Mode d'Emploi & Instructions d'Installation

Professional+ FXP 90 Mixte

CLAFOUTIS

INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 5)
- 600 g de cerises
- 30 g de beurre + beurre pour le moule
- 4 cuil. à soupe rases de farine
- 50 cl de lait frais
- 4 œufs
- 4 cuil. à soupe rases de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

1. Faites chauffer le four à 200°C, th. 7.
2. Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre ou un plat à gratin.
3. Lavez rapidement les cerises, épongez-les et équeutez-les, puis disposez-les dans le moule.
4. Faites juste fondre le beurre.
5. Tamisez la farine avec le sel dans une terrine et délayez-la peu à peu avec le lait et le beurre fondu.
6. Cassez les œufs dans une autre terrine, ajoutez le sucre semoule et battez-les à la fourchette.
7. Versez dessus le mélange de farine, de lait et de beurre, à travers un tamis pour éliminer les grumeaux. Mélangez.
8. Versez doucement la pâte sur les cerises, mettez le plat au four et faites cuire pendant 40 min.
9. Laissez tiédir, puis poudrez avec le sucre cristallisé et servez dans le plat de cuisson.

ROSBIF EN CROÛTE DE THYM

INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 4)
- 150 g de chapelure
- 1 cuil. à soupe de graines de fenouil
- 6 brins de thym frais
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuil. à soupe de lait demi-écrémé
- 1 rosbif ficelé et non bardé de 1,1 kg environ
- 8 carottes coupées en gros morceaux
- 3 navets coupés en deux
- 800 g de pommes de terre à chair ferme coupées en gros morceaux
- 6 belles échalotes pelées
- 5 cl de porto blanc
- sel, poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Mélangez la chapelure avec les graines de fenouil et 2 brins de thym effeuillés dans un bol. Ajoutez 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, la moutarde à l'ancienne et le lait. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
2. Huilez légèrement un plat à four pouvant aller sur le feu. Mettez-y le rosbif et enrobez-le de la préparation précédente en appuyant bien. Laissez macérer le temps de préparer les légumes.
3. Portez à ébullition une grande casserole d'eau. Plongez-y les carottes, les navets et les pommes de terre. Laissez-les cuire 5 min à feu doux, puis égouttez-les et répartissez-les autour du rosbif. Ajoutez les échalotes. Nappez les légumes du reste d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez du reste de thym effeuillé. Versez 10 cl d'eau dans le fond du plat et enfournez pour 40 min (50 à 55 min si vous préférez un r ti bien cuit).
4. Disposez le rosbif sur un plat avec les légumes. Couvrez de papier sulfurisé et laissez reposer 15 min.
5. Pendant ce temps, posez le plat à four sur feu moyen. Ajoutez le porto et 5 cl d'eau, mélangez en grattant les sucs de cuisson avec une cuillère en bois et laissez réduire quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement et versez dans une saucière.
6. Coupez le rosbif en tranches, délicatement pour ne pas trop émietter la croÛte de thym. Servez-le entouré de légumes, en présentant la sauce à part.

Table des Matières

1. Avant de Commencer… 1

Installation et Entretien 1
Odeur de Neuf 1
Si vous sentez une odeur de gaz : 1
Ventilation 1
Sécurité Personnelle 1
Nettoyage 2

2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière 3

Brûleurs de Table de Cuisson 3
Brûleur de Wok 4
Support Spécial de Wok 5
Plaque à Griller 5
Four Multifonctions 6
Modes du four Multifonctions 6
Fonctionnement du four 8
Horloge 9
Accessoires 11
Eclairage du Four 11
Rangement 12

3. Conseils pour la Cuisson 13

Conseils pour la Fours Multifonction 13
Conseils pour la Cuisson avec Minuterie 13
Conseils Généraux pour la Cuisson au Four 13

4. Tableau de Cuisson 14

5. Dépannage 15

6. Nettoyage de la Cuisinière 18

Entretien quotidien 18
Nettoyage des débordements 18
Brûleurs de table de cuisson 18
Plaque à Griller 19
Support spécial de Wok 19
Plaque supérieure 19
Panneau de Commande et Portes 19
Four auto-nettoyant 20
Tableau Nettoyage 22

7. Installation 23

A l'intention de l'installateur 23
Mesures et reglements de sécurité 23
Ventilation 23
Emplacement de la cuisinière 23
Modification 23
Positionnement de la cuisinière 25
Déplacement de la cuisinière 25
Exécution du mouvement 26
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz 26
Mise à niveau 26
Fixation de L'équerre ou Chaîne de Stabilisation 27
Raccordement de l'alimentation en gaz 28
Essai de pression 28
Raccordement electrique 29
Contrôle des fours 29
Montage Final 30
Conseils à la clientèle 30

8. Schéma de Câblage 31

9. Fiche Technique 32

1. Avant de Commencer…

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

⚠ **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.**

⚠ **Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 70 °C au-dessus de la température ambiante (Tel que mesuré par EN30 / EN60335).**

Installation et Entretien

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

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

Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement du four – 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 le four sur 200 °C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf.

Veillez à ce que la pièce soit bien aérée, Reportez-vous à la section « *Ventilation* ». Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

Si vous Sentez une Odeur de Gaz :

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

Ventilation

AVERTISSEMENT : L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez 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

⚠ **Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.**

⚠ **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, outre par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.**

⚠ **AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.**

⚠ **Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.**

⚠ **ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.**

⚠ **Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**

⚠ **Pour éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.**

⚠ **Veillez à ce que les enfants et les personnes infirmes ne jouent pas avec l'appareil.**

⚠ **N'utilisez PAS de nettoyeur à vapeur sur votre cuisinière.**

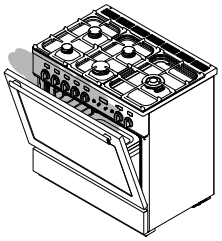
⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les**

bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière. Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez 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.

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.

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.



Ne pas faire tomber ou déposer d'objet sur la porte vitrée. Bien que le verre soit très résistant, un coup violent ou un objet qui tombe peut entraîner des fissures ou une fracture du verre.

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

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

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

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

Veillez à utiliser des récipients de cuisson à fond plat et adaptés à la taille du foyer utilisé.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Attention à ne poser AUCUN objet métallique comme un couteau, une fourchette, une cuillère ou un couvercle sur la plaque chauffante car ils peuvent chauffer.

L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.

2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière

Fig.2-1

La cuisinière mixte à four simple cavité **(Fig. 2-1)** comprend :

A. 5 brûleurs de table de cuisson, y compris un brûleur de wok

B. Un bandeau de commande à minuterie intégrée

C. Four multifonctions

D. Le tiroir de rangement

Brûleurs de Table de Cuisson

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

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

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

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

Fig.2-2

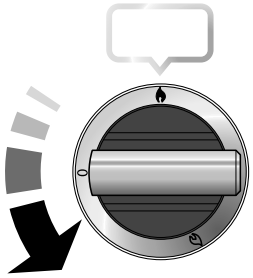


Fig.2-3

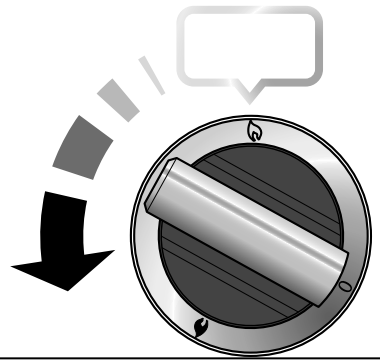


Fig.2-4

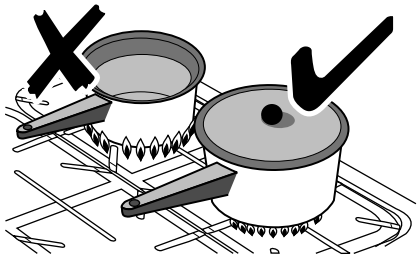


Fig.2-5

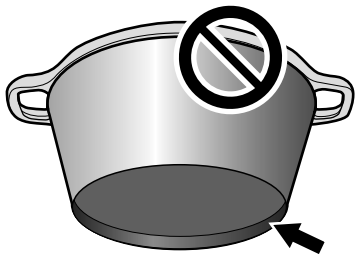


Fig.2-6

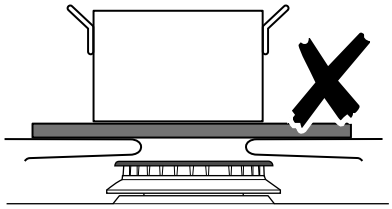


Fig.2-7

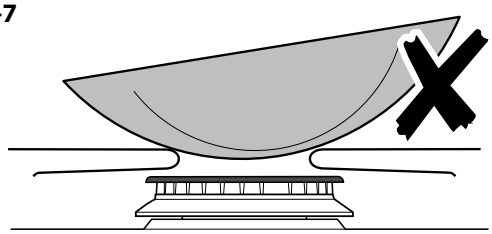
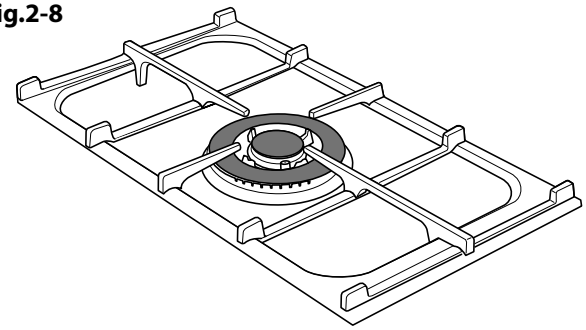


Fig.2-8



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

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

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt. Le symbole petite flamme indique le réglage minimum.

Tournez le bouton en sens anti-horaire pour régler la hauteur de flamme **(Fig.2-3)**.

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

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

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

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

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

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

Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 260 mm.

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

Brûleur de Wok

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

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

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

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

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

Support Spécial de Wok

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

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

Vérifiez que le support spécial est stable et que le wok est placé à niveau sur le brûleur.

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

Plaque à Griller

La plaque à griller se place sur le renfoncement gauche, d'avant en arrière **(Fig.2-11)**. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

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

⚠ **NE LA PLACEZ PAS SUR aucun autre brûleur – elle n'est pas conçue pour être placée sur un autre logement de la table de cuisson.**

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

Préchauffez la plaque à griller pendant **5 minutes au maximum** avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour réduire la chaleur, tournez les boutons de commande vers le réglage inférieur indiqué par le symbole petite flamme.

Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz.

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

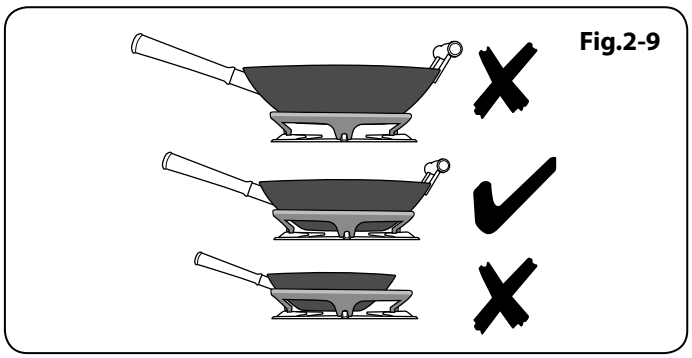


Fig.2-9

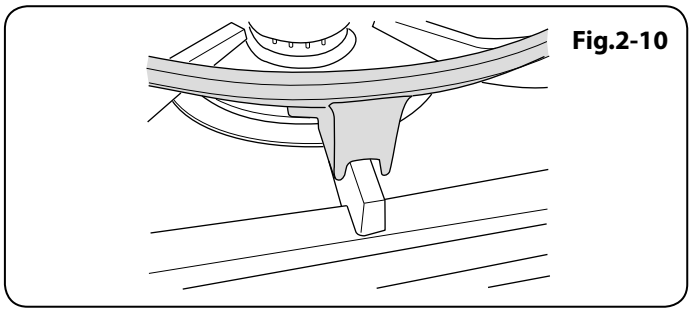


Fig.2-10

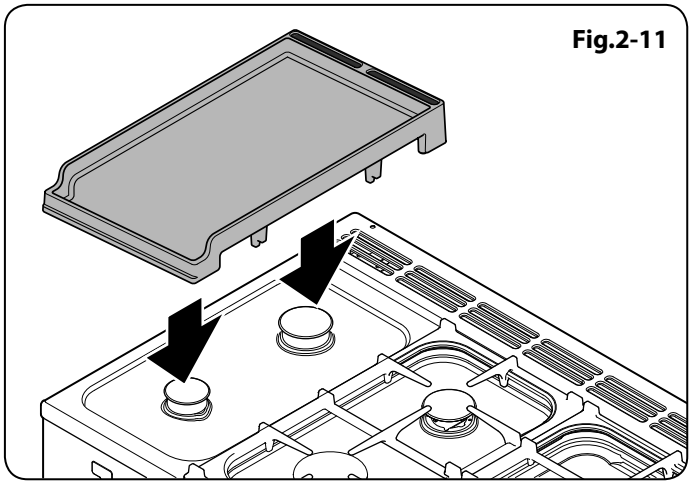
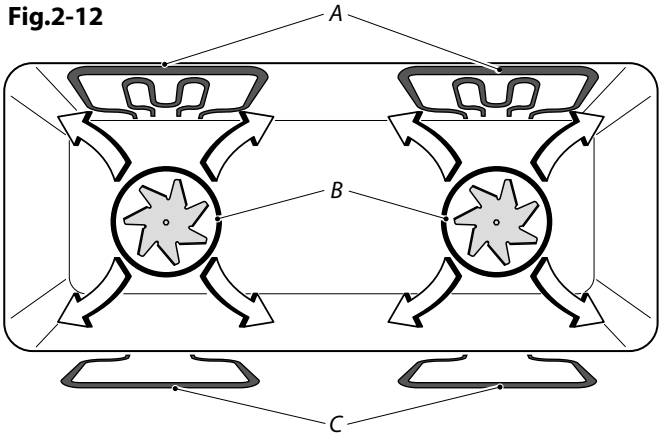


Fig.2-11

Fig.2-12

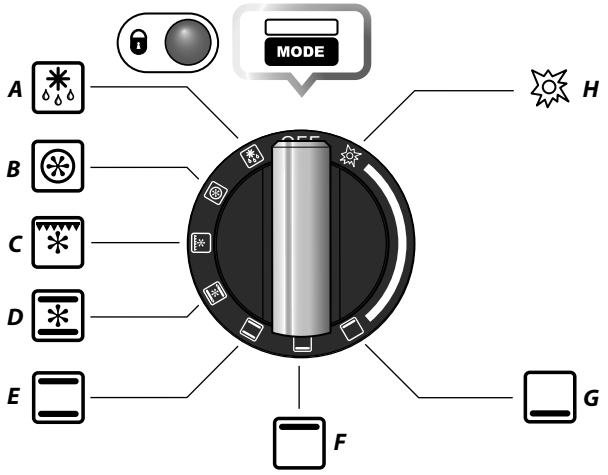


A – Elément du gril, B – Elément du convection, C – Elément du chaleur inférieure

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 à Convection	Gril des viandes et poissons, avec porte du gril fermée
Four ventilé mixte	Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie
Four Conventionnel	Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four
Elément gratineur	Pour gratiner les plats recouverts de fromage
Chaleur inférieure	Pour dorer les fonds de quiches, pizzas ou pâtisseries

Tableau 2-1

Fig.2-13



A – Décongélation, B – Four ventilé, C – Gril ventilé, D – Four ventilé mixte, E – Four conventionnel, F – Elément gratineur, G – Chaleur inférieure, H – Auto-nettoyant

Four Multifonctions

Le four est un four Multifonctions **(Fig.2-12)**. Outre les éléments de chaleur à convection autour des ventilateurs, il est doté d'éléments chauffants supplémentaires, dans la voûte et sous la sole. Veillez à ne pas toucher les éléments supérieurs lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

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

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

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

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

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

Modes du four Multifonctions (Fig.2-13)

Décongélation

Avec cette fonction, le(s) ventilateur(s) du (des) four(s) brasse(ent) uniquement de l'air froid. Assurez-vous que la commande de température est réglée sur 0° et qu'aucune chaleur n'est appliquée. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poissons et volailles.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments de la contamination. 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. Ne pas décongeler dans un four chaud. 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.

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

Four ventilé

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

La cuisson au four à convection est particulièrement recommandée pour la cuisson simultanée sur plusieurs grilles du four 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 préchauffez le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

Gril ventilé

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur la lèchefrite fournie. 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. Cette fonction nécessite un préchauffage avant la cuisson.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

Four ventilé mixte

Cette fonction commande les ventilateurs 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 ainsi jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Four conventionnel (chaleur supérieure et inférieure)

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

Elément 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

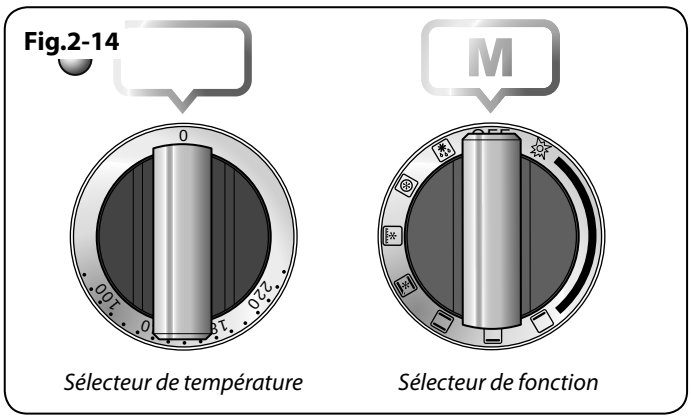
Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond d'une pizza ou d'une quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer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

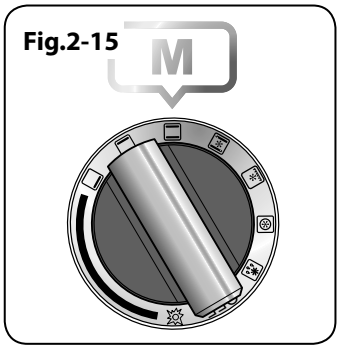
Les fonctions Elément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

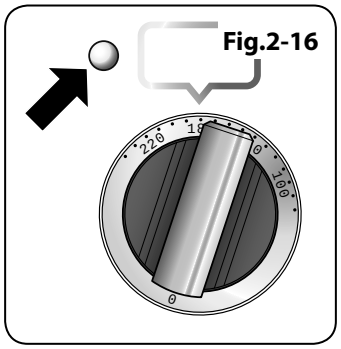
Auto-nettoyant

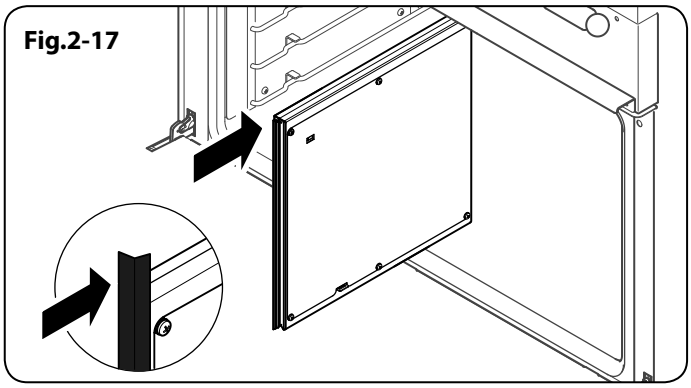
Le four possède une fonction de autonettoyage. Le four fonctionnera à une température très élevée pour brûler et réduire en cendre tous les résidus de cuisson qui pourront par la suite être enlevés avec un linge humide. À des fins de sécurité, le four sera verrouillé pendant le cycle de nettoyage.

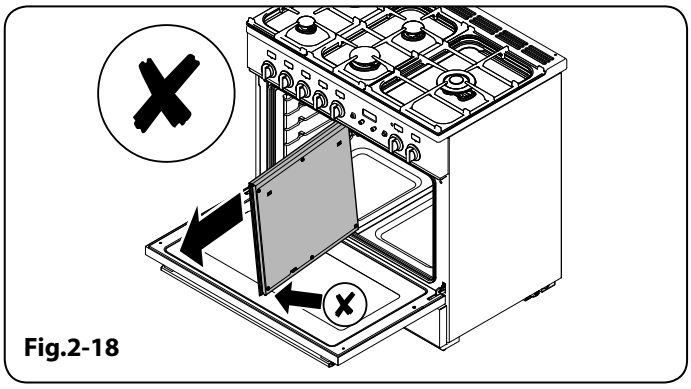
Voir la section *Nettoyer votre cuisinière* pour plus de détails sur le fonctionnement de l'auto-nettoyant.

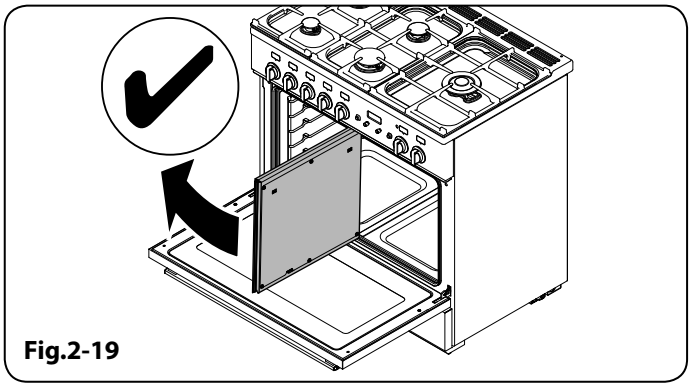












Fonctionnement du Four

Le four Multifonctions est doté de deux commandes : un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température **(Fig.2-14)**.

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. La **Fig.2-15** montre le réglage pour la cuisson au four à convection.

Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise. 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 **(Fig.2-16)**.

Cloison Eco-Energie

⚠ AVERTISSEMENT ! ⚠

Lors du retrait de la cloison éco-énergie, veillez à NE PAS rayer la surface en verre de la porte interne. Des rayures peuvent être à l'origine de contraintes et endommager la porte.

Le four est doté d'une cloison éco-énergie amovible **(Fig.2-17)**. Lorsque celle-ci est en place, les éléments chauffants de droite chauffent seulement la moitié du four. Ceci permet des économies d'énergie et convient parfaitement à la cuisson de la plupart des aliments.

Cette cloison peut être retirée pour la cuisson des grands plats ou de grandes quantités d'aliments. Dans ce cas, les éléments de gauche et de droite chauffent la totalité du four.

Toutes les fonctions de cuisson au four sont utilisables en option cuisson totalité ou moitié du four et les grilles fournies sont adaptées aux deux types de fonctionnement.

Retrait de la séparation

⚠ **Assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant d'essayer de retirer la séparation.**

Ouvrez en grand la porte du four et ôtez les grilles. Pour retirer la séparation, inclinez légèrement cette dernière vers le haut et maintenez fermement son côté inférieur pour éviter tout contact entre la base en métal et la porte vitrée (**Fig.2-18** et **Fig.2-19**).

Nous recommandons de protéger la porte à l'aide d'un torchon avant d'ôter la séparation. Vous éviterez ainsi les éraflures à l'intérieur de la porte.

⚠ **NE placez PAS d'objets métalliques, notamment des plats, sur la porte vitrée pour éviter les éraflures et un dysfonctionnement ultérieur.**

⚠ **Ne pas faire tomber ou déposer d'objet sur la porte vitrée. Bien que le verre soit très résistant, un coup violent ou un objet qui tombe peut entraîner des fissures ou une fracture du verre.**

Horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie à six (6) boutons **(Fig.2-20)** pour allumer ou éteindre le four. L'horloge doit être réglée à l'heure de la journée avant que le four fonctionne.

Pour régler l'heure du jour

Appuyez en continu sur les boutons [🔔] et [⏲] comme indiqué à la **Fig.2-21**. En même temps, appuyez sur (–) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis. Si vous faites une erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)

Appuyez sans relâcher sur la minuterie [🔔] **(Fig.2-22)**. En même temps, appuyez sur (–) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis **(Fig.2-23)**.

Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur [🔔], et annuler le signal sonore en appuyant encore une fois sur [🔔].

- 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

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt [▭], **(Fig.2-24)**. En même temps, appuyez sur (–) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche **(Fig.2-25)**. 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 [✋] pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur [✋] pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en marche et arrêt du four 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 [⏲], **(Fig.2-26)**. En même temps, appuyez sur (–) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis **(Fig.2-27)**.

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt [▭], **(Fig.2-28)**. En même temps, appuyez sur (–) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche **(Fig.2-29)**. 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 [✋] pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur [✋] pour revenir au fonctionnement manuel.

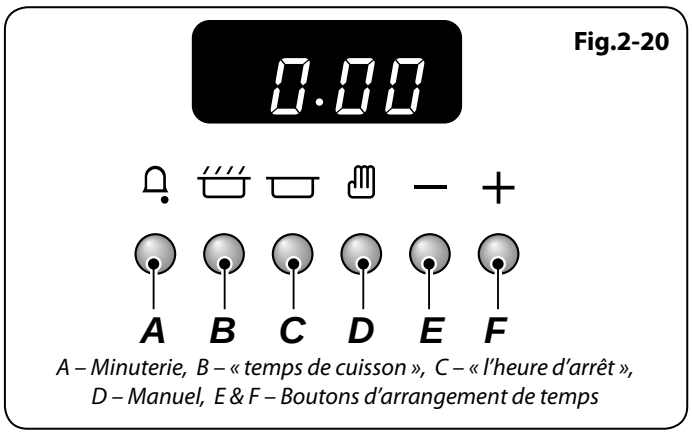


Fig.2-20

A – Minuterie, B – « temps de cuisson », C – « l'heure d'arrêt », D – Manuel, E & F – Boutons d'arrangement de temps

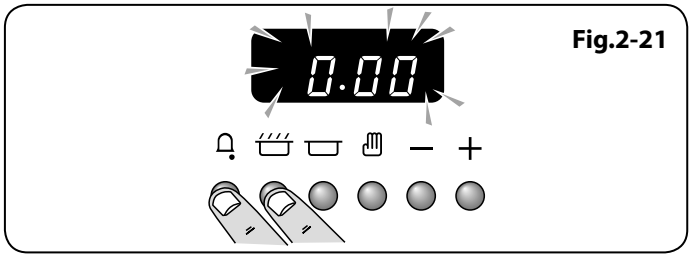


Fig.2-21

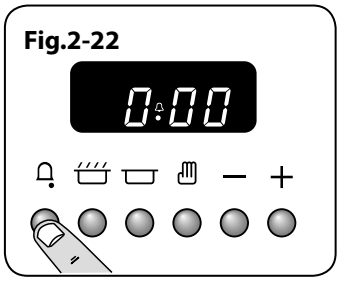


Fig.2-22

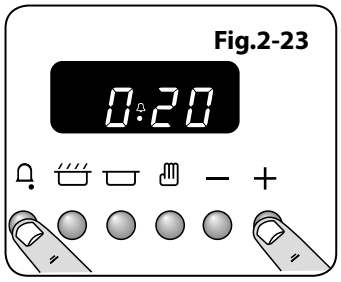


Fig.2-23

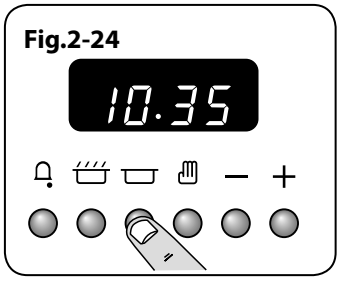


Fig.2-24

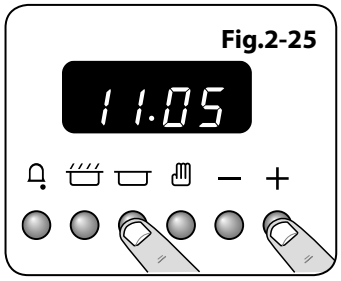


Fig.2-25

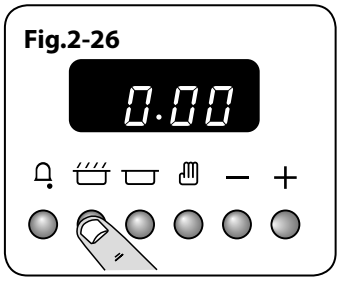


Fig.2-26

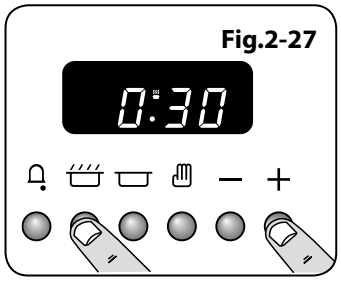


Fig.2-27

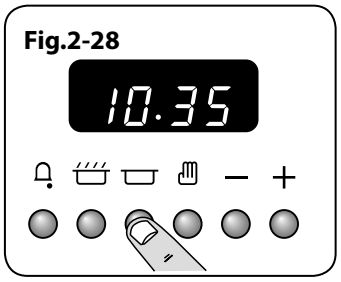


Fig.2-28

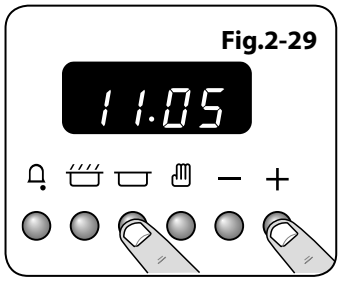
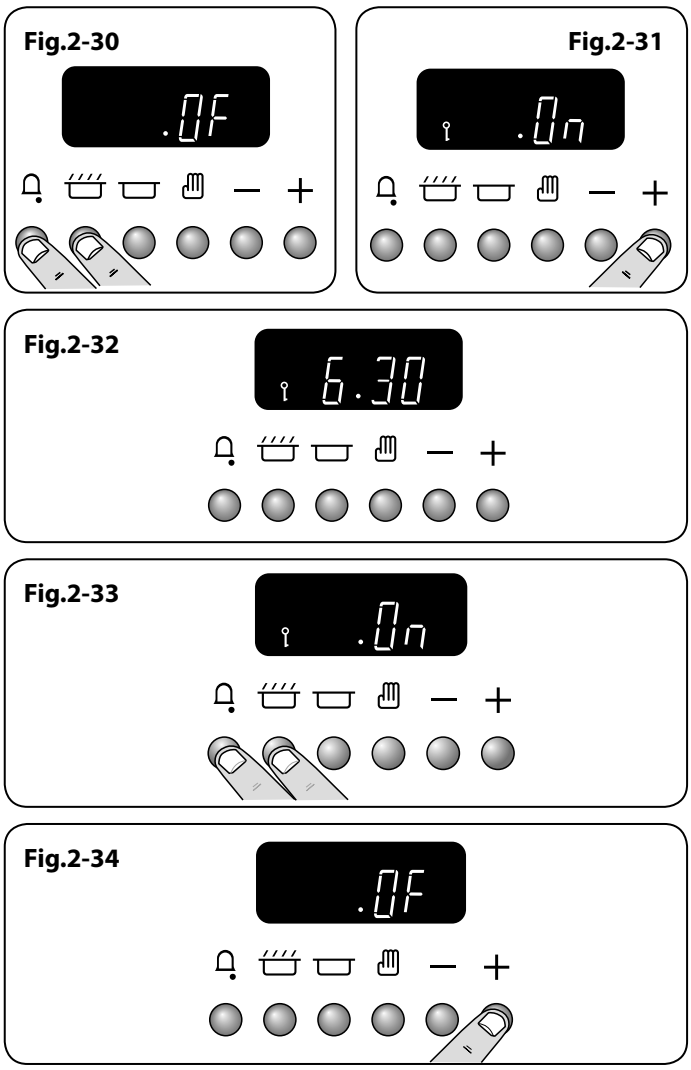


Fig.2-29



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

Lorsque le verrouillage est activé, l'horloge fonctionne normalement, mais le four est verrouillé et ne pourra pas être allumé.

Activation de la fonction de verrouillage

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

Maintenez enfoncés les boutons de la minuterie [🔔] et de la durée de cuisson [▭] pendant au moins huit (8) secondes. Le signe OF s'affichera **(Fig.2-30)**.

Appuyez une fois sur le bouton +. Le symbole d'une clé [🔑] et On s'afficheront **(Fig.2-31)**. Relâchez les boutons.

Les commandes de l'horloge du four sont maintenant verrouillées. Après quelques secondes, l'affichage revient pour indiquer l'heure du jour et le symbole de la clé **(Fig.2-32)**.

Pour désactiver le verrouillage

Maintenez enfoncés les boutons de la minuterie [🔔] et de la durée de cuisson [▭] pendant au moins huit (8) secondes. Le signe On s'affichera **(Fig.2-33)**.

Appuyez une fois sur le bouton +. Le symbole de la clé [🔑] s'éteint et OF s'affiche **(Fig.2-34)**. Relâchez les boutons.

Après quelques secondes, l'affichage revient et indique l'heure du jour.

Vous pouvez maintenant utiliser normalement les commandes du four et de l'horloge.

Accessoires

Grilles de Four

Chaque four est fourni avec :

Deux grilles totalité du four **(Fig.2-35)**

Support de lèchefrite **(Fig.2-36)**

Trois lèchefrites et grille **(Fig.2-37)**

Trois grilles moitié du four **(Fig.2-38)**

Quatre supports latéraux verticaux pour grilles **(Fig.2-39)**

Et une cloison éco-énergie **(Fig.2-40)**

Les grilles peuvent être montées sur toutes les positions. Les grilles du four sont retenues par des butées lorsqu'elles sont tirées vers l'avant, mais s'insèrent et s'extraient facilement.

Dépose et installation des supports à niveau de la grille

Soulevez les crochets de support hors des trous de positionnement du côté du four (ou diviseur) avant de soulever le support de la partie inférieure de l'échelle de retenue.

Réinstallez en insérant la partie inférieure dans le dispositif de retenue avant d'installer les crochets dans les trous de positionnement.

Retrait et remise en place des grilles

Tirez la grille vers vous jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par le support de grille **(Fig.2-41)**. Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille entre les supports, puis tirez la grille vers vous **(Fig.2-42).**

Procédez dans l'ordre inverse pour remettre la grille en place, en veillant à l'insérer à fond dans le four.

Eclairage du Four

Appuyez sur le bouton pour allumer l'éclairages du four **(Fig.2-43)**.

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

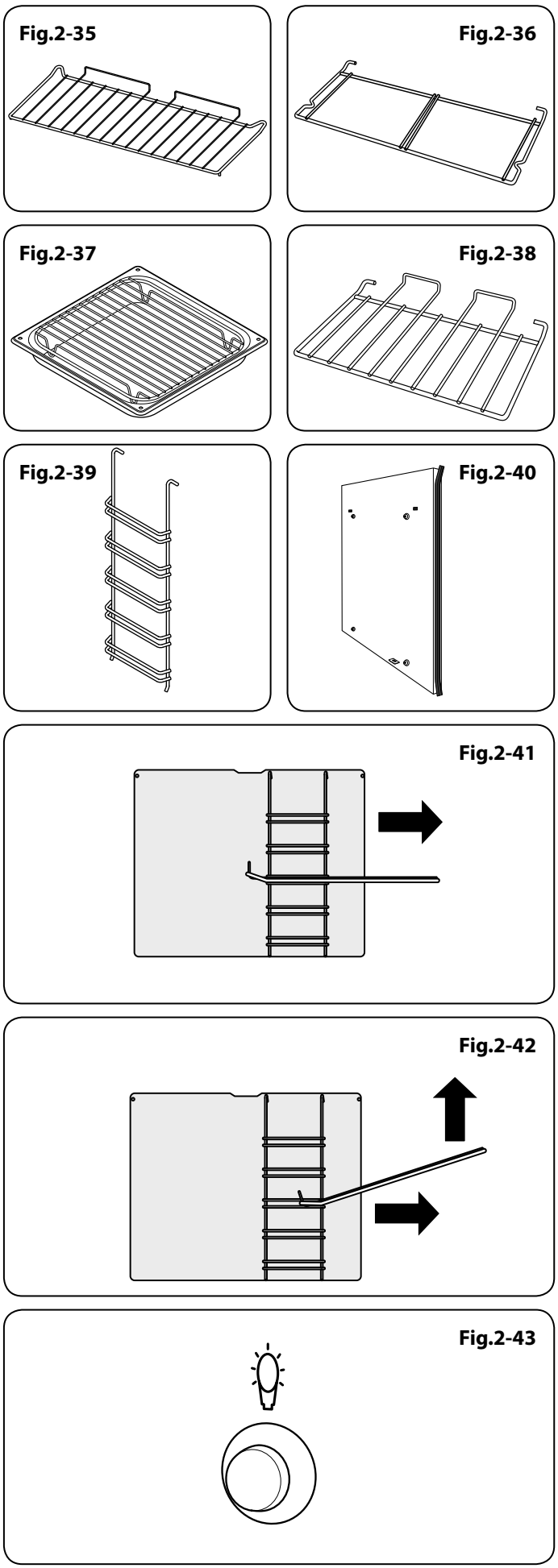


Fig.2-44

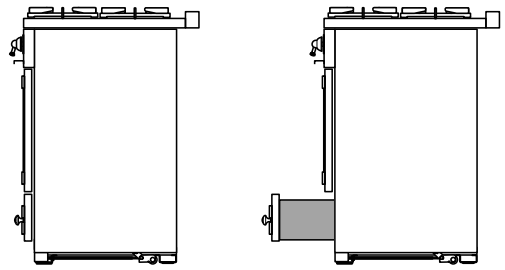


Fig.2-45

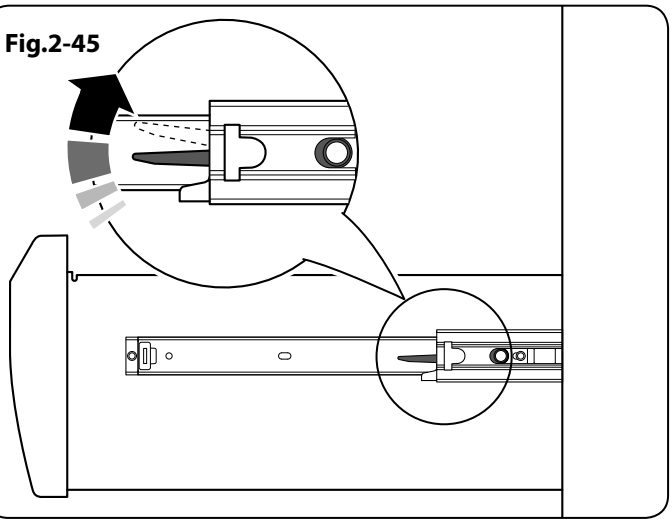
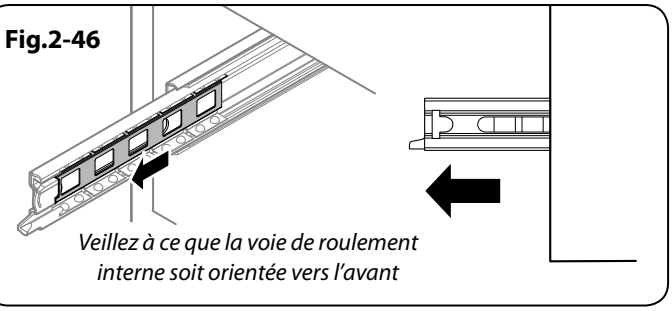
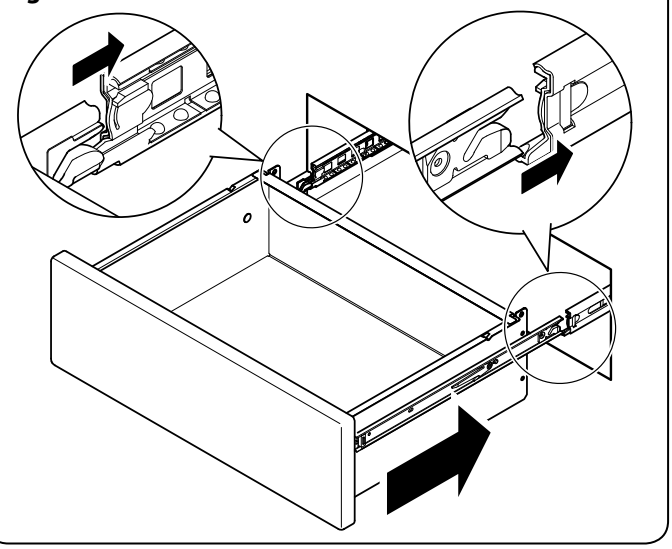


Fig.2-46



Veillez à ce que la voie de roulement interne soit orientée vers l'avant

Fig.2-47



Rangement

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

Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la cuisinière.

⚠ **Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériaux.**

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

Retrait du tiroir

Ouvrez complètement le tiroir **(Fig.2-44)**.

Poussez les extrémités des attaches en plastique – vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit – pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux **(Fig.2-45)**. En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Remise en place du tiroir

Pour replacer le tiroir, tirez complètement les glissières latérales vers vous **(Fig.2-46)**.

Replacez le tiroir avec précaution entre les glissières et faites-le reposer sur les glissières latérales **(Fig.2-47)**.

Poussez le tiroir de manière à ce que les attaches cliquent en position et le maintiennent sur les rails latéraux.

3. Conseils pour la Cuisson

Conseils pour la Fours Multifonction

N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

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.

⚠ **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 intérieures 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. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

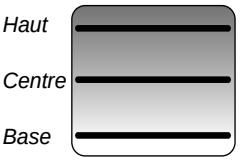
Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- 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.

4. Tableau de Cuisson

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 ºC 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.



Position de 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.
	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.
	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.

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.

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, decongelez completement les rotis et volailles congeles.

Utilisation du four conventionnel : lors de la cuisson sur deux niveaux, laisser au moins un espace entre les plaques.
Placer la plaque de pâtisserie avec le bord avant le long de l'avant de la grille de four.
Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.

Il est possible de cuisiner avec jusqu'à trois étages en même temps dans un four à chaleur tournante, mais assurez-vous de laisser un espace entre chaque grille utilisée pour la cuisson

5. Dépannage

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

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

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

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

Les anneaux de garniture et les chapeaux des brûleurs sont-ils places correctement : voir la section « Nettoyage de la cuisinière »?

N'oubliez pas que chaque brûleur de gazinière est muni d'un dispositif de sécurité spécial arrêtant l'arrivée de gaz si la flamme s'éteint. Lors de l'allumage d'un brûleur de gazinière, le dispositif de sécurité doit être surmonté en maintenant le bouton de manière à ce que le gaz puisse circuler. Ceci permet au capteur de flamme de chauffer et de faire fonctionner le dispositif de sécurité. Maintenir le bouton enfoncé pour laisser le gaz arriver jusqu'au brûleur pendant quelques secondes. L'allumeur devrait alors faire une étincelle et allumer le gaz.

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

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

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

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

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

De la vapeur s'échappe du four

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?

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

⚠ **N'utilisez jamais de produits nettoyants caustiques ou abrasifs qui abimeront la surface.**

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

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

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.

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

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

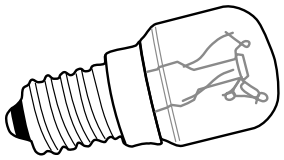
Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé.

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.

Fig.5-1



Le four ne s'allume pas

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.

Avez-vous sélectionné une fonction pour la cuisson ?

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.

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

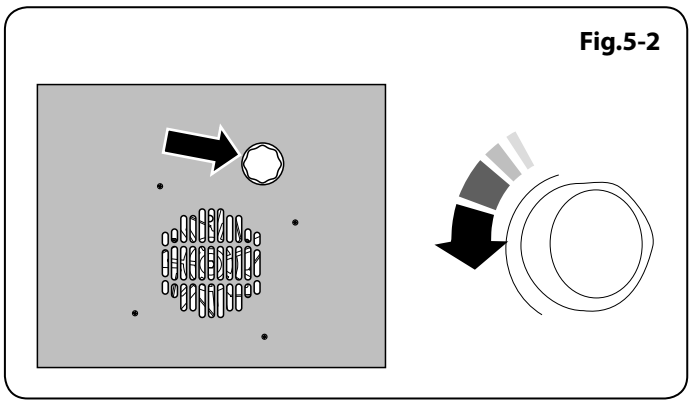
L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 230 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C **(Fig.5-1)**.

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 anti-horaire (il peut être très difficile à dévisser) **(Fig.5-2)**.

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

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



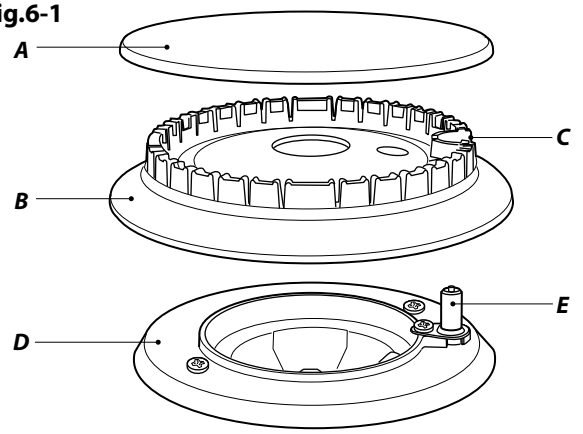
La porte du four est alignée mal

La cuisinière n'est pas mise à niveau correctement. Pour niveler la cuisinière, réglez les pieds et les roulettes arrière. Utilisez un niveau à bulle pour vérifier que la cuisinière est nivelée – à l'avant et sur les deux côtés – dans la cavité du four.

Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

6. Nettoyage de la Cuisinière

Fig.6-1



A – Chapeau, B – Tête, C – Encoche, D – Socle, E – Electrode

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

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

Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

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

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

Entretien Quotidien

Le nettoyage du four n'est pas une tâche agréable, mais elle doit être effectuée pour maintenir l'efficacité et l'aspect du four. Souvenez-vous qu'il est préférable d'essuyer tout débordement dès qu'il se produit pour l'empêcher de carboniser et de devenir difficile à nettoyer.

Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués, par une accumulation de gras ou de graisse par exemple.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base.

Si l'extrémité de la flamme se termine en pointe blanche, appelez un technicien.

Nettoyage des Débordements

Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez le brûleur le plus tôt possible et laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas la surface avant qu'elle ne soit entièrement refroidie. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

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

Brûleurs de Table de Cuisson

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage.

Ne lavez pas les têtes de brûleur au lave vaisselle.

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

Brûleurs Mono-élément

Lors de la remise en place de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche est en face de l'électrode ou du trou sur le socle. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que le chapeau est bien centré sur la tête du brûleur **(Fig.6-1)**.

Brûleur de Wok

Lors du remontage des éléments du brûleur de wok **(Fig.6-2)**, retournez l'anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D » **(Fig.6-3)**. Tournez la tête jusqu'à ce que

le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

Pour monter le petit brûleur interne, repérez la grande encoche d'électrode sur le bord du brûleur. Alignez-la sur l'électrode d'allumage blanche et placez le brûleur interne sur le grand anneau du socle **(Fig.6-4)**.

Montez les deux chapeaux de brûleur, en vérifiant qu'ils sont placés correctement. Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un bout de fusible.

Plaque à Griller

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

Support Spécial de Wok

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

Plaque Supérieure

Enlever les casseroles et les poêles de la plaque supérieure. Enlever les supports de poêle de la zone concernée par le débordement puis les placer dans de l'eau tiède savonneuse. Essuyer les saletés de la plaque supérieure. Eviter d'utiliser des nettoyants abrasifs, y compris les nettoyants crème sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Pour de meilleurs résultats, utiliser un nettoyant liquide. Rincer à l'eau froide et sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et propre. S'assurer que les différentes parties sont sèches avant de procéder au repositionnement.

⚠ **N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable.**

⚠ **N'utilisez jamais de produits nettoyants caustiques ou abrasifs qui abimeront la surface.**

Panneau de Commande et Portes

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

Retrait du Panneau Extérieur de la Porte du Four

Vous pouvez retirer le panneau de la porte extérieur afin de nettoyer l'intérieur de la vitre. Dévissez les 4 vis (2 de chaque côté) de la porte **(Fig.6-5)**. Ouvrez légèrement la porte et, à l'aide de la poignée, soulevez la porte extérieure vers le haut.

Remontez dans le sens inverse.

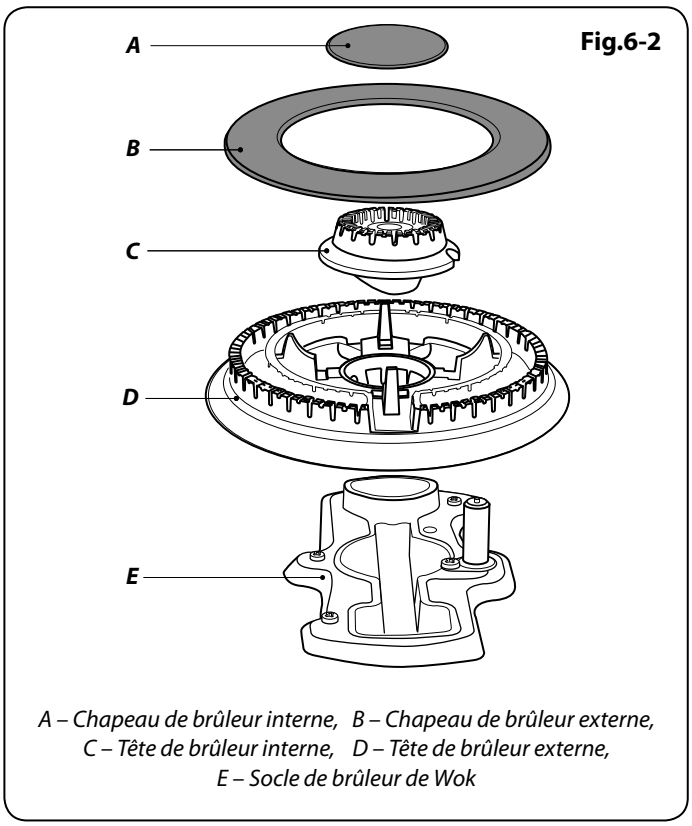


Fig.6-2

A – Chapeau de brûleur interne, B – Chapeau de brûleur externe, C – Tête de brûleur interne, D – Tête de brûleur externe, E – Socle de brûleur de Wok

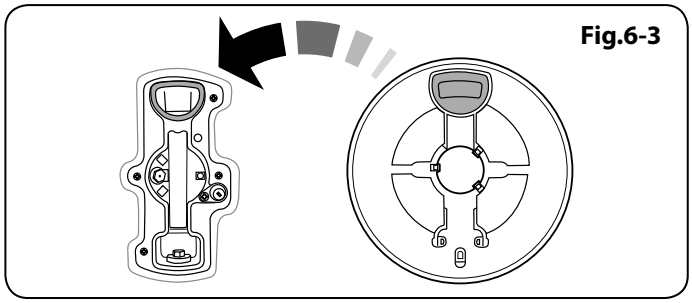


Fig.6-3

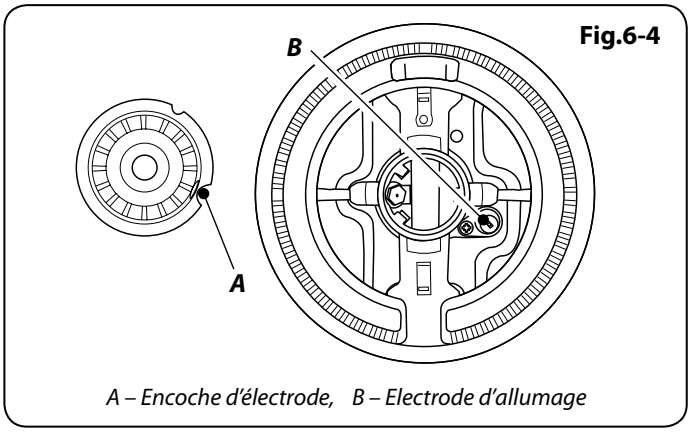


Fig.6-4

A – Encoche d'électrode, B – Electrode d'allumage

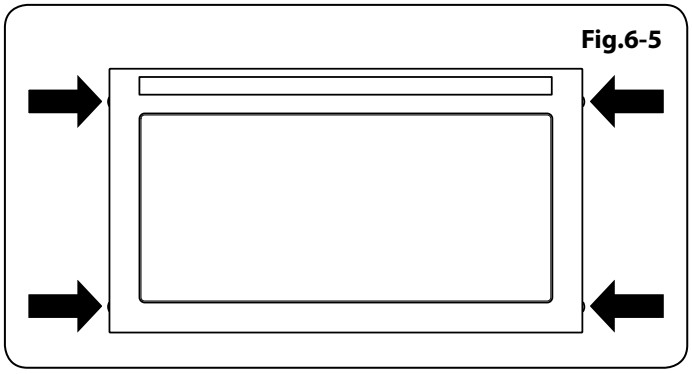


Fig.6-5

Fig.6-6

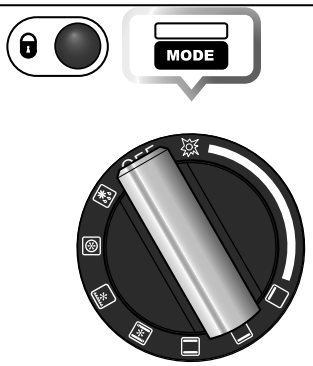


Fig.6-7

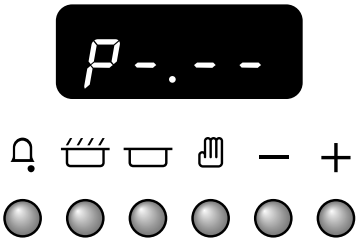


Fig.6-8

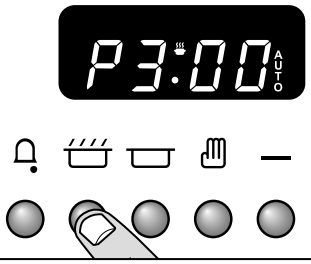
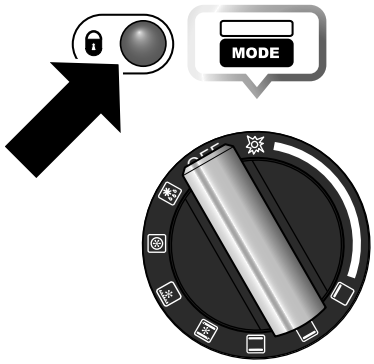


Fig.6-9



Heures	*Salissure*
2 heures	*Nettoyage normal*
3 heures	*Salissure intense*
4 heures	*Salissure très intense*

Tableau 6-1

Four Auto-nettoyant

ATTENTION !
Retirer tous les récipients, les grilles et les supports de grille du four avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage du four. Si les grilles et les supports restent dans le four, ils se décoloreront et deviendront rugueux.

ATTENTION !
Enlever la séparation avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage. Voir page 8 « Enlever la séparation »

NE PAS nettoyer le joint de porte : le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne fermeture. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

NE PAS utiliser de nettoyants pour four : ne pas utiliser de nettoyants pour four disponibles dans le commerce ou de revêtement protecteur pour four d'aucune sorte dans le four ni autour d'aucune de ses parties.

Nettoyer seulement les parties listées dans ce manuel d'utilisation.

NE PAS faire fonctionner la lumière du four pendant le mode d'auto-nettoyage.

Avant d'Utiliser la Fonction d'Auto-nettoyage

Effectuer un pré-nettoyage des zones qui ne sont pas concernées par le cycle d'auto-nettoyage, comme par exemple les bords extérieurs de la porte du four. Essuyer la graisse ou les liquides en excès.

Avant de faire fonctionner le cycle d'auto-nettoyage, utiliser de l'eau chaude et du nettoyant ou bien de l'eau et du bicarbonate de soude afin d'éliminer les taches difficiles. Rincer tous les résidus avec de l'eau vinaigrée. Ceci empêchera ces saletés de s'incruster par cuisson en raison de la haute température du cycle d'auto-nettoyage.

Fonctionnement de l'Auto-nettoyage

Régler la commande du four sur le mode d'auto-nettoyage **(Fig.6-6)**. L'écran de la minuterie affichera alors un « *P* » **(Fig.6-7)**.

Appuyer sur le bouton [⏲] une fois **(Fig.6-8)** pour appliquer la durée de nettoyage par défaut (3 heures). Pour ajuster la durée du cycle de nettoyage, maintenir le bouton [⏲] enfoncé, appuyer sur les boutons [–] ou [+] et régler la durée comme souhaité ; voir **Tableau 6-1**.

Veuillez noter que la durée maximum pour le mode d'auto-nettoyage est de 4 heures.

Le ventilateur se mettra sur la vitesse maximum et, quand une certaine température sera atteinte, la porte se bloquera comme indiqué par le voyant de verrouillage illuminé **(Fig.6-9)**.

Remarque : à cause des hautes températures générées par l'auto-nettoyage, la porte restera bloquée pendant quelques temps après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Quand la température du four sera suffisamment redescendue, le voyant de verrouillage s'éteindra et la porte se débloquera.

ATTENTION ! Le four sera encore chaud !

Une fois la porte débloquée, tourner le bouton de commande du four sur OFF.

Une fois la porte débloquée et le four refroidi, utiliser un chiffon humide pour nettoyer les saletés et les cendres.

Annulation du Cycle d'Auto-nettoyage

Pour annuler la fonction d'auto-nettoyage, maintenir le bouton [⌂] enfoncé et appuyer sur le bouton [–] pour remettre la minuterie à (0.00). Le cycle de chauffage se terminera et la partie de refroidissement commencera. Quand la température du four sera suffisamment retombée, le voyant de verrouillage s'éteindra et la porte se débloquera.

Une fois la porte débloquée, tourner le bouton de commande du four sur OFF.

ATTENTION !
NE PAS essayer d'arrêter le cycle d'auto-nettoyage en tournant le bouton de commande sur OFF. Ceci arrêterait le cycle de chauffage mais cela arrêterait également les ventilateurs et enclenchera éventuellement le coupe-circuit.

Pour démarrer automatiquement le cycle d'auto-nettoyage

Grâce à la minuterie, le cycle de nettoyage peut être programmé pour démarrer et s'arrêter automatiquement.

Remarque : Vous ne pouvez pas régler l'heure de démarrage directement – ceci se fait automatiquement en réglant la « Durée de Nettoyage » et « l'heure d'arrêt ».

Mettre le four en mode d'auto-nettoyage **(Fig. 6-6)**. Appuyer sur le bouton [⌂] une fois pour la durée de nettoyage par défaut **(Fig. 6-8)**.Pour ajuster la durée du cycle, maintenir le bouton [⌂] enfoncé et appuyer sur [–] ou [+] en même temps, selon ce qui est nécessaire.

Appuyer maintenant sur le bouton [▭] une fois pour que « l'heure d'arrêt » minimum **(Fig. 6-10)** s'affiche sur l'écran. Appuyer sur le bouton [▭] et le maintenir enfoncé puis appuyer sur le bouton [+] jusqu'à ce que « l'heure d'arrêt » souhaitée s'affiche **(Fig. 6-11)**. Relâchez les boutons.

Le cycle d'auto-nettoyage va maintenant démarrer automatiquement.

Pour Annuler le Cycle d'Auto-nettoyage

Pour retourner au mode manuel, la « durée de nettoyage » doit être annulée. Appuyer sur le bouton [▭] et le maintenir enfoncé puis appuyer sur le bouton [–] jusqu'à ce que (0.00) s'affiche sur l'écran de la minuterie.

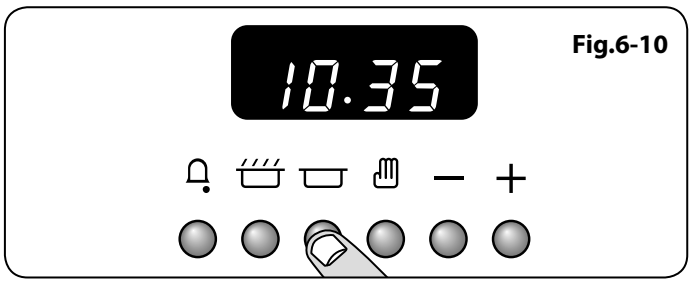


Fig.6-10

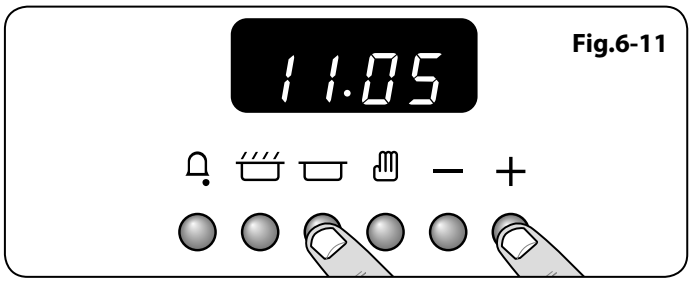


Fig.6-11

Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques **(Tableau 6-2)**.

Pour les surfaces émaillées, utilisez un produit nettoyant recommandé pour l'émail vitrifié.

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

Table de Cuisson		
Composant	***Finition***	***Méthode de Nettoyage Recommandée***
Surface de la table de cuisson (Têtes de brûleur et bouchons de brûleur inclus)	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces.
Table de cuisson céramique/ induction	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Plaque à griller (selon les modèles)	Surface antiadhésive	Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.
Zone de réchauffage (selon les modèles)	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Extérieur de la Cuisinière		
Composant	***Finition***	***Méthode de Nettoyage Recommandée***
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Émail 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	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/poignées et garnitures	Plastique/chrome ou cuivre	Eau savonneuse tiède, chiffon doux.
	Laiton	Produit de polissage pour laiton (supermarché).
Vitre de porte de four / Couvercle en verre	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Four et Gril		
Composant	***Finition***	***Méthode de Nettoyage Recommandée***
Parois, sole et voûte du four – **PAS** les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous)	Émail	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Evitez tout contact avec les éléments du four.
Panneaux autonettoyants de four (selon les modèles)	Émail 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)	Émail	Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.

Tableau 6-2

7. Installation

A l'intention de l'installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche ci-dessous. Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

Nom de l'Installateur
Société de l'Installateur
Numéro de Telephone de l'Installateur
Numéro de Série d'Appareils

Mesures et reglements de sécurité

⚠ **Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions appropriées des présentes et à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.**

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

⚠ **Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.**

⚠ **Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**

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

⚠ **Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.**

Ventilation

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

Emplacement de la cuisinière

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

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

Modification

L'appareil est placé pour :

G20 20 mbar

Cat II$_{2H3+}$

Cat II $_{2E3+}$

Cat II $_{2E3B/P}$

Cat II $_{2H3B/P}$

Cat II $_{2L3B/P}$

Cat II $_{2ELL3B/P}$

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

1. Perceuse électrique

2. Foret à maçonnerie (nécessaire seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)

3. Chevilles Rawlplugs (nécessaires seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)

4. Mètre en acier

5. Tournevis cruciforme

6. Tournevis à lame plate

7. Niveau à bulle

8. Crayon

9. Clé réglable

10. Vis pour le montage de l'équerre stabilisatrice

11. 4 mm et 3 mm clé hexagonale

Vérification des Pièces

Clés hexagonales	*Grille totalité du four*
Support de lèchefrite	*2 lèchefrites et grilles*
3 grilles éco-énergie	*4 supports latéraux verticaux*
Cloison éco-énergie	*Plinthe*
Plaque à griller	*Support spécial de Wok*

Positionnement de la Cuisinière

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

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

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

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

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

La **Fig.7-2** indique les dégagements recommandés au-dessus de la cuisinière.

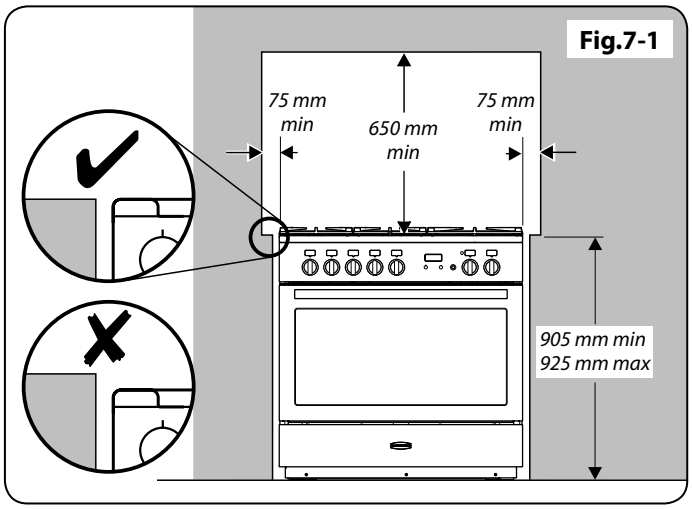
** Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.*

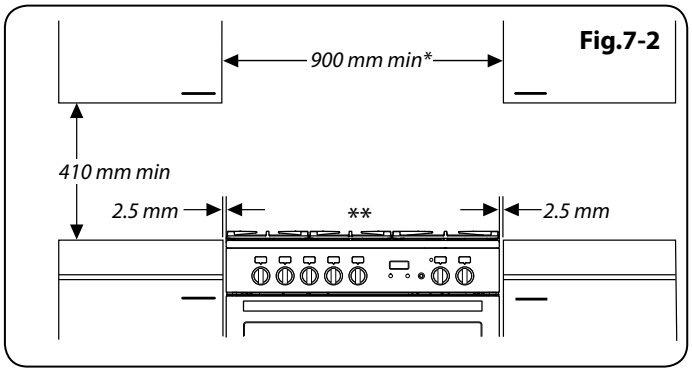
*** Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.*

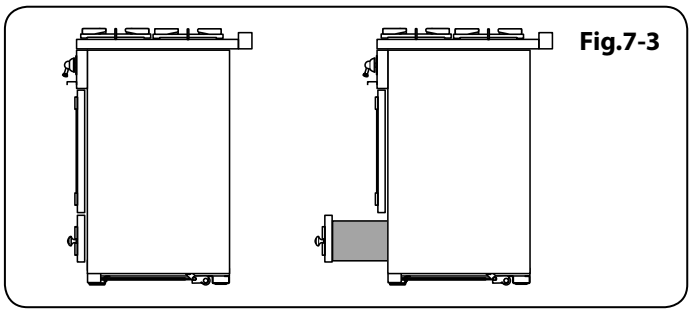
Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 70 °C au-dessus de la température ambiante (Tel que mesuré par EN30 / EN60335).

Nous recommandons de laisser un espace de 905 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée – elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien.







Déplacement de la Cuisinière

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

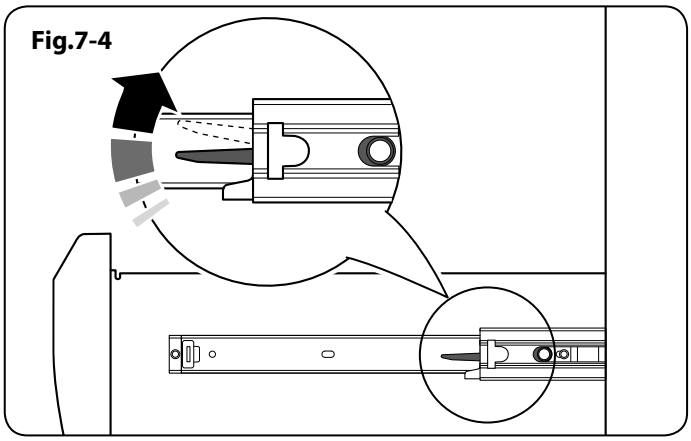
⚠ **La cuisinière est très lourde, faites très attention.**

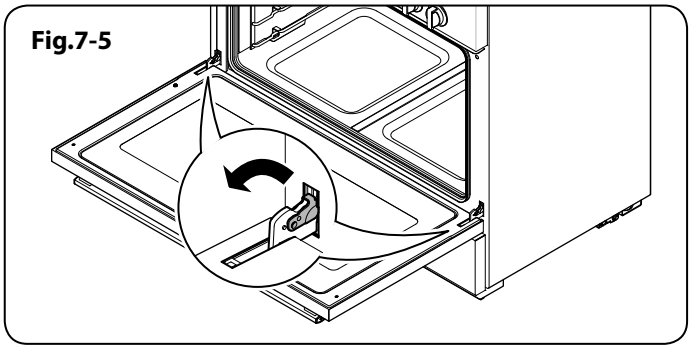
Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

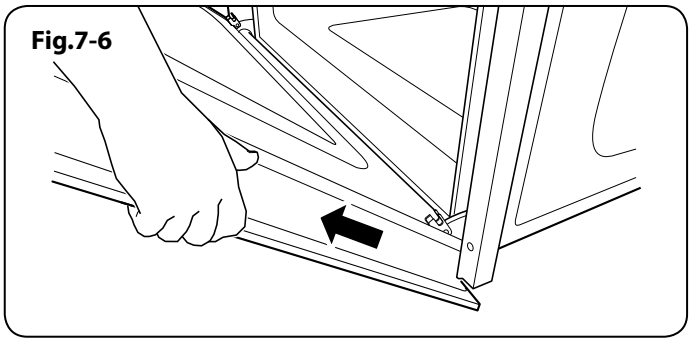
Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant vissables facilitent le déplacement de la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

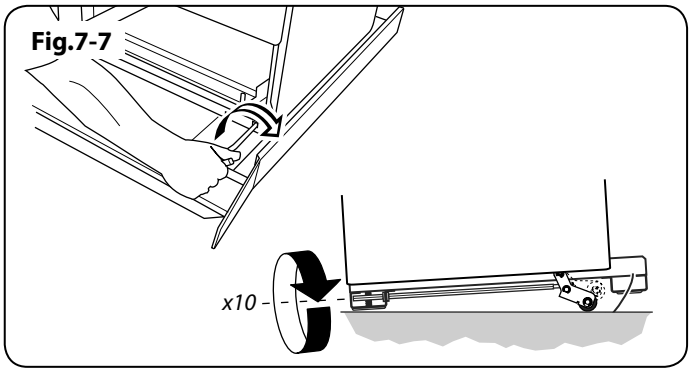
Retirer du tiroir de stockage

Tirez le tiroir jusqu'à la butée **(Fig.7-3)**.









Poussez les extrémités des attaches plastiques – vers le bas côté gauche, vers le haut côté droit – pour relâcher les cliquets maintenant le tiroir aux glissières latérales **(Fig.7-4)**.

En même temps, poussez le tiroir vers l'avant et loin des glissières latérales.

Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir. Mettez le tiroir de côté en lieu sûr et attendez que l'installation soit terminée avant de le remettre en place.

Retirer la Porte de Four

Pour déposer la porte du four, ouvrez complètement la porte. Faites pivoter les clips en « U » vers l'avant pour les mettre sur la position de verrouillage **(Fig.7-5)**. Agrippez les côtés de la porte, puis soulevez et faites glisser la porte vers l'avant **(Fig.7-6)**.

Procédez comme suit après dépose de la porte :

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau sur l'écrou de réglage hexagonal **(Fig.7-7)**.

Effectuez 10 tours complets (360º) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.

Exécution du Mouvement

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière **(Fig.7-8)**.

Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage. Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

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

Modification en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz

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

Mise à Niveau

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

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

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni

pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Fixation de l'Équerre ou Chaîne de Stabilisation

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

Les dispositifs stabilisateurs adaptés sont représentés en **Fig.7-9**, **Fig.7-10** et **Fig.7-11**.

Si vous utilisez une chaîne de stabilisation **(Fig.7-9)** la chaîne devra alors être aussi courte que possible et fixée fermement à l'arrière de la cuisinière.

Si vous utilisez une équerre de stabilisation (**Fig.7-10** et **Fig.7-11**), ajustez alors l'équerre de façon à avoir le moins de dégagement possible entre l'équerre et le rail de prise à l'arrière de la cuisinière.

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

Raccordement de l'Alimentation en Gaz

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

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

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent.

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si le raccordement doit être de type ISO 228-1, utilisez le raccord d'adaptation ISO 7-1- ISO 228-1 fourni dans le kit de modification **(Fig.7-12)**.

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

Couple maximum 20 Nm.Raccordement du tuyau flexible au connecteur.

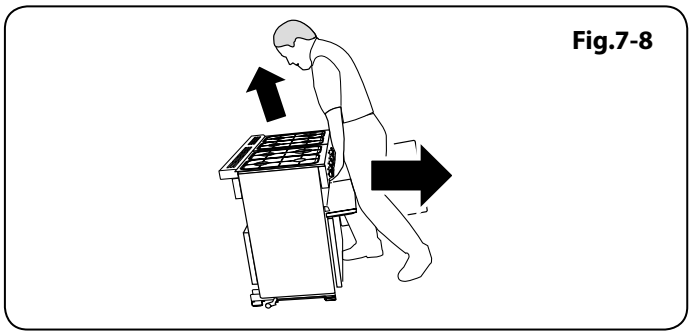
Raccordement du tuyau flexible au connecteur.

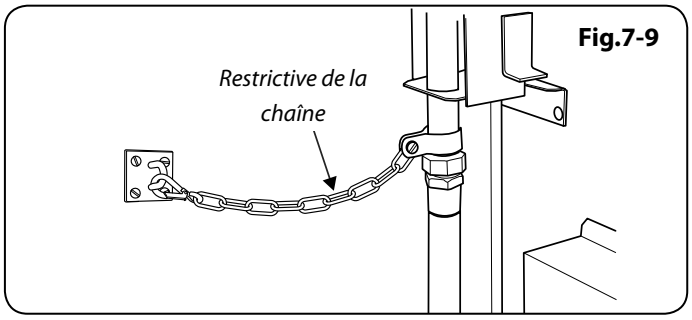
Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U» **(Fig.7-13)**.

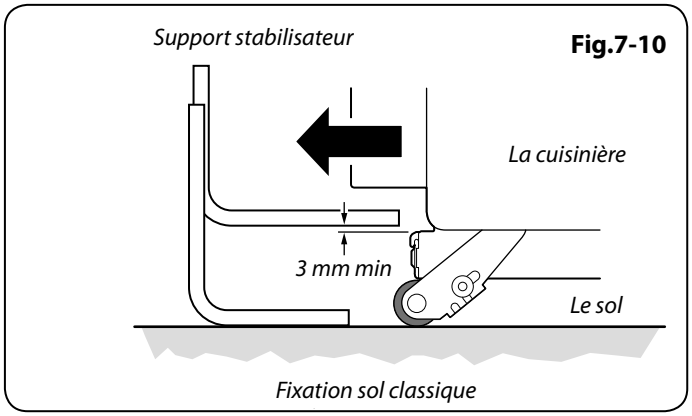
Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière.

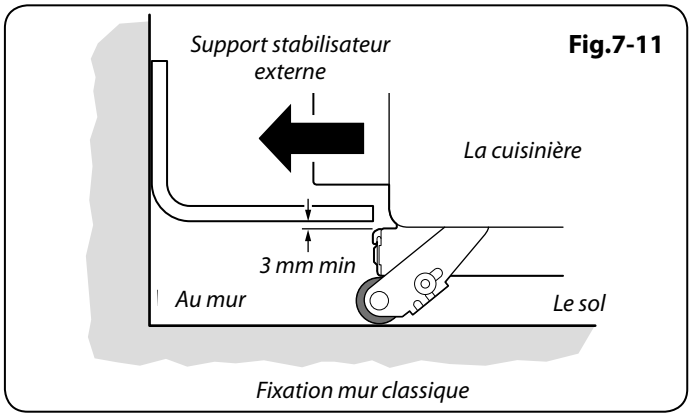
Remarque : Si l'espace derrière la cuisinière est limité, placer la pièce d'espacement fournie afin de garantir un meilleur espacement **(Fig.7-14)**.

Vissez l'extrémité filetée du tuyau flexible dans l'admission de









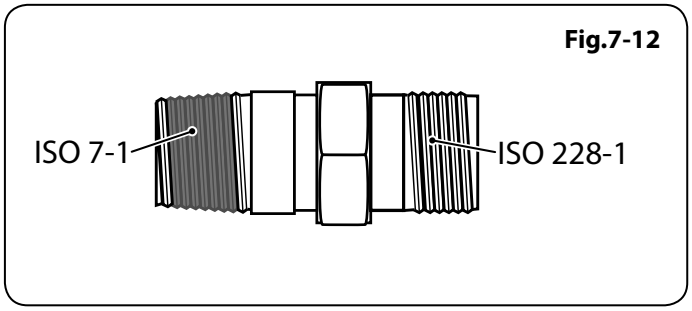
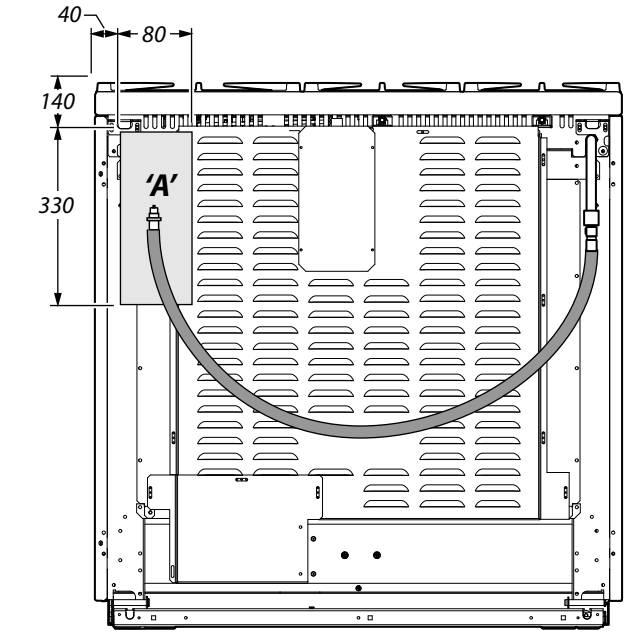


Fig.7-13



Toutes les dimensions en millimètre

Fig.7-14

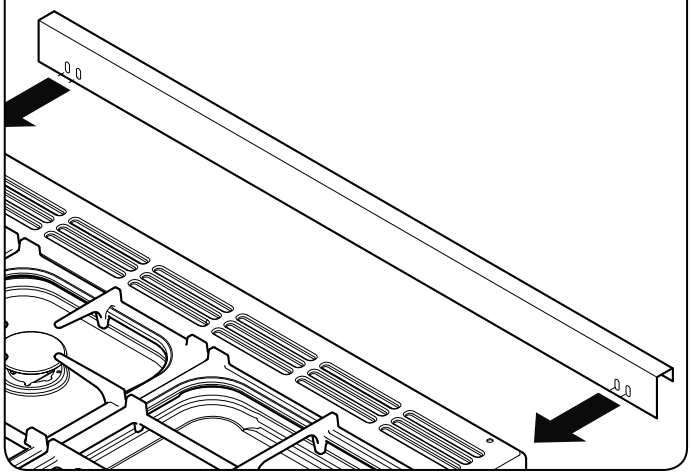
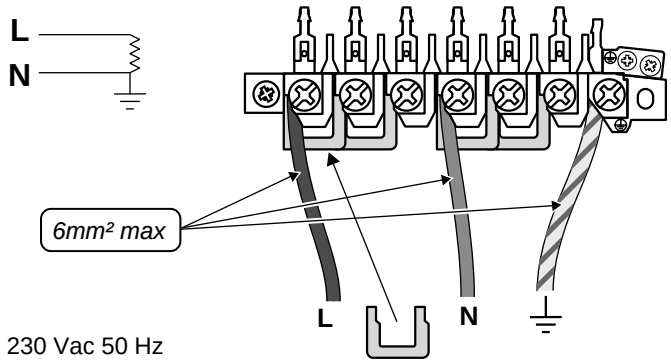


Fig.7-15



gaz. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière.

Essai de Pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs de la table de cuisson gauche. Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des autres brûleurs de la table de cuisson.

Tournez et appuyez sur le bouton de commande du brûleur avec manomètre, pour permettre l'arrivée du gaz.

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

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

Raccordement Electrique

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

Disjoncteurs différentiels

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

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

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

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

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

La charge électrique totale de cette cuisinière est de 3,6 kW approximativement. Le calibre du câble utilisé doit être approprié pour cette charge et être conforme à toutes les règlementations locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (**Fig.7-15** and **Fig.7-16**). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Contrôle de la Table de Cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur.

Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le contacteur d'allumage et appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥). Le dispositif d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.

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

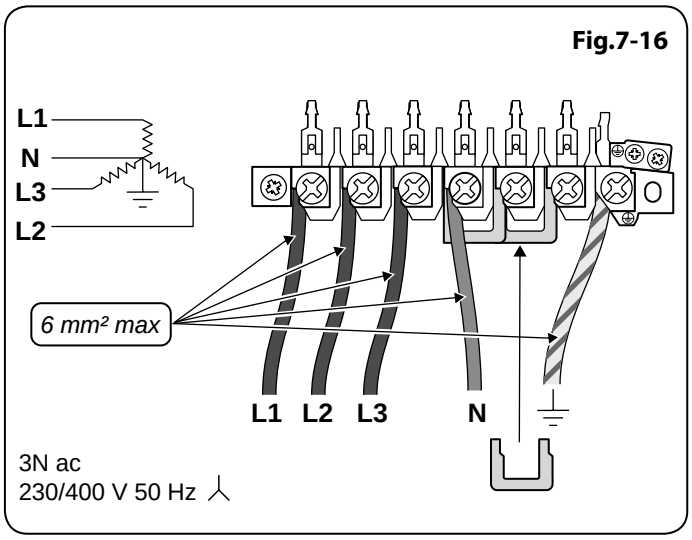


Fig.7-16

Contrôle des Fours

Réglez l'horloge conformément aux instructions données précédemment, et allumez les fours. Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

Remarque : Les ampoules des éclairages des fours ne sont pas incluses dans la garantie.

Eteignez le four.

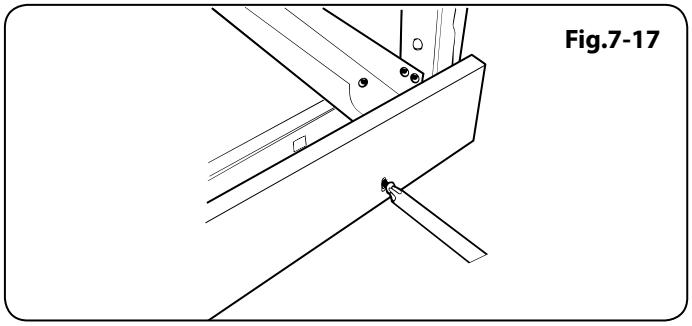


Fig.7-17

Montage Final

Montage de la Plinthe

Retirez les trois vis pour les supports de la plinthe sur le bord avant inférieur de la cuisinière **(Fig.7-17)**. Fixez la plinthe avec ces vis (des vis d'autres couleurs sont incluses dans le pack de pièces en vrac).

Remise en Place du Tiroir

Pour replacer le tiroir, tirez complètement les glissières latérales vers vous **(Fig.7-18)**. Veillez à ce que la voie de roulement interne soit orientée vers l'avant.

Replacez le tiroir avec précaution entre les glissières et faites-le reposer sur les glissières latérales. Tenez l'avant du tiroir de chaque côté et tirez la glissière latérale vers l'avant pour que les clips de fixation s'insèrent et maintiennent le tiroir sur les glissières latérales **(Fig.7-19)**.

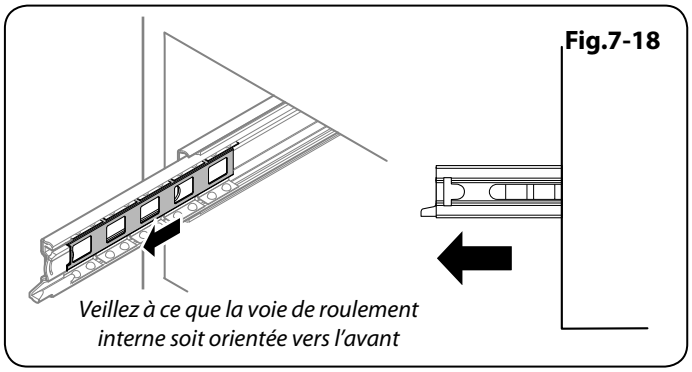


Fig.7-18

Remettez la Porte de Four

Pour remonter la porte, insérez les charnières dans leurs encoches. Faites pivoter les clips en « U » pour les replacer sur les charnières.

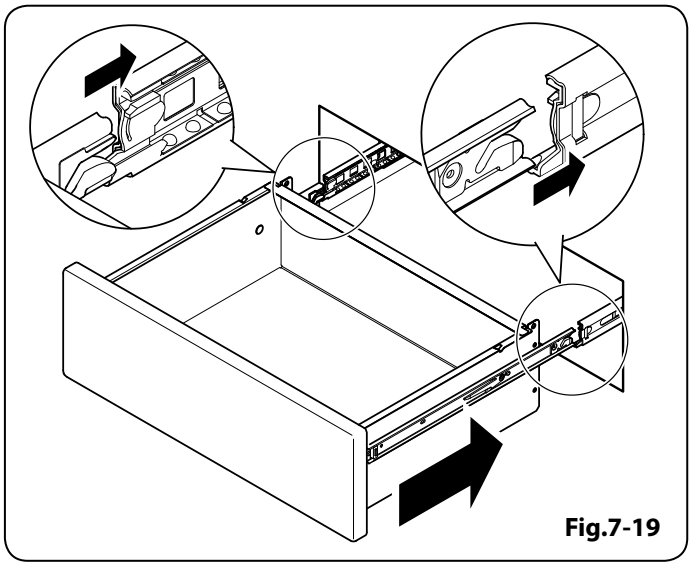


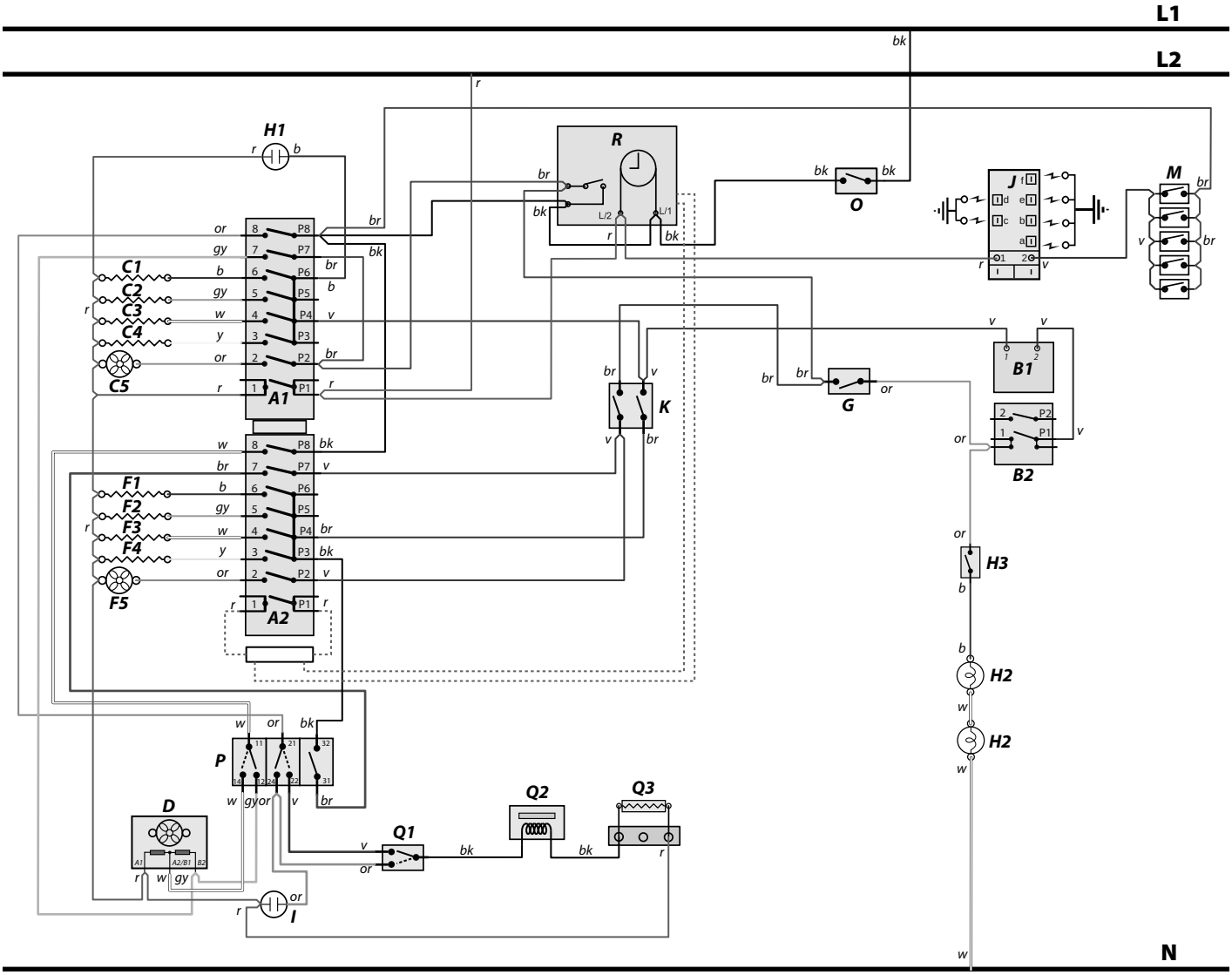
Fig.7-19

Conseils à la Clientèle

Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.

8. Schéma de Câblage



Code	Description
A1	Interrupteur principal du four
A2	Interrupteur secondaire du four
B1	Thermostat du four
B2	Interrupteur avant de four
C1	Elément inférieur droit
C2	Elément supérieur extérieur droit
C3	Elément supérieur intérieur droit
C4	Elément de ventilateur droit
C5	Ventilateur droit
D	Ventilateur de refroidissement
F1	Elément inférieur gauche
F2	Elément supérieur extérieur gauche
F3	Elément supérieur intérieur gauche
F4	Elément de ventilateur gauche
F5	Ventilateur gauche

Code	Description
G	Thermostat de protection du four
H1	Néon du four
H2	Eclairage de four
H3	Interrupteur d'éclairage de four
I	Néon de bloqueur de porte
J	Générateur d'étincelles
K	Commutateur du séparateur du four (dans)
M	Commutateurs d'allumage
O	Coupe-circuit en cas de panne du ventilateur
P	Thermostat pyrolitique
Q1	Commutateur de came de bloqueur
Q2	Bloqueur de moteur
Q3	Résistance du bloqueur de moteur
R	La horloge / minuterie

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

9. Fiche Technique

A la livraison, cet appareil est réglé sur gaz naturel G20 à 20 millibars.

Cat II$_{2H3+}$; Cat II $_{2E3+}$; Cat II $_{2E3B/P}$; Cat II $_{2H3B/P}$; Cat II $_{2L3B/P}$; Cat II $_{2ELL3B/P}$.

Elle est fournie préréglée pour une utilisation avec du gaz naturel de type H. Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

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

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Intérieur du logement du tiroir de rangement.

PAYS DE DESTINATION : GB, IE, FR, NL, BE, DE, SE, CH, AT, LU.

Raccordements

Gaz		Electricité
Gaz naturel	20 mbar	230 / 400 V 50 Hz
Butane	29 mbar	
Propane	37 mbar	

Pour les pressions de contrôle, reportez-vous au badge technique de l'appareil.

Dimensions

Hauteur hors-tout	minimum 905 mm	maximum 925 mm
Largeur hors-tout	900 mm (Voir « *Positionnement de la Cuisinière* »)	
Profondeur hors-tout	650 mm	

Puissances

Four	Complètement	Divisé
Elément de ventilateur	3,31 kW	1,65 kW
Elément supérieur	3,49 kW	1,75 kW
Elément gratineur	2,11 kW	1,06 kW
Elément inférieur	1,38 kW	0,69 kW

Piastra riscaldante	Vis de dérivation*	Gaz Naturel		Gaz de Pétrole Liquéfié (GPL)	
			Injector		Injector
Brûleur de wok	57	3,5 kW	interne 78	3,5 kW (246 g/h)	interne 53
			externe 126		externe 82
Grands brûleurs	40	3,0 kW	134	3,0 kW (210 g/h)	87
Brûleurs moyens	32	1,7 kW	109	1,7 kW 119 g/h)	68
Petit brûleur	28	1,0 kW	75	1,0 kW (70 g/h)	51

*Les vannes de cette cuisinière comportent des vis de dérivation réglables. La cuisinière comporte des vis de dérivation réglées pour le gaz naturel. Pour la conversion GPL, les vis de dérivation doivent être vissées à fond.

Efficacité de Four

Catégorie d'efficacité énergétique : Sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace)	A
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0,99 kWh
Volume utilisable (litres)	115
Taille	Grande
Temps de cuisson - charge standard	44 mins
Surface de cuisson	2400 cm²

Charge électrique totale maximale à 230 V (total approximatif comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.) : 3,6 kW.

CE

AGA RANGEmaster

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

CE