

# Mode d'Emploi & Instructions d'Installation

Arleston 110 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



### MÉTHODE DE PRÉPARATION

### INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 4)

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

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

# Table des Matières

<b>1. Avant de Commencer...</b>	<b>1</b>	<b>6. Dépannage</b>	<b>19</b>
Important!	1	<b>7. Installation</b>	<b>22</b>
Installation et Entretien	1	A l'Intention de l'Installateur	22
Odeur de Neuf	1	Mesures et Règlements de Sécurité	22
Si vous Sentez une Odeur de Gaz	1	Ventilation	22
Ventilation	1	Emplacement de la Cuisinière	22
Sécurité Personnelle	1	Modification	22
Zone chauffe-plats en Céramique	2	Positionnement de la Cuisinière	24
Entretien de la Cuisinière	3	Déplacement de la Cuisinière	24
Nettoyage	3	Exécution du Mouvement	25
<b>2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière</b>	<b>4</b>	Fixation de L'équerre ou Chaîne de Stabilisation	25
Brûleurs de Table de Cuisson	4	Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement	25
Brûleur de Wok	5	Modification en Vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz	26
Support Spécial de Wok ( <i>option</i> )	6	Mise à Niveau	26
Plaque à Griller	6	Raccordement de l'Alimentation en Gaz	26
Zone chauffe-plats	7	Raccordement Electrique	27
Gril	7	Vérifications Finales	28
Fours	8	Montage de la Plinthe	28
Fonctionnement du Four	8	Conseils à la Clientèle	28
Élément Gratineur	8	<b>8. Schémas de Câblage</b>	<b>29</b>
Utilisation de l'horloge	9	<b>9. Fiche Technique</b>	<b>30</b>
Accessoires	11		
Lumières du four	11		
Rangement	11		
<b>3. Conseils pour la Cuisson</b>	<b>12</b>		
Conseils pour la Fours Multifonction	12		
Conseils Généraux pour la Cuisson au Four	12		
<b>4. Cuisson de la Table</b>	<b>13</b>		
<b>5. Nettoyage de la Cuisinière</b>	<b>14</b>		
Informations Importantes	14		
Brûleurs de Table de Cuisson	14		
Zone chauffe-plats	15		
Plaque à Griller	16		
Gril	16		
Panneau de Commande et Portes	17		
Fours	17		
Tableau Nettoyage	18		



# 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).

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

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

Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [O] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

## Français

- ⚠ **Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**
- ⚠ **Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèchefrite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.**
- ⚠ **Pour prévenir le risque de rayures et de fissures, N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants décapants et abrasifs ni de racloirs métalliques acérés pour nettoyer la porte en verre du four.**

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

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

Au besoin, utilisez des gants isolants secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant – ils risquent de 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 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.**
- ⚠ **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 ! Tout processus de cuisson non surveillé sur une table de cuisson, à base de graisse ou d'huile, peut être dangereux et déclencher un incendie.**

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

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

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

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

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four (Fig.1.1). 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.**

### Zone chauffe-plats en Céramique

- ⚠ **NE JAMAIS tenter de cuisiner sur la zone chauffe-plats.**
- ⚠ **NE PAS utiliser la surface de la zone chauffe-plats comme planche à découper.**

Ne pas laisser d'ustensiles, d'aliments ni de choses combustibles sur la zone chauffe-plats lorsqu'elle n'est pas utilisée (comme des torchons, des poêles avec de l'huile).

- ⚠ **NE PAS placer de plastique, ni de papier aluminium, ni de conteneur en plastique, sur la zone chauffe-plats.**
- ⚠ **NE PAS laisser la zone chauffe-plats allumée à moins qu'elle ne serve à réchauffer quelque-chose.**

Ne pas poser d'objets lourds sur la zone chauffe-plats. Bien que la surface en céramique soit très solide, un coup net ou un objet coupant tombant dessus (comme une salière) peut faire craquer ou casser la surface (Fig.1.2).

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

Toujours LEVER les casseroles de la zone chauffe-plats. Faire glisser les casseroles peut laisser des marques et des rayures (Fig.1.3). Toujours replacer le bouton sur « OFF » avant de retirer une casserole.

**NE RIEN** poser entre la base de la casserole et la surface de la zone chauffe-plats (comme un tapis en amante, du papier aluminium, un wok).

**⚠ Éviter de réchauffer une casserole vide. Cela peut endommager la zone chauffe-plats ainsi que la casserole.**

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

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

Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence et autres récipients vitrés peuvent être utilisés sur la zone chauffe-plats ; les autres peuvent se casser à cause du changement soudain de température.

## Entretien de la Cuisinière

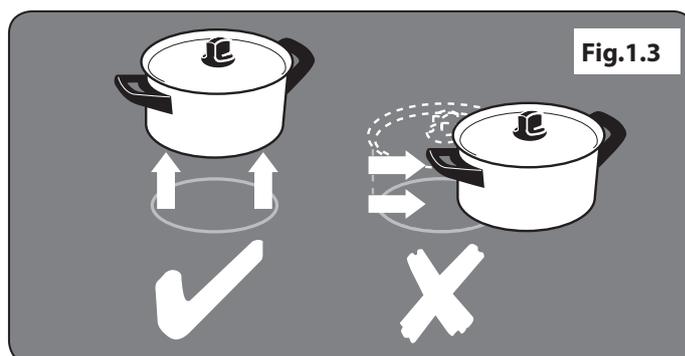
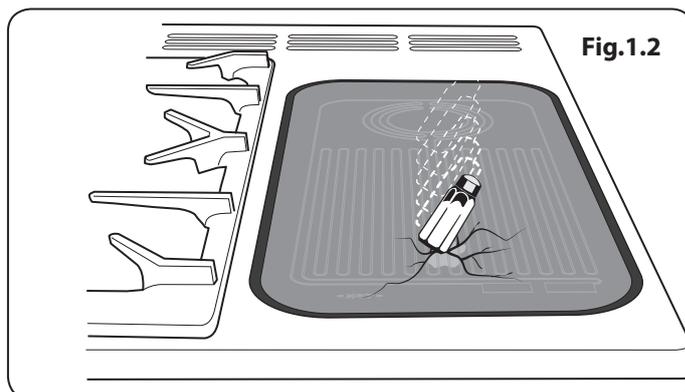
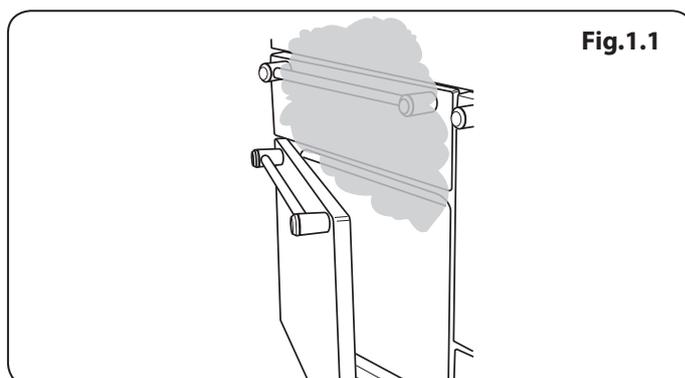
En raison de la condensation de vapeur pendant la cuisson, vous devrez peut-être essuyer (avec un chiffon doux) des gouttelettes d'eau présentes sur la garniture extérieure du four. Cette précaution contribuera également à prévenir les taches et la décoloration de l'extérieur du four dues aux vapeurs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

## Nettoyage

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

Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

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



## 2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière

Fig.2.1

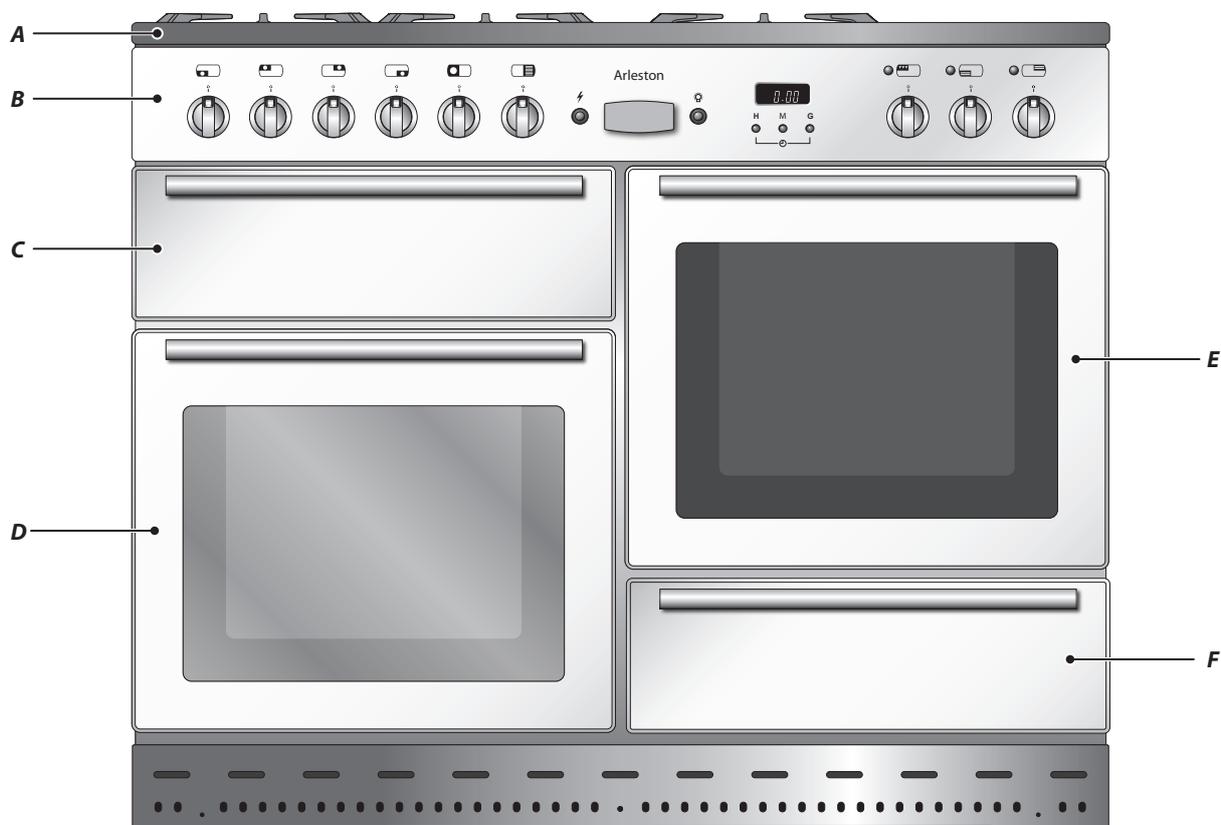


Fig.2.2



La cuisinière à gaz avec four électrique 110 possède les caractéristiques suivantes (Fig.2.1):

- A. 4 brûleurs de plaque chauffante, une zone chauffe-plats et un brûleur pour wok
- B. Un panneau de commande
- C. Un gril coulissant
- D. Four conventionnel
- E. Four Ventilé
- F. Un tiroir de rangement

### Brûleurs de Table de Cuisson

L'image au-dessus de chacun des boutons centraux indique le brûleur contrôlé par le bouton.

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

**Lorsqu'on appuie 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, appuyez sur le contacteur d'allumage et appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥), (Fig.2.2).

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. Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt. Le symbole petite flamme indique le réglage minimum (Fig.2.3).

**Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [O] 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 120 mm. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 260 mm.

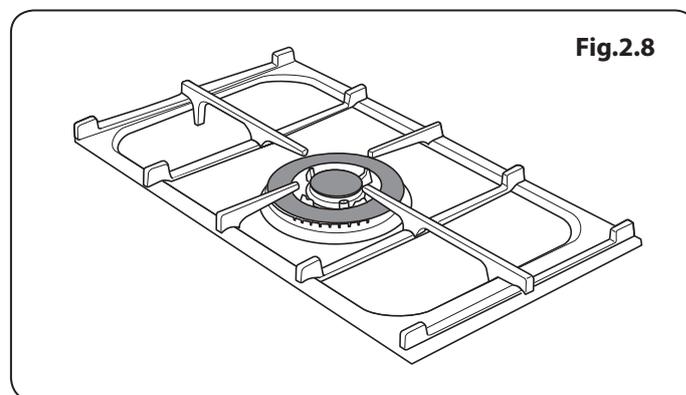
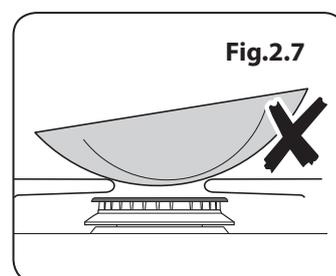
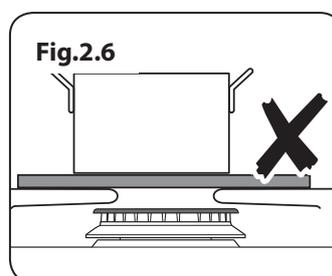
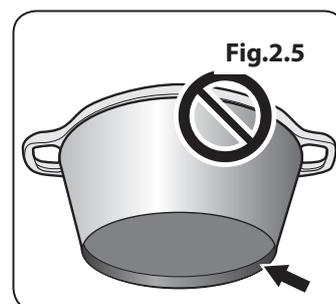
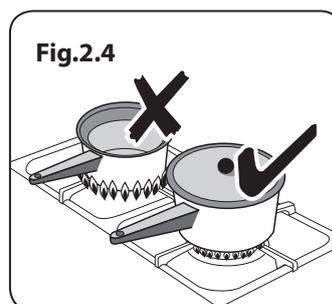
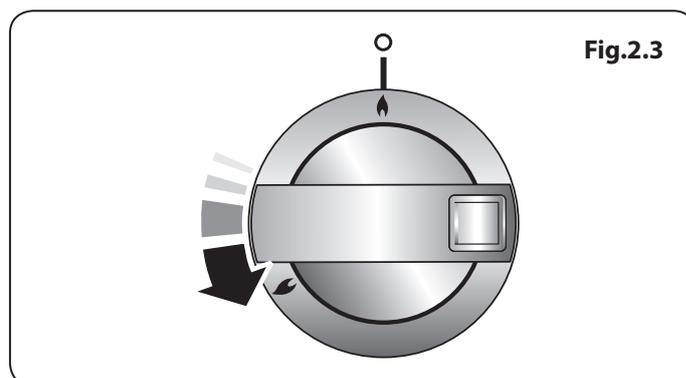
N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.

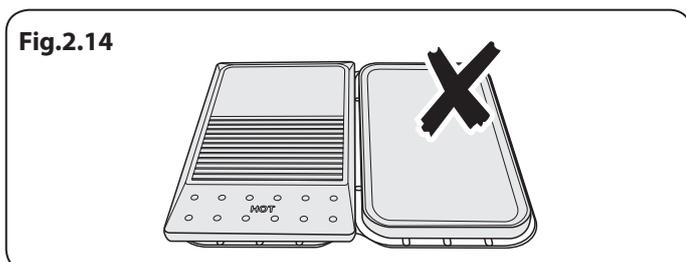
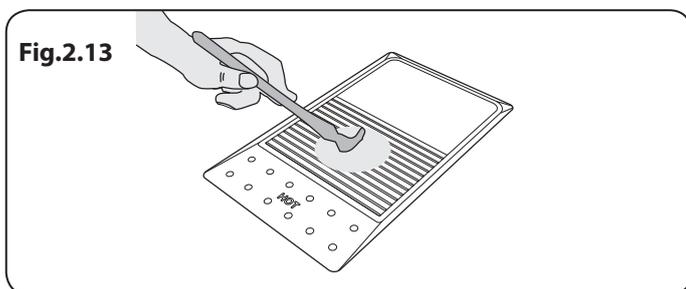
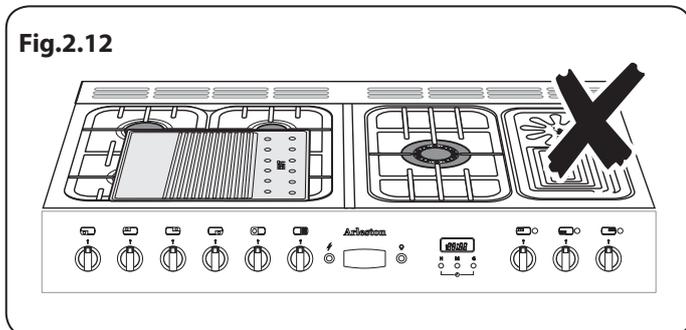
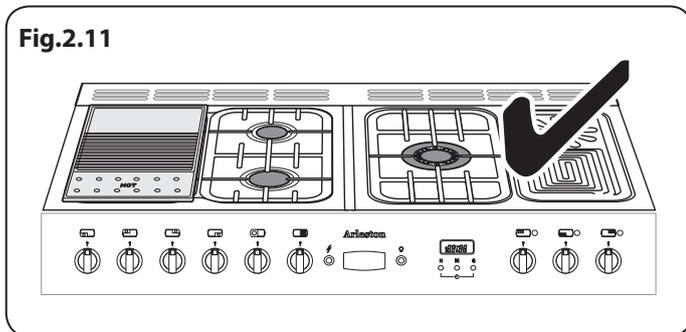
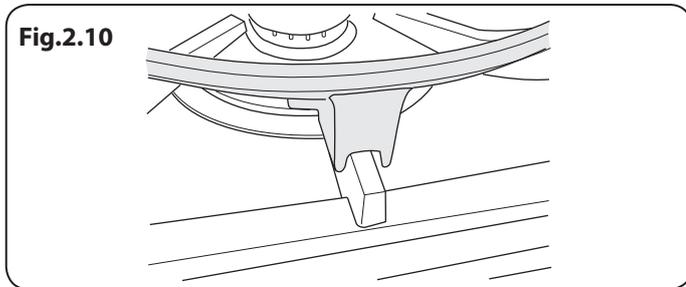
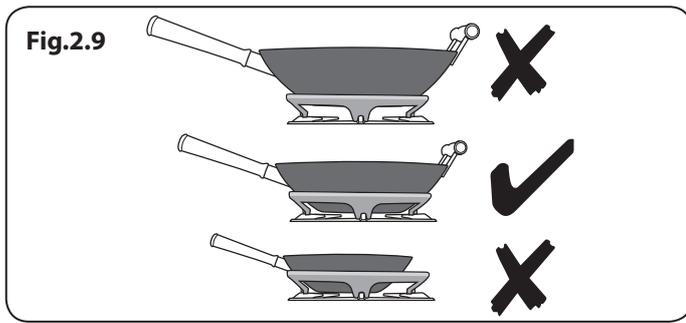
## Brûleur de Wok

Le brûleur de Wok (coup de feu) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif (Fig.2.8).

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

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





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 (option)

Le support spécial de wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un wok de 35 cm. Si vous utilisez un autre modèle de wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le wok repose correctement sur le support – mais si le wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial (**Fig.2.9**).

Lorsque vous installez le berceau, veillez à ce qu'il soit bien positionné sur le soutien de casserole et à ce qu'il soit assis dans le berceau (**Fig.2.10**).

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

## Plaque à Griller

La plaque s'adapte sur les plaques de cuisson gauche, de l'avant vers l'arrière (**Fig.2.11**). Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

**⚠ NE LA PLACEZ PAS transversalement – elle sera mal placée et instable (Fig.2.12).**

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

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson. Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture (**Fig.2.13**). Allumez les brûleurs de la table de cuisson et réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

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

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

**⚠ N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte (Fig.2.14).**

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

## Zone chauffe-plats

À droite de la plaque chauffante se trouve la zone chauffe-plats (**Fig.2.15**). Utilisez la zone chauffe-plats pour garder la nourriture au chaud alors que vous ajoutez la touche finale au plat. Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit « On ».

Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez un plat de service et son couvercle pendant 10 minutes avant d'y déposer les aliments.

**Utilisez uniquement des plats résistant à la chaleur.**

## Gril

**⚠ ATTENTION : Cet appareil est destiné à la cuisson uniquement. Il ne doit pas être employé à d'autres fins, comme chauffer une pièce par exemple.**

**⚠ ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent chauffer lorsque le grill est en marche. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.**

Ouvrez la porte du grill et tirez la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée (**Fig.2.16**).

Le grill 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 grill. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (**Fig.2.17**).

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

Pour de meilleurs résultats, faire rentrer le chariot dans la chambre du grill et préchauffer la/les partie(s) appropriée(s) du grill pendant deux minutes. Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.

Après préchauffage, retirez le support du grill de l'enceinte du grill. Remplacez la lèchefrite et réinsérez le support du grill dans l'enceinte du grill. Vérifiez qu'il est bien inséré.

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de grill (**Fig.2.18**).

Ne laissez jamais le grill en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le grill.

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

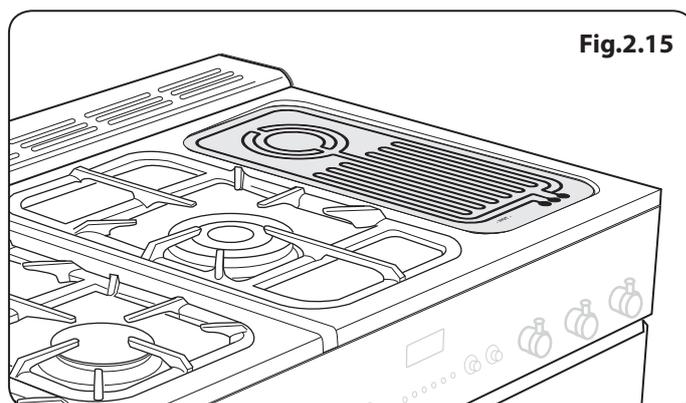


Fig.2.15

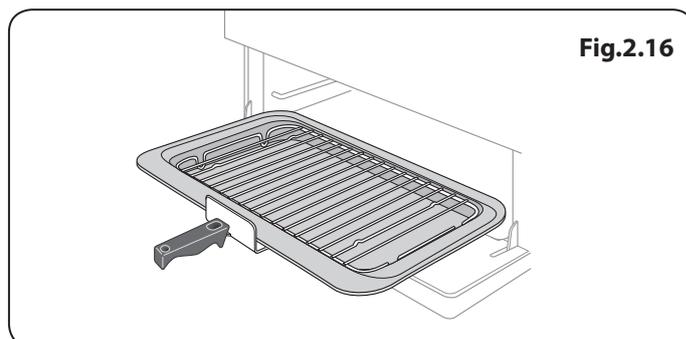


Fig.2.16

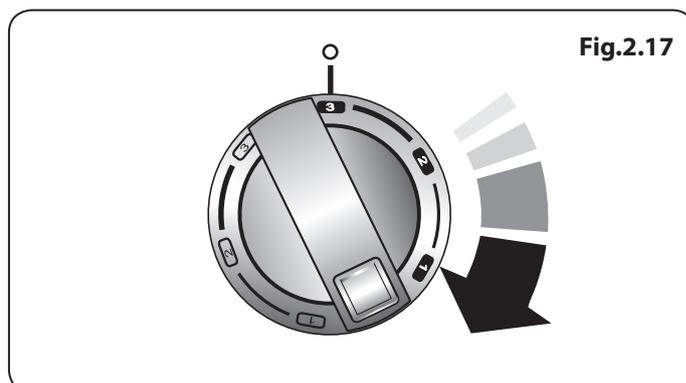


Fig.2.17

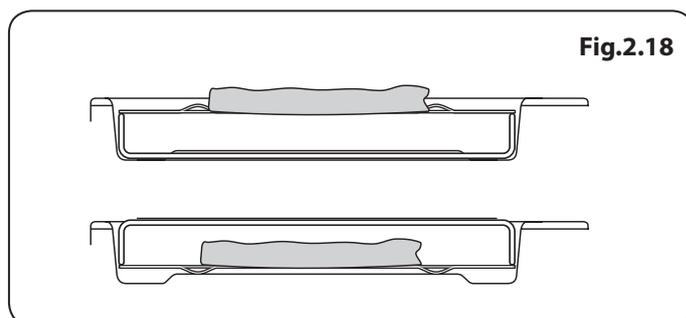
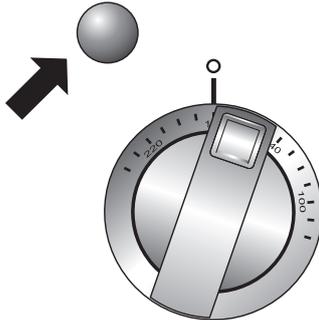


Fig.2.18

Fig.2.19



Fig.2.20



## Fours

L'horloge doit être réglée à l'heure du jour avant que le four de droite ne soit mis en marche. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

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

Le four sur la gauche est un four conventionnel tandis que le four à droite est un four à chaleur pulsée.

### Four Conventionnel

Un four conventionnel doté de deux éléments chauffants, l'un visible dans la voûte du four, et l'autre sous la sole du four.

**Remarque :** 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.

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

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

### Le Four à Ventilateur

Le four droite 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

Mettez le bouton du four sur la température requise (Fig.2.19).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson (Fig.2.20).

### Élément Gratineur

L'élément gratineur est situé dans la partie supérieure du four gauche. Il peut être utilisé à la fin de la période de cuisson normale pour gratiner davantage un gratin ou dorer une viande.

Lorsque la cuisson normale est terminée, tournez le bouton de thermostat du four gauche en sens horaire pour le mettre sur la position de gratinage, indiquée par le (  ) sur le panneau de commande.

Lorsque le bouton de thermostat est sur cette position, seul l'élément gratineur fonctionnera. Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs s'arrêteront automatiquement.

## Utilisation de l'horloge

Vous pouvez utiliser l'horloge pour allumer et éteindre le four de droite. **L'horloge doit être réglée à l'heure du jour avant que le four de gauche ne soit mis en marche.**

**Remarque:** Lors de l'utilisation de la minuterie, réglez d'abord l'horloge selon les besoins avant de régler la température.

Le four peut être allumé lorsque le symbole cuisson [🔥] s'affiche.

### Réglage de l'Heure

1. L'horloge LCD est présentée en (Fig.2.21). Une fois la cuisinière connectée et allumée, l'écran clignote (00.00) et l'heure débute à (00.00).
2. Pour régler l'horloge, appuyer sur les boutons [+] et [-] simultanément, le point entre les heures et les minutes clignotera pendant 5 secondes. Pendant que le point clignote, appuyer soit sur le bouton [+] soit sur le [-] pour régler la bonne heure.

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

### Régler le Rappel de Minute

Le rappel des minutes [🔔] permet de régler un compte à rebours de 00.01 h à 23.59 h, à la fin duquel une alarme sonnera.

1. Appuyer sur le bouton mode [M] une fois (Fig.2.22). Le symbole de la cloche [🔔] clignotera sur l'écran. Sélectionner le compte à rebours souhaité entre 00.01 h et 23.59 h à l'aide du bouton [+] (Fig.2.23). Le compte à rebours débutera automatiquement et le symbole [🔔] s'affichera à l'écran.
2. Une fois le temps indiqué écoulé, une alarme sonnera.
3. Pour éteindre l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

### Rerégler le rappel des minutes

Pour rerégler le rappel des minutes, sélectionner d'abord le programme de rappel des minutes en appuyant sur le bouton mode [M]. Puis appuyer simultanément sur les boutons [+] et [-].

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

### Pour arrêter le four de droite à une heure spéciale de la journée

1. Appuyer sur le bouton mode [M] 3 fois, jusqu'à ce que l'écran clignote (Fin) (Fig.2.24).
2. Sélectionner l'« heure d'arrêt » à l'aide des boutons [+] ou [-]. L'écran indiquera l'heure ainsi que les symboles AUTO et Cuisson (Fig.2.25).
3. Une fois l'« heure d'arrêt » atteinte, une alarme sonnera et le four s'arrêtera. Le mot AUTO clignotera à l'écran (Fig.2.26).

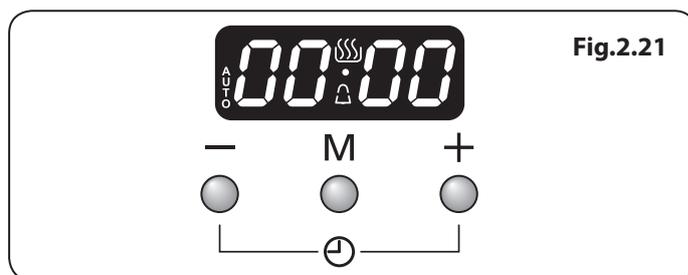


Fig.2.21

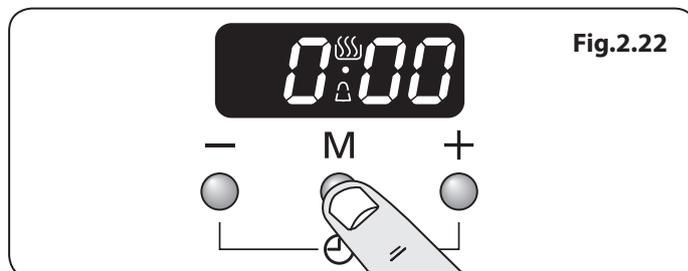


Fig.2.22

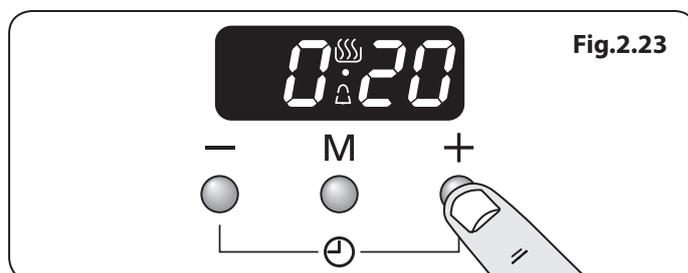


Fig.2.23

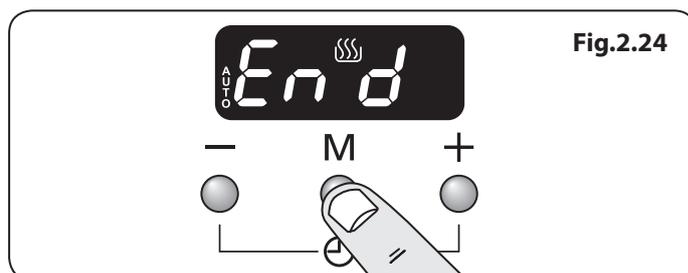


Fig.2.24

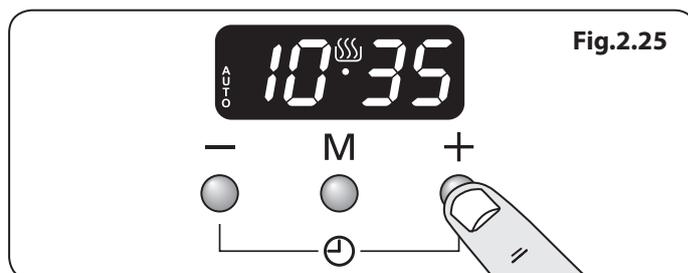


Fig.2.25

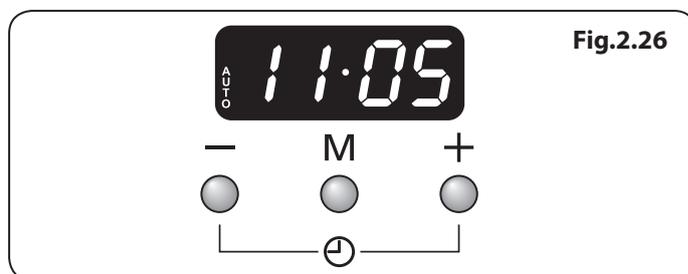
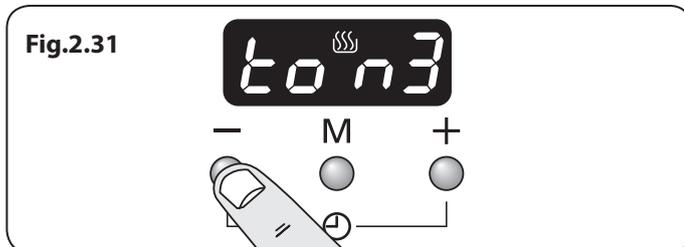
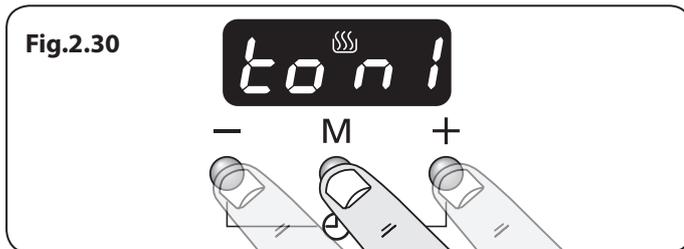
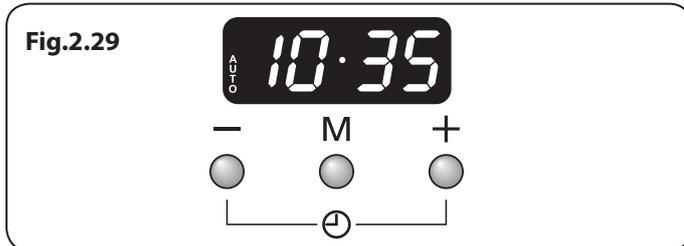
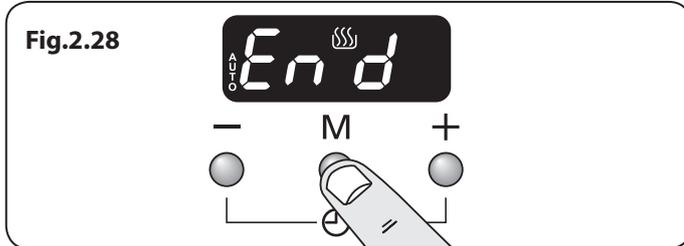
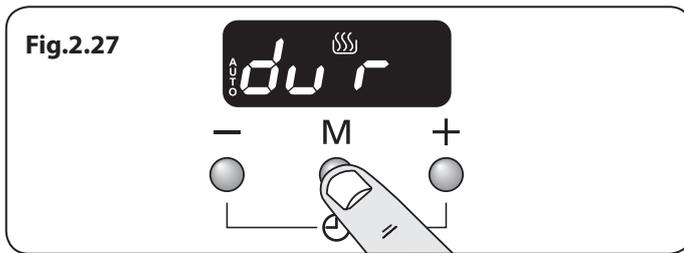


Fig.2.26



- Appuyer sur n'importe quel bouton pour éteindre l'alarme et retourner à la cuisson manuelle. Si l'alarme n'est pas arrêtée, elle s'arrêtera automatiquement après 7 minutes.

#### **Pour allumer puis arrêter le four de droite à l'aide du minuteur**

Régler le four de droite pour un démarrage automatique et arrêter d'utiliser une combinaison de « cuisson » et « heure d'arrêt »

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

- Appuyer sur le bouton mode [M] jusqu'à ce que l'écran clignote (dur) (**Fig.2.27**). Puis sélectionner la « cuisson » à l'aide des boutons [+] ou [-].
- Appuyer sur le bouton mode [M] jusqu'à ce que l'écran clignote (Fin) (**Fig.2.28**). Puis sélectionner l'« heure d'arrêt » à l'aide des boutons [+] ou [-]. L'heure s'affichera avec le mot « AUTO » (**Fig.2.29**).
- Régler le four à la température de cuisson requise.
- Pendant la « cuisson » le symbole cuisson [ ] s'allume sur l'écran.
- Une fois la cuisson terminée, une alarme sonnera. Appuyer sur n'importe quel bouton pour éteindre l'alarme et retourner à la cuisson manuelle.

#### **AUTO est Affiché, et vous Voulez Remettre le Four sur Fonctionnement Manuel**

Vous pouvez annuler tout réglage automatique en appuyant simultanément sur les boutons [+] et [-].

#### **Changer la fréquence de l'alarme**

Il est possible de changer la fréquence de l'alarme.

- Appuyer simultanément sur les boutons [+] et [-], puis sur le bouton mode [M]. L'écran indiquera « ton 1, 2 ou 3 » (**Fig.2.30**).
- Pour choisir la tonalité, appuyer sur le bouton [-] jusqu'à ce que la tonalité souhaitée soit atteinte (**Fig.2.31**).

## Accessoires

### Grilles de Four

Les grilles de four (**Fig.2.32**) sont retenues lorsqu'elles sont tirées vers l'avant mais elles peuvent aisément être enlevées et remises.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four (**Fig.2.33**).

Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant (**Fig.2.34**).

Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond (**Fig.2.35**).

### Le Handyrack (Four Conventionnel)

Le Handyrack (**Fig.2.36**) se monte uniquement sur la porte du four gauche. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte.

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

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

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

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

Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte (**Fig.2.37**).

Extraire l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support (**Fig.2.38**).

### Lumières du four

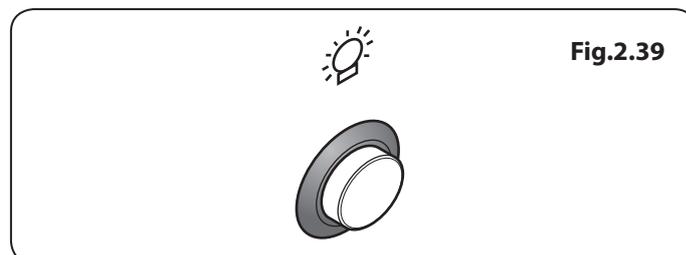
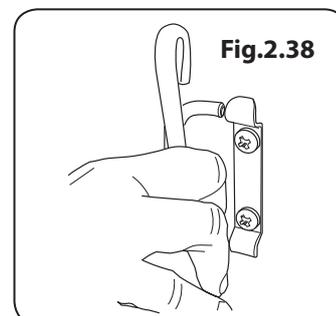
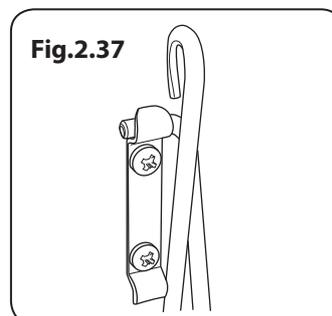
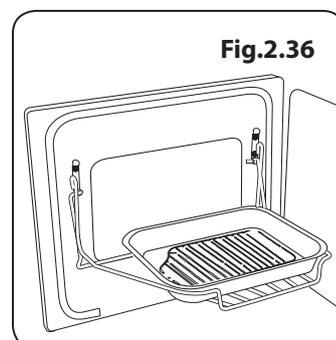
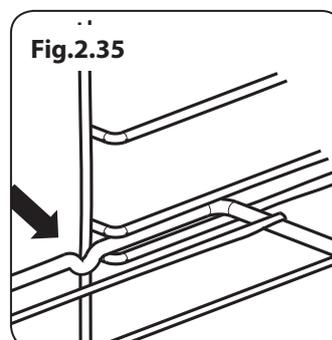
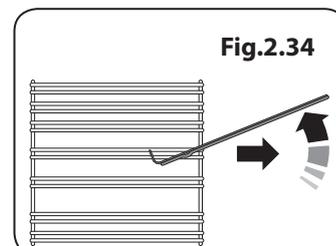
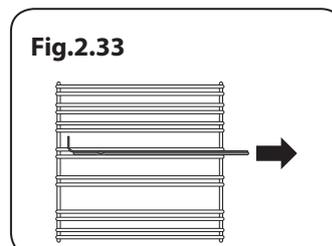
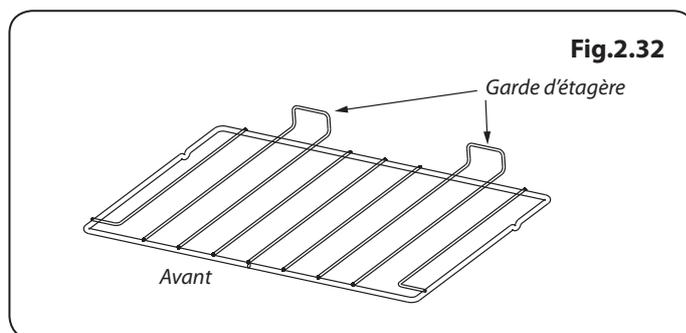
Appuyer sur le bouton pour allumer les lumières (**Fig.2.39**).

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

### Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas des objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer.

Pour retirer le tiroir, ouvrez-le complètement et tirez vers le haut.



## 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 intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

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

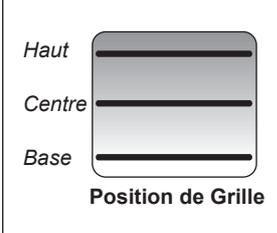
**Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**

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

## 4. 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.

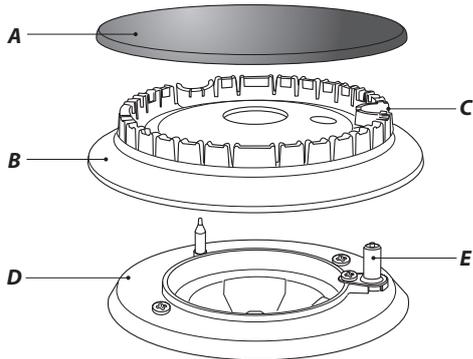


H - Haut; C - Centre; B - Base

	Fonction de Four à Chaleur Tournante °C	Position de Grille	Fonction du Four 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. Prêemballée (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.	

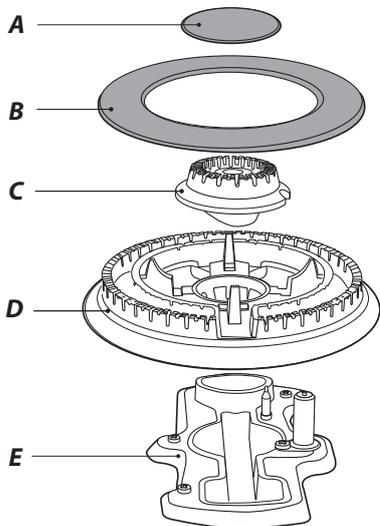
## 5. Nettoyage de la Cuisinière

Fig.5.1



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

Fig.5.2



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

Fig.5.3

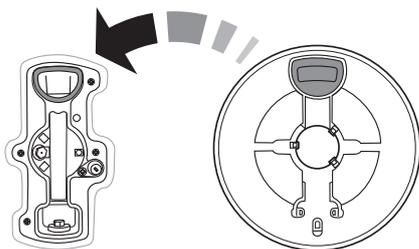
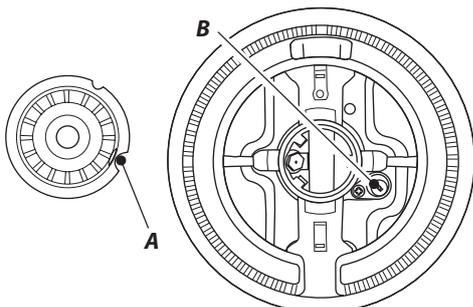


Fig.5.4



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

### 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 et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

### Brûleurs de Table de Cuisson

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

**⚠ Ne lavez pas les têtes de brûleur au lave vaisselle.**

#### Brûleurs Mono-élément

Lors de la remise en place de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche est en face de l'électrode ou du trou sur le socle. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que le chapeau est bien centré sur la tête du brûleur (Fig.5.1).

#### Brûleur de Wok

Le brûleur de wok est un peu plus complexe mais est aussi démontable à des fins de nettoyage.

Lors du remontage des éléments du brûleur de wok (Fig.5.2), retournez l'anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D » (Fig.5.3). Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

Pour monter le petit brûleur interne, repérez la grande encoche d'électrode sur le bord du brûleur. Alignez-la sur l'électrode d'allumage blanche et placez le brûleur interne sur le grand anneau du socle (Fig.5.4).

Montez les deux chapeaux de brûleur, en vérifiant qu'ils sont placés correctement.

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

#### Support Spécial de Wok

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

## Zone chauffe-plats

### Entretien Quotidien

Tout d'abord, assurez-vous que le témoin lumineux indicateur de chaleur est éteint et que la surface de la zone chauffe-plats est froide.

Appliquez une petite quantité de crème nettoyante pour céramique au milieu de la zone à nettoyer. Humidifiez une serviette en papier propre et étalez la crème sur la surface. Enfin, essuyez la surface à l'aide d'une serviette en papier sèche et propre.

### Nettoyage des Débordements

Éteignez l'appareil et essuyez le tour de la zone chauffe-plats avec une serviette en papier propre. Si une goutte (ou une substance sucrée) se trouve sur la zone chauffe-plats, ne la nettoyez pas avant que la zone chauffe-plats n'ait entièrement refroidie, puis suivez les instructions ci-dessous « Nettoyer des salissures brûlées ».

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

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

Grattez le plus gros ou ce qui a fondu de la zone chauffe-plats, et poussez-le sur la zone froide. Puis, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer davantage. Une fois que la surface est froide et que le témoin lumineux de chaleur est éteint, suivez la procédure « Entretien journalier » ci-dessus.

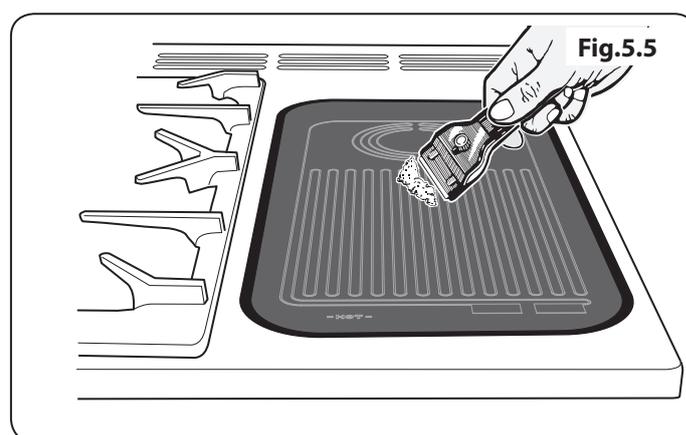
### Nettoyage des Déversements Brûlés

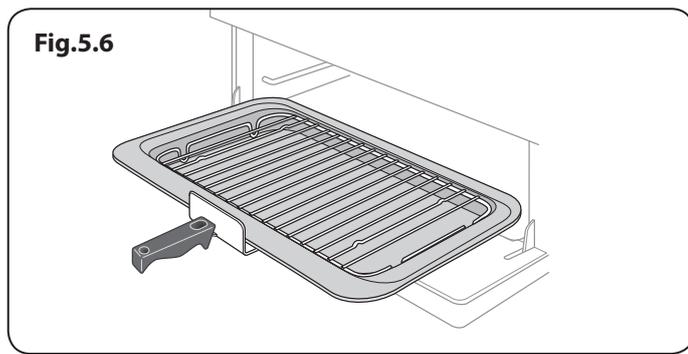
Veillez à ce que le témoin lumineux de chaleur soit éteint et que la zone chauffe-plats soit froide. Retirez l'excès de brûlé avec un grattoir à une lame. Tenez le grattoir à un angle de 30° sur la surface, puis grattez le brûlé (**Fig.5.5**).

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

### Nettoyage des Traces Métalliques

Faire glisser des casseroles sur la zone chauffe-plats, en particulier les casseroles en aluminium ou en cuivre, peut laisser des traces sur la surface en céramique. Même si elles ressemblent souvent à des rayures, ces marques sont faciles à retirer au moyen de la procédure de nettoyage des substances renversées décrite plus haut. Dans le cas de marques tenaces, utilisez un produit nettoyant semi-liquide et un racleur, en procédant selon la méthode décrite plus haut.





### Plaque à Griller

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

**Remarque :** Si la plaque chauffante est lavée dans un lave-vaisselle, il est possible que des résidus apparaissent à l'arrière. Ceci est normal et n'affectera pas les performances de votre plaque chauffante.

### Gril

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

La lèchefrite et le support sont amovibles pour faciliter le nettoyage (**Fig.5.6**).

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.

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

## Panneau de Commande et Portes

N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

Le même produit nettoyant peut être utilisé sur les portes, ou, avec un chiffon doux mouillé et de l'eau chaude savonneuse, mais attention à ce que de l'eau ne coule pas à l'intérieur de l'appareil.

Essayez avec un chiffon propre puis astiquez avec un chiffon sec.

## Panneaux de Porte Vitrée

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

Entrouvrez la porte du four et retirez les vis de fixation du panneau avant des côtés de la porte (deux de chaque côté) (Fig.5.7).

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

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

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

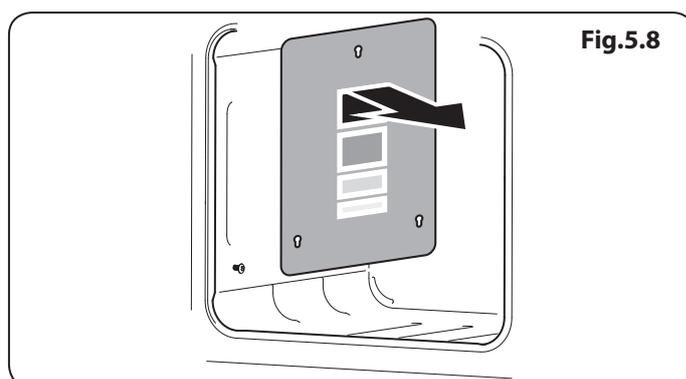
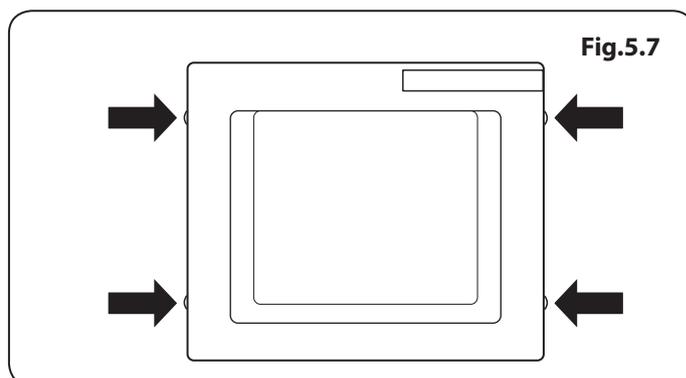
## Fours

### Panneaux Autonettoyants du Four

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

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

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



## Français

### Déposer les Panneaux pour Nettoyer l'intérieur en Émail

Si vous souhaitez nettoyer l'intérieur du four qui est en émail, vous devez retirer les grilles avant d'enlever les parois. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports pour enlever les parois. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports (**Fig.5.8**). Une fois que les panneaux ont été retirés, l'intérieur en émail du four peut être nettoyé.

Remontez dans l'ordre inverse.

### Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants (**Tableau 5.1 à la page 18**) indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques.

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

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

<b>Table de Cuisson</b>		
<b>Composant</b>	<b>Finition</b>	<b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>
Surface de la table de cuisson (Têtes de brûleur et bouchons de brûleur inclus)	Émail, acier inoxydable, aluminium	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces.
Table de cuisson céramique	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Plaque à griller	Surface antiadhésive	Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.
Zone de réchauffage	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 taches tenaces avec un détergent liquide..
	Acier inoxydable	Chiffon multi-usages en microfibre (supermarché).
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux..
Panneau de commande	Peinture, Verre, émail ou acier inoxydable	Eau tiède savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant autre que du liquide vaisselle, car il pourrait endommager l'appareil d'un point de vue esthétique.
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	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. <b>ATTENTION: PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.</b> Évitez tout contact avec les éléments du four.
Panneaux autonettoyants de four	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	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.
Lèchefrite/Plat à viande	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

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

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

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

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

Souvenez-vous que chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme. À l'allumage d'un brûleur, le dispositif de sécurité doit être désactivé en maintenant le bouton de commande enfoncé pour permettre au gaz de s'échapper. Le détecteur de flamme peut ainsi s'échauffer et enclencher le dispositif de sécurité. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

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

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

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

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

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ?

Si non, vérifiez que le courant est allumé en s'assurant que l'horloge est illuminée.

### 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.

### La surface de la zone chauffe-plats en céramique est fendue

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

### Ma zone chauffe-plats en céramique est rayée

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

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

### Marques de métal sur la surface de la zone chauffe-plats en céramique

Ne faites pas glisser de récipient de cuisson en aluminium ou en cuivre sur la surface de cuisson. Les traces de récipient en aluminium et en cuivre, de même que les dépôts inorganiques issus de l'eau et des aliments, peuvent être retirées à l'aide d'un produit nettoyant semi-liquide.

### 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.

### Un 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 grill. Comment faire pour empêcher cela ?

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

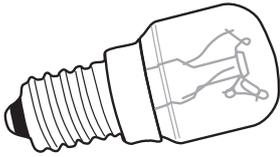
Lorsque vous utilisez le grill, assurez-vous que la lèche-frite du grill est bien insérée jusqu'à la butée arrière.

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

### 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.

Fig.6.1



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

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRÊT [O]?

Four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

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

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

## Une lampe du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C (Fig.6.1).

Coupez l'alimentation à l'aide du disjoncteur.

Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Unscrew the bulb cover by turning counter-clockwise. Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire (il peut être très difficile à dévisser (Fig.6.2)).

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

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

## La porte du four est alignée mal

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (Fig.6.3). Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (Fig.6.4).

Resserrez les vis de la charnière.

## Panne de courant

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

## L'éclairage de façade ne s'allume pas

L'appareil est-il sous tension ?

L'appareil a rencontré une panne qui ne peut pas être rectifiée par l'utilisateur. Veuillez contacter votre installateur ou un ingénieur de réparation qualifié.

Fig.6.2

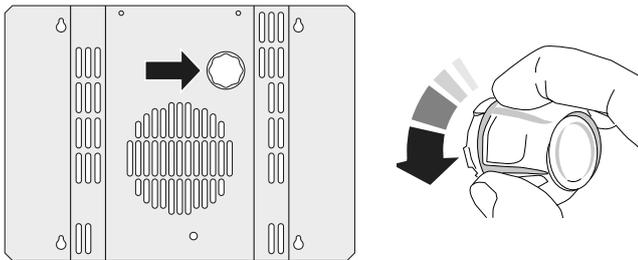
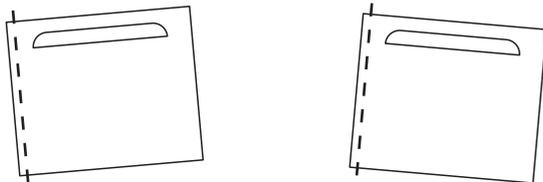


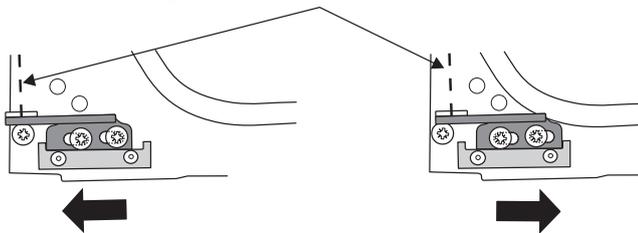
Fig.6.3



Effet de l'ajustement de la charnière – exagéré pour plus de clarté

Fig.6.4

Ligne centrale de l'axe de charnière.



Omission de la porte du four pour plus de clarté.

## **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 lumière d'un four ne fonctionne pas**

L'appareil est-il sous tension? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche?

L'heure a-t-elle été réglée ?

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

## **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.

## 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

- ⚠ Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- ⚠ 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.
- ⚠ Cette cuisinière est un appareil de classe 2 et de sous-classe 1.
- ⚠ Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.
- ⚠ Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.
- ⚠ 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.

### 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

L'appareil est placé pour:

#### G20 20 mbar

- Cat II<sub>2H3+</sub>

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

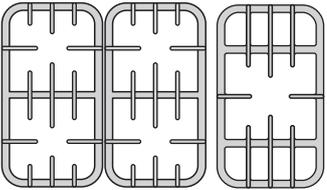
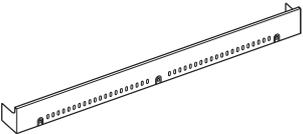
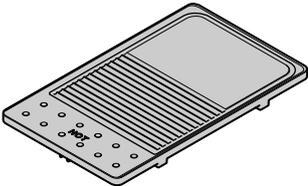
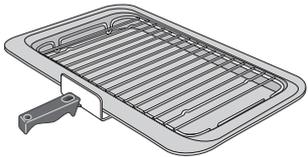
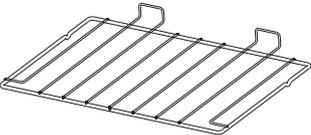
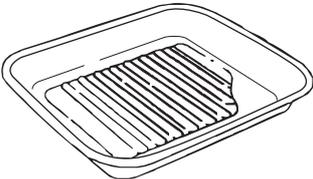
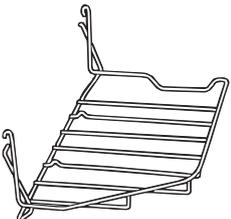
Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de modification.

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.

### Vérification des Pièces :

<i>3 grilles de table de cuisson</i> 	<i>Plinthe</i> 
<i>Plaque à griller</i> 	<i>Lèche-frite et grille</i> 
<i>4 grille plates</i> 	<i>Plat à rôtir</i> 
<i>Handyrack</i> 	

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

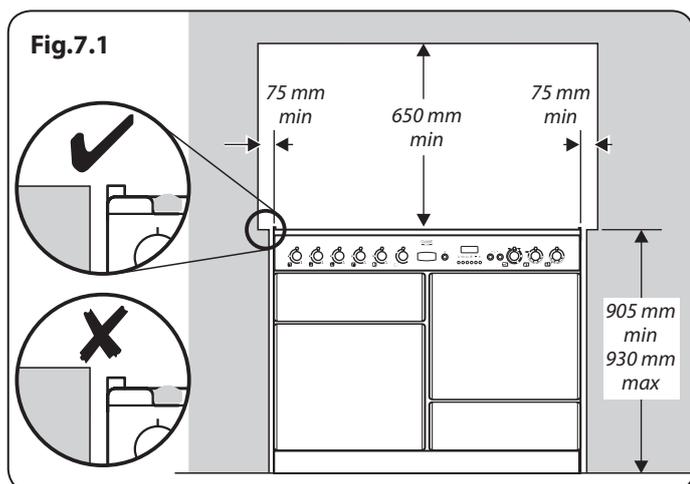
- Dispositif stabilisateur: Un dispositif stabilisateur (équerre ou chaîne) doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible.  
**Ce dispositif stabilisateur n'est pas fourni avec l'appareil mais est en vente dans la plupart des magasins de bricolage.**
- 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

## INSTALLATION

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



### Positionnement de la Cuisinière

**Fig.7.1** et **Fig.7.2** indiquent la distance minimale conseillée entre la cuisinière et les surfaces proches.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Laissez un espace de 75 mm **AU-DESSUS** du niveau de la table de cuisson entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

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

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

\* 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 1110 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.

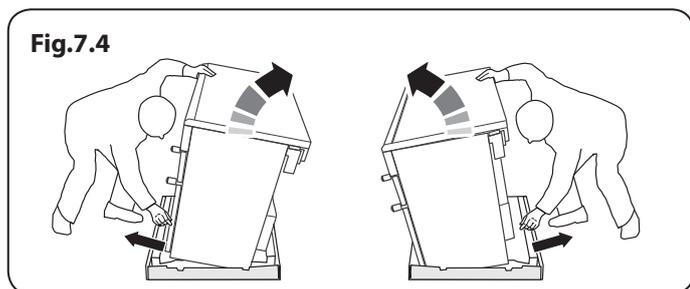
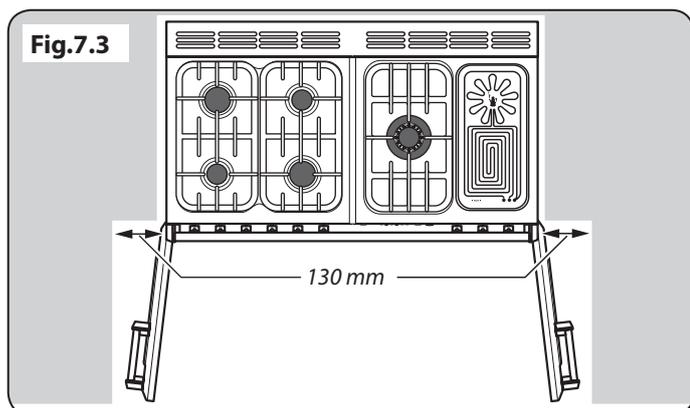
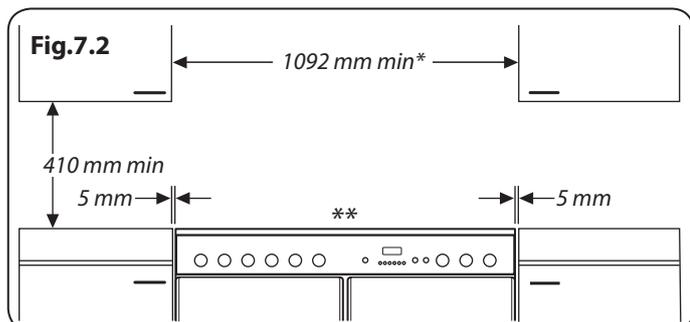
Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.7.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de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



## INSTALLATION

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

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

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

Mettez d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement. Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire (Fig.7.5).

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

### Exécution du Mouvement

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Ouvrez la porte du grill 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).

Pousser soigneusement la cuisinière vers l'arrière pour la dégager du plateau de base. Retirez le plateau de base. 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.

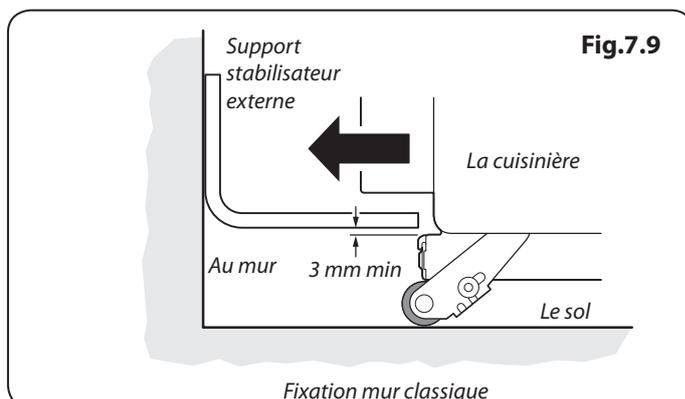
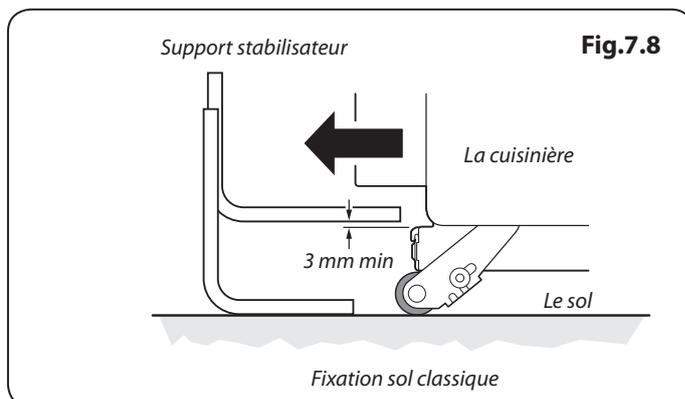
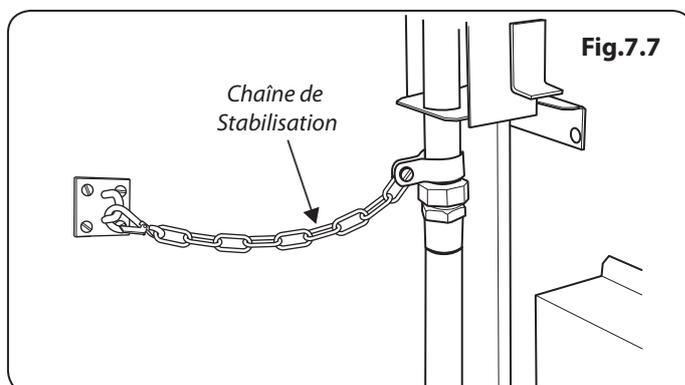
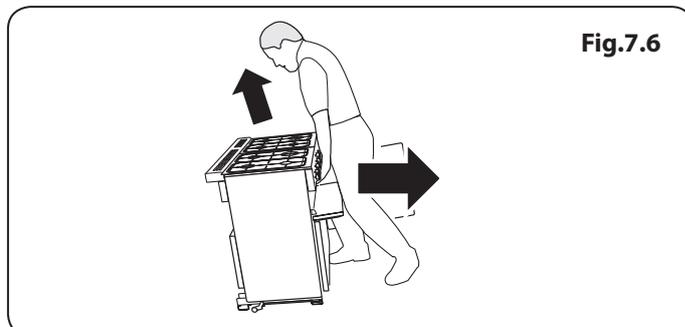
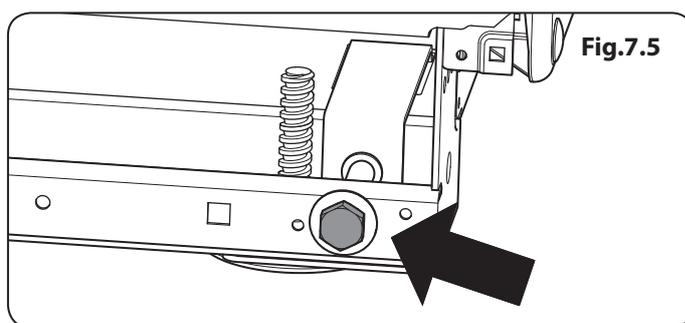
Fixez l'équerre de sorte qu'elle s'encastre le plus loin possible dans le châssis de la cuisinière.

### 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.

Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-



## INSTALLATION

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

Fig.7.10

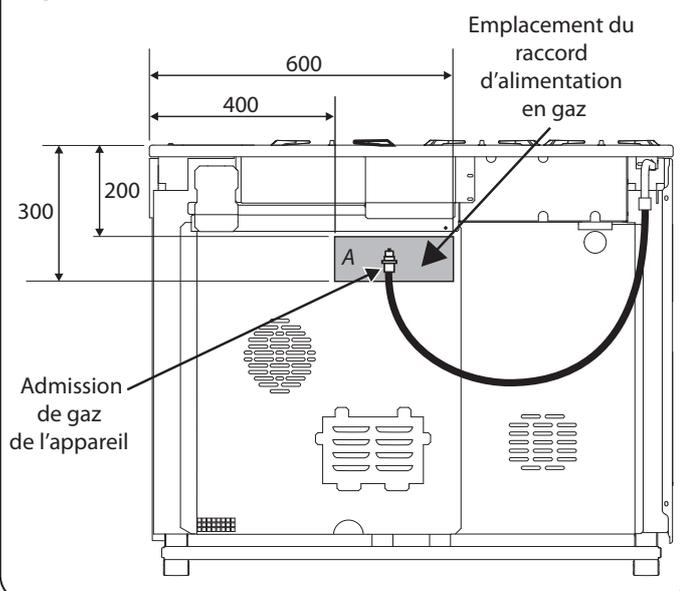
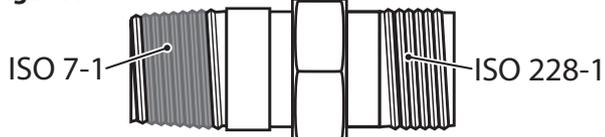


Fig.7.11



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 n'est entravé pas ou coincé.

### Modification en Vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz

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

### Mise à Niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau. Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil. 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' (Fig.7.10).

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si le raccordement doit être de type ISO 228-1, utilisez le raccord d'adaptation ISO 7-1- ISO 228-1 fourni dans le kit de modification (Fig.7.11).

## INSTALLATION

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

Vissez le raccord dans l'admission de la cuisinière en serrant à la main. A l'aide de deux outils appropriés, l'un placé au niveau de l'admission située sur la cuisinière pour veiller à en assurer stabilité et l'autre sur le raccord, vissez le raccord dans l'admission. Couple minimum 15 Nm. Couple maximum 20 Nm. Raccordement du tuyau flexible au connecteur.

### Essai de Pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur de Wok).

Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des autres brûleurs de la table de cuisson.

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

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

Eteignez les brûleurs et retirez le manomètre. 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.

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

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

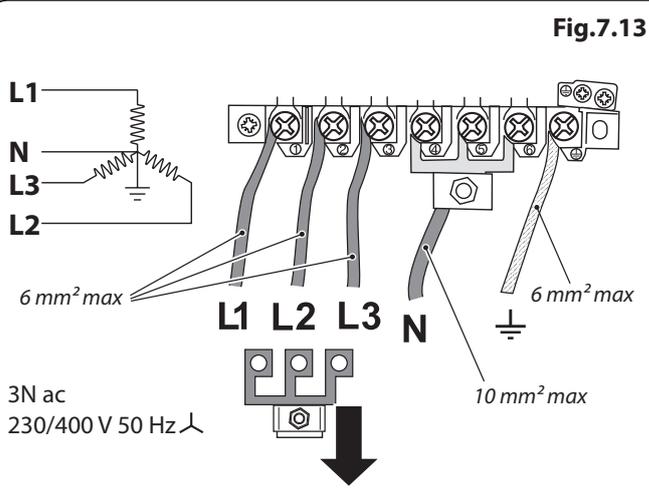
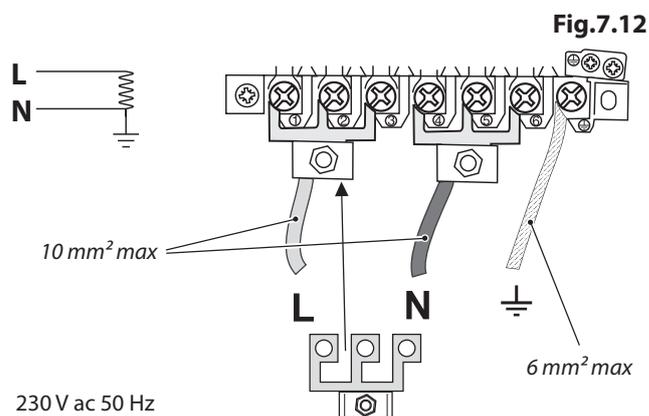
**⚠ Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.**

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.7.12** et **Fig.7.13**). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées.

### 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.

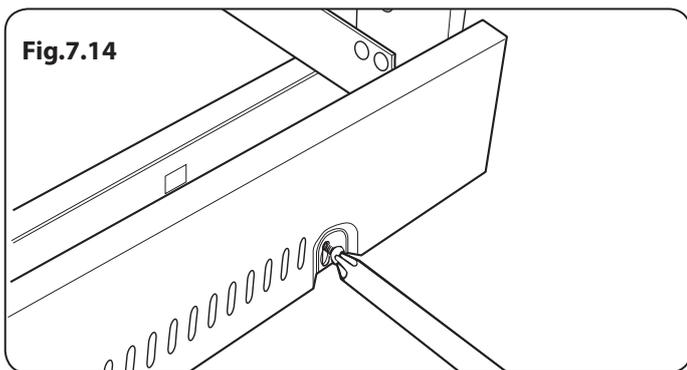
**EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.**



## INSTALLATION

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

Fig.7.14



### 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

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

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

Eteignez le four.

### 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.

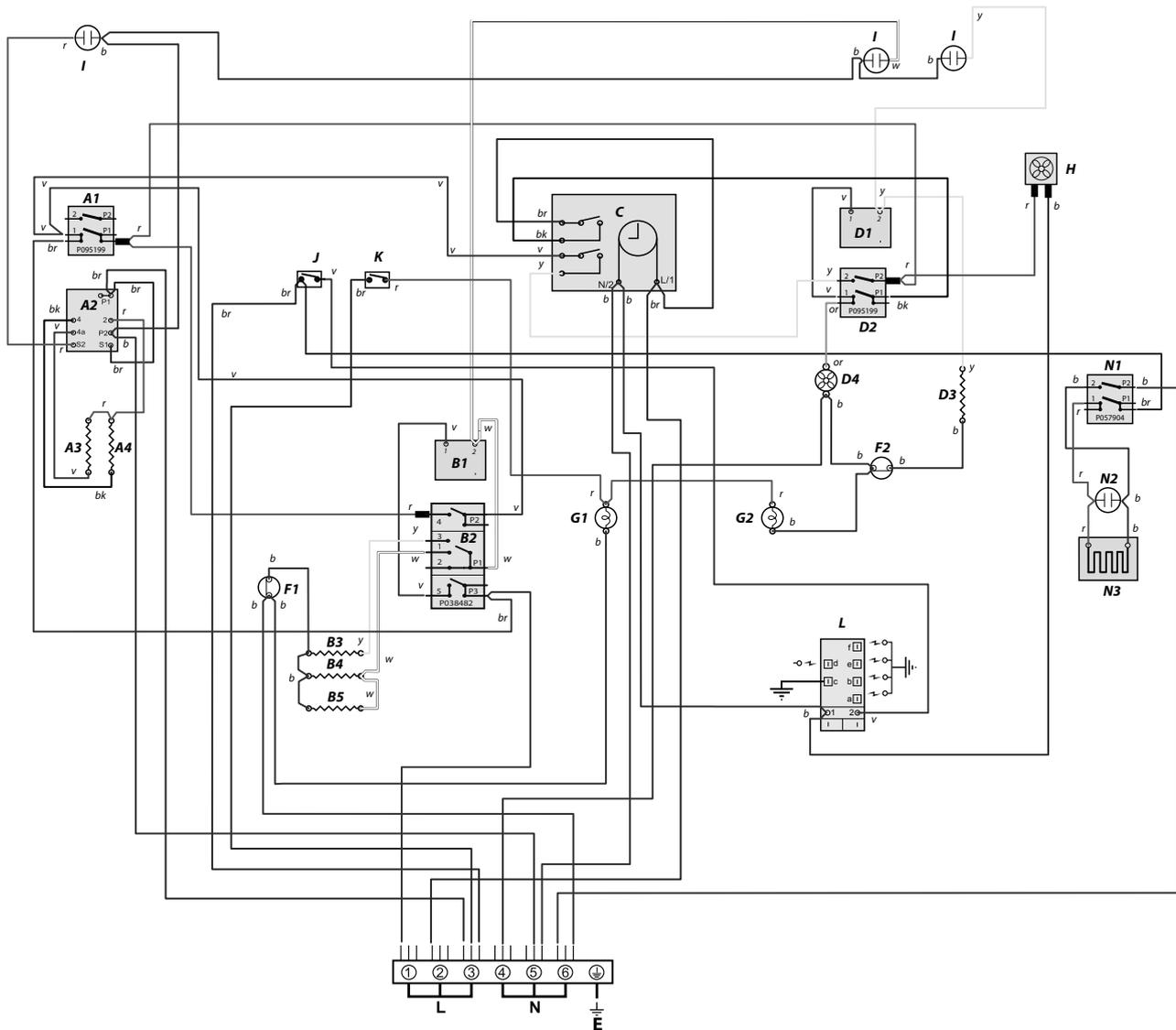
Serrez les vis de fixation (**Fig.7.14**).

### 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

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

Code	Description
<b>A1</b>	Interrupteur avant de gril
<b>A2</b>	Régulateur de puissance du gril
<b>A3</b>	Éléments de grill de gauche
<b>A4</b>	Éléments de grill de droite
<b>B1</b>	Thermostat du four gauche
<b>B2</b>	Gauche interrupteur avant du four
<b>B3</b>	Gauche élément supérieur du four (intérieure)
<b>B4</b>	Gauche élément supérieur du four (externe)
<b>B5</b>	Gauche élément de base du four
<b>C</b>	Horloge
<b>D1</b>	Thermostat du four à droite
<b>D2</b>	Droite interrupteur avant du four
<b>D3</b>	Élément de four à droite
<b>D4</b>	Ventilateur du four à droite

Code	Description
<b>F1</b>	Découpe thermique du four à gauche
<b>F2</b>	Découpe thermique du four à droite
<b>G1</b>	Lumière du four à gauche
<b>G2</b>	Lumière du four de droite
<b>H</b>	Le ventilateur de refroidissement
<b>I</b>	Néon
<b>J</b>	Contacteur d'allumage
<b>K</b>	Interrupteur d'éclairage du four principal
<b>L</b>	Générateur d'allumage
<b>N1</b>	Interrupteur avant de la zone chauffe-plats
<b>N2</b>	Néon indicateur de la zone chauffe-plats
<b>N3</b>	Élément de la zone chauffe-plats

Code	Colour
<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>gr</b>	Gris

## 9. Fiche Technique

**LA CUISINIÈRE EST DE CATEGORIE:** Cat II<sub>2H3+</sub>.

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.

**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, FR, NL, DE, SE, BE, AT, CH, LU.

### Raccordements

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

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

### Dimensions

Identification du Modèle	Arleston 110 Mixte	
Hauteur	minimale 905 mm	maximale 930 mm
Largeur hors tout	1092 mm	
Profondeur hors tout	604 mm sans poignées, 653 mm avec poignées	
La hauteur minimale au-dessus de la plaque de cuisson	650 mm	

### Puissances

Table de Cuisson	Vis de Dérivation*	Gaz Naturel 20 mb		Le Gaz Propane Liquide	
			Injecteur		Injector
Brûleur de Wok	57	3.5 kW	interne 78	3.5 kW (246 g/h)	interne 53
			externe 126		externe 82
Brûleur rapide / grand	40	3 kW	134	3.0 kW (210 g/h)	87
Brûleur semi-rapide / moyen	32	1.7 kW	109	1.7 kW (119 g/h)	68
Brûleur auxiliaire / petit	28	1 kW	75	1.0 kW (70 g/h)	51

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

#### 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	Arleston
Taille	110
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)	58%
Brûleur semi-rapide / moyen (brûleur à gaz EE)	58%
Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)	56%
Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)	-
Wok (brûleur à gaz EE)	53%
Wok (brûleur à gaz EE)	-
Plaque gaz EE réchaud (*)	56%

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		Arleston
Type de Four		Électriques
Masse	kg	119
Nombre de cavités		2
<b>Efficacité énergétique côté gauche</b>		
Type de combustible		Électrique
Type de cavité *Porte abattante		Convection
Courant - Par convention		2.2
Courant - Convection forcée		-
Volume	Litres	80
Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	1.03
Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée	kWh / cycle	-
Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle		116.3
Indice d'efficacité énergétique - convection forcée		-
Classe énergétique		B
<b>Efficacité énergétique côté droit</b>		
Type de combustible		Électrique
Type de cavité *Porte abattante		Atissé
Courant - Par convention		-
Courant - Convection forcée		2.5
Volume	Litres	73
Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	-
Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée	kWh / cycle	0.88
Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle		-
Indice d'efficacité énergétique - convection forcée		102.7
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		-
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>7.3 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)

