



# Mode d'Emploi & Instructions d'Installation

Nexus 110  
Mixte

## CLAFOUTIS



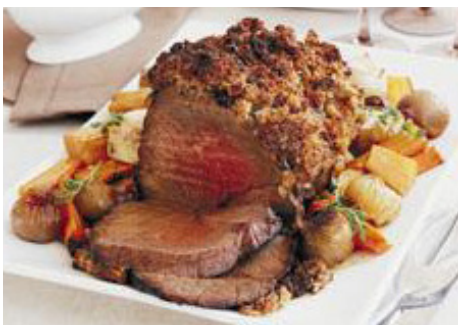
### INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 5)

- 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

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.

### 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

# Table des Matières

<b>1. Avant de Commencer...</b>	<b>1</b>	<b>6. Dépannage</b>	<b>24</b>
Important!	1		
Installation et Entretien	1	<b>7. Installation</b>	<b>26</b>
Odeur de Neuf	1	A l'Intention de l'Installateur	26
Si vous Sentez une Odeur de Gaz	1	Mesures et Règlements de Sécurité	26
Ventilation	1	Ventilation	26
Sécurité Personnelle	1	Emplacement de la Cuisinière	26
Entretien de la Plaque Chauffante en Céramique	3	Modification	26
Entretien de la Cuisinière	3	Positionnement de la Cuisinière	28
<b>2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière</b>	<b>4</b>	Déplacement de la Cuisinière	28
Brûleurs de Table de Cuisson	4	Exécution du Mouvement	29
Brûleur de Wok	5	Fixation de L'équerre ou Chaîne de Stabilisation	29
Support Spécial de Wok	6	Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement	29
Plaque Chauffante en Céramique	6	Modification en Vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz	29
Plaque à Griller	7	Mise à Niveau	30
Tiroir pour calibrage du pain	9	Raccordement de l'Alimentation en Gaz	30
Fours	10	Raccordement Electrique	31
Utilisation de l'horloge	13	Vérifications Finales	31
Accessoires	15	Montage Final	31
Eclairage du Four Principal	15	Conseils à la Clientèle	31
<b>3. Conseils pour la Cuisson</b>	<b>17</b>	<b>8. Schémas de Câblage</b>	<b>32</b>
Conseils pour la Fours Multifonction	17		
Conseils Généraux pour la Cuisson au Four	17	<b>9. Fiche Technique</b>	<b>33</b>
<b>4. Cuisson de la Table</b>	<b>18</b>	Raccordements	33
<b>5. Nettoyage de la Cuisinière</b>	<b>19</b>	Dimensions	33
Informations Importantes	19	Puissances	33
Brûleurs de Table de Cuisson	19	Données d'efficacité du Réchaud	34
Plaque de Cuisson en Céramique	20	Données du Four	35
Plaque à Griller	21		
Gril Coulissant	21		
Panneau de Commande et Portes	21		
Fours	22		
Tableau Nettoyage	23		



# 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.
- ⚠ N'utilisez PAS de nettoyeur à vapeur sur votre cuisinière.
- ⚠ **AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.**
- ⚠ **ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.**
- ⚠ **Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**
- ⚠ **Pour éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Pour éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Se référer aux instructions pour l'installation.**

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

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

Fig.1.1

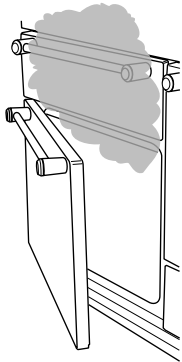


Fig.1.2

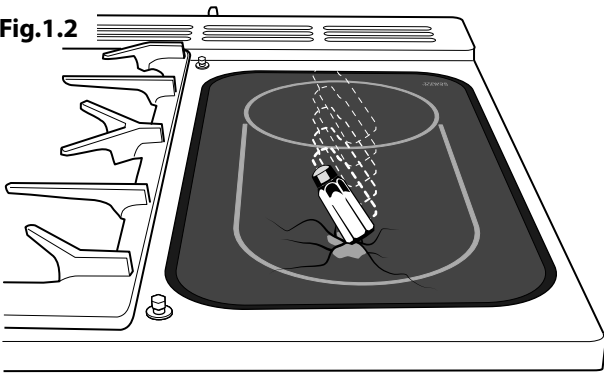
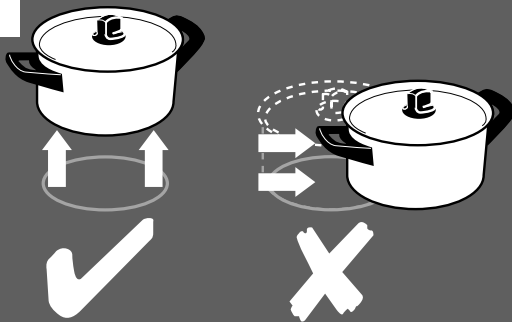


Fig.1.3



- ⚠ **Notez que cet appareil électroménager possède un ventilateur. Lorsqu'un four ou une grille est en fonctionnement le ventilateur fonctionnera pour refroidir la commande et les boutons de commandes.**
- ⚠ **NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs pointus en métal pour nettoyer le couvercle en verre car ils pourraient rayer la surface et briser ainsi le verre.**

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

- ⚠ **Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la cuisinière.**
- ⚠ **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. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée (Fig.1.1).

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

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

## Entretien de la Plaque Chauffante en Céramique

**⚠ NE FAITES jamais cuire des aliments à même la table de cuisson.**

**⚠ NE découpez pas des aliments sur la table de cuisson.**

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

**⚠ NE PLACEZ pas des feuilles en plastique ou aluminium ou des récipients en plastique sur la table de cuisson.**

**⚠ NE LAISSEZ pas les foyers allumés s'ils ne sont pas utilisés pour la cuisson.**

Ne déposez pas d'objets lourds sur la table de cuisson. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer (Fig.1.2).

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

SOULEVEZ toujours les récipients pour les retirer de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer (Fig.1.3). Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient.

**⚠ Faire attention lors du placement de couvercles chauds sur la surface de la table de cuisson. Les couvercles qui couvraient des aliments portés à ébullition ou cuisant à la vapeur peuvent « coller » à la surface vitrocéramique. Si cela se produit, NE PAS essayer de soulever le couvercle de la plaque chaude : cela risquerait d'endommager la surface de la table de cuisson. Il est préférable de faire glisser le couvercle sur le bord de la surface de la table de cuisson et de le retirer délicatement.**

**⚠ Les objets comme les couvercles de casserole et les éléments avec une base peu épaisse, notamment les bouilloires, peuvent coller à la surface céramique. Dans cette éventualité, peu probable, n'essayez PAS de lever ou d'enlever l'élément pour le retirer. Vous risqueriez ainsi d'endommager aussi bien l'élément que la surface céramique. Retirez les objets en les faisant prudemment glisser jusqu'au périmètre de la plaque. Les dommages occasionnés par un retrait incorrect ne bénéficient d'aucune couverture au titre de la garantie.**

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

**⚠ Evitez de faire chauffer un récipient de cuisson vide. Ceci risque en effet d'abîmer la table de cuisson et le récipient.**

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

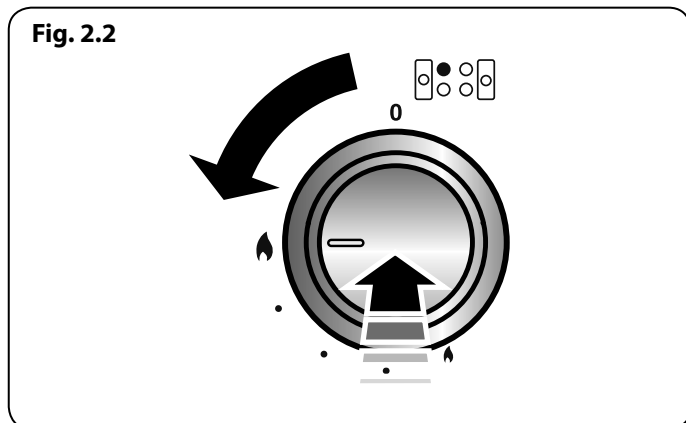
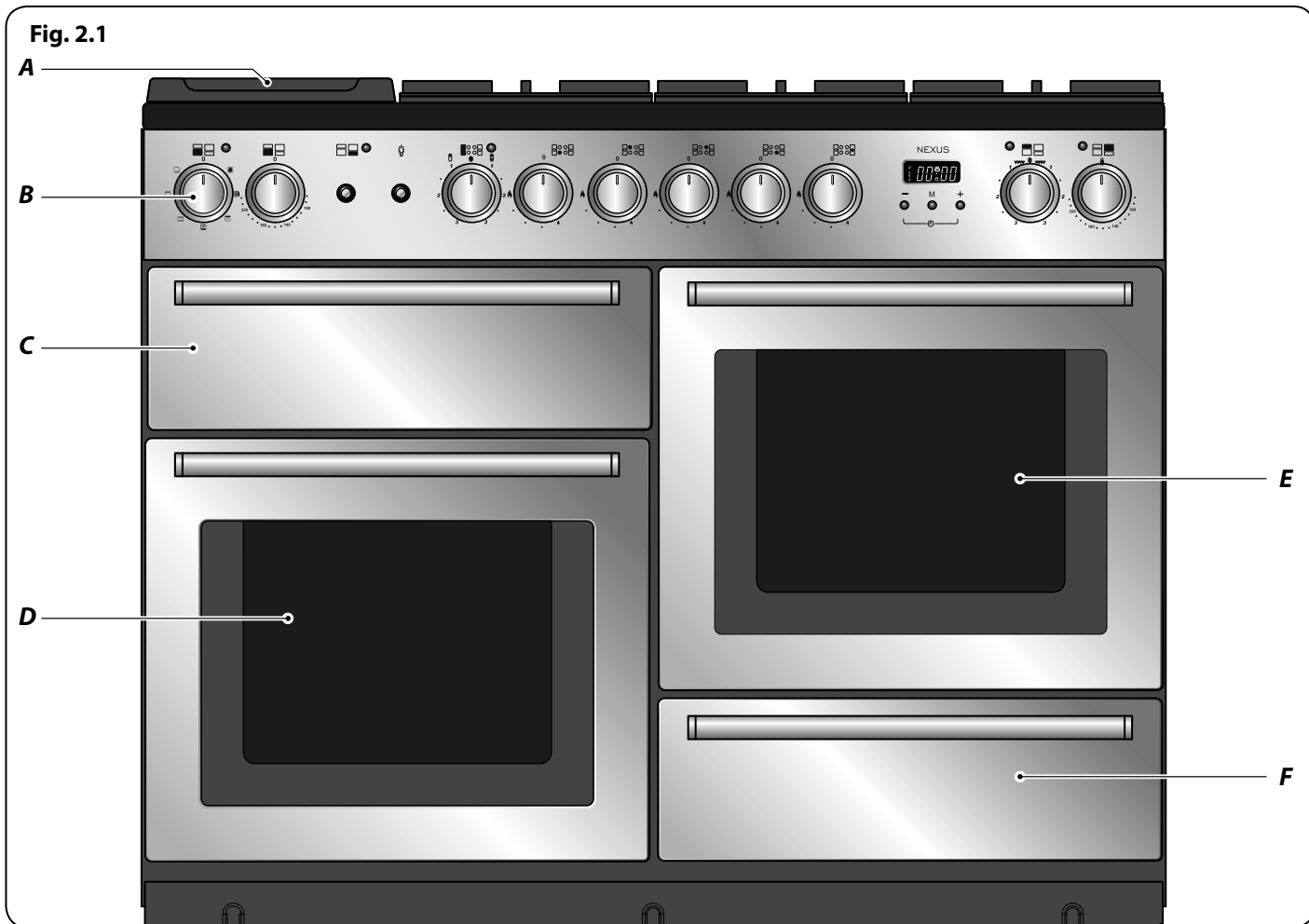
**⚠ L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.**

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

## Entretien de la Cuisinière

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

## 2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière



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

- A.** Quatre brûleurs de plaque chauffante avec un brûleur wok et une plaque chauffante multizone en céramique
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un gril coulissant
- D.** Un four multifonctions
- E.** Un four ventilé
- F.** Tiroir pour calibrage du pain/Un tiroir de rangement

### Brûleurs de Table de Cuisson

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

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

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

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le 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 (10 secondes).

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 en sens anti-horaire pour régler la hauteur de flamme (Fig. 2.3). Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt.

**Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt 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 Fig. 2.48s ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) (Fig. 2.7).

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

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

## Brûleur de Wok

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

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

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

En cas de débordement, 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.

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

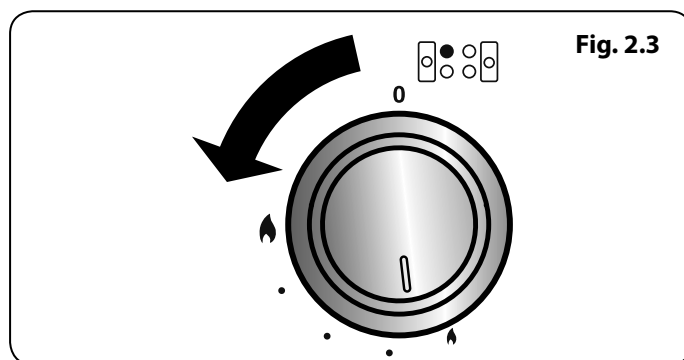


Fig. 2.3

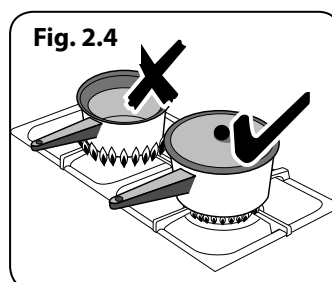


Fig. 2.4

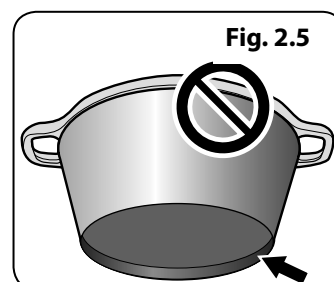


Fig. 2.5

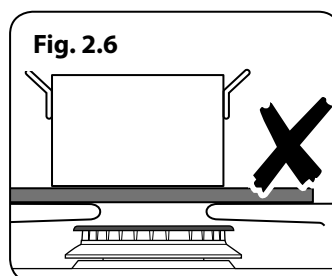


Fig. 2.6

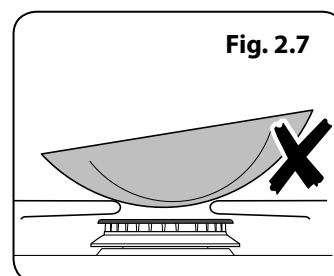


Fig. 2.7

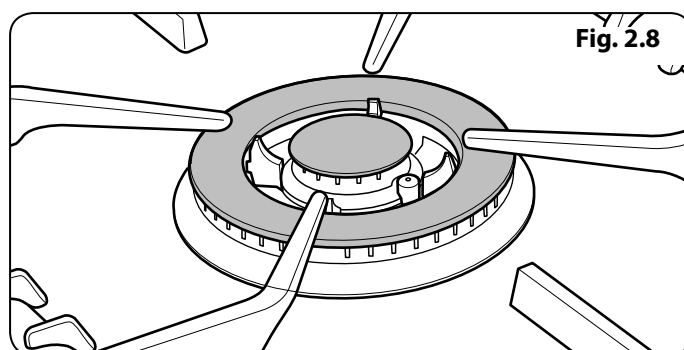


Fig. 2.8

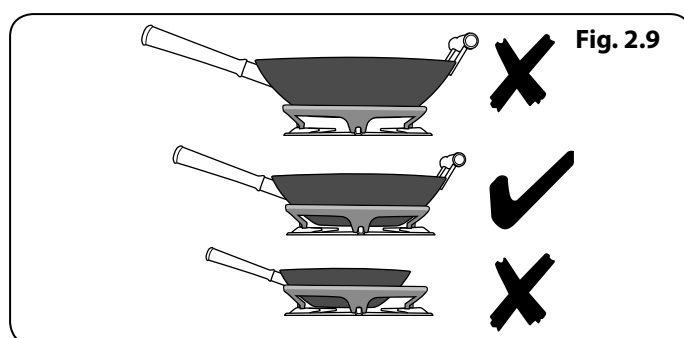


Fig. 2.9

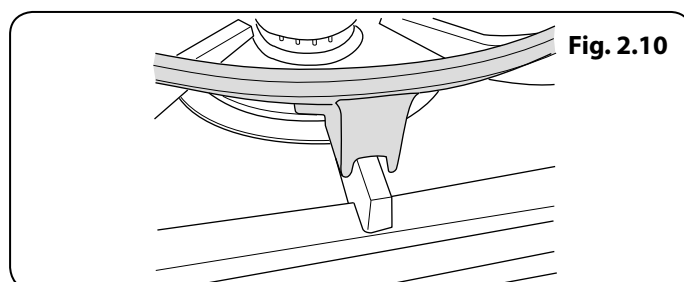


Fig. 2.10

Fig. 2.11

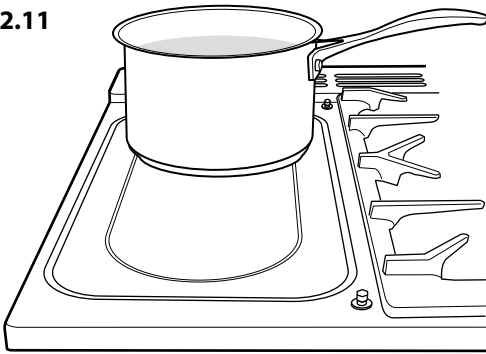


Fig. 2.12

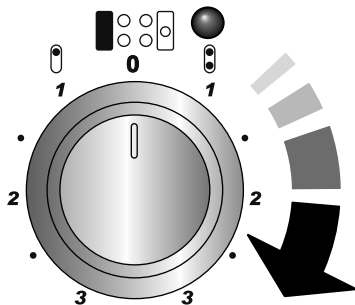


Fig. 2.13

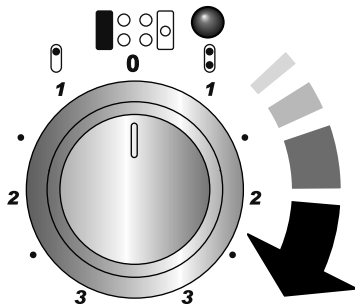


Fig. 2.14

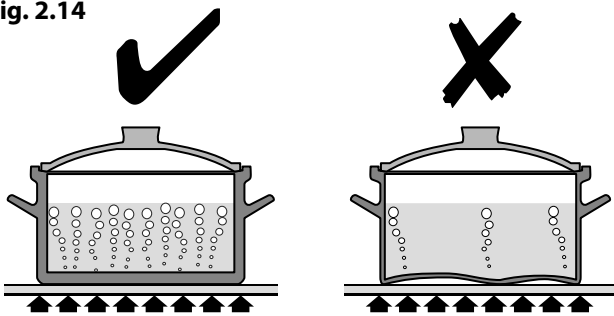
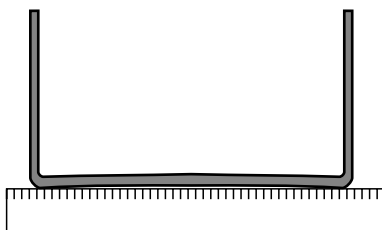


Fig. 2.15



## Support Spécial de Wok

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

Le support spécial de wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur de wok à triple élément. Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson. Vérifiez que le support spécial est stable et que le wok est placé à niveau sur le brûleur (Fig. 2.10). Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.

## Plaque Chauffante en Céramique

La zone de la plaque chauffante sur le côté gauche à deux emplois. Elle peut soit servir de plaque de cuisson pour chauffer une casserole de la manière usuelle (Fig. 2.11) soit elle sert à chauffer le gril fourni.

La zone arrière, marquée d'un anneau sert à la cuisson avec une casserole. Il existe deux éléments qui permettent soit à ce que toute la partie soit chauffée, soit à ce que seulement la moitié arrière soit chauffée.

Pour chauffer l'ensemble de la zone, tourner le bouton dans le sens horaire (Fig. 2.12). Pour utiliser l'anneau arrière, tourner la commande dans le sens anti-horaire.

Le voyant en néon au-dessus du bouton de commande s'illuminera lorsqu'une commande de plaque est activée et il sera allumé jusqu'à ce que la surface soit de nouveau froide. Vous pouvez également placer une grande poissonnière sur les deux zones de cuisson.

**Faire toujours attention avant de toucher la surface même lorsqu'elle est éteinte, elle peut être plus chaude que ce que vous croyez.**

Utilisez uniquement des récipients de cuisson conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Nous recommandons l'emploi de récipients de cuisson en acier inoxydable et en acier émaillé, étant donné que les récipients à fond en cuivre ou en aluminium laissent des marques difficiles à éliminer sur la table de cuisson.

Utilisez des récipients de cuisson à fond épais, lisse et plat (Fig. 2.13). Ceci assure un transfert de chaleur optimal entre la table et le récipient de cuisson, et donc une cuisson plus rapide et plus économique. N'utilisez jamais de Wok à fond rond, même avec un support. Les récipients de cuisson les mieux adaptés sont ceux qui, à l'état froid, sont très légèrement bombés vers l'intérieur (Fig. 2.14).

En plaçant une règle sur le fond de ces récipients, on peut constater que la surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient est en contact avec la surface de cuisson.

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

Veillez à toujours utiliser des récipients de même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson (**Fig. 2.15**). Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

Veillez à toujours soulever les récipients pour les retirer de la surface de cuisson. Car le faire glisser risque d'entraîner des marques et des éraflures (**Fig. 2.16**). Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient de la surface de cuisson.

Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson, il se peut que la surface de la table utilisée s'allume et s'éteigne. Ceci est dû à un dispositif de sécurité servant à limiter la température de la table de cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal, surtout en présence de températures élevées. Toutefois, si cela se produit fréquemment avec un récipient de cuisson particulier, cela peut venir du fait que celui-ci ne convient pas à une table de cuisson en céramique car il est trop petit ou est doté d'un fond trop irrégulier.

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.

## Plaque à Griller

La plaque de cuisson (**Fig. 2.17**) est conçue de manière à s'installer sur les goupilles de position sur la zone de cuisson en céramique (**Fig. 2.18**). Ne pas tenter de l'utiliser sur l'un des brûleurs au gaz. Elle ne tiendra pas correctement et vous risquez d'endommager la finition anti-adhérente.

Pour chauffer l'ensemble de la zone, tourner le bouton dans le sens horaire (**Fig. 2.19**). Pour chauffer la bague arrière seulement, tournez dans le sens antihoraire.

Le voyant en néon au-dessus du bouton de commande s'illuminera lorsqu'une commande de plaque est activée et il sera allumé jusqu'à ce que la surface soit de nouveau froide.

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. Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture.

Préchauffez la plaque à griller pendant **5 minutes au maximum** avant d'y déposer les aliments.

Il y a un espace sur le coin arrière droit de la plaque de cuisson (**Fig. 2.20**) pour que vous puissiez écouler la graisse en excédent après la cuisson.

**⚠ Attention – Peut être très chaud.**

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

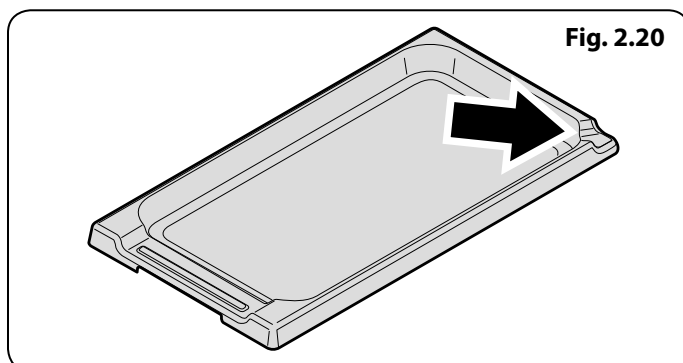
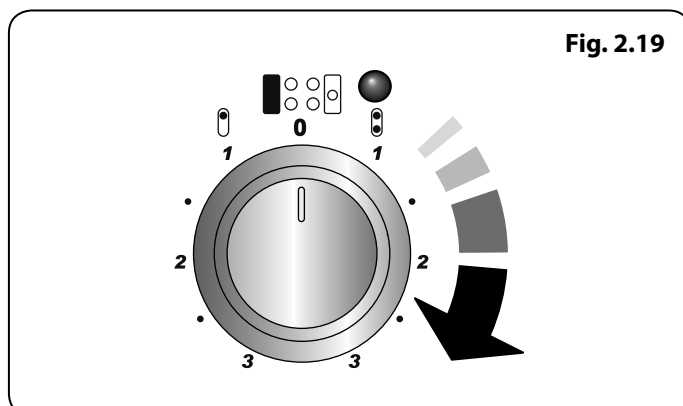
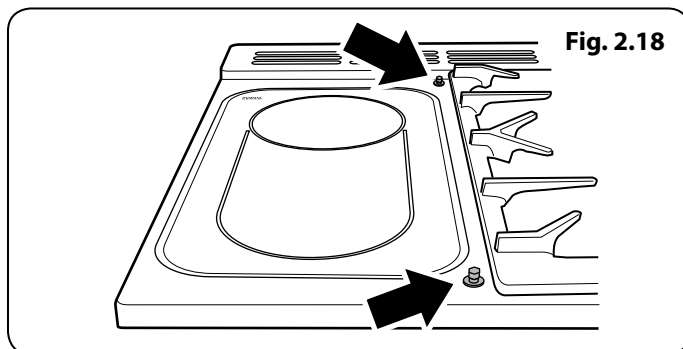
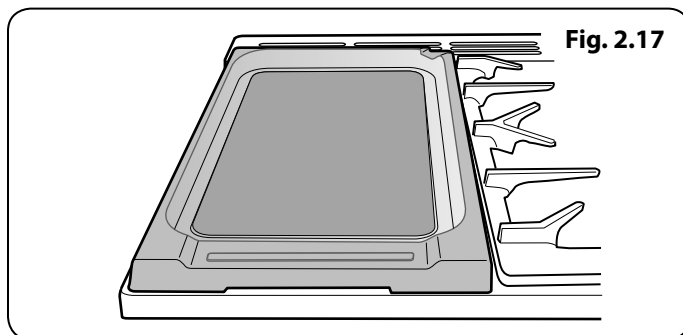
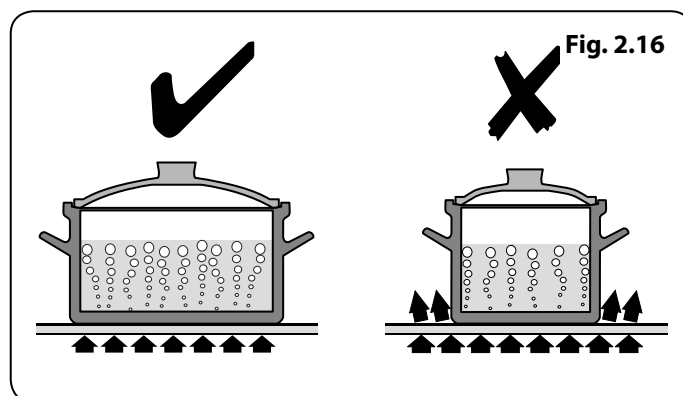


Fig. 2.21

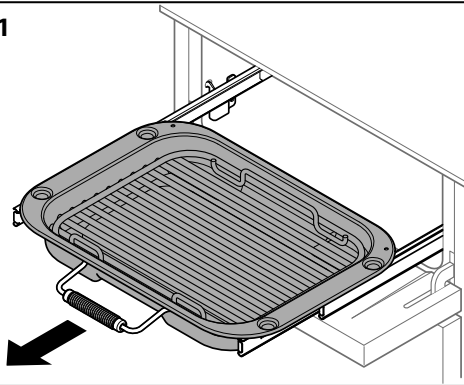


Fig. 2.22

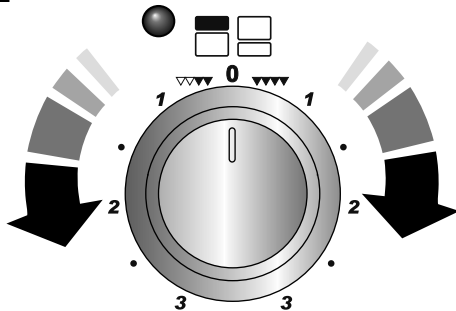
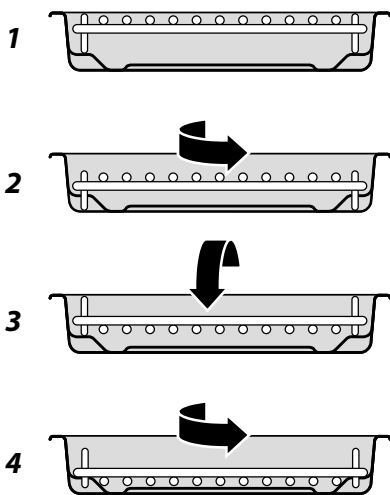


Fig. 2.23



## Gril Coulissant Glide-out

Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée (Fig. 2.21).

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

Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (Fig. 2.22).

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

Pour 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.

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

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

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

La grille de lèche-frites peut être placée sur quatre hauteurs différentes, ce qui est possible en la retournant dans les sens avant-arrière et haut-bas (Fig. 2.23).

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

## Tiroir pour calibrage du pain

Le tiroir pour calibrage du pain se trouve en bas à droite de la cuisinière (**Fig. 2.24**). Dans le bas du tiroir pour calibrage du pain se trouvent des fentes permettant à l'air chaud de circuler dans le tiroir depuis l'élément inférieur.

La température du tiroir pour calibrage du pain est idéale pour cuire toute sorte de pâte, sucrée ou salée, sans gluten ou au levain, pâte à levure fraîche et séchée, mélanges de pain et recettes du livre de cuisine Rangemaster Bonne cuisine quotidienne.

Préchauffez le tiroir afin qu'il soit chaud et prêt pour votre pâte.

Il est activé par un bouton poussoir (**Fig. 2.25**). Il n'est pas nécessaire de régler la température, elle est déjà réglée.

Le tiroir pour calibrage du pain offre assez de place pour :

- les grilles de cuisson de 340 mm x 340 mm maximum, pour cuire les petits pains ; elles peuvent ensuite être directement placées dans le four préchauffé après avoir été calibrés.
- Afin de calibrer 2 plateaux en même temps, utilisez une grille froide sur un plateau et placez l'autre au-dessus, n'oubliez pas de laisser la place pour que la pâte monte pendant la durée de calibrage.
- Bol de 3 litres plein de pâte
- 3 x 2 moules à pain 450 g
- 4 x 1 moules à pain 450 g

Le temps nécessaire au calibrage dépendra du type et de la quantité de pâte. Voir la recette pour les instructions et contrôler la pâte pendant la durée de façonnage.

Si une grille de cuisson plus grande est utilisée, placez une grille froide sur la base du tiroir, et le plateau dessus, cela permettra à l'air chaud d'atteindre la pâte.

Lorsque vous préparez de plus grandes quantités de pâte, avec au moins 500 g de farine, divisez la pâte en 2 bols ou récipients, cela facilitera le façonnage dans le tiroir.

Gardez un œil sur la pâte pendant qu'elle se façonne; la levure fraîche peut travailler rapidement, en particulier si elle a eu une première étape de fermentation (parfois appelé éponge). L'éponge peut aider à donner un pain un peu plus léger.

### ASTUCES

Niet helemaal zeker wat de capaciteit van uw broodblikken is?

Un doute sur la contenance de vos moules à pain ?

- Un moule à pain de 450 g contiendra 800 ml d'eau
- Un moule à pain de 900 g contiendra 1,5 litre d'eau
- Couvrez la pâte pendant qu'elle monte avec du film étirable graissé, attention à ne pas trop serrer le film étirable car cela empêcherait la pâte de monter.

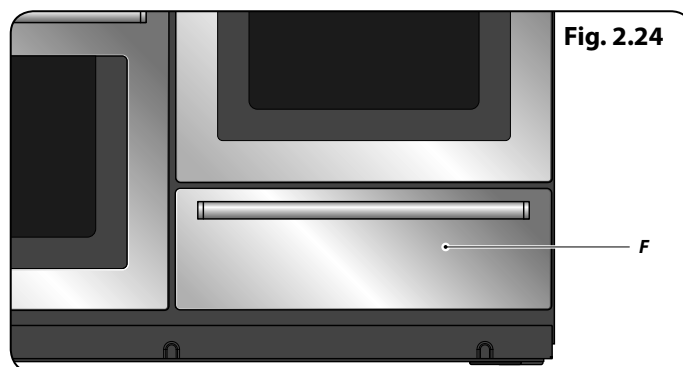


Fig. 2.24

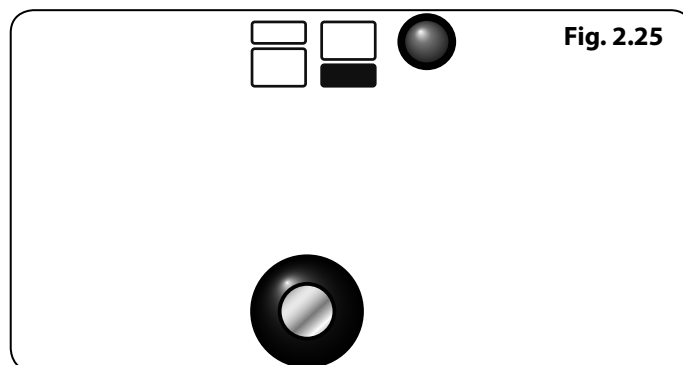


Fig. 2.25

Le tiroir pour calibrage du pain peut être utilisé comme rangement. Si vous avez utilisé le tiroir pour calibrage du pain, éteignez-le et attendez jusqu'à ce que le tiroir refroidisse avant d'y ranger des choses.

**REMARQUE : Le tiroir pour calibrage du pain ne chauffera pas les assiettes**

## Nettoyage

Nettoyez l'intérieur du tiroir avec une eau savonneuse chaude et un chiffon doux, rincez et séchez.

Le tiroir pour calibrage du pain est idéal pour ranger les grilles de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut chauffer, donc n'y rangez pas des choses pouvant fondre ou prendre feu.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le tiroir. Cela inclut le papier, le plastique et les tissus, comme les livres de cuisine, les produits en plastique et les serviettes ou les liquides inflammables.

Ne rangez pas d'explosifs comme les aérosols, sur ni près de l'appareil.

Les matériaux inflammables peuvent exploser et engendrer un incendie ou endommager la propriété.

# Français

## Fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

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

Le four gauche est un four multifonctions programmables; le four droit haut est un four ventilé.

### Four Multifonctions Gauche

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

Tableau 2-1

Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales: **cuisson ventilée, cuisson ventilée mixte et cuisson conventionnelle**. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson. L'élément gratineur et la chaleur inférieure peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats. Utilisez les fonctions **gril ventilé** pour la cuisson au gril et décongélation pour **décongeler** de petites quantités d'aliments surgelés.

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

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

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

## Fonctions du Four Multifonctions

### Four Ventilé



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

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

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

### Gril Ventilé



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

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

Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

### Four Ventilé Mixte



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

On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole. Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

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



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

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

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.

### Élément Gratineur



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

### Chaleur Inférieure



Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes. Les fonctions Élément Gratineur et Chaleur Inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

### Décongélation



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

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

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

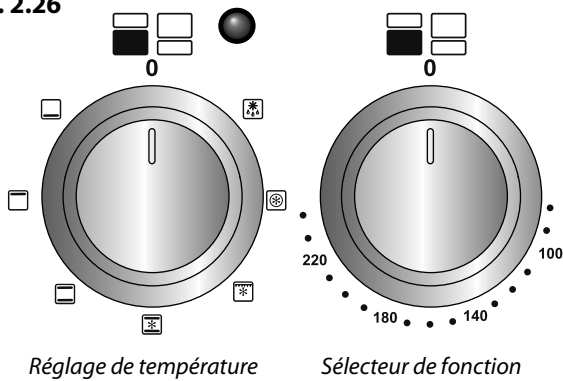
Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud. Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

### Grand Four à Ventilateur

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

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

Fig. 2.26



## Fonctionnement du Four

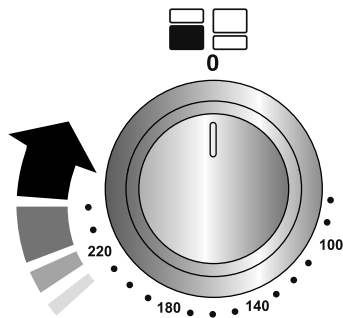
### Utilisation du Multi-fonction Gauche Four

Le four multifonctions est doté de deux commandes: un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig. 2.26**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. La (**Fig. 2.27**) montre le réglage pour la cuisson au four à convection. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig. 2.28**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise (**Fig. 2.28**). Le système démarre alors un cycle de marche-arrêt puisque le four maintient la température sélectionnée.

Fig. 2.27

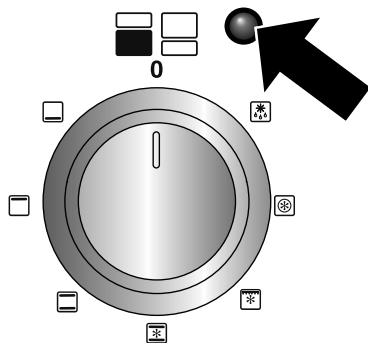


### Utilisation du Four à Chaleur Tournante à Droite

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig. 2.27**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise (**Fig. 2.28**). Le système démarre alors un cycle de marche-arrêt puisque le four maintient la température sélectionnée.

Fig. 2.28





## 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. 2.29). 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. 2.30). 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. 2.31). 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.

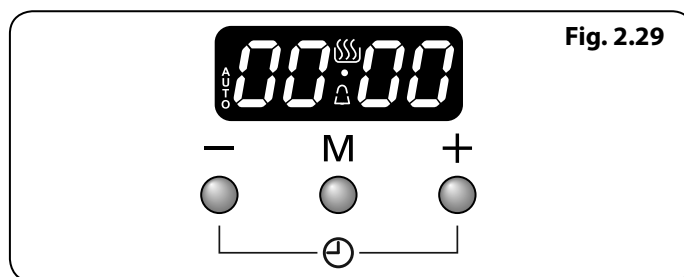


Fig. 2.29

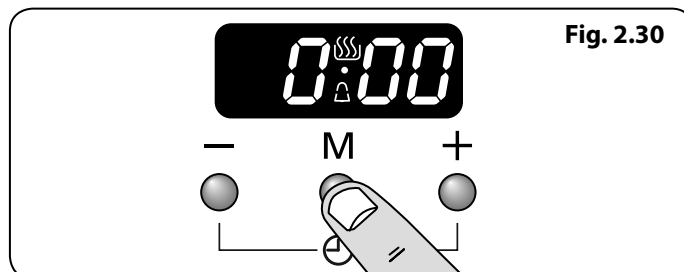


Fig. 2.30

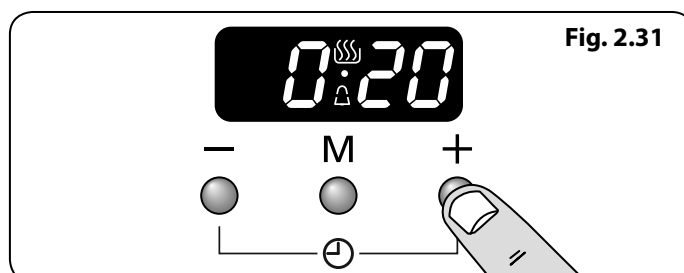
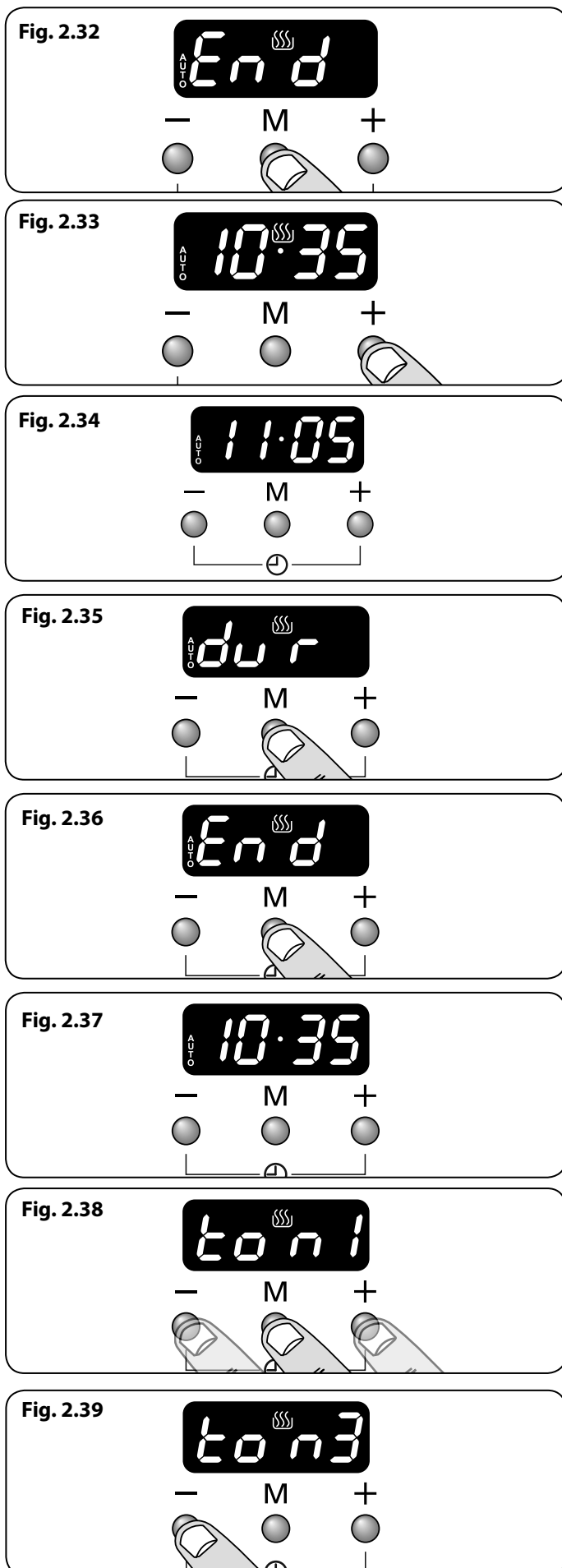


Fig. 2.31



**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. 2.32).
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. 2.33).
3. Une fois l'« heure d'arrêt » atteinte, une alarme sonnera et le four s'arrêtera. Le mot AUTO clignotera à l'écran (Fig. 2.34).
4. 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.**

1. Appuyer sur le bouton mode [M] jusqu'à ce que l'écran clignote (dur) (Fig. 2.35). Puis sélectionner la « cuisson » à l'aide des boutons [+] ou [-].
2. Appuyer sur le bouton mode [M] jusqu'à ce que l'écran clignote (Fin) (Fig. 2.36). Puis sélectionner l'« heure d'arrêt » à l'aide des boutons [+] ou [-]. L'heure s'affichera avec le mot « AUTO » (Fig. 2.37).
3. Régler le four à la température de cuisson requise.
4. Pendant la « cuisson » le symbole cuisson [ ] s'allume sur l'écran.
5. 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.

1. Appuyer simultanément sur les boutons [+] et [-], puis sur le bouton mode [M]. L'écran indiquera « ton 1, 2 ou 3 » (Fig. 2.38).
2. Pour choisir la tonalité, appuyer sur le bouton [-] jusqu'à ce que la tonalité souhaitée soit atteinte (Fig. 2.39).

## Accessoires

### Grilles de Four

Les grilles de four (**Fig. 2.40**) 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. 2.41**).

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. 2.42**).

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. 2.43**).

### Handyrack (Four Principal)

Le Handyrack (**Fig. 2.44**) 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.

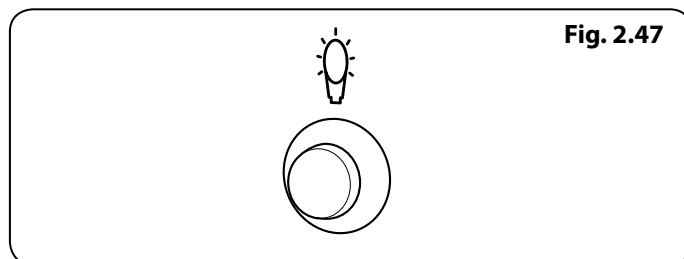
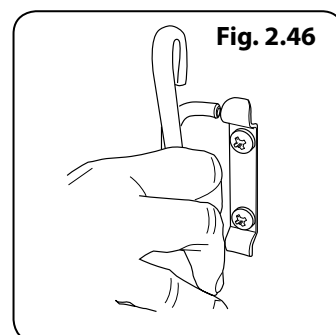
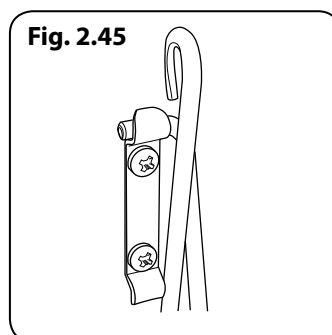
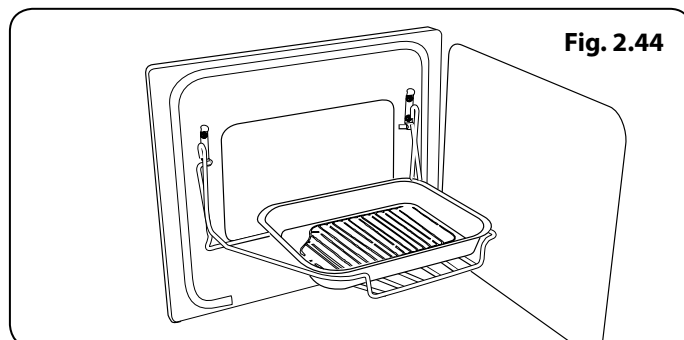
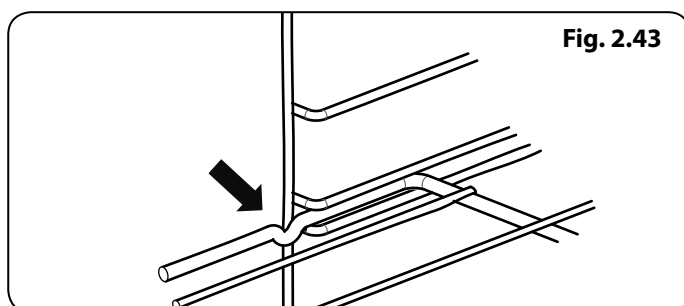
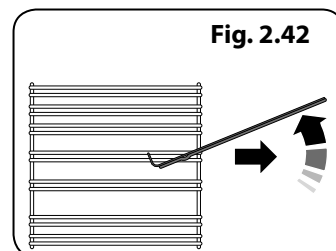
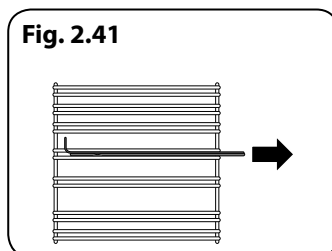
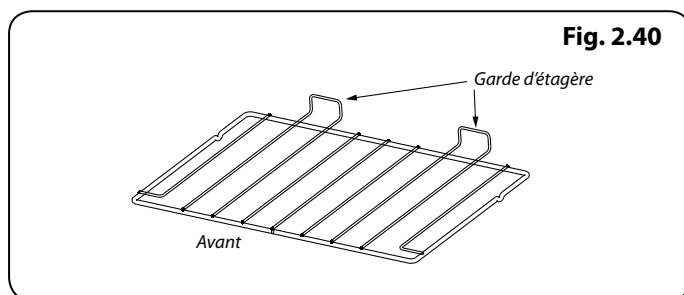
Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure ou placée directement sur la sole du four.

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. 2.45**). Extraire l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support (**Fig. 2.46**).

### Eclairage du Four Principal

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four (**Fig. 2.47**). 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** ».



## Français

### Rangement

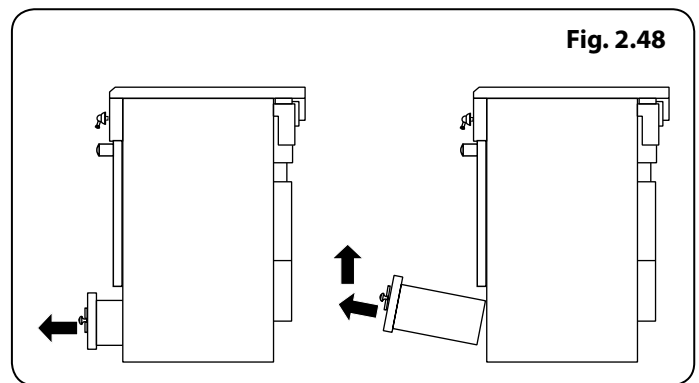
Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas des objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer.

Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la cuisinière.

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

Pour retirer le tiroir, ouvrez-le complètement et tirez vers le haut (**Fig. 2.48**).



## 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.

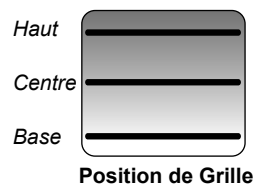
**Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.**

- 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.

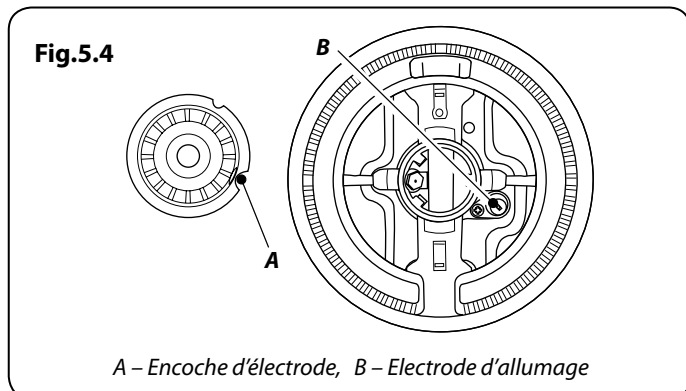
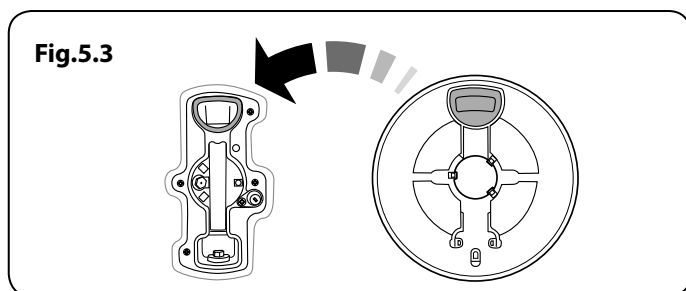
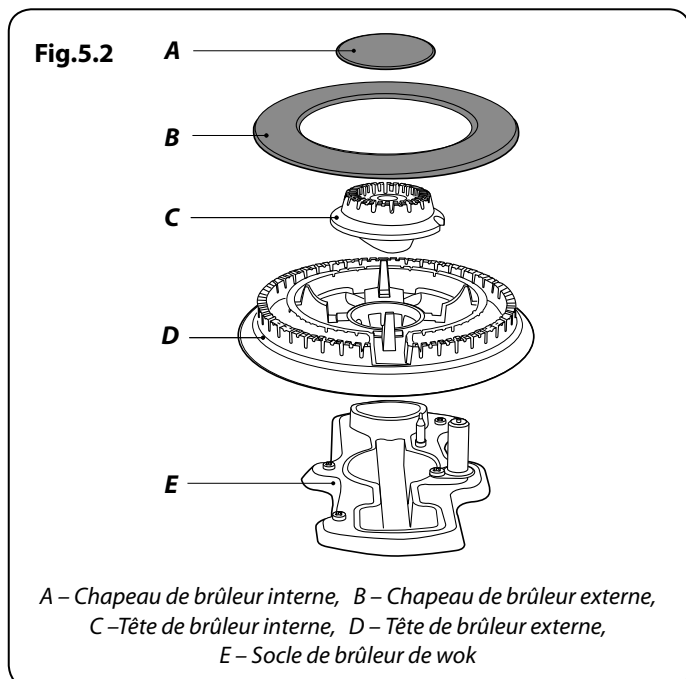
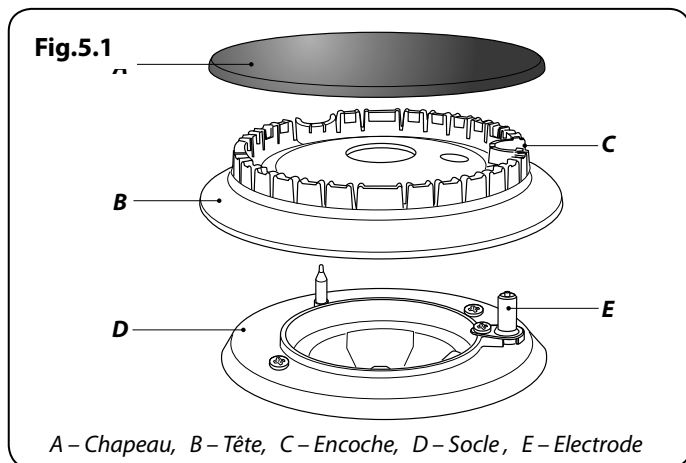
Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous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



### 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.

## Français

### Plaque de Cuisson en Céramique

#### Entretien Quotidien

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

#### Nettoyage des Débordements

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

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

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

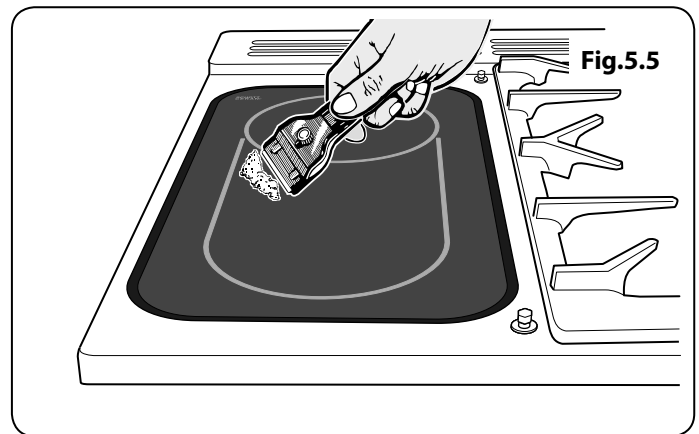
Raclez le plus gros des aliments déversés ou de toute matière qui aurait fondu sur la zone de cuisson et poussez-les vers une zone froide. Mettez ensuite la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de continuer le nettoyage. Lorsque la surface de cuisson a refroidie et que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

#### Nettoyage des Déversements Brûlés

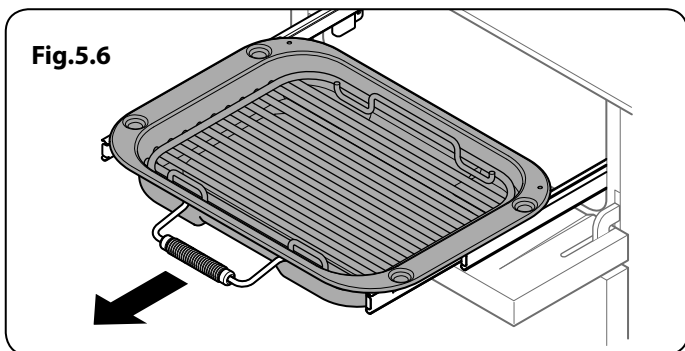
Vérifiez que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts (**Fig.5.5**). Lorsque le plus gros a été enlevé à l'aide du racloir, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

#### Nettoyage des Traces Métalliques

Lorsqu'ils sont glissés sur la table de cuisson, les récipients en aluminium ou en cuivre peuvent y laisser des marques. 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.



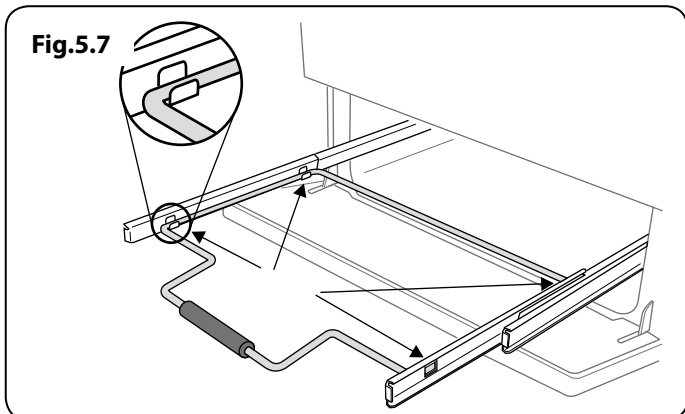




## Plaque à Griller

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.



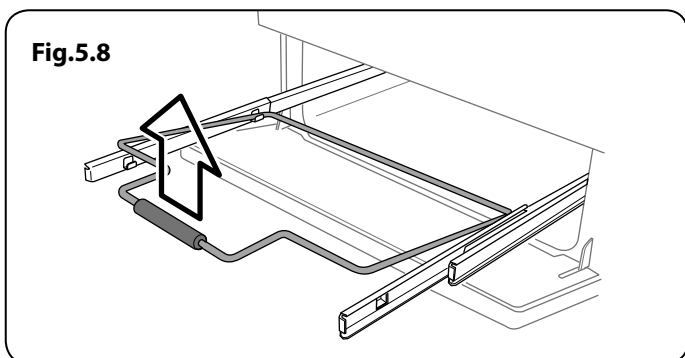
## Gril Coulissant

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

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

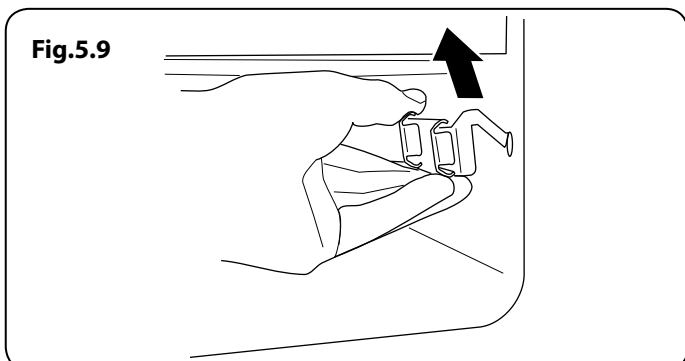
La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.



Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage. Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant (**Fig.5.6**).

Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig.5.7**).

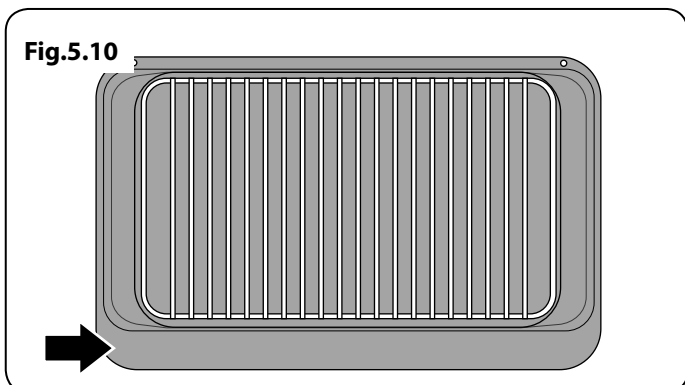
Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux (**Fig.5.8**). Par sécurité, repoussez les glissières latérales dans l'enceinte du gril.



Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte (**Fig.5.9**) et essuyer les côtés avec un chiffon doux imbibé de détergent doux.

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

Après nettoyage, raccrochez les glissières latérales sur les côtés de l'enceinte du gril. Pour remonter le support, tirez les glissières latérales vers l'avant, et, pour chaque côté, soutenez la glissière et appuyez sur le support pour le réinsérer dans les glissières. Remplacez la lèchefrite. Lors de la remise en place de la lèchefrite, assurez-vous que le bord large est à l'avant (**Fig.5.10**).



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

## Français

### 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.5.11**).

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

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

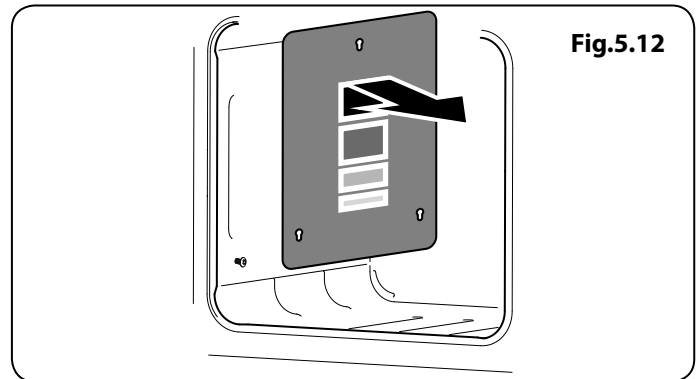
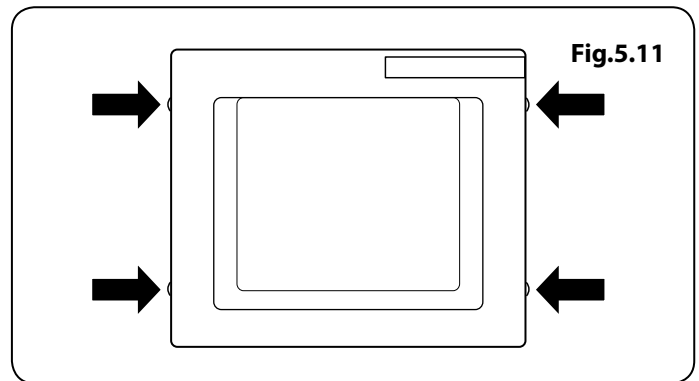
Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200 °C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les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

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

Si vous souhaitez nettoyer l'émail à l'intérieur du four, il vous faudra ôter les grilles, puis les panneaux 'Cuisson & Nettoyage'. Pour enlever les panneaux latéraux, il suffit de monter le panneau et de le faire glisser vers l'avant. (**Fig.5.12**).

Remontez dans l'ordre inverse.



## Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants (**Tableau 5.1**) 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/induction	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Plaque à griller (selon les modèles)	Surface antiadhésive	Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.
Zone de réchauffage (selon les modèles)	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
<b>Extérieur de la Cuisinière</b>		
<b>Composant</b>	<b>Finition</b>	<b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Émail ou peinture	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	Chiffon multi-usages en microfibre (supermarché).
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
Dosseret / Grille arrière	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/poignées et garnitures	Plastique/chrome ou cuivre	Eau savonneuse tiède, chiffon doux.
	Laiton	Produit de polissage pour laiton (supermarché).
Vitre de porte de four / Couvercle en verre	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
<b>Four et Gril</b>		
<b>Composant</b>	<b>Finition</b>	<b>Méthode de Nettoyage Recommandée</b>
Parois, sole et voûte du four – PAS les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous)	Émail	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. <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 (selon les modèles)	Émail spécial partiellement autonettoyant	Cette surface est autonettoyante à 200 °C ou plus; vous pouvez également retirer les panneaux et les nettoyer à l'eau savonneuse chaude et avec une brosse en nylon.
Grilles de four, Handyrack, grille de lèchefrite, Handygrill	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.
Lèchefrite/Plat à viande (selon les modèles)	Émail	Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.

Tableau 5.1

## 6. Dépannage

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

L'appareil est-il sous tension ? 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 tubulures des brûleurs sont-elles placées correctement ? Les couronnes sont-elles placées correctement ? Voir la section « *Nettoyage* » ?

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

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

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

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

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

### De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats.

Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

### Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?

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

### N'utilisez jamais de produits nettoyants caustiques ou abrasifs qui abîmeront la surface.

### Le ventilateur du four est bruyant

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

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

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

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

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

### Les commandes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four ou le gril

La cuisinière est refroidie par un ventilateur. Si les commandes deviennent excessivement chaudes lorsque la cuisinière est en fonctionnement, alors le ventilateur peut avoir une défaillance. Si tel est le cas, veuillez contacter votre installateur, un ingénieur de réparation qualifié ou le service client pour effectuer les réparations.

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

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

### Panne de courant

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

### Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

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

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

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

### La cuisson au four n'est pas uniforme

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

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

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

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

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

Fig.6.1

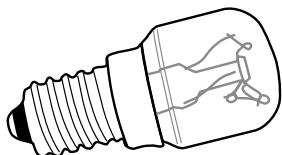


Fig.6.2

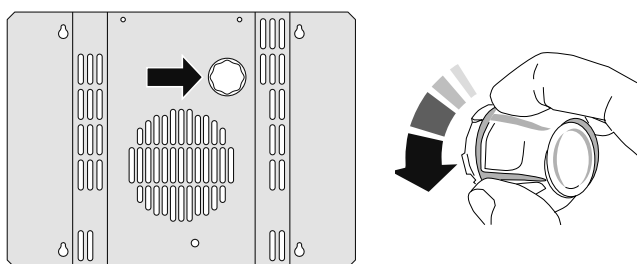
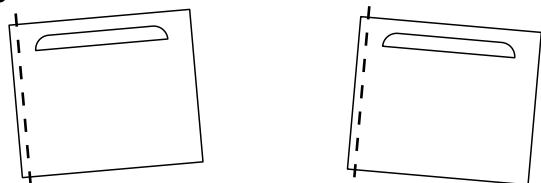
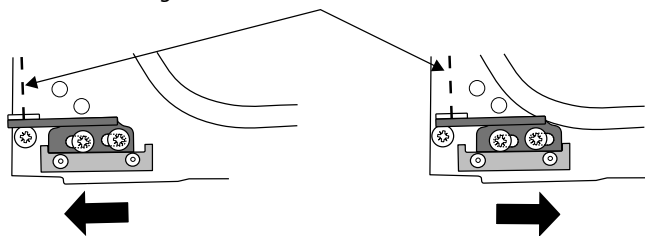


Fig.6.3



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

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

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

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

L'heure a-t-elle été réglée ?

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

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

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF) ?

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

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

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

**L'éclairage du four ne fonctionne pas**

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15W 230V, 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.

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.








## 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 II2H3+

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

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

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

## INSTALLATION

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

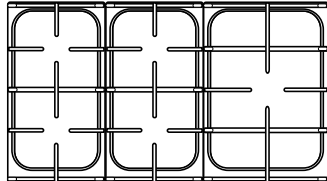
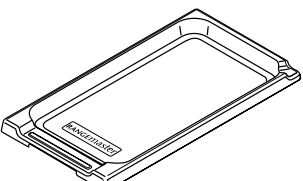
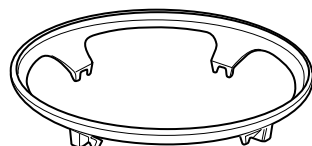
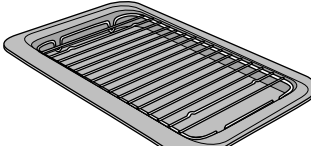
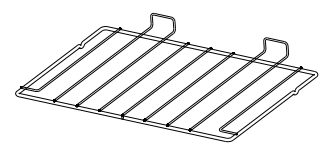
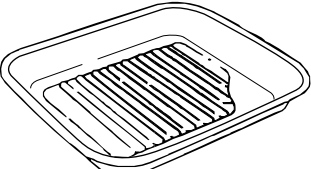
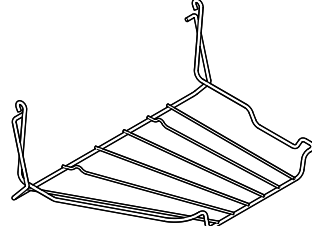
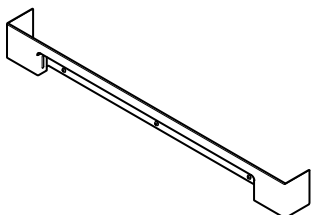
### L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :

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

### Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

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

### Vérification des Pièces :

<i>3 grilles de table de cuisson</i> 	<i>Plaque</i> 
<i>Le support spécial de wok</i> 	<i>Lèchefrite et grille</i> 
<i>4 grille de four plates</i> 	<i>Plat à rôtir</i> 
<i>Handyrack</i> 	<i>Plinthe 2 pièce</i> 

## 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** le schéma indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes. 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.

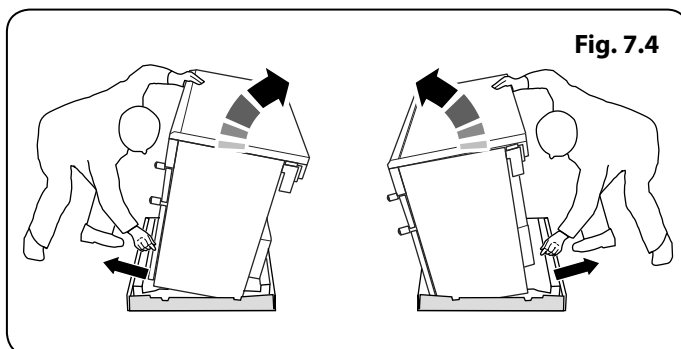
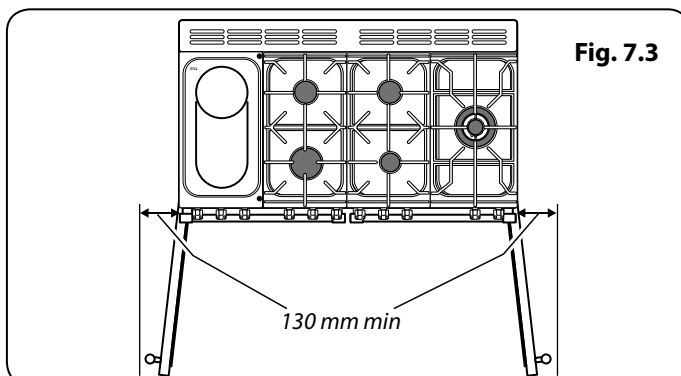
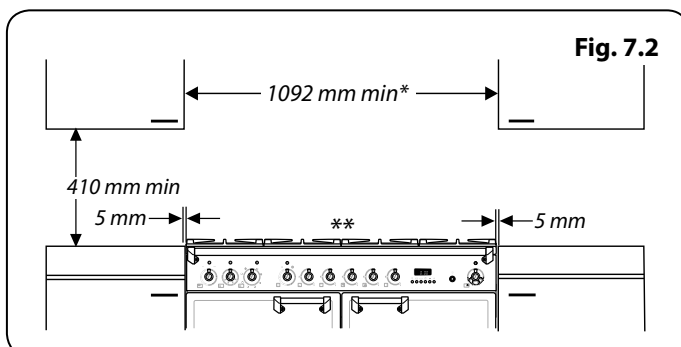
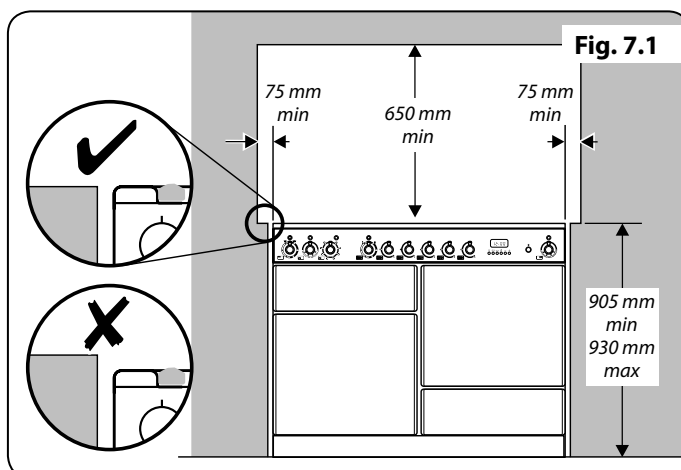
### Déplacement de la Cuisinière

**⚠ 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. 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.

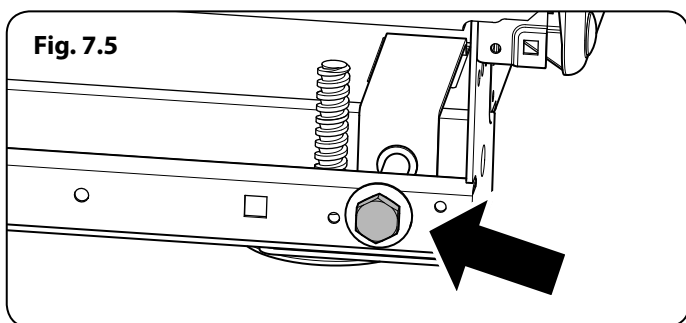
Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (**Fig. 7.4**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.





## INSTALLATION

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



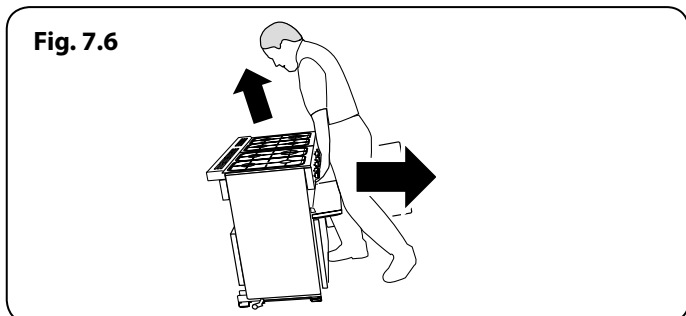
### Baissez les Deux Galets Arriere

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 gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière (Fig. 7.6). Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage. Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

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

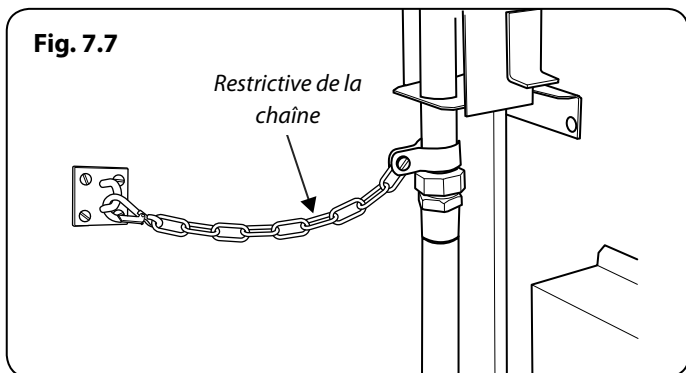


### Fixation de L'équerre ou Chaîne de Stabilisation

Sauf indication contraire, une cuisinière raccordée à un tuyau flexible de gaz doit être fixée avec un dispositif stabilisateur adapté. Les dispositifs stabilisateurs adaptés sont représentés en Fig. 7.7, Fig. 7.8 et Fig. 7.9.

Si vous utilisez une chaîne de stabilisation (Fig. 7.7), la chaîne devra alors être aussi courte que possible et fixée fermement à l'arrière de la cuisinière. Si vous utilisez une équerre de stabilisation (Fig. 7.8 et Fig. 7.9), ajustez alors l'équerre de façon à avoir le moins de dégagement possible entre l'équerre et le rail de prise à l'arrière de la cuisinière.

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



### Repositionnement de la Cuisinière Après Raccordement

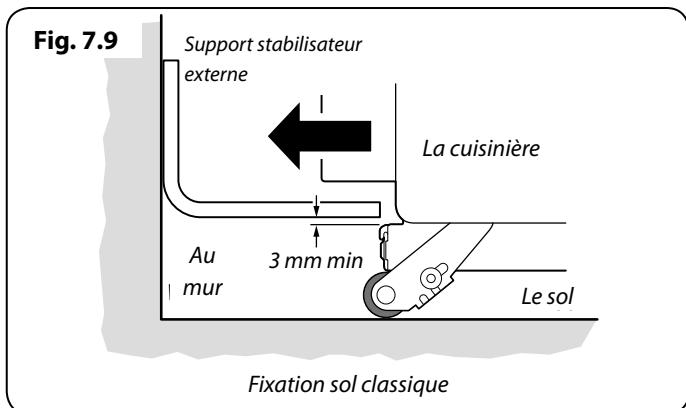
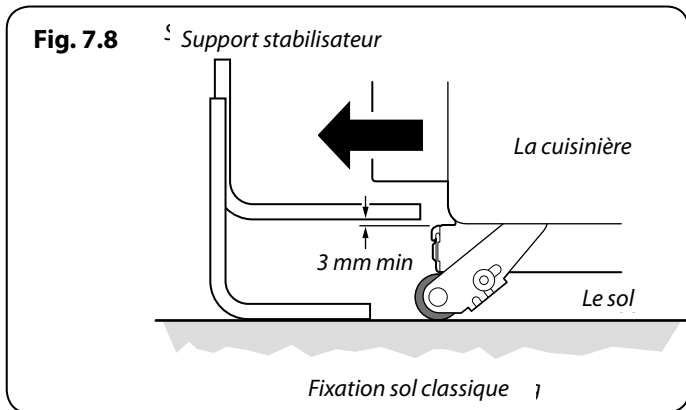
Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (Fig. 7.6), puis vérifiez à l'arrière de l'appareil que le câble d'alimentation n'est pas entravé. Pendant le déplacement de la cuisinière,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



## INSTALLATION

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

### Mise à Niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau. Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments. Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez une clé de 13 mm clé ou une douille pour visser les écrous de réglage dans les coins inférieurs avant de la cuisinière. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

### Raccordement de l'Alimentation en Gaz

Doit être conforme aux normes appropriées.

Le 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. 7.10**).

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.

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. 7.11**). Vissez l'extrémité fileté du tuyau flexible dans l'admission de gaz. Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière.

### Essai de Pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur de l'un des brûleurs centraux de la table de cuisson (non pas au niveau du brûleur de wok). La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs de la table de cuisson gauche. Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des autres brûleurs de la table de cuisson. Tournez et appuyez sur le bouton de commande du brûleur avec manomètre, pour

Fig. 7.10

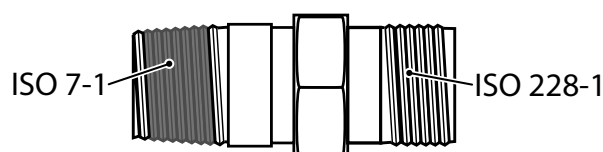
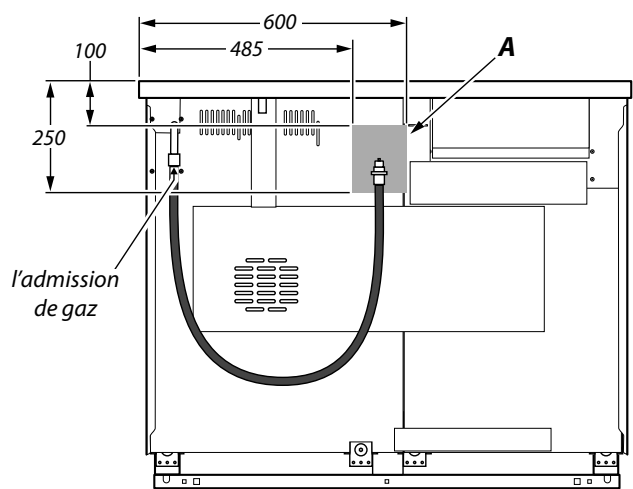


Fig. 7.11



Toutes les dimensions en millimètre

## INSTALLATION

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

### 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.**

Fig. 7.12

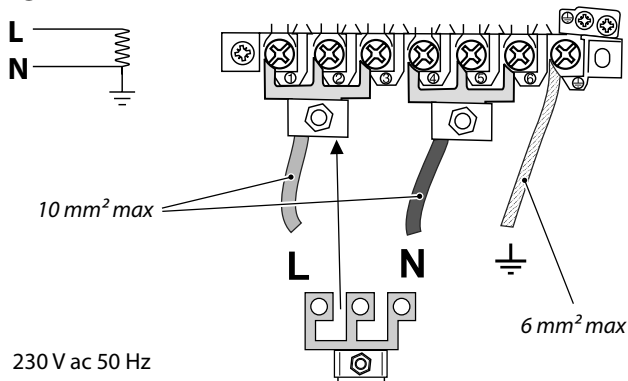


Fig. 7.13

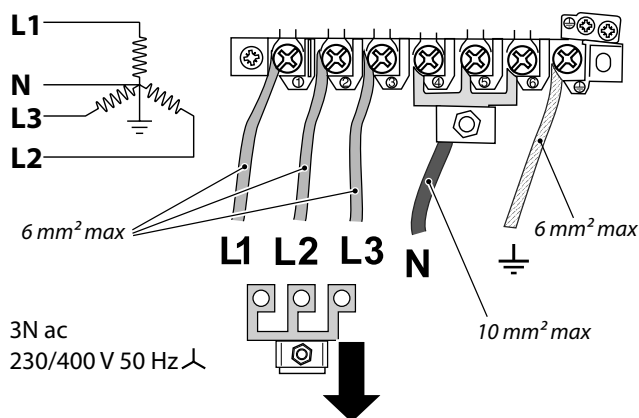


Fig. 7.14

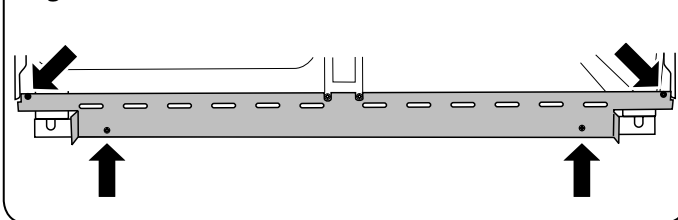
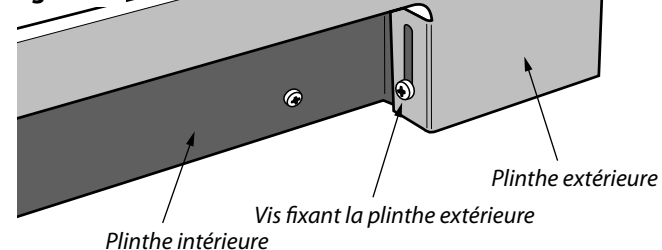


Fig. 7.15



permettre l'arrivée du gaz.

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

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

### Raccordement Electrique

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

**▲ MISE EN GARDE : cet appareil doit être mis à 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.

### 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

Régalez 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.

### Montage Final

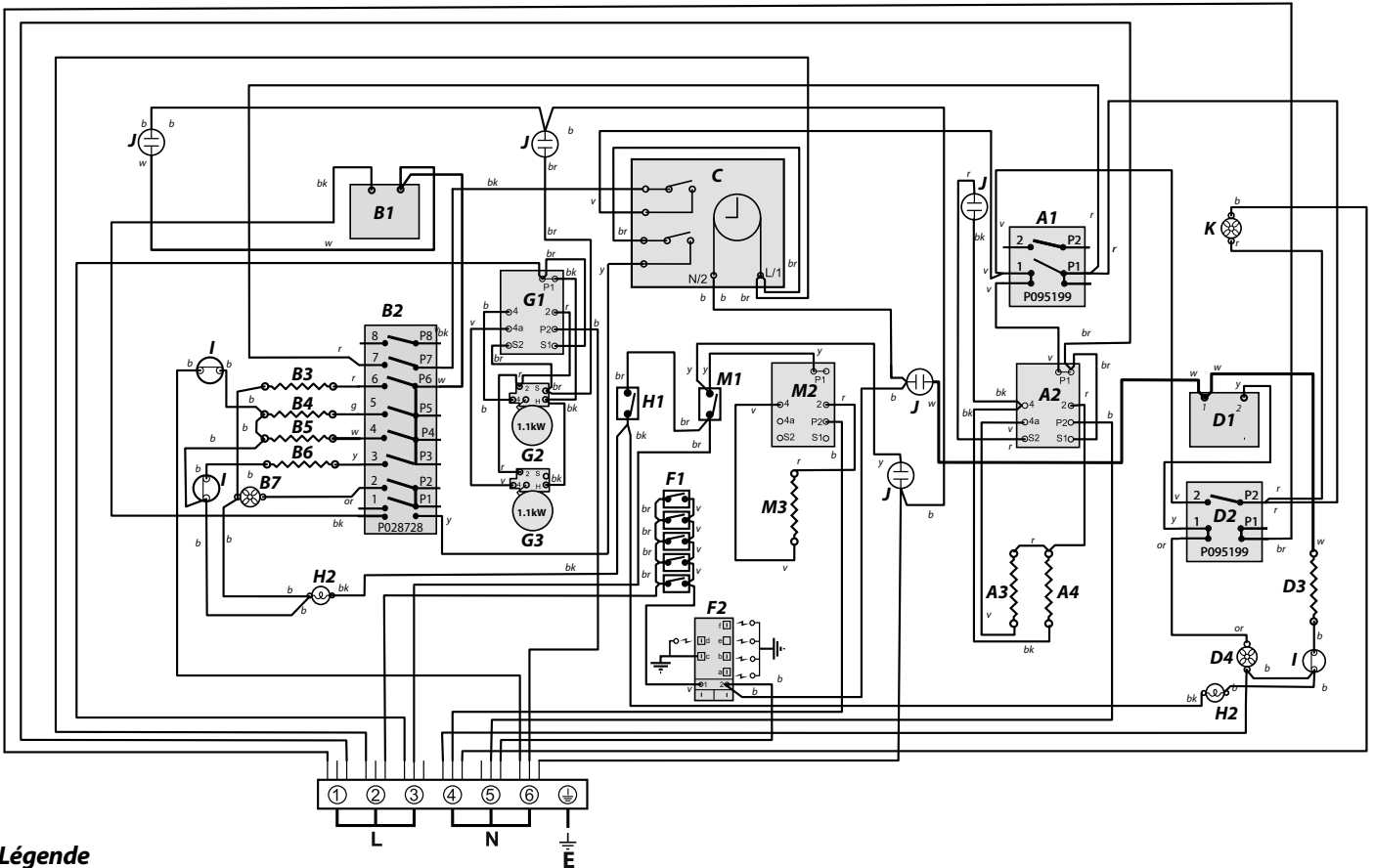
#### Montage de la Plinthe 2 Pièce

Montez la plinthe intérieure à l'avant inférieur de la cuisinière à l'aide des quatre vis fournies (**Fig. 7.14**). Fixez la plinthe extérieure (une vis à chaque extrémité) à la plinthe intérieure. Grâce à l'encoche, vous pouvez ajuster la position de la plinthe extérieure en la faisant glisser vers le haut ou le bas (**Fig. 7.15**).

#### 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.

## 8. Schémas de Câblage



**Légende**

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

Code	Description
<b>A1</b>	Interrupteur avant de grill
<b>A2</b>	Régulateur de l'énergie Grill
<b>A3</b>	Éléments de grill de gauche
<b>A4</b>	Éléments de grill de droite
<b>B1</b>	Thermostat de four Multifonctions
<b>B2</b>	Commande de fonction de four multifonction de gauche
<b>B3</b>	Gauche élément de base du four
<b>B4</b>	Elément supérieur de four gauche (Paire extérieure)
<b>B5</b>	Elément gratineur de four gauche (Paire intérieure)
<b>B6</b>	Elément de ventilateur de four MF gauche
<b>B7</b>	Ventilateur de four multifonctions gauche
<b>C</b>	Horloge

Code	Description
<b>D1</b>	Thermostat du four à droit
<b>D2</b>	Commande de four à chaleur tournante de droite
<b>D3</b>	Élément de four à chaleur tournante de droite
<b>D4</b>	Ventilateur du four droit
<b>F1</b>	Contacteur d'allumage
<b>F2</b>	Générateur d'allumage
<b>G1</b>	Régulateur de l'énergie plaque de cuisson
<b>G2</b>	Plaque de cuisson élément
<b>G3</b>	Plaque de cuisson élément
<b>H1</b>	Interrupteur d'éclairage au four
<b>H2</b>	Eclairage du four
<b>I</b>	Protecteur thermique
<b>J</b>	Néon
<b>K</b>	Ventilateur de refroidissement
<b>M1</b>	Prouver commutateur de tiroir
<b>M2</b>	Prouver régulateur de l'énergie de tiroir
<b>M3</b>	Prouver élément de tiroir

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

## 9. Fiche Technique

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

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	NEXUS 110 Mixte	
Hauteur	minimale 905 mm	maximale 930 mm
Largeur hors tout	1092 mm	
Profondeur hors tout	608 mm sans poignées, 648 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 externe 126	3.5 kW (246 g/h)	interne 53 externe 82
Grands brûleurs	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.

## Français

### Données d'efficacité du Réchaud

Marque	Falcon
Identification du Modèle	Nexus
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 (EE gas burner)	-
Plaque gaz EE réchaud (*)	-

Type de Plaque	Radiant
Nombre de zones électriques	2
Zone 1 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Consommation d'énergie (plaque ECElectric) - Wh/kg (*)	-

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

## Données du Four

Marque		Falcon
Identification du Modèle		Nexus
Type de Four		Électriques
Masse	kg	133
Nombre de cavités		2
<b>Efficacité énergétique côté gauche</b>		
Type de carburant		Électrique
Type de cavité		Multifonction
Courant - Par convention		2.2
Courant - Convection forcée		2.5
Volume	Litres	73
Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	1.08
Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée	kWh / cycle	0.91
Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle		126.1
Indice d'efficacité énergétique - convection forcée		106.2
Classe énergétique		A
<b>Efficacité énergétique côté droit</b>		
Type de carburant		Électrique
Type de cavité		Attié
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		2.5 kW
Multifonction (Réponse Rapide)		-
Convection forcée		2.5 kW
Gril		2.3 kW
Cuisson lente		-
Tiroir pour calibrage du pain		0.2 kW

<b>Charge électrique totale maximale à 230V</b> (total approx. comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)	<b>9.8 kW</b>
---	---------------

## **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)

