



MARQUE: STOVES

REFERENCE: PSTERG110DFSS

CODIC: 3579697



Sommaire

Chapitre consacré à l'utilisation	
A propos de votre cuisinière	115
Sécurité de la table de cuisson et de la cuisinière	116
Feux de friteuse	119
Utilisation du programmateur/horloge	121
Comment utiliser votre table de cuisson	
Comment utiliser votre table de cuisson	123
Comment utiliser votre plaque de cuisson	124
Comment utiliser vos fours et votre gril	
Comment utiliser le gril de la cavité supérieure	125
Guide d'utilisation du gril	126
Comment utiliser votre four supérieur conventionnel	127
Guide de cuisson au four supérieur conventionnel	128
Comment utiliser votre four multifonction	129
Comment utiliser votre four ventilé (disponible ou non selon les modèles)	130
Fonctions du four et du gril	131
Comment utiliser le gril de votre four multifonction	132
Guides de cuisson	134
Fonction refroidissement et décongélation	138
Comment utiliser votre four à mijoter (disponible ou non selon les modèles)	139
Porte-assiette (disponible ou non selon les modèles)	141
Comment nettoyer et entretenir votre cuisinière	
Comment nettoyer votre table de cuisson à gaz	142
Comment nettoyer les cavités	143
Système de rayonnage télescopique	144
Comment nettoyer votre cuisinière	145
Avant d'appeler	146
Comment changer les ampoules	147
Instructions d'installation	148
Fiche technique	201
Service après-vente	Dernière page de couverture

IMPORTANT

Le ventilateur de refroidissement qui équipe cette cuisinière fait partie intégrante de sa sécurité et de sa fonctionnalité.

Lors de l'installation de la cuisinière, veillez à ce que le fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne soit pas entravé par des objets qui entreraient en contact avec celui-ci. (tuyaux d'installation, fils électriques, etc.).

Veillez également à ce qu'il y ait une circulation d'air suffisante à l'arrière de la cuisinière pour que l'efficacité du ventilateur de refroidissement soit optimale (notamment pour les cuisinières intégrées). Pour les dimensions des dégagements à respecter, reportez-vous au chapitre Installation de ce livret.

Lors de son utilisation, ne débranchez jamais la cuisinière. Cela compromettrait sérieusement sa sécurité et son fonctionnement, en particulier pour ce qui est des températures de surface qui deviendraient brûlantes et des éléments fonctionnant au gaz, qui perdraient en efficacité.

De par sa conception, le ventilateur de refroidissement se met en marche une fois que le bouton de commande est éteint, afin que la façade de la cuisinière et les commandes restent froides jusqu'à ce que la cuisinière ait elle-même refroidi naturellement.

Avant d'utiliser votre cuisinière



Avant d'utiliser cette cuisinière, vérifiez que vous avez retiré tous les emballages. Certains éléments à l'intérieur de cette cuisinière peuvent comporter des emballages supplémentaires.



Cette cuisinière est destinée à être utilisée dans une cuisine familiale. Elle n'a pas été conçue ni prévue pour une utilisation professionnelle.



Nous vous conseillons également d'allumer les fours et/ou le gril pendant quelques instants. Cela permet de brûler les éventuels résidus restant de la fabrication.

Cette opération pourra dégager une odeur, mais qui ne doit pas vous inquiéter et qui est sans danger.



Avant leur première utilisation, nous vous conseillons également de laver les soles, la plaque de cuisson, la poêle à gril et la grille de la poêle à gril dans de l'eau chaude savonneuse, afin d'ôter le revêtement d'huile protectrice.



Bien que nous ayons veillé attentivement à ce que cette cuisinière ne comporte aucune bavure ni aucun angle vif, nous vous conseillons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Ainsi, vous ne risquez pas de vous blesser.



Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (notamment les enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissance sur cet appareil, sauf sous surveillance ou indication donnée quant à l'utilisation de la cuisinière par une personne responsable, répondant de leur sécurité.



Nous avons mis en place une politique de développement et d'amélioration permanents. Nous ne pouvons garantir que les illustrations et les caractéristiques sont rigoureusement identiques au modèle livré. Les modèles et les matériaux peuvent être modifiés après impression.



N'oubliez pas que tous les chapitres de ce manuel ne concernent forcément pas votre cuisinière. Cependant, nous vous invitons à lire attentivement les chapitres concernés avant installation et avant utilisation : vous gagnerez du temps.

Pour cette cuisinière, faites toujours appel à un installateur professionnel.



Protection de l'environnement :


Tous les emballages de cette cuisinière sont recyclables et écologiques.

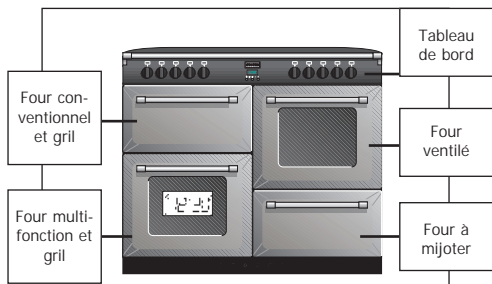
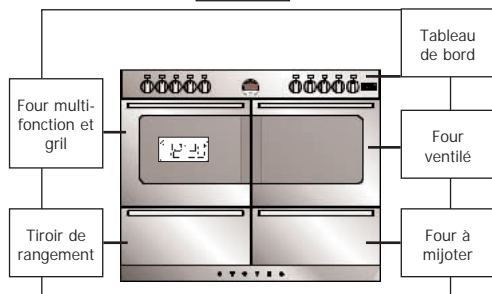
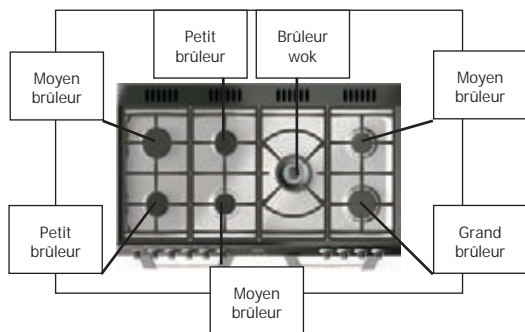
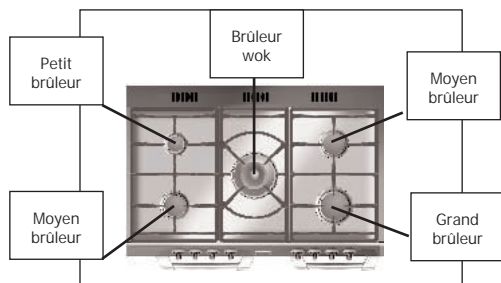


Recyclez-les dans la mesure du possible. Renseignez-vous sur la déchetterie la plus proche de chez vous.

A propos de votre cuisinière

Les illustrations ci-dessous indiquent les différentes configurations de cavités et de tables de cuisson disponibles pour les gammes à double énergie.

 = Four programmable (voir chapitre Minuterie)



Sécurité de la table de cuisson et de la cuisinière

- ✓ Avant de les utiliser sur la table de cuisson, vérifiez toujours que le fond des ustensiles de cuisson est sec et plat.
- ✓ Positionnez toujours les ustensiles de cuisson au centre du brûleur et tournez les manches de manière à ne pas les heurter ni les accrocher.
- ✓ Utilisez toujours des ustensiles de cuisson d'un diamètre supérieur à 100 mm ou inférieur à 250 mm.
- ✓ Faites attention lorsque vous retirez un plat du four, car la zone située autour de la cavité est peut-être brûlante.
- ✓ Utilisez toujours des gants lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont passés au four, car ils sont brûlants.
- ✓ Vérifiez toujours que les soles reposent dans la bonne position entre deux glissières. Ne placez pas les soles au-dessus de la glissière la plus haute. Cela risque de provoquer des débordements et des blessures si le plateau de cuisson ou le plat tombait.
- ✗ N'utilisez jamais de poêles doubles, de poêles à large rebord évasé, d'ustensiles de cuisson usagés ou déformés, ni d'ustensile qui ne serait pas stable sur une surface plane.
- ✗ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile de cuisson sans surveillance.
- ✗ N'utilisez jamais de diffuseurs de chaleur. En effet, ils peuvent provoquer une chaleur excessive et endommager la surface de la table de cuisson.
- ✗ N'utilisez jamais la table de cuisson à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
- ✗ Les ustensiles de cuisson en plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact avec une table de cuisson chaude. Ne les posez jamais à proximité ou au-dessus de la table de cuisson.
- ✗ Ne laissez jamais le brûleur allumé sans un ustensile qui le recouvre. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- ✗ Ne placez pas d'objets devant la porte quand celle-ci est ouverte.
- ✗ N'enveloppez pas les soles de papier aluminium et vérifiez qu'il ne bloque pas le conduit.
- ✗ Ne laissez pas de torchons à vaisselle à proximité du four en fonctionnement. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- ✗ Ne retirez pas d'aliments lourds (dinde par exemple) ou de grosses pièces de viande du four en les laissant sur la sole. Ils risquent de faire contrepoids et de tomber.
- ✗ N'utilisez pas cette cuisinière pour chauffer autre chose que des aliments. Ne l'utilisez pas pour chauffer la pièce.



AVERTISSEMENT :
Certaines parties de cette cuisinière risquent de devenir brûlantes en cours d'utilisation. Veillez toujours à ce que les enfants soient sous surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.

Vérifiez toujours que les chapeaux des brûleurs, les couronnes et les grilles sont bien en place. Les poêles resteront ainsi bien stables quand vous les utiliserez, et le débit de gaz restera continu.



Appelez le service après-vente qui fera intervenir un technicien si :

- Vous trouvez que, pendant un certain temps, le four à gaz devient beaucoup plus chaud à une température donnée. Il faut peut-être remplacer le thermostat.
- Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.

Prudence est mère de sûreté

Lorsque vous cuisinez, ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière.

Ce produit est une cuisinière familiale conçue pour préparer et cuisiner des aliments à des fins domestiques. Il ne doit en aucun cas être utilisé à d'autres fins.

- Retirez tout l'emballage de la cuisinière avant de l'utiliser pour la première fois.
- Lisez bien les instructions et comprenez-les bien avant d'utiliser cette cuisinière.
- Laissez les câbles électriques à une longueur assez courte pour ne pas qu'ils tombent sur la cuisinière ou sur le bord de l'étagère.
- Ne laissez pas de matériel inflammable (comme par exemple des rideaux ou du mobilier) à proximité de la cuisinière.
- Certaines parties de la cuisinière peuvent être chaudes pendant ou juste après utilisation. Il convient de prendre soin d'éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four. Attendez suffisamment longtemps pour que la cuisinière se refroidisse après l'avoir éteinte.
- Ne laissez pas de torchons à vaisselle sur les fentes du conduit ou sur les poignées de la porte. Vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Lorsque vous ouvrez la porte de la cuisinière, évitez tout contact tactile avec la vapeur qui peut s'échapper de la cuisinière.
- N'utilisez jamais la cuisinière pour chauffer une pièce.
- Lorsque vous cuisinez des gros aliments, par exemple de la dinde, ne retirez pas la sole alors que l'aliment est encore sur la sole.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir la poêle à gril et ne placez pas d'aliments enveloppés dans du papier aluminium sur la grille. Vous risqueriez de provoquer un incendie. Son fort pouvoir réfléchissant peut aussi endommager les éléments.
- Utilisez des gants lorsque vous retirez des aliments ou des plats chauds du four ou du gril. Le four / gril et les ustensiles seront très chauds en pleine utilisation.
- N'utilisez pas de papier aluminium sur les soles et ne le laissez pas obstruer le conduit du four. Vous risqueriez d'empêcher la circulation de la chaleur et de provoquer un incendie.

Prudence est mère de sûreté

- Si la cuisinière comporte un compartiment de rangement sous le four, il convient de l'utiliser uniquement pour stocker des accessoires pour le four. Ne stockez pas de matériel inflammable dans ce compartiment.
- Tous les travaux d'installation, d'entretien et de maintenance doivent être effectués par une personne compétente qui respectera les réglementations, les normes et les exigences en vigueur.
- Comme pour tous les appareils à gaz, il est recommandé que votre cuisinière soit entretenue régulièrement.
- Lorsque vous avez fini de cuisiner, vérifiez que toutes les commandes sont bien en position "arrêt".
- Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (notamment les enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissance sur cet appareil, sauf sous surveillance ou indication donnée quant à l'utilisation de la cuisinière par une personne responsable, répondant de leur sécurité.
- Cette cuisinière est uniquement destinée à un usage familial. Elle n'a pas été conçue ni prévue pour une utilisation professionnelle.

Compartiment de rangement

Votre cuisinière est dotée d'un grand compartiment de rangement, situé sous le four de droite.

Ce compartiment de rangement doit uniquement être utilisé pour ranger des accessoires pour le four.

Les plateaux de cuisson et les plats à rôtir peuvent être rangés dans ce compartiment.

Ne rangez pas les éléments dotés de manches ou de poignées en plastique ou en bois dans ce compartiment. Avec la chaleur du four, ils risqueraient d'être endommagés.

Ne stockez pas de liquides inflammables, même s'ils sont froids, dans le compartiment de rangement. Ils risquent de prendre feu. N'y rangez pas de matériel inflammable, par exemple une friteuse.

Ne stockez pas de nourriture ou d'aliments en conserve dans le compartiment à rangement. N'utilisez pas le compartiment pour maintenir des aliments au chaud

Feux de friteuse

A quoi est dû un feu de friteuse ?

- Le feu de friteuse démarre lorsque l'huile ou la graisse chauffe trop et prend feu, ou lorsque l'huile ou la graisse se répand sur la cuisinière parce que l'on a dépassé le niveau de remplissage.
- Un feu de friteuse peut également se produire lorsque l'on met des frites humides dans l'huile brûlante, ce qui la fait bouillir et déborder.

Comment éviter les feux de friteuse ?

- Ne remplissez jamais la friteuse à plus d'un tiers d'huile ou de graisse.
- Ne laissez jamais la friteuse en marche sans surveillance, même pendant quelques secondes.
- Séchez vos frites avant de les mettre dans la friteuse.
- Ne mettez jamais les frites dans la friteuse si l'huile a commencé à fumer. Coupez la source de chaleur et laissez l'huile refroidir, car elle risquerait de prendre feu.

En cas de feu de friteuse





- Si votre friteuse prend feu, ne paniquez pas et ne déplacez pas la friteuse. Des brûlures graves sont souvent provoquées en saisissant la friteuse et en l'emportant dehors en courant.
- Si vous ne risquez rien en le faisant et que vous n'avez pas à atteindre la friteuse, coupez la source de chaleur.
- N'aspergez jamais d'eau. N'utilisez jamais d'extincteur.
- Si vous le pouvez, placez un linge ou un torchon mouillé sur la friteuse afin d'étouffer les flammes.
- Laissez la friteuse refroidir pendant au moins une demi-heure.
- Si vous n'arrivez pas à maîtriser le feu vous-même, fermez la porte, sortez et dites à toutes les autres personnes de sortir.
- Appelez les pompiers. Ne revenez pas à l'intérieur, pour quelque raison que ce soit.

Utilisation du programmateur/horloge

Grâce à votre programmateur, vous pouvez régler l'heure du jour, régler le minuteur et utiliser les fonctions de cuisson semi-automatiques et automatiques. Le programmateur est un élément vital du fonctionnement de votre cuisinière. Lisez ce chapitre pour tirer le meilleur parti de vos fours.

Boutons du programmateur

Ce type de minuterie comporte trois boutons. Le tableau ci-dessous montre à quoi ressemblent leurs symboles en fonction du type de modèle et explique leur utilité.

Symbole	Symbole	Signification
	-	Bas / Moins Sert à diminuer le temps de cuisson / l'heure de fin, à enlever des minutes du minuteur et à régler l'heure du jour. Sert aussi à écouter et à régler la sonnerie d'alarme.
	+	Haut / Plus Sert à augmenter le temps de cuisson / l'heure de fin, à ajouter des minutes au minuteur et à régler l'heure du jour.
		Bouton Fonction Sert à sélectionner les fonctions disponibles sur cette minuterie. Appuyez une fois pour : Minuteur. Appuyez deux fois pour : Temps de cuisson Appuyez trois fois pour : Heure de fin. Le mode d'utilisation de ces fonctions est expliqué plus loin dans ce chapitre.

Réglage de l'heure du jour

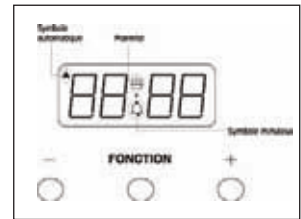
- ◆ Appuyez sur les boutons Plus et Moins simultanément pendant quelques secondes, puis relâchez.
- ◆ Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler l'heure du jour. Appuyez une fois pour un défilement chiffre à chiffre, appuyez et maintenez appuyé pour un défilement rapide ...
- ◆ Une heure que l'heure a été réglée, attendez environ 10 secondes que "●" arrête de clignoter.
- ◆ Utilisez votre cuisinière normalement.

Réglage d'une sonnerie d'alarme

Vous pouvez choisir entre trois sonneries.

- Appuyez sur le bouton Moins, puis relâchez.
- Une fois que le bouton Moins est relâché, la sonnerie est sélectionnée.

Signification des symboles de votre minuterie.



Cette horloge comporte 24 heures. Avant de faire quoi que ce soit avec votre cuisinière, vous devez régler l'heure du jour.

Utilisation du programmateur/horloge

Réglage du minuteur

- Pour régler le minuteur, appuyez une fois sur le bouton Fonction. Le symbole cloche apparaît et commence à clignoter. Le clignotement ne dure que 5 secondes : il faut régler l'heure dans cet intervalle de temps.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler la durée voulue. Une fois ceci fait, le minuteur est réglé.
- Lorsque le décompte de la durée voulue est terminé, l'alarme retentit. Pour annuler la sonnerie, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Pour annuler le minuteur à tout moment, appuyez sur les boutons Plus et Moins simultanément.

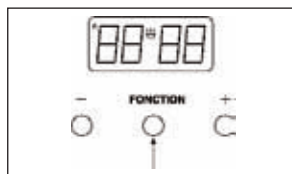


Cuisson semi-automatique

Méthode de la durée

S'arrête au bout d'une durée définie

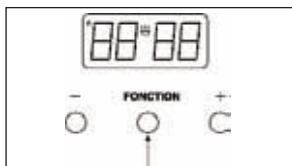
- Appuyez deux fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur.
- L'afficheur fait clignoter le mot "dur" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler la durée de cuisson voulue. Ce réglage doit être effectué dans les 5 secondes. Sinon, l'affichage revient à l'heure du jour.
- Une fois ceci fait, le four se coupe automatiquement une fois la durée écoulée, et l'alarme retentit. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Pour savoir combien de temps il reste, appuyez deux fois sur le bouton Fonction.



Méthode de l'heure de fin

S'arrête à une heure de fin définie

- Appuyez trois fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur et le programmateur de durée.
- L'afficheur fait clignoter le mot "End" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four doit se couper.
- Une fois ceci fait, le four se coupe tout seul à l'heure que vous avez sélectionnée. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.



Réglage du programmateur

Cuisson automatique

S'allume et se coupe automatiquement

Vous devez saisir la durée de cuisson et l'heure de fin. La minuterie commande l'heure de départ et le début de la cuisson.

- Appuyez deux fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur.
- L'afficheur fait clignoter le mot "dur" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler la durée de cuisson voulue. Ce réglage doit être effectué dans les 5 secondes. Sinon, l'affichage revient à l'heure du jour.
- Appuyez trois fois sur le bouton Fonction, ce qui vous permet de passer le minuteur et le programmateur de durée.
- L'afficheur fait clignoter le mot "End" et la lettre "A" clignote sur la gauche de l'afficheur.
- Utilisez les boutons Plus et Moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four doit se couper.
- Une fois ceci fait, le four se coupe tout seul à l'heure que vous avez sélectionnée. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Réglez la température du four et enfournez.
- La minuterie calcule l'heure de départ voulue.

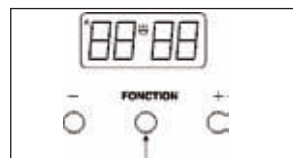
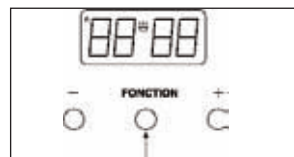
Lors de l'utilisation du programmateur :


✓ A faire :


- Vous familiariser avec l'utilisation du programmateur.
- Choisir des aliments aussi frais et froids que possible, en les prenant de préférence directement du réfrigérateur.
- Opter pour des aliments pouvant être cuits sans préchauffage, toutes les préparations ne pouvant pas être laissées crues à température ambiante.
- S'assurer que la viande, les volailles et les aliments crus sont complètement décongelés avant de les enfourner.
- Couvrir les plats à l'aide d'un couvercle ou de papier aluminium.
- Essayer de faire en sorte que l'heure de fin coïncide le plus possible avec votre retour.


✗ A ne pas faire :

- Enfourner des aliments chauds pour les cuissons différées
- Faire cuire des plats contenant des restes de viande ou de volaille cuits, ou des pâtisseries dont le fourrage est humide, qui ne conviennent pas à ce type de cuisson !
- Surcharger les plats contenant des liquides.



 Le symbole cuisson automatique s'affiche pour indiquer que le four ne fonctionne plus en mode manuel mais automatique.

 Important : Après que le four se soit éteint automatiquement, n'oubliez pas de remettre les commandes du four en position "arrêt" et de remettre le four en mode manuel en appuyant simultanément sur les boutons Temps de cuisson et Temps de préchauffage.

 Important : retirez les aliments dès la fin de la cuisson.

Comment utiliser votre table de cuisson

Allumage de la table de cuisson

Modèles sans thermocouples :

- Pour l'allumer, placez votre ustensile de cuisson sur les grilles situées sur le brûleur que vous voulez utiliser.
- Enfoncez et tournez le bouton de commande de votre choix dans le sens antihoraire jusqu'au symbole puissance maximale.
- Si votre table de cuisson est dotée d'un **bouton** ou d'un **commutateur d'allumage** sur le tableau de bord, appuyez dessus jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Si votre table de cuisson est dotée d'un **allumage automatique**, une étincelle jaillit à côté du brûleur lorsque vous appuyez sur le bouton de commande.
- Pour mijoter, tournez le bouton de commande jusqu'au symbole de la petite flamme. Vous aurez la certitude que la flamme est juste assez grande pour chauffer délicatement le contenu de l'ustensile de cuisson.
- Pour éteindre, tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position "arrêt".
- Assurez-vous toujours que vos ustensiles de cuisson sont correctement placés sur les brûleurs, comme indiqué, et ne laissez pas la flamme dépasser de la base de l'ustensile de cuisson.

Modèles à thermocouples :

Allumage comme ci-dessus, mais :

- Maintenez le bouton de commande appuyé pendant 15 secondes. Ne maintenez pas le bouton de commande appuyé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas pendant ce laps de temps, relâchez le bouton de contrôle et attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.

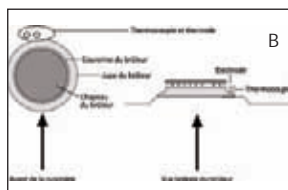
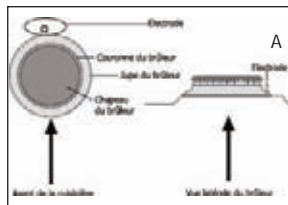
Economie d'énergie

- Positionnez les ustensiles de cuisson au centre des éléments.
- Ne faites chauffer que la quantité de liquide dont vous avez besoin.
- Après avoir porté les liquides à ébullition, réduisez la chaleur et faites frémir.
- Pensez à utiliser un autocuiseur, si possible.
- Les légumes coupés en petits morceaux cuisent plus vite.
- Utilisez un ustensile de cuisson dont les dimensions sont aussi proches que possible de celles de votre élément.
- Les éléments plus petits conviennent parfaitement au mijotage et à la cuisson à l'étouffée, tandis que les éléments plus grands sont plus adaptés pour faire frire les aliments ou les porter à ébullition.



i Comment savoir si ma table de cuisson est dotée de thermocouples ?

l'illustration A ci-dessous : représente un brûleur sans thermocouples.
L'illustration B ci-dessous : représente un brûleur à thermocouples.



i En cas de coupure de courant, ou si l'allumage ne fonctionne pas : Enfoncez et tournez le bouton de commande pour démarrer le gaz, puis tenez un briquet allumé ou un allume-feu au niveau du brûleur jusqu'à ce qu'il s'allume.

i Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat, de dimensions adaptées à vos brûleurs et compa-tibles avec le type de votre table de cuisson.

Nous vous conseillons d'opter pour des ustensiles aux dimensions suivantes :

100 mm
minimum
250 mm maximum

Des ustensiles de cuisson aux dimensions inférieures ou supérieures peuvent allonger les temps de cuisson.

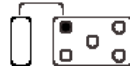
Comment utiliser votre plaque de cuisson

- Utilisez uniquement la plaque de cuisson conçue pour être utilisée sur cette cuisinière. N'utilisez pas d'autre plaque de cuisson. Cela pourrait être dangereux.
- Nous vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois.

Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois

- Lavez soigneusement la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse (voir chapitre "Nettoyage").
- Versez un peu d'huile de cuisine (voir ci-dessous).
- Chauffez la plaque de cuisson à la puissance maximale pendant 3 minutes. La plaque de cuisson est désormais prête à l'emploi.

Comment utiliser la plaque de cuisson



- Positionnez la plaque de cuisson uniquement l'avant vers l'arrière sur les brûleurs indiqués par le symbole plaque de cuisson sur le tableau de bord.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson sur les grands brûleurs.
- Placez précautionneusement la plaque de cuisson sur la grille située sur les brûleurs à l'aide du doigt de repérage qui se trouve sous la plaque de cuisson. Veillez à ne pas endommager la surface des grilles.
- Avant la cuisson, préchauffez la plaque de cuisson pendant 3 minutes à la puissance maximale, qui est indiquée par le symbole grande flamme.
- Après le préchauffe, tournez les boutons de commande jusqu'au symbole petite flamme.
- La plaque de cuisson est désormais prête à l'emploi.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils risqueraient d'endommager la surface anti-adhésive.



Veillez toujours à ce que les enfants soient sous surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil en fonctionnement.



Laissez toujours refroidir totalement la plaque de cuisson avant de la retirer ou de la nettoyer.



A propos de votre plaque de cuisson : La plaque de cuisson est en fonte de qualité. Sa surface de cuisson est anti-adhésive. Un huilage régulier permet de prolonger la durée de vie de la plaque de cuisson et empêche la formation de rouille. Si la plaque de cuisson présente des tâches de rouille, nettoyez-la et huilez-la de nouveau.



Huilage de la plaque de cuisson : voir chapitre "Nettoyage" ce manuel.

Comment utiliser le gril de la cavité supérieure

Modèles Richmond

Avant de commencer à utiliser votre gril. . . .
Avant d'utiliser le gril, n'oubliez pas de placer le gril lui-même dans la position voulue. Une fois que le gril est en marche, vous risquez de vous blesser si vous essayez de déplacer la sole.

- Ne fermez pas la porte quand le gril est en fonctionnement.
- Réglez le bouton de commande en position gril jusqu'au réglage de chaleur voulu.
- Pour éteindre, remettez le bouton de commande en position "arrêt".
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.
- Pour ajuster vos résultats, vous pouvez retourner la grille ou enlever l'ensemble.

Si votre gril est un gril double :

- Le gril double utilise l'ensemble de l'élément supérieur et permet de griller idéalement de grandes quantités.
- Le gril simple utilise une partie de l'élément uniquement et permet de griller idéalement de petites quantités.

La poêle à gril

Cette cuisinière est équipée d'une poêle à gril, d'un manche pour la poêle à gril et d'une grille.

Le manche de la poêle à gril est amovible : vous pouvez l'enlever pendant que vous utilisez la poêle, ce qui l'empêche de devenir brûlant.

Pour fixer le manche :

Placez le manche sur le bord étroit de la poêle à gril et faites-le glisser jusqu'au centre, comme l'indiquent les schémas.

Ajustement des soles et des grilles

Il est possible d'ajuster la vitesse de cuisson en changeant la position de la sole ou l'inclinaison de la grille de la poêle à gril.

- Haut : Pour les aliments peu épais et faire griller.
- Bas : Pour les pièces de viande épaisses.

Papier aluminium

Ne recouvrez jamais la poêle à gril ou la grille à gril de papier aluminium et ne laissez pas de graisse s'accumuler dans la poêle à gril. Vous risqueriez de provoquer un incendie.



Avertissement : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Tenez les enfants à distance.



Types de gril

Gril à vitesse fixe : possède un réglage "marche" et un réglage "arrêt".

Gril à vitesse variable : possède des réglages de chaleur variables de 1 (faible) à 8 (fort) ou à 5 (fort) selon le modèle.

Gril simple : comporte un seul élément.

Gril double : comporte deux éléments pouvant être utilisés ensemble ou comme gril simple.



Pour une cuisson optimale : Préchauffez le gril pendant environ 3 minutes.



Attention : le manche de la poêle à gril a été conçu pour pouvoir insérer la poêle à gril dans la cavité du gril ou la retirer. Il ne doit pas servir à soulever la poêle.



Guide d'utilisation du grill

Apprécier Type	Durée approximative (min)
Bacon	8 – 15
Saucisses	12 – 15
Côtelettes ●Agneau ●Porc	10 – 15 15 – 25
Toast ●2 toasts ●4 toasts	1 à 2 (par côté) 1 à 2 (par côté)
Pâtisseries ●Brioches ●Gâteaux	1 à 2 (par côté) 1 à 2 (par côté)
Toast au fromage ●2 toasts ●4 toasts	4 – 5 4 – 5
Poisson : ●filets	10 – 15
Poulet : ●filets	20 – 30
Steaks de bœuf : ●saignant ●à point ●bien cuit	7 à 10 10 à 15 15 à 20
Tranches épaisses de jambon fumé	12 à 15



Comme pour tout guide de cuisson, les durées sont approximatives et peuvent être modulées en fonction des goûts de chacun.

Comment utiliser votre four supérieur conventionnel

Modèles Richmond

Allumer le four

- Tournez le bouton de commande jusqu'au réglage du four conventionnel.
- Sélectionnez la température voulue.
- Le témoin du thermostat s'allume pour indiquer que le four est en train de chauffer. Une fois la température atteinte, il s'éteint.
- Pendant toute la durée de la cuisson, le néon peut s'allumer et s'éteindre, ce qui indique que le thermostat conserve la température réglée.
- Pour éteindre le four supérieur, il vous suffit de ramener le bouton de commande sur la position "●".
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.



Important : ne placez jamais d'aliments ou de plats sur la base du four principal : c'est à cet endroit que se trouve l'élément et vous risqueriez de provoquer une surchauffe.



Remarque : il s'agit d'un four secondaire, idéal pour les plats plus petits.

Guide de cuisson au four supérieur conventionnel

Item	Temp °C	Approx Cooking time
Small cakes	180	15 – 20 mins
Victoria sandwich (2x 180mm / 7")	160 side by side	20 – 25 mins
Swiss roll	200	8 – 12 mins
Semi rich fruit cake (2x 180mm / 7")	140 side by side	2 ^{1/2} – 3 hrs
Scones	215	10 – 15 mins
Meringue	90 – 100	2 – 3 hrs
Pâte brisée	200 – 210	Selon la taille et le type de plat et du Fourrage.
Pâte feuilletée	200 – 210	
Choux	200 – 210	
Biscuits	160 – 200	10 à 20 min
Génoise	150	30 à 45 min
Dessert sucré	140	2 à 2h30 heures



Comme pour tout guide de cuisson, les durées sont approximatives et peuvent être modulées en fonction des goûts de chacun.



Le four supérieur est plus petit : vous pouvez donc avoir besoin de diminuer les durées ou les températures données dans les recettes.



Tous les temps de cuisson donnés dans le guide correspondent aux temps de cuisson lorsque le four est préchauffé.

Comment utiliser votre four multifonction

Le four multifonction peut être commandé par le programmeur (pour de plus amples informations, voir Programmeur/Horloge).

Le programmeur, disponible ou non en fonction des modèles, doit être réglé sur manuel avant de pouvoir être utilisé ou programmé.



Important : Ne placez jamais d'aliments ni de plats sur la base du four principal : c'est ici que se trouve l'élément et vous risquez de provoquer une surchauffe.

Comment mettre en marche le four multifonction

- Utilisez le bouton de commande des fonctions pour sélectionner la fonction voulue. Pour de plus amples informations, voir tableau des fonctions.

Remarque : Vous pouvez modifier la fonction en cours de cuisson si vous le souhaitez, dans la mesure où le four est en mode manuel.

- Tournez le bouton de commande de la température jusqu'à la température voulue.
- Le témoin du thermostat s'allume pour indiquer que le four est en train de chauffer. Une fois la température atteinte, il s'éteint.
- Pour éteindre le four, il vous suffit de ramener le bouton de commande sur la position "●".
- Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.

Comment utiliser votre four ventilé (disponible ou non selon les modèles)

Comment mettre en marche le four ventilé












- Pour mettre en marche le four, utilisez la commande du four ventilé et sélectionnez votre température.
- Le témoin du thermostat s'allume pour indiquer que le four est en train de chauffer. Une fois la température atteinte, il s'éteint.
- Pour éteindre le four, il vous suffit de ramener le bouton de commande sur la position "●".
- Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.



Important : Ne placez jamais d'aliments ni de plats sur la base du four principal : c'est ici que se trouve l'élément et vous risquez de provoquer une surchauffe.

Fonctions du four et du gril

Le tableau ci-dessous répertorie toutes les fonctions disponibles. Il se peut que les fonctions listées ici ne soient pas toutes disponibles sur votre four.

Fonction du four principal		Applications conseillées
	Chauffe au niveau de la base uniquement	Destinée à la finition de la cuisson du fond des aliments, après cuisson en modes conventionnel ou ventilé. La chauffe au niveau de la base peut être utilisée pour brunir les pizzas, les tartes et les quiches. Utilisez cette fonction en fin de cuisson.
	Chauffe au niveau supérieur uniquement	Ce mode de chauffe est idéal pour brunir la partie supérieure des aliments car cette chaleur n'est pas aussi intense que celle du gril, après une cuisson conventionnelle ou ventilée. Permet de faire dorer davantage les plats comme les lasagnes ou le gratin de chou-fleur. Utilisez cette fonction en fin de cuisson.
	Four conventionnel	Cette fonction convient parfaitement au rôtissage traditionnel. Placez la viande au centre du four et les pommes de terre dessus.
	Cuisson intensive des pâtisseries	Adaptée aux préparations dont le contenu est moelleux comme les quiches, le pain et le gâteau au fromage. Grâce à ce mode de cuisson, vous n'avez plus besoin de cuire les pâtisseries à blanc.
	Gril ventilé	Le ventilateur permet de faire circuler la chaleur autour des aliments. Idéal pour les aliments plus fins, comme le bacon, le poisson et le jambon fumé. Il est inutile de retourner les aliments. Lorsque vous utilisez ce mode de cuisson, laissez la porte du four ouverte.
	Four ventilé	Ce mode de cuisson dégage une chaleur uniforme dans le four : cette fonction est donc adaptée à la cuisson de pâtisseries ou d'aliments en grandes quantités.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments, comme des gâteaux à la crème ou des gâteaux, laissez la porte du four ouverte. Laissez la porte ouverte pour faire refroidir les plats avant de les mettre en réfrigérateur.
	Gril double	Cette fonction permet de cuire les aliments par le dessus et convient parfaitement à toute une gamme d'aliments, des toasts aux tranches épaisses. L'ensemble du gril fonctionne, ce qui permet de cuire de plus grandes quantités.
	Gril simple	Pour les quantités d'aliments plus petites, mais convient aussi à tout aliment, des toasts aux tranches épaisses.
	Chauffe ventilée au niveau de la base	Pour la cuisson des tartes. L'élément situé au niveau de la base permet de cuire le fond de la tarte tandis que le ventilateur fait circuler l'air autour de la garniture, sans que la chaleur ne soit trop intense.
	Eclairage uniquement	A utiliser lorsque votre four est éteint et froid pour faciliter le nettoyage de la cavité du four.

Comment utiliser le gril de votre four multifonction

Avant de commencer à utiliser votre gril. . . .
Avant d'utiliser le gril, n'oubliez pas de placer le gril lui-même dans la position voulue. Une fois que le gril est en marche, vous risquez de vous blesser si vous essayez de déplacer la sole.

Modèles Richmond

- La fonction gril doit être utilisée porte fermée.
- Réglez le bouton de commande jusqu'au réglage gril voulu (conventionnel ou ventilé).
- Réglez le sélecteur de température sur la chaleur voulue de la même manière que vous sélectionnez la température du four.
- Remarque : ne réglez pas la température à plus de 220 °C.
- Pour éteindre, remettez les boutons de commande en position "arrêt".
- Pour ajuster vos résultats, vous pouvez retourner la grille ou enlever l'ensemble.

Gril ventilé ou gril conventionnel ?

- Le gril conventionnel utilise la moitié de l'élément et permet de griller idéalement tout type d'aliment.
- Le gril ventilé utilise la moitié de l'élément et le ventilateur. Vous avez donc moins besoin de tourner les aliments plus fins comme le bacon ou le poisson.



Avertissement : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Tenez les enfants à distance.



Types de gril

Gril à vitesse fixe : possède un réglage "marche" et un réglage "arrêt".

Gril à vitesse variable : possède des réglages de chaleur variables de 1 (faible) à 8 (fort) ou à 5 (fort) selon le modèle.

Gril simple : comporte un seul élément.

Gril double : comporte deux éléments pouvant être utilisés ensemble ou comme gril simple.



Pour une cuisson optimale : Préchauffez le gril pendant environ 3 minutes.

Comment utiliser le gril de votre four multifonction

Avant de commencer à utiliser votre gril. . . .
Avant d'utiliser le gril, n'oubliez pas de placer le gril lui-même dans la position voulue. Une fois que le gril est en marche, vous risquez de vous blesser si vous essayez de déplacer la sole.

Sterling / Gourmet

- Cette fonction gril peut être utilisée porte ouverte ou porte fermée.
- Réglez le bouton de commande sur la position gril.
- Tournez le bouton de commande du gril sur la position gril double ou gril simple. Puis réglez la chaleur.
- Pour éteindre, remettez les boutons de commande en position "arrêt".
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche lors du fonctionnement et peut continuer de tourner encore un certain temps.
- Pour ajuster vos résultats, vous pouvez retourner la grille ou enlever l'ensemble.

Si votre gril est un gril double :

- Le gril double utilise l'ensemble de l'élément supérieur et permet de griller idéalement de grandes quantités.
- Le gril simple utilise une partie de l'élément uniquement et permet de griller idéalement de petites quantités.

Le néon du gril

Lorsque le gril fonctionne porte fermée, le néon s'allume et s'éteint, indiquant le maintien de la température à l'intérieur de la cavité. Si la porte est ouverte, le néon ne s'allume pas par intermittence.



Avertissement : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Tenez les enfants à distance.



Types de gril

Gril à vitesse fixe : possède un réglage "marche" et un réglage "arrêt".

Gril à vitesse variable : possède des réglages de chaleur variables de 1 (faible) à 8 (fort) ou à 5 (fort) selon le modèle.

Gril simple : comporte un seul élément.

Gril double : comporte deux éléments pouvant être utilisés ensemble ou comme gril simple.



Pour une cuisson optimale : Préchauffez le gril pendant environ 3 minutes.

Guide d'utilisation du four ventilé

- Vous devrez ajuster les températures de cuisson données pour le four conventionnel.
- Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson au four conventionnel, les températures au four ventilé et le thermostat.
Pour une cuisson optimale lors de l'utilisation du four ventilé, les températures au four conventionnel doivent être converties en températures pour four ventilé.
- Par exemple, un aliment qui cuirait à une température de 180 °C au four conventionnel cuira désormais à une température de 160 °C au four ventilé.
- Ce four étant extrêmement performant, il se peut que de la vapeur s'échappe lorsque vous ouvrez la porte.
- Pour cuire des aliments réfrigérés ou surgelés, suivez les temps et les températures de cuisson conseillés qui figurent sur l'emballage. Assurez-vous toujours que les aliments sont bien chauds avant de les servir.
- Dans un four ventilé, il n'y a pas de zones de chaleur ni d'échanges de saveurs, ce qui permet de cuire simultanément de plus nombreux aliments différents.
- Si vous utilisez plusieurs soles pour cuire des aliments, il se peut que le temps de cuisson doive être légèrement augmenté.
- Veillez toujours à ce que les plats soient suffisamment espacés, afin que les aliments puissent lever et que l'air puisse circuler.

Température au four conventionnel (°C)	Température au four ventilé (°C)	Thermostat
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 – 190	160	4 – 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Guide de cuisson

Préchauffage

Pour tirer le meilleur parti de votre four, nous vous conseillons de le préchauffer de 5 à 15 minutes environ avant d'enfourner les plats. Ce temps de préchauffage est particulièrement important pour les aliments réfrigérés, surgelés, à base de pâte, de levure ou les appareils montés en neige.




Si vous utilisez une fonction ventilée, nous vous conseillons également de préchauffer, mais moins longtemps.

Les températures données pour les aliments listés dans le guide de cuisson ci-dessous s'entendent après préchauffage du four, mais peuvent être ajustées en fonction des goûts de chacun.

Four et accessoires de pâtisserie

Utilisez toujours des plateaux et des moules de cuisson de bonne qualité. Les moules et les plateaux de qualité médiocre peuvent se déformer dans le four, ce qui peut conduire à une cuisson irrégulière.

N'utilisez jamais de plats craquelés, abîmés ou qui ne vont pas au four car la chaleur pourrait les faire exploser.

Type d'aliment	Réglage de la température °C			Durée approximative	Position de la sole
	Four conventionnel 	Four ventilé 	Chaleur intense 		
Gâteaux					
Petits gâteaux	190	160	-	15 – 25	7 & 13
Gâteau Victoria	180	160	-	20 – 30	7
Gâteau aux fruits	150	125	-	2 ^{1/2} – 3 h	5
Gâteau de Noël	150	125	-	2 ^{1/2} – 3 h	3
Puddings					
Pain et pudding au beurre	170	150	-	45 – 1 h	9
Crumble aux fruits	200	175	-	40 – 1 h	9
Divers					
Brioche :					
grande	220	200	200	40 – 45	11
petite	220	200	200	15 – 20	12
Pâte Brisée	200	180	180	en fonction du fourrage	haute – intermédiaire

Guide de rôtissage

- Les temps de rôtissage dépendent du poids, de la forme et de la texture de la viande, ainsi que des préférences personnelles. Pour calculer le temps de rôtissage, pesez la viande ou la volaille, sans oublier la farce, et respectez les durées données ci-dessous.

Faites rôtir les pièces de viande (y compris le poulet) à 180 à 200 °C en four conventionnel et à 160 à 180 °C en four ventilé pendant 20 à 30 minutes par 450 g, plus 20 minutes sur la sole en position 2.

- La viande surgelée doit être parfaitement décongelée avant d'être cuite. Pour les grosses pièces, il est préférable de les décongeler la veille.
- La volaille surgelée doit être parfaitement décongelée avant d'être cuite. La durée dépend de la taille de la volaille. Par exemple, il peut falloir 48 heures pour décongeler une belle dinde.
- Lorsque vous cuisez une viande ou une volaille farcie, calculez le temps de cuisson d'après le poids total de la viande plus la farce.
- Si vous cuisez les pièces de viande dans du papier aluminium, des faitouts à couvercle ou des sacs brunisseurs, la viande réduira moins, sera plus moelleuse et projettera moins de graisse. Toutefois, le temps de cuisson sera un peu plus long. Ajoutez 5 à 10 minutes par 450 g au temps de cuisson calculé. Lorsque vous utilisez des sacs brunisseurs, ne dépassez pas les températures préconisées par le fabricant et ne laissez pas le sac brunisseur toucher les parois ou le haut du four.
- Si vous utilisez une grille avec le plat à rôtir, la viande projette moins de graisse lorsque vous la faites rôtir sans la couvrir, et l'intérieur de votre four reste propre.
- Il est déconseillé d'utiliser un plat à rôtir plus grand que celui qui est fourni, car cela risquerait d'avoir une incidence négative sur la cuisson et d'allonger les temps de cuisson.

Guide de rôtissage

Rôtir une dinde

- Rôtir une dinde à la perfection, c'est cuire deux types de viandes différents : la viande blanche et délicate de la poitrine, qui ne doit pas se dessécher, et la viande plus sombre des cuisses, qui prend plus de temps à cuire.
- La dinde doit rôtir suffisamment longtemps pour que les cuisses cuisent correctement. C'est pourquoi il faut l'arroser souvent. Vous pouvez couvrir la viande de la poitrine une fois que vous l'avez fait revenir.
- Faites rôtir la dinde à 180 à 190 °C en four conventionnel et à 160 °C en four ventilé pendant 20 minutes par 450 g, plus 20 minutes.
- Vous pouvez rôtir la dinde sans la couvrir, côté poitrine vers le bas, pendant la moitié du temps de cuisson, puis la retourner pendant l'autre moitié du temps de cuisson.
- Si c'est une dinde farcie, ajoutez 5 minutes par 450 g au temps de cuisson.
- Si vous faites rôtir la dinde en la couvrant avec du papier aluminium, ajoutez 5 minutes par 450 g au temps de cuisson.
- Pour vérifier si la dinde est cuite, enfoncez une fine lame dans la partie la plus charnue de la cuisse. Si le jus de viande qui s'écoule est clair, la dinde est cuite. Si le jus de viande est encore rosé, il faudra la cuire encore un peu. Vérifiez toujours que la dinde est cuite comme il se soit avant de la servir.

Temps de rôtissage de la dinde.

En général, on effectue les mesures par kilogramme. Calculez le temps de cuisson de l'une des manières suivantes :

40 minutes par kg plus 10 minutes par 250 g.

ou bien

20 minutes par 450 g, plus 20 minutes.

Pour cette cuisinière, le poids maximum d'une dinde est de : 9 kg environ

N'essayez pas de faire rôtir une dinde plus grosse : la cuisson n'est pas garantie.

Fonction refroidissement et décongélation

- Pour refroidir rapidement des aliments qui viennent d'être cuits, tournez le bouton de commande du four sur la position décongélation et ouvrez la porte.
- Pour décongeler des aliments surgelés, tournez le bouton de commande du four sur la position décongélation, placez les aliments au centre du four et fermez la porte.

Temps de décongélation

- Il faut environ 1 à 2 heures pour décongeler de petites ou de fines tranches surgelées de poisson ou de viande (filets de poisson, crevettes ou viande hachée, par exemple). Si vous placez les aliments sur une seule couche, le temps de décongélation sera réduit.
- Un ragoût ou un plat cuisiné à l'étouffée de taille moyenne mettront environ 3 à 4 heures à décongeler.
- Un poulet prêt à cuire de 1¹/₂ kg mettra environ 5 heures. Retirez les abats le plus tôt possible.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant cuisson.

Attention

- Ne décongelez pas de volaille farcie en suivant cette méthode.
- Ne décongelez pas de pièces de viande et de volaille excédant 2 kg en suivant cette méthode.
- Ne placez jamais d'aliments crus à décongeler à proximité d'aliments cuits à congeler. Cela risquerait de contaminer les aliments entre eux.
- Vous pouvez utiliser cette méthode pour accélérer le processus de décongélation pour de la viande, de la volaille et du poisson. Assurez-vous que les aliments sont parfaitement décongelés avant de les cuire entièrement.
- Pour récupérer le jus formé après décongélation, placez la viande et la volaille sur une grille dans un plat à viande.

Comment utiliser votre four à mijoter (disponible ou non en fonction des modèles)

Introduction

L'un des compartiments de votre four est un four électrique dont la chaleur douce est idéalement adaptée au mijotage ou au maintien au chaud des aliments. L'élément de mijotage se trouve dans la base du compartiment inférieur. Pensez à placer le faitout sur la base du four, au centre.

- N'utilisez pas ce compartiment pour entreposer des aliments ou des conserves.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment que vous cuisinez. Avec l'expérience, vous saurez combien de temps il faut cuire les aliments, en fonction de vos goûts et de vos préférences personnels.

En général, les aliments doivent cuire pendant au moins 5 heures et peuvent rester de 8 à 10 heures sans problème s'ils sont couverts. Par rapport au four conventionnel, il faut environ trois fois plus longtemps pour cuire les aliments au four à mijoter.

Ustensiles

Vous pouvez utiliser n'importe quel ustensile pour mijoter vos petits plats, dans la mesure où ils sont dotés d'un couvercle étanche.

Pour parer à un couvercle qui ferme mal, vous pouvez placer un morceau de papier aluminium sur le plat, sous le couvercle.

Les ustensiles les plus utiles pour le mijotage sont les modèles qui résistent aux flammes et peuvent être exposés à la chaleur directe et à la cuisson au four, et qui sont suffisamment beaux pour passer du four à la table.

Avantages du mijotage

Le mijotage a toujours été le meilleur moyen de préparer de bons petits plats avec un minimum de préparation, en passant un maximum de temps hors de la cuisine.

Les avantages du mijotage sont les suivants :

- Vous pouvez laisser les aliments cuire sans surveillance pendant plusieurs heures, et ils resteront chauds pendant plusieurs heures si vous les laissez couverts.
- Les morceaux de viande peu onéreux deviennent délicieusement tendres lorsqu'ils sont mijotés. La viande réduit également moins.
- Les préparations telles que les soupes, les légumes et les conserves peuvent également être mijotées.
- Vous n'avez pas besoin de cuiseur vapeur en plus, votre cuisine n'est pas envahie par la vapeur et vous n'avez pas besoin de surveiller constamment la cuisson.

Comment utiliser votre four à mijoter (disponible ou non en fonction des modèles)

Maintien des aliments au chaud

Tournez le bouton de commande du four sur la position marche et enfournez les aliments. Si les aliments doivent être maintenus moelleux, il est important de couvrir le plat ou l'assiette afin que les aliments ne se dessèchent pas. Pour ce faire, vous pouvez utiliser du papier aluminium si le plat n'a pas de couvercle.

- Pour couvrir les aliments, n'utilisez pas de film rétractable.
- Il est préférable de ne pas couvrir certains aliments si vous souhaitez qu'ils restent secs et croustillants.
- Ajoutez la sauce aux aliments présentés dans des assiettes seulement au moment de servir.
- Placez la viande découpée sur une assiette et couvrez-la, en ajoutant seulement une cuillère à soupe de sauce pour conserver son moelleux.
- Lorsque vous maintenez des assiettes au chaud, nous vous conseillons de placer les aliments sur des assiettes chaudes plutôt que sur des assiettes froides.

Mijotage

Allumez le four à mijoter et placez le faitout que vous avez préparé sur la base du four, au centre. Pour une cuisson optimale, respectez les conseils suivants.

- La contenance maximale des plats allant au four ne doit pas dépasser 2,5 litres. Attention : Plus vous remplissez le plat ou le faitout, plus la cuisson sera longue.
- Toutes les recettes de viande et de volaille nécessitent une cuisson minimale de 5 heures.
- Vérifiez que tous les ingrédients surgelés sont bien dégelés.
- Coupez les légumes-racines en petits morceaux, car leur cuisson est plus longue. Si possible, faites-les sauter pendant 2 à 3 minutes avant de les faire mijoter.
- Veillez à ce que les légumes-racines soient toujours au fond de l'ustensile et dans le liquide de cuisson.
- Utilisez un thermomètre à viande lorsque vous cuisez des pièces de porc et des volailles. La température intérieure des aliments doit atteindre 88 °C.
- La viande farcie ou la volaille farcie ne doit pas mijoter. Cuisez la farce à part.
- Couvrez les ragoûts avec un couvercle ou du papier aluminium afin qu'ils ne se dessèchent pas.
- Rectifiez l'assaisonnement et la liaison à la fin du temps de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, vous perdez de la chaleur et les temps de cuisson seront allongés.

Porte-assiette (disponible ou non en fonction des modèles)

Pour positionner le porte-assiette :

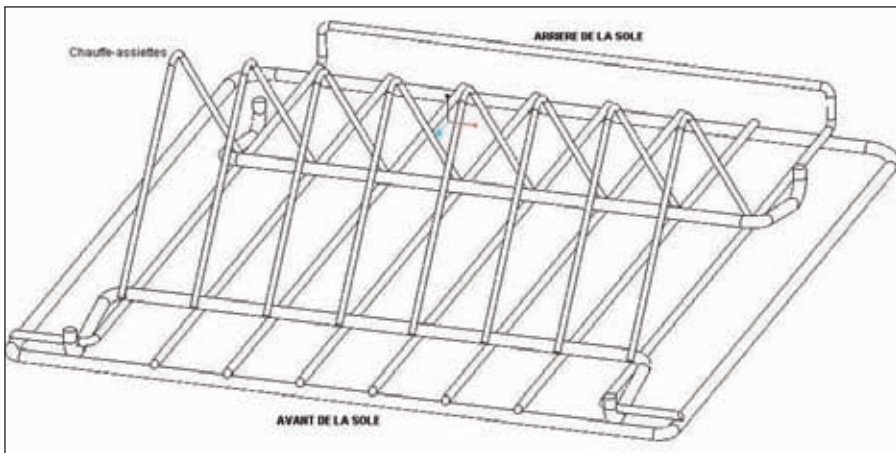
- Retirez la plaque de la cavité.
- Inclinez le chauffe-assiettes vers vous et vérifiez qu'il s'accroche sous les barres de la sole, à l'avant.
- Positionnez délicatement le chauffe-assiettes.

Le chauffe-assiettes est maintenant en position. Vous pouvez y placer des assiettes.

Veillez toujours à utiliser des gants lorsque vous placez le chauffe-assiette dans un four chaud, qui vient d'être utilisé, pour éviter de vous brûler.

Assurez-vous toujours que vos assiettes peuvent être chauffées. En effet, certaines assiettes peuvent éclater ou se fendiller lorsqu'elles sont exposées à la chaleur.

Pour la chauffe des assiettes, nous vous conseillons de faire chauffer le four à 70 °C maximum.



Comment nettoyer votre table de cuisson à gaz

Quelquefois, si une table de cuisson ne fonctionne pas correctement, c'est peut-être parce qu'il faut la nettoyer.

Parties émaillées

- Utilisez un nettoyant crème doux, du Cif par exemple. Vous pouvez ôter les taches rebelles avec un tampon à récurer.

Surfaces en acier inoxydable

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse, et essuyez à l'aide d'un chiffon doux. Pour les taches rebelles, utilisez un nettoyant spécial pour acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Les accessoires et objets pointus peuvent marquer la surface de l'acier inoxydable. Toutefois, ces marques s'atténuent avec le temps.

Parties en fonte

- Vérifiez que ces parties ont totalement refroidi et grattez les taches rebelles et les aliments à l'aide d'un accessoire de cuisine en plastique ou en bois. Rincez-les dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les à l'aide d'un torchon à vaisselle.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle.
- Si vous remarquez de la rouille sur votre plaque de cuisson ou sur les grilles, nettoyez-les simplement dans de l'eau chaude savonneuse, puis huilez-la de nouveau.

Chapeaux et têtes de brûleurs

Les fentes de la tête du brûleur, où les flammes brûlent, doivent être exemptes de dépôts.

- Nettoyez-les à l'aide d'une brosse en Nylon puis séchez-les soigneusement. Il peut y avoir des marques brunâtres sur vos brûleurs. Il s'agit de dépôts de carbone ou de traces de graisse, qui s'enlèvent à l'aide d'un tampon à récurer.
- Ne passez pas les brûleurs au lave-vaisselle. Ne les faites pas tremper. L'utilisation de poudre pour lave-vaisselle, de liquide vaisselle et de pâte caustique risque d'endommager les brûleurs.
- Les chapeaux et les têtes de brûleurs doivent être correctement remis en place sur la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration de gauche.
- Ceci est particulièrement important pour les modèles en acier inoxydable. Si vous ne remettez pas correctement en place les chapeaux, une décoloration de l'acier inoxydable risque de se produire autour des brûleurs.

Parties peintes et en plastique

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.



Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière, laissez toujours votre cuisinière refroidir et coupez l'électricité.



Vous pouvez utiliser de l'huile pour bébé pour raviver le fini de l'acier inoxydable, mais n'utilisez-en que quelques gouttes. N'utilisez pas d'huiles de cuisson : elles peuvent contenir des sels qui endommagent le métal.



N'utilisez pas : d'eau de javel pure, de produits contenant des chlorures, de paille de fer ni de nettoyeurs abrasifs sur les parties en aluminium, en acier inoxydable, en plastique ou peintes, car vous risquez d'endommager la cuisinière. Les tampons en Nylon sont également déconseillés.



Huilage de la plaque de cuisson : Versez une goutte d'huile de cuisine ne contenant pas de sel sur la partie cuisson de la plaque de cuisson. A l'aide d'un rouleau, étalez-la uniformément sur la plaque de cuisson. L'huile d'olive ne convient pas pour huiler votre plaque de cuisson. Un huilage régulier permet de prévenir la rouille.

Comment nettoyer les cavités

Nettoyage des cavités du four

- Certains aliments peuvent projeter de la graisse, notamment si vous avez fait rôtir une viande sans la couvrir. L'intérieur de la cavité reste gras.
- Il est important de nettoyer la cavité du four. Si vous laissez la graisse s'accumuler, vous risquez d'endommager le four et d'invalider votre garantie.

Parties chromées.

- Utilisez un tampon à récurer humide. Les soles peuvent être passées au lave-vaisselle.
- Les glissières des soles s'enlèvent, pour que vous puissiez les nettoyer soigneusement. Vérifiez qu'elles sont froides au toucher, puis prenez les glissières et faites-les glisser hors de leurs orifices.

Surfaces en émail

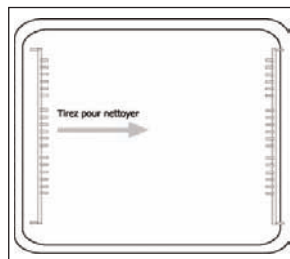
- Vous pouvez nettoyer l'émail en essuyant les surfaces à l'aide d'un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.
- Si les projections de graisse plus importantes ne disparaissent pas, vous pouvez utiliser un nettoyant crème doux pour les enlever. Vous pouvez enlever les taches plus rebelles à l'aide d'un tampon à récurer.
- Rincez bien et laissez sécher avant utilisation.

Surfaces en émail vitrifié

- Vous pouvez nettoyer l'émail en essuyant les surfaces à l'aide d'un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.
- Vous pouvez nettoyer les taches rebelles à l'aide d'un tampon à récurer ou un nettoyant crème doux.
- Rincez bien et laissez sécher avant utilisation.



Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière, laissez toujours votre cuisinière refroidir et coupez l'électricité.



N'utilisez pas :
Les nettoyeurs caustiques ou abrasifs, l'eau de javel, la paille de fer grossière ou les instruments durs risquent d'endommager votre cuisinière.



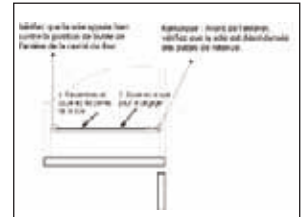
En utilisant une grille pour faire rôtir la viande, vous diminuerez les projections de graisse.

Système de rayonnage télescopique (disponible ou non en fonction des modèles)

- Outre le système de rayonnage conventionnel dont est dotée votre cuisinière, vous disposez d'un système de rayonnage télescopique situé à l'emplacement le plus souvent utilisé de la cavité.
- Grâce au système télescopique, les soles se retirent plus facilement qu'avec le système de rayonnage conventionnel. La porte du four reste donc ouverte moins longtemps. Grâce à une manipulation aisée, les risques de projection ou d'écoulement de graisse ou d'aliments sont réduits, offrant ainsi une sécurité accrue.
- Point n'est besoin d'utiliser en permanence vos soles télescopiques. Vous pouvez positionner les soles de façon conventionnelle pour plus de choix.
- Les soles télescopiques se retirent facilement des glissières pour les repositionner ou les nettoyer. Mais nous vous conseillons de repositionner votre système de rayonnage avant cuisson, et de le retirer, pour le nettoyer, lorsque les soles sont froides pour éviter de vous brûler.

Comment retirer les soles télescopiques

- Vérifiez que la sole est assez froide pour être empoignée.
- Repoussez la sole du four dans le fond de la cavité jusqu'en butée.
- Saisissez les barres de la sole au centre, et soulevez le fond de la sole pour la dégager.
- Vous pouvez ensuite lever l'avant de la sole pour la dégager des pattes de retenue.



Comment remettre les soles télescopiques en place

- Assurez-vous que les glissières du four sont bien enfoncées dans la cavité.
- Inclinez la sole et assurez-vous que l'avant de la sole est en butée.
- Reposez délicatement la sole sur la glissière et repositionnez-la fermement.
- Vérifiez que l'arrière de la sole est positionné dans les pattes de retenue et faites-la coulisser dans le four pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

Soles standards

- Les soles standards se retirent en les tirant directement vers soi. Pour les remettre en place, il suffit de les glisser dans le four, au fond de la cavité.
- Ces soles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Comment nettoyer votre cuisinière

Parties peintes et en plastique

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs (Cif, paille de fer ou tampon de nettoyage en Nylon) sur ces parties.

Surfaces en acier inoxydable et en aluminium

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux.
- Vous pouvez enlever les taches rebelles à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable. Vous pouvez acheter les fournitures auprès du service après-vente.
- Les objets pointus peuvent marquer la surface de l'acier inoxydable. Toutefois, ces marques s'atténuent avec le temps.
- Essuyez immédiatement les projections, en faisant attention de ne pas vous brûler les mains.
- Certains aliments sont corrosifs, comme le vinaigre, les jus de fruits et surtout le sel : ils peuvent tacher ou endommager le métal si vous les laissez sur la surface.

Surfaces et parties émaillées

- Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon propre à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez-les à l'aide d'un torchon ou d'un chiffon doux propres.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Parties vitrées

- Utilisez uniquement un chiffon propre que vous aurez essoré dans de l'eau chaude savonneuse, ou un nettoyant spécifique pour vitres.
- Rincez l'excédent et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
- N'utilisez pas d'abrasif ni de polish, car ils rayent et endommagent le verre.
- Vous pouvez enlever le panneau en verre de la porte intérieure pour le nettoyer, mais remettez-le en place dans le bon sens. Si le verre comporte des indications écrites, vous devez pouvoir les lire clairement lorsque les cavités du four sont ouvertes.
- Vérifiez toujours que le verre est enfoncé à fond en butée.
- Pour enlever le panneau de verre, ouvrez la porte en grand, maintenez les bords supérieur et inférieur et extrayez-le en le faisant glisser.
- Avertissement : Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le panneau de verre n'est pas correctement inséré.



Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière, laissez toujours votre cuisinière refroidir et coupez l'électricité.



Faites encore plus attention lorsque vous nettoyez les symboles des tableaux de bord : si vous les frottez trop fort, les symboles risquent de s'estomper.



Vous pouvez utiliser de l'huile pour bébé pour raviver le fini de l'acier inoxydable, mais n'utilisez-en que quelques gouttes. N'utilisez pas d'huiles de cuisson : elles peuvent contenir des sels qui endommagent le métal.



N'utilisez pas : d'eau de javel pure, de produits contenant des chlorures ni de nettoyants abrasifs sur les parties en aluminium ou en acier inoxydable, car vous risquez d'endommager la cuisinière.

Panneaux de porte en verre

Pour votre sécurité, les panneaux de porte en verre sont en verre trempé. Dans le cas improbable où un panneau viendrait à se casser, il se brise en petits fragments qui minimisent le risque de blessure.

Faites attention lorsque vous manipulez, utilisez ou nettoyez tous les panneaux en verre : si les surfaces sont endommagées, le verre risque de se casser bien plus tard sans prévenir ou sans raison apparente.

Si un panneau venait à être endommagé, nous vous conseillons vivement de le remplacer immédiatement.

Notre boutique

Désignation du produit	Code produit	Quantité	Lieu d'utilisation
Filtres carbone rectangulaires	082612620	2	Hottes
Filtres carbone ronds	082611571	1	Hottes
Kit racloir pour table de cuisson vitrocéramique	082606781	1	Toutes tables de cuisson vitrocéramiques, y compris à induction.
Nettoyant et embellisseur pour table de cuisson vitrocéramique	082606780	1	Toutes tables de cuisson vitrocéramiques, y compris à induction.
Nettoyant-soin pour plaque chauffante étanche	082606783	1	Toutes tables de cuisson étanches ou massives.
Nettoyant pour acier inoxydable	082606764	1	Toutes parties en acier inoxydable
Nettoyant aérosol pour four	082606786	1	Toutes cuisinières, à l'intérieur des cavités et sur verre.
Nettoyant multi-usage pour cuisines	082606782	1	Nettoyant général pour cuisines.
Chiffon électrostatique	082813300	1	Toutes cuisinières, nettoyage du verre et de l'acier inoxydable

Pour commander ces produits ou demander un renseignement, nous vous invitons à appeler l'équipe chargée de la commercialisation des pièces de rechange au 0870 458 9961.

Avant d'appeler.

Un problème ?	Conseil
L'allumage ne fonctionne pas. (modèles gaz et double énergie)	<ul style="list-style-type: none">● Vérifiez la présence d'une étincelle lorsque le bouton d'allumage est enfoncé. En l'absence d'étincelle, vérifiez que l'alimentation électrique est sous tension au niveau du secteur.● Vérifiez que l'alimentation gaz est ouverte.● Essayez un autre appareil sur cette prise. S'il fonctionne, remplacez le fusible 3 ampères dans la prise de la cuisinière.
Il y a de la condensation sur les portes.	<p>La condensation est provoquée par l'air chaud et humide qui rencontre une surface plus froide (la porte du four par exemple). Vous ne pouvez pas l'empêcher, mais vous pouvez la minimiser :</p> <ul style="list-style-type: none">● Préchauffez le four à haute température avant d'enfourner les aliments et, dans la mesure du possible, couvrez les aliments que vous cuisez.● Dans la mesure du possible, cuisez les aliments à plus hautes températures.● Ne laissez pas les aliments refroidir dans le four. <p>Il est normal que la cuisson automatique génère de la condensation lorsque le four refroidit et qu'il contient des aliments.</p>
Il y a eu une coupure de courant et le four ne fonctionne plus. (modèles dotés d'une horloge et d'un programmeur automatique)	<ul style="list-style-type: none">● Coupez l'alimentation électrique.● Lorsque le courant revient, réglez le programmeur/horloge à l'heure du jour. <p>Vous pourrez ainsi utiliser votre cuisinière.</p>

Comment changer les ampoules

Avertissement : Il y existe un risque de choc électrique. Pensez toujours à bien éteindre et débrancher votre cuisinière.

Les cuisinières n'ont pas toutes la même référence et le même type d'ampoules. Avant de remplacer votre ampoule, ouvrez la porte du four supérieur/principal et regardez quel est le type d'ampoule. Puis reportez-vous au tableau pour procéder au changement d'ampoule.

N'oubliez pas que les ampoules ne sont pas couvertes par la garantie.

Les ampoules s'achètent dans une quincaillerie (prenez toujours l'ancienne ampoule avec vous).

Nombre de lampes	Emplacement de l'ampoule	Type de four	Consignes de changement d'ampoule
2 (de 25 W)	côté	Toutes	Attendez que le four ait refroidi, puis retirez les soles du four. Prenez le cache-ampoule sur l'appareil d'éclairage et retirez-le de la paroi du four. Dévissez l'ampoule.
1 (de 25 W)	arrière	Ventilé / Multifonction	Attendez que le four soit froid, puis retirez les soles. La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four. Retirez la partie arrière démontable du four en dévissant les 4 vis de fixation (une à chaque coin). Dévissez le cache-ampoule (tournez dans le sens anti-horaire). Dévissez l'ampoule et remplacez-la. Remettez le cache-ampoule en place et remettez le four en place.
1 (de 25 W)	arrière	Température	Attendez que le four ait refroidi, puis retirez les soles du four. La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four. Dévissez le cache-ampoule (tournez dans le sens anti-horaire). Dévissez l'ampoule et remplacez-la. Remettez le cache-ampoule en place.

Sur le modèle 900DF, il n'est pas nécessaire de retirer la partie arrière du four.

Comment installer votre cuisinière

Assurez-vous toujours que votre cuisinière est correctement installée par un installateur qualifié. Cette cuisinière est une cuisinière de type 1 pour ce qui touche aux exigences d'installation.

Avant de commencer

Lisez attentivement les pages relatives à l'installation de ce manuel. En vous organisant correctement dès le début, l'installation sera rapide et facile.

- Faites attention lorsque vous déplacez cette cuisinière, elle est peut-être plus lourde qu'elle ne paraît ! Si vous devez soulever la cuisinière, veillez à employer une méthode de levage adaptée.
- Lorsque vous déplacez la cuisinière, faites attention de ne pas endommager le revêtement de sol, que la surface soit lisse ou irrégulière.
- N'essayez pas de déplacer la cuisinière en tirant sur les poignées ou sur les portes. Nous vous conseillons d'ouvrir la porte et de saisir le châssis de la cuisinière. Lorsque vous faites cette manipulation, veuillez porter des gants. Faites attention à ne pas vous coincer les doigts dans la porte.

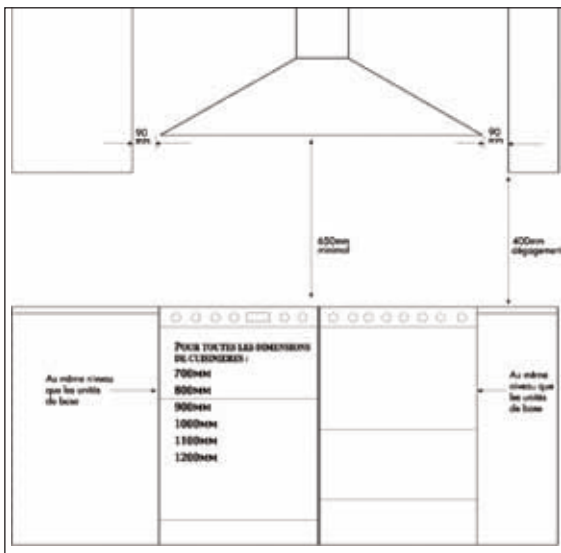
Vérifiez que vous disposez de suffisamment d'espace pour installer votre cuisinière. Les dégagements et de plus amples informations portant sur l'installation sont indiqués à la page suivante.

Comment installer votre cuisinière

Dégagements

Cette cuisinière peut être placée au même niveau que les unités de base de votre cuisine.

- Ne placez pas d'étagère, d'élément en surplomb, de placard ou de hotte à moins de 650 mm au-dessus de la partie supérieure de la table de cuisson, mais vérifiez cette dimension en consultant les instructions du fabricant de hottes.
- Si votre cuisinière possède une porte à ouverture latérale, nous vous conseillons un dégagement latéral de 60 mm, afin de permettre une ouverture complète de la porte du four.
- La cuisinière doit disposer d'un dégagement latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90 mm jusqu'à une hauteur de 400 mm.
- Les dimensions importantes sont celles qui sont autour de la cuisinière.



Comment installer votre cuisinière

Les informations ci-dessous sont très importantes pour une installation conforme et en toute sécurité.

Exigences en matière de ventilation

La pièce dans laquelle est installée la cuisinière doit comporter une arrivée d'air conforme à la norme BS 5440 : Partie 2.

- Toutes les pièces doivent posséder une fenêtre qui s'ouvre, ou équivalent, et certaines doivent posséder une ventilation permanente.
- Pour les pièces dont le volume est inférieur ou égal à 5 m^3 , une ventilation de 100 cm^3 obligatoire.
- Si la pièce possède une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, ou si elle dépasse 10 m^3 , aucune ventilation n'est exigée.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m^3 et 10 m^3 une ventilation de 50 cm^2 est obligatoire.
- Si d'autres appareils de combustion se trouvent dans la même pièce, reportez-vous à la norme BS 5440 : Partie 2 pour déterminer la ventilation à respecter.
- Cette cuisinière ne doit pas être installée dans un studio de moins de 20 m^3 ni dans une salle de bains ou une salle d'eau.

Ne condamnez pas ou ne supprimez pas les fenêtres et les aérations sans avoir au préalable consulté un technicien qualifié.

GPL uniquement : n'installez pas cette cuisinière en-dessous du niveau du sol. Cela n'interdit pas l'installation dans des pièces qui se trouvent au sous-sol par rapport à un côté du bâtiment, mais ouvert au rez-de-chaussée de l'autre côté.

Lorsque les normes ont été modifiées, utilisez toujours l'édition la plus récente.

Toute installation incorrecte des appareils est dangereuse et passible de poursuites.

Comment installer votre cuisinière

Les informations ci-dessous sont très importantes pour une installation conforme et en toute sécurité.

Les réglementations et normes en vigueur au Royaume-Uni concernent toujours l'édition la plus récente des normes.

- Réglementations de sécurité en matière de gaz.
- Réglementations en matière de construction émises par la DEFRA.
- Normes de construction (Ecosse) (consolidées) émises par le Scottish Development Department.
- Réglementations de l'I.E.E. en matière de câblage électrique.
- Réglementations portant sur l'électricité sur le lieu de travail.
- Norme BS 6172 – Installation de cuisinières à gaz familiales. Pour les cuisinières à GPL, reportez-vous à la norme BS 5482 Partie 1, Partie 2 ou Partie 3, le cas échéant.
- Instructions d'installation et d'entretien de cette cuisinière.

Pour une installation dans des pays autres que le Royaume-Uni, la cuisinière doit être branchée conformément aux réglementations relatives au gaz et à l'électricité en vigueur dans le pays concerné.

En République d'Irlande, les installateurs se référeront à la norme IS IS 813 – Appareils domestiques fonctionnant au gaz.

Toute installation incorrecte des appareils est dangereuse et passible de poursuites.

Comment installer votre cuisinière

Stabilisation et fixation

Votre cuisinière est certainement livrée avec une chaîne de stabilisation. Si ce n'est pas le cas, nous vous conseillons d'acheter une équerre de stabilisation chez votre fournisseur. Vous empêcherez ainsi votre cuisinière de bouger et éviterez d'endommager le flexible situé à l'arrière de la cuisinière.

Votre chaîne de stabilisation

Votre cuisinière doit être fixée à un mur ou à une cloison solide derrière la cuisinière.

Votre équerre de stabilisation

Vous pouvez acheter une équerre de stabilisation chez votre fournisseur et le fixer comme suit :

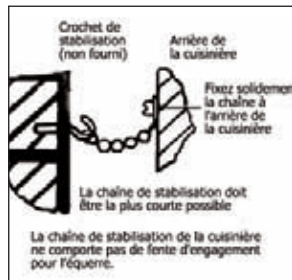
- Positionnez la cuisinière et tracez un trait de crayon au même niveau que le bord avant.
- Retirez la cuisinière et faites un repère à 450 mm du trait de crayon afin de repérer le bord avant de l'équerre inférieure.
- Fixez l'équerre au sol. Prenez la mesure à partir du niveau du sol jusqu'au bord d'engagement à l'arrière de la cuisinière, et ajoutez 3 mm.
- Assemblez la sous-face de la partie supérieure de l'équerre à cette hauteur.
- Reportez-vous aux plans pour l'emplacement du support et le positionnement conseillé.

Mise à niveau

Une fois que votre cuisinière est bien fixée :

Placez un niveau à bulle sur un plateau de cuisson lui-même placé sur une sole du four.

Ces cuisinières sont dotées de pieds réglables qui vous permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière jusqu'à ce que celle-ci soit de niveau. Les pieds réglables sont situés à l'arrière de la cuisinière.



Comment installer votre cuisinière

Comment raccorder votre cuisinière à l'alimentation électrique

Nous conseillons de faire effectuer le branchement de cette cuisinière par une personne qualifiée qui respectera les réglementations de l'I.E.E. et les réglementations locales.

La cuisinière doit être installée en utilisant une unité de commande multipolaire de 30 ampère minimum, comportant une séparation minimale de 3 mm à tous les pôles.

Veillez à acheminer tous les câbles électriques raccordés au secteur loin de toute source de chaleur telle qu'un four ou un grill.

Attention :
Cette cuisinière doit
être raccordée à la
terre.

- Lorsque vous utilisez un raccordement fixe, prévoyez un dispositif permettant d'isoler la cuisinière à tous les pôles de l'alimentation secteur doté d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Une fois le raccordement électrique effectué, vérifiez que toutes les parties électriques fonctionnent.
- La puissance nominale maximale est indiquée à la rubrique Fiche technique de ce manuel ainsi que sur la plaque d'identification apposée sur la cuisinière.
- Cette cuisinière doit être dotée d'une unité bipolaire de 30 ampère minimum, comportant un contact minimal de 3 mm à tous les pôles.
- L'accès à la borne principale se fait en ouvrant le couvercle du bloc de jonction situé à l'arrière de la cuisinière. Pour ce faire, utilisez un tournevis plat.
- Le branchement doit être effectué à l'aide d'un câble bipolaire et de garde de 6,0 mm².
- Commencez par dénuder les fils, puis insérez le câble par le serre-câble dans le couvercle du bloc de jonction.
- Branchez le câble sur le bloc de jonction et serrez la vis du serre-câble. Voir schéma.
- Refermez le bloc de jonction en veillant à ce que le couvercle soit engagé dans les languettes de verrouillage.
- Utilisez suffisamment de câble pour pouvoir tirer la cuisinière, mais faites attention à ne pas le laisser pendre sur le sol : il risquerait de se tordre ou de s'accrocher lorsque vous remettez la cuisinière en place.

Comment installer votre cuisinière

Comment raccorder la cuisinière à l'alimentation gaz. L'alimentation de la cuisinière comporte un filetage intérieur ISO 7 – Rp de $\frac{1}{4}$ " situé au niveau de l'angle supérieur droit, à l'arrière.

Adaptez le raccord à baïonnette. Placez-le de telle manière que le flexible ne se plie pas.

Utilisez un flexible d'une longueur comprise entre 900 mm et 1125 mm.

Vérifiez que les tuyaux ont les bonnes caractéristiques.

Gaz naturel – Les flexibles doivent être conformes à la norme BS 669. Certaines parties de la cuisinière susceptibles d'entrer en contact avec un raccord souple ont une température inférieure à 70 °C.

GPL – Pour les raccords souples, utilisez un flexible à baïonnette, qui convient pour le GPL jusqu'à une pression de 50 mbar et une température montant jusqu'à 70 °C. Le flexible doit être de couleur noire et comporter une bande ou une étiquette rouge. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Une fois l'installation réalisée, vérifiez que tous les branchements gaz sont conformes.

Mise en service

Réglages de la pression :

G20 Gaz naturel à 20 mbar

G30 Butane à 28-30 mbar

G31 Propane à 37 mbar

Table de cuisson

Ouvrez le gaz et vérifiez que tout conforme au niveau de l'injecteur de la plaque chauffante. Allumez deux brûleurs et vérifiez que la pression est correcte.

Comment installer votre cuisinière

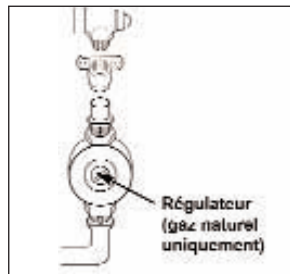
Pour l'Australie

Comment raccorder la cuisinière à l'alimentation gaz. Il convient de prévoir un moyen d'isolation au point de coupure, soit à l'aide d'un dispositif de coupure rapide homologué ou d'un robinet de sectionnement manuel de type 1. La sortie du dispositif de coupure rapide doit être en position horizontale ou en dessous.

Le raccordement à l'alimentation gaz doit être réalisé à l'aide de l'ensemble flexible Aquaknect AS/NZS 1869 de classe B d'un diamètre intérieur au moins égal à 10 mm (fourni avec la cuisinière) et d'un régulateur (régulateur compatible gaz naturel).

REMARQUE : Longueur maximale du flexible : 900 mm.

La montée en température des zones situées à l'arrière de la cuisinière qui sont susceptibles d'entrer en contact avec le flexible ne dépassent pas 70 °C.



Exigences en matière de ventilation

La ventilation doit être conforme au code d'installation AS5601. La pièce dans laquelle est installée la cuisinière doit comporter une arrivée d'air.

La cuisinière doit être installée dans un lieu permettant une combustion complète du gaz ainsi qu'une évacuation correcte, et permettant le maintien d'une température ambiante de l'environnement immédiat dans les limites de sécurité, dans des conditions normales.

GPL uniquement – N'installez pas cette cuisinière dans une pièce située plus bas que le rez-de-chaussée. Cela n'interdit pas l'installation dans des pièces qui se trouvent au sous-sol par rapport à un côté du bâtiment, mais ouvert au rez-de-chaussée de l'autre côté.

Toute installation incorrecte des appareils est dangereuse et passible de poursuites.

Une fois l'installation réalisée, vérifiez que tous les branchements gaz sont conformes.

Mise en service

Réglages de la pression :

Gaz naturel – 1,0 kPa

Butane – 2,75 kPa

Propane – 2,75 kPa

Table de cuisson

Ouvrez le gaz et vérifiez que tout conforme au niveau de l'injecteur de la plaque chauffante. Allumez deux brûleurs et vérifiez que la pression est correcte.

Fiche technique – Notes

Europe et Russie

Type de gaz :

Gaz naturel I_{2H}

Gaz naturel II_{2H3+*}

GPL I₃₊

Reportez-vous à la plaque d'identification de la cuisinière pour connaître le type de gaz.

* Conversion gaz naturel – GPL possible

N'essayez jamais de convertir une cuisinière, sauf si la plaque d'identification indique que c'est possible.

Aération des brûleurs :

Fixe

Réglage de la pression :

G20 Gaz naturel à 20 mbar

G30 Butane à 28-30 mbar

G31 Propane à 37 mbar

Butane G30 à 50 mbar

Propane G31 à 50 mbar

Alimentation électrique :

230 V / 400 V 3N ~ 50 Hz

La tension nominale de tous les éléments est de 230 V

Pays de destination :

Grande-Bretagne

Irlande

France

Pays-Bas

Allemagne

Russie

Belgique

Fiche technique

Table de cuisson / plaque chauffante – Australie – Fiche technique

Type d'énergie	Brûleur de la plaque chauffante / Élément	Charge nominale Qn	Butane g/h	Propane g/h
Gaz naturel	Table de cuisson – petite	3,6 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – moyenne	7,2 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – grande	10,8 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – wok	12,6 MJ/h	-	-
	Apport de chaleur total ●7 brûleurs	51,5 MJ/h	-	-
GPL	Table de cuisson – petite	3,8 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – moyenne	7,2 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – grande	10,2 MJ/h	-	-
	Table de cuisson – wok	12,6 MJ/h	-	-
	Apport de chaleur total ●7 brûleurs	52,0 MJ/h	-	-

Fiche technique – Notes

Table de cuisson / plaque chauffante – Hors Australie – Fiche technique

Type d'énergie	Brûleur de la plaque chauffante / Élément	Charge nominale Qn	Butane g/h	Propane g/h
Gaz naturel	Table de cuisson – petite	1 kW	-	-
	Table de cuisson – moyenne	2 kW	-	-
	Table de cuisson – grande	3,0 kW	-	-
	Table de cuisson – wok	3,5 kW	-	-
	Apport de chaleur total			
	●5 brûleurs	11,5 kW	-	-
	●7 brûleurs	13,5 kW		
GPL	Table de cuisson – petite	1 kW	73	72
	Table de cuisson – moyenne	2 kW	145	143
	Table de cuisson – grande	3,0 kW	218	215
	Table de cuisson – wok	3,5 kW	254	250
	Apport de chaleur total			
	●5 brûleurs	11,5 kW		
	●7 brûleurs	13,5 kW		

Type d'énergie	Four multifonction	Température four supérieur	Four ventilé	Four à mijoter (disponible ou non en fonction des modèles)
Electrique à 230 V	2,3 kW	1,3 kW	2,3 kW	0, 2kW (Sterling 800) 0,16 kW (tous les
Type d'énergie	Gril double variable	Lampes du four		
Electrique à 230 V	2,5 kW à 2,6k W	25 W chaque		
		240v	220v	
	Richmond 900	7540W	6335W	
	Richmond 1000	7225W	6070W	
	Richmond 1100	7325W	6155W	
	Sterling 1000	5205W	4375W	
	Sterling 1100	5205W	4375W	

Instructions de conversion

Ce kit de conversion est prévu pour les cuisinières suivantes :

Double énergie – toutes dimensions

Ce kit de conversion est prévu pour effectuer la conversion des cuisinières suivantes :

Gaz naturel appareils électro-ménagers Royaume-Uni – GPL Gaz naturel G20 à 20 mbar – GPL G30/31 à 29/37 mbar

GPL appareils électro-ménagers Royaume-Uni – gaz naturel – GPL G30/31 à 29/37 mbar – gaz naturel G20 à 20 mbar

GPL Royaume-Uni – Allemagne G30/G31 à 50 mbar

Gaz naturel Royaume-Uni – Australie à 1,0 kPa

ULPG Royaume-Uni – Australie à 2,75 kPa

Avant de procéder à la conversion, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont bien coupées. L'intégralité de la conversion doit être réalisée, c'est-à-dire que vous devez changer les injecteurs et les vis de dérivation.

Important : L'intervention de conversion doit être réalisée par une personne qualifiée et agréée. Une fois la conversion réalisée, vérifiez que toutes les parties concernées sont conformes.

Injecteurs et vis de dérivation

Gaz naturel Royaume-Uni et Europe					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	77	104	129	63	121

GPL Royaume-Uni et Europe (sauf Allemagne)					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	50	70	87	35	87

GPL – Allemagne					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	46	61	79	35	77

Gaz naturel – Australie					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	82	118	142	72	138
Dérivation	63	63	77		

ULPG – Australie					
Brûleur de la plaque chauffante	Auxiliaire (petit)	Semi-rapide (moyen)	Rapide (grand)	Wok	
				Intérieur	Extérieur
Injecteur	50	70	87	38	87
Dérivation	32	39	45	80	

Instructions de conversion

Pour convertir les brûleurs de la plaque chauffante

- a) Enlevez les grilles
- b) Enlevez les chapeaux des brûleurs et les têtes des brûleurs
- c) Dévissez les injecteurs existants des cylindres des brûleurs de la plaque chauffante
- d) Remplacez-les par les injecteurs fournis dans le kit de conversion, selon les instructions des tableaux figurant page précédente.

Remarque : lors de la conversion du brûleur wok, il convient de remplacer les deux injecteurs (brûleur intérieur et brûleur extérieur) L'injecteur extérieur est visible lorsqu'on enlève le couvercle.

Royaume-Uni, Europe, Russie

Pour convertir les vis de dérivation du branchement du gaz

- a) Enlevez les ressorts et les collerettes des boutons de commande de la plaque chauffante.
- b) A l'aide d'un petit tournevis plat, accédez à chaque vis de dérivation par l'orifice situé à l'intérieur du tableau de bord.
- c) Gaz naturel – GPL : tournez chaque vis de dérivation à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle bloque.
Ne serrez pas trop.
- d) GPL – gaz naturel : tournez chaque vis de dérivation dans le sens antihoraire jusqu'à obtention d'une petite flamme stable lorsque le bouton de commande est en position mijotage. La flamme ne doit pas s'éteindre lorsqu'on souffle dessus.
- e) Remettez en place les collerettes, les ressorts et les boutons de commande.

Étiquettes de conversion

Conversion GPL (sauf Allemagne)

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette fournie dans le kit de conversion PER/FOR G30/G31 à côté de la plaque d'identification de la cuisinière.

Conversion au GPL pour l'Allemagne

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette fournie dans le kit de conversion PER/FOR G30/31 à 50 mbar à côté de la plaque d'identification de la cuisinière.

Conversion au gaz naturel

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette fournie dans le kit de conversion PER/FOR G20 à côté de la plaque d'identification de la cuisinière.

Instructions de conversion pour l'Australie

Royaume-Uni – Australie, gaz naturel / ULPG

Pour convertir les vis de dérivation de la plaque chauffante

- a) Enlevez les ressorts et les collerettes des boutons de commande de la plaque chauffante.
- b) A l'aide d'un petit tournevis plat, accédez à chaque vis de dérivation par l'orifice situé à l'intérieur du tableau de bord.
- c) Desserrez la vis de dérivation en la tournant dans le sens antihoraire. Une fois qu'elle complètement desserrée, vous pouvez enlever la vis de dérivation à l'aide d'une pince à long bec.
- d) Remplacez-la par la vis de dérivation fournie dans le kit de conversion, selon les instructions des tableaux figurant page précédente.
- e) Tournez la vis de dérivation à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle bloque. Ne serrez pas trop.

Étiquettes de conversion

Conversion au gaz naturel pour l'Australie

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette "UTILISATION EXCLUSIVE AVEC DU GAZ NATUREL" à côté de l'arrivée de gaz de la cuisinière.

Conversion au GPL pour l'Australie

Une fois la conversion effectuée, apposez l'étiquette "UTILISATION EXCLUSIVE AVEC DU GAZ PROPANE" à côté de l'arrivée de gaz de la cuisinière.

Dossier après-vente

Inscrivez ci-dessous la référence de votre modèle et son numéro de série.

Où sont les références de mes modèles et les numéros de série ?

Cuisinières HL autoportantes : base du tiroir de rangement

Cuisinières autoportantes : châssis avant près de la cavité du four

Four intégré : châssis avant près de la cavité du four

Tables de cuisson : embase de la plaque de cuisson

Gardez ces références à portée de main : vous nous aiderez à vous aider rapidement et plus efficacement. Lorsque vous nous contactez, merci d'utiliser le numéro du service après-vente figurant en dernière page de couverture de ce manuel.

Référence du modèle									
Numéro de série									

Date d'achat	Tampon de l'installateur / Nom en capitales d'imprimerie	Date d'installation
Lieu d'achat :		

Date :	Pièce(s) remplacée(s)	Tampon du technicien / Nom en capitales d'imprimerie