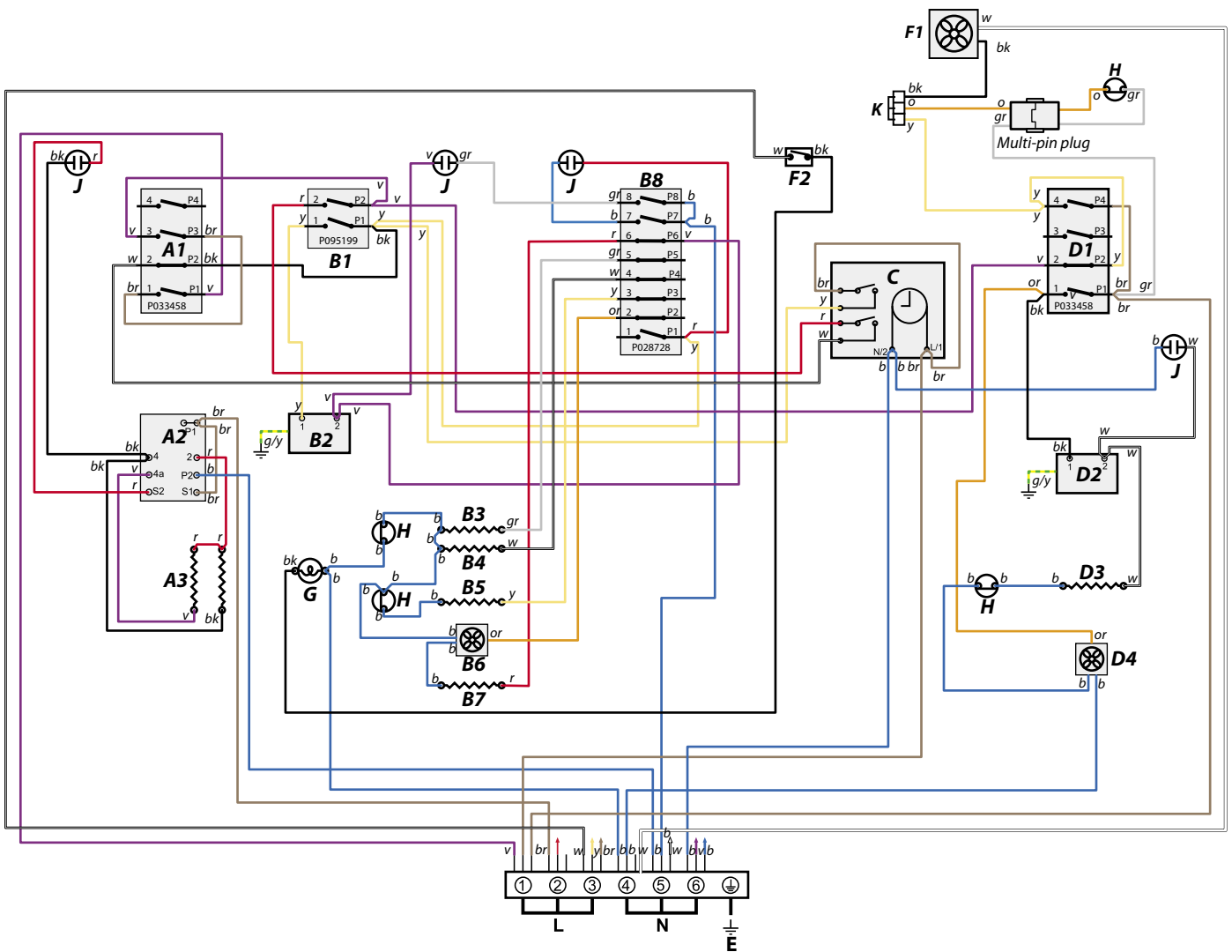
Schéma de câblage: Table de cuisson



Code	Élément
A	Panneau de commande tactile Touchlite
B	Tableau de distribution
C	Commande avant gauche
D	Commande arrière gauche
E	Commande centrale
F	Commande avant droite
G	Commande arrière droite
CU1	Unité de commande double gauche (esclave)
CU2	Unité de commande centrale (esclave)
CU3	Unité de commande double droite (maître)

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

Schéma de câblage: Four Multifonction (Elan)



Légende

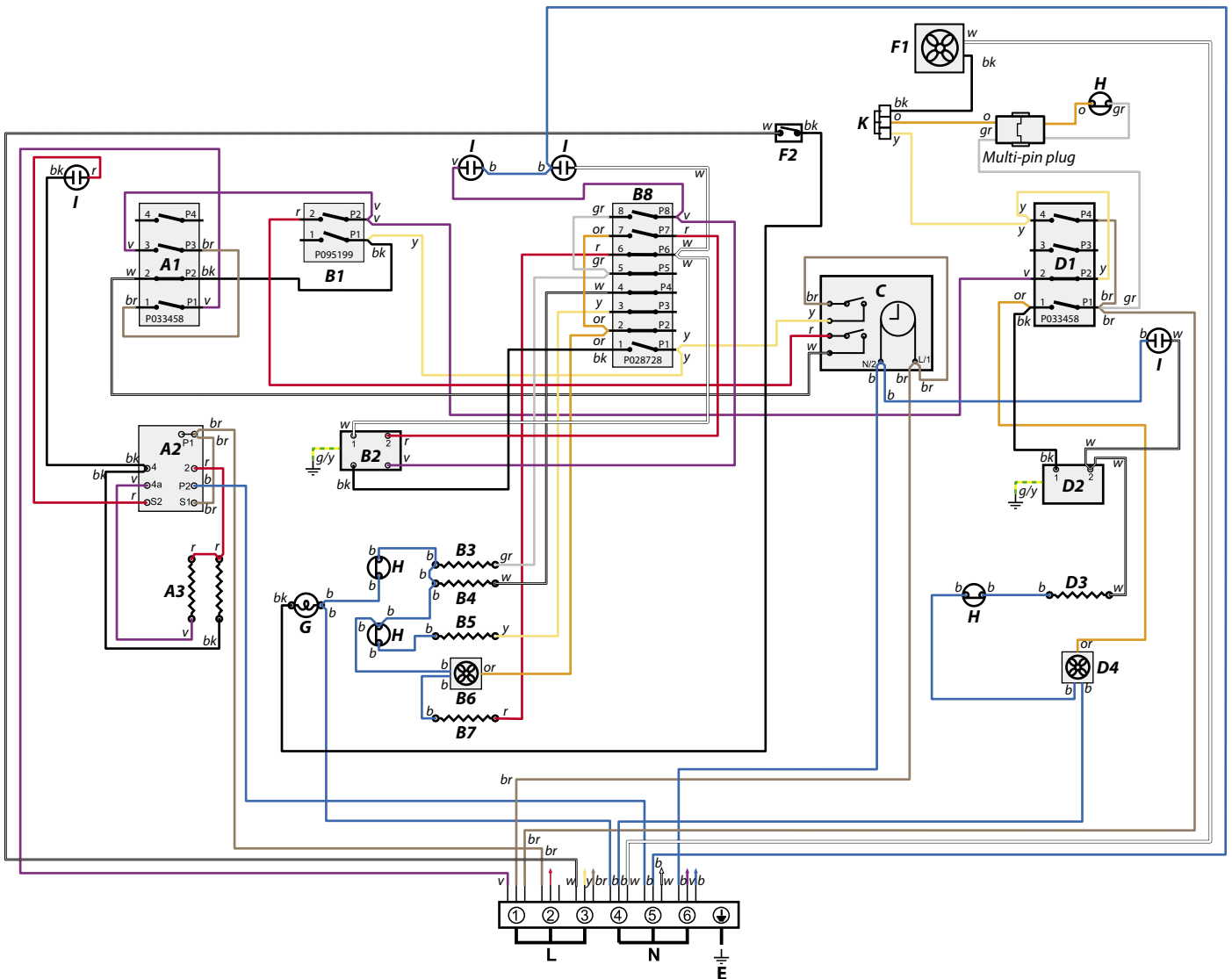
Les raccords indiqués sur le schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz.

Code	Élément
A1	Interrupteur avant de gril
A2	Régulateur de puissance de gril
A3	Éléments de gril
B1	Interrupteur avant de four gauche
B2	Thermostat de four gauche
B3	Élément supérieur de four gauche (Paire extérieure)
B4	Élément supérieur de four gauche (Paire intérieure)
B5	Élément centre de four gauche
B6	Ventilateur du four gauche
B7	Élément intérieur de four gauche

Code	Élément
B8	Interrupteur avant de Multifonctions
C	Horloge
D1	Interrupteur avant de four droit
D2	Thermostat de four droit
D3	Élément de four droit
D4	Ventilateur de four droit
F1	Ventilateur de refroidissement
F2	Interrupteur d'éclairage de four
G	Eclairage de four
H	Protecteur thermique
I	Néon

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

Schéma de câblage: Four Multifonction (Classic Deluxe)



Légende

Les raccords indiqués sur le schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz.

Code	Élément
A1	Interrupteur avant de gril
A2	Régulateur de puissance de gril
A3	Éléments de gril
B1	Interrupteur avant de four gauche
B2	Thermostat de four gauche
B3	Élément supérieur de four gauche (Paire extérieure)
B4	Élément supérieur de four gauche (Paire intérieure)
B5	Élément centre de four gauche
B6	Ventilateur du four gauche
B7	Élément intérieur de four gauche

Code	Élément
B8	Interrupteur avant de Multifonctions
C	Horloge
D1	Interrupteur avant de four droit
D2	Thermostat de four droit
D3	Élément de four droit
D4	Ventilateur de four droit
F1	Ventilateur de refroidissement
F2	Interrupteur d'éclairage de four
G	Eclairage de four
H	Protecteur thermique
I	Néon

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

9. Fiche technique

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

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

Raccordements

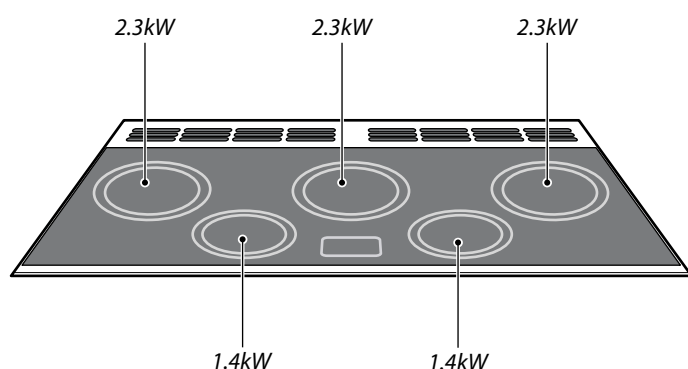
Electricité	220 - 240V 50Hz
--------------------	-----------------

Dimensions

Hauteur hor tout	minimum 905mm	maximum 932mm
Largeur hors tout	900mm	
Profondeur hors tout	602 (pour panneau y compris le dossier); 610mm (au-dessus du table de cuisson)	

Voir "Positionnement de la cuisinière."

Puissances



Fours	Four principal			Four haut
	Convection	Multifonction	Multifonction (avec Réponse Rapide)	Convection
	2.5kW	2.5kW	3.7kW	2.5kW
Catégorie d'efficacité énergétique : Sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	A	B	B	B
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0.85kWh	0.90kWh	0.90kWh	0.99kWh
Volume utilisable (litres)	67	62	62	53
Taille	Grande	Grande	Grande	Moyenne
Temps de cuisson – charge standard	38 minutes	41 minutes	41 minutes	49 minutes
Surface de cuisson	1400cm ²	1400cm ²	1400cm ²	790cm ²

Gril	2.3kW
-------------	-------

Charge électrique totale maximale à 230 V

Variante de four de ventilateur : 17.1kW (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)

Variante de four multifonction : 17.1kW (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)

Variante de four multifonction (avec Réponse Rapide) : 18.3kW (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

