

# **MODE D'EMPLOI & INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

**1092 Deluxe Mixte**

## CLAFOUTIS



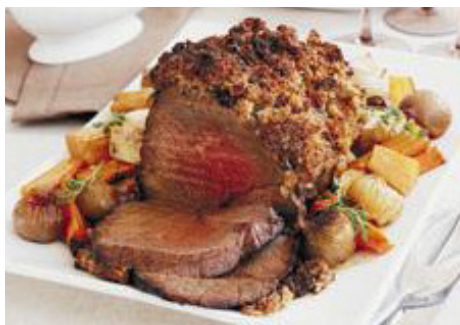
### INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 5)

- 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 ros-bif 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 ros-bif 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 ros-bif. 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 rôt bien cuit).
4. Disposez le ros-bif 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 ros-bif 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

|                                                              |           |                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Avant de Commencer...</b>                              | <b>1</b>  | <b>6. Dépannage</b>                                  | <b>16</b> |
| Important!                                                   | 1         |                                                      |           |
| Installation et Entretien                                    | 1         | <b>7. Installation</b>                               | <b>18</b> |
| Odeur de Neuf                                                | 1         | A l'Intention de l'Installateur                      | 18        |
| Si vous Sentez une Odeur de Gaz                              | 1         | Mesures et Règlements de Sécurité                    | 18        |
| Ventilation                                                  | 1         | Emplacement de la Cuisinière                         | 18        |
| Sécurité Personnelle                                         | 1         | Modification                                         | 18        |
| Entretien de la Cuisinière                                   | 2         | Positionnement de la Cuisinière                      | 20        |
| <b>2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière</b>                    | <b>3</b>  | Déplacement de la Cuisinière                         | 20        |
| Brûleurs de Table de Cuisson                                 | 3         | Fixation de l'Equerre ou Chaîne de Stabilisation     | 21        |
| Support Spécial de Wok                                       | 4         | Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement | 21        |
| Gril Coulissant « Glide-out »                                | 5         | Modification en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz  | 22        |
| Accessoires                                                  | 8         | Mise à Niveau                                        | 22        |
| Rangement                                                    | 9         | Raccordement de l'Alimentation en Gaz                | 22        |
| <b>3. Conseils pour la Cuisson</b>                           | <b>10</b> | Raccordement Electrique                              | 23        |
| Conseils pour la Fours Multifonction                         | 10        | Vérifications Finales                                | 24        |
| Conseils Généraux pour la Cuisson au Four                    | 10        | Montage Final                                        | 24        |
| <b>4. Cuisson de la Table</b>                                | <b>11</b> | Conseils à la Clientèle                              | 24        |
| <b>5. Nettoyage de la Cuisinière</b>                         | <b>12</b> | <b>8. Schémas de Câblage</b>                         | <b>25</b> |
| Informations Importantes                                     | 12        | <b>9. Fiche Technique</b>                            | <b>26</b> |
| Entretien Quotidien                                          | 12        | Données d'efficacité du Réchaud                      | 27        |
| Nettoyage des Débordements                                   | 12        | Données du Four                                      | 28        |
| Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. | 12        |                                                      |           |
| Brûleurs de Table de Cuisson                                 | 12        |                                                      |           |
| Plaque Supérieure                                            | 13        |                                                      |           |
| Gril Coulissant                                              | 13        |                                                      |           |
| Panneau de Commande et Portes                                | 13        |                                                      |           |
| Fours                                                        | 14        |                                                      |           |
| Tableau Nettoyage                                            | 15        |                                                      |           |



# 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 important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière mixte.

## Important!

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

## Installation et Entretien

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

Il est conseillé de faire entretenir cet appareil tous les ans.

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

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

## Odeur de Neuf

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

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

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

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

## 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
- Eloignez toute personne de l'endroit concerné
- Appelez votre fournisseur de gaz

## Ventilation

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

## Sécurité Personnelle

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



## Français

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

- ⚠ **NE PAS UTILISER de dispositif de protection pour plaques chauffantes, papier aluminium ou couvercle de plaque chauffante de quelque sorte que ce soit. Ils pourraient affecter la sécurité d'utilisation des brûleurs de vos plaques chauffantes et sont potentiellement dangereux pour la santé.**

- ⚠ **Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèchefrite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.**

- ⚠ **Notez que cet appareil électroménager possède un ventilateur. Lorsqu'un four ou une grille est en fonctionnement le ventilateur fonctionnera pour refroidir la commande et les boutons de commandes.**

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 s'enflammer au contact d'une surface chaude.

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

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

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

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

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

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Pour éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Se référer aux instructions pour l'installation.**

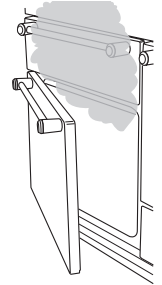
- ⚠ **Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et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

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



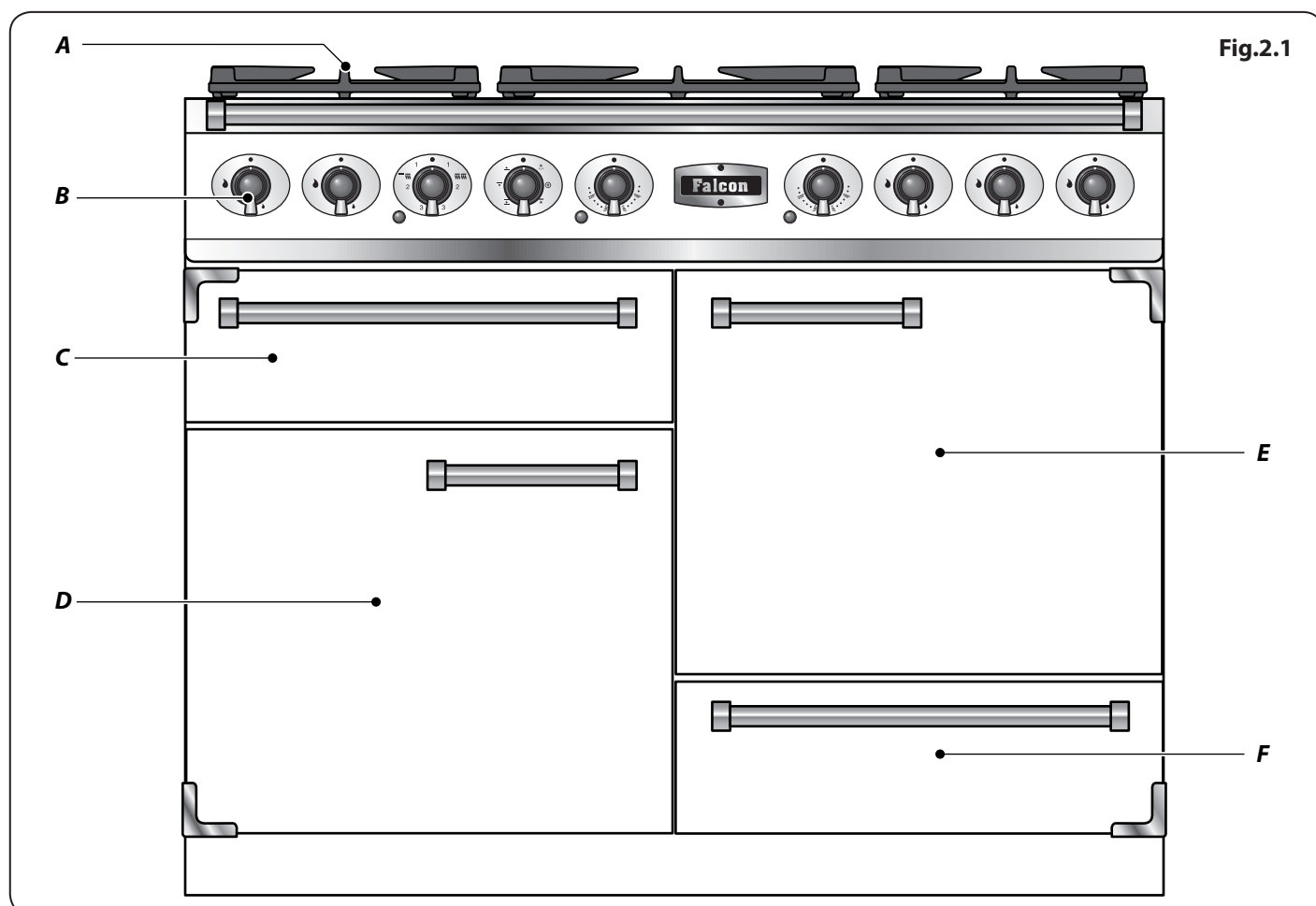
- ⚠ **Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.**

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

## Entretien de la Cuisinière

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

## 2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière



La cuisinière à gaz avec four électrique 1092 possède les caractéristiques suivantes (Fig.2.1) :

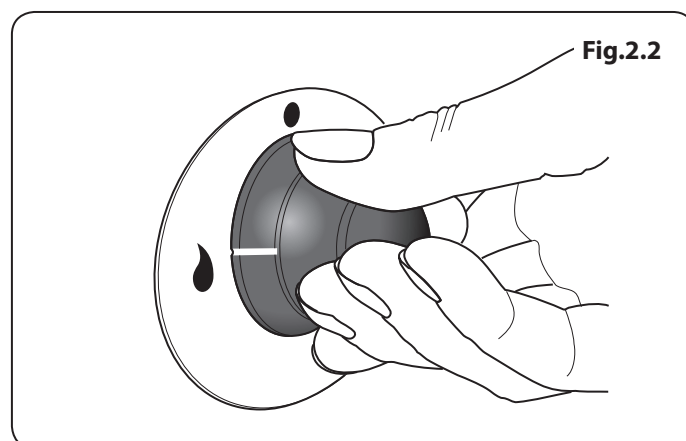
- A.** Cinq brûleurs de table de cuisson
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un gril coulissant
- D.** Principal fours multifonction
- E.** Four ventile
- F.** Un tiroir de rangement

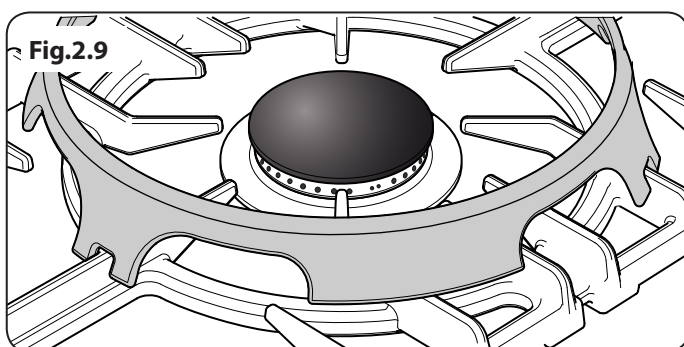
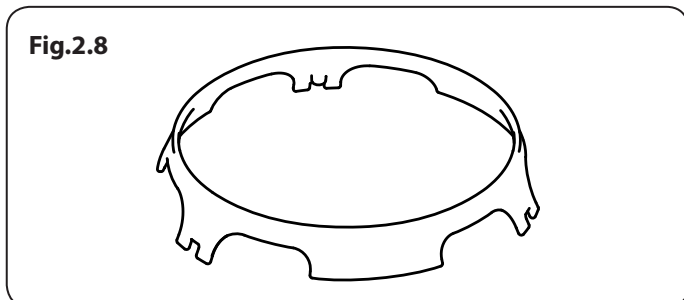
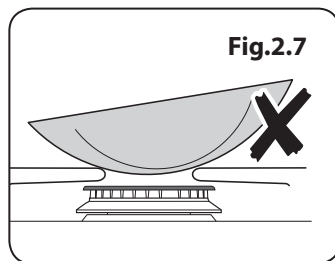
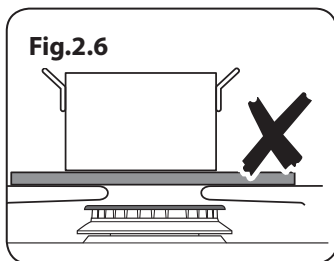
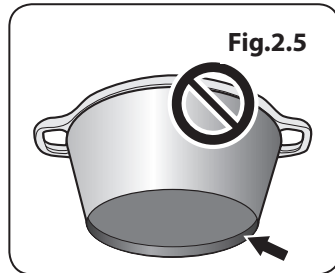
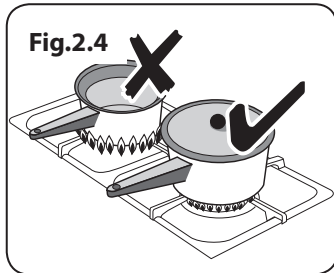
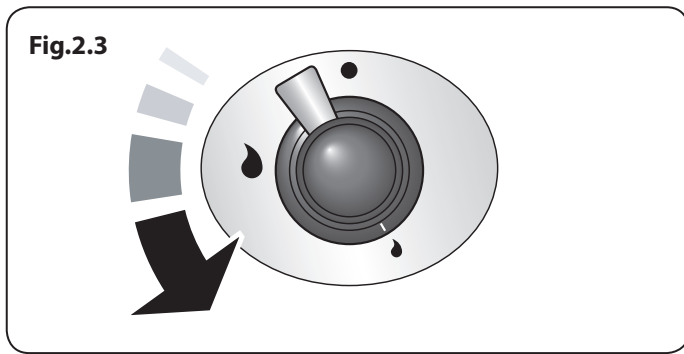
### Brûleurs de Table de Cuisson

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. Un dispositif d'allumage par étincelle est déclenché lorsqu'on appuie sur le bouton.

**Lorsque vous appuyez sur le bouton de commande, une étincelle se produit à chaque brûleur – ceci est 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, enfoncer et tourner le bouton de commande associé pour le mettre dans la position indiquée par le symbole de grande flamme (🔥), (Fig.2.2).





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.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme (**Fig.2.3**). Le symbole petite flamme indique le réglage minimum.

**Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] 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 **DECONSEILLÉE** (**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 160 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.

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

**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 berceau est conçu wok adapter le brûleur central (**Fig.2.8**). Il ne sera pas correspondre à aucune des autres supports de cuisson du brûleur.

Il doit être placé de telle sorte que les découpes dans le berceau assis directement sur le brûleur projection prend en charge (**Fig.2.9**).

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.

Pour le wok à chauffer correctement, il doit être près du brûleur. Pour cette raison, nous vous recommandons de ne pas utiliser le berceau wok avec un wok à fond plat.



Lors du montage de la station d'accueil, vérifiez qu'il est correctement placé sur les doigts de support de cuisson. Assurez-vous qu'il est stable et que le wok est assis niveau dans le berceau.

**⚠ Le berceau wok très chaud en cours d'utilisation - prévoir suffisamment de temps pour qu'il refroidisse avant de le ramasser.**

### Gril Coulissant « Glide-out »

Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée (Fig.2.10).

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

Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (Fig.2.11).

Pour le chauffage de la partie droite, tournez le bouton en sens antihoraire (Fig.2.12). Le voyant à côté de la commande du gril s'allumera.

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

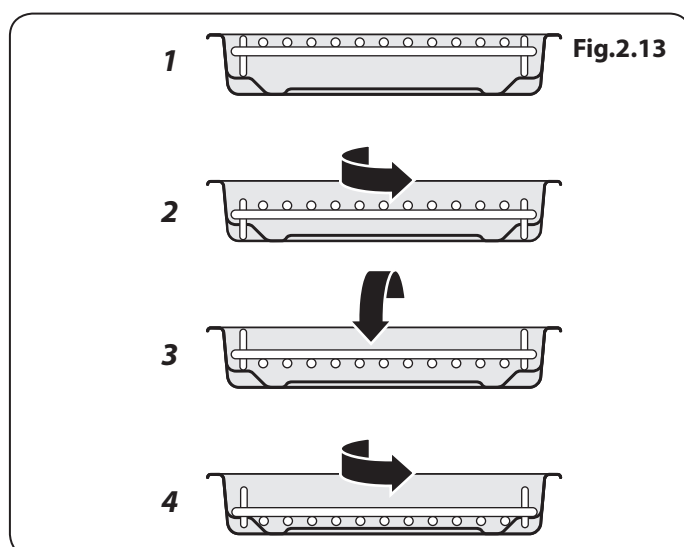
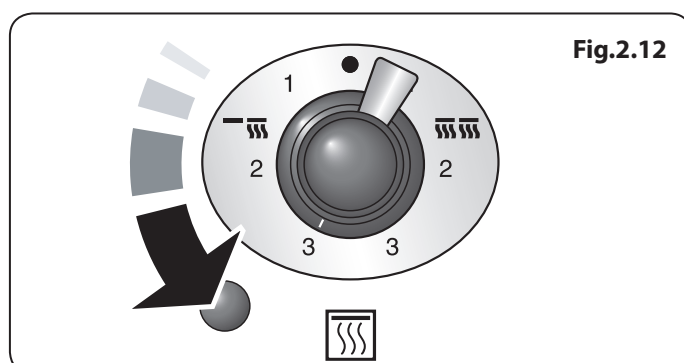
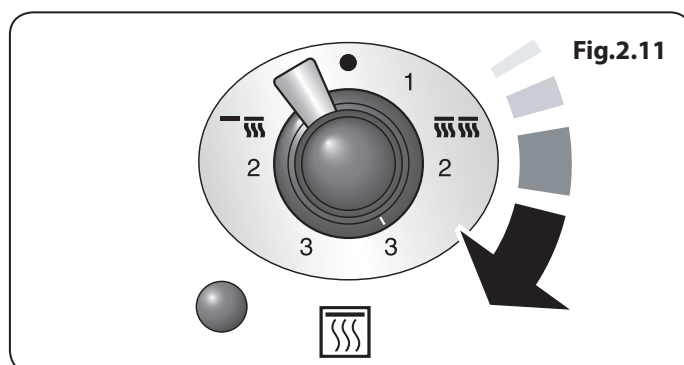
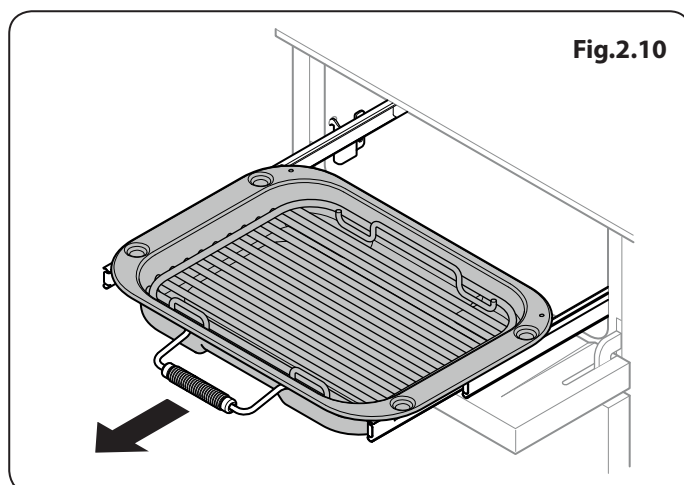
**⚠ NE LAISSEZ PAS LE GRIL EN MARCHÉ pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.**

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

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

La grille de lèche-frites peut être placée sur quatre hauteurs différentes, ce qui est possible en la retournant dans les sens avant-arrière et haut-bas (Fig.2.13).

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



# Français

## Fours

*Remarque – Les références au four gauche et droit s'entendent vu de l'avant.* Le four gauche est un four multifonctions. Le droit d'occasion four est un four ventilateur.

### Fours Multifonctions Gauche

Les fours multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

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.

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

### Fonctions du Four Multifonctions

#### Décongélation



Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. 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, poisson et volaille.

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

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation. Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur. Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud. Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

#### Four Ventilé



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

par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10 °C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel. Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

#### Gril Ventilé



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

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 le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante.

On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

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

#### Four Conventionnel (Chaleur de Voûte et de Sole)



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

Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four Ventilé Mixte ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

### Élément Gratineur



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

### Chaleur Inférieure



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

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

### Four Droit à Ventilateur

Le four droit à ventilateur est un four ventilé qui fait circuler de l'air chaud en continu, ce qui permet une cuisson rapide et plus constante. En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

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

### Fonctionnement du Four

#### Fonctionnement du Four Multifonction à Gauche

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.

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig.2.16**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise (**Fig.2.17**). Le système démarre alors un cycle de marche-arrêt puisque le four maintient la température sélectionnée.

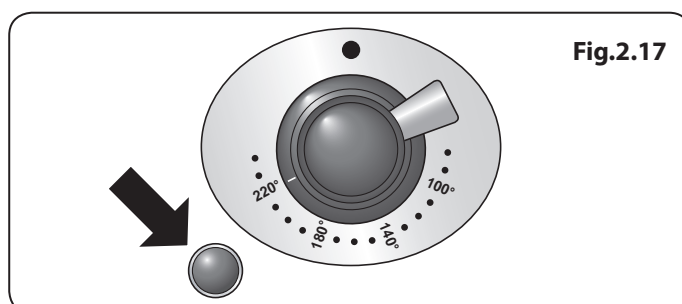
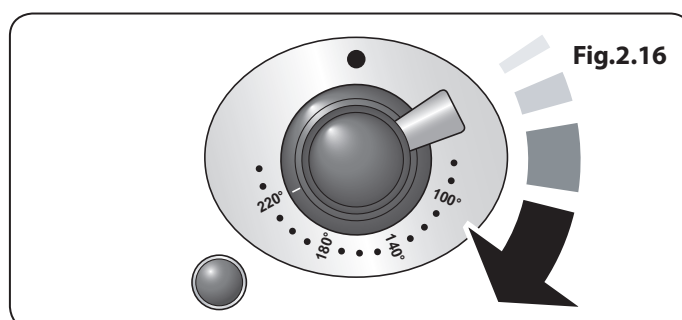
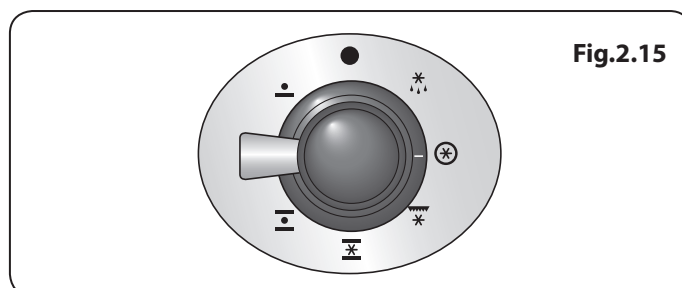
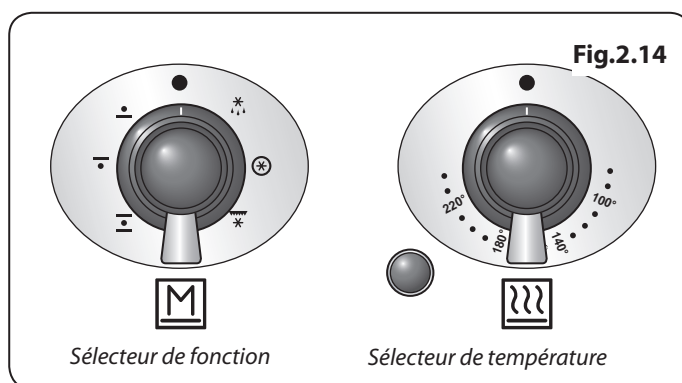
#### Fonctionnement du Four Ventilé à Droite

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig.2.16**).

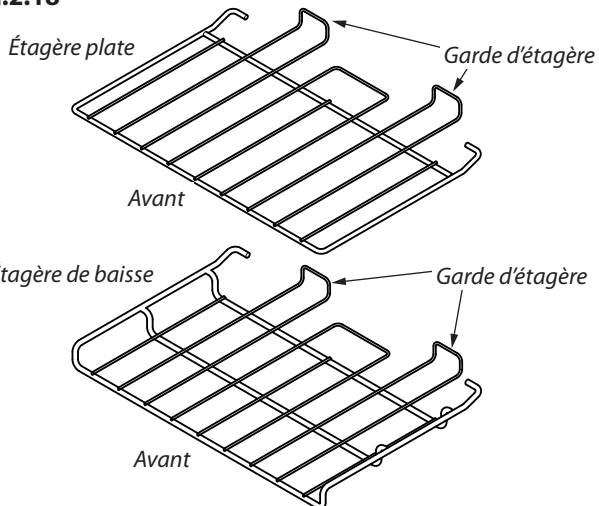
Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Le système démarre alors un cycle de marche-arrêt puisque le four maintient la température sélectionnée (**Fig.2.17**).

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

Tableau 2.1



**Fig.2.18**



## Accessoires

### Grilles de Four

Chaque four est fourni avec :

4 grilles standard et 1 Étagère de baisse (**Fig.2.18**)

2 jeux de supports latéraux (**Fig.2.19**)

Les grilles peuvent être montées dans toutes les positions proposées, sauf dans le cas de la position supérieure qui ne convient qu'à la grille abaissable.

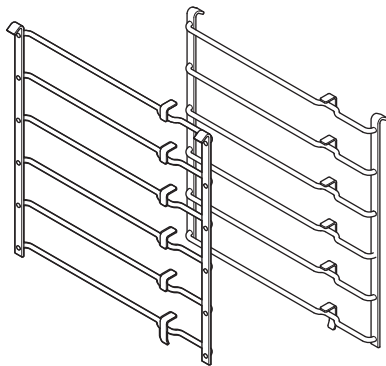
Les grilles de four sont retenues lorsqu'elles sont tirées vers l'avant mais elles peuvent aisément être enlevées et remises.

#### Retrait et Remise en Place Des grilles

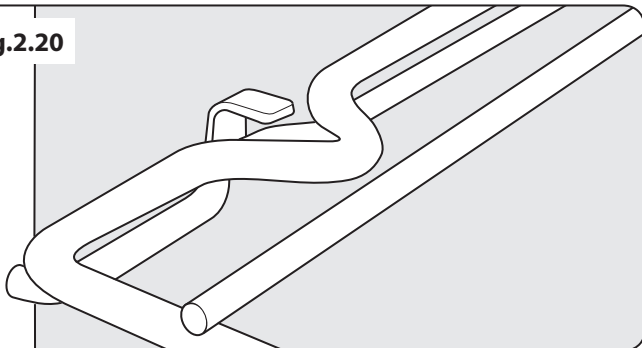
Le support possède un petite butée sur chaque côté (**Fig.2.20**). Pour retirer le support, alignez ces derniers avec les butées sur le support du support (**Fig.2.21**). Soulevez le support vers le haut afin qu'il passe sur la butée de la plaque et ensuite tirez-le vers l'avant (**Fig.2.22**).

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

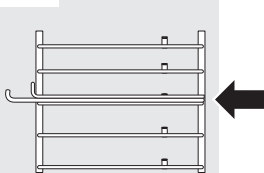
**Fig.2.19**



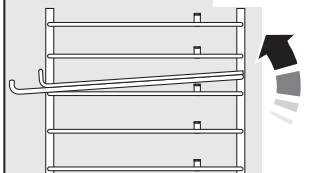
**Fig.2.20**



**Fig.2.21**



**Fig.2.22**



## Rangement

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

Pour ouvrir, poussez simplement le tiroir et relâchez. Le tiroir s'ouvrira.

Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas des 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 matériels.**

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

### Pour Retirer le Tiroir de Rangement

Pour ouvrir, poussez simplement le tiroir et relâchez. Le tiroir s'ouvrira.

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.2.23**). En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

Pour des raisons de sécurité, les rails latéraux à l'intérieur s'enfoncent dans la -cavité.

### Pour Installer le Tiroir de Rangement

Faites glisser les rails latéraux jusqu'à ce qu'ils soient complètement étendus (**Fig.2.24**).

Levez le tiroir sur les côtés et placez l'un des rails du tiroir (environ 15 mm) sur l'un des rails latéraux à l'intérieur (**Fig.2.25**).

Tournez le tiroir pour placer le rail restant du tiroir sur le rail latéral opposé à l'intérieur.

Faites soigneusement glisser le tiroir dans la cavité. Vous ressentirez éventuellement une certaine résistance alors que le tiroir se place entièrement sur les rails latéraux à l'intérieur.

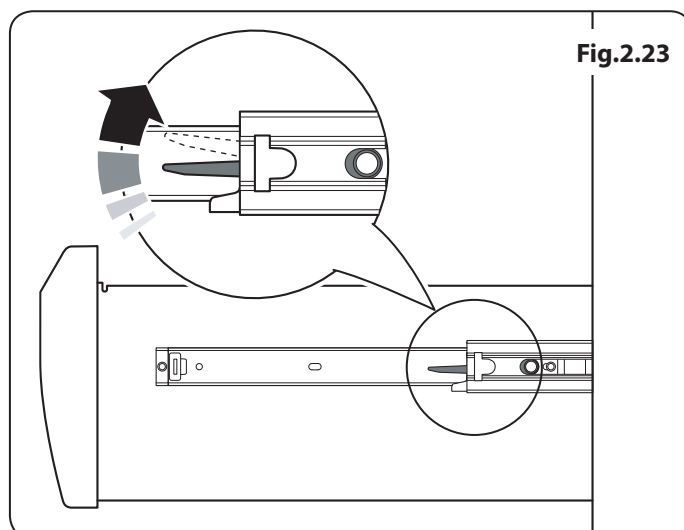


Fig.2.23

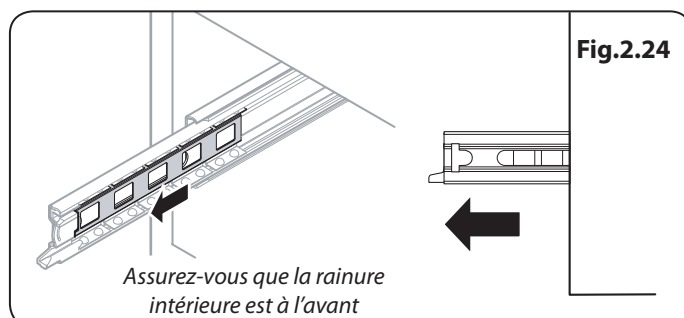


Fig.2.24

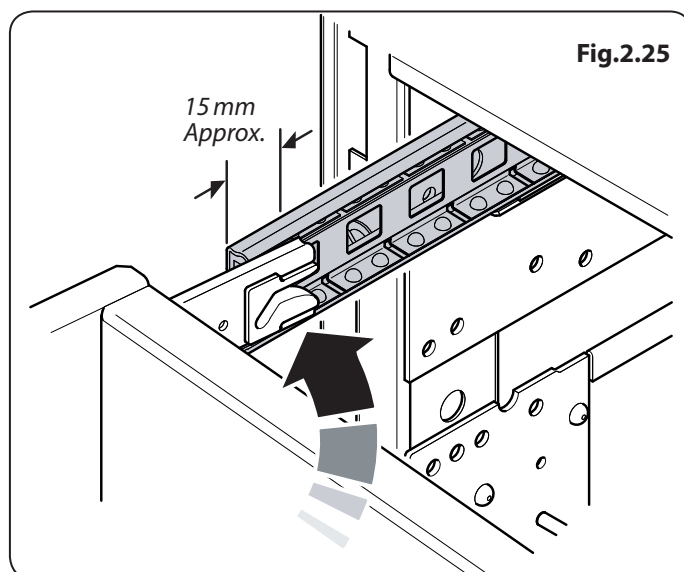


Fig.2.25

### 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 Généraux pour la Cuisson au Four

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

Placez les plaques de cuisson, plats à rôti, 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.

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

**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.**

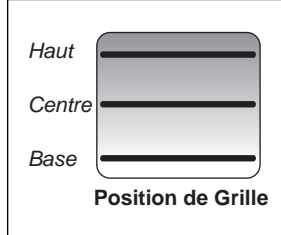
- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes 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.
- 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. Cuisson de la Table

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

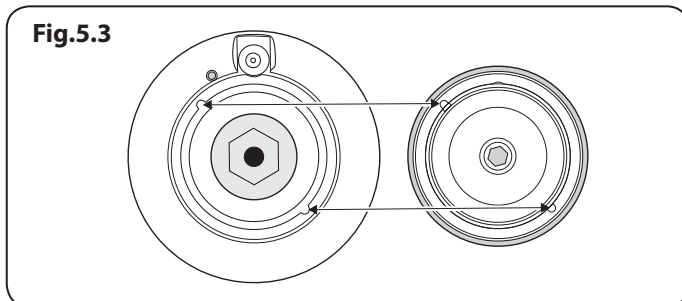
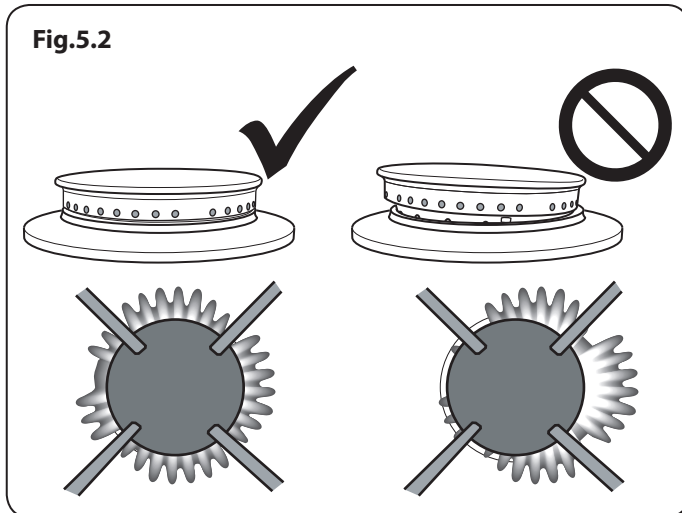
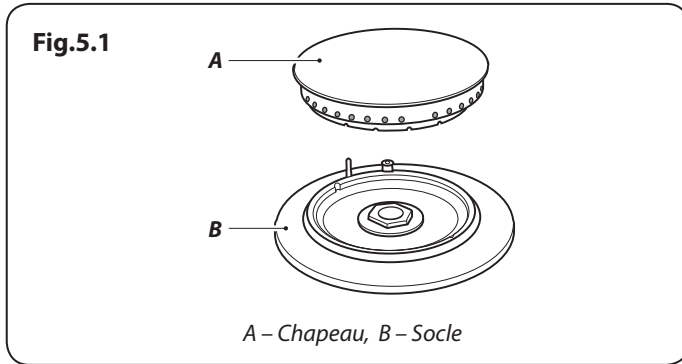
Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous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



H - Haut; C - Centre; B - Base

|                            | Fonction de Four à<br>Chaleur Tournante °C | Position<br>de Grille | Fonction du Four<br>Conventionnel °C | Temps de Cuisson Approximatif                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Viande</b>              |                                            |                       |                                      |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Bœuf                       | 150                                        | C                     | 160                                  | 30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.                      | <i>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.</i>                                                                                                                                                        |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Agneau                     | 150                                        | C                     | 160                                  | 30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Porc                       | 150                                        | C                     | 160                                  | 35-40 minutes par 500g +35-40 minutes.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | 25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Volaille</b>            |                                            |                       |                                      |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Poulet                     | 150                                        | C                     | 160                                  | 20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.                      | <i>Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, décongelez complètement les rotis et volailles congelés.</i>                                                         |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | 15-20 minutes par 500g +15-20 minutes.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Dinde                      | 150                                        | C                     | 160                                  | 25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | 20 minutes par 500g +20 minutes.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Canard                     | 150                                        | C                     | 160                                  | 25-30 minutes par 500g.                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | 20 minutes par 500g.                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Plat braisé</b>         | 130-140                                    | C                     | 140-150                              | 2-4 heures selon la recette.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Poisson</b>             |                                            |                       |                                      |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes.             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                            | 190                                        | C                     | 200                                  | Steaks selon l'épaisseur.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Gâteau</b>              |                                            |                       |                                      |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cake 100% fruits confits   | 140                                        | C/B                   | 150                                  | 45-50 minutes par 500g de pâte.                             | <i>Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four. Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.</i> |
| Fruits 180mm               | 150                                        | C/B                   | 160                                  | 2-2,5 heures.                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Fruits 230mm               | 150                                        | C/B                   | 160                                  | 3,5 heures.                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Gâteau quatre quarts 180mm | 180                                        | C                     | 190                                  | 20-30 minutes.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Desserts</b>            |                                            |                       |                                      |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tarte pâte brisée          | 180                                        | C                     | 190                                  | 30-40 minutes.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tourtes aux fruits         | 180                                        | C                     | 190                                  | 30-40 minutes permutation après 25 minutes.                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tartelettes                | 180                                        | C                     | 190                                  | 15-20 minutes.                                              | <i>Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.</i>                                                                                                                                                          |
| Pâte feuilletée            | 210                                        | C                     | 220                                  | 20-40 minutes selon la taille.                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Meringues                  | 90                                         | C                     | 100                                  | 2-2,5 heures selon la taille.                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Pain</b>                | 210                                        | C                     | 220                                  | 20-30 minutes.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 5. Nettoyage de la Cuisinière



### Informations Importantes

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

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

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

N'oubliez pas de remettre sous tension avant d'utiliser la cuisinière.

### Entretien Quotidien

Nettoyer la cuisinière n'est pas une tâche agréable, mais elle doit être accomplie afin de préserver l'efficacité et l'aspect. Il est recommandé de nettoyer les taches lorsqu'elles sont fraîches ; ceci les empêchera de brûler et de devenir plus difficiles à nettoyer par la suite.

- ⚠ **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 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. Essayez 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. Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place (**Fig.5.1**).

Lors de la remise en place d'un chapeau de brûleur, veillez à le placer correctement sur son socle (**Fig.5.2**). Si vous examinez la partie inférieure du chapeau du brûleur, vous pourrez voir deux petits « ergots » insérables dans les deux encoches sur le socle du brûleur (**Fig.5.3**).

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.

### Le Berceau Wok

Produits de nettoyage recommandés sont de l'eau chaude savonneuse, une imbibé de savon tapis, nettoyant crème ou un tampon à récurer en nylon.

## 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 nettoyeurs abrasifs, y compris les nettoyeurs crème sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Pour de meilleurs résultats, utiliser un nettoyeur 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 jamais de produits nettoyants caustiques ou abrasifs qui abîmeront la surface.**

## Gril Coulissant

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

Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage.

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

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

La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

Pour retirer la lèchefrite, tirez sur le gril avant (**Fig.5.4**) puis soulevez la lèchefrite claire de la structure de support (**Fig.5.5**).

Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig.5.6**). Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux.

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

Si vous devez retirer les glissières télescopiques pour le nettoyage de la chambre de grillage, retirez d'abord le plateau du gril, puis vous pouvez les décrocher des extrémités de la chambre de grillage (**Fig.5.7**).

Essuyez les côtés avec un chiffon et un détergent doux.

**NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.**

Après nettoyage, raccrochez les glissières latérales sur les côtés de l'enceinte du gril. Pour remonter le support, tirez les glissières latérales vers l'avant, et, pour chaque côté, soutenez la glissière et appuyez sur le support pour le réinsérer dans les glissières.

Remplacez la lèchefrite.

## Panneau de Commande et Portes

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

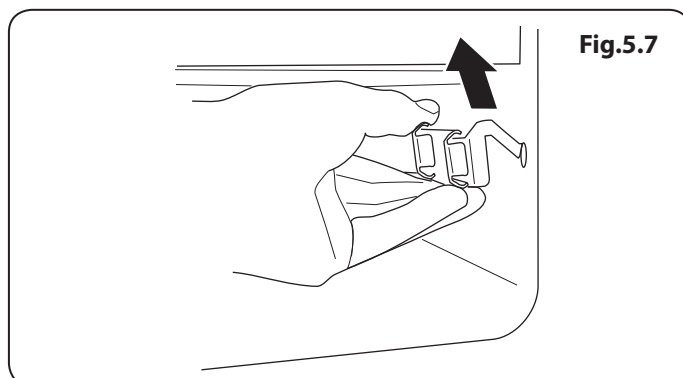
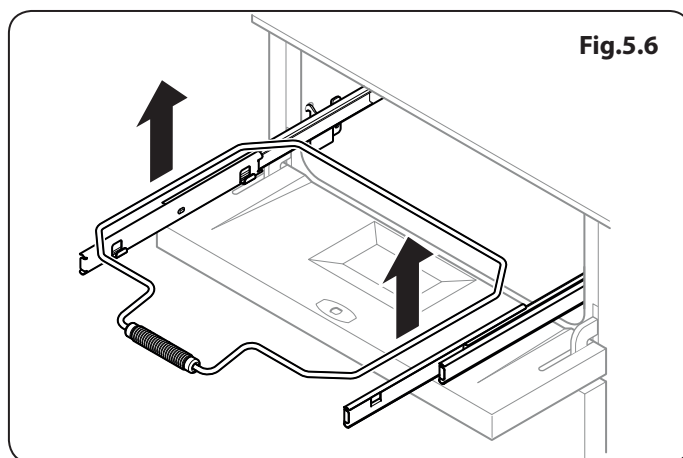
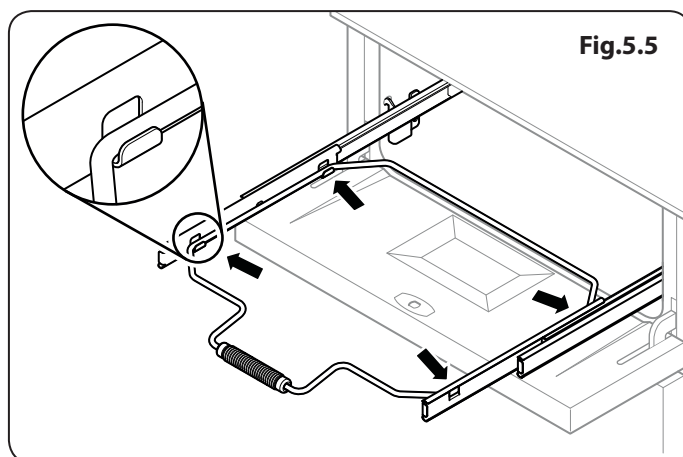
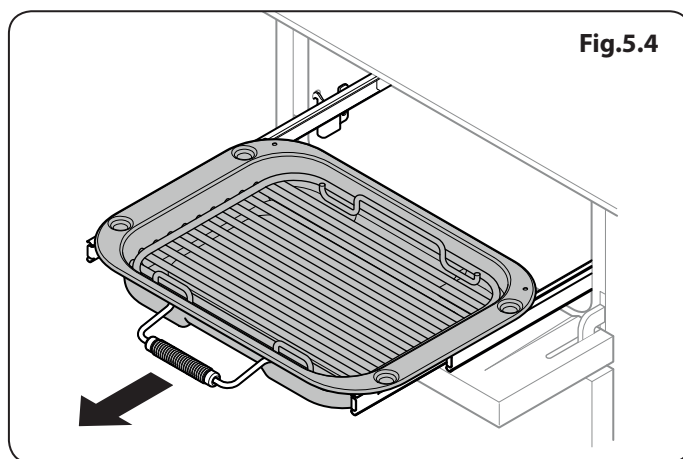


Fig.5.8

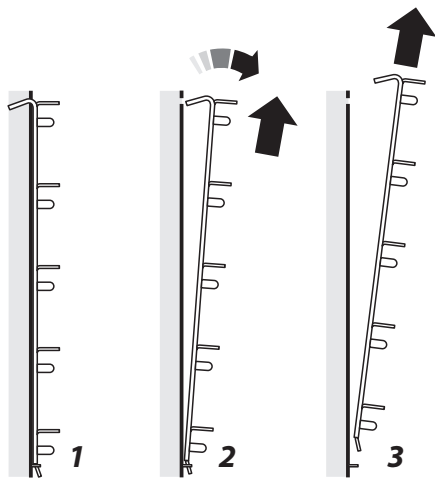
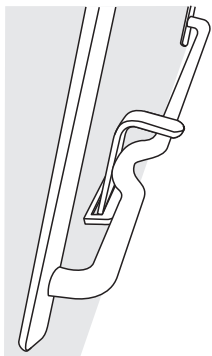


Fig.5.9



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

## Fours

### Panneaux Autonettoyants du Four

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

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

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

### Les Supports de Grille de Four

Les supports de grille sur les côtés du four peuvent être retirés pour le nettoyage.

#### Retirer les Supports de Grille de Four

Retirer les grilles de four. Tirer le haut du support de grille vers le haut et en direction opposé de la partie latérale du four puis sortir le support vers le haut, en direction opposée du tasseau de retenue situé sur le bas du côté latéral du four (**Fig.5.8**).

#### Remettre les Supports de Grille de Four

Pour remettre le support latéral. Placer l'ergot au fond du support dans l'encoche du tasseau de retenue sur le côté du four (**Fig.5.9**). Placer alors les hauts des bras latéraux dans les trous situés en haut et appuyer doucement vers le bas.

## Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques (**Tableau 5.1**).

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.

| <b>Table de Cuisson</b>                                                           |                                           |                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Composant</b>                                                                  | <b>Finition</b>                           | <b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>                                                                                                                                                                                |
| Surface de la table de cuisson                                                    | 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.                                                                                                                                                 |
| <b>Extérieur de la Cuisinière</b>                                                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Composant</b>                                                                  | <b>Finition</b>                           | <b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>                                                                                                                                                                                |
| 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 / Couverture en verre                                      | Verre trempé                              | Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.                                                                                                                                                 |
| <b>Four et Gril</b>                                                               |                                           |                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Composant</b>                                                                  | <b>Finition</b>                           | <b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>                                                                                                                                                                                |
| Parois, sole et voûte du four – PAS les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous) | Émail                                     | Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail.<br>ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.<br>Évitez 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 5.1**

## 6. Dépannage

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

L'appareil est-il sous tension ?

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 placés correctement : voir la section « *Nettoyage de la Cuisinière* » ?

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

Assurez-vous que les éléments du brûleur ont été remplacés 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 non, vérifiez le courant est allumé.

### 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.

### 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 abîmeront la surface.

### Le ventilateur du four est bruyant

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

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

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

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

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

### Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ?

Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ?

La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

### 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

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à celles indiquées dans la section « *Conseils Généraux pour la Cuisson au Four* ».

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

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

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

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



## Le four ne s'allume pas

L'appareil est-il sous tension ? 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 ?

Si vous utilisez un four multifonction, avez-vous programmé une fonction de cuisson ?

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

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devez peut-être remplacer le thermostat.

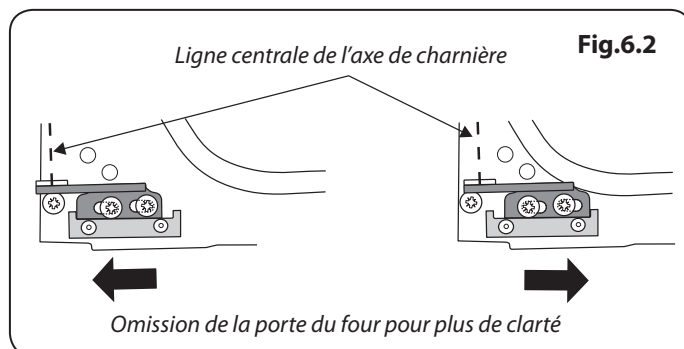
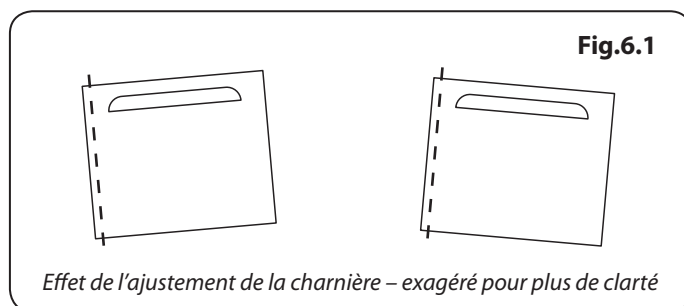
Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

## La porte du four est alignée mal

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig.6.1**).

Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig.6.2**).

Resserrez les vis de la charnière.



## 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.

|                                              |
|----------------------------------------------|
| <b>Nom de l'Installateur</b>                 |
|                                              |
| <b>Société de l'Installateur</b>             |
|                                              |
| <b>Numéro de Téléphone de l'Installateur</b> |
|                                              |
| <b>Numéro de Série d'Appareils</b>           |
|                                              |

### Mesures et Règlements 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.

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable.

### 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.

**Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.**

**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

La cuisinière est de catégorie :

- Cat II<sub>2</sub>H3+
- Cat II<sub>2</sub>E+3+
- Cat II<sub>2</sub>L3B/P
- Cat II<sub>2</sub>E3B/P
- Cat II<sub>2</sub>H3B/P
- Cat II<sub>2</sub>ELL3B/P

A la livraison, cet appareil est réglé sur gaz naturel de type H (G20 à 20 millibars). 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.

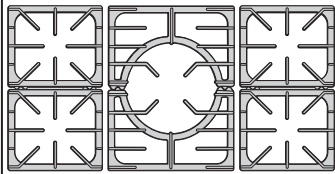
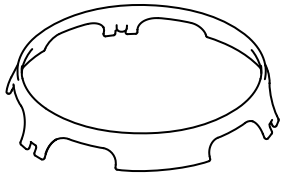
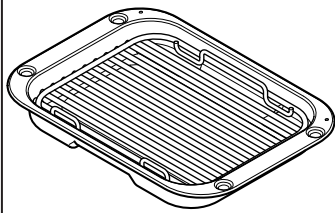
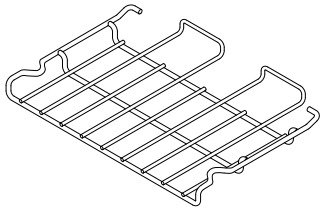
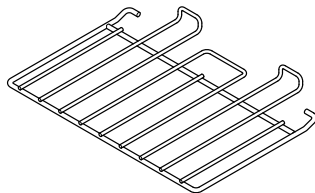
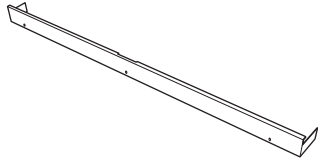
L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :

- 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 :**

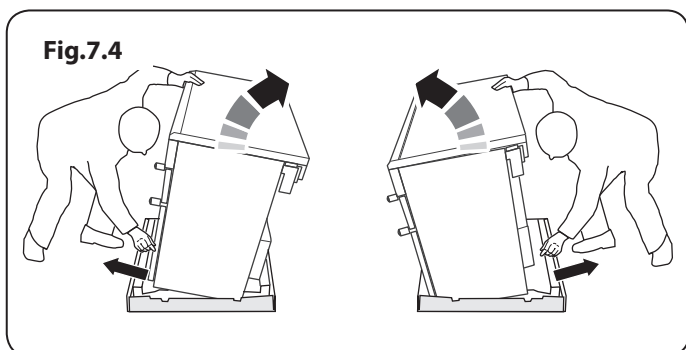
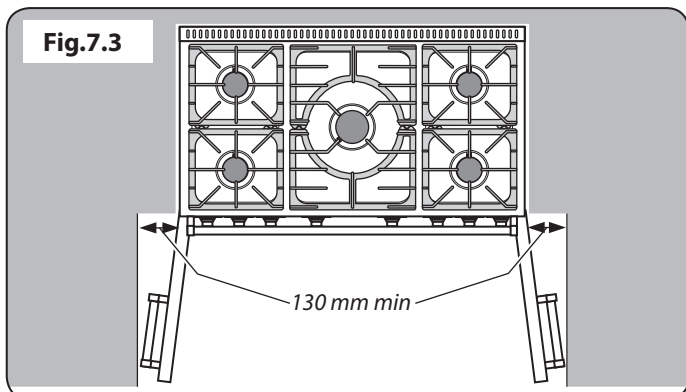
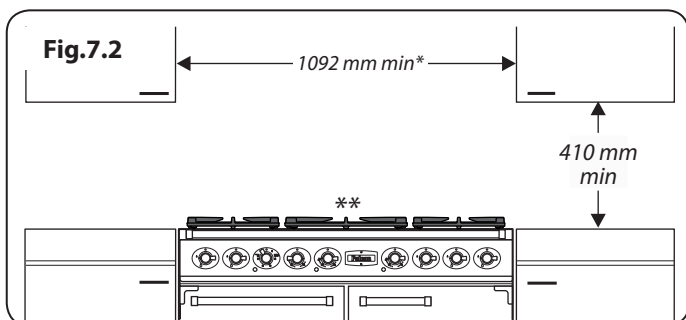
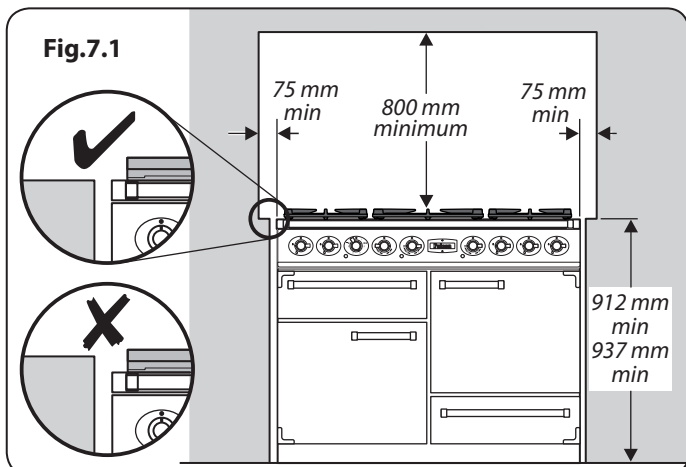
1. Perceuse électrique
2. Foret à maçonnerie (nécessaire seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
3. Chevilles Rawlplugs (nécessaires seulement pour montage sur sol en pierre ou en béton)
4. Mètre en acier
5. Tournevis cruciforme
6. Tournevis à lame plate
7. Niveau à bulle
8. Crayon
9. Clé réglable
10. Vis pour le montage de l'équerre stabilisatrice
11. 4 mm et 3 mm clé hexagonale
12. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm

Vérification des Pièces :

|                                                                                    |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>6 grilles de table de cuisson</i>                                               | <i>Le support spécial de wok</i>                                                    |
|  |  |
| <i>Lèche-frite et grille</i>                                                       | <i>1 grilles surbaissée</i>                                                         |
|  |  |
| <i>4 grilles de four plate</i>                                                     | <i>Plinthe</i>                                                                      |
|  |  |

## INSTALLATION

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



### Positionnement de la Cuisinière

Le schéma indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacente (**Fig.7.1** et **Fig.7.2**).

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

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

*\*\* 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 65 °C au-dessus de la température ambiante.

Nous recommandons de laisser un espace de 1102 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.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.7.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.

### 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.

## INSTALLATION

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

Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (Fig.7.4). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

### Baissez les Deux Galets Arrière

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettez d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement (Fig.7.5). Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire.

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE.

### Exécution du Mouvement

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière (Fig.7.6).

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.**

### 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.7.7, Fig.7.8 et Fig.7.9.

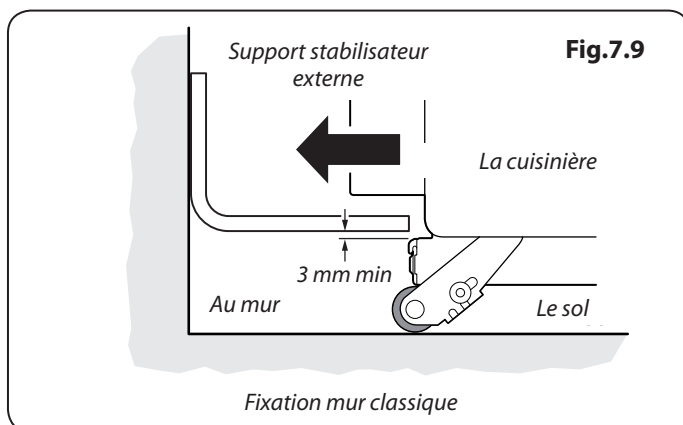
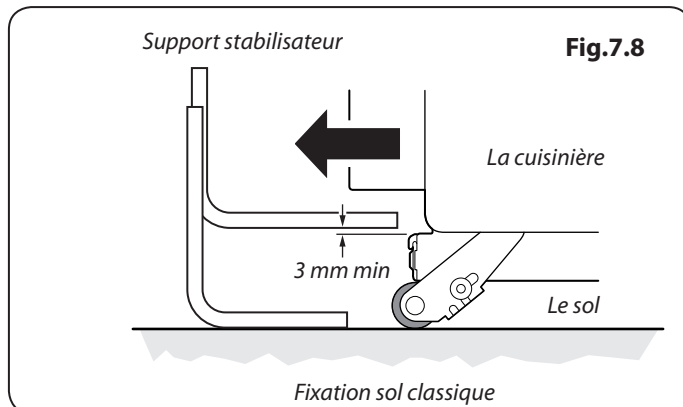
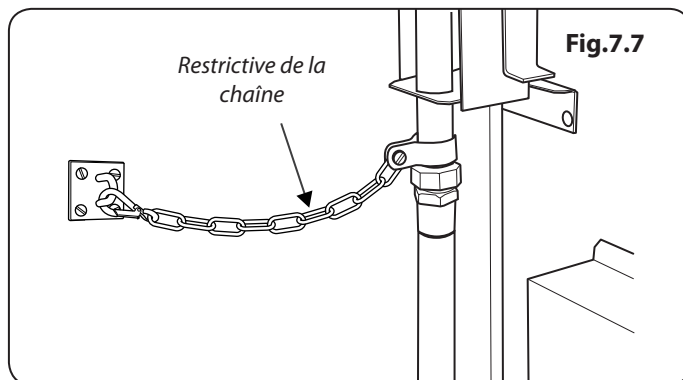
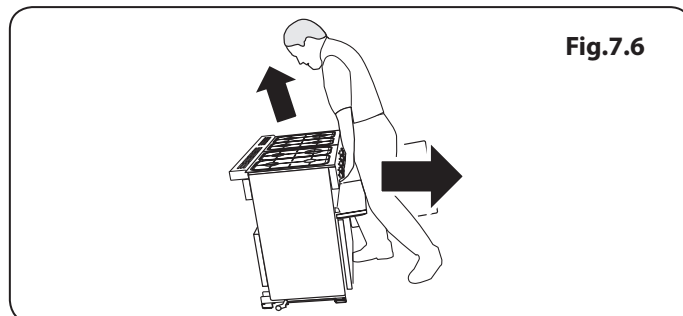
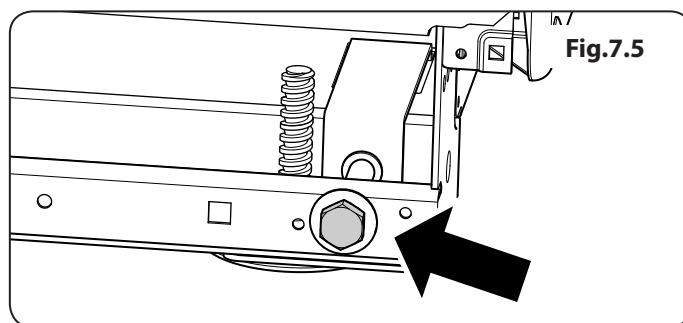
Si vous utilisez une chaîne de stabilisation (Fig.7.7), la chaîne devra alors être aussi courte que possible et fixée fermement à l'arrière de la cuisinière.

Si vous utilisez une équerre de stabilisation (Fig.7.8 et Fig.7.9), 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'encastré le plus loin possible dans le châssis de la cuisinière.

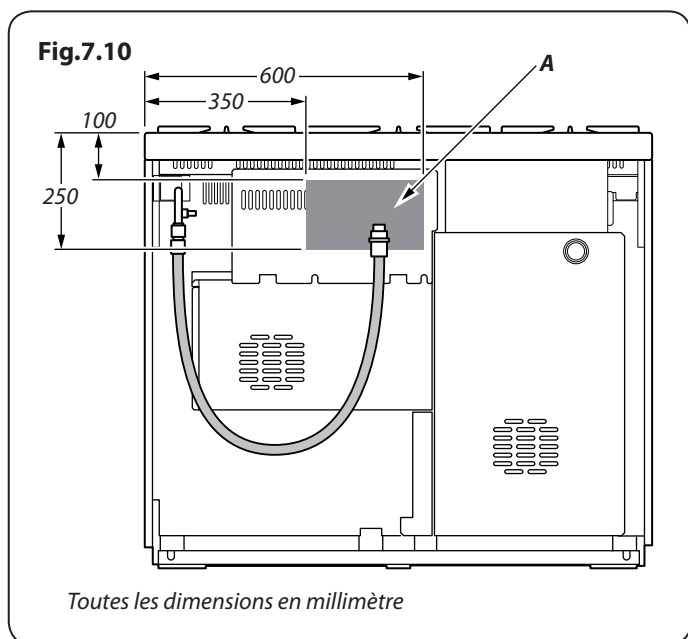
### Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement

Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (Fig.7.6), puis vérifiez à l'arrière de l'appareil que le câble d'alimentation n'est pas entravé. Pendant le déplacement de la cuisinière, assurez-vous que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés.



## INSTALLATION

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



Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous remplacez la cuisinière. Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.

### 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 ajuster la hauteur à l'arrière de la cuisinière, utiliser une clé à six pans ou une clé à douille de 13 mm pour régler les écrous de réglage situés aux coins avant en bas de la cuisinière.

Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

### 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. Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation.

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Vous pouvez utiliser un tuyau flexible de 900 mm, mais un tuyau de 1250 mm offre plus de flexibilité quant au positionnement du raccord baïonnette et facilite le déplacement de la cuisinière.

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». Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée 'A' indiquée (**Fig.7-10**).



## INSTALLATION

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

Vissez l'extrémité fileté du tuyau flexible dans l'admission de gaz. 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 du point d'essai de pression qui se trouve sur le bloc de raccordement du gaz.

Raccordez le manomètre. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l'un des autres brûleurs.

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. Remplacez 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.

**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).

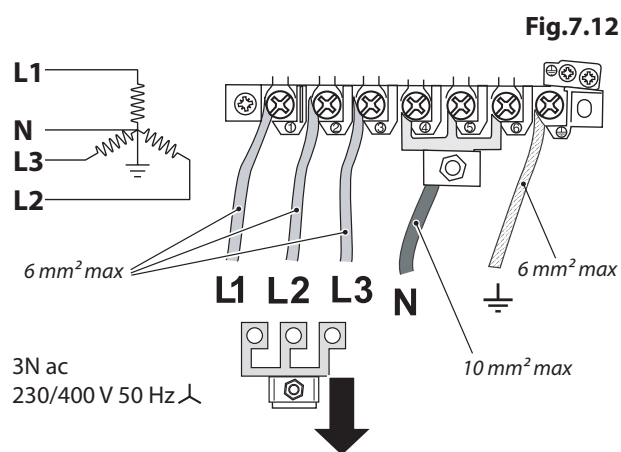
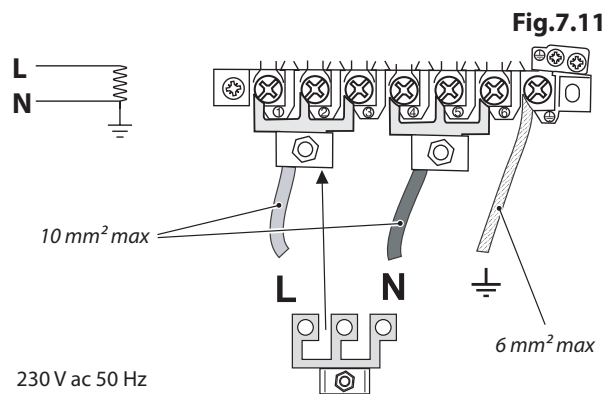
**⚠ Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.**

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.7.11** et **Fig.7.12**). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

### Disjoncteurs Differentials

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.

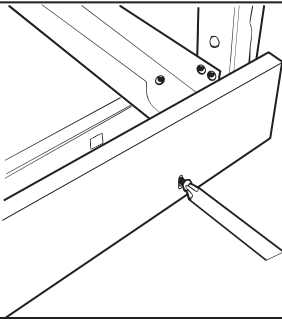
**EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.**



## INSTALLATION

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

Fig.7.13



### Vérifications Finales

#### Contrôle de la Table de Cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur (voir la section « *Brûleurs de la Table de Cuisson* » au début des présentes instructions).

#### Contrôle du Gril

Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

#### Contrôle des Fours

Allumez les fours. Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

### Montage Final

#### Montage de la Plinthe

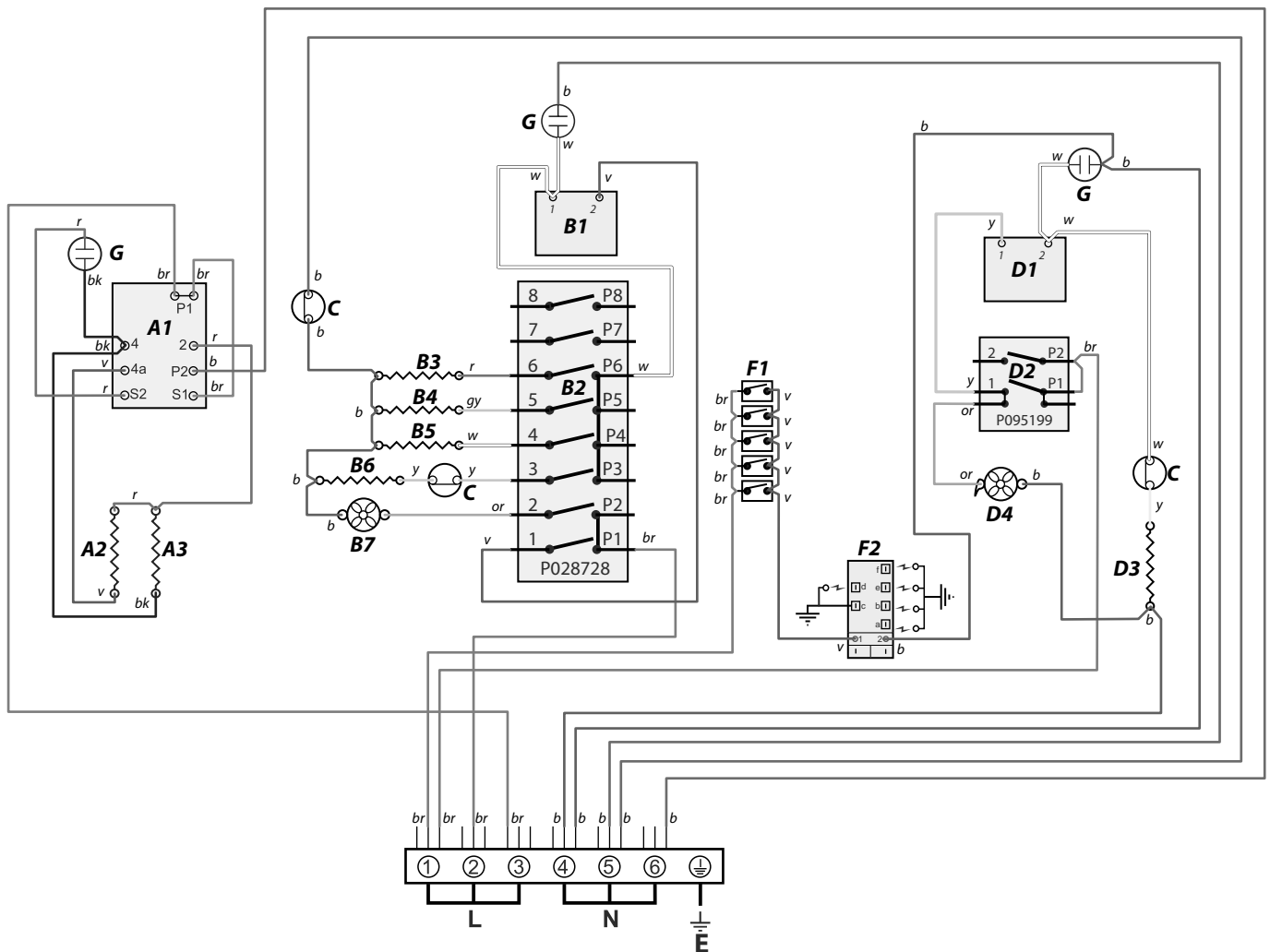
Dévissez les trois vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives. Vissez et fixez chaque encoche en forme de trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation (**Fig.7.13**).

#### Conseils à la Clientèle

Veillez 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. Schémas de Câblage



### Légende

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

| Code      | Description                                          |
|-----------|------------------------------------------------------|
| <b>A1</b> | Régulateur de puissance du grill                     |
| <b>A2</b> | Elément du grill gauche                              |
| <b>A3</b> | Elément du grill droit                               |
| <b>B1</b> | Thermostat de four gauche                            |
| <b>B2</b> | Interrupteur de commande de four gauche              |
| <b>B3</b> | Elément de sole du four Multifonctions gauche        |
| <b>B4</b> | Elément supérieur de four gauche (Paire extérieure)  |
| <b>B5</b> | Elément gratineur de four gauche (Paire intérieure)  |
| <b>B6</b> | Elément de ventilateur de four Multifonctions gauche |
| <b>B7</b> | Ventilateur de four Multifonctions gauche            |
| <b>C</b>  | Protecteur thermique                                 |

| Code      | Description               |
|-----------|---------------------------|
| <b>D1</b> | Droit thermostat de four  |
| <b>D2</b> | Droit commutateur de four |
| <b>D3</b> | Droit élément du four     |
| <b>D4</b> | Ventilateur du four droit |
| <b>F1</b> | Commutateurs d'allumage   |
| <b>F2</b> | Générateur d'étincelles   |
| <b>G</b>  | Neon                      |

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

## 9. Fiche Technique

**LA CUISINIÈRE EST DE CATEGORIE :** Cat II<sub>2</sub>H3+, Cat II<sub>2</sub>E+3+, Cat II<sub>2</sub>L3B/P, Cat II<sub>2</sub>E3B/P, Cat II<sub>2</sub>H3B/P, Cat II<sub>2</sub>ELL3B/P.

A la livraison, cet appareil est réglé sur gaz naturel de type H. Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

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

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

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

### Raccordements

| Gaz (Rp ½ au niveau du côté arrière droit) |         | Electricité    |
|--------------------------------------------|---------|----------------|
| Gaz naturel                                | 20 mbar | 230/400V 50 Hz |
| Butane                                     | 29 mbar |                |
| Propane                                    | 37 mbar |                |

Voir le badge technique de l'appareil pour les pressions d'essais.

**Dimensions** Voir « Positionnement de la Cuisinière ».

|                                                |                                                                         |                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Hauteur                                        | minimale 912 mm                                                         | maximale 937 mm |
| Largeur hors tout                              | 1092 mm                                                                 |                 |
| Profondeur hors tout                           | 610 mm ( jusqu'à l'avant de la façade); 670 mm (au dessus des poignées) |                 |
| Cote minimale au-dessus de la table de cuisson | 800 mm                                                                  |                 |

### Puissances

| Table de Cuisson     | Vis de dérivation** | Gaz Naturel 20 mb |           | Le Gaz Propane Liquide |           |
|----------------------|---------------------|-------------------|-----------|------------------------|-----------|
|                      |                     |                   | Injecteur |                        | Injecteur |
| Brûleur central      | 57                  | 5,0 kW            | 165       | 4,0 kW (291 g/h)       | 107*      |
| Grands brûleur       | 40                  | 3,0 kW            | 120       | 3,0 kW (214 g/h)       | 82        |
| Brûleur avant droite | 32                  | 1,7 kW            | 95        | 1,7 kW (121 g/h)       | 64        |

\* Les valeurs correspondant aux brûleurs à gaz sont basées sur la valeur calorifique brute.

\*\*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.

#### Astuces d'économie d'énergie réchaud

- Utiliser une batterie de cuisine avec une base plate.
- Utiliser une batterie de cuisine à la bonne taille.
- Utiliser une batterie de cuisine avec un couvercle.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse au minimum.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baisser le feu.
- La consommation repose sur G30.

#### Astuces d'économie d'énergie four

- Cuisiner si possible les aliments en même temps.
- Observer un temps de pré-cuisson court.
- Ne pas prolonger le temps de cuisson.
- Ne pas oublier d'éteindre l'appareil à la fin de la cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte du four en cours de cuisson.

**Données d'efficacité du Réchaud**

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Marque                                         | Falcon |
| Identification du Modèle                       | Deluxe |
| Taille                                         | 1092   |
| Type                                           | Mixte  |
| Type de Plaque                                 | GAZ    |
| Nombre de brûleurs à gaz                       | 5      |
| Brûleur auxiliaire / petit (brûleur à gaz EE)  | -      |
| Brûleur semi-rapide / moyen (brûleur à gaz EE) | 60.8%  |
| Brûleur semi-rapide / moyen (brûleur à gaz EE) | -      |
| Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)      | 58.5%  |
| Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)      | 58.5%  |
| Wok (brûleur à gaz EE)                         | 58.5%  |
| Wok (brûleur à gaz EE)                         | 55.4%  |
| Plaque gaz EE réchaud (*)                      | -      |
| Wok (brûleur à gaz EE) - %                     | -      |
| Plaque gaz EE réchaud - % (*)                  | 58.3%  |

Les informations qui sont marquées par (\*) ne sont pas nécessaires avec les plaques de cuisson à combustible mixte

# Français

## Données du Four

|                                                          |               |      |
|----------------------------------------------------------|---------------|------|
| Marque                                                   | Falcon        |      |
| Identification du Modèle                                 | 1092 Deluxe   |      |
| Type de Four                                             | Électriques   |      |
| Masse                                                    | kg            | 145  |
| Nombre de cavités                                        | 2             |      |
| <b>Efficacité énergétique côté gauche</b>                |               |      |
| Type de combustible                                      | Électrique    |      |
| Type de cavité *Porte abattante                          | Multifonction |      |
| Courant - Par convention                                 | 2.2           |      |
| Courant - Convection forcée                              | 2.5           |      |
| Volume                                                   | Litres        | 80   |
| Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle   | kWh / cycle   | 1    |
| Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée | kWh / cycle   | 0.84 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle        | 112.9         |      |
| Indice d'efficacité énergétique - convection forcée      | 94.8          |      |
| Classe énergétique                                       | A             |      |
| <b>Efficacité énergétique côté droit</b>                 |               |      |
| Type de combustible                                      | Électrique    |      |
| Type de cavité *Porte abattante                          | Attié         |      |
| Courant - Par convention                                 | -             |      |
| Courant - Convection forcée                              | 2.5           |      |
| Volume                                                   | Litres        | 79   |
| Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle   | kWh / cycle   | -    |
| Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée | kWh / cycle   | 0.89 |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle        | -             |      |
| Indice d'efficacité énergétique - convection forcée      | 100.9         |      |
| Classe énergétique                                       | A             |      |

|                                            |        |  |
|--------------------------------------------|--------|--|
| <b>Informations supplémentaires</b>        |        |  |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1 |        |  |
| Rendement maximum @ 230 V 50 Hz            |        |  |
| Par convention                             | 2.2 kW |  |
| Multifonction                              | 2.5 kW |  |
| Multifonction (Réponse Rapide)             | -      |  |
| Multifonction (Grand Four)                 | 2.5 kW |  |
| Gril                                       | 2.3 kW |  |
| Cuisson lente                              | -      |  |
| Tiroir pour calibrage du pain              | -      |  |

|                                                                                                                           |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Charge électrique totale maximale à 230V</b> (total approx. comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.) | <b>7.4 kW</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|



## Remarques

---

## Remarques

---

## Remarques

---

## **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](mailto:consumers@falconappliances.co.uk)

