

Mode d'Emploi & Instructions d'Installation

110 Cèramique

CLAFOUTIS



INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 5)

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

MÉTHODE DE PRÉPARATION

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

ROSBIF EN CROÛTE DE THYM



INGRÉDIENTS (Nb de personnes : 4)

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

MÉTHODE DE PRÉPARATION

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

Table des Matières

1. Avant de Commencer...	1	6. Dépannage	23
Installation et Entretien	1		
Odeur de Neuf	1		
Ventilation	1		
Sécurité Personnelle	1		
Conseils Relatifs à l'Utilisation de la Table de Cuisson	3		
Entretien de la Cuisinière	3		
Nettoyage	3		
2. Vue d'ensemble de la cuisinière	4	7. Installation	25
La table de cuisson	4	A L'intention de L'installateur	25
Gril / Gril Coulissant « Glide-out »	6	Mesures et Règlements de Sécurité	25
Fours	7	Ventilation	25
Accessoires	10	Emplacement de la Cuisinière	25
Eclairage du Four Principal	11	Positionnement de la Cuisinière	26
Rangement	11	Déplacement de la Cuisinière	26
Régler l'horloge	12	Exécution du Mouvement	27
		Repositionnement de la Cuisinière après Raccordement	27
3. Conseils pour la Cuisson	17	Mise à Niveau	27
Conseils Pour la Cuisson Avec Minuterie	17	Raccordement Electrique	28
Conseils Généraux pour la Cuisson au Four	17	Vérifications Finales	28
		Montage Final	29
		Conseils à la Clientèle	29
4. Tableau de Cuisson	18	8. Schémas de Câblage	30
5. Nettoyage de la Cuisinière	19	9. Fiche Technique	36
Table de Cuisson	19		
Nettoyage des Débordements	19		
Panneau de Commande et Portes	21		
Panneaux Autonettoyants du Four	21		
Tableau Nettoyage	22		

1. Avant de Commencer...

Cette notice d'utilisation couvre plusieurs modèles. Même si certaines illustrations peuvent ne pas se rapporter spécifiquement à votre modèle, les fonctions sont les mêmes. Nous espérons que ceci ne prêtera pas à confusion.

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

⚠ 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 d'électricité locales.

Vérifiez que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension.

Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement des fours – voir la section appropriée des présentes instructions.

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

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

Odeur de Neuf

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

Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis réglez 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.

Ventilation

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

Sécurité Personnelle

- ⚠ Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.**
- ⚠ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- ⚠ Veillez à ce que les enfants et les personnes infirmes ne jouent pas avec l'appareil.**
- ⚠ N'utilisez PAS de nettoyeur à vapeur sur votre cuisinière.**
- ⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.**

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

- ⚠ Faites attention lorsque vous touchez les zones de cuisson sur la table de cuisson.**
- ⚠ 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.**

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

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

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

Fig.1.1

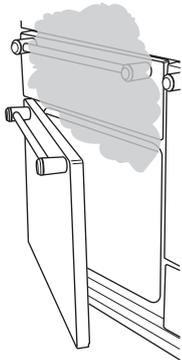


Fig.1.2

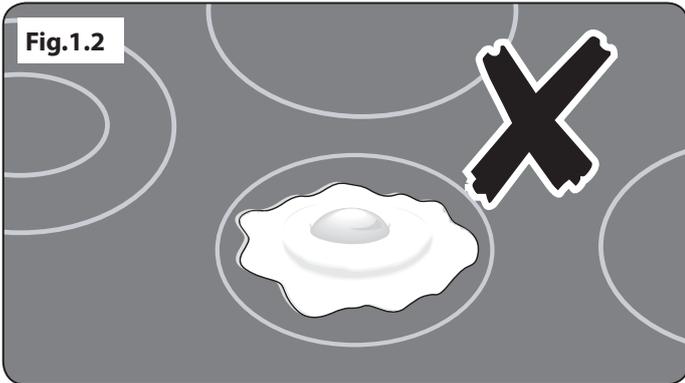


Fig.1.3

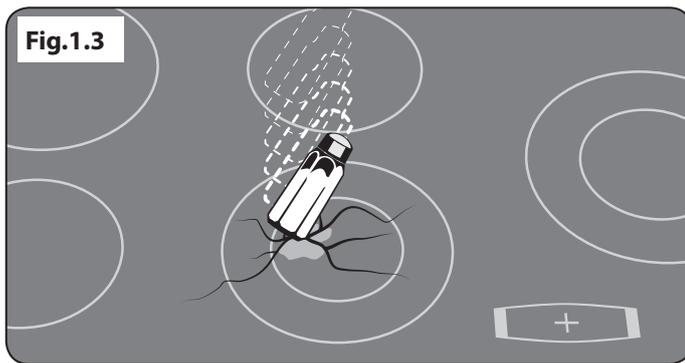


Fig.1.4

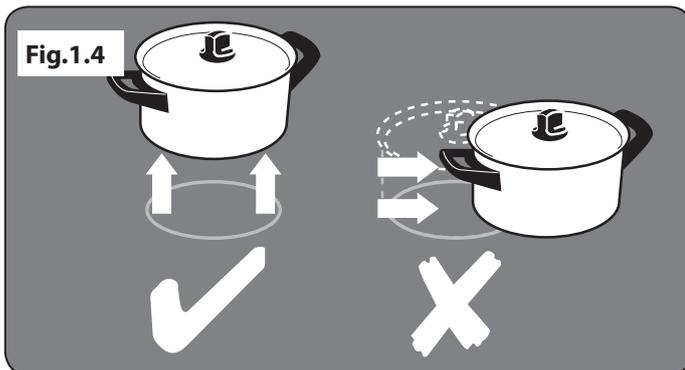
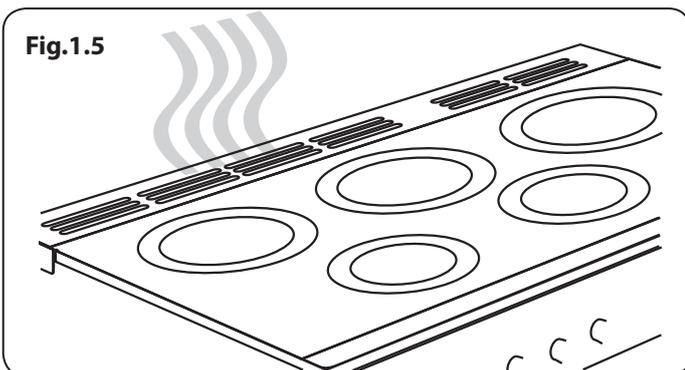


Fig.1.5



- ⚠ Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.**
- ⚠ Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.**
- ⚠ Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.**
- ⚠ N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.**
- ⚠ Veillez à utiliser des récipients de cuisson à fond plat et adaptés à la taille du foyer utilisé. En utilisant un récipient trop petit, vous risquez de vous trouver en contact direct avec une partie du plan de travail, vos vêtements pouvant alors prendre feu.**

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.

- ⚠ 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.

⚠ N'autorisez jamais qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.

Conseils Relatifs à l'Utilisation de la Table de Cuisson

⚠ Ne faites jamais cuire des aliments à même la table de cuisson (Fig.1.2).

⚠ 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.1.3).

⚠ 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.1.4). Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient.

⚠ 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.

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 (Fig.1.5).

Nettoyage

N'utilisez pas de produits nettoyants ou tampons de nettoyage abrasifs, ni d'aérosol, de tampon de nettoyage de four ou de détachant sur la table de cuisson.

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

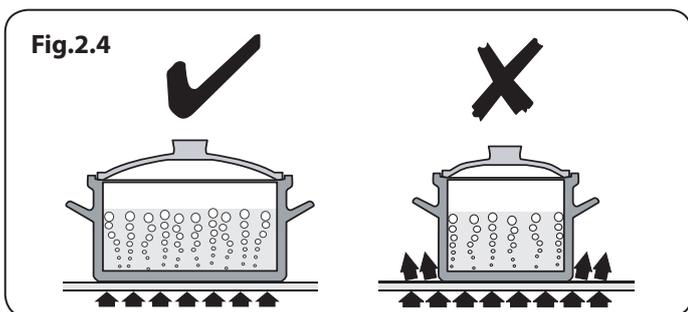
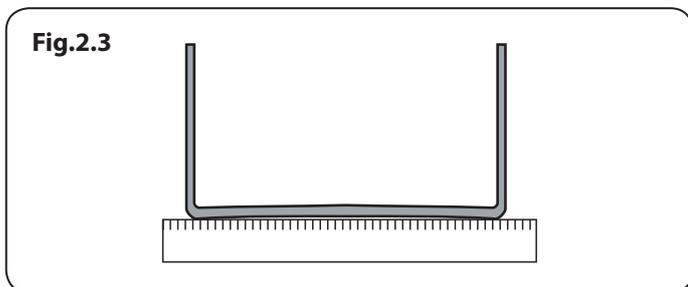
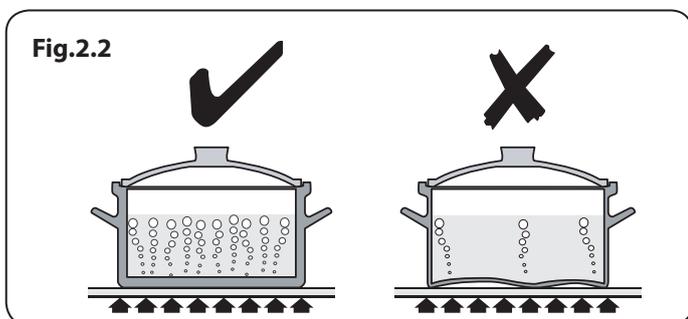
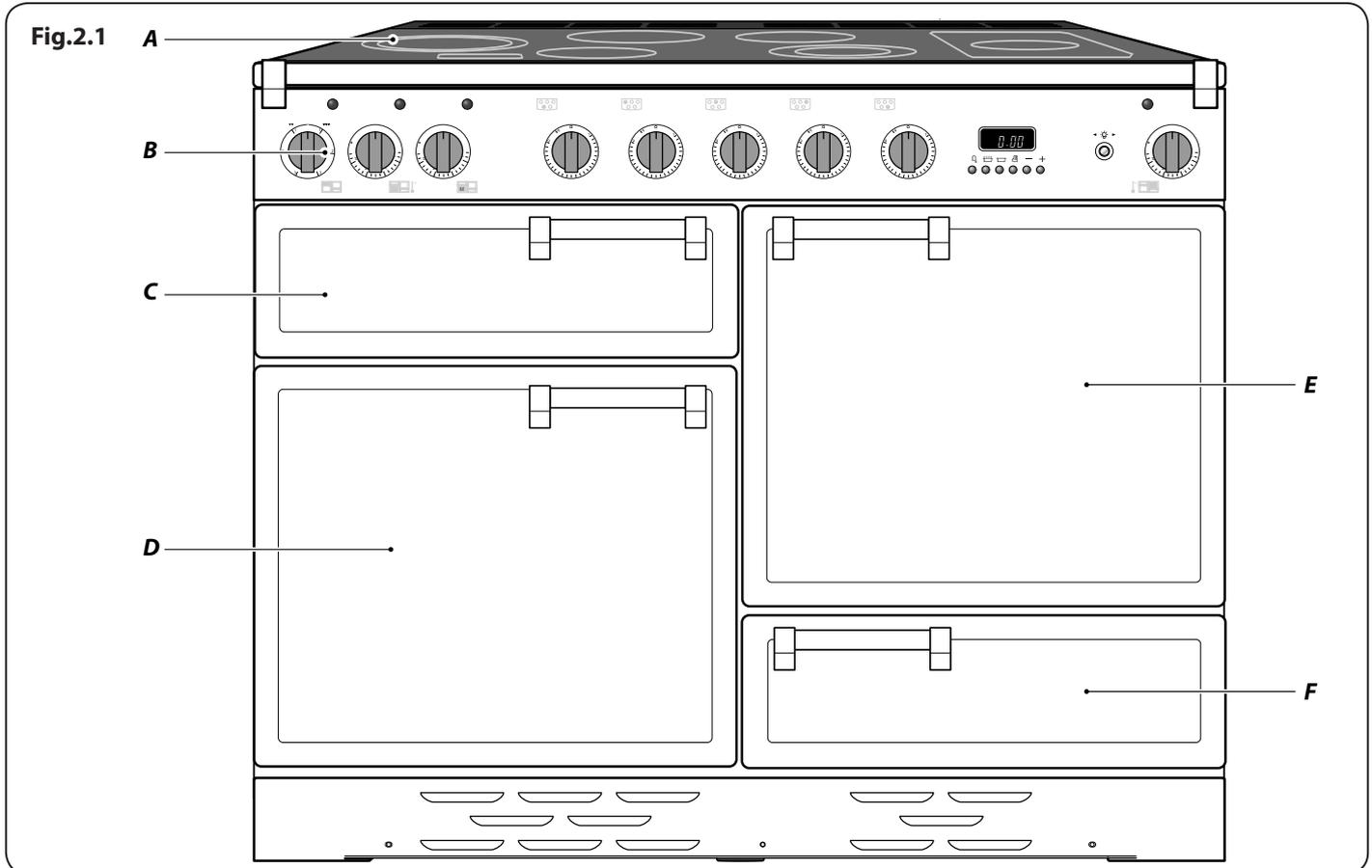
Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

Evitez d'essuyer toute partie de la table de cuisson tant que celle-ci n'a pas refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint. Cette recommandation ne s'applique pas aux déversements de substances sucrées (voir « *Nettoyage de la Cuisinière* »). Après nettoyage, utilisez un chiffon sec ou du papier essuie-tout pour éliminer les traces de nettoyant semi-liquide.

Nettoyez la surface après chaque utilisation pour prévenir les rayures et les taches. *Mais veillez à nettoyer avec précaution car certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.*

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

2. Vue d'ensemble de la cuisinière



La cuisinière à céramique 110 (**Fig.2.1**) comprend :

- A.** Une table de cuisson en vitrocéramique
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un gril séparé ou un gril coulissant (*selon le modèle*)
- D.** Four conventionnel principal ou four Multifonctions (*selon le modèle*)
- E.** Four ventilé
- F.** Un tiroir de rangement

La table de cuisson

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.

Le type de récipient de cuisson utilisé et la quantité d'aliments ont une incidence sur le réglage requis. Pour les quantités d'aliments importantes, utilisez un réglage plus élevé.

Utilisez des récipients de cuisson à fond épais, lisse et plat (**Fig.2.2**). 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.2.3). 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.2.4**). Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

Un voyant correspond à chaque zone de la table de cuisson (**Fig.2.5**). Ce voyant s'allume lorsqu'une commande est mise en marche et il reste allumé tant que la surface n'est pas refroidie.

⚠ Faites toujours attention avant de toucher la table de cuisson, car, même éteinte, celle-ci peut être encore chaude !

Les capacités des foyers sont indiquées à la (**Fig.2.6**).

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.

Tables de cuisson Dual Element

Les foyers sur lesquels figurent deux cercles concentriques comportent un élément interne et un élément externe. Tournez le bouton de commande en sens horaire pour chauffer la totalité du foyer lorsque vous utilisez des grands récipients de cuisson. Pour les petits récipients, tournez en sens antihoraire pour ne chauffer que la partie intérieure (**Fig.2.7**).

Chauffe-plats (110 seulement)

La partie droite de la table de cuisson comporte un chauffe-plats (**Fig.2.8**). Utilisez le chauffe-plats pour garder les aliments au chaud pendant que vous terminez la préparation du repas. Tournez le bouton de commande en sens antihoraire pour le mettre sur Marche.

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.

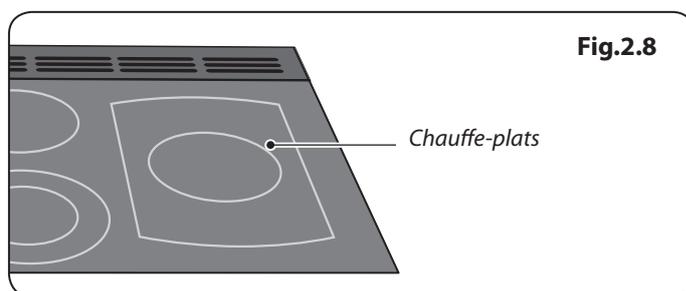
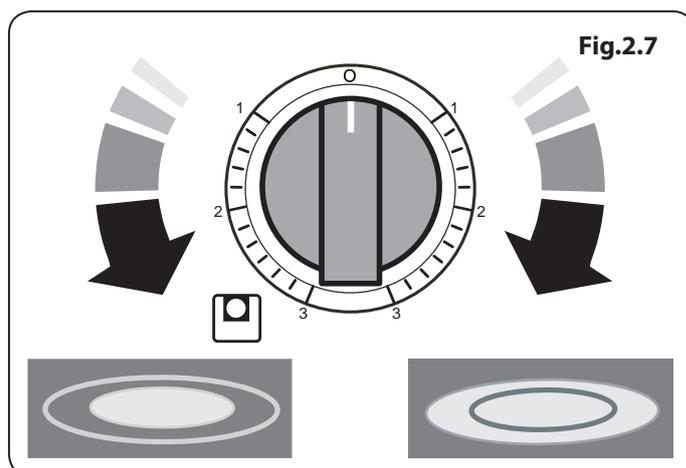
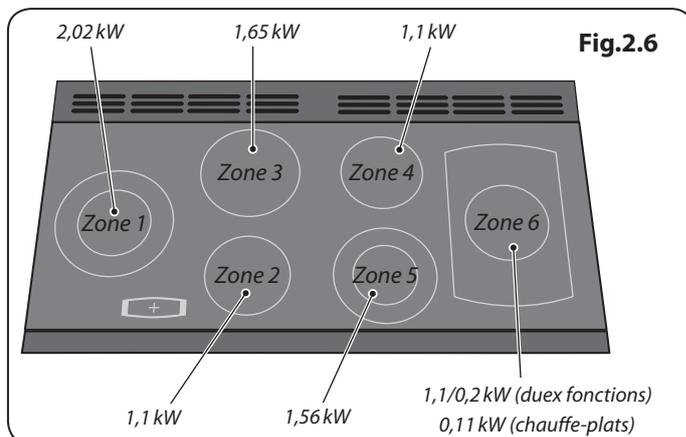
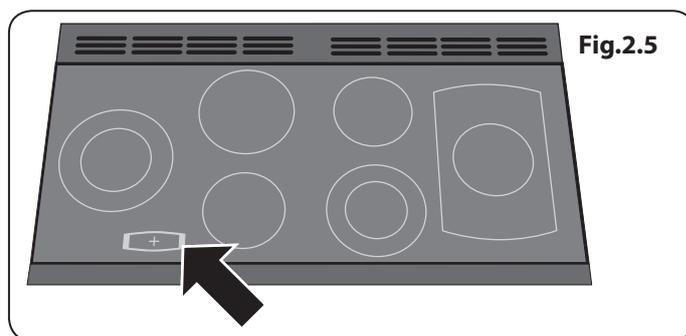
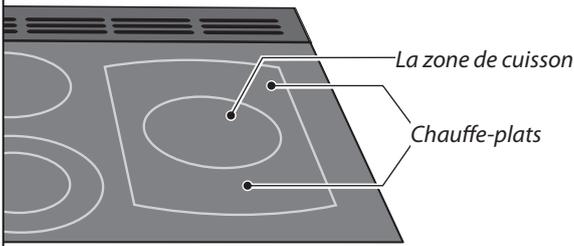


Fig.2.9



Deux fonctions de chauffe-plats/zone de cuisson (tous les modèles excepté 110)

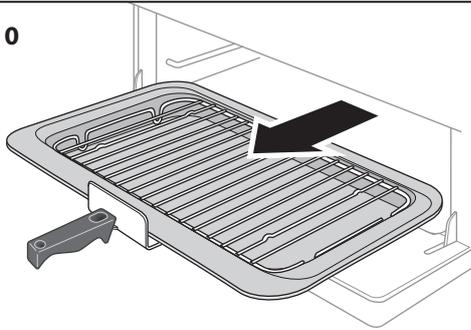
La partie droite de la table de cuisson comporte un foyer double fonction (Fig.2-9). Le cercle intérieur délimite un foyer de 1, 2 kW. Le cercle extérieur inclut le chauffe-plats, qui peut servir à tenir les aliments au chaud pendant que vous finissez la préparation du repas.

Mettez le bouton de commande sur la première position (chauffe-plats) pour chauffer la totalité du foyer à faible température.

Tournez davantage le bouton de commande pour utiliser le foyer intérieur comme un foyer ordinaire.

Utilisez uniquement des plats résistant à la chaleur.

Fig.2.10

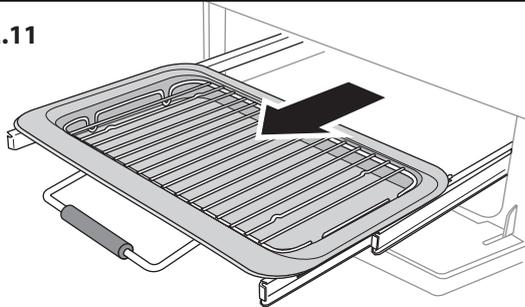


Gril / Gril Coulissant « Glide-out »

Ouvrez la porte du gril et tirez la lèchefrite (Fig.2.10) ou le support de gril (Fig.2.11) vers vous à l'aide de la poignée.

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

Fig.2.11

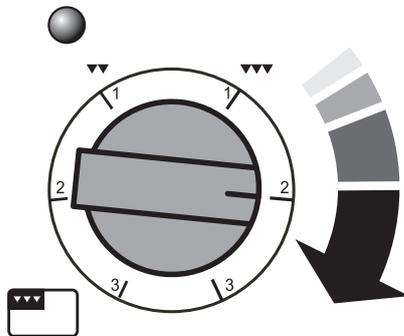


Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (Fig.2.12).

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

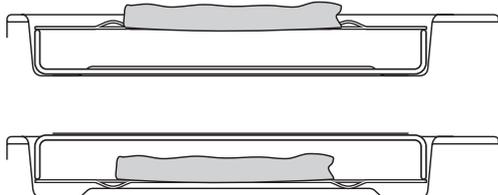
Fig.2.12



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

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

Fig.2.13



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

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril (Fig.2.13).

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

Fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure pour que le four principal (four programmable gauche) puisse 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 conventionnel
- un four ventilé ou
- un four Multifonctions

selon le modèle.

Le four droit est un four ventilé.

Fours conventionnel

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

Remarque : Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Fours ventilés

Le ventilateur du four brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme. En général, les températures de cuisson recommandées pour les fours ventilés sont inférieures à celles pour des fours conventionnels.

Fours Multifonction

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.

Les fours Multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four.

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.

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

Tableau 2.1

Français

Fonctions du four multifonctions

Réponse Rapide (Classic Deluxe seulement)

R Le réglage Réponse Rapide permet un préchauffage ultrarapide du four. Elle utilise l'élément du four ventilé et la chaleur supplémentaire d'un des éléments de la voûte du four. Les fours ventilés préchauffent rapidement, mais la fonction Réponse Rapide accélère le préchauffage pour vous permettre de commencer la cuisson plus rapidement.

Pour utiliser la fonction Réponse Rapide, il suffit de tourner le bouton de commande de fonction sur R et de régler à la température requise. Le voyant sur le panneau de commande à côté du symbole R s'allumera.

Lorsque le four atteint la température requise, l'élément supérieur s'éteint et le témoin s'éteint.

La température du four est ensuite maintenue par l'élément et par le ventilateur du four ventilé.

Si vous choisissez de placer des aliments dans le four froid avant la cuisson tout en utilisant la fonction Réponse Rapide, veillez à ce que les gâteaux, etc. ne soient pas placés trop haut dans le four.

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.

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

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

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.

Fonctionnement du four

Four ventilé et four conventionnel

Mettez le bouton du four sur la température requise (**Fig.2.14**).

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

Four Multifonction

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig.2.15**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig.2.14**).

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

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Elément gratineur

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

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

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

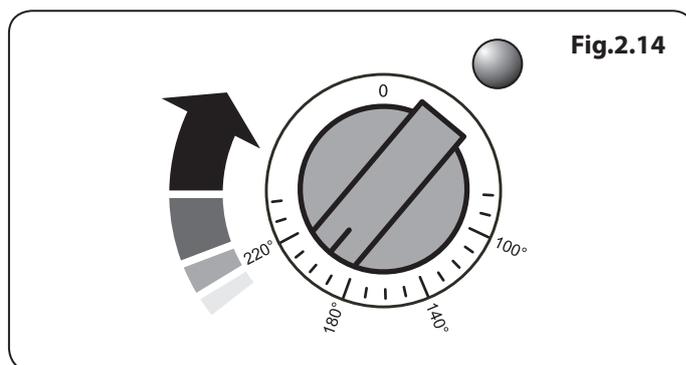


Fig.2.14

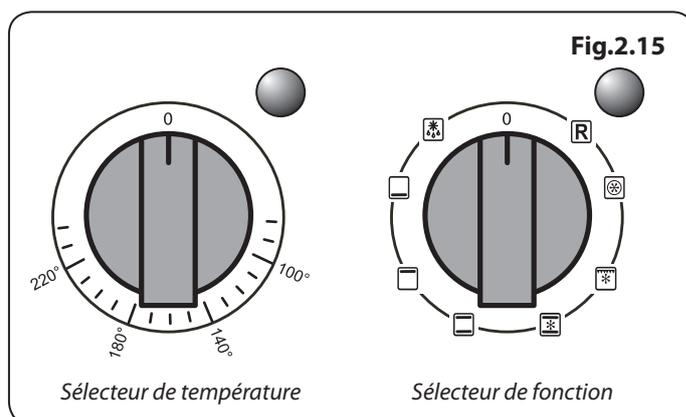
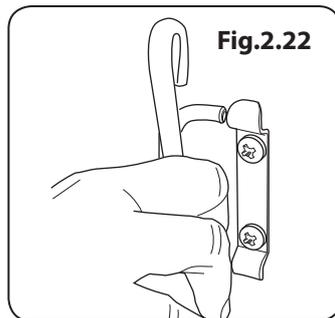
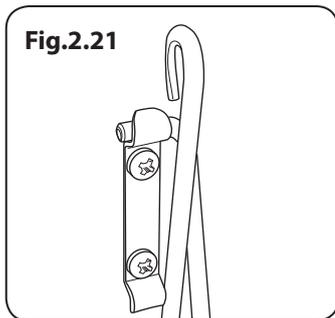
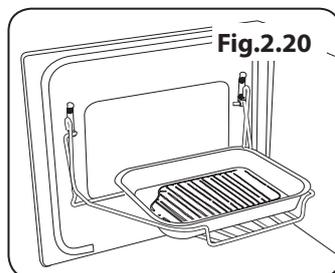
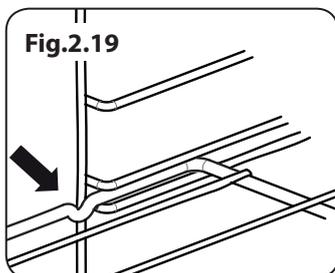
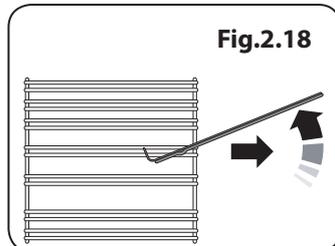
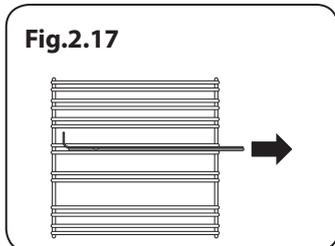
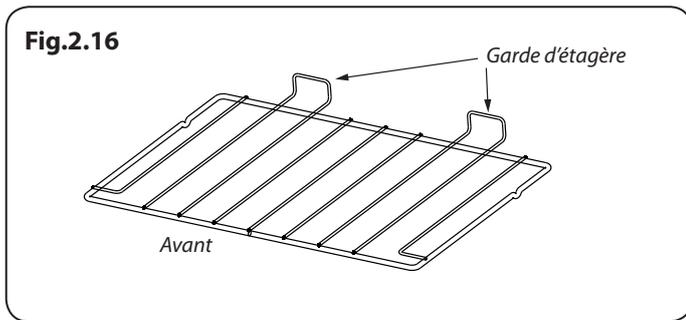


Fig.2.15



Accessoires

Grilles de four

Outre la grille plate (**Fig.2.16**), certains modèles sont fournis avec une grille surbaissée, qui augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

Les grilles de four s'insèrent et s'extrait facilement.

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.2.17**).

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.2.18**).

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.2.19**).

Handyrack (Four principal)

Le Handyrack (**Fig.2.20**) 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.2.21**).

Extraire l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support (**Fig.2.22**).

Eclairage du Four Principal

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four (**Fig.2.23**).

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

Rangement

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

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

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

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

Retrait du tiroir

Tirez complètement le tiroir.

Poussez les extrémités des attaches en plastique – vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit – pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux (**Fig.2.24**). En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

Par sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Remise en place du tiroir

Pour remonter le tiroir de la cuisinière, tirez sur les glissières latérales (**Fig.2.25**).

Poussez soigneusement le tiroir entre les glissières et déposez-le sur les glissières latérales (**Fig.2.26**). Repousser le tiroir jusqu'à ce que les clips s'encliquent.

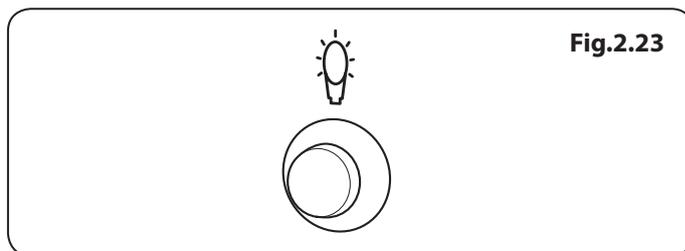


Fig.2.23

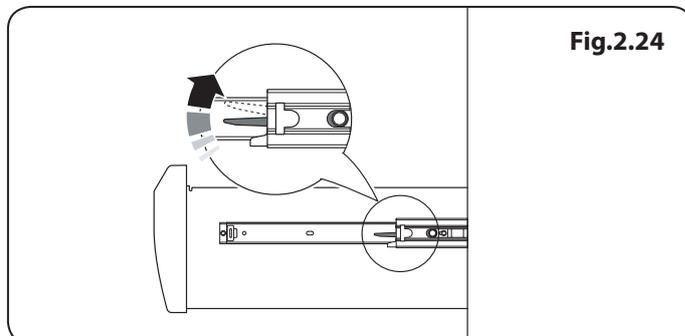


Fig.2.24

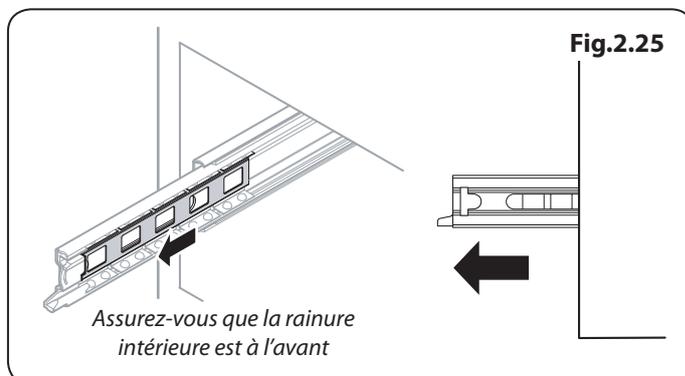


Fig.2.25

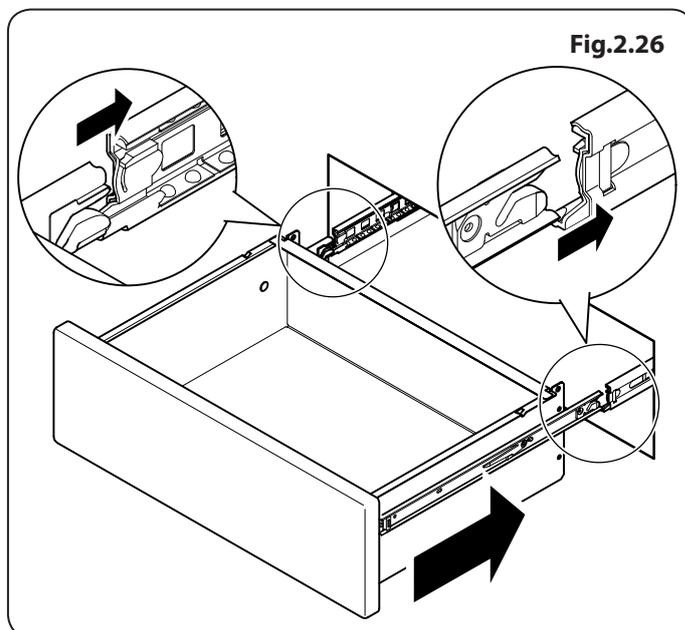
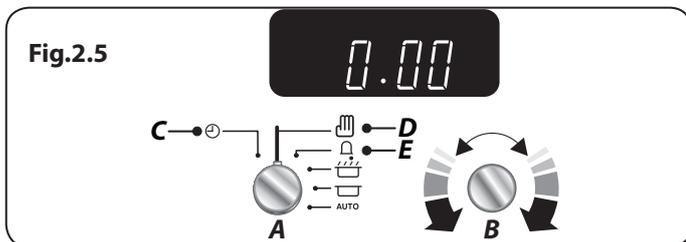
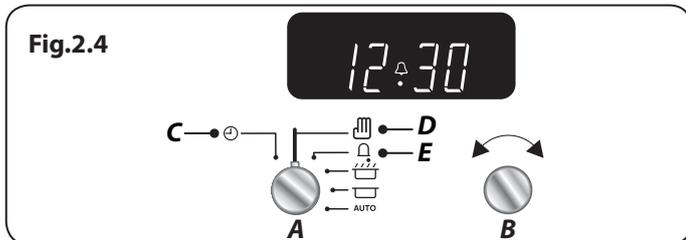
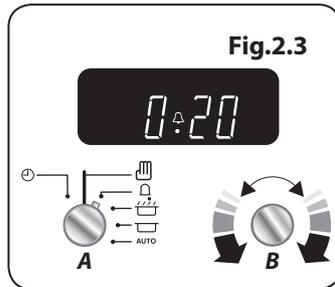
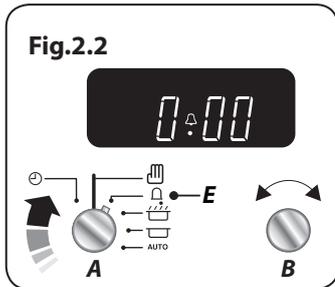
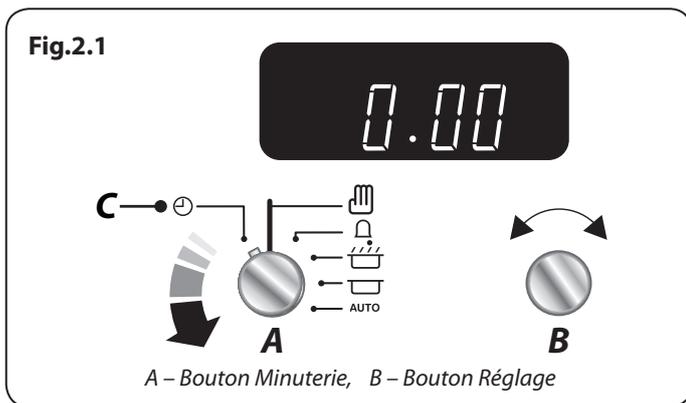


Fig.2.26



Régler l'horloge

L'horloge LCD à 2 boutons peut uniquement afficher l'heure au format 24 heures. Le four multifonction de gauche ne fonctionnera pas si l'horloge n'a pas été réglée.

1. Une fois que la cuisinière est connectée et allumée, l'affichage se met à clignoter.
2. Pour régler l'heure, tournez et maintenez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage de **l'horloge (C)** tout en tournant le bouton de **réglage (B)** dans le sens horaire ou antihoraire (**Fig.2.1**).
3. Une fois le réglage de l'heure effectué, relâchez le bouton de la **minuterie (A)**.

Régler le rappel de minute

Le **rappel de minute (E)** est une fonctionnalité qui permet de définir un certain nombre de minutes et qui déclenche une alarme une fois la durée spécifiée écoulée.

1. Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage du **rappel de minute (E)** (**Fig.2.2**).
2. Tournez le bouton de **réglage (B)** afin de définir durée de temps requise, par ex. 20 secondes (**Fig.2.3**).
3. Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage **manuel (D)** pour visualiser l'heure actuelle et le symbole de « cloche » sur l'affichage (**Fig.2.4**).

Annuler l'alarme de la minuterie

Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise. Il existe deux façon d'annuler l'alarme:

1. Tournez le bouton de **réglage (B)** dans le sens antihoraire ou horaire (**Fig.2.5**).
2. Avec le bouton de la **minuterie (A)** sélectionnez soit **l'horloge (C)** ou le réglage du **rappel de minute (E)**. . Retournez sur le réglage **manuel (D)** pour le mode de cuisson normal (**Fig.2.5**).

REMARQUE

Si l'alarme n'est pas désactivée manuellement, elle s'arrêtera après 2 minutes environ.

Pour arrêter le four multifonction à une heure spécifique de la journée

Vous avez réglé la température et le mode de fonctionnement requis pour le four multifonction et vous souhaitez arrêter automatiquement le four multifonction.

CONSEIL: Notez l'heure actuelle afin de ne pas l'oublier.

1. Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage **Heure d'arrêt (G)** (Fig.2.6).
2. Tournez le bouton de **réglage (B)** dans le sens horaire, l'affichage indique alors l'heure actuelle du jour (Fig.2.6).
3. Continuez de tourner le bouton de **réglage (B)** afin de définir la durée de temps requise, par ex. 1 minute. L'affichage indique alors l'heure actuelle plus la durée de temps requise que vous avez sélectionnée (Fig.2.7)
4. Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage **Auto (H)** (Fig.2.7). L'affichage indique alors l'heure actuelle, le symbole Cuisson et le mot « **AUTO** ».
5. Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise et le four multifonction s'arrête de fonctionner. Le symbole « Cuisson » disparaît de l'affichage et le mot « **AUTO** » se met à clignoter (Fig.2.8).
6. Pour retourner au mode de cuisson manuel, tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage **manuel (D)** et réinitialisez les modes du four multifonction une fois la cuisson achevée (Fig.2.8).
7. Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise. Deux manières permettent d'annuler l'alarme, veuillez vous référer à la section "Annuler l'alarme de la minuterie" on page 12

Pour allumer et arrêter le four multifonction

Il est possible d'allumer et d'arrêter automatiquement Le four multifonction en définissant la durée de la cuisson et l'heure de l'arrêt. Cela vous permet de faire cuire vos plats tout en étant absent. Il n'est pas possible de définir l'heure d'allumage effective.

1. Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage du **temps de cuisson (F)**. Tournez le bouton de **réglage (B)** dans le sens horaire afin de définir durée du temps de cuisson requis (Fig.2.9).
2. Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage **Heure d'arrêt (G)** (Fig.2.10). L'affichage indique alors l'heure actuelle plus le temps de cuisson que vous avez sélectionné.
3. Continuez de tourner le bouton de **réglage (B)** afin de définir la durée de temps requise, par ex. 1 minute (Fig.2.11).
4. Sélectionnez la température de cuisson et le mode de fonctionnement requis du four multifonction.
5. Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage **Auto (H)** (Fig.2.11). Si l'affichage indique l'heure actuelle et le mot « **AUTO** », le four multifonction est réglé pour s'allumer et s'arrêter.

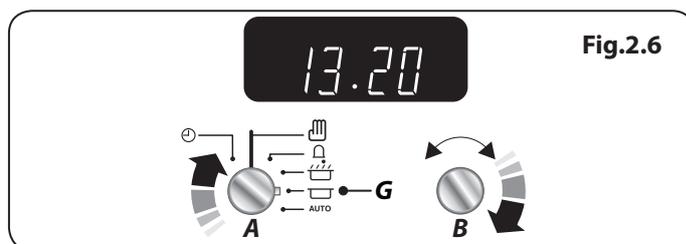


Fig.2.6

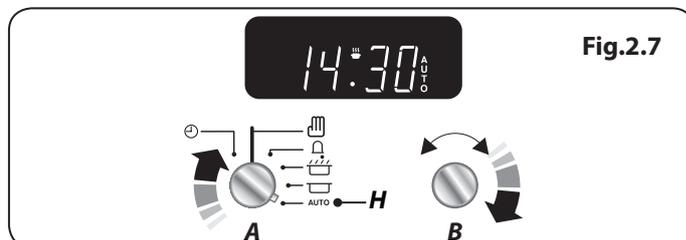


Fig.2.7

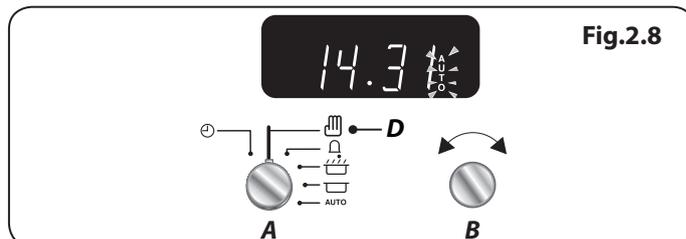


Fig.2.8

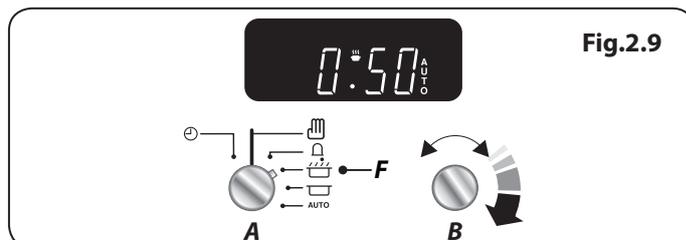


Fig.2.9

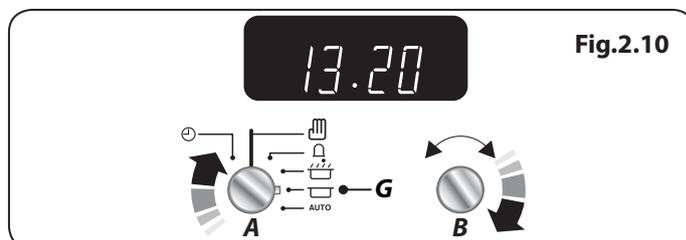


Fig.2.10

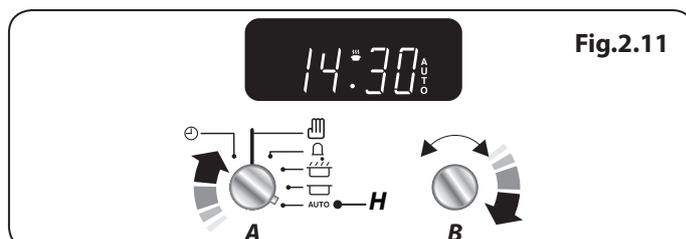
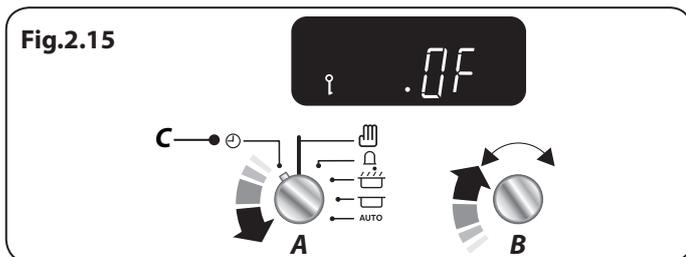
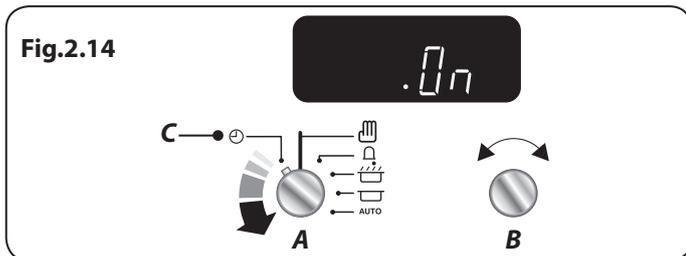
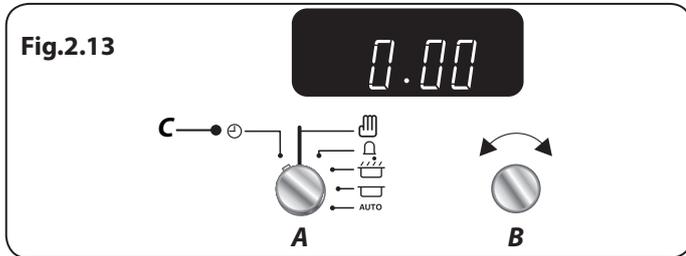
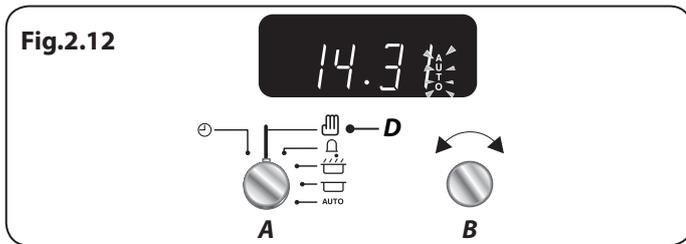


Fig.2.11



- Lorsque le programme allume de four multifonction, le symbole « Cuisson » apparaît sur l'affichage. Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise et le four multifonction s'arrête de fonctionner. Le symbole « Cuisson » disparaît de l'affichage et le mot « **AUTO** » se met à clignoter (**Fig.2.12**).
- Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise. Deux manières permettent d'annuler l'alarme, veuillez vous référer à la section « **Annuler l'alarme de la minuterie** » on page 12

Retourner au mode de cuisson manuel

Pour annuler tous les réglages automatiques, tournez le bouton de la **minuterie (A)** pour sélectionner le réglage de **l'horloge (C)** (**Fig.2.13**).

Verrouillage

Le verrouillage permet d'activer ou de désactiver le four de gauche. Le four de droite peut être utilisé normalement.

- Annulez tous les programmes actifs. Veuillez vous référer à « Retourner au mode de cuisson manuel »
- Tournez le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage de **l'horloge (C)** et maintenez le bouton pendant 8 secondes environ. L'affichage indiquera « **ON** » (**Fig.2.14**).
- Tout en maintenant le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage de **l'horloge (C)** tournez le bouton de **réglage (B)** dans le sens horaire, « **OF** » et le symbole de « **clé** » s'affichent alors (**Fig.2.15**). Le four de gauche est maintenant verrouillé.
- Pour l'activer, répétez les étapes 1 à 2 et, tout en maintenant le bouton de la **minuterie (A)** sur le réglage de **l'horloge (C)** tournez le bouton de **réglage (B)** dans le sens horaire, sur « **ON** », le symbole de « **clé** » disparaît alors et le four de gauche est activé.

Horloge de 6 Boutons (Kitchener)

Vous pouvez utiliser l'horloge (Fig.2.16) pour mettre en marche et éteindre les fours. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Tableau 2.1 décrit les symboles qui s'affichent sur l'écran numérique.

Réglage de l'Heure

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois au secteur, ou en cas de panne de courant prolongée, l'affichage de l'horloge clignote sur [0.00] et [AUTO].

Pendant le processus de réglage de l'heure, le point du milieu clignote. Une fois le processus terminé, le point s'arrête de clignoter et le symbole [☞] s'affiche.

L'heure de la journée peut être réglée de deux manières :

- Appuyez sur le bouton [☞] et maintenez-le enfoncé. Appuyez maintenant sur les boutons [+] ou [-] pour augmenter ou diminuer l'heure (Fig.2.17). Le fait de maintenir les boutons [+] ou [-] enfoncés pendant plus de 2 secondes permettra de faire avancer ou reculer l'heure rapidement. Relâchez les boutons pour régler l'heure de la journée.
- Appuyez en continu sur les boutons [☞] et [☞] (Fig.2.18). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis.

N'oubliez pas qu'il s'agit d'une horloge 24 heures.

Si vous faites une erreur ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

Réduction automatique de l'intensité lumineuse

À condition qu'aucun programme automatique ne soit paramétré et que le minuteur ne soit pas actif, l'intensité lumineuse de l'horloge sera automatiquement réduite entre 22h00 et 06h00.

Minuterie

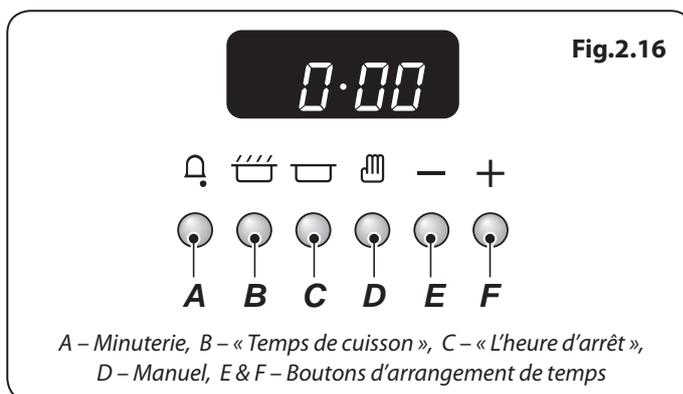
Appuyez sans relâcher sur la minuterie [🔔] (Fig.2.19). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis (Fig.2.20).

Vous pouvez vérifier la durée restante en appuyant sur [🔔]. Lorsque le bip sonore retentit, annulez-le en appuyant sur n'importe quel bouton.

- 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.

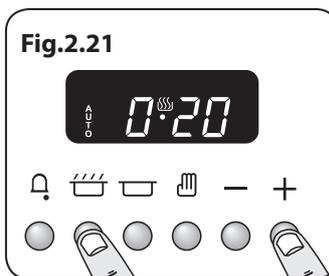
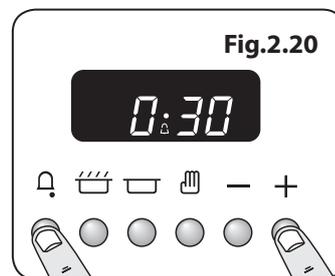
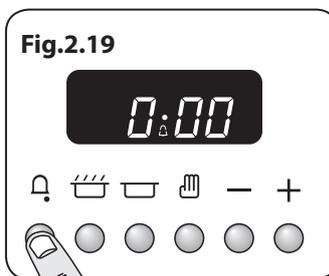
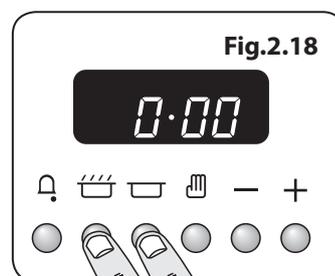
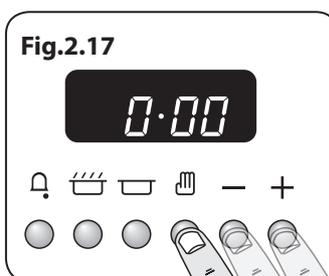
Régler une durée de cuisson

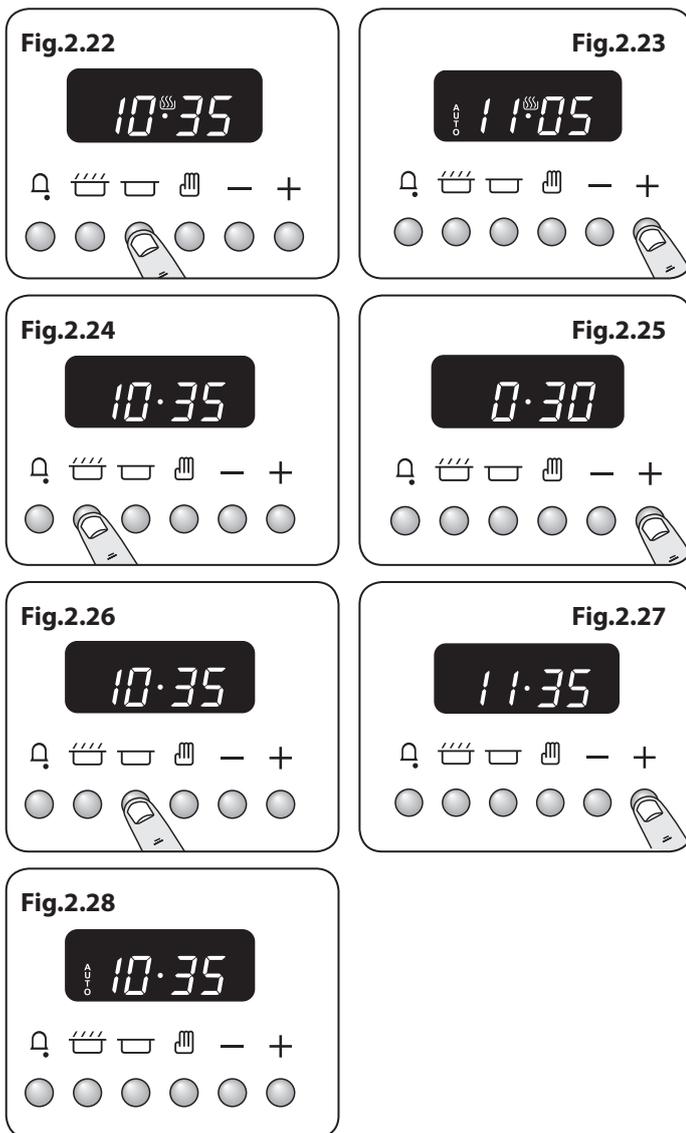
Appuyez sans relâcher sur le bouton Temps de cuisson [☞], (Fig.2.21). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis. L'horloge contrôle à présent la période de cuisson de votre ou vos four(s). Le symbole [☞] et [AUTO] s'afficheront.



Symbole	Fonction	Notes
[🔔]	Le minuteur est actif	
[☞]	Le(s) four(s) peuvent être utilisés	Si le symbole « cuisson » [☞] ne s'affiche pas : <ul style="list-style-type: none"> • le programme est terminé et le(s) four(s) ne sont pas opérationnels • le(s) four(s) sont commandés par un programme automatique qui n'a pas démarré
[AUTO]	Le(s) four(s) sont commandés en mode semi-automatique ou automatique	
[P]	Le mode d'auto-nettoyage (par pyrolyse) a été activé	Votre cuisinière n'est peut-être pas dotée de cette fonction de pyrolyse
[dot]	Clignote lors du réglage de l'heure de la journée	

Tableau 2.1





Une fois la période de cuisson terminée, le bip sonore retentit et le symbole [AUTO] clignote. Tournez le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore. Appuyez sur [] pour revenir en mode de cuisson manuelle.

Régler une heure de fin de cuisson

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt (E), (Fig.2.22). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche (Fig.2.23). Le symbole [] et [AUTO] s'afficheront.

Une fois l'heure d'arrêt atteinte, le bip sonore retentit et le symbole [AUTO] clignote. Tournez le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore. Appuyez sur [] pour revenir en mode de cuisson manuelle.

Mise en Marche et Arrêt du Four avec Minuterie

Avant de régler la minuterie, choisissez le « temps de cuisson », et « l'heure d'arrêt ».

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

Appuyez sans relâcher sur le bouton Temps de cuisson [], (Fig.2.24). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du temps de cuisson requis (Fig.2.25).

Appuyez sans relâcher sur le bouton Heure d'arrêt [], (Fig.2.26). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à « l'heure d'arrêt » s'affiche (Fig.2.27). Relâchez les boutons.

AUTO sera affiché (Fig.2.28).

Réglez le ou les four(s) à la température souhaitée. Une fois la cuisson terminée, [AUTO] clignote et le bip sonore retentit. Tournez le ou les bouton(s) du four à la position OFF en premier, puis appuyez une fois sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip sonore ; appuyez sur le bouton [] pour revenir en mode de cuisson manuelle.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, mettez d'abord le bouton de commande du four sur 0, puis appuyez deux fois sur [] pour revenir au fonctionnement manuel.

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

Pour revenir en mode de cuisson manuelle à partir d'un réglage automatique, appuyez simultanément sur les boutons [+] et [-]. Le programme automatique sera ainsi effacé et vous reviendrez en mode manuel.

Cette action effacera également le réglage [Minuteur].

Pour obtenir une vue d'ensemble des fonctions, reportez-vous au **Tableau 2.2**.

Symbole	Fonction	Notes
[]	Règle le minuteur	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
[]	Règle la durée / le temps de cuisson	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
[]	Règle l'heure de fin / d'arrêt de la cuisson	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
[] or [] & []	Permet de régler l'heure de la journée lorsque le mode « AUTO » n'est pas actif	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
[]	Réinitialise la commande de cuisson en mode manuel	
[-]	Diminue l'intervalle de temps	Un réglage rapide est obtenu en maintenant ce bouton enfoncé
[+]	Augmente l'intervalle de temps	Un réglage rapide est obtenu en maintenant ce bouton enfoncé
[+] & [-]	Efface tous les programmes « AUTO » et du minuteur	

Tableau 2.2

3. Conseils pour la Cuisson

Conseils Pour la Cuisson Avec Minuterie

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

-  **Ne placez pas des aliments chauds dans le four qui sera utilisé avec la fonction minuterie.**
-  **N'utilisez pas un four déjà chaud avec la fonction minuterie.**
-  **N'utilisez pas la fonction minuterie avec un four si le four adjacent est déjà chaud.**

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four. Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Conseils Généraux pour la Cuisson au Four

Veillez à ce que les grilles 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. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

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

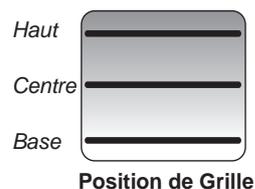
Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

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

4. Tableau de Cuisson

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

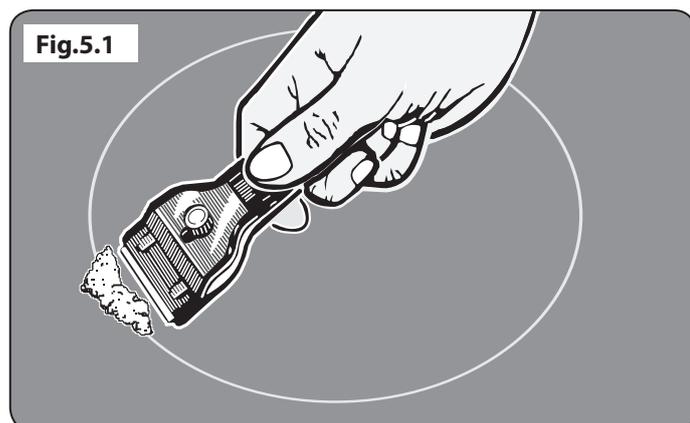
Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four - vous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



* Avant la cuisson, décongelez complètement les viandes et volailles congelées.

	Température Four Conventionnel °C	Position de Grille	Température Four Ventilé °C	Temps de Cuisson Approximatif		
Viande						
Bœuf	160	C	150	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	<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>	
	200	C	190	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.		
Agneau	160	C	150	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.		
	200	C	190	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.		
Porc	160	C	150	35-40 minutes par 500g +35-40 minutes.		
	200	C	190	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.		
Volaille						
Poulet	160	C	150	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.		<i>Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.</i> <i>Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage.</i> <i>Avant la cuisson, décongelez complètement les rotis et volailles congelés.</i>
	200	C	190	15-20 minutes par 500g +15-20 minutes.		
Dinde	160	C	150	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.		
	200	C	190	20 minutes par 500g +20 minutes.		
Canard	160	C	150	25-30 minutes par 500g.		
	200	C	190	20 minutes par 500g.		
Plat braisé	140-150	C	130-140	2-4 heures selon la recette.		
Poisson						
	190	C	180	Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g.	<i>Utilisation du four conventionnel : lors de la cuisson sur deux niveaux, laisser au moins un espace entre les plaques.</i> <i>Placer la plaque de pâtisserie avec le bord avant le long de l'avant de la grille de four.</i> <i>Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.</i>	
	190	C	180	Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes.		
	190	C	180	Steaks selon l'épaisseur.		
Gâteau						
Cake 100% fruits confits	140	C/B	130	45-50 minutes par 500g de pâte.	<i>Il est possible de cuisiner avec jusqu'à trois étages en même temps dans un four à chaleur tournante, mais assurez-vous de laisser un espace entre chaque grille utilisée pour la cuisson</i>	
Fruits 180mm	150	C/B	140	2-2,5 heures.		
Fruits 230mm	150	C/B	140	3,5 heures.		
Gâteau quatre quarts 180mm	180	C	170	20-30 minutes.		
Desserts						
Tarte pâte brisée	200	C	190	30-40 minutes.		
Tourtes aux fruits	180	C	170	30-40 minutes permutation après 25 minutes.		
Tartelettes	180	C	170	15-20 minutes.		
Pâte feuilletée	220	C	210	20-40 minutes selon la taille.		
Meringues	100	C	90	2-2,5 heures selon la taille.		
Pain	220	C	210	20-30 minutes.		

5. Nettoyage de la Cuisinière



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.

Table de Cuisson

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

Français

éliminer les dépôts (**Fig.5.1**). Lorsque le plus gros a été enlevé à l'aide du racleur, 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.

Gril

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

La lèchefrite et le support sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

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.

Lors de la remise en place de la lèchefrite, assurez-vous que le bord large est à l'avant.

Retrait du Gril Coulissant

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.5.2**).

Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig.5.3**).

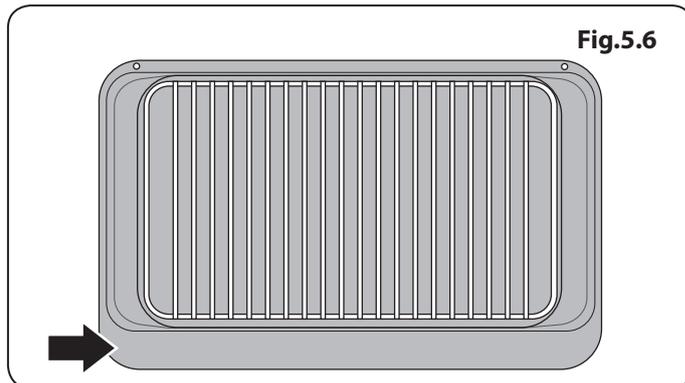
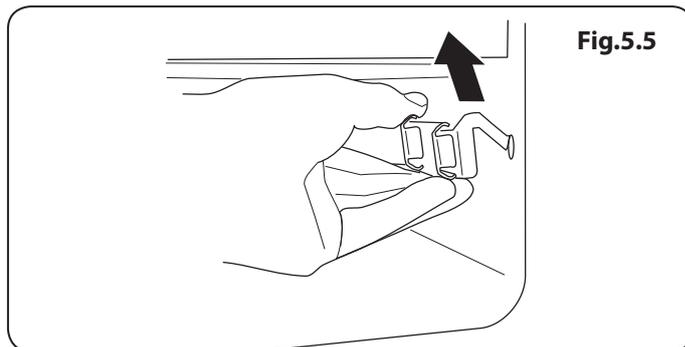
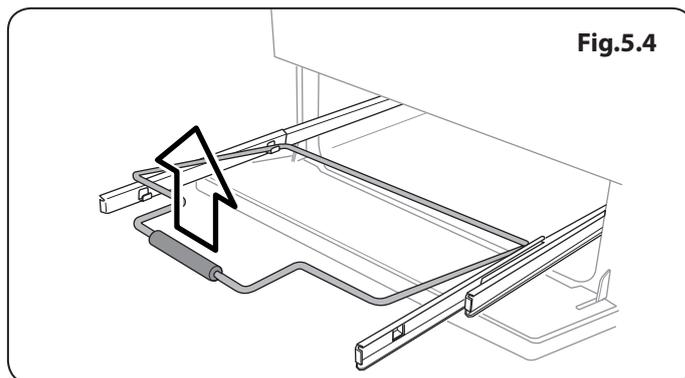
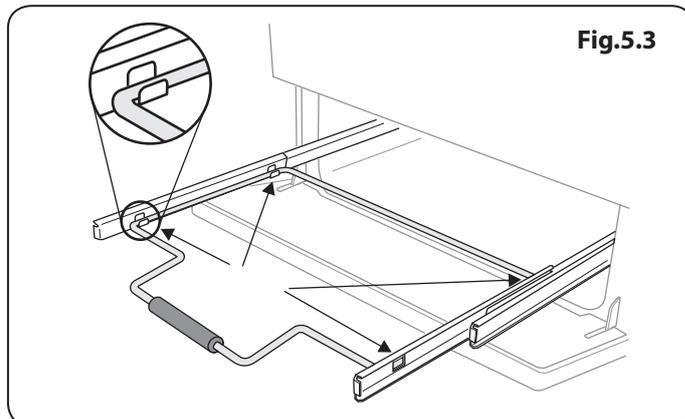
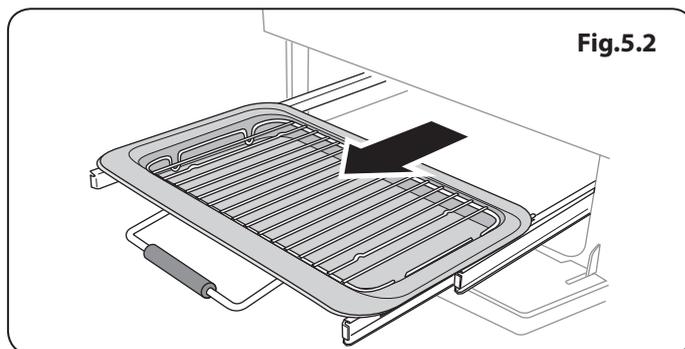
Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux (**Fig.5.4**).

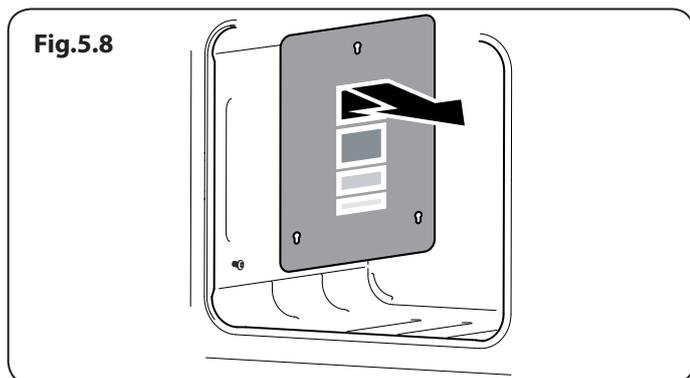
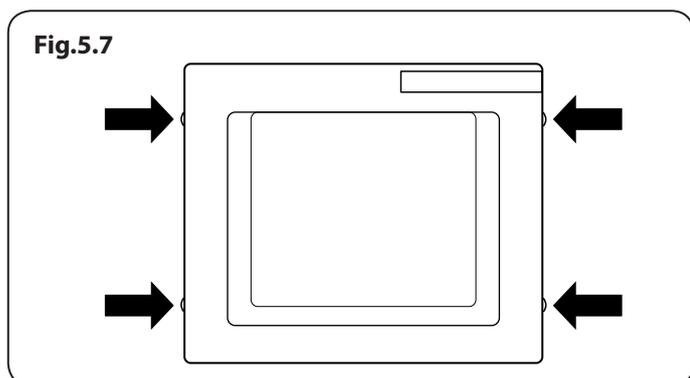
Par sécurité, repoussez les glissières latérales dans l'enceinte du gril.

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte (**Fig.5.5**) 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.5.6**).





Panneau de Commande et Portes

N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides. Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Après nettoyage, lustrez à l'aide d'un chiffon sec.

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).

Retrait du Panneau Extérieur de la Porte du Four

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

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

Remarque : Si la porte est dotée d'un triple vitrage, les panneaux intérieurs sont fixés ensemble et ne doivent pas séparés. Après nettoyage, reposez le panneau de porte extérieur avec précaution et remplacez les vis de fixation.

⚠ 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.

Panneaux Autonettoyants du Four

Le four 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 remplacez les panneaux dans le four chauffé à 200 °C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

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' (Fig.5.8).

Remontez dans l'ordre inverse.

Français

Tableau Nettoyage

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

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

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

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

⚠ NE PAS faire effectuer de modifications ou de réparations de la table de cuisson par des personnes non qualifiées. N'essayez pas de réparer la table de cuisson; vous risquez de vous blesser et d'endommager la table. Faites effectuer la réparation par une personne compétente.

Une fissure est visible sur la surface de la table de cuisson

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

La table de cuisson est rayée

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

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

Le gril ne cuit pas correctement

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

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.

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. Ajustez les réglages en fonction de vos goûts individuels.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Ajustez les réglages en fonction de vos goûts individuels.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à celles indiquées dans la section « Conseils généraux pour la cuisson au four ».

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

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

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

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

Le four ne s'allume pas 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) ? Le four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

Français

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

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

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 230 V, POUR FOURS (**Fig.6.1**). Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C. Veuillez vous reporter à la brochure « *Conseils à la Clientèle* » pour vous procurer des pièces de rechange par correspondance.

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 antihoraire (il peut être très difficile à dévisser)(**Fig.6.2**).

Dévissez l'ampoule (sens antihoraire), en vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.

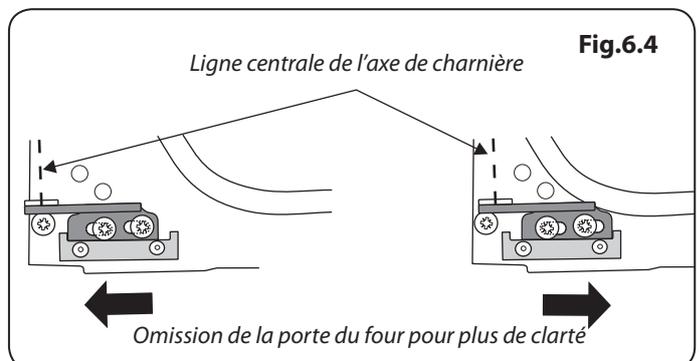
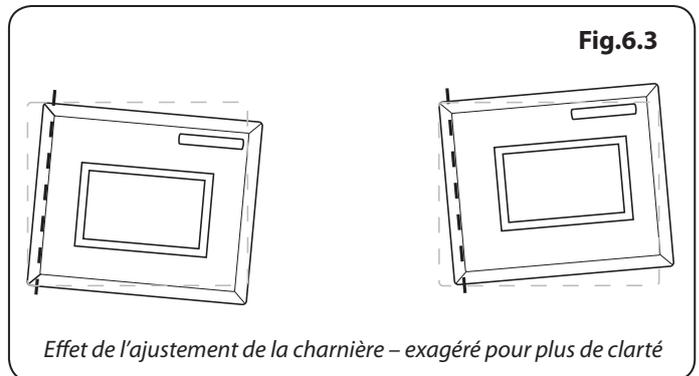
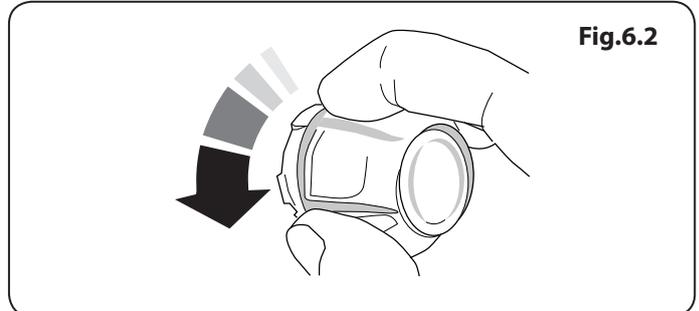
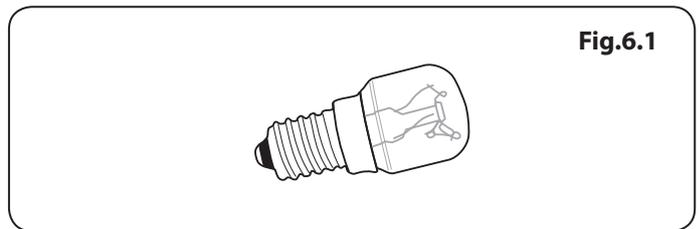
Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

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.



INSTALLATION

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

7. Installation

A L'intention de L'installateur

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

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

Mesures et Règlements de Sécurité

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

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

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

Ventilation

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

Emplacement de la Cuisinière

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

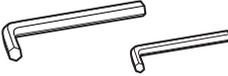
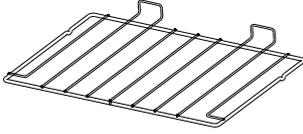
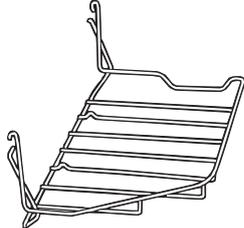
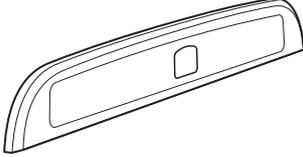
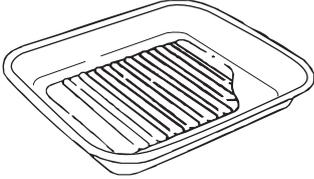
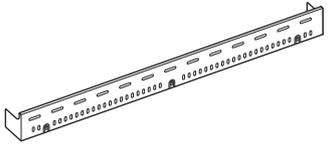
L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :

- Multimètre : Pour les contrôles électriques.

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

1. Mètre en acier
2. Tournevis cruciforme
3. Tournevis à lame plate
4. Niveau à bulle
5. Crayon
6. Clé réglable
7. 4 mm et 3 mm clé hexagonale
8. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm

Vérification des Pièces :

<i>Clés hexagonales</i>	<i>Lèchefrite et grille (modèle standard illustré)</i>
	
<i>Grilles de four plates</i>	<i>Handyrack</i>
	
<i>Dosseret (Classic & Classic Deluxe)</i>	<i>Plat à rôtir</i>
	
<i>Plinthe (modèle standard illustré)</i>	
	

INSTALLATION

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

Positionnement de la Cuisinière

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

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

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

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

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

La **Fig.7.2** indique les dégagements recommandés audessus de la cuisinière.

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

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

Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65 °C au-dessus de la température ambiante.

Nous recommandons de laisser un espace de 1120 mm (pour l'induction ou 1110 mm pour en céramique) 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.

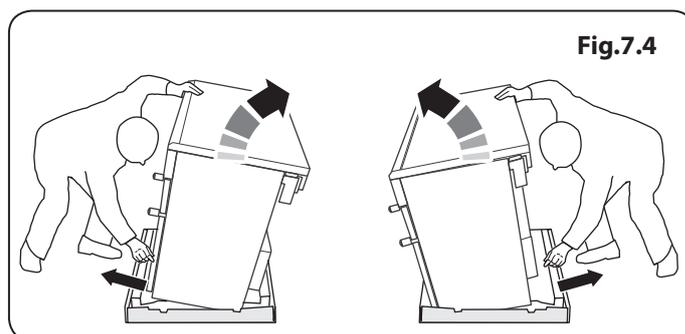
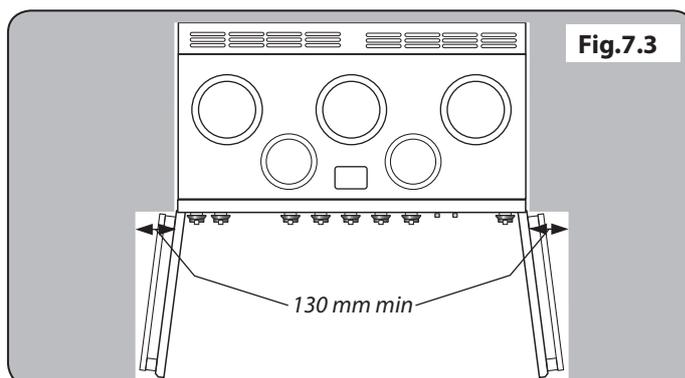
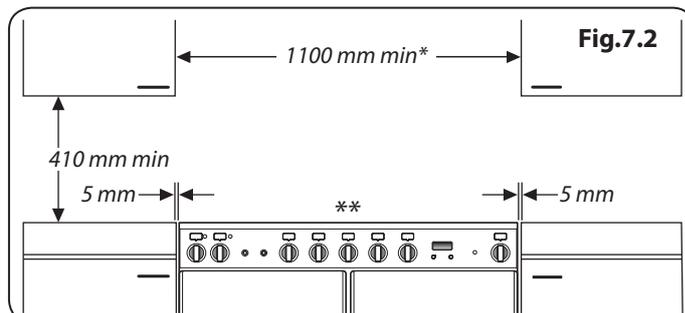
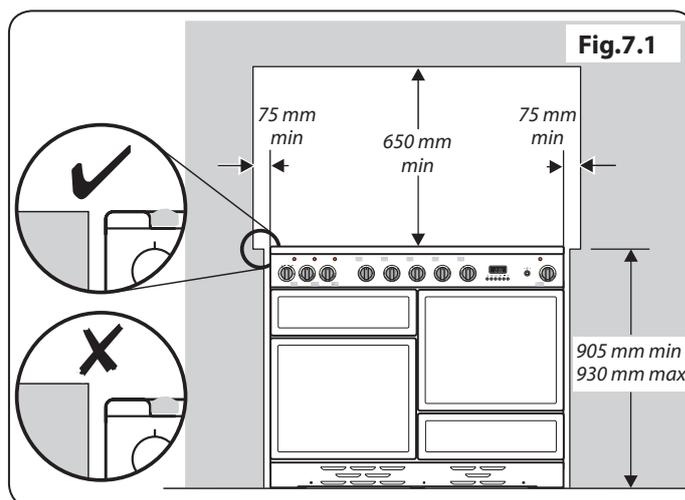
Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.7.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de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

Déplacement de la Cuisinière

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

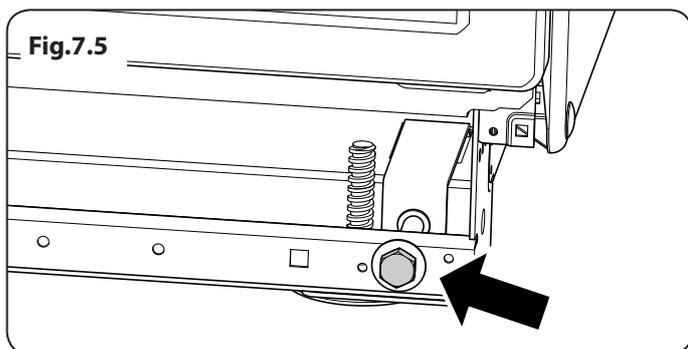
⚠ **La cuisinière est très lourde, faites très attention.**

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. Retirez le socle d'emballage en



INSTALLATION

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



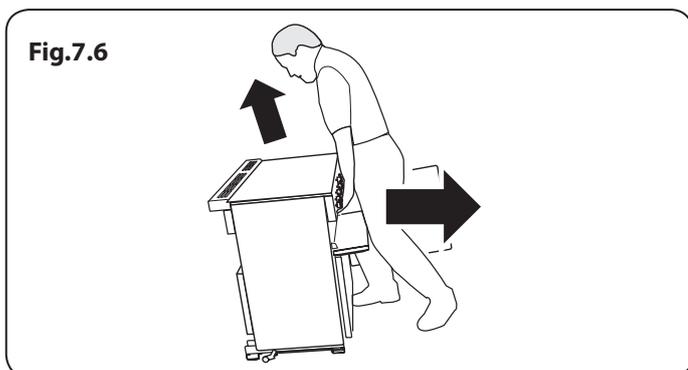
polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (**Fig.7.4**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

Baissez les Deux Galets Arrière

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

Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire (**Fig.7.5**).

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE.

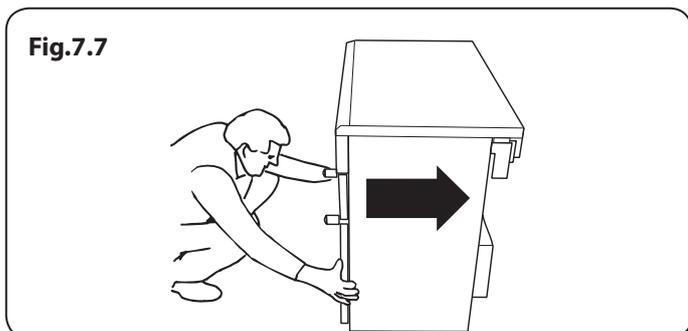


Exécution du Mouvement

Déplier le bord arrière du plateau de base en carton. Ouvrez la porte et la porte du four grill droite afin que vous puissiez avoir une bonne prise sur le fond de la planche de bord que vous déplacez le four (**Fig.7.6**).

Poussez doucement vers l'arrière de la cuisinière hors du plateau de base. Retirer le plateau de base.

Position de la cuisinière à proximité de sa position finale, en laissant juste assez d'espace pour se placer derrière elle (**Fig.7.7**).



⚠ N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer 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 n'est pas entravé.

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 pas entravé ou coincé.

Mise à Niveau

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

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

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

INSTALLATION

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

Raccordement Electrique

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

Disjoncteurs différentiels

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

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

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

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

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

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.7.8** et **Fig.7.9**). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Vérifications Finales

Contrôle de la Table de Cuisson

Contrôlez chaque foyer. Veillez à utiliser des récipients de cuisson recommandés et de diamètres appropriés.

Contrôle du Gril

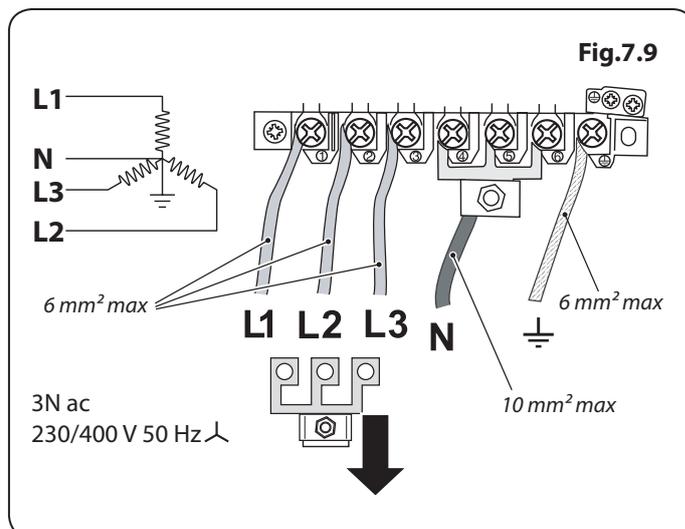
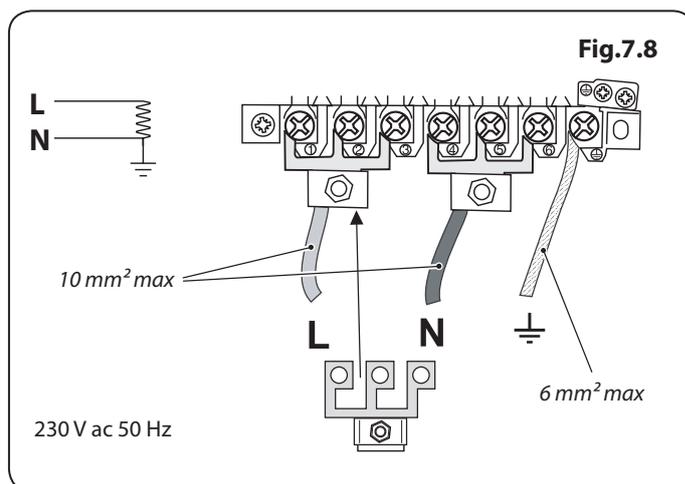
Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des Fours

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

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

Eteignez le four.



INSTALLATION

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

Fig.7.10



Fig.7.11

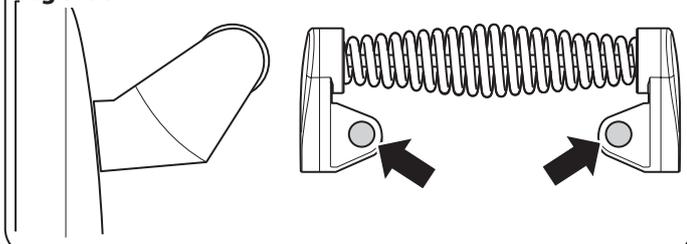


Fig.7.12

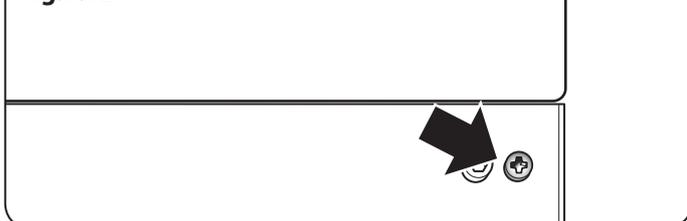


Fig.7.13

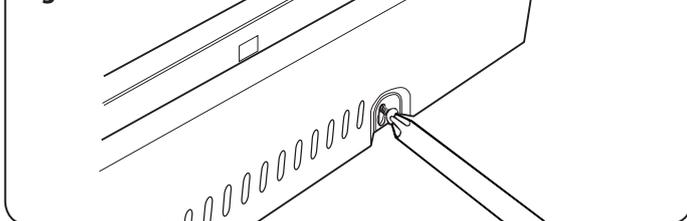


Fig.7.14

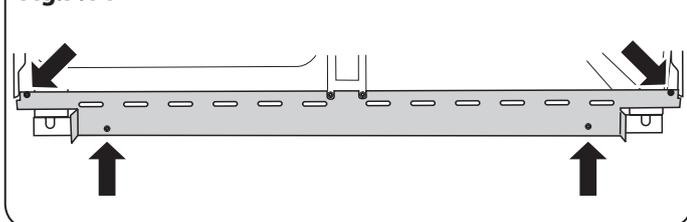
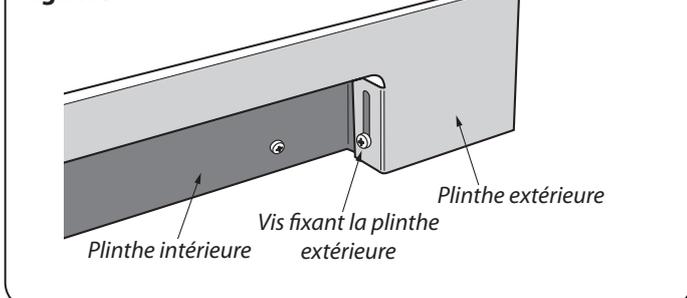


Fig.7.15



Montage Final

Montage des Poignées et de la Balustrade (selon le modèle)

Déposez les vis Allen 4 mm des portes à l'aide de la clé hexagonale (Fig.7.10). Vissez les poignées de portes.

⚠ Les poignées doivent être au-dessus des fixations.

Placez les obturateurs en plastique sur les trous de fixation (Fig.7.11). Retirez les vis Allen 4 mm des coins supérieurs du bandeau (Fig.7.12). Montez la barre à torchons et fixez-la à l'aide des vis 4 mm.

Montage de la Plinthe 1 Pièce

Dévissez les trois vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives.

Serrez les vis de fixation.

Retirez les trois vis pour les supports de la plinthe sur le bord avant inférieur de la cuisinière (Fig.7.13). Fixez la plinthe avec ces vis (des vis d'autres couleurs sont incluses dans le pack de pièces en vrac).

Montage de la Plinthe 2 Pièce (Classic Deluxe & Professional Deluxe)

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).

Montage du Dossieret (option)

Placez le dossieret à l'arrière de la table de cuisson et fixez-le à l'aide des vis fournies.

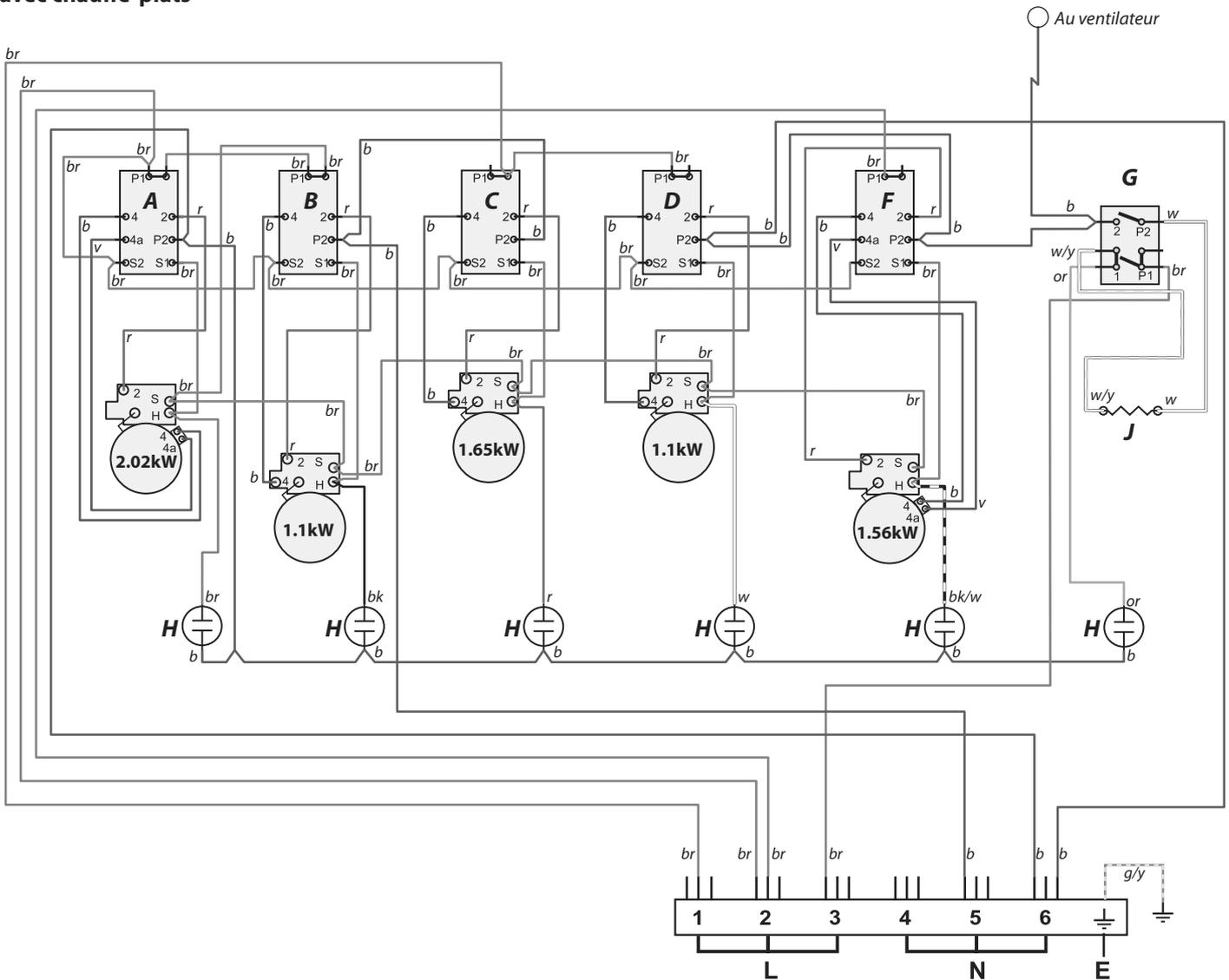
Conseils à la Clientèle

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

Merci.

8. Schémas de Câblage

Table de Cuisson avec chauffe-plats

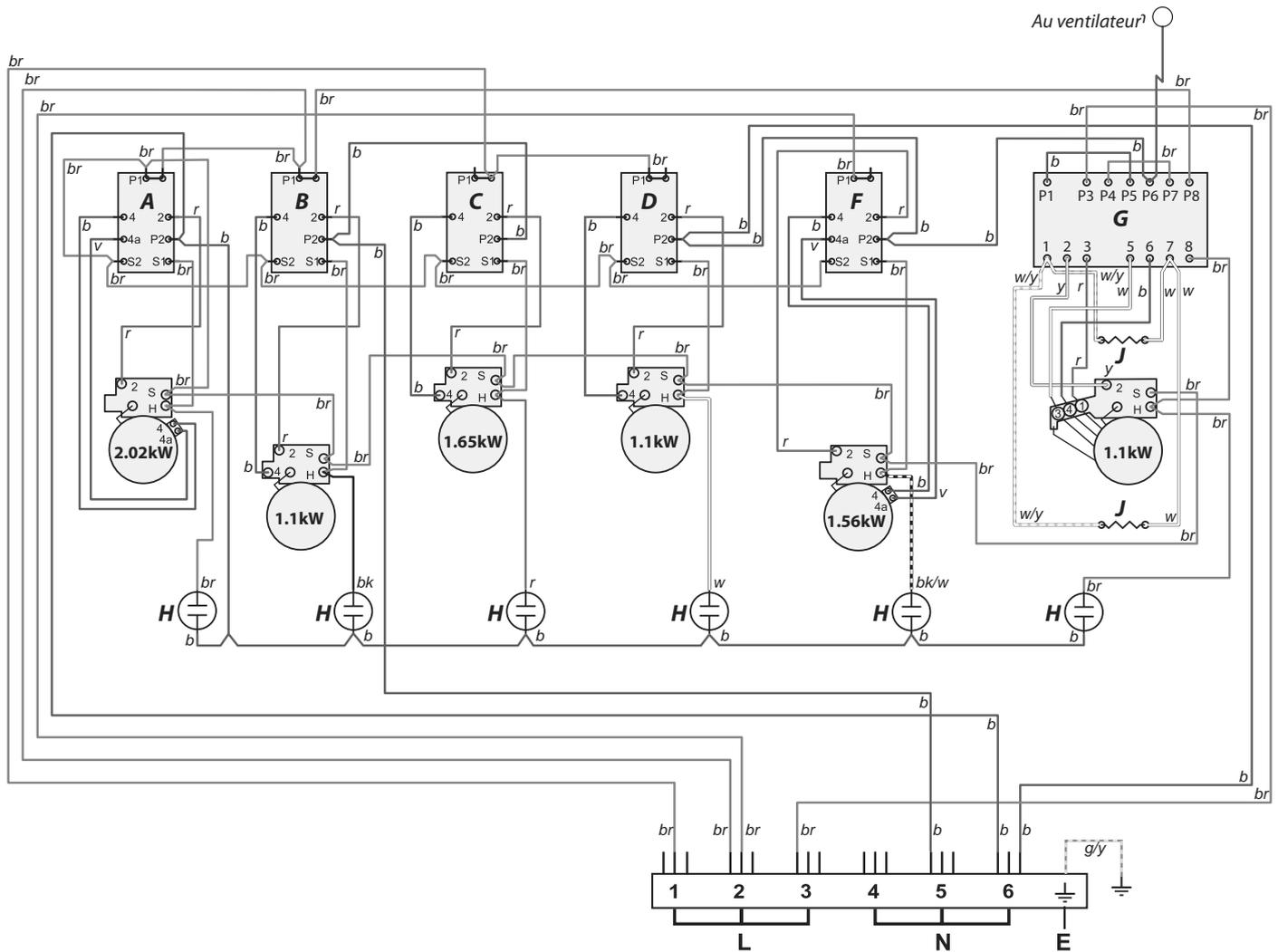


Les raccords indiqués sur le schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz.

Code	Élément
A	Régulateur d'énergie à circuit double de l'extrémité gauche de la table de cuisson
B	Régulateur d'énergie de la partie avant gauche de la table de cuisson
C	Régulateur d'énergie de la partie arrière gauche de la table de cuisson
D	Régulateur d'énergie de la partie arrière droite de la table de cuisson
F	Régulateur d'énergie à circuit double avant droite de la table de cuisson
G	Contrôleur chauffe-plats droit
H	Indicateurs de table de cuisson à néon
J	Élément chauffe-plats

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

Table de Cuisson
deux fonctions de chauffe-plats/zone de cuisson

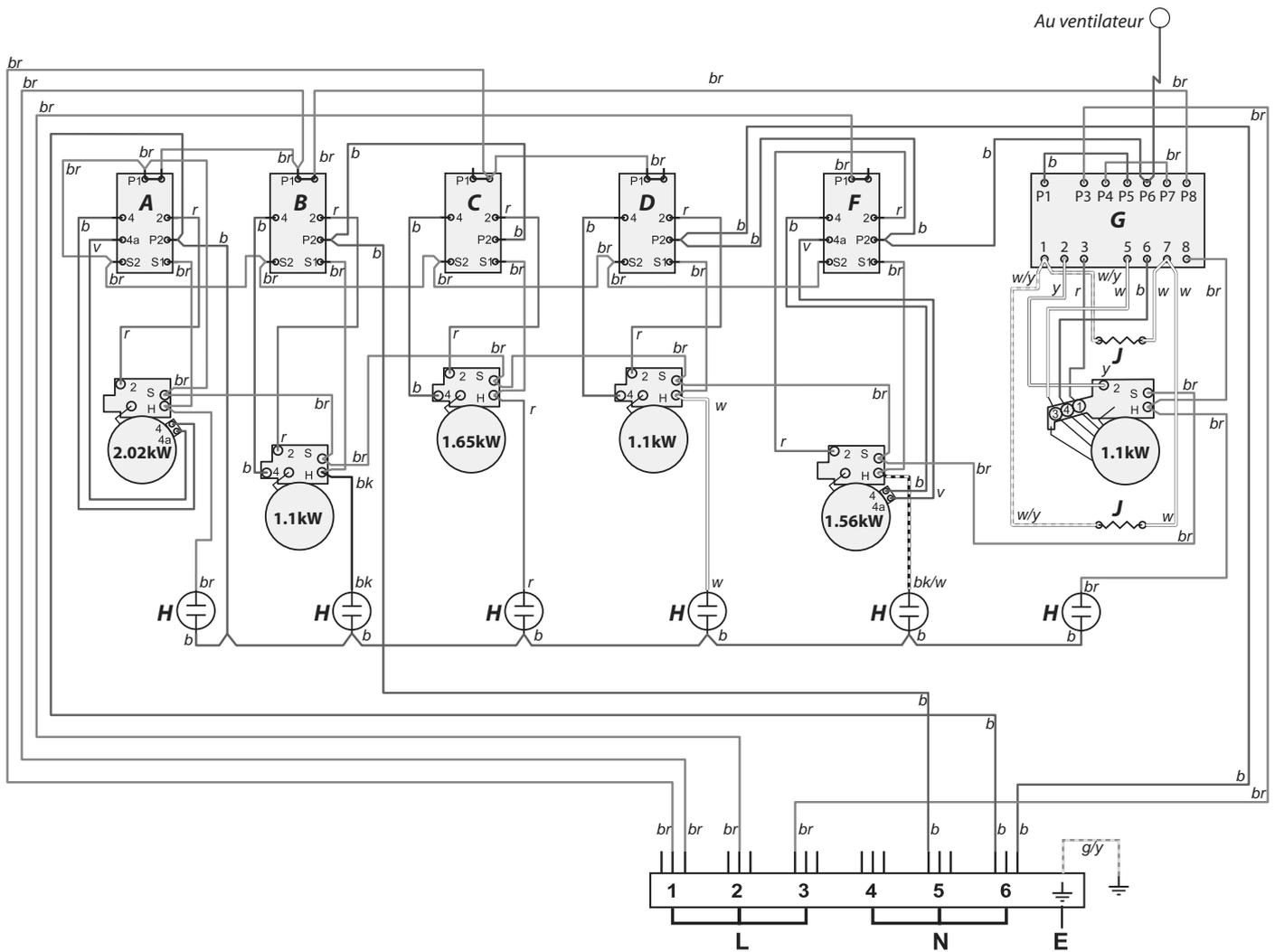


Les raccords indiqués sur le schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz.

Code	Élément
A	Régulateur d'énergie à circuit double de l'extrémité gauche de la table de cuisson
B	Régulateur d'énergie de la partie avant gauche de la table de cuisson
C	Régulateur d'énergie de la partie arrière gauche de la table de cuisson
D	Régulateur d'énergie de la partie arrière droite de la table de cuisson
F	Régulateur d'énergie à circuit double avant droite de la table de cuisson
G	Contrôleur chauffe-plats droit
H	Indicateurs de table de cuisson à néon
J	Chauffe-plats/zone de cuisson

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

Table de Cuisson
Classic Deluxe and Elan

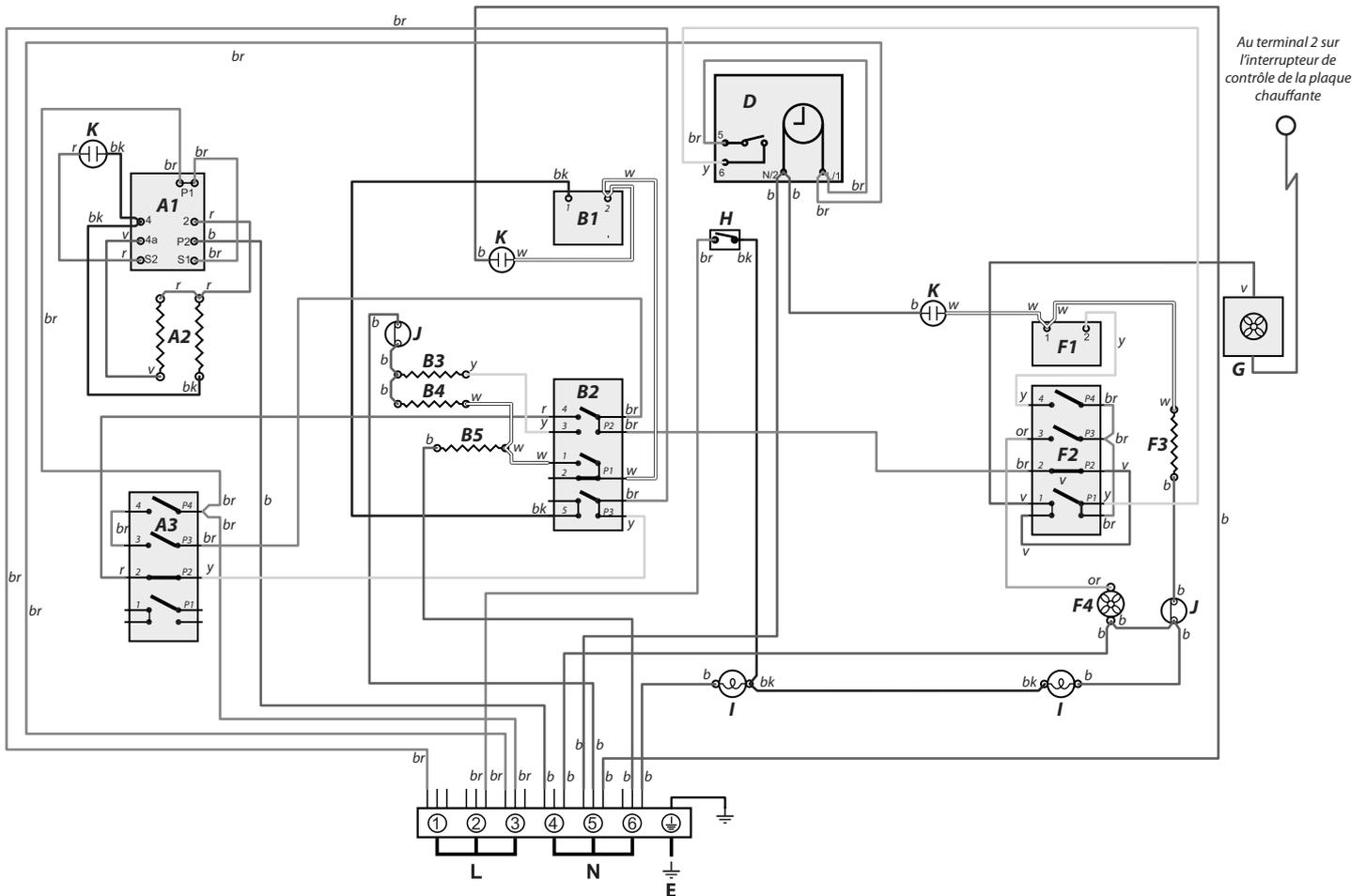


Les raccords indiqués sur le schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz.

Code	Élément
A	Régulateur d'énergie à circuit double de l'extrémité gauche de la table de cuisson
B	Régulateur d'énergie de la partie avant gauche de la table de cuisson
C	Régulateur d'énergie de la partie arrière gauche de la table de cuisson
D	Régulateur d'énergie de la partie arrière droite de la table de cuisson
F	Régulateur d'énergie à circuit double avant droite de la table de cuisson
G	Contrôleur chauffe-plats droit
H	Indicateurs de table de cuisson à néon
J	Chauffe-plats/zone de cuisson

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

Four Conventiennel

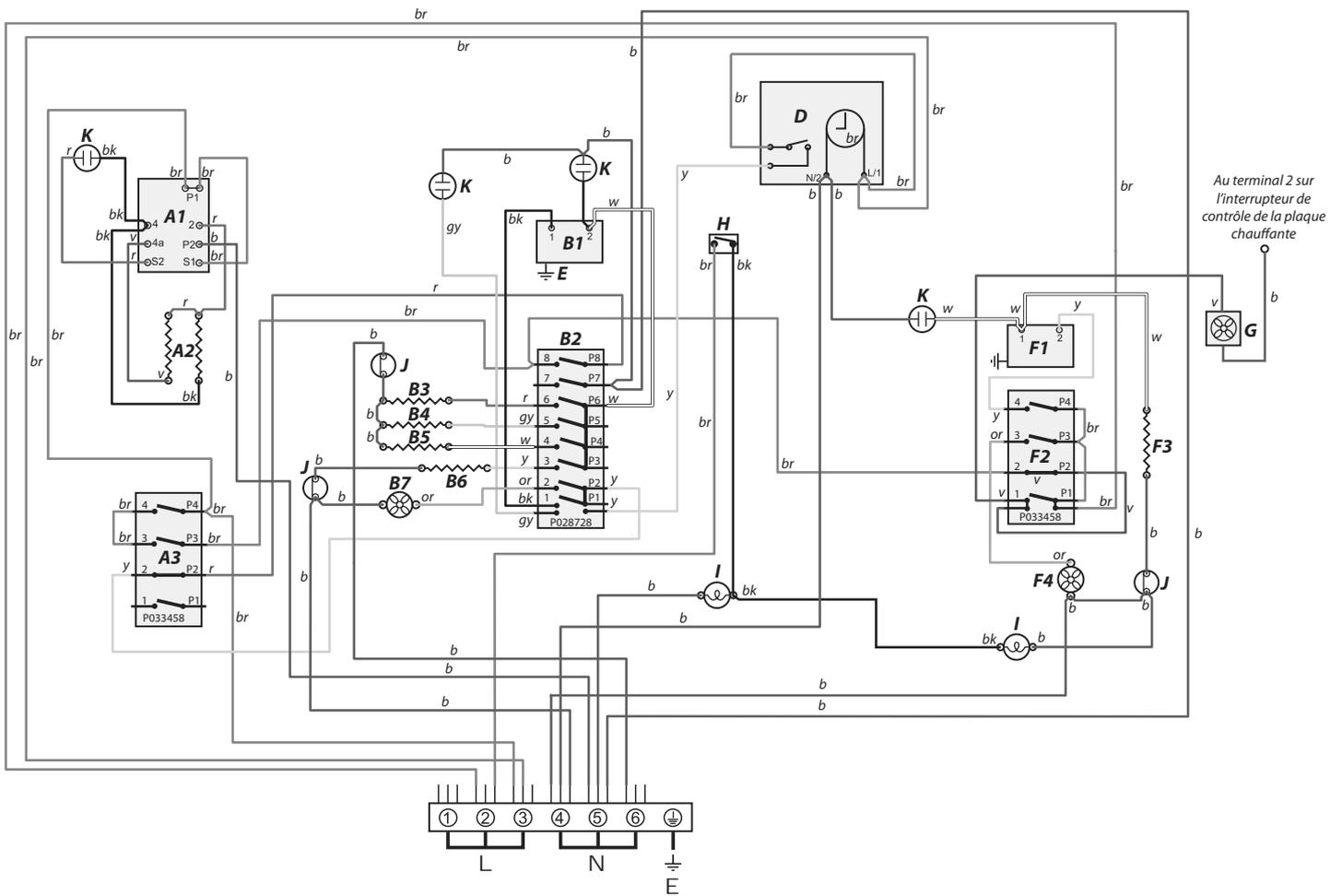


Les raccords indiqués sur la schéma de câblage sont pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230V 50Hz.

Code	Élément	Code	Élément	Code	Couleur
A1	Régulateur de puissance de gril	F1	Thermostat de four droit	<i>b</i>	Bleu
A2	Interrupteur avant de gril	F2	Interrupteur avant de four droit	<i>br</i>	Brun
A3	Éléments de gril	F3	Élément du four ventilé droit	<i>bk</i>	Noir
B1	Thermostat de four gauche	F4	Ventilateur de four droit	<i>or</i>	Orange
B2	Interrupteur avant de four gauche	G1	Ventilateur de refroidissement	<i>r</i>	Rouge
B3	Élément supérieur de four gauche (Paire intérieure)	H	Interrupteur d'éclairage du four	<i>v</i>	Voilet
B4	Élément supérieur de four gauche (Paire extérieure)	I	Eclairage du four	<i>w</i>	Blanc
B5	Élément intérieur de four gauche	J	Protecteur thermique	<i>y</i>	Jaune
D	Horloge	K	Néon	<i>g/y</i>	Vert / jaune
				<i>gr</i>	Gris
				<i>bk/w</i>	Noir / blanc

Four Multifonction

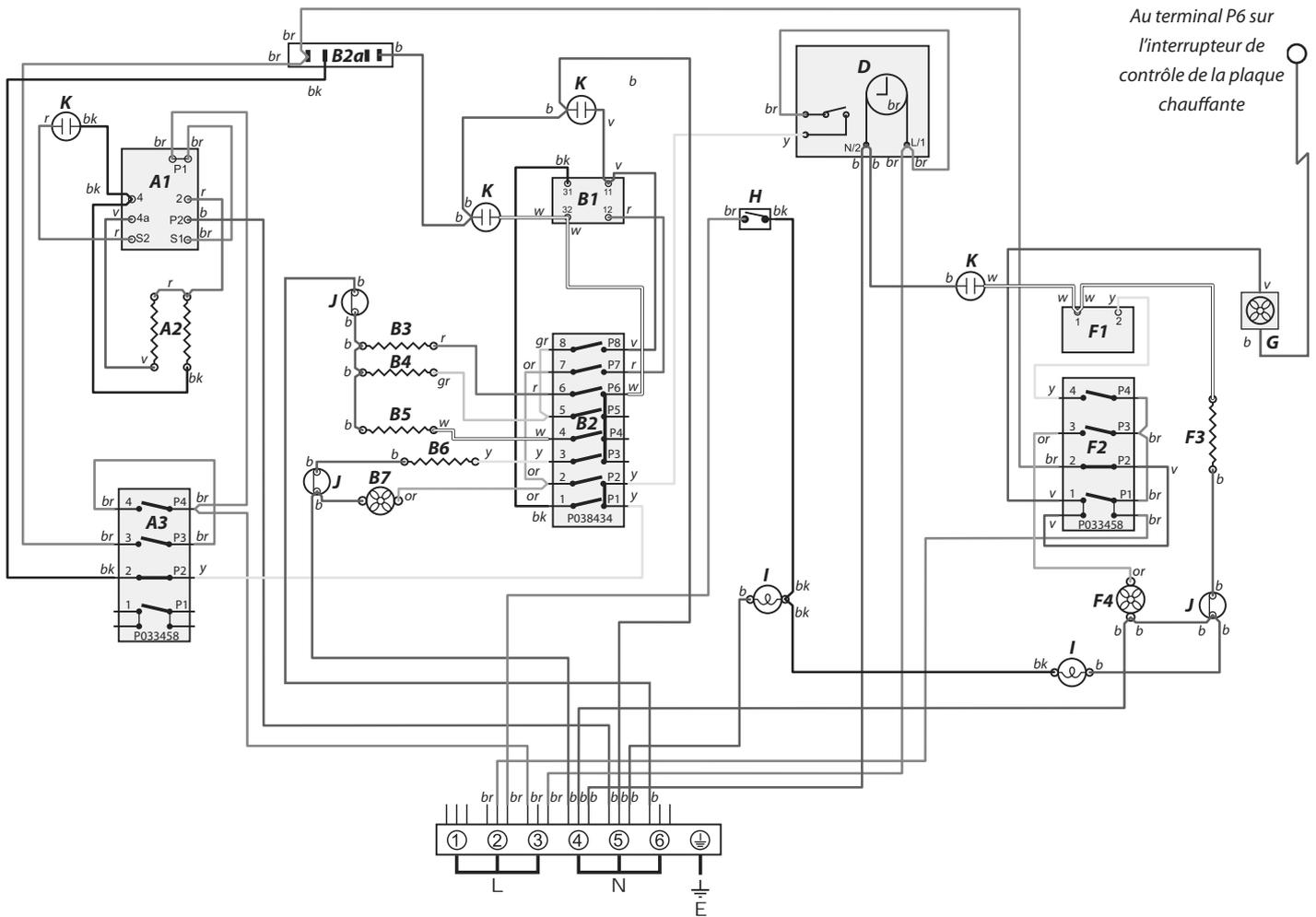
Elan



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

Code	Élément	Code	Élément	Code	Couleur
A1	Régulateur de puissance de gril	D	Horloge	b	Bleu
A2	Éléments de gril	F1	Thermostat de four droit	br	Brun
A3	Interrupteur avant de gril	F2	Interrupteur avant de four droit	bk	Noir
B1	Thermostat de multifonction four gauche	F3	Élément de four droit	or	Orange
B2	Interrupteur avant de multifonction four gauche	F4	Ventilateur de four droit	r	Rouge
B3	Élément intérieur de multifonction four gauche	G1	Ventilateur de refroidissement	v	Voilet
B4	Élément supérieur de four gauche (Paire extérieure)	H	Interrupteur d'éclairage de four	w	Blanc
B5	Élément supérieur de four gauche (Paire intérieure)	I	Eclairage de four	y	Jaune
B6	Élément du multifonction four ventilé gauche	J	Protecteur thermique	g/y	Vert / jaune
B7	Ventilateur du multifonction four gauche	K	Néon	gr	Gris
				bk/w	Noir / blanc

Four Multifonction Classic Deluxe



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

Code	Élément	Code	Élément	Code	Couleur
A1	Régulateur de puissance de gril	D	Horloge	b	Bleu
A2	Éléments de gril	F1	Thermostat de four droit	br	Brun
A3	Interrupteur avant de gril	F2	Interrupteur avant de four droit	bk	Noir
B1	Thermostat de multifonction four gauche	F3	Élément de four droit	or	Orange
B2	Interrupteur avant de multifonction four gauche	F4	Ventilateur de four droit	r	Rouge
B2a	Bouton avant du thermostat du multifonction four gauche	G1	Ventilateur de refroidissement	v	Voilet
B3	Élément intérieur de multifonction four gauche	H	Interrupteur d'éclairage de four	w	Blanc
B4	Élément supérieur de four gauche (Paire extérieure)	I	Eclairage de four	y	Jaune
B5	Élément supérieur de four gauche (Paire intérieure)	J	Protecteur thermique	g/y	Vert / jaune
B6	Élément du four multifonction ventilé gauche	K	Néon	gr	Gris
B7	Ventilateur du multifonction four gauche			bk/w	Noir / blanc

9. Fiche Technique

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

EMPLACEMENT DE 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, BE, LU, DE, AT, SE, CH.

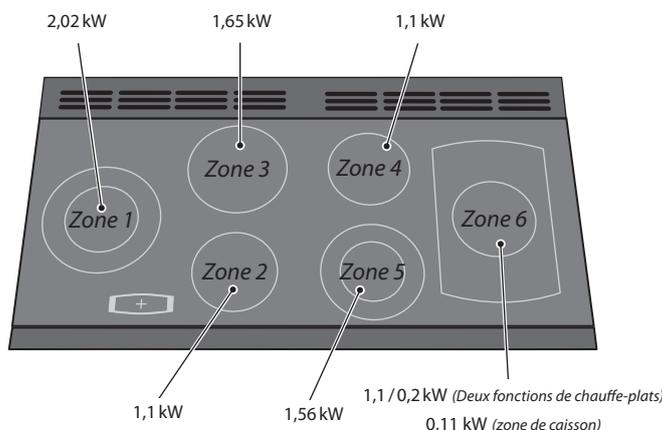
Raccordements

Electricité	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
-------------	-----------------------

Dimensions

Hauteur hors tout	Min 905 mm	Max 930 mm
Largeur hors tout	1100 mm	
Profondeur hors tout: Classic	600 mm sans poignées, 650 mm avec poignées	
Profondeur hors tout: Classic Deluxe	608 mm sans poignées, 670 mm avec poignées	
Profondeur hors tout: Elan	615 mm sans poignées, 685 mm avec poignées	
Profondeur hors tout: Kitchener	515 mm sans poignées, 663 mm avec poignées	
Profondeur hors tout: Professional+	604 mm sans poignées, 645 mm avec poignées	
Profondeur hors tout: Falcon	600 mm sans poignées, 650 mm avec poignées	
Profondeur hors tout: Toledo	605 mm sans poignées, 655 mm avec poignées	

Puissances



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.

Astuces d'économie d'énergie four

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

Données d'efficacité du Réchaud

Classic, Classic Deluxe, Elan, Kitchener, Professional+, Toledo

Marque	Falcon
Identification du Modèle	Classic
	Classic Deluxe
	Elan
	Kitchener
	Professional+
	Toledo
Taille	110
Type	Céramique

Type de Plaque	Radiant
Nombre de zones électriques	6
Zone 1 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	175
Zone 2 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	177
Zone 4 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	177
Zone 6 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Consommation d'énergie (plaque ECElectric) - Wh/kg (*)	178

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

Données d'efficacité du Réchaud

Falcon

Marque	Falcon
Identification du Modèle	Falcon
Taille	110
Type	Céramique
Type de Plaque	Radiant
Nombre de zones électriques	6
Zone 1 - Ø cm	21.0
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	175
Zone 2 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	177
Zone 4 - Ø cm	14.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	177
Zone 6 - Ø cm	-
Technologie de chauffage	-
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	-
Consommation d'énergie (plaque ECElectric) - Wh/kg (*)	177

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

Données du Four

Classic, Kitchener, Professional+, Falcon, Toledo

Marque		Falcon
Identification du Modèle		Classic
		Kitchener
		Professional+
Masse	kg	117
Identification du Modèle		Falcon
		Toledo
Masse	kg	112
Type de Four (source d'énergie)		Électrique
Nombre de cavités		2
Efficacité énergétique côté gauche		
Type de combustible		Électrique
Type de cavité		Convection
Courant - Par convention		2.2
Courant - Convection forcée		-
Volume	Litres	80
Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	1.03
Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée	kWh / cycle	-
Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle		116.3
Indice d'efficacité énergétique - convection forcée		-
Classe énergétique		B
Efficacité énergétique côté droit		
Type de combustible		Électrique
Type de cavité		Attisé
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

Informations supplémentaires		
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		-

Charge électrique totale maximale à 230V (total approx. comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)	16.1 kW
---	---------

Données du Four

Classic Deluxe and Elan

Marque		Falcon
Identification du Modèle		Classic Deluxe
Masse	kg	118
Identification du Modèle		Elan
Masse	kg	125
Type de Four (source d'énergie)		Électrique
Nombre de cavités		2
Efficacité énergétique côté gauche		
Type de combustible		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
Efficacité énergétique côté droit		
Type de combustible		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

Informations supplémentaires		
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)		3.7 kW
Convection forcée		2.5 kW
Gril		2.3 kW
Cuisson lente		-
Tiroir pour calibrage du pain		-

Charge électrique totale maximale à 230V (total approx. comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.)		
Classic Deluxe (Réponse Rapide)		17.1 kW
Elan		16.1 kW

Remarques

Remarques

Remarques

AGA RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers@falconappliances.co.uk

