

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Merci d'avoir acheté cet appareil.

Votre cuisinière a été conçue et **fabriquée au Royaume-Uni**.

Cette cuisinière est un **chef-d'œuvre technique**, l'incarnation de la **qualité exquise** et d'un **design élégant et réfléchi**.

Nous espérons que vous passerez de nombreuses années à préparer des repas et des moments familiaux mémorables.



Contents

1. Déballage	1	Cavité de cuisson lente	32
2. Vue d'ensemble de la cuisinière	3	Plaque de cuisson mixte	33
Disposition de votre appareil	3	Induction	33
Agencement de la table de cuisson Disposition de la zone de cuisson	4	Plats utilisés pour tester l'appareil	33
Identification des lampes, du four et du gril	5	Four à chaleur tournante	34
Affichage et boutons de la minuterie	6	7. Conseils de cuisson	36
Identification des lampes et du four - Cavité unique	6	Chaleur tournante et four multifonction	36
Régler l'horloge	7	Levée du pain	36
Régler la minuterie	7	Cuisson lente	36
Régler le four de gauche	8	8. Tableau de nettoyage	37
Pour arrêter le four à une heure spécifique de la journée	8	Conseils de nettoyage et d'entretien	39
3. Zone de cuisson	9	9. Aide et support	42
Mixte	9	10. Installation - Mixte	46
Induction pour Kitchener	12	Emplacement de la cuisinière	46
Induction pour Professional+ / Professional Deluxe	13	Placement de la cuisinière	48
Induction pour plaque de cuisson standard	14	Montage de la chaîne de stabilité	49
Plaques vitrocéramiques	18	Raccordement électrique	51
4. Le gril	19	11. Installation - Induction	52
Gril flexible (Flexi-Grill)	19	Exigences et réglementations en matière de sécurité	52
Positionnement du gril	19	Fourniture d'une ventilation	52
Montage des glissières télescopiques	19	Emplacement de la cuisinière	52
Réglage de la hauteur de la grille	20	Placement de la cuisinière	53
Installation de la lèchefrite	20	Raccordement électrique	55
5. Fours	21	Vérifications finales	55
Four multifonction	21	Service à la clientèle	56
Four à chaleur tournante	23	Montage final	56
Tiroir de fermentation du pain	24	12. Guide juridique	57
Four à cuisson lente.	25	13. Caractéristiques environnementales et de performance	63
Grilles des fours	26		
Four à cavité unique	28		
6. Table de cuisson	29		
Four multifonction - Conventionnel	29		
Four multifonction - Duo	30		
Four multifonction - À chaleur tournante	30		
Four multifonction - Chaleur par le bas	31		
Cavité du gril	31		
Tiroir de fermentation du pain	32		
		Avant de commencer...	
		Votre cuisinière devrait fonctionner de longues années sans problème si elle est installée et utilisée correctement. Il est important que vous lisiez les sections Guide juridique et Installation avant de commencer.	

1. Déballage

Selon votre modèle, votre appareil est livré avec certains accessoires :

Accessoires fournis

- ▲ Fourni avec les appareils à induction
- ◆ Fourni avec les appareils mixtes
- Fourni avec l'appareil
- Disponible en option

Support pour wok	Plancha classique	Plancha Deluxe	Plancha à induction	Grille à cavité unique	Support de la lèchefrite
					

		90/100	110	110 uniquement	90/100	110		
Cotswold	●	●	●					
Camden	●	●	●					
Estate	●	◆	◆					
Classic	●	◆	◆					
Infusion Classic	●	◆	◆					
Professional +	●	◆	◆					
Infusion	●	◆	◆					
Toledo	●	◆	◆					
Longstock	●	◆	◆					
Classic Deluxe	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Estel Deluxe	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Leckford Deluxe	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Professional Deluxe	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Longstock Deluxe	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Encore Deluxe	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Edge Deluxe	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Arina Nexus	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Elise	◆	◆	●	◆	▲	▲		
Stanley Supreme	◆	◆	●	◆	▲	▲		
* Cavité unique	Classic Deluxe	◆	◆		▲	■ x2	■ x1	
	Estel Deluxe	◆	◆		▲	■ x2	■ x1	
	Edge Deluxe	◆	◆		▲	■ x2	■ x1	
	Arina Nexus	◆	◆		▲	■ x2	■ x1	
	Elise	◆	◆		▲	■ x2	■ x1	

Toutes les tailles sont exprimées en centimètres

Lèchefrite	Grille de la lèchefrite	Demi-grille	Panneau d'économie d'énergie	Glissières télescopiques	Four principal	Grille pour le grand four	Égouttoir	Grille pratique et plateau
<div style="display: flex; align-items: center;"> ▣ Standard ▣ Télescopique </div>								
<div style="display: flex; align-items: center;"> </div>								

				90/100	110	90/100	110		
▣						▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣						▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣				▣ x1	▣ x1	▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣				▣ x1	▣ x1	▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣				▣ x1	▣ x1	▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣				▣ x1	▣ x1	▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣				▣ x1	▣ x1	▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣				▣ x1	▣ x1	▣ x2	▣ x4	▣ x4	●
▣				▣ x1	▣ x2	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣
▣				▣ x1	▣ x2	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣
▣				▣ x1	▣ x2	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣
▣				▣ x1	▣ x2	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣
▣				▣ x1	▣ x2	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣
▣				▣ x2	▣ x4	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣
▣				▣ x2	▣ x4	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣
▣				▣ x2	▣ x4	▣ x2	▣ x4	▣ x4	▣

* ▣ x2	▣ x2	▣ x3	▣ x1
* ▣ x2	▣ x2	▣ x3	▣ x1
* ▣ x2	▣ x2	▣ x3	▣ x1

* ▣ x2	▣ x2	▣ x3	▣ x1
* ▣ x2	▣ x2	▣ x3	▣ x1

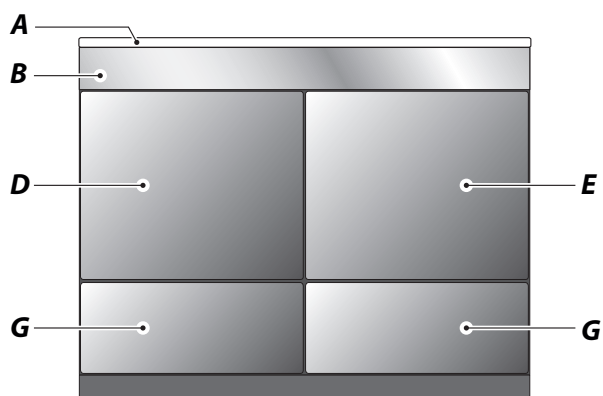
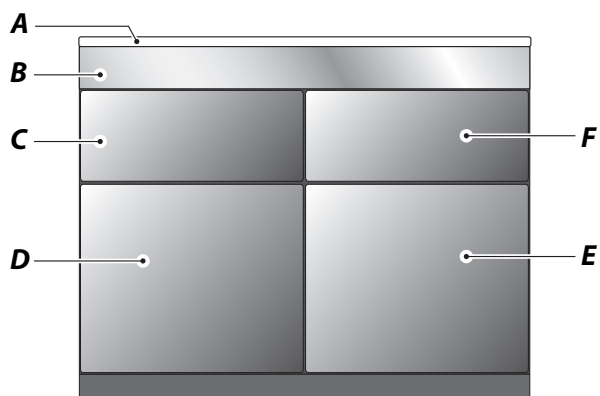
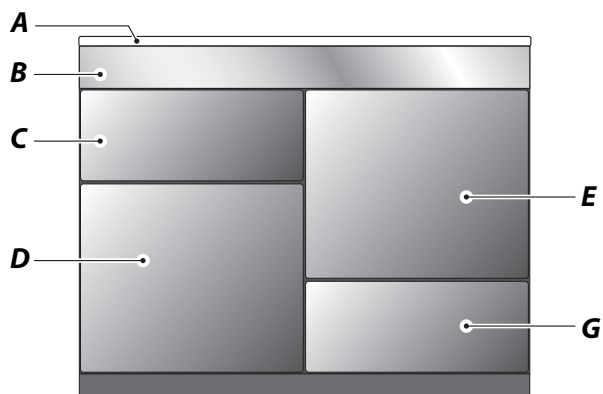
2. Vue d'ensemble de la cuisinière

Ce guide de l'utilisateur couvre un certain nombre de séries et de modèles différents, et certaines caractéristiques ou fonctions sont propres au modèle. Par conséquent, certaines illustrations seront différentes de votre modèle, mais les fonctions restent les mêmes.

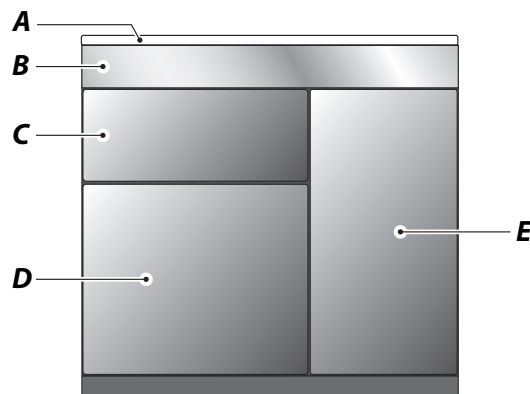
Disposition de votre appareil

« Fig 2,1 »

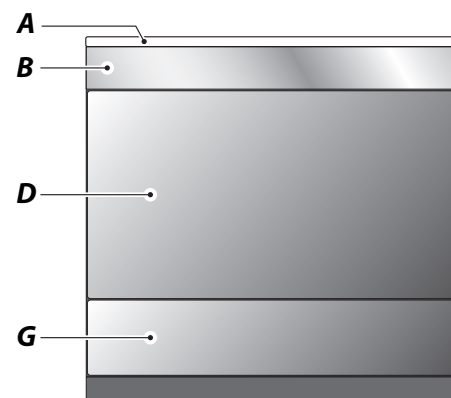
Modèles de 110 cm



Modèles de 90 cm et 100 cm



Cavité unique



Votre cuisinière « Fig 2,1 » peut avoir les caractéristiques suivantes :

A. Zone de cuisson

- Mixte - Brûleurs de plaque chauffante, brûleur pour wok ou une plaque chauffante multizone vitrocéramique
- Plaque à induction **OU**
- Plaque vitrocéramique

B. Panneau de commande

C. Gril flexible (Flexi-grill)/Gril

D. Four multifonction/à chaleur tournante

E. Four à chaleur tournante

F. Four à cuisson lente

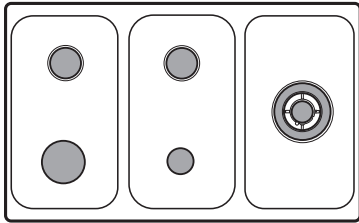
G. Tiroir de fermentation/stockage

Agencement de la table de cuisson | Disposition de la zone de cuisson

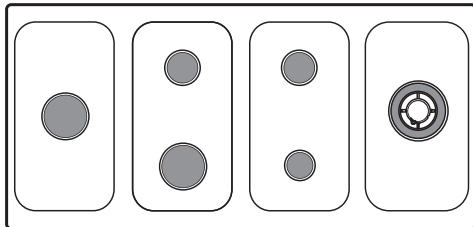
Selon la série de votre appareil, sa disposition sera différente.

Mixte

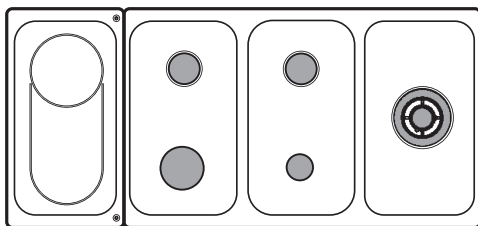
90 cm et 100 cm



110 cm

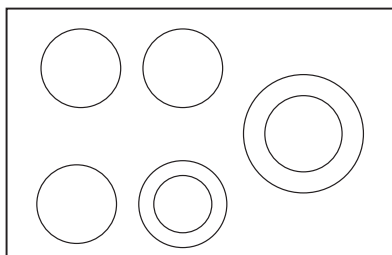


110 cm avec zone multiple

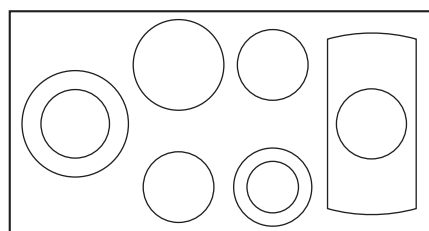


Vitrocéramique

90 cm et 100 cm

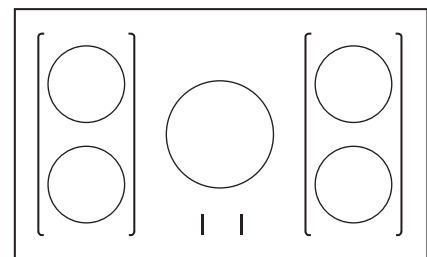
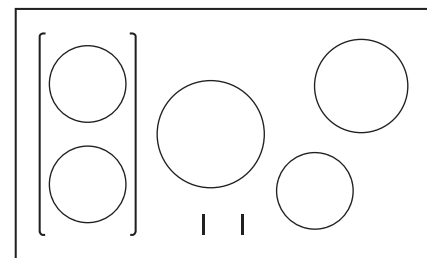
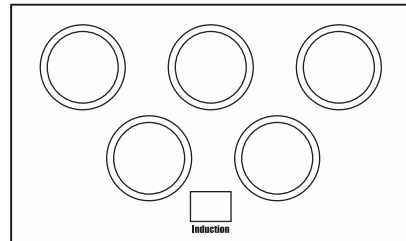


110 cm

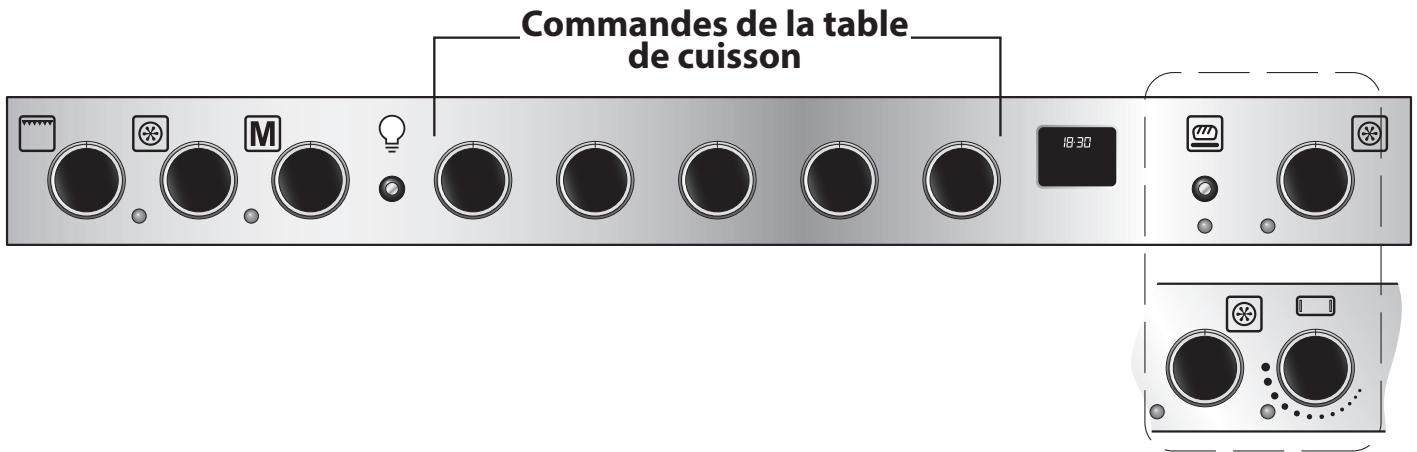


Induction

90 cm, 100 cm et 110 cm



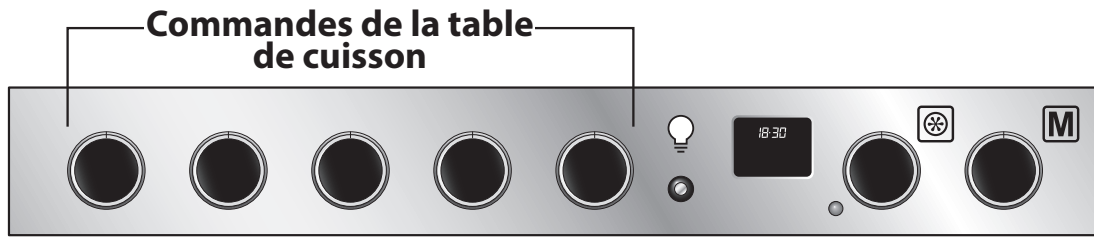
Identification des lampes, du four et du grill



Outre les commandes de la table de cuisson comme indiqué ci-dessus, il existe d'autres cadrans fonctionnels pour votre cuisinière.

Symbole Néons	Description	Symbole Néons	Description
	Gril		Tiroir de fermentation du pain <ul style="list-style-type: none"> Actionné par un bouton-poussoir ; pas besoin de régler la température.
	Contrôle de la température du four gauche <ul style="list-style-type: none"> Le néon s'allume lorsque vous activez ou ajustez la température du four. Le néon s'éteint lorsque le four a atteint la température sélectionnée. 		Cuisson lente <ul style="list-style-type: none"> Tournez l'échelle de température graduée pour une cuisson lente de plusieurs heures (cuisson lente conventionnelle), pour une cuisson lente prolongée sur toute la journée, ou simplement pour réchauffer un plat.
	Sélecteur de four multifonction (le cas échéant) <ul style="list-style-type: none"> Le néon s'allume lorsque vous activez et sélectionnez la fonction multifonction. 		Contrôle de la température du four à droite <ul style="list-style-type: none"> Le néon s'allume lorsque vous activez ou ajustez la température du four. Le néon s'éteint lorsque le four a atteint la température sélectionnée.
	Éclairage du four <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton pour allumer la lumière du four. 		

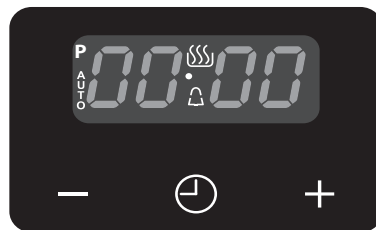
Identification des lampes et du four - Cavité unique



Pour **Cavité unique**, les cadrans de la table de cuisson sont comme indiqué ci-dessus. Voici d'autres cadrans fonctionnels pour votre cuisinière.

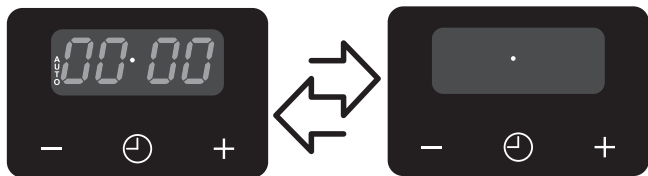
Symbole Néons	Description	Symbole Néons	Description
	Commande de la température du four <ul style="list-style-type: none"> Le néon s'allume lorsque vous activez ou ajustez la température du four. Le néon s'éteint lorsque le four a atteint la température sélectionnée. 		Sélecteur de four multifonction <ul style="list-style-type: none"> Le néon s'allume lorsque vous activez et sélectionnez la fonction multifonction.
			Éclairage du four <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton pour allumer la lumière du four.

Affichage et boutons de la minuterie



Affichage Boutons	Description	Affichage Boutons	Description
AUTO	Mode de cuisson AUTO		Symbole de cuisson
	Symbole d'alarme <ul style="list-style-type: none"> S'affiche lorsque vous réglez la minuterie 		Tonalité d'alarme <ul style="list-style-type: none"> Il existe 3 tonalités d'alarme que vous pouvez sélectionner.
	Point décimal <ul style="list-style-type: none"> En mode de réglage de l'horloge, le point décimal [.] clignotera. 		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur les boutons (+ / - / ⌚) pour régler et ajuster l'heure, pour définir et réinitialiser la minuterie, pour démarrer et arrêter la cuisson et pour changer la tonalité de l'alarme.
	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit de la durée pendant laquelle vous souhaitez que le four cuise alors que vous réglez l'heure de début et de fin de la cuisson de votre four. 		

« Fig 2,2 »



Après avoir allumé votre appareil, une horloge de four clignotante **00:00** et **AUTO** indiquent que l'horloge n'a pas été réglée « Fig 2,2 ».

*** IMPORTANT**

L'horloge doit être réglée à l'heure du jour avant que le four ne soit mis en marche.

Régler l'horloge

Il existe 2 façons de procéder. « Fig 2,3 »

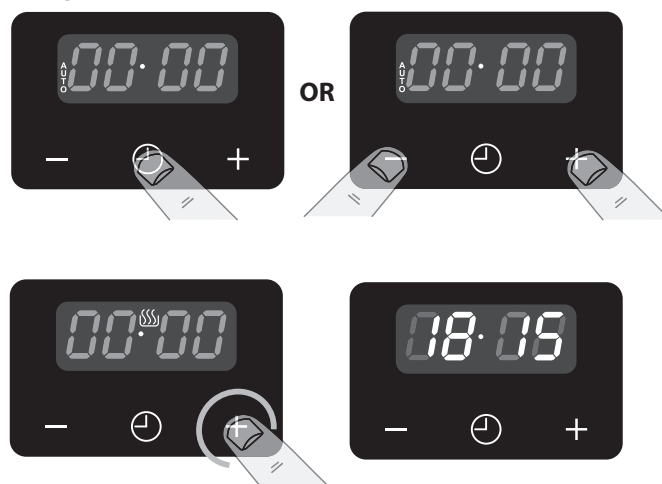
1. Appuyez sur **ou** Appuyez sur **+** et **-** ensemble.
↳ Les éléments **00:00** et clignotent.
2. Utilisez les touches **+** et **-** pour régler l'heure.
↳ Une fois l'heure réglée, l'horloge confirmera automatiquement après quelques secondes ; **ou**
↳ Vous pouvez appuyer sur pour confirmer.

Réinitialiser l'horloge

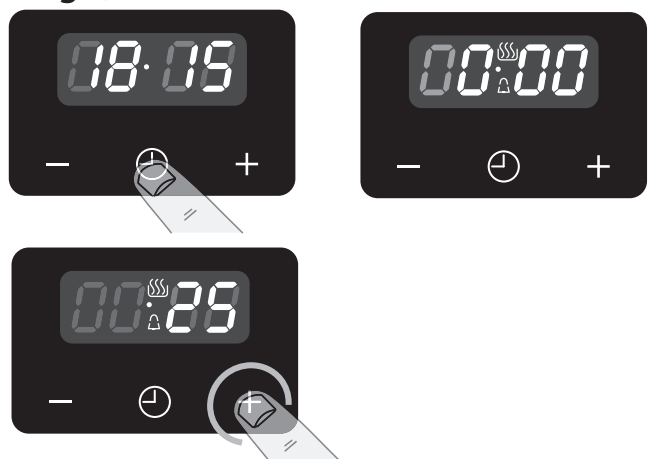
Si vous souhaitez modifier l'heure après le réglage de l'horloge, vous pouvez procéder comme suit :

1. Appuyez sur **+** et **-** ensemble.
↳ **00:00** clignote.
2. Utilisez les touches **+** et **-** pour régler l'heure.
↳ Une fois l'heure réglée, l'horloge confirmera automatiquement après quelques secondes ; **ou**
↳ Vous pouvez appuyer sur pour confirmer.

« Fig 2,3 »



« Fig 2,4 »



Régler la minuterie

1. Appuyez sur l'élément en mode horloge. « Fig 2,4 »
↳ **0:00**, et s'affichent.
2. Utilisez les touches **+** et **-** pour régler la minuterie.
 Si vous devez réinitialiser, appuyez à nouveau sur l'élément , puis appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**.

Une fois le compte à rebours écoulé, l'alarme retentira.

Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.

Régler le four de gauche

Vous avez réglé la température et le mode de fonctionnement souhaités et vous souhaitez que le four fonctionne automatiquement.



Passer de la cuisson du mode automatique au mode manuel

Pendant que le four fonctionne, vous voudrez peut-être passer du mode automatique au mode manuel.

Il suffit d'appuyer sur + ou - pour revenir à une cuisson manuelle.





Modifier la tonalité de l'alarme

Vous pouvez changer la tonalité d'alarme de votre four. « Fig 2,5 »

1. Appuyez simultanément sur + et - en mode horloge.
↳ L'élément clignote.
2.  Appuyez sur l'élément pour afficher.
3.  Appuyez sur - pour passer d'une tonalité à une autre.
 - Il existe 3 tonalités au total.

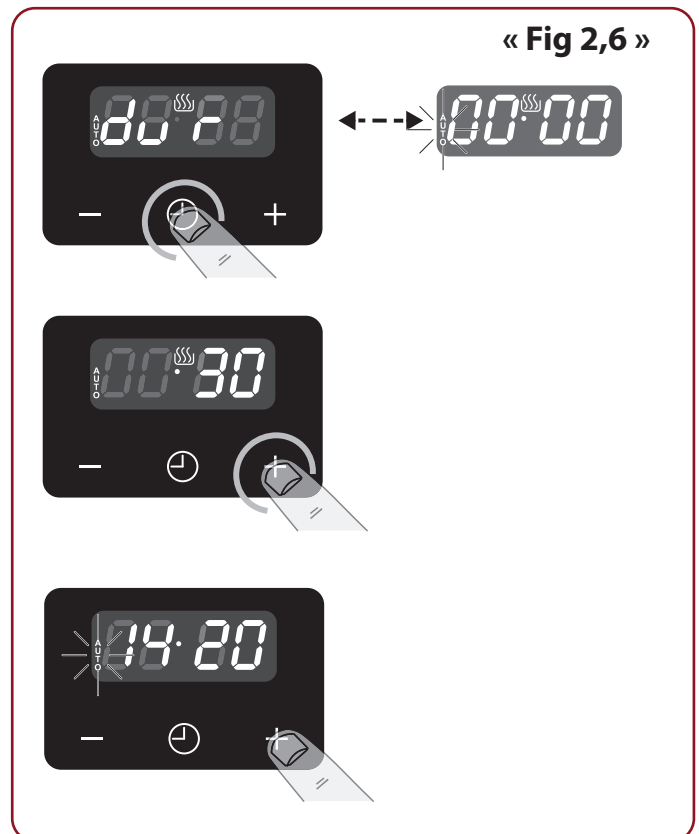
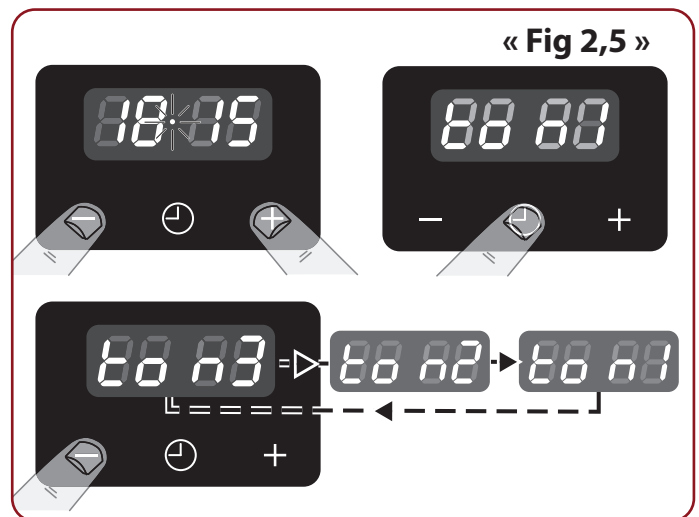
Pour arrêter le four à une heure spécifique de la journée

(Four principal uniquement) Vous avez réglé la température et le mode de fonctionnement souhaités et vous souhaitez que le four s'arrête automatiquement. « Fig 2,6 » page 8

1.  Appuyez 3 fois sur pendant que **AUTO** clignote.
↳ **dur** et **00 00** apparaît de manière alternative.
↳ **AUTO**  continue de clignoter et est visible.
2. Utilisez + et - pour définir le temps de cuisson du four, par exemple 30 minutes.
↳ Le compte à rebours commence automatiquement. **AUTO** et  sont visibles.
↳ Une fois la cuisson terminée, l'alarme retentit, **AUTO** clignote et  disparaît.
3. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

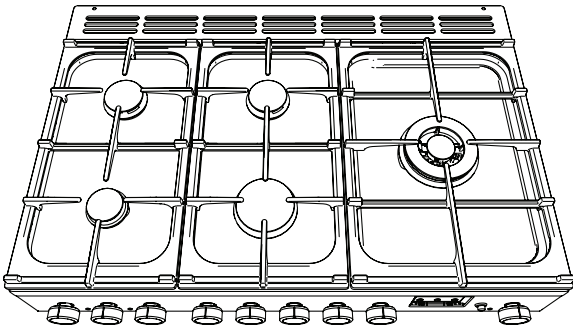
* IMPORTANT

RAPPEL Tournez le(s) bouton(s) de commande du four sur 0.

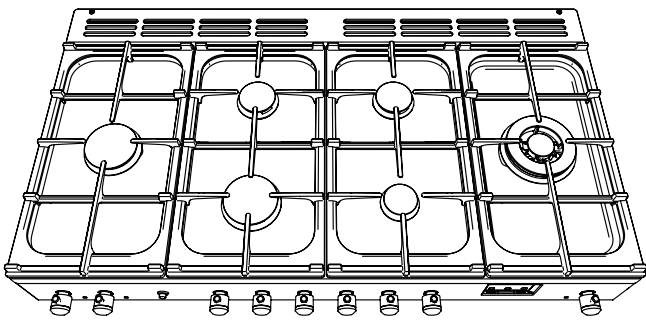


3. Zone de cuisson

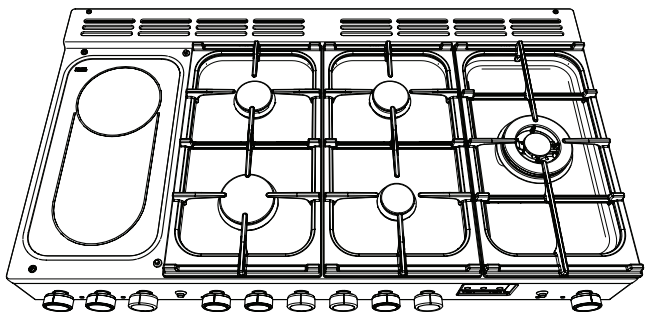
« Fig 3,1 »



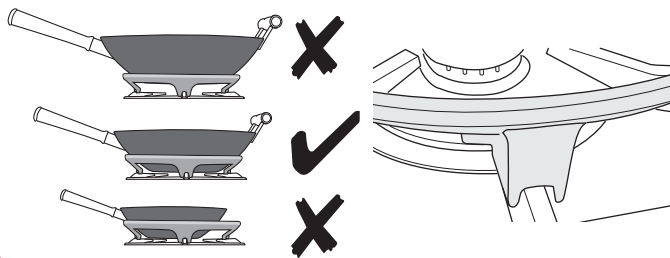
« Fig 3,2 »



« Fig 3,3 »



« Fig 3,4 »



Mixte

Brûleurs de plaque

90 cm et 10 cm « Fig 3,1 »

110 cm « Fig 3,2 »

110 cm avec zone multiple « Fig 3,3 »

Chaque brûleur possède un dispositif de contrôle de flamme (FSD) qui coupe le gaz si la flamme s'éteint.

- Lorsque vous appuyez sur la molette de commande de la plaque chauffante, des étincelles seront générées au niveau de chaque brûleur, et c'est normal. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour des brûleurs alors qu'un brûleur est allumé, sinon une électrocution pourrait survenir.

Pour allumer un brûleur, enfoncez la molette de commande associée et tournez-la dans le sens antihoraire.

L'allumeur doit produire une étincelle et allumer le gaz. Gardez la molette enfoncée pour permettre au gaz de circuler jusqu'au brûleur pendant environ dix secondes. Tournez-le pour ajuster l'intensité de la flamme.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez la molette de commande, le FSD n'a pas été contourné. Tournez la molette de commande sur la position OFF (0) et attendez une minute avant de réessayer, cette fois en veillant à la maintenir enfoncée un peu plus longtemps.

- Vérifiez que les flammes sont bien sous les casseroles. Utilisez une casserole avec un couvercle pour que le contenu arrive à ébullition plus rapidement.
- Les grandes casseroles doivent être bien écartées.
- Vous devez également éviter d'utiliser des casseroles instables et déformées qui peuvent basculer facilement, de même que des casseroles de très petit diamètre, par exemple des casseroles de lait, des casseroles pour faire pocher un seul œuf.
- N'utilisez PAS de récipients de cuisson qui chevauchent les bords de la plaque.

Brûleur pour Wok

Le brûleur pour wok est conçu pour assurer une cuisson uniforme sur une grande surface. Il est parfait pour les grandes casseroles et pour les fritures. Pour faire chauffer des casseroles plus petites, les brûleurs de plaque chauffante susmentionnés peuvent être plus efficaces.

Support pour wok

Assurez-vous que votre wok est adapté au support. Les woks peuvent avoir différentes tailles et formes. Il est important que le wok repose sur le support prévu à cet effet. « Fig 3,4 » Le support doit être utilisé uniquement sur les brûleurs du wok. Placez-le en toute sécurité sur un support de casserole afin que le wok soit bien à plat.

- Le support deviendra très chaud pendant l'utilisation. Laissez-le refroidir avant de le saisir pour le retirer.

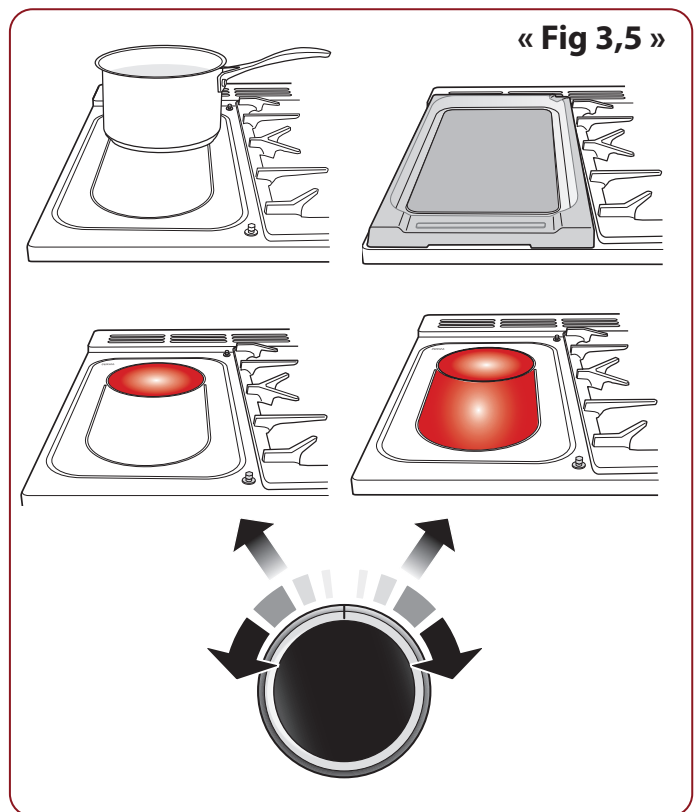
Plaque chauffante vitrocéramique

La zone de la plaque chauffante sur le côté gauche a deux utilisations. Elle peut soit servir de plaque de cuisson vitrocéramique pour chauffer une casserole de la manière usuelle, soit de plaque chauffante pour la plancha Deluxe fournie. « Fig 3,5 »

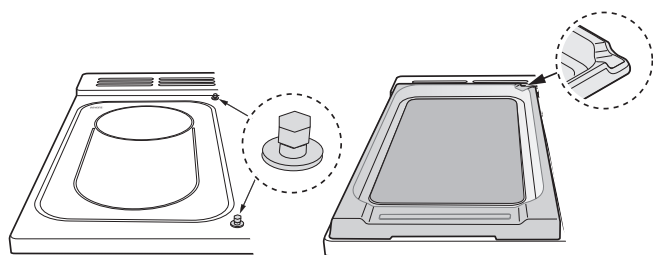
La zone arrière, marquée d'un anneau, sert à la cuisson avec une casserole.

Il existe deux éléments qui permettent soit à ce que toute la partie soit chauffée, soit à ce que seulement la moitié arrière soit chauffée.

- Pour chauffer l'ensemble de la zone comme une plaque, tournez le bouton de la plaque de cuisson dans le *sens horaire*.
- Pour chauffer uniquement la bague arrière uniquement, tournez le bouton de la plaque de cuisson dans le *sens antihoraire*.
- Le voyant en néon au-dessus de la molette de commande s'allume lorsqu'une plaque est activée, et reste allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi.
- Faites toujours attention avant de toucher la surface même lorsqu'elle est éteinte, elle peut être plus chaude que ce qu'il n'y paraît.
- Lors de la cuisson sur la plaque, vous pourrez voir la zone de la plaque que vous utilisez s'arrêter et se rallumer. Ceci est causé par un système de sécurité qui limite la température de la plaque. C'est normal, en particulier lors de la cuisson à des températures élevées. Si cela se produit trop souvent avec une casserole donnée, cela peut signifier que celle-ci n'est pas compatible avec une plaque vitrocéramique (elle est peut-être trop petite ou incurvée).
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez un plat vide couvert pendant 10 minutes avant d'y placer des aliments.
- Utilisez uniquement des plats résistants à la chaleur.



« Fig 3,6 »



Planchas

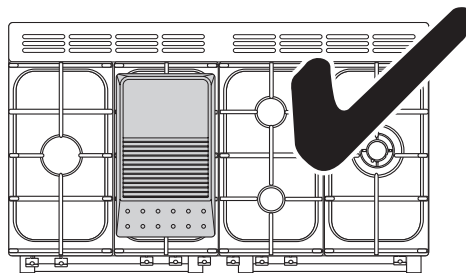
Plancha Deluxe

La plancha Deluxe est conçue de manière à s'installer sur les goupilles de position sur la zone de cuisson vitrocéramique. Il y a un espace sur le coin arrière droit de la plancha pour que vous puissiez évacuer l'excès de graisse après la cuisson « Fig 3,6 ».

Plancha classique

La plancha classique s'adapte au support de casserole gauche, de l'avant vers l'arrière « Fig 3,7 ».

« Fig 3,7 »



⚠ Ne le placez pas en travers ni sur un autre brûleur : il ne s'adaptera pas correctement et sera instable « Fig 3,8 ».

⚠ Ne mettez jamais deux planchas côte à côte. Laissez toujours de l'espace autour de la plancha pour que le gaz s'échappe.

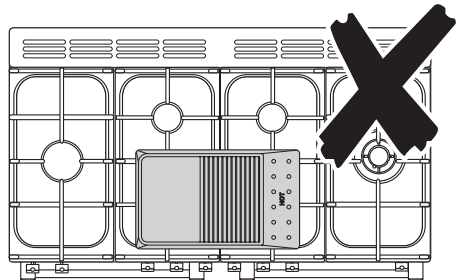
Les deux planchas sont conçues pour cuire des aliments directement dessus. **N'UTILISEZ AUCUNE** casserole dessus. La surface est anti-adhésive et les ustensiles en métal (comme les spatules) endommageront la surface. Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois résistants.

Préchauffez la plancha pendant un **maximum de 5 minutes** avant d'y placer des aliments. Une préchauffe trop longue peut causer des dommages.

⚠ Faites attention : le grill peut être très chaud.

Après la cuisson, laissez la plancha refroidir avant de la nettoyer.

« Fig 3,8 »



Induction pour Kitchener

Vérification de la performance de la casserole

Utilisez une zone de 1,85 kW (reportez-vous au manuel pour connaître les caractéristiques de chaque zone).

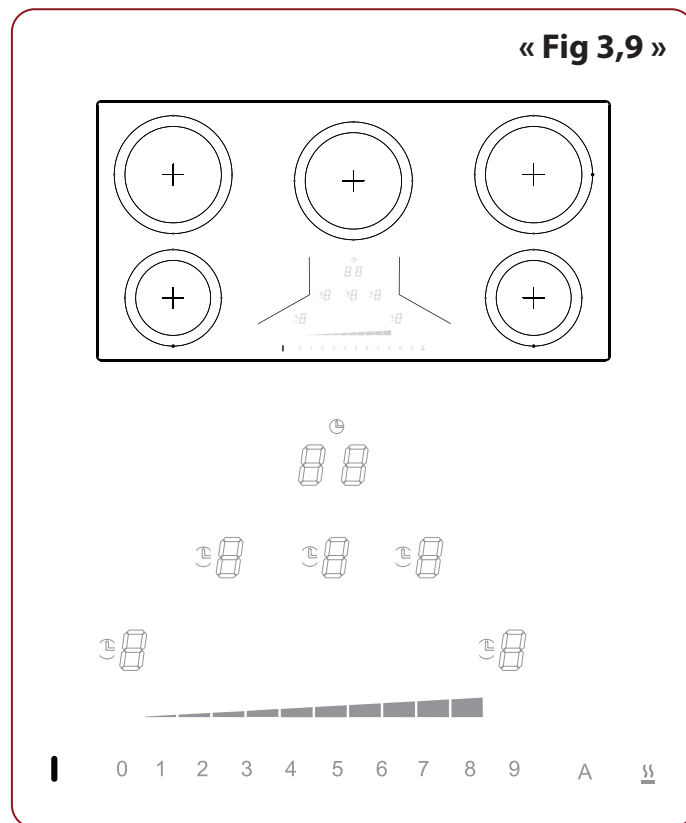
Remplissez une casserole sans couvercle avec 1/2 litre d'eau à température ambiante (le diamètre de la casserole ne doit pas être supérieur au cercle extérieur de la zone).

Faites fonctionner la zone au niveau de puissance 9.

L'eau doit bouillir dans les 3,5 minutes.

Des temps d'ébullition ne correspondant pas à cette durée suggèrent que la conception de la casserole n'est pas idéale pour fournir les meilleures performances et une défaillance prématurée des composants peut en résulter.

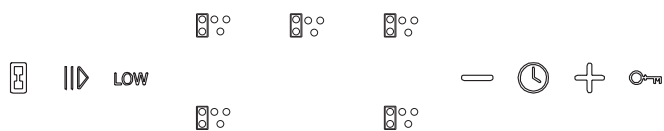
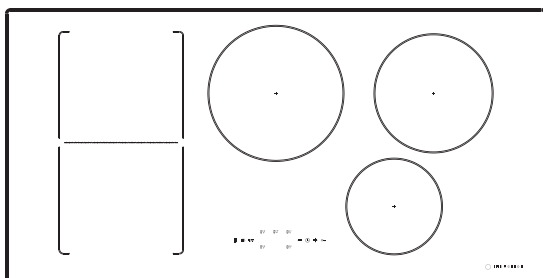
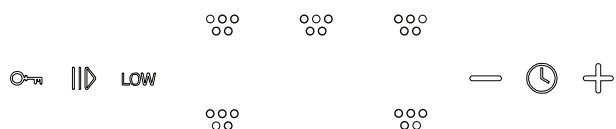
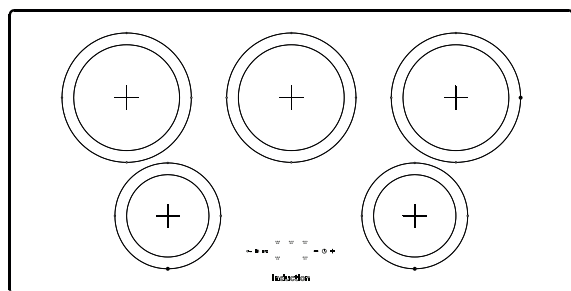
Séquence de fonctionnement [Appuyer Appuyer et balayer]	Élément sur l'écran	Fonction
	CL	• Mise sous tension et minuterie prête
0 SS →	- SS clignotement	• Réglages basse température - Niveau 1 uniquement
0 A →	A	• Chauffe automatique (si disponible)
CL → 0 → 0 1 2 3	99	• Réglage de la minuterie, avec maximum 99 minutes. • Minuterie sur 1 minute, compte à rebours à partir de 59 secondes.



Élément sur l'écran	Fonction
0...9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	• Réglages de température - Niveau 1 à 9
P	• Réglage Power Boost
H	• Indicateur de chaleur résiduelle
U	• Absence de casserole
O	• Casserole/poêle détectée sur la zone concernée
E #	• Demande d'assistance
ER	
EH	
Er	

Affichage des commandes Kitchener « Fig 3,9 »

« Fig 3,10 »



Induction pour Professional+ / Professional Deluxe

Vérification de la performance de la casserole

1. Placez la casserole sur les zones de cuisson pertinentes pour la vérification.
2. Appuyez sur puis appuyez 3 fois sur . ⌚
3. Appuyez sur .

⏸ La zone commence à évaluer la casserole et la séquence de clignotement s'affiche.

Une fois la vérification terminée, l'écran affiche :-

Niveau 3 [] (Excellent ; performances de cuisson optimales).

Niveau 2 [] (Moyen ; performances de cuisson réduites).

Niveau 1 [] (Performances médiocres). ⏸ ⏸

Écran de commande Professional +/ Professional Deluxe « Fig 3,10 » :-

Séquence de fonctionnement [Appuyer]	Élément sur l'écran	Fonction
🔑	L	• Sécurité enfant
🔑	Π	• Activer/désactiver la fonction de pont
⏸		• Mettre en pause toutes les zones de cuisson
⌚ → + -	TIMER 99	• Réglage de la minuterie, avec maximum 99 minutes.
LOW → 🔑	LOW 1...2...3	• Réglages basse température - Niveau 1 à 3 uniquement

Élément sur l'écran	Fonction
1...9	• Réglages de température - Niveau 1 à 9
P	• Réglage Power Boost
H	• Indicateur de chaleur résiduelle
ℹ	• Demande d'assistance
U	• Absence de casserole

Induction pour plaque de cuisson standard

Vérification de la performance de la casserole

Utilisez une zone de 1,85 kW (reportez-vous au manuel pour connaître les caractéristiques de chaque zone).

Remplissez une casserole sans couvercle avec 1/2 litre d'eau à température ambiante (le diamètre de la casserole ne doit pas être supérieur au cercle extérieur de la zone).
















Faites fonctionner la zone au niveau de puissance 9.

L'eau doit bouillir dans les 3,5 minutes.

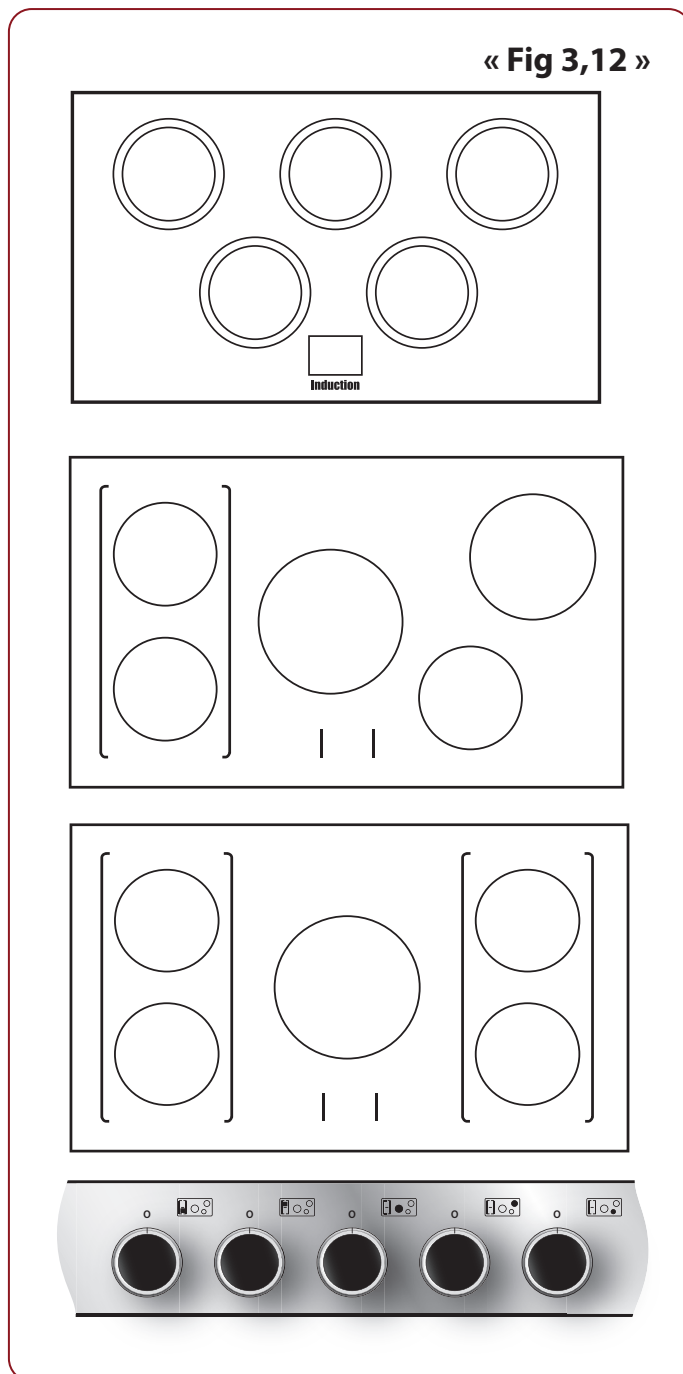
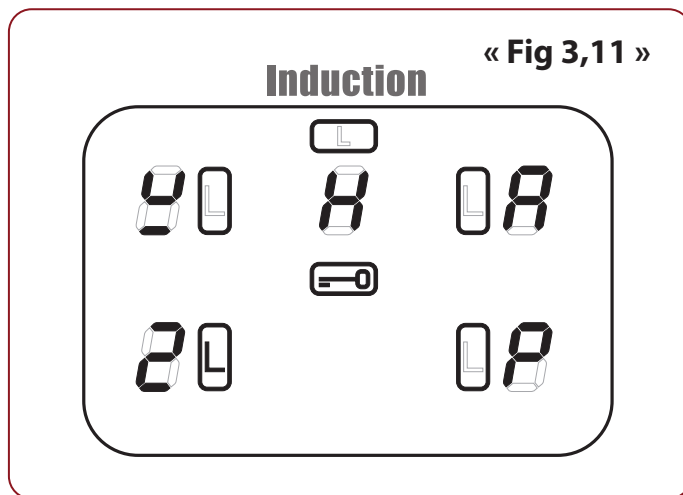
Des temps d'ébullition ne correspondant pas à cette durée suggèrent que la conception de la casserole n'est pas idéale pour fournir les meilleures performances et une défaillance prématurée des composants peut en résulter.

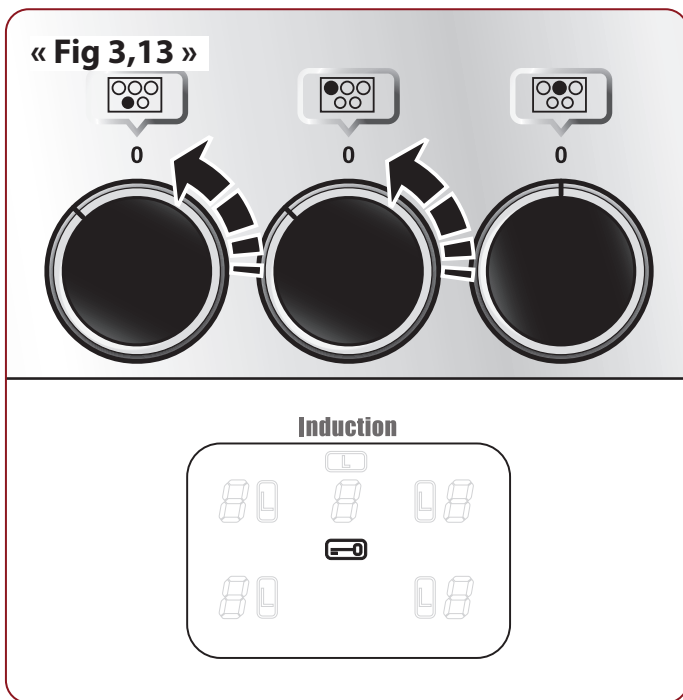
La plaque de cuisson à induction se compose de cinq zones de cuisson contenant des éléments à induction de différentes puissances et diamètres, chacun avec un détecteur de casserole et un indicateur de chaleur résiduelle, ainsi qu'un écran de commande de la table de cuisson.

Écran de commande de la table de cuisson standard (« Fig 3,11 »):-

	Détecteur de casseroles
	Indicateur de chaleur résiduelle
	Chauffe automatique (si disponible)
	Sécurité enfant
	Réglages de basse température 1 - Fondre :  2 - Mijoter : 
	Réglages de basse température 1 - Fondre :  2 - Maintien au chaud :  3 - Mijoter : 
	Réglage Power Boost
	2 La température de la casserole ou du verre est trop élevée. Laissez le système refroidir.
	3 Ustensile de cuisson inadapté ; effectuez le test de performance de la casserole ou essayez un autre ustensile.
	Réinitialisation manuelle de l'alimentation. Si le problème persiste, contactez le service client.

Disposition standard de la table de cuisson à induction et disposition de la zone de pont « Fig 3,12 ».





Détecteur de casseroles ^U

▲ IMPORTANT : Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson au moyen de son bouton de commande et **NE VOUS FIEZ PAS** au détecteur de casserole.

- Si une zone de cuisson est allumée et qu'aucune casserole n'est placée dessus ou si la casserole est trop petite pour la zone de cuisson, aucune chaleur ne sera générée. Le symbole [] apparaîtra sur l'écran de commande de la table de cuisson. Il s'agit du symbole « aucune casserole détectée ». Placez une casserole de la bonne taille sur la zone de cuisson. Le symbole [] disparaîtra et la cuisson pourra commencer. Après 10 minutes sans détecter de casserole, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Indicateur de chaleur résiduelle ^H

Après utilisation, une zone de cuisson reste chaude pendant le temps que la chaleur se dissipe. Lorsqu'une zone de cuisson est désactivée, le symbole d'indicateur de chaleur résiduelle [H] apparaît à l'écran. Cela montre que la température de la zone de cuisson est supérieure à 60°C et qu'elle peut toujours provoquer des brûlures. Une fois que la température est passée en dessous de 60°C, le symbole le [H] s'éteint.

Chauffe automatique ^A

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson. Elle permet de chauffer rapidement l'élément afin que la zone de cuisson sélectionnée atteigne la température souhaitée. Une fois que la zone est à la température de cuisson requise, le niveau de puissance passe automatiquement au niveau prédéfini.

Vous pouvez sélectionner la fonction en tournant la molette de commande sur la position « A ». Tournez momentanément la molette de commande dans le sens antihoraire à partir de la position zéro jusqu'à ce que le symbole [A] s'affiche sur l'écran de commande de la table de cuisson.

Une fois que le symbole [A] s'affiche, tournez la molette de commande sur le niveau de votre choix (1 à 9). La casserole chauffera à la puissance maximale pendant une durée spécifiée, puis la puissance passera au niveau sélectionné.

Lorsque la fonction de chauffe automatique est activée, l'écran de la commande de la table de cuisson clignote pour afficher à la fois entre le réglage [A] et le niveau de puissance choisi.


Une fois la chauffe automatique terminée, l'écran de la table de cuisson cesse de clignoter et affiche le niveau de puissance choisi.

La fonction de chauffe automatique peut être arrêtée soit en ramenant la molette de commande sur le réglage « 0 » ou en tournant la molette de commande sur le réglage « 9 ».


Niveau de puissance	Durée maximale de fonctionnement
L1, L2 et L3 si disponibles	2 heures
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
Power Boost	10 minutes

Tableau 3.1

Sécurité enfant

IMPORTANT : La sécurité enfant ne peut être activée que lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées. Pour éviter toute utilisation indésirable de la table de cuisson par les enfants, celle-ci peut être verrouillée. Pour ce faire, tournez simultanément les deux molettes de gauche dans le sens antihoraire « Fig 3,13 » et maintenez-les jusqu'à ce que le symbole  apparaisse au centre de l'écran de commande de la table de cuisson.

- **REMARQUE :** [P] clignote lors du verrouillage de la table de cuisson, c'est normal.
- Le verrouillage de la table de cuisson n'aura **AUCUN** impact sur les fours ; ils peuvent toujours être utilisés.

Pour déverrouiller la zone de cuisson, tournez complètement et simultanément les deux molettes de gauche dans le sens antihoraire et maintenez-les jusqu'à ce que le symbole  disparaisse du centre de l'écran de commande des plaques.

Réglage basse température L1/L2

- L1 maintient une température d'environ 40°C, idéal pour faire fondre doucement du beurre ou du chocolat.
- L2 maintient une température d'environ 90°C, idéal pour faire mijoter un plat (portez la casserole à ébullition puis sélectionnez L2 pour faire mijoter les soupes, sauces, ragoûts, etc. à la température optimale).

Réglage basse température L1/L2/L3

- L1 maintient une température d'environ 40°C, idéal pour faire fondre doucement du beurre ou du chocolat.
- L2 maintient la température à environ 70°C, idéal pour garder les aliments cuits au chaud.
- L3 maintient une température d'environ 90°C, idéal pour faire mijoter un plat (portez la casserole à ébullition puis sélectionnez L3 pour faire mijoter les soupes, sauces, ragoûts, etc. à la température optimale).

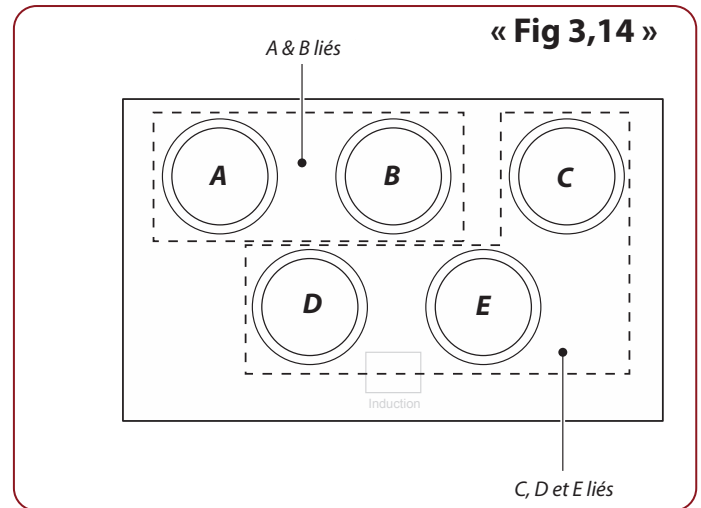
(Tableau 3.1) La durée maximale d'utilisation de ces paramètres est de 2 heures, après quoi la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Si nécessaire, vous pouvez redémarrer immédiatement la fonction basse température en réactivant L1 ou L2. Pour augmenter la chaleur, il suffit de tourner la molette de commande sur le niveau requis.

Réglage Power Boost P

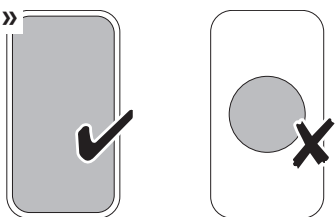
Toutes les zones de cuisson à induction disposent du Power Boost. Pour l'activer, tournez la molette de commande dans le sens horaire jusqu'à ce que [P] apparaisse sur l'écran de commande de la table de cuisson.

La fonction Power Boost permet de bénéficier d'une puissance supplémentaire pour chacune des zones de cuisson. Elle est notamment utile si vous avez besoin de porter rapidement à ébullition une grande casserole d'eau.

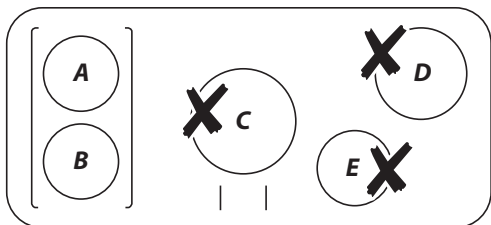
La fonction Power Boost fonctionne pendant un maximum



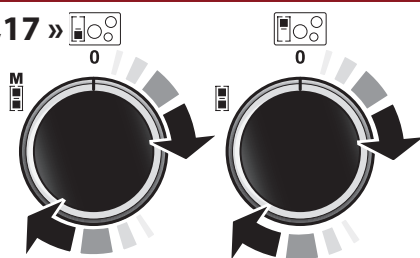
« Fig 3,15 »



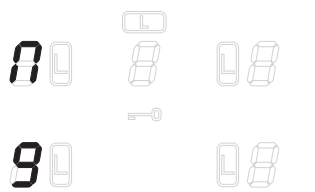
« Fig 3,16 »



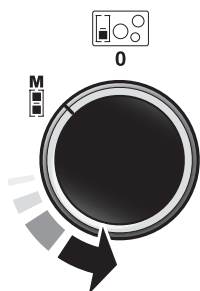
« Fig 3,17 »



« Fig 3,18 »



« Fig 3,19 »



de 10 minutes sur chaque zone, après quoi la puissance passe automatiquement au réglage 9.

Lors de l'utilisation de la fonction Power Boost, les zones de cuisson sont liées « Fig 3,14 ».

- Il s'agit d'une fonction de sécurité intégré.

Cela signifie que lorsque vous utilisez la zone A sur Power Boost, puis que vous passez de la zone B à Power Boost, la puissance de la zone A diminuera légèrement. La dernière zone passée en Power Boost est toujours prioritaire. Les zones C, D et E fonctionnent de la même manière.

Tournez la molette de commande pour réduire le réglage et désactiver cette fonction.

Fonction de zone de pont [7]

Les zones A et B peuvent être reliées, créant ainsi une zone idéale pour utilisation avec une plancha à induction (en option).

- **Remarque :** la plancha doit comprendre un fond plat adapté à l'induction et assez grand pour couvrir les zones A et B de la zone de cuisson « Fig 3,15 ».

N'utilisez PAS les zones C, D ou E pour chauffer la plancha « Fig 3,16 ».

Pour activer la fonction de zone de pont, tournez complètement et simultanément les deux molettes de gauche dans le sens horaire « Fig 3,17 » et maintenez-les jusqu'à ce que le symbole [7] apparaisse au centre de l'écran de commande des plaques « Fig 3,18 ». La température peut ensuite être ajustée en utilisant la molette gauche « Fig 3,19 ».

Tournez les deux molettes dans le sens antihoraire pour désactiver la fonction et revenir au fonctionnement normal.

⚠ NE tournez PAS les deux molettes gauches individuellement pour chauffer la plancha. Ceci peut générer des températures excessives et endommager le revêtement de la plancha.

Fonction anti-surchauffe

Cette fonction identifie quand la température de la casserole augmente rapidement et permet de maintenir un niveau sécurisé de température. Elle ne doit pas interférer avec la cuisson normale.

Une batterie de cuisson dont la base se déforme lorsqu'elle est chauffée n'est pas adaptée à la fonction anti-surchauffe. Cela peut endommager votre batterie de cuisson ou votre plaque à induction.

⚠ Ne laissez pas la plaque de cuisson sans surveillance. Ne laissez pas votre batterie de cuisson chauffer à vide. Cela peut endommager votre batterie de cuisson ou votre plaque à induction.

Veillez lire et suivre attentivement les instructions du fabricant avant d'utiliser une batterie de cuisson sur votre plaque à induction.

Plaques vitrocéramiques

Lors de la cuisson sur la plaque vitrocéramique, un panneau d'affichage s'allume pour indiquer la zone de cuisson utilisée « Fig 3,20 ».

- Vous pouvez voir la zone de la table de cuisson que vous utilisez s'éteindre et s'allumer : ceci est causé par un système de sécurité qui limite la température de la plaque. C'est normal, en particulier lors de la cuisson à des températures élevées. Si cela se produit trop souvent avec une casserole donnée, cela peut signifier que celle-ci n'est pas compatible avec une plaque vitrocéramique (elle est peut-être trop petite ou incurvée).

Sur le côté droit de la table de cuisson se trouve une zone à usage mixte. L'anneau intérieur marque la zone de la plaque de cuisson. La zone extérieure marque l'étendue d'un réchauffeur, que vous pouvez utiliser pour garder les aliments au chaud pendant que vous apportez la touche finale à un plat « Fig 3,20 ».

Plaques de cuisson à élément double

Les zones marquées de deux cercles concentriques ont un élément intérieur et un élément extérieur « Fig 3,21 ».

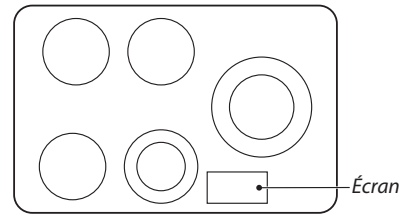
Tournez la molette de commande dans le sens horaire pour chauffer toute la surface pour les grandes casseroles ; tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de ne chauffer que la partie intérieure pour les petites casseroles.

Vue d'ensemble de la zone de chauffe et de la zone de cuisson

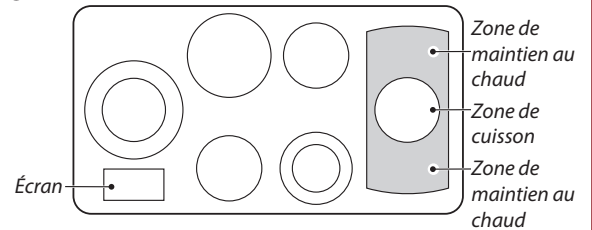
- Pour utiliser la zone combinée, tournez la molette de commande sur la première position « Fig 3,22 ».
- Les deux zones extérieures peuvent être utilisées comme fonction de chauffe. Les deux zones extérieures peuvent être utilisées comme fonction de maintien au chaud. Lors de l'utilisation des 3 zones ensemble, assurez-vous d'utiliser une batterie de cuisine résistante à la chaleur.
- Pour utiliser la plaque de cuisson à élément double, tournez la molette davantage pour utiliser l'anneau intérieur comme une plaque de cuisson normale.

« Fig 3,20 »

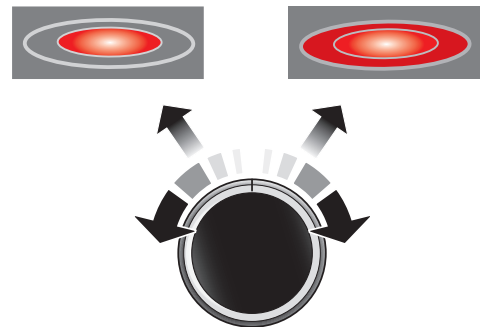
Agencement de 90 cm et 100 cm :



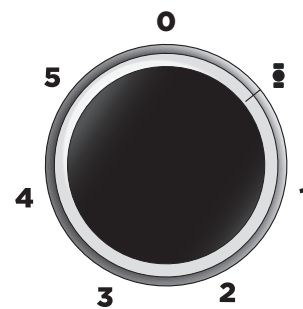
Agencement de 110 cm



« Fig 3,21 »



« Fig 3,22 »



	1	2	3	4	5
Zone chauffe-plats complète	Chaleur faible	Chaleur moyenne - faire fondre du beurre	Chaleur moyenne - faire mijoter	Chaleur élevée	Chaleur très élevée

4. Le grill

Fig. 4.1

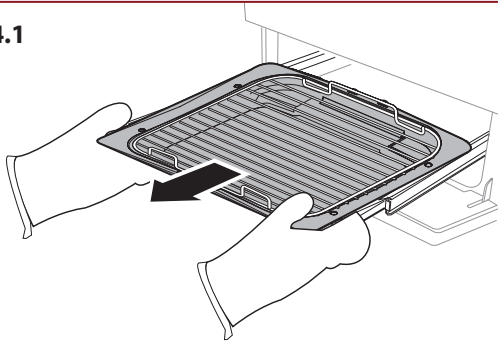
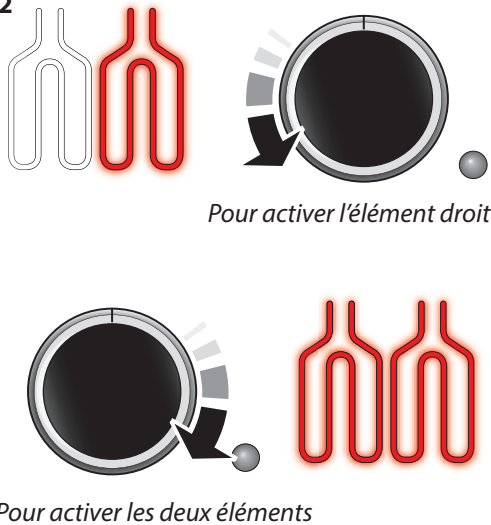


Fig. 4.2



Gril flexible (Flexi-Grill)

Ouvrez la porte et tirez la lèchefrite vers vous à l'aide de maniques (Fig. 4.1).

Il existe deux éléments dans le gril qui permettent soit à ce que toute la partie soit chauffée, soit à ce que seulement la moitié droite soit chauffée (Fig. 4.2).

Ajustez la chaleur en tournant la molette de commande. Pour chauffer l'ensemble du gril, tournez la molette dans le sens horaire.

Pour chauffer la moitié droite, tournez la molette dans le sens antihoraire. Le témoin indicateur de la commande du grill s'allume.

Pour de meilleurs résultats, faites glisser le plateau pour le replacer dans la chambre du grill. La grille de la lèchefrite peut être retirée, et vous pouvez poser les aliments dessus pendant que vous attendez que le grill préchauffe.

⚠ NE LAISSEZ PAS le gril en marche pendant plus que quelques instants sans la lèchefrite dessous, sinon les boutons deviendront chauds.

Une fois que la lèchefrite a préchauffé, ressortez-la et remettez la grille avec les aliments dessus. Faites glisser la lèchefrite ou le plateau dans la chambre du grill. Veillez à ce qu'il soit bien enfoncé dans la chambre.

⚠ Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril fonctionne. Les enfants en bas âge doivent être maintenus à distance.

⚠ NE FERMEZ JAMAIS la porte du grill lorsque celui-ci est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT : cet appareil est conçu pour la cuisson uniquement. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres applications, comme chauffer une pièce par exemple.

⚠ ATTENTION : lorsque la grille est retirée de la lèchefrite, veillez à ce que la lèchefrite et le support soient complètement insérés dans la chambre du grill.

Fig. 4.3

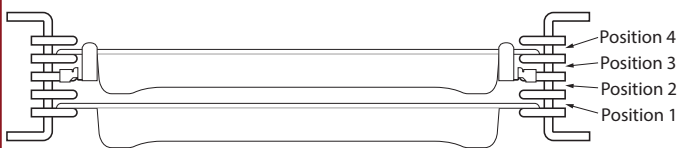


Fig. 4.4

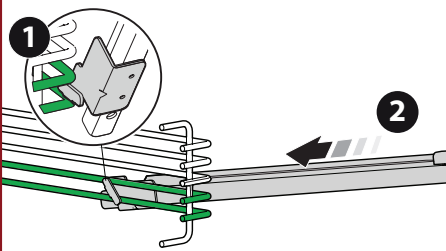
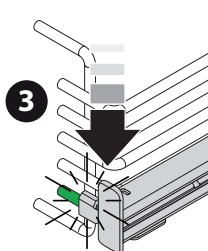


Fig. 4.5



Positionnement du grill

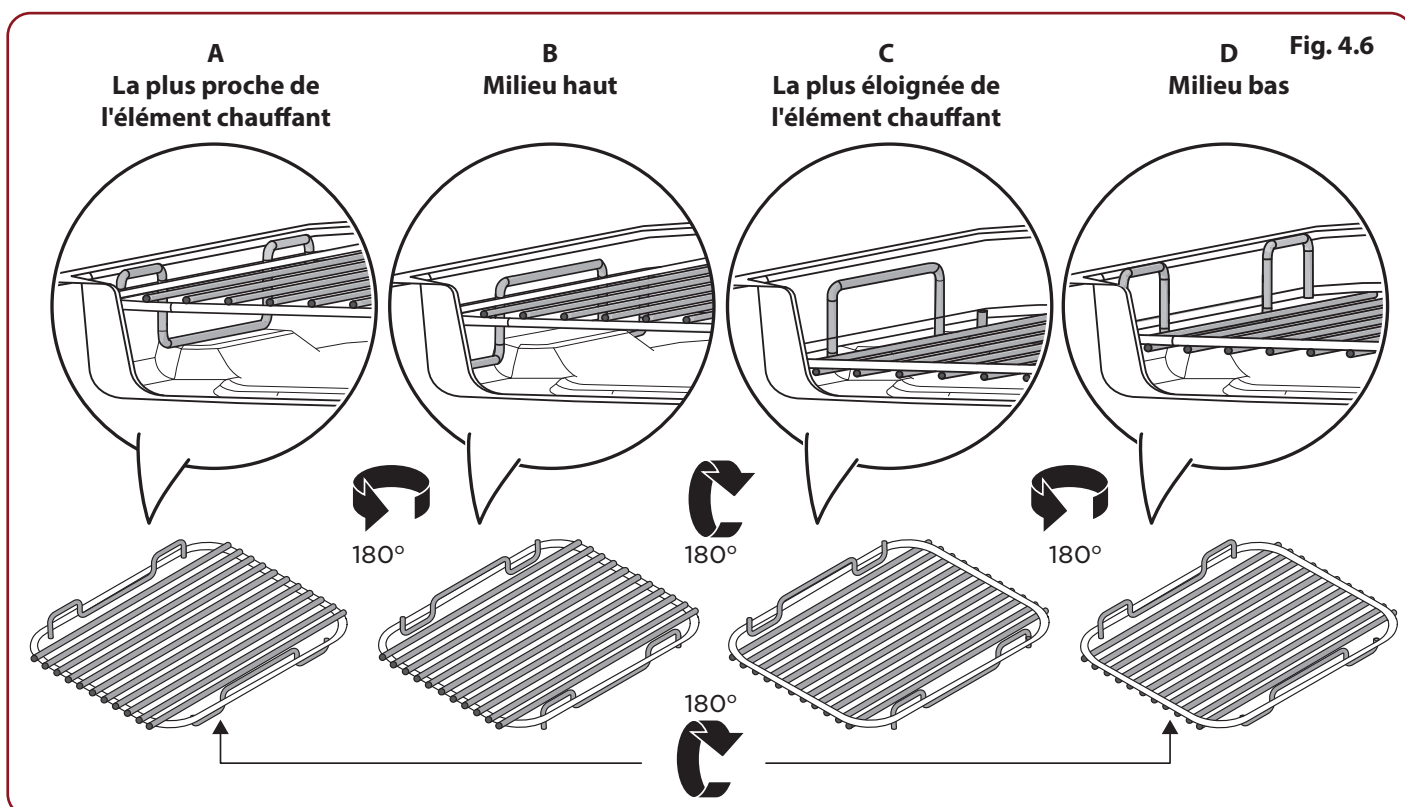
La lèchefrite peut être placée sur 4 niveaux (positions 1 à 4). Si vous utilisez les glissières, le nombre de niveaux est réduit à 3 (positions 2 à 4) (Fig. 4.3).

Montage des glissières télescopiques

Faites glisser les glissières télescopiques sur les échelles choisies et attachez-les solidement. (Fig. 4.4 et Fig. 4.5)

Réglage de la hauteur de la grille

La grille de la lèchefrite peut être placée à 4 hauteurs différentes (Fig. 4.6).



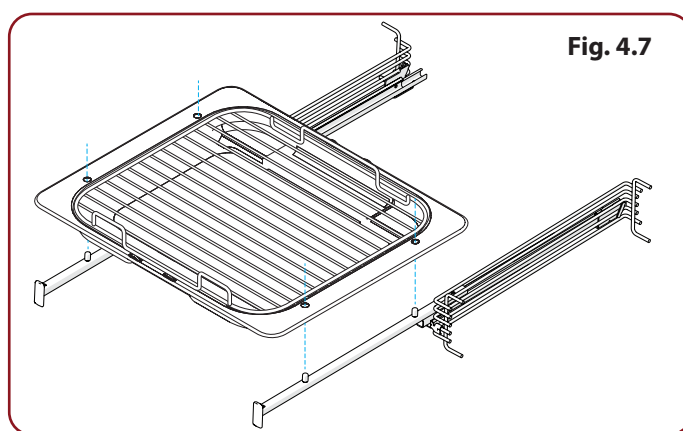
Suggestions de cuisson

1. La plus proche de l'élément chauffant - Toast, tranches fines de lard.
2. Milieu haut - Tartine de fromage fondu, tranches de courgette, tranches de lard plus épaisses.
3. Milieu bas - Filets de poisson, brochettes de légumes.
4. La plus éloignée de l'élément chauffant - Poisson entier, côtes de porc épaisses, blancs de poulet, brochettes de poulet ou de bœuf.

REMARQUE : Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.

Installation de la lèchefrite

Alignez les 4 trous de la lèchefrite sur les 4 goupilles des glissières télescopiques (Fig. 4.7), ou faites glisser la lèchefrite directement sur l'échelle selon la position 1 (Fig. 4.3).



5. Fours

L'horloge doit être réglée à l'heure du jour avant la mise en marche des fours. Reportez-vous à la section pour des instructions sur le réglage de l'heure. **“Régler l'horloge”**

Les références aux fours « de gauche » et « de droite » s'appliquent comme vu depuis l'avant de l'appareil.

Le four de gauche est soit un four à chaleur tournante, soit un four multifonction, selon le modèle.

Le four de droite est un four à chaleur tournante.

Four multifonction

En plus du ventilateur du four et de l'élément du ventilateur, les fours multifonction sont équipés de deux éléments chauffants en plus, un visible en haut du four et le second sous la base du four. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lorsque vous mettez des aliments dans le four ou lorsque vous les retirez.

Le four multifonction dispose de **3 fonctions de cuisson principales** : **convection**, **chaleur tournante** et **cuisson conventionnelle**. Ces fonctions répondent à la plupart de vos besoins en cuisson.

Le **gril supérieur** et la **chaleur par le bas** peuvent être utilisés dans la dernière partie du processus de cuisson pour affiner les résultats en fonction de vos besoins spécifiques.

Utilisez le **gril à chaleur tournante** pour vos cuissons de type gril et le mode **décongélation** pour décongeler en toute sécurité de petits aliments congelés.

Le **Tableau 5.1** donne un résumé des modes multifonction.

- Les fours multifonction peuvent être utilisés de différentes manières. Nous vous recommandons de garder un œil sur votre plat le temps de vous habituer à chaque fonction. Gardez à l'esprit que toutes les fonctions ne sont pas adaptées à tous les types d'aliments.
- Gardez à l'esprit que toutes les cuisinières sont différentes : les températures de vos nouveaux fours peuvent différer de celles de votre ancien four.

Fonction	Utilisation
Décongélation	Pour décongeler de petits éléments dans le four sans chaleur
Four à convection	Une fonction de cuisson complète, avec une chaleur homogène, excellente pour la pâtisserie
Gril à chaleur tournante	Griller de la viande et du poisson avec la porte fermée
Chaleur tournante	Une fonction de cuisson complète parfaite pour rôtir des viandes et la pâtisserie
Four conventionnel	Une fonction de cuisson complète pour rôtir des viandes et cuire des gâteaux dans la moitié inférieure du four
Gril supérieur	Pour faire dorer et gratiner des plats garnis de fromage
Chaleur par le bas	Pour rendre les pâtes des quiches, pizzas ou tartes croustillantes

Tableau 5.1

Fonctions des fours

Les fours multifonctions ont différentes fonctions. Gardez à l'esprit que toutes les fonctions ne sont pas adaptées à tous les types d'aliments.



Duo

Le mode Duo active le ventilateur et l'élément chauffant autour du ventilateur pour générer une chaleur uniforme, tout en utilisant l'élément chauffant du bas pour cuire et rendre la base parfaitement croustillante. Utilisez la grille inférieure (position de grille 1) avec cette fonction.



Four à chaleur tournante

Cette fonction actionne le ventilateur et l'élément chauffant qui l'entoure. Une chaleur uniforme est générée dans tout le four, ce qui vous permet de cuisiner sur plusieurs grilles à la fois. Il s'agit d'une bonne fonction polyvalente.



Gril à chaleur tournante

Cette fonction de gril à porte fermée actionne le ventilateur pendant que l'élément chauffant du haut est allumé. Elle génère une chaleur plus uniforme et moins intense qu'un gril conventionnel. Les aliments doivent être placés sur une grille de lèchefrite, car cela permet une plus grande circulation de l'air, et la lèchefrite ne doit pas être située sur la position de grille la plus élevée.



Four à chaleur tournante

Cette fonction actionne le ventilateur, ce qui fait circuler l'air chauffé par les éléments chauffants du haut et du bas du four. La combinaison d'une cuisson à convection et conventionnelle (éléments chauffants du haut et du bas) rend cette fonction idéale pour cuire de gros rôtis de viande.



Four conventionnel (éléments chauffants du haut et du bas)

Le four conventionnel utilise la méthode de cuisson traditionnelle, avec les éléments chauffants du haut et du bas. Comme aucun ventilateur n'est utilisé, il n'y a pas d'effet de dessèchement sur les aliments, ce qui en fait une fonction idéale pour toute cuisson de plus d'une heure. Uniquement recommandé pour la cuisson sur une seule grille, en veillant à ce que les aliments soient aussi proches que possible du centre du four.



Gril supérieur

Cette fonction utilise uniquement l'élément chauffant du haut du four. Elle est utile pour faire dorer ou gratiner les plats.



Chaleur par le bas

Cette fonction utilise l'élément chauffant du bas. C'est une chaleur douce adaptée à la cuisson lente et la cuisson au bain-marie.



Décongélation

Cette fonction active le ventilateur pour faire circuler l'air froid uniquement. La décongélation de cette manière accélère le processus et protège les aliments. Les aliments volumineux, tels que les poulets entiers et les rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette manière. La décongélation ne doit pas être effectuée dans un four chaud ou lorsqu'un four adjacent est en cours d'utilisation ou encore chaud.



Tiroir de fermentation du pain

La température du tiroir de fermentation du pain est idéale pour faire lever tous les types de pâte à levure.

Préchauffer le tiroir de fermentation du pain

Actionné par un bouton-poussoir. Inutile de régler la température, elle est déjà réglée.

Le temps nécessaire à la levée dépendra du type et de la quantité de pâte. Reportez-vous à la recette pour obtenir des instructions et surveillez la pâte pendant sa levée.

Gardez un œil sur la pâte pendant sa levée ; la levure fraîche peut se développer plus vite en particulier si elle est déjà passée par une première phase de fermentation (parfois appelée panification). La panification peut aider à produire une pâte plus légère.



Four à cuisson lente

Le four à cuisson lente est destiné à la cuisson lente, au maintien au chaud ou au réchauffement assiettes et des plats de service.

Fonctionnement du four à cuisson lente

L'échelle de température graduée sur le panneau avant vous permet soit de cuire lentement pendant plusieurs heures (A), soit toute la journée pendant votre absence (B).

Utilisation du four multifonction

Le four multifonction dispose de deux commandes : un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de la température « Fig 5,1 ».

Tournez le sélecteur de fonction pour choisir une fonction de cuisson. Tournez le bouton de température du four jusqu'à la température requise.

Le voyant de chauffage du four s'allume jusqu'à ce que le four ait atteint la température sélectionnée. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson à mesure que le four maintiendra la température sélectionnée.

Four à chaleur tournante

Le four de droite est à chaleur tournante. Il fait circuler de l'air chaud en continu, ce qui se traduit par une cuisson plus rapide et plus homogène.

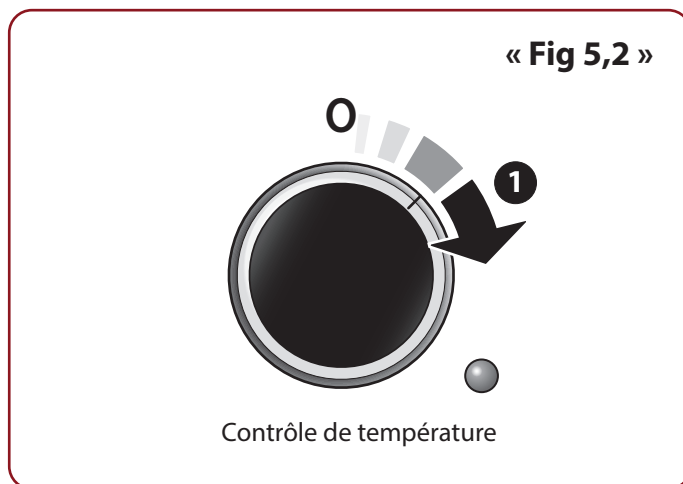
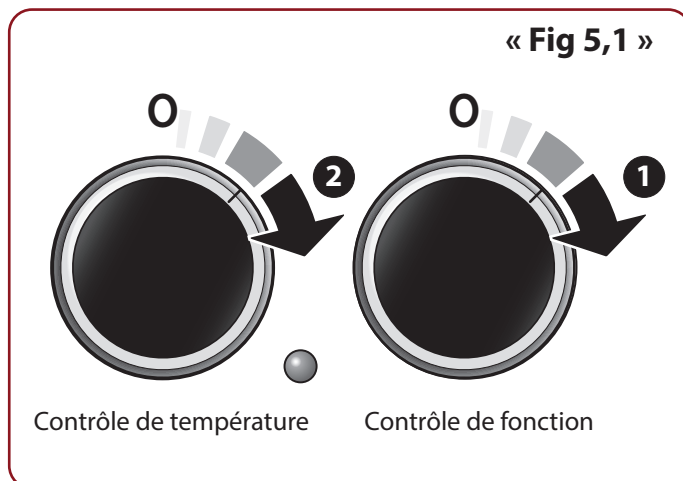
Les températures de cuisson recommandées pour un four à chaleur tournante sont généralement inférieures à celle d'un four traditionnel.

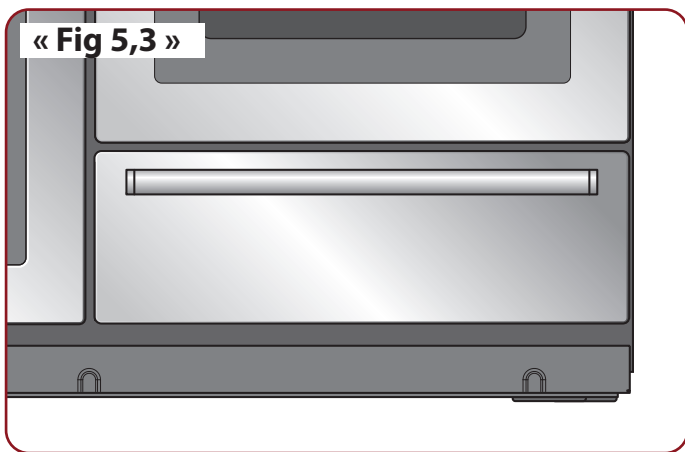
* Remarque : gardez à l'esprit que toutes les cuisinières sont différentes, les températures de vos nouveaux fours peuvent différer de celles de votre ancien four.

Utilisation du four à chaleur tournante

Tournez le bouton du four à la température souhaitée « Fig 5,2 »).

Le voyant du four s'allume jusqu'à ce que le four ait atteint la température sélectionnée. Il s'allumera et s'éteindra ensuite pendant la cuisson.





« Fig 5,3 »

Tiroir de fermentation du pain

Le tiroir de fermentation du pain se trouve en bas à droite de la cuisinière « Fig 5,3 ». Le tiroir de fermentation du pain comporte des fentes à sa base pour permettre à l'air de chauffer et de circuler dans le compartiment depuis l'élément du dessous.

La température du tiroir de fermentation du pain est idéale pour faire lever toute sorte de pâtes, sucrées ou salées, sans gluten ou au levain, à base de levure fraîche ou sèche, ainsi que des mélanges de pains et des recettes.

Le tiroir de fermentation du pain peut aussi servir de tiroir de rangement. Si vous avez utilisé le tiroir de fermentation du pain, éteignez-le et attendez qu'il ait refroidi avant d'y ranger quoi que ce soit.

REMARQUE : le tiroir de fermentation du pain ne permet de réchauffer des plats

Préchauffer le tiroir à fermentation du pain

Actionné par un bouton-poussoir. Inutile de régler la température, elle est déjà réglée.

Le tiroir de fermentation du pain peut accueillir :

- Des plaques de cuisson, de 340 x 340 mm maximum, pour cuire des petits pains ou des boules ; ceux-ci peuvent être placés directement dans un four préchauffé après la levée.
- Saladier de 3 litres de pâte
- 3 moules à pain de 900 g
- 4 moules à pain de 450 g

Le temps nécessaire à la levée dépendra du type et de la quantité de pâte. Reportez-vous à la recette pour obtenir des instructions et surveillez la pâte pendant sa levée.

Si une grande plaque à pâtisserie est utilisée, placez une grille de refroidissement sur la base du tiroir, et placez la plaque par-dessus, pour permettre à l'air chaud d'atteindre la pâte.

Lors de la préparation de grandes quantités de pâte au levain, contenant 500 g ou plus de farine, répartissez la pâte dans 2 saladiers, ceci facilitera la levée.

Gardez un œil sur la pâte pendant sa levée ; la levure fraîche peut se développer plus vite en particulier si elle est déjà passée par une première phase de fermentation (parfois appelée panification). La panification peut aider à produire une pâte plus légère.

CONSEILS PRATIQUES

Vous n'êtes pas sûr(e) de la capacité de vos moules à pain ?

- Un moule d'une livre peut contenir 800 ml d'eau.
- Un moule de deux livres peut contenir 1,5 litre d'eau.
- Couvrez la pâte pendant la levée avec du film alimentaire huilé, en veillant à ne pas fixer le film trop fermement afin de ne pas empêcher la pâte de lever.

Four à cuisson lente.

Le four à cuisson lente est destiné à la cuisson lente de préparations telles que des daubes, des rôtis, etc. Il est capable de cuisiner un repas complet. Par exemple, une daube, du riz au lait et des pommes de terre en chemise, ou simplement réchauffer les plats (n'utilisez que des plats résistants à la chaleur).

Il est également utile pour réchauffer des assiettes et des plats de service (n'utilisez que des types résistants à la chaleur).

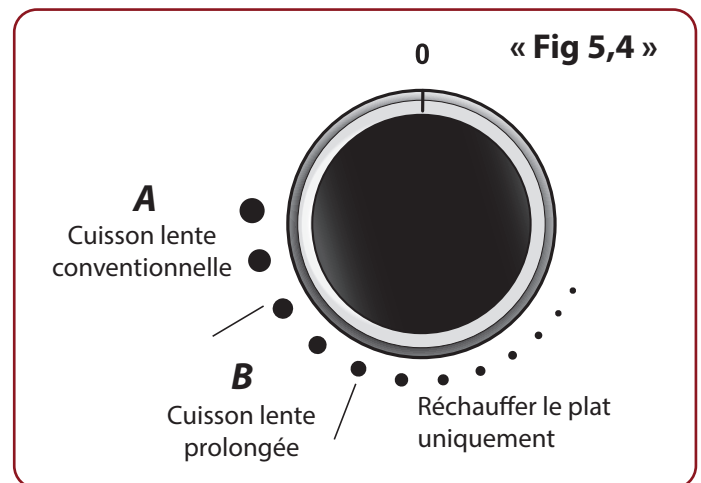
- Nous ne recommandons pas de réchauffer la vaisselle en porcelaine fine.

Utiliser le four à cuisson lente

L'échelle de température graduée sur le panneau avant vous permet soit de cuire lentement pendant plusieurs heures (**A**), soit toute la journée pendant votre absence (**B**) « Fig 5,4 ».

Points à retenir sur la cuisson lente

- Préchauffez le four pendant 20 à 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
- Veillez à ce que les plats ne touchent pas les éléments chauffants de chaque côté du four.
- Portez à ébullition les daubes, soupes et autres sur la plaque de cuisson avant de les placer dans une cocotte appropriée pour la cuisson lente.
- Veillez à ce que les cocottes contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.
- Utilisez des couvercles sur les cocottes ou recouvrez les plats avec du papier en aluminium pendant la cuisson afin de ne pas assécher les aliments.
- Vérifiez que tous les plats rentrent dans le four avant d'entamer votre préparation.
- Enveloppez les pommes de terre lavées et piquées dans du papier en aluminium avant la cuisson.
- Vérifiez que les viandes et volailles atteignent une température d'au moins 90°C pour les consommer en toute sécurité.
- Décongelez toujours complètement les aliments avant de les faire cuire.
- Vous pouvez faire cuire un gâteau aux fruits en mode cuisson lente à température maximale (si vos autres fours sont utilisés). Si vous utilisez le four à chaleur tournante sous le four à cuisson lente en même temps, prévoyez un peu plus de temps de cuisson.
- Le four à cuisson lente permet également d'obtenir des meringues blanches et croustillantes.
- Les temps de cuisson dans le four à cuisson lente dépendront de la température, de la quantité et du type de plat que vous cuisinez. À titre indicatif, pour les daubes, un minimum de 3 heures de cuisson est conseillé.
- Gardez un œil sur les aliments le temps de vous habituer au four.



Grilles des fours

Les grilles du four « Fig 5,5 » tiennent bien en place lorsqu'elles sont poussées jusqu'au fond, mais peuvent facilement être retirées et remplacées.

Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle touche la butée sur les côtés du four « Fig 5,6 ».

Levez l'avant de la grille afin que l'arrière passe en-dessous de la butée de la grille, et tirez-la vers vous « Fig 5,7 » et « Fig 5,8 ».

Pour remplacer la grille, alignez la grille avec une rainure dans les échelons du four et poussez-la jusqu'à ce que les extrémités butent contre la butée de la grille. Levez l'avant afin que la grille s'arrête contre les butées et abaissez l'avant pour que la grille soit à niveau et repoussez-la complètement.

Grille pratique

La grille pratique s'adapte uniquement à la porte gauche du four « Fig 5,9 ».

La cuisson des aliments sur celle-ci est facile à surveiller, parce qu'elle est accessible lorsque la porte est ouverte.

Le poids maximum supporté par la grille pratique est de 5,5 kg (12 lb). Elle doit uniquement être utilisée avec le plat pour rôti fourni, conçu pour la grille pratique. Tout autre plat pourrait être instable.

Elle peut être installée à deux hauteurs différentes. L'une des grilles du four doit être retirée et l'autre placée de manière appropriée.

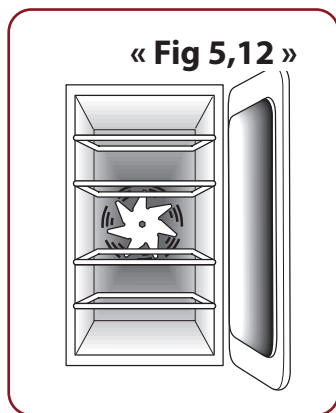
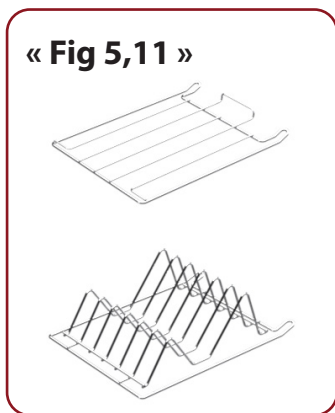
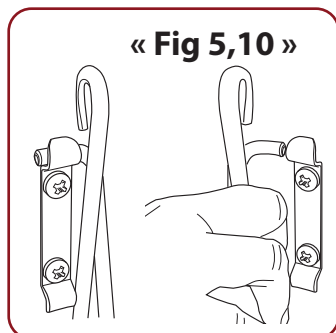
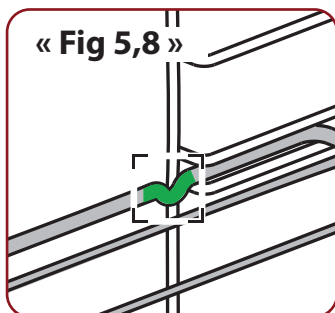
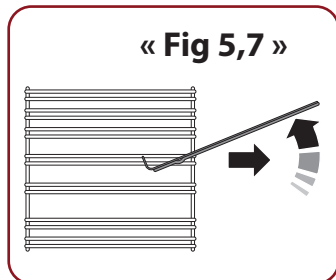
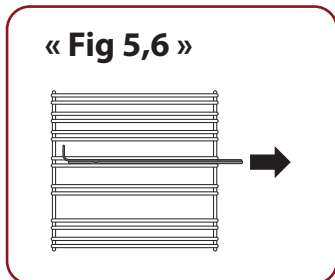
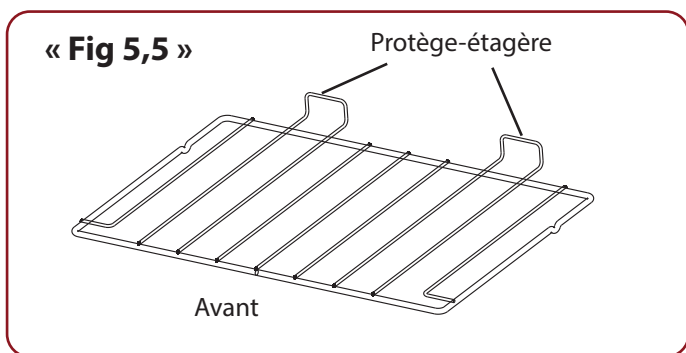
Lorsque la grille pratique est utilisée à sa position la plus haute, d'autres plats peuvent être cuits au niveau le plus bas ou à la base du four. Lorsque la grille pratique est utilisée à sa position la plus basse, d'autres plats peuvent être cuits au niveau de la deuxième grille ou à la base du four.

Pour installer la grille pratique, placez un de ses côtés sur la charnière de la porte. Ensuite, faites ressortir l'autre côté pour le placer sur l'autre charnière « Fig 5,10 ».

Grilles du four – Four de droite (grand)

Le grand four (modèles 90 et 100) est fourni avec quatre plateaux de cuisson et une grille chauffe-plat « Fig 5,11 ».

En utilisant le grand four, vous pouvez cuire sur les quatre plateaux du four en même temps « Fig 5,12 », mais veillez à ce qu'ils soient bien espacés pour laisser l'air chaud circuler.



Grille de four coulissante

Des glissières coulissantes sont disponibles pour tous les fours, à l'exception du grand four.

Remarque : la grille pratique doit être retirée avant d'installer les glissières coulissantes.

Les barreaux sur les supports des grilles vont par paires. Les glissières de grilles coulissantes peuvent être installées sur n'importe quelles paires, sauf celles de haut « Fig 5,13 ».

Installations des glissières de grilles coulissantes

Accrochez l'arrière de la glissière sur le barreau supérieur d'une paire de supports de grille. Ensuite, accrochez l'avant de la glissière sur le même barreau. Poussez le clip sous le barreau inférieur « Fig 5,14 ».

L'avant des glissières peut être identifié par le support.

Assurez-vous que les glissières sont installées dans la même position des deux côtés « Fig 5,15 ».

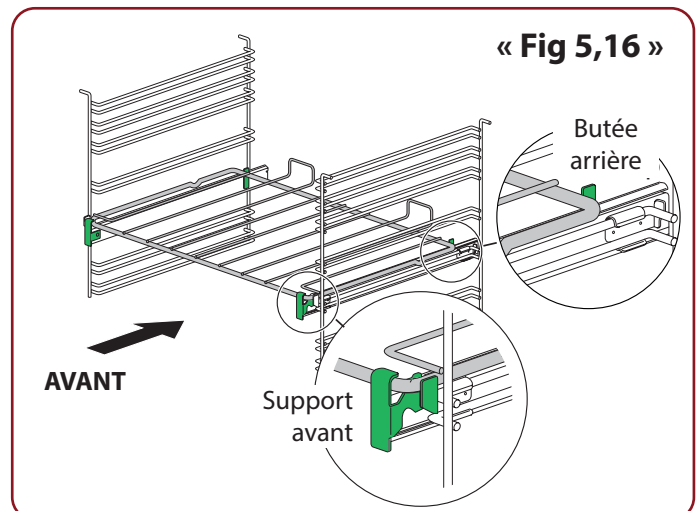
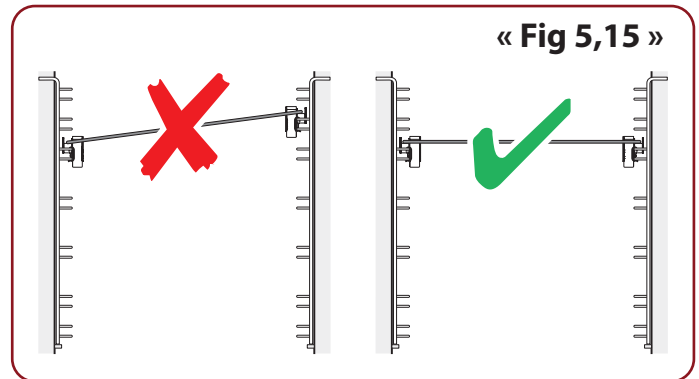
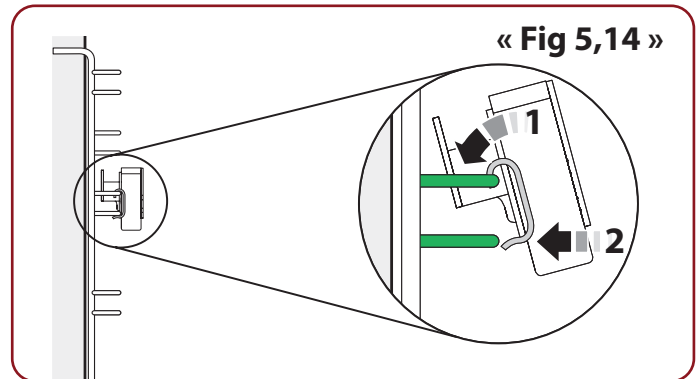
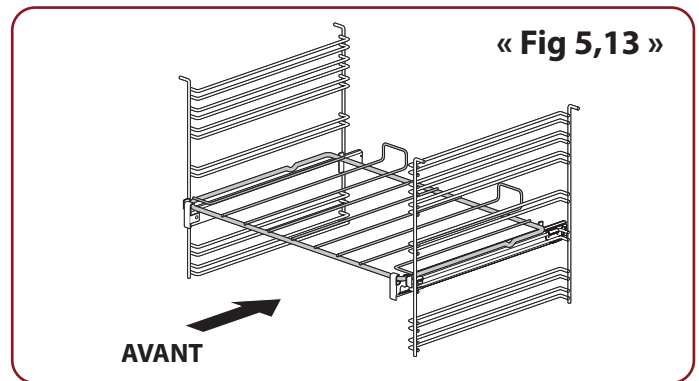
Installation de la grille coulissante

Assurez-vous que les glissières soient bien fixées avant d'installer la grille coulissante.

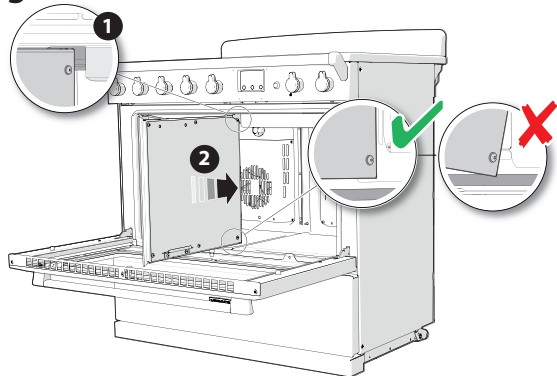
Accrochez l'avant de la grille coulissante du four sur les glissières comme illustré. L'arrière de la grille devrait reposer sur les glissières, devant la butée arrière « Fig 5,16 ».

Assurez-vous que la grille est bien à plat une fois installée.

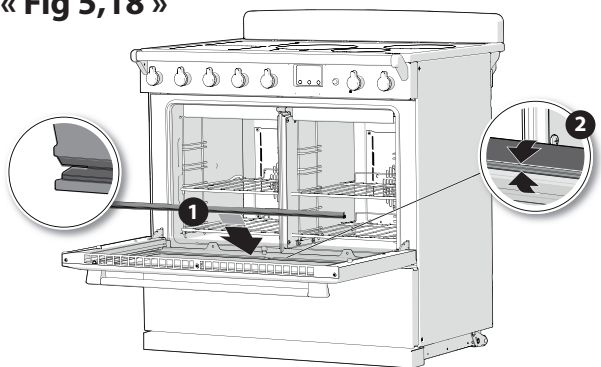
⚠ Les glissières ne passent PAS au lave-vaisselle.



« Fig 5,17 »

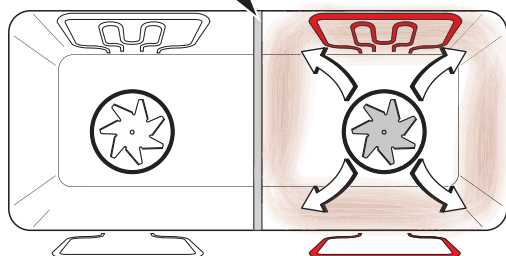


« Fig 5,18 »

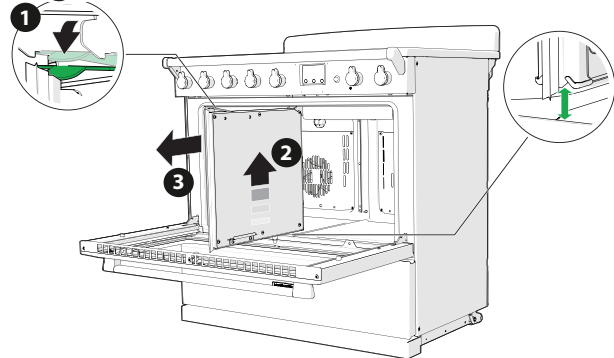


« Fig 5,19 »

Panneau d'économie d'énergie



« Fig 5,20 »



Four à cavité unique

Panneau d'économie d'énergie

Le four à cavité unique dispose d'un séparateur « Fig 5,17 » et « Fig 5,18 ». Une fois le séparateur en place, seule la moitié du four est chauffée et seuls les éléments du côté droit sont utilisés « Fig 5,19 ». Cela permet d'économiser de l'énergie et offre des conditions de cuisson idéales pour la plupart des aliments. Lors de l'utilisation du séparateur, de la condensation est susceptible d'apparaître dans le four gauche : c'est normal.

Pour les aliments très volumineux ou les grands plats des occasions spéciales, vous pouvez retirer le séparateur. Cela permet d'utiliser les éléments chauffants du côté gauche et du côté droit lorsqu'une fonction est sélectionnée.

Toutes les fonctions de cuisson du four sont disponibles pour un four entier ou divisé, et des plateaux sont fournis pour une utilisation dans les deux formes.

⚠ Avertissement !
Lorsque vous retirez le séparateur, faites très attention à ne pas rayer la surface intérieure de la porte vitrée. Les rayures dans le verre peuvent causer des tensions et endommager la porte.

Retrait du panneau d'économie d'énergie

⚠ Assurez-vous que la cuisinière est froide avant d'essayer de retirer le panneau.

Ouvrez entièrement la porte du four et retirez les grilles du four. Lorsque vous retirez le séparateur, inclinez-le légèrement vers le haut et saisissez le dessous pour éviter que la base métallique n'entre en contact avec la vitre de la porte « Fig 5,20 ».

Nous vous recommandons de placer un torchon ou article similaire sur la vitre de la porte avant de retirer le séparateur. Cela empêche l'intérieur de la porte de se rayer.

ATTENTION à ne pas placer ou faire glisser des objets métalliques sur la vitre de la porte, y compris des ustensiles de cuisine, car cela pourrait provoquer des rayures et un endommagement ultérieur.

6. Table de cuisson

- Les temps et les températures de cuisson dans ces tableaux sont indicatifs et garantissent toujours que les aliments, en particulier les viandes et la volaille, sont bien cuits.

Positions des grilles

- Sauf indication contraire, lors de la cuisson sur une seule grille, veillez à ce que les aliments soient au centre du four. Pour cuisiner sur 2 grilles ou plus, essayez de placer les aliments à équidistance les uns des autres, afin de laisser l'air circuler.
- Image des positions des grilles, comptées de bas en haut.



Positions des grilles du four



Positions des grilles du grill

Four multifonction - Conventiennel

Viandes et volailles

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Degré de cuisson	Temps
Bœuf (sans os)	Conventionnel	3	180 355	Saignant	40 minutes par kilo, plus 20 minutes.
				À point	50 minutes par kilo, plus 20 minutes.
				Bien cuite	60 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Agneau	Conventionnel	3	180 355	À point	50 minutes par kilo, plus 20 minutes.
				Bien cuite	60 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Porc	Conventionnel	3	180 355	-	70 minutes par kilo, plus 35 minutes.
Poulet rôti	Conventionnel	3	200 390	-	45 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Dinde (entière)	Conventionnel	3	190 375	-	40 minutes par kilo, plus 90 minutes.
Canard	Conventionnel	3	200 395	-	40 minutes par kilo, plus 10 minutes.

Plats principaux, accompagnements et extras

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Daubes	Chaleur tournante	3	140 285	Au moins 3 heures

Gâteaux

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Gâteau aux fruits confits	Conventionnel	2	160 320	45-50 minutes pour 500 g de mélange
Gâteau aux fruits confits rustique/ allégé (moule à gâteau de 20 cm de diamètre)	Conventionnel	2	160 320	2 à 2,5 heures
Gâteau de Madère (moule à cake 900 g)	Conventionnel	2	170 340	80-90 minutes

Pain

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Pain (moule à cake 900 g)	Conventionnel	3	220 430 (au début) 190 375 (après 15 minutes)	45 minutes
Petits pains (boules de 80 g)	Conventionnel	3	220 430	15-20 minutes
Focaccia / Pain plat	Conventionnel	3	220 430	20 minutes

* Préchauffer la plaque de cuisson avec le four

Four multifonction - Duo

Pâtisserie

Nourriture (plat à tarte de 25 cm de diamètre)	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Tarte Bakewell	Duo	1	170 340	35-40 minutes
Tarte au citron meringuée	Duo	1	180 355	35-40 minutes
Quiche	Duo	1	170 340	30-35 minutes

Pain

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Pizza (200 g de pâte fraîche)	Duo	Bas du four	210 410	5-8 minutes

Four multifonction - À chaleur tournante

Viandes et volailles

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Degré de cuisson	Temps
Bœuf (sans os)	Chaleur tournante	3 ou 4	180 355	Saignant	40 minutes par kilo, plus 20 minutes.
				À point	50 minutes par kilo, plus 20 minutes.
				Bien cuite	60 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Agneau	Chaleur tournante	3 ou 4	180 355	À point	50 minutes par kilo, plus 20 minutes.
				Bien cuite	60 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Porc	Chaleur tournante	3 ou 4	180 355	-	70 minutes par kilo, plus 35 minutes.
Poulet rôti	Chaleur tournante	3 ou 4	200 390	-	45 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Dinde (entière)	Chaleur tournante	3 ou 4	190 375	-	40 minutes par kilo, plus 90 minutes.
Canard	Chaleur tournante	3 ou 4	200 395	-	40 minutes par kilo, plus 10 minutes.

Plats principaux, accompagnements et extras

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Rôti végétarien (moule à cake 900 g)	Chaleur tournante	4	160 320	45-50 minutes
Wellington végétarien	Chaleur tournante	4	190 375	35-40 minutes
Yorkshire Pudding (moule à muffins avec 12 cavités)	Chaleur tournante	4	210 410	30 minutes + préchauffe de l'huile
Pommes de terre rôties	Chaleur tournante	3	200 395	60-70 minutes + préchauffe de l'huile

Four multifonction - Chaleur par le bas

Cuisson lente

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Daubes	Chaleur par le bas	1	140 285	Au moins 3 heures

Bain-marie

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Crème brûlée (ramequins de 10 cm)	Chaleur par le bas	1	150 300	35-40 minutes

Cavité du grill

Plats à base de pain

Aliments	Niveau de puissance du grill	Position de la grille	Position de la grille	Temps
Toast	3			
Gâteaux au thé/Pain aux fruits	3			
Tartine de fromage	3*			

Viandes

Aliments	Niveau de puissance du grill	Position de la grille	Position de la grille	Degré de cuisson	Temps
Steak de bœuf (aloyau)	3			Saignant	
				À point	
				Bien cuit	
Lard	3				
Saucisse	3				
Blanc de poulet	2				

Légumes

Aliments	Niveau de puissance du gril	Position de la grille	Position de la grille	Temps
Brochettes de légumes	3			
Champignons	2			
Maïs	1			
Asperges	2			

Tiroir de fermentation du pain

Aliments	Étape	Statut	Temps
Pâte à pain blanc	Première levée	Dans un saladier	40-45 minutes
	Deuxième levée	Dans un moule à pain (900 g)	25-30 minutes
		Pain de forme libre	15-20 minutes
		Petits pains de 80 g	25-30 minutes
Pâte avec des graines ou des céréales	Première levée	Dans un saladier	50-60 minutes
	Deuxième levée	Dans un moule à pain (900 g)	40-45 minutes
		Pain de forme libre	30-35 minutes
		Petits pains de 80 g	30-35 minutes
Pâte complète (première levée)	Première levée	Dans un saladier	1 heure à 1 h 15
	Deuxième levée	Dans un moule à pain (900 g)	45-50 minutes
		Pain de forme libre	40-45 minutes
		Petits pains de 80 g	40-45 minutes
Pâte enrichie (première levée)	Première levée	Dans un saladier	2 à 3 heures
	Deuxième levée	Dans un moule à pain (900 g)	1 à 2 heures

Cavité de cuisson lente

Aliments	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Daubes	Bas du four	Maximum	Au moins 6 heures
2 kg de poulet	Bas du four	Maximum	Au moins 8 heures
Rôti de porc	Bas du four	Maximum	Au moins 6 heures

Plaque de cuisson mixte

Brûleurs

Nom du brûleur	Batterie de cuisine	Usages
Wok	Wok Grande casserole à confiture Grande bouilloire conçue pour les plaques de cuisson Poêle à paella	Riz frit, sauté asiatique Confiture, gelée Eau bouillante Paella et risotto
Rapide	Grandes casseroles Cuiseurs vapeur sur plaque de cuisson Grandes poêles à frire Poêle à griller	Eau bouillante pour les pâtes, le riz, les légumes, etc. Curry, sauces pour pâtes, ragoûts, etc. Légumes, poissons, viandes, puddings cuits à la vapeur, dim sum. Faire frire de la viande et des œufs Faire frire de la viande et des légumes
Semi-rapide	Casserole moyenne	Préparation de la sauce
Aux	Casseroles pour le lait* Machine à espresso*	Chauffer le lait et les sauces prêtes à l'emploi. Préparation du café

*Accessoire pour stabiliser les petites casseroles

Induction

Niveau de puissance	Chaleur	Température (°C / °F)	Usages
L1		40 104	Faire fondre du chocolat et du beurre
L2	Préréglage	70/90 158/194	Maintien au chaud / Faire mijoter (selon modèle)
L3		90 194	Faire mijoter (selon modèle)
L1-3	Chaleur basse		Réchauffement, faire fondre, préparation de sauces (à base d'œufs) et de crème pâtissière
L4-6	Chaleur moyenne		Faire mijoter, préparation de sauces (à base de farine et de sauce tomate), sauté
L7-9	Chaleur élevée		Cuisson à l'huile, ébullition, friture

Plats utilisés pour tester l'appareil

Ces tableaux ont été produits pour les laboratoires d'essai afin de faciliter les tests des appareils. Conformément à la norme EN 60350-1.

Four à chaleur tournante

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Sablés, 1 grille	Chaleur tournante	3	180* 356*	12 minutes
Sablés, 2 grilles	Chaleur tournante	2 et 4	180* 356*	12 minutes
Sablés, 3 grilles	Chaleur tournante	1, 3 et 5	180* 356*	12 minutes
Petits gâteaux, 1 grille	Chaleur tournante	3	160* 320*	30 minutes
Petits gâteaux, 2 grilles	Chaleur tournante	2 et 4	160* 320*	30 minutes
Petits gâteaux, 3 grilles	Chaleur tournante	1, 3 et 5	160* 320*	30 minutes
Gâteau éponge sans matière grasse, 1 grille	Chaleur tournante	3	180* 356*	35 minutes
Gâteau éponge sans matière grasse, 2 grilles	Chaleur tournante	2 et 4	180* 356*	35 minutes

* Préchauffé

Cavité du grill

Aliments	Niveau de puissance du grill	Position de la grille	Position de la grille	Temps
Toast	3*		3	3-4 minutes
Burgers de bœuf	3*		2	15 minutes

* Préchauffé pendant 3 minutes

Four à chaleur tournante

Viandes et volailles

Aliments	Position de la grille	Température (°C / °F)	Degré de cuisson	Temps
Bœuf (sans os)	3	160 320	Saignant	40 minutes par kilo, plus 20 minutes.
			À point	50 minutes par kilo, plus 20 minutes.
			Bien cuit	60 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Agneau	3	160 320	À point	50 minutes par kilo, plus 20 minutes.
			Bien cuit	60 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Porc	3	160 320	-	70 minutes par kilo, plus 35 minutes.
Poulet rôti	3	180 355	-	45 minutes par kilo, plus 20 minutes.
Dinde (entière)	3	170 340	-	40 minutes par kilo, plus 90 minutes.
Canard	3	180 355	-	40 minutes par kilo, plus 10 minutes.
Saucisses		180 355	-	

Poisson

Aliments	Fonction du four	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Filet	Gril à chaleur tournante	3	190 375	15-20 minutes
Entier	Gril à chaleur tournante	3	180 355	15-20 minutes pour 500g*

Plats principaux, accompagnements et extras

Aliments	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Yorkshire Pudding (moule à muffins avec 12 cavités)	4	210 410	30 minutes + préchauffe de l'huile
Pommes de terre rôties	3	200 390	60-70 minutes + préchauffe de l'huile
Daubes	3	140 285	Au moins 2 heures
Lasagnes/Hachis parmentier (plat à gratin de 30 x 21 cm)	3	180 355	40-45 minutes
Tourte à la viande (pâte uniquement sur le dessus) (plat à gratin de 30 x 21 cm)	4	200 390	30-35 minutes
Pizza (industrielle, surgelée)	4	200 390	10-12 minutes

Gâteaux

Aliments	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Gâteau aux fruits confits	2	140 285	45-50 minutes pour 500 g de mélange
Gâteau aux fruits confits rustique/allégé (moule à gâteau de 20 cm de diamètre)	2	140 285	2 à 2,5 heures
Gâteau de Madère (moule à cake 900 g)	2	150 300	80-90 minutes
Génoise Victoria (moule à gâteau de 21 cm de diamètre)		160 320	30-35 minutes
Cupcakes allégés		160 320	30-35 minutes
Cupcakes (moule à muffins avec 12 cavités)		170 340	20-25 minutes

Desserts

Aliments	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Pâte à choux (profiteroles de 2 cm)	3	210 410	15-20 minutes
Scones	3	200 390	12-15 minutes
Meringues (nids de 7 cm)	3	100 210	4 heures
Pâte feuilletée	3	200 410	15-20 minutes
Tartes aux fruits (plat à tarte de 23 cm)	3	200 390	30-35 minutes
Tarte Bakewell (plat à tarte de 25 cm de diamètre)	3	170 340	20 minutes de cuisson de la pâte, puis 40 à 45 minutes avec la garniture
Pain perdu (plat à gratin de 30 x 21 cm)	3	170 340	40-45 minutes
Crumble aux fruits (plat à gratin de 30 x 21 cm)	3	180 355	30-35 minutes

Pain

Aliments	Position de la grille	Température (°C / °F)	Temps
Pizza (pâte fraîche)	Bas du four	210* 410*	8-10 minutes
Pain (moule à cake 900 g)	3	200 410, puis 170 340 après 15 minutes	45 minutes
Petits pains (boules de 80 g)	3	200 390	15-20 minutes
Focaccia / Pain plat	3	200 390	20 minutes

* Préchauffé

7. Conseils de cuisson

Chaleur tournante et four multifonction

Sujet	Recommandation
Cuisson sur plusieurs positions de grille	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez toujours la fonction de chaleur tournante.• Vérifiez les tailles maximales de plateaux à utiliser pour une répartition plus uniforme de la chaleur :-<ul style="list-style-type: none">• Cavité gauche (tous les modèles) 40 x 340 (mm)• Four de 90 cm de haut 320 x 230 (mm)• Four de 100 cm de haut
Préchauffer le four	<ul style="list-style-type: none">• Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que l'indicateur du four s'éteigne avant d'insérer les aliments.
Insérer les grilles	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous de les pousser jusqu'au fond du four.
Laisser circuler la chaleur	<ul style="list-style-type: none">• Gardez toujours un espace de la taille d'un doigt entre les plats sur la même grille. Cela permet à la chaleur de circuler librement autour d'eux.
Rôtissage de la viande	<ul style="list-style-type: none">• La viande doit être à température ambiante avant de la faire rôtir.• Laisser reposer la viande entre la moitié et la totalité du temps de cuisson.

Levée du pain

Sujet	Recommandation
Faire lever la pâte à pain	<ul style="list-style-type: none">• Pendant qu'elle lève, couvrez la pâte d'un film alimentaire graissé.

Cuisson lente

Sujet	Recommandation
Préchauffer le four pour une cuisson lente	<ul style="list-style-type: none">• Préchauffez le four pour une cuisson lente pendant 20 à 30 minutes avant de commencer à cuisiner.
Espacement entre les plats et les éléments chauffants	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que les plats ne touchent pas les éléments chauffants de chaque côté du four.• Pour de meilleurs résultats, portez le plat à ébullition sur la plaque de cuisson avant de le placer dans une cocotte appropriée pour la cuisson lente.
Préparer des daubes, des soupes, etc.	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que les cocottes contiennent suffisamment de liquide, en particulier dans le cas d'une cuisson longue.• Utilisez des couvercles sur les cocottes ou recouvrez les plats avec du papier en aluminium pendant la cuisson afin de ne pas assécher les aliments.

8. Tableau de nettoyage

- Laissez la cuisinière refroidir avant de procéder à tout nettoyage. Pour les grands nettoyages, isolez l'alimentation électrique.
- Un nettoyage régulier est recommandé. Pour un nettoyage simplifié, nettoyez immédiatement les saletés.
- Pour les surfaces en émail, utilisez un nettoyant approuvé pour l'usage sur de l'émail vitré.
- Avant d'utiliser un produit chimique que vous n'avez jamais testé auparavant, appliquez-en une petite quantité sur une petite zone discrète de votre cuisinière
- N'utilisez pas de solvants pour peinture, de carbonate de sodium, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants blanchissants à base de chlore, d'abrasifs puissants ou de sel.
- N'utilisez pas de laine d'acier (paille de fer), d'éponges-grattoir pour nettoyer les fours ou tout autre matériel, car ils pourraient rayer la surface des cuisinières.
- Toutes les pièces de la cuisinière peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse, mais veillez à ce qu'aucun excès d'eau ne s'infiltre dans l'appareil.

Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Plaque chauffante	Émail ou acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. • Les taches tenaces peuvent être retirées avec une éponge/brosse en nylon. • Une crème nettoyante peut être utilisée pour les taches très tenaces sur l'émail, et un nettoyant spécifique pour acier inoxydable peut être utilisé pour les taches très tenaces sur l'acier inoxydable.
Bouchons des brûleurs		<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. • Les taches tenaces peuvent être retirées avec une éponge/brosse en nylon. • Compatible avec le lave-vaisselle
Têtes des brûleurs	Acier inoxydable Laiton	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. • Les taches tenaces peuvent être retirées avec une éponge/brosse en nylon. • Pour les particules vraiment tenaces ou les blocages, nettoyez avec une brosse à dents.
Vitrocéramique multizone (modèles 110 uniquement)	Verre renforcé	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez de l'eau chaude et un chiffon e-cloth, une crème nettoyante et une éponge métallique si nécessaire, ainsi qu'un grattoir pour plaque de cuisson. • Veillez toujours à retirer l'intégralité de la crème nettoyante avec un chiffon doux humide, et séchez la surface avec une serviette en papier.
Plancha/multizone (certains modèles uniquement)	Surface anti-adhésive	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez refroidir. • Retirez la grille de la cuisinière et lavez-la à l'eau chaude savonneuse, avec un chiffon doux. • Pour les taches plus tenaces, utilisez une éponge/brosse en nylon. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'éponge métallique.
Supports de casseroles		<ul style="list-style-type: none"> • Compatible avec le lave-vaisselle • Laissez refroidir. Lavez à l'eau chaude savonneuse.
Support pour wok	Fonte	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquez une crème nettoyante ou utilisez une éponge métallique si nécessaire. • Compatible avec le lave-vaisselle

Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Contour de la table de cuisson	Émail ou acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse ; crème nettoyante ou éponge métallique si nécessaire.
Plaque vitrocéramique/à induction	Verre renforcé	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse ; crème nettoyante ou éponge métallique si nécessaire, grattoir pour plaque de cuisson.
Plancha (certains modèles uniquement)	Surface anti-adhésive	<ul style="list-style-type: none"> Laissez refroidir. Lavez à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'éponge métallique. Non compatible avec le lave-vaisselle en raison des pieds en caoutchouc.

Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Porte, autour de la porte et extérieur du tiroir de rangement	Émail ou peinture	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Les taches tenaces peuvent être retirées en douceur avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> Chiffon e-cloth ou microfibre polyvalent. Chiffon e-cloth ou microfibre polyvalent. Nettoyant pour acier inoxydable si nécessaire.
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau chaude savonneuse, chiffon doux.
Crédence ou grille arrière	Émail ou acier inoxydable	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Crème nettoyante pour émail si nécessaire. Nettoyant pour acier inoxydable (si nécessaire).
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques ou abrasifs sur les écritures.
Molettes de commande, poignées et décorations	Plastique, chrome, cuivre ou laiton laqué	Eau chaude savonneuse, chiffon doux.
	Laiton	Laiton poli
Vitre de la porte ou couvercle en verre du four (certains modèles uniquement)	Verre renforcé	Eau chaude savonneuse, crème nettoyante/éponge métallique si nécessaire.

Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Côtés, plancher et toit du four PAS LES PANNEAUX DE CUISSON ET NETTOYAGE DU FOUR (voir ci-dessous)	Émail	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas mettre en contact avec les éléments du four. Tout nettoyant de marque pour fours adapté à l'émail. <p>⚠ ATTENTION : NETTOYANTS POUR FOURS CORROSIFS/CAUSTIQUES : SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.</p>
Panneaux de cuisson et de nettoyage du four	Émail spécial qui s'auto-nettoie partiellement	<ul style="list-style-type: none"> Cette surface se nettoie d'elle-même à 200 °C 392 °F et plus. Les panneaux peuvent être retirés et lavés avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse en nylon.
Grilles du four, grille pratique, grille du gril pratique (certains modèles uniquement)	Chrome	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyant d'intérieur de four adapté au chrome. Tampon savonneux. Compatible avec le lave-vaisselle
Lèche-frite/plaque viande (certains modèles uniquement)	Émail	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse. Tampon savonneux. Compatible avec le lave-vaisselle
Glissières télescopiques	Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Pièce	Finition	Méthode de nettoyage recommandée
Lèchefrite	Émail	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse. À laisser tremper en cas de taches persistantes, éponge/ brosse en nylon. Compatible avec le lave-vaisselle
Grille de la lèchefrite	Chrome	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse. À laisser tremper en cas de taches persistantes, éponge/ brosse en nylon. Compatible avec le lave-vaisselle
Lèchefrite et glissières		<ul style="list-style-type: none"> Ne pas mettre au lave-vaisselle. Ne pas mettre en contact avec les éléments du four. Tout nettoyant de marque pour fours adapté à l'émail.
Côtés, plancher et toit du four	Surface anti-adhésive	<p>⚠ ATTENTION : NETTOYANTS POUR FOURS CORROSIFS/CAUSTIQUES : SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.</p>

Conseils de nettoyage et d'entretien

Plaque de cuisson mixte

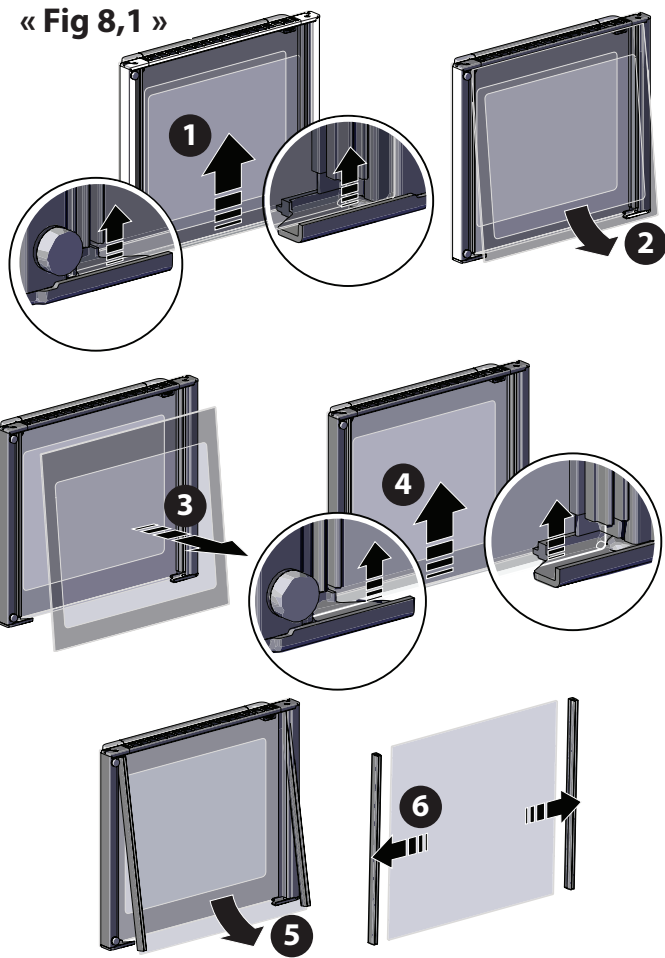
Mixte

Sujet	Conseils et rappels
Déversements et débordements qui se produisent pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> IMPORTANT : Utilisez des maniques pour éviter de vous brûler les mains. Éteignez l'appareil et essuyez le pourtour de la zone chaude avec une serviette en papier propre. Après des débordements, essuyez la surface en émail de la cuisinière autour des brûleurs de plaque chauffante le plus vite possible. Essayez de les essuyer pendant que l'émail est encore chaud.
Utilisation de batterie de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> L'utilisation de casseroles en aluminium peut laisser des marques métalliques sur les supports de casserole. Cela n'affecte la durée de vie de l'émail et cela peut être nettoyé avec un produit adapté au métal.

Plaque à induction

Sujet	Conseils et rappels
Avoir fait fondre accidentellement un aliment sur la surface ou débordement d'aliments à forte teneur en sucre.	<p>Retirez immédiatement le déversement avec un grattoir à lame pendant que l'appareil est encore chaud.</p> <p>Grattez le plus gros ou ce qui a fondu de la zone de cuisson, et poussez les déchets sur la zone froide. Ensuite, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer davantage.</p>
Éviter les rayures et les dépôts sur le panneau de la table de cuisson	<p>Veillez à ce que la base de la casserole soit propre et sèche pour éviter que des résidus brûlent sur la plaque de cuisson.</p> <p>Veillez à ce que le témoin lumineux de chaleur soit éteint et que la plaque soit froide.</p>
Enlever l'excès brûlé sur la surface	<p>Retirez l'excès brûlé à l'aide d'un grattoir à lame. Tenez le grattoir à un angle de 30° sur la surface, puis grattez le brûlé.</p> <p>Suivez la procédure d'entretien quotidien après avoir retiré les matières brûlées.</p>
Procédures d'entretien quotidien	<p>Assurez-vous que le témoin lumineux indicateur de chaleur est éteint et que la surface de cuisson est froide.</p> <p>Appliquez une petite quantité de crème nettoyante pour vitrocéramique au milieu de la zone à nettoyer. Humidifiez une serviette en papier propre et étalez la crème sur la surface de cuisson. Enfin, essuyez la surface de cuisson à l'aide d'une serviette en papier sèche et propre.</p>

« Fig 8,1 »



Retrait de la vitre intérieure de la porte du four pour la nettoyer

* Nous vous recommandons d'être deux personnes pour retirer la vitre.

La vitre intérieure de la porte du four peut être retirée à des fins de nettoyage « Fig 8,1 ».

1. Ouvrez la porte du four et soulevez avec précaution la vitre intérieure de la porte du four.
- * **Veillez à soulever la vitre au-dessus des supports de porte du four.**
2. Inclinez légèrement le bas de la vitre vers l'extérieur et faites-la glisser lentement vers le bas.
3. Retirez délicatement la vitre de la porte du four.
4. Soulevez avec précaution la couche intermédiaire de la vitre de la porte du four. Veillez à la soulever au-dessus des supports.
5. Inclinez légèrement le bas de la vitre vers l'extérieur et faites-la glisser lentement vers le bas. Assurez-vous que les deux pinces en caoutchouc sortent avec la vitre.
6. Retirez les pinces en caoutchouc.

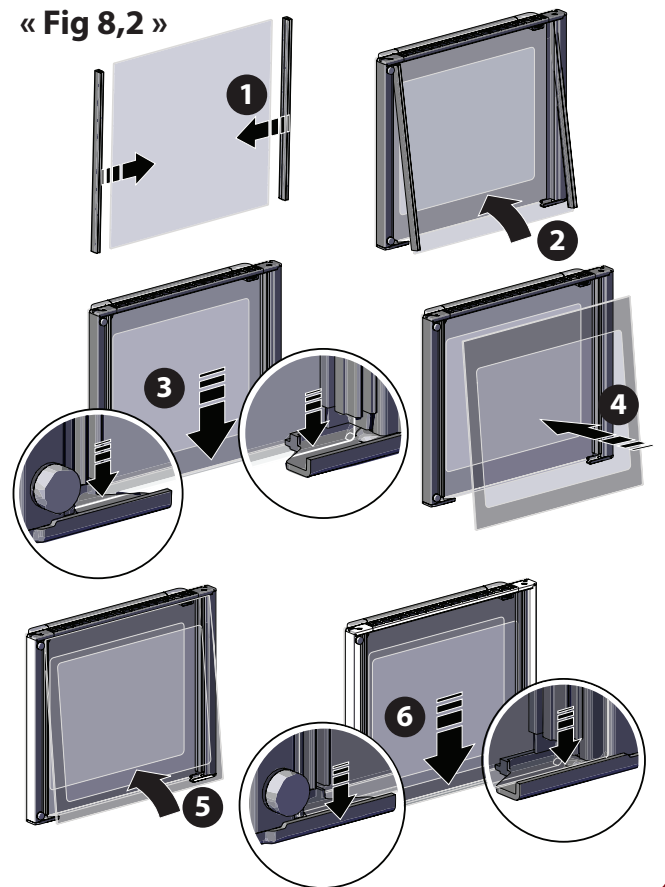
Remontage

Vitre de la porte du four

* Nous vous recommandons d'être deux personnes pour remettre la vitre.

Remontez la vitre en suivant les étapes dans l'ordre inverse « Fig 8,2 ».

« Fig 8,2 »



Brûleurs à anneau unique

- Lors du remontage de la tête de brûleur, veillez à ce que l'encoche soit alignée avec l'électrode ou le trou dans la base. Veillez à ce que la tête du brûleur soit à niveau et que le bouchon soit placé bien au centre sur la tête du brûleur « Fig 8,3 ».

Brûleur pour wok

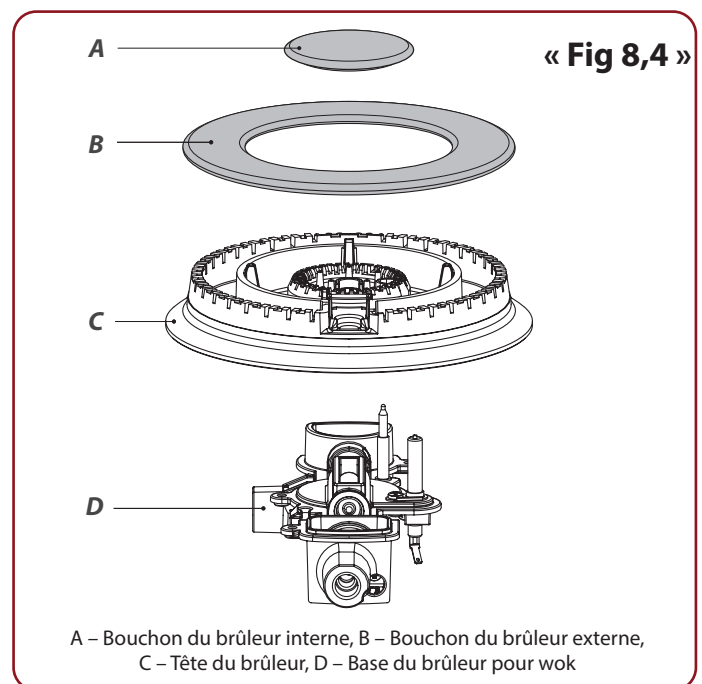
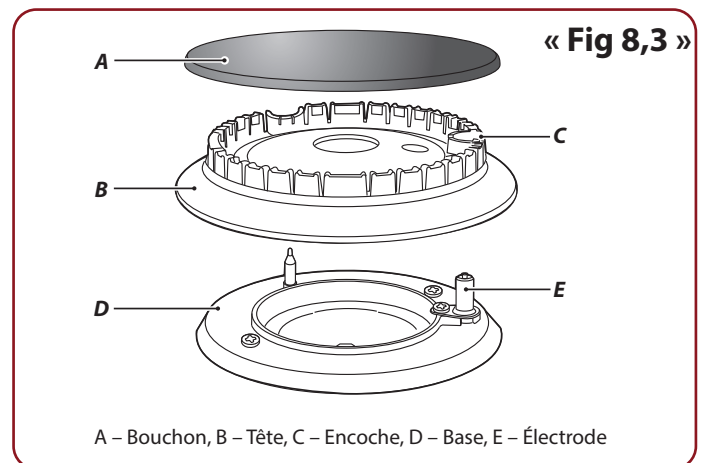
Le brûleur pour wok peut également être retiré à des fins de nettoyage.

Lors du remontage du brûleur pour wok, retournez la grande bague de base et trouvez la zone en forme de « D » « Fig 8,4 ». Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » coïncide avec celui sur la base du brûleur. Retournez à nouveau le brûleur et placez-le sur la base du brûleur.

Vérifiez que les fentes du brûleur ne sont pas bouchées. En cas de bouchon, retirez les particules coincées en utilisant une brosse à dents.

Installez à présent les deux bouchons de brûleur, en veillant à ce qu'ils soient bien placés.

Vérifiez que les orifices du brûleur ne soient pas bouchés. En cas de bouchon, retirez les particules coincées en utilisant un morceau de fil fusible.



9. Aide et support

⚠ Les interventions et les réparations de la cuisinière **NE DOIVENT PAS** être effectuées par des personnes non qualifiées. **N'ESSAYEZ PAS** de réparer la cuisinière, car cela pourrait entraîner des blessures et des dommages. Contactez notre service à la clientèle pour prévoir les réparations.

Plaque vitrocéramique

Problème	Suggestions
Une fissure est apparue sur la surface de la table de cuisson.	Débranchez immédiatement la cuisinière de l'alimentation électrique et faites-la réparer. N'UTILISEZ PAS la cuisinière tant qu'elle n'est pas réparée.
Ma table de cuisson est rayée	Employez toujours les méthodes de nettoyage recommandées dans ce guide, et assurez-vous que les fonds des casseroles sont lisses et propres. Les marques de dépôts de minéraux de l'eau ou des aliments peuvent être éliminées avec une crème nettoyante. Toutefois, les petites griffures ne peuvent pas être éliminées mais seront moins visibles après le nettoyage.
La minuterie ne se met pas en route lorsque le four est allumé manuellement.	Est-il bien sous tension ? L'horloge est-elle allumée ? Si la réponse est non, il y a peut-être un problème avec l'alimentation électrique. L'alimentation de la cuisinière est-elle activée au niveau de l'interrupteur ? L'heure du jour a-t-elle bien été réglée ?
La minuterie du four ne s'allume pas en cuisson automatique	La molette du four est-elle restée sur la position OFF par erreur ?

Mixte

Problème	Suggestions
Allumage de la plaque chauffante/ surface de cuisson ou brûleurs de la plaque chauffante défectueux	Le four est-il bien sous tension ? L'horloge est-elle allumée ? Si la réponse est non, il y a peut-être un problème avec l'alimentation électrique. Les fentes de l'étinceleur (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles bouchées par des débris ? Les caches et les bouchons des brûleurs sont-ils bien placés ? Voir la section « Nettoyage ».
Les brûleurs de la plaque chauffante/ surface de cuisson ne s'allument pas	Assurez-vous que les parties du brûleur ont été correctement replacées après l'essuyage ou le retrait pour le nettoyage. Vérifiez qu'il n'y a pas de problème avec votre alimentation en gaz. Pour ce faire, vérifiez si vos autres appareils au gaz fonctionnent.
Les brûleurs font-ils des étincelles lorsque vous appuyez sur le bouton ?	Si la réponse est non, vérifiez que l'alimentation est activée en vérifiant si l'horloge est allumée.
De la vapeur sort du four	Lors de la cuisson d'aliments contenant de l'eau, comme des frites four, de la vapeur peut être observée au niveau de la grille arrière. Veillez à ne pas ouvrir la porte du four, car une bouffée de vapeur pourrait en sortir. Tenez-vous à distance et laissez la vapeur se disperser.
Quels matériaux de nettoyage sont recommandés pour la cuisinière ?	Voir la section « Nettoyage » pour connaître les matériaux de nettoyage recommandés. N'utilisez jamais de nettoyeurs caustiques ou abrasifs, car ils pourraient endommager la surface.
S'il y a un problème d'installation et que mon installateur d'origine ne peut pas venir le réparer, qui paie ?	Vous. Les entreprises de réparation facturent leurs services si elles rectifient le travail réalisé par votre installateur d'origine. Il est dans votre intérêt de retrouver votre installateur d'origine.

Plaque à induction

Remarque : la plaque à induction est capable de diagnostiquer elle-même un certain nombre de problèmes et d'afficher ces informations sur l'écran de commande de la table de cuisson. Des codes d'erreur peuvent s'afficher si votre plaque est défectueuse.

Si votre appareil signale une erreur ou ne fonctionne pas, vous pourrez peut-être corriger le problème grâce à ce qui suit.

Problème	Suggestions
Le code d'erreur E2 s'affiche	L'unité électronique est trop chaude. Veuillez vérifier l'installation de la cuisinière, en vous assurant que la ventilation est suffisante. Dans les cas extrêmes, par exemple si une casserole a été laissée bouillir à vide, ce code d'erreur peut également s'afficher. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.
Le code d'erreur E3 s'affiche	Ustensiles de cuisine inadaptés : vérifiez les performances de la casserole ou essayez d'autres ustensiles de cuisine avec une excellente induction.
L'écran ne fonctionne pas	Surtension ou perte de tension d'alimentation de la cuisinière. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.
Codes d'erreur commençant par Er-E ou si E2 et E3 persistent	Réinitialisation manuelle de l'alimentation. Si le problème persiste, contactez votre installateur ou un réparateur qualifié.
Le code d'erreur Er suivi d'un chiffre s'affiche	L'appareil a rencontré une panne interne technique qui ne peut pas être rectifiée par l'utilisateur. Contactez votre installateur ou un réparateur qualifié.
Le fusible saute ou le DDR se déclenche régulièrement	Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.
La cuisinière ne s'allume pas	Un fusible a-t-il sauté au niveau du système électrique de la maison, ou est-ce qu'une DDR a été déclenchée ? La cuisinière a-t-elle été correctement reliée au secteur ?
La plaque à induction fait du bruit	Lors de l'utilisation de la plaque à induction, il est possible que la casserole émette un certain bruit. Ceci est normal et peut être plus perceptible lors de la cuisson à haute puissance ou si 5 casseroles sont utilisées simultanément. Le type de casserole peut également contribuer au bruit de la plaque à induction.
Ventilateur de refroidissement	La plaque à induction comprend un ventilateur de refroidissement. Ce ventilateur de refroidissement est actif lorsque le gril ou le(s) four(s) sont allumés. Dans certaines conditions, le ventilateur de refroidissement peut rester actif lorsque le gril ou le(s) four(s) sont éteints. C'est normal, et le ventilateur s'éteindra automatiquement.
La façade devient chaude lorsque j'utilise le four	Si la façade devient extrêmement chaude lorsque la cuisinière est utilisée, alors le ventilateur de refroidissement est peut-être défectueux. Si cela se produit, veuillez contacter votre installateur, un réparateur qualifié ou le service client pour le faire réparer.
Une fissure est apparue sur la surface de la table de cuisson	Débranchez immédiatement la cuisinière de l'alimentation électrique et faites-la réparer. Ne pas utiliser la cuisinière tant qu'elle n'est pas réparée.

Four et grill

Problème	Suggestions
La lumière du four ne fonctionne pas	<p>L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (qui n'est pas couverte par la garantie) dans un magasin de bricolage de confiance. Demandez une lampe halogène de 40W – 230V (G9).</p> <p>Coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur.</p> <p>Avant de retirer l'ampoule existante, coupez l'alimentation électrique et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.</p> <p>Tirez sur l'ampoule existante pour la retirer. Lorsque vous manipulez l'ampoule de rechange, évitez de toucher le verre avec vos doigts, car cela peut provoquer une défaillance prématurée. Poussez l'ampoule de rechange jusqu'à entendre un clic.</p>
La façade devient chaude lorsque j'utilise le four ou le grill	<p>La cuisinière est refroidie par un ventilateur. Si la façade devient extrêmement chaude lorsque la cuisinière est utilisée, alors le ventilateur de refroidissement est peut-être défectueux. Si cela se produit, veuillez contacter votre installateur, un réparateur qualifié ou le service client pour le faire réparer.</p>
Les molettes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four ou le grill. Puis-je éviter cela ?	<p>Oui, cela est dû à la chaleur qui monte du four et qui les réchauffe. NE LAISSEZ pas la porte du four ouverte.</p> <p>Assurez-vous que la lèchefrite est poussée jusqu'à la « butée » en mode grill.</p> <p>Utilisez toujours le grill avec la porte du compartiment du grill ouverte.</p>
Le grill ne cuit pas bien	<p>Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ?</p> <p>La lèchefrite est-elle utilisée sur les glissières, et pas sur le plancher du compartiment du grill ?</p> <p>La lèchefrite est-elle complètement poussée jusqu'à la butée ?</p>

Autres problèmes généraux

Problème	Suggestions
La ventilation du four est bruyante	<p>Le son émis par le ventilateur du four peut changer à mesure que le four chauffe. C'est parfaitement normal.</p>
Le four ne cuit pas de manière homogène	<p>N'UTILISEZ PAS de plaque à pâtisserie plus grande que la taille indiquée dans la section « Conseils généraux sur le four ».</p> <p>Si vous cuisez un article volumineux, préparez-vous à le retourner pendant la cuisson.</p> <p>Si deux grilles sont utilisées, vérifiez qu'un espace a été laissé pour que la chaleur circule. Lorsqu'une plaque à pâtisserie est placée dans le four, veillez à ce qu'elle soit placée au milieu.</p> <p>Vérifiez que le joint de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est bien ajusté afin que la porte soit fermement maintenue contre le joint.</p> <p>Si vous posez un plat d'eau sur la grille, sa surface devrait être parfaitement à niveau. (Par exemple, si le niveau d'eau est inférieur à l'arrière, l'arrière de la cuisinière devrait être surélevé, ou l'avant abaissé.) Si la cuisinière n'est pas à plat, demandez à votre installateur de la mettre à niveau pour vous.</p>
Le four ne s'allume pas	<p>Le four est-il bien sous tension ? L'horloge est-elle allumée ? Si la réponse est non, il y a peut-être un problème avec l'alimentation électrique.</p> <p>L'alimentation de la cuisinière est-elle activée au niveau de l'interrupteur ?</p> <p>L'heure du jour a-t-elle bien été réglée ?</p>
La température du four monte trop à mesure que la cuisinière vieillit	<p>Si vous n'avez pas réussi à baisser la température en utilisant la molette de commande du four, ou si cela n'a fonctionné que quelques instants, vous avez besoin d'un nouveau thermostat. Celui-ci doit être installé par un réparateur qualifié.</p>

Problème	Suggestions
Ma table de cuisson est rayée	<p>Employez toujours les méthodes de nettoyage recommandées dans ce guide, et assurez-vous que les fonds des casseroles sont lisses et propres.</p> <p>Les marques de dépôts de minéraux de l'eau ou des aliments peuvent être éliminées avec une crème nettoyante. Toutefois, les petites griffures ne peuvent pas être éliminées mais seront moins visibles après le nettoyage.</p>
Le gril ne cuit pas bien	<p>Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? La lèchefrite est-elle utilisée sur les glissières, et pas sur le plancher du compartiment ? La lèchefrite est-elle complètement poussée jusqu'à la butée ?</p>
Les molettes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four ou le gril. Puis-je éviter cela ?	<p>Oui, cela est dû à la chaleur qui monte du four ou du gril, et qui les réchauffe. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Assurez-vous que la lèchefrite est poussée jusqu'à la « butée » en mode gril.</p> <p>La porte du gril est toujours ouverte pendant le fonctionnement.</p> <p>Les portes du four sont toujours fermées pendant le fonctionnement.</p>
Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement ou brûlent.	<p>Les temps de cuisson peuvent différer de votre four précédent. Veillez à utiliser les températures et les positions de grille recommandées en vous reportant au guide de cuisson du four. Ajustez ensuite les paramètres en fonction de vos goûts personnels.</p>
Panne de courant	<p>En cas de panne de courant, n'oubliez pas de réinitialiser l'horloge pour veiller à ce que la minuterie du four continue de fonctionner.</p>

10. Installation - Mixte

Exigences et réglementations en matière de sécurité

- ⚠ **Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions pertinentes contenues dans ce livret, aux règlements nationaux et locaux pertinents et aux exigences locales relatives à l'alimentation électrique et au gaz.**
- ⚠ **Cette cuisinière est un appareil de classe 2 et de sous-classe 1.**
- ⚠ **Avant l'installation, assurez-vous que la cuisinière est adaptée à votre type de gaz et à votre tension d'alimentation. Reportez-vous à la plaque signalétique.**
- ⚠ **L'installation de l'appareil doit respecter les réglementations en vigueur. Il doit être utilisé dans un espace correctement aéré.**
- ⚠ **Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**
- ⚠ **Dans votre propre intérêt, et afin d'assurer votre sécurité, la loi exige que tous les appareils à gaz soient installés par une personne compétente. Une installation non conforme de cet appareil pourrait annuler la garantie et les recours en responsabilité, et pourrait entraîner des poursuites.**
- ⚠ **Cet appareil peut être converti afin d'être utilisé avec un autre gaz.**

Fourniture d'une ventilation

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables relatives à la ventilation.

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre qui peut être ouverte, ou l'équivalent, tandis que certaines pièces nécessitent un évent permanent en plus de la fenêtre.

Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine ou une salle à manger, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Une utilisation dans tout autre but pourrait annuler la garantie ou toute réclamation.

Remarque : un appareil destiné à être utilisé au GPL ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur en dessous du niveau du sol, par ex. dans un sous-sol.

Conversion

Cet appareil est configuré pour G20 20 mbar Cat II_{2H3+}.

Un kit de conversion vers un autre gaz est disponible pour la cuisinière.

Si l'appareil doit être converti pour un autre gaz, nous vous recommandons de le faire avant l'installation.

- ⚠ **Nous recommandons l'utilisation d'un dispositif d'arrêt de surpression ou d'une soupape de décharge dans toute installation GPL afin d'éviter d'exposer les raccords/appareils en aval à une pression excessive (supérieure à 75 mbar) en cas de défaillance du régulateur.**

Après avoir converti l'appareil, veuillez apposer l'autocollant de conversion de gaz sur la zone appropriée de la plaque signalétique. Cela permettra d'identifier le type de gaz avec lequel l'appareil fonctionne désormais.

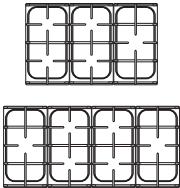
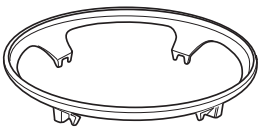
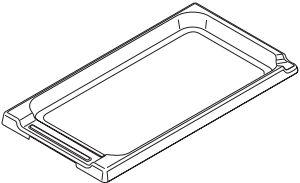
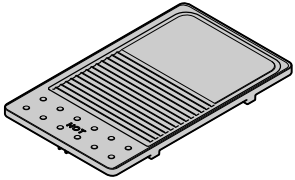
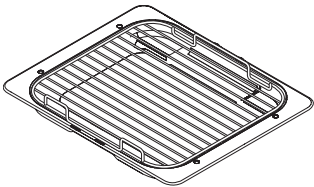
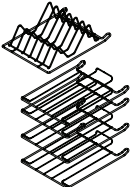
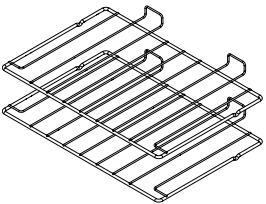
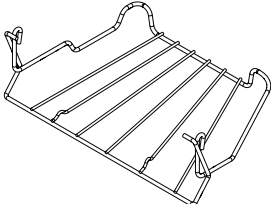
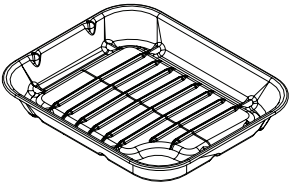
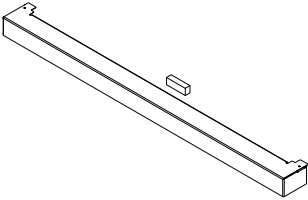
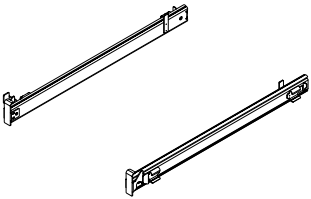
Vous aurez besoin de l'équipement suivant pour finaliser l'installation de la cuisinière :

- Support de stabilité : si la cuisinière doit être alimentée en gaz par un tuyau flexible, un support de stabilité ou une chaîne doit être installé. **Ceux-ci ne sont pas fournis avec la cuisinière mais sont disponibles dans la plupart des magasins de matériaux de construction.**
- Testeur de pression de gaz/manomètre.
- Tuyau flexible de gaz : doit être conforme aux normes en vigueur.
- Multimètre : pour les contrôles électriques.

INSTALLATION

Vérifier que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité et le gaz une fois l'entretien terminé.

Vérification des pièces :

3/4 supports de casserole (selon la taille)	Support pour wok (selon le modèle)
	
Plancha Deluxe (selon le modèle)	Plancha classique (selon le modèle)
	
Lèchefrite et grille	Grilles hautes du four et égouttoir (selon le modèle)
	
Grilles plates (four principal)	Grille pratique (selon le modèle)
	
Plat pour rôti	Socle
	
Glissières télescopiques (selon le modèle)	
	

Vous aurez également besoin des outils suivants :

1. Perceuse électrique
2. Foret à béton (uniquement nécessaire si la cuisinière doit être installée sur un sol en pierre ou en béton)
3. Chevilles murales (uniquement nécessaires si la cuisinière doit être installée sur un sol en pierre ou en béton)
4. Mètre ruban en acier
5. Tournevis cruciforme
6. Tournevis plat
7. Niveau à bulle
8. Crayon
9. Clé à molette
10. Clé plate ou clé à douille de 13 mm

INSTALLATION

Vérifier que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité et le gaz une fois l'entretien terminé.

Placement de la cuisinière

« Fig 10,1 » et « Fig 10,2 » indiquent la distance minimale conseillée entre la cuisinière et les surfaces proches.

La cuisinière ne doit pas être placée sur une base.

« Fig 10,1 » et « Fig 10,2 » Cuisinières installées dans un renforcement : la cuisinière doit avoir un dégagement latéral **AU-DESSUS** du niveau de la table de cuisson de 75 mm jusqu'à une hauteur de 410 mm. Celui-ci peut être réduit à 25 mm si la surface du mur est un matériau non combustible.

Un espace minimum de 650 mm est nécessaire entre le haut de la table de cuisson et une surface combustible horizontale.

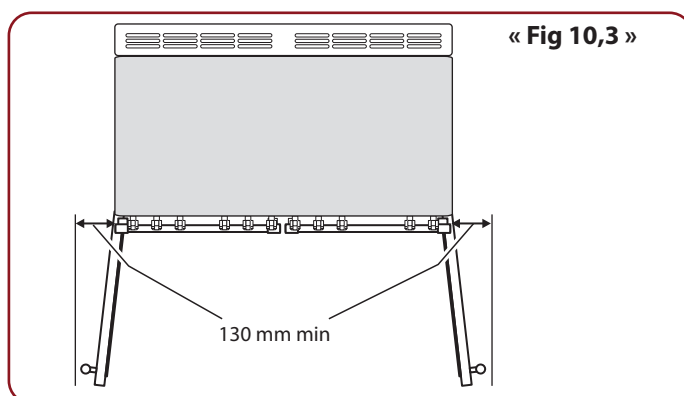
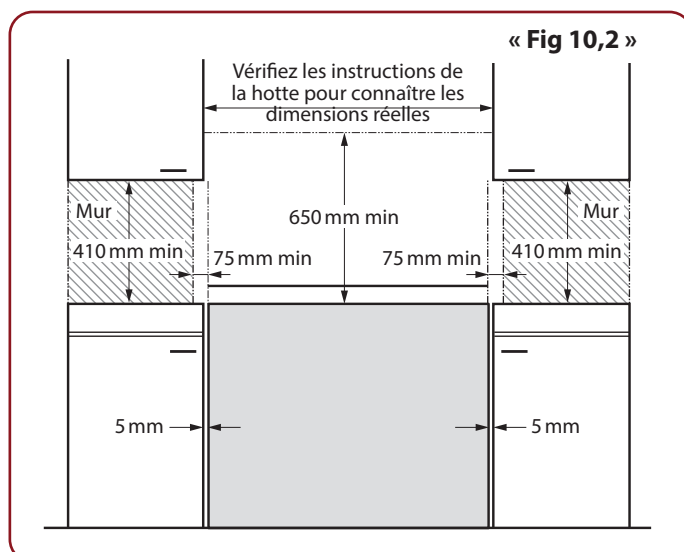
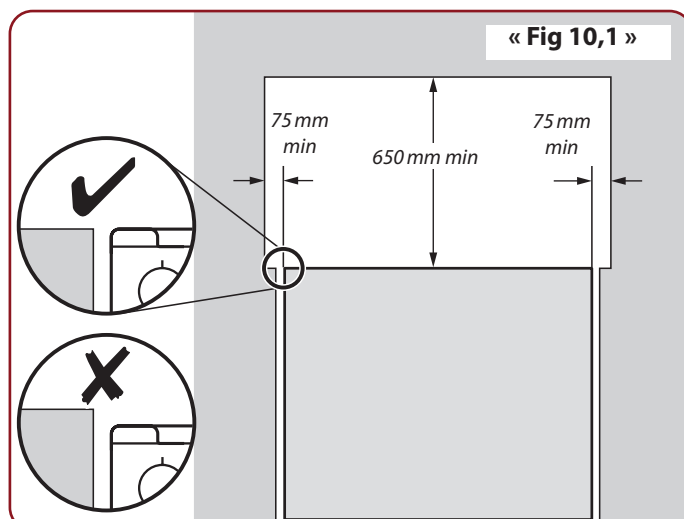
*Toute hotte aspirante doit être installée conformément aux instructions du fabricant de la hotte.

**Toute crédence doit être installée conformément aux instructions du fabricant. Il faut prévoir un espace supplémentaire pour la hauteur de la garniture du conduit d'évacuation qui est fixée à la table de cuisson de la cuisinière.

Les surfaces des meubles et des murs sur les côtés 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 sujets aux dommages causés par la chaleur et à la décoloration. Nous ne pouvons accepter aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation normale de la cuisinière sur tout matériau qui se délamine ou se décolore à des températures inférieures à 65 °C au-dessus de la température ambiante.

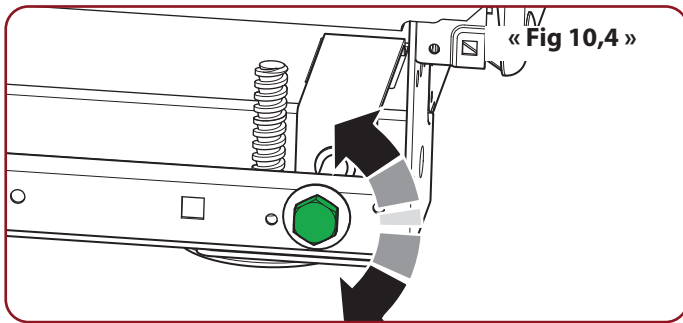
N'ENFERMEZ PAS la cuisinière : il doit être possible de la déplacer pour son nettoyage et son entretien.

Pour permettre l'ouverture des portes du four, un dégagement de 130 mm est nécessaire si la cuisinière se trouve à proximité d'un coin de la cuisine « Fig 10,3 ». L'ouverture réelle des portes est légèrement moindre, mais cela permet de protéger vos mains lorsque vous ouvrez la porte.



INSTALLATION

Vérifier que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité et le gaz une fois l'entretien terminé.

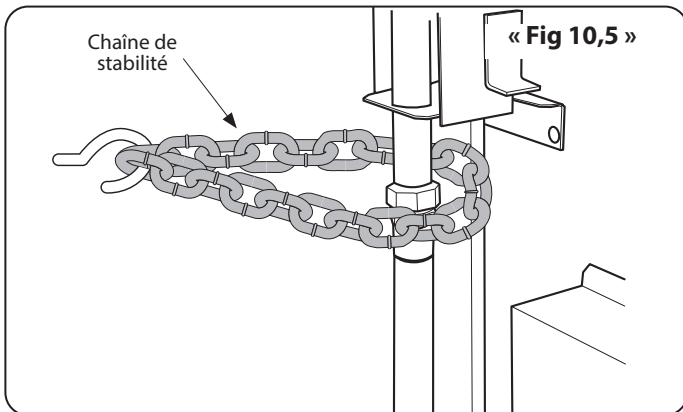


Réglage des deux roulettes arrière

Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, placez d'abord une clé plate ou une clé à douille de 13 mm sur l'écrou de réglage hexagonal (« Fig 10,4 »). Tournez l'écrou, dans le sens horaire pour élever la cuisinière, dans le sens inverse pour l'abaisser.

Faites 10 tours complets (360°) dans le sens horaire.

Veillez à abaisser LES DEUX ROULETTES ARRIÈRE.



Réglage des pieds avant

Pour régler la hauteur de l'avant de la cuisinière, tournez les pieds vissés dans le sens horaire pour élever la cuisinière, dans le sens inverse pour l'abaisser.

Montage de la chaîne de stabilité

Sauf indication contraire, une cuisinière utilisant un tuyau de gaz flexible doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif de stabilité approprié.

Si vous utilisez une chaîne de stabilité « Fig 10,5 », alors la chaîne doit être aussi courte que possible et fixée fermement à l'arrière de la cuisinière.

INSTALLATION

Vérifier que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité et le gaz une fois l'entretien terminé.

Raccordement au gaz

Doit être conforme aux normes en vigueur.

Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes en vigueur. Les tuyaux peuvent être achetés dans la plupart des magasins de matériaux de construction.

Le connecteur est situé juste en dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

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

Étant donné que la hauteur de la cuisinière peut être ajustée et que chaque raccordement est différent, il est difficile de donner des dimensions précises.

Bien qu'un tuyau de 900 mm puisse être utilisé, un tuyau de 1 250 mm donnera un peu plus de flexibilité dans le positionnement de la baïonnette et facilitera le déplacement de la cuisinière.

Le tuyau doit être monté de manière à ce que les raccords d'entrée et de sortie soient verticaux afin que le tuyau pende vers le bas en forme de « U ».

Dans l'idéal, le tuyau flexible doit se trouver dans la zone grisée « A » « Fig 10,6 ».

Connectez l'extrémité fileté du tuyau dans l'entrée de gaz en la vissant.

Après avoir terminé le raccordement au gaz, assurez-vous que la cuisinière ne présente pas de fuite de gaz en effectuant un test de pression.

Test de pression

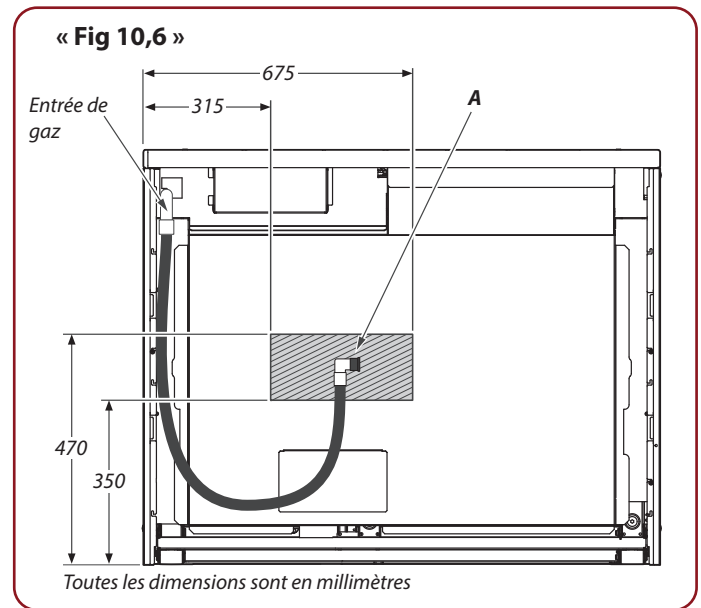
La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'un des injecteurs des brûleurs de la plaque de cuisson (mais pas un brûleur pour wok).

Soulevez une tête de brûleur. Installez le manomètre sur l'injecteur. Allumez l'appareil et allumez l'un des autres brûleurs.

Activez la molette de commande du brûleur sur lequel le manomètre est placé pour laisser passer le gaz.

Reportez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les pressions de test.

Éteignez les brûleurs. Assurez-vous de remettre en place le couvercle du brûleur de la bonne manière sur le corps du brûleur.



INSTALLATION

Vérifier que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité et le gaz une fois l'entretien terminé.

Disjoncteurs différentiels à déclenchement par courant de fuite

L'utilisation combinée de votre plaque à induction et d'autres appareils électroménagers peut provoquer des déclenchements intempestifs. Nous recommandons donc que la plaque soit protégée par un interrupteur différentiel ou un disjoncteur différentiel avec protection contre les surcharges (RCBO).

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ.

Raccordement électrique

La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à toutes les réglementations nationales et locales en vigueur.

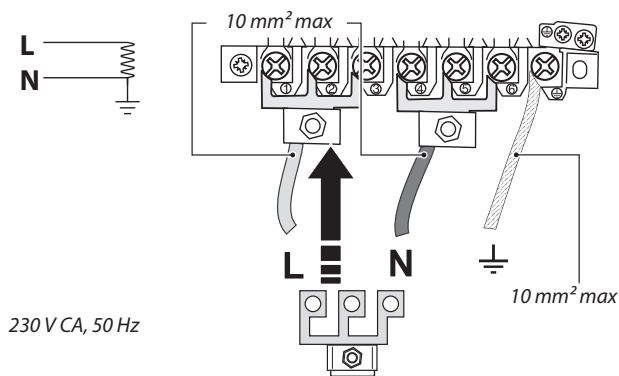
⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Remarque : la cuisinière doit être raccordée à une alimentation dédiée de 32 ampères, via un boîtier de commande adapté pour cuisinière, intégrant un interrupteur bipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles. L'interrupteur doit se trouver dans la même pièce, à moins de 2 mètres de la cuisinière, et accessible.

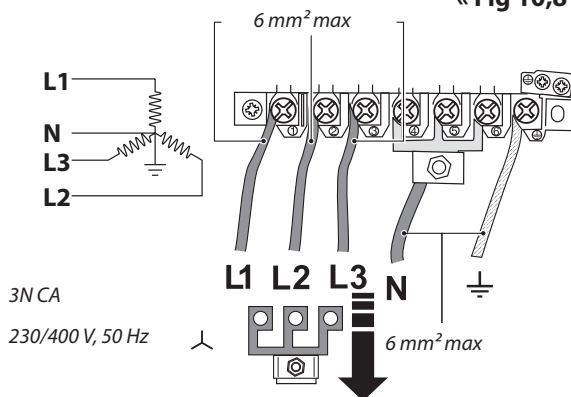
⚠ La cuisinière NE DOIT PAS être connectée à une prise de courant domestique ordinaire.

L'accès à la borne d'alimentation se fait en retirant le boîtier de protection des bornes électriques situé sur le panneau arrière. Connectez le câble d'alimentation aux bornes adaptées à votre type d'alimentation électrique « Fig 10,7 » et « Fig 10,8 ». Cela doit être fait avec un câble à deux conducteurs + terre de 6 mm. Vérifiez que les liaisons sont correctement en place et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.

« Fig 10,7 »



« Fig 10,8 »



11. Installation - Induction

Exigences et réglementations en matière de sécurité

- ⚠ Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions pertinentes contenues dans ce livret, aux règlements nationaux et locaux pertinents et aux exigences locales relatives à l'alimentation électrique.
- ⚠ L'installation de l'appareil doit respecter les réglementations en vigueur. Il doit être utilisé dans un espace correctement aéré.
- ⚠ Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Fourniture d'une ventilation

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Par conséquent, une attention particulière doit être portée aux exigences en vigueur relatives à la ventilation.

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre qui peut être ouverte, ou l'équivalent, tandis que certaines pièces nécessitent un évent permanent en plus de la fenêtre.

Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine ou une salle à manger, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

- ⚠ Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Une utilisation dans tout autre but pourrait annuler la garantie ou toute réclamation.

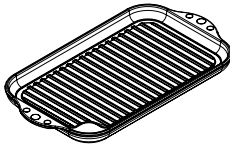
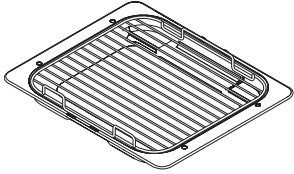
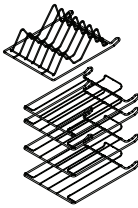
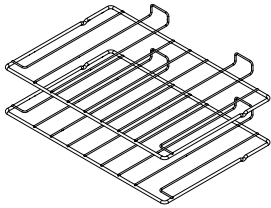
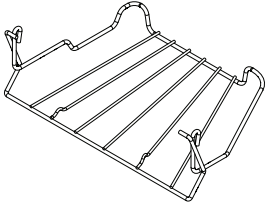
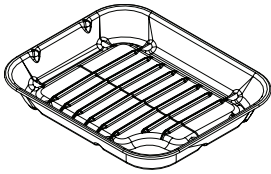
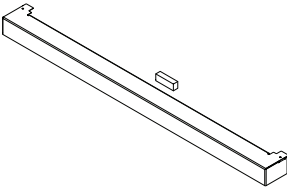
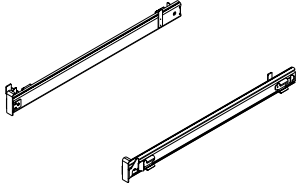
Vous aurez besoin de l'équipement suivant pour finaliser l'installation de la cuisinière :

- Multimètre (pour les vérifications électriques).

Vous aurez également besoin des outils suivants :

1. Mètre ruban en acier
2. Tournevis cruciforme
3. Tournevis plat
4. Niveau à bulle
5. Crayon
6. Clé à molette
7. Clés Allen de 3 mm et 4 mm
8. Clé plate ou clé à douille de 13 mm

Vérification des pièces :

Plancha à induction (selon le modèle)	Lèche-frite et grille
	
Grilles hautes du four et égouttoir (selon le modèle)	Grilles plates (four principal)
	
Grille pratique (selon le modèle)	Plat pour rôti
	
Socle	Glissières télescopiques (selon le modèle)
	

INSTALLATION

Vérifiez que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité une fois que vous avez terminé.

Placement de la cuisinière

« Fig 11,1 » et « Fig 11,2 » indiquent la distance minimale conseillée entre la cuisinière et les surfaces proche.

La cuisinière ne doit pas être placée sur une base.

« Fig 11,1 » et « Fig 11,2 » Cuisinières installées dans un renforcement : la cuisinière doit avoir un dégagement latéral **AU-DESSUS** du niveau de la table de cuisson de 75 mm jusqu'à une hauteur de 410 mm. Celui-ci peut être réduit à 25 mm si la surface du mur latéral est un matériau non combustible.

Un espace minimum de 650 mm est nécessaire entre le haut de la table de cuisson et une surface combustible horizontale.

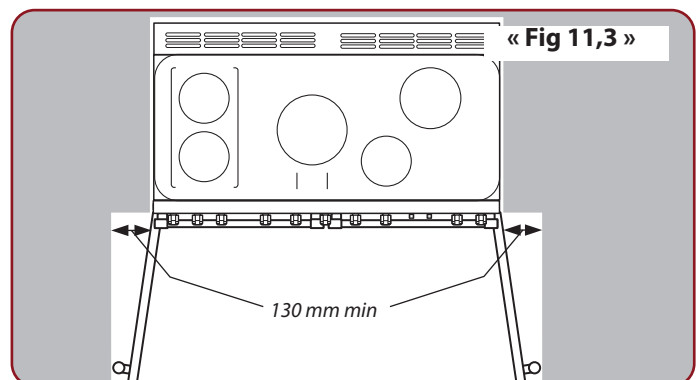
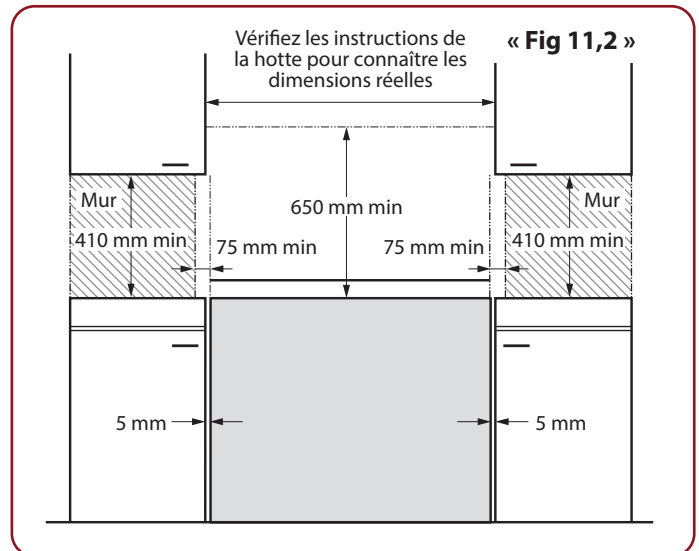
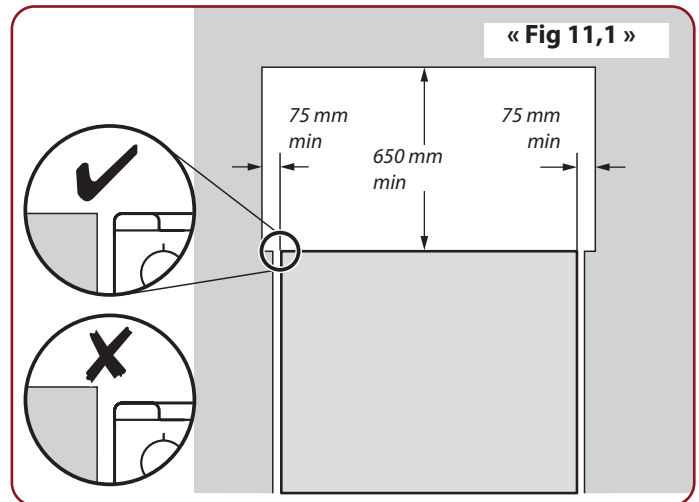
*Toute hotte aspirante doit être installée conformément aux instructions du fabricant de la hotte.

**Toute crédence doit être installée conformément aux instructions du fabricant. Il faut prévoir un espace supplémentaire pour la hauteur de la garniture du conduit d'évacuation qui est fixée à la table de cuisson de la cuisinière.

Les surfaces des meubles et des murs sur les côtés 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 sujets aux dommages causés par la chaleur et à la décoloration. Nous ne pouvons accepter aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation normale de la cuisinière sur tout matériau qui se délamine ou se décolore à des températures inférieures à 65 °C au-dessus de la température ambiante.

N'ENFERMEZ PAS la cuisinière : il doit être possible de la déplacer pour son nettoyage et son entretien.

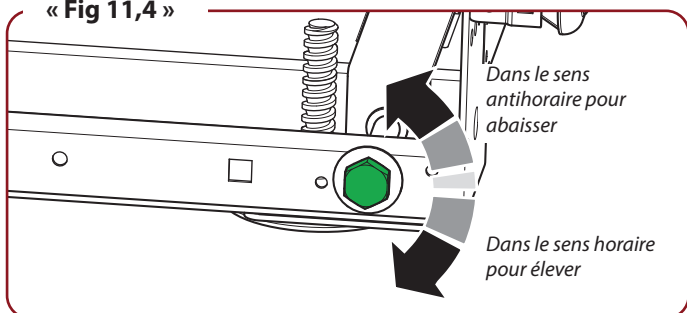
Si la cuisinière se trouve à proximité d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four « Fig 11,3 ». L'ouverture réelle des portes est légèrement moindre, mais cela permet de protéger vos mains lorsque vous ouvrez la porte.



INSTALLATION

Vérifiez que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité une fois que vous avez terminé.

« Fig 11,4 »



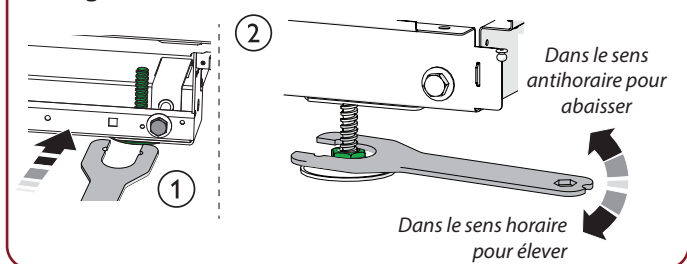
Réglage de la hauteur : arrière

Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, placez d'abord une clé plate ou une clé à douille de 13 mm sur l'écrou de réglage hexagonal « Fig 11,4 ». Tournez l'écrou, dans le sens horaire pour élever la cuisinière, dans le sens inverse pour l'abaisser.

Réglage de la hauteur : avant

Placez la clé fournie sur l'écrou de réglage hexagonal intégré « Fig 11,5 ». Tournez l'écrou, dans le sens horaire pour élever la cuisinière, dans le sens inverse pour l'abaisser.

« Fig 11,5 »



Positionnement de l'aimant de socle

Ajoutez l'aimant à l'avant de la base entre les éléments rainurés « Fig 11,6 ».

⚠ L'aimant de socle doit s'aligner correctement, sinon il bloquera la fixation du socle.

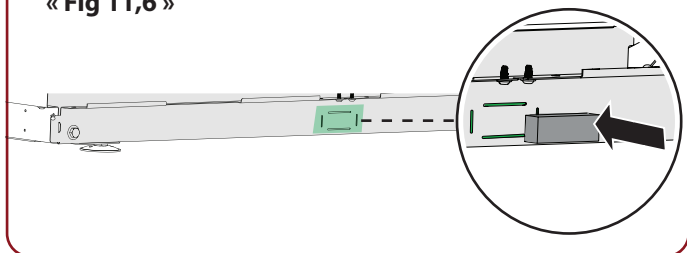
Assemblage du socle

Le socle se compose de deux parties, une *extérieure* et une *intérieure*.

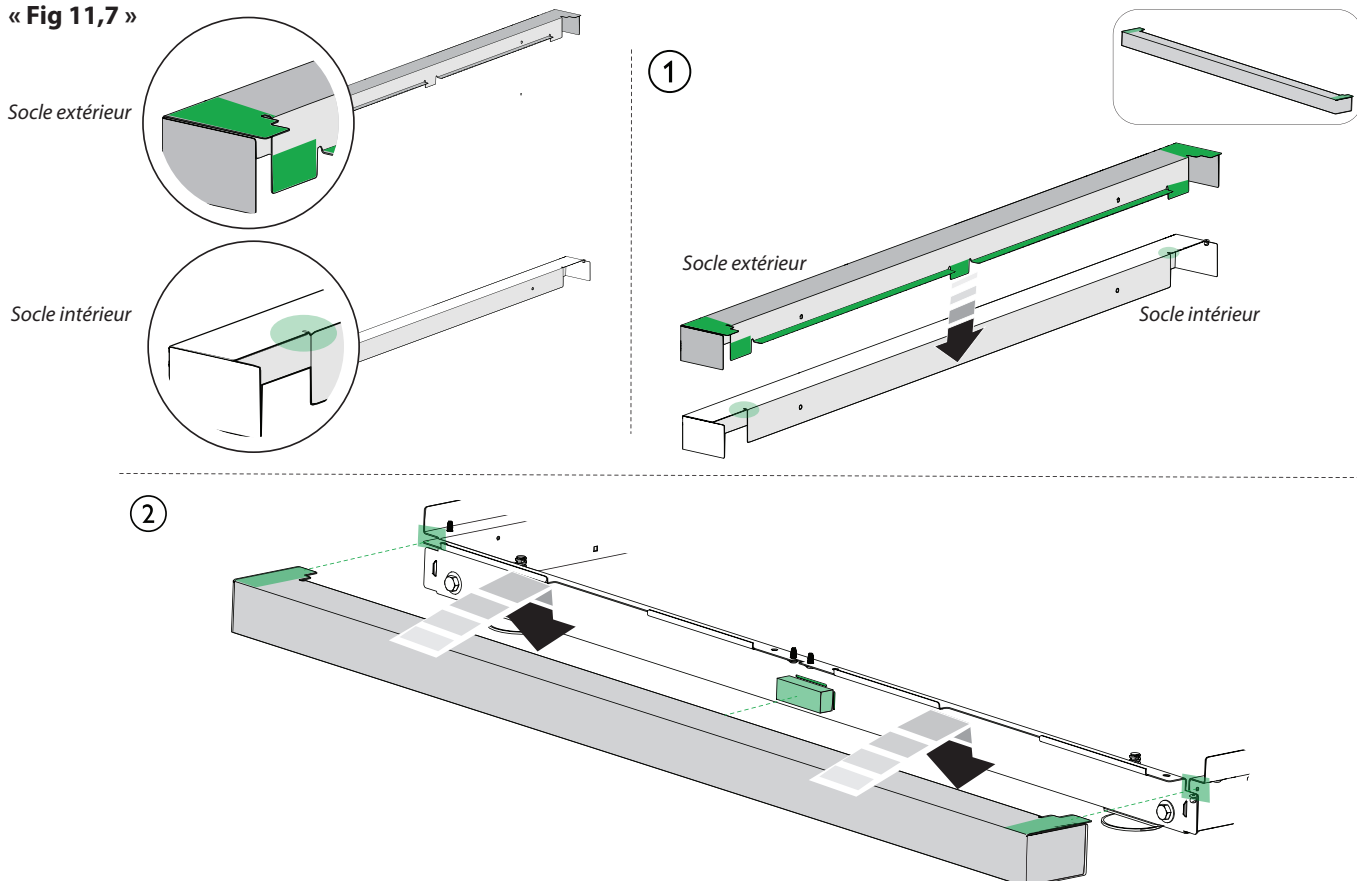
⚠ Avant l'assemblage, assurez-vous que les deux parties du socle sont dans le bon sens « Fig 11,7 ».

1. Montez le socle extérieur sur le socle intérieur pour former une seule unité, comme illustré.
2. Alignez les deux côtés du socle avec la base de la cuisinière. Déplacez et insérez lentement le socle jusqu'à ce que l'aimant s'enclenche. Laissez le socle intérieur tomber sur le sol.

« Fig 11,6 »



« Fig 11,7 »



INSTALLATION

Vérifiez que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité une fois que vous avez terminé.

Raccordement électrique

La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément aux normes/codes de bonne pratique, ou bien conformément aux normes nationales et locales en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Remarque : la cuisinière doit être raccordée à une alimentation dédiée de 32 ampères minimum*, via un boîtier de commande adapté pour cuisinière, intégrant un interrupteur bipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles. L'interrupteur doit se trouver dans la même pièce, à moins de 2 mètres de la cuisinière, et être accessible.

* À condition que l'interrupteur de commande de la cuisinière ne comporte pas une prise de 13 ampères, car l'alimentation minimale passerait alors à 40 ampères

⚠ La cuisinière NE DOIT PAS être connectée à une prise de courant domestique ordinaire.

L'accès à la borne d'alimentation se fait en retirant le boîtier de protection des bornes électriques situé sur le panneau arrière. Connectez le câble d'alimentation aux bornes adaptées à votre type d'alimentation électrique (« Fig 11,8 » et « Fig 11,9 »). Cela doit être fait avec un câble à deux conducteurs + terre de 6 mm pour une alimentation à 32 ampères, et avec un câble à deux conducteurs + terre de 10 mm pour une alimentation entre 40 et 50 ampères. Vérifiez que les liaisons sont correctement en place et que les vis des bornes sont bien serrées.

Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.

Vérifications finales

Contrôle de la table de cuisson

Vérifiez chaque zone de cuisson à tour de rôle. Veillez à utiliser des poêles et casseroles de taille et de matériau adaptés.

Vérification du grill

Allumez la commande du grill et vérifiez que le grill chauffe.

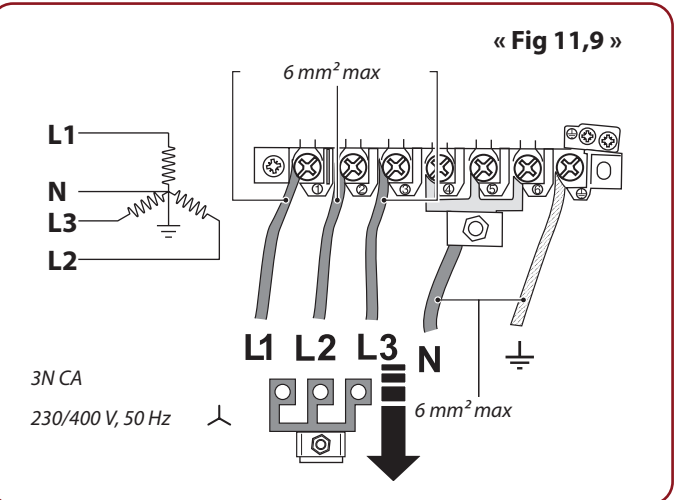
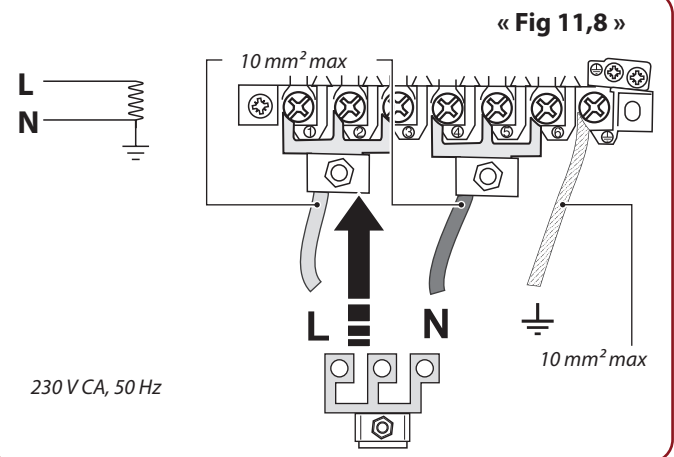
Vérification du four

Réglez l'horloge comme décrit précédemment, puis allumez les fours. Contrôlez que les ventilateurs commencent à tourner et que les fours chauffent.

Disjoncteurs différentiels à déclenchement par courant de fuite

L'utilisation combinée de votre plaque à induction et d'autres appareils électroménagers peut provoquer des déclenchements intempestifs. Nous recommandons donc que la plaque soit protégée par un interrupteur différentiel ou un disjoncteur différentiel avec protection contre les surcharges (RCBO).

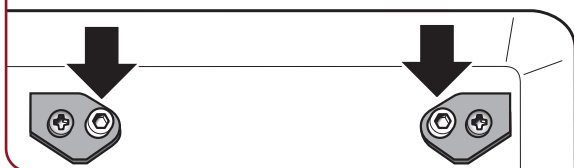
EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ.



INSTALLATION

Vérifiez que l'appareil est sécurisé en ce qui concerne l'électricité une fois que vous avez terminé.

« Fig 11,10 »



Montage final

Montage des poignées et de la main courante (selon le modèle)

Retirez les vis Allen de 4 mm des portes « Fig 11,10 ». Montez les poignées de porte et fixez-les à l'aide des vis de 4 mm.

⚠ Les poignées doivent être au-dessus des fixations.

Retirez les vis Allen de 4 mm des coins supérieurs de la face avant « Fig 11,11 ». Placez la main courante avant en position et fixez-la à l'aide des vis de 4 mm.

« Fig 11,11 »



Montage de la crédence (selon le modèle)

Positionnez la crédence à l'arrière de la plaque chauffante et fixez-la à l'aide des vis fournies.

Service à la clientèle

À l'intention de l'installateur : Veuillez indiquer vos coordonnées dans ce guide, informer l'utilisateur sur l'utilisation de la cuisinière et lui remettre les instructions.

12. Guide juridique

TOUTES LES PHOTOS PRÉSENTÉES SONT À TITRE INDICATIF SEULEMENT. LES PRODUITS ET COMPOSANTS RÉELS PEUVENT VARIER EN FONCTION DES AMÉLIORATIONS APPORTÉES AU PRODUIT.

ADRESSE DU FABRICANT :

AGA Falcon, Clarence Street,
Royal Leamington Spa, Warwickshire,
CV31 2AD, Angleterre

Avant de commencer

- **ATTENTION :** en cas de cuisson lente sur une période longue, surveillez tout de même votre préparation de temps en temps. Les processus de cuisson courte doivent être surveillés de manière continue.
- **AVERTISSEMENT :** risque d'incendie, **NE RANGEZ PAS** d'articles sur les surfaces de cuisson.
- Si vous rangez un article au-dessus ou proche de la cuisinière, les températures peuvent être dangereuses pour les matériaux/objets/liquides/objets inflammables ou combustibles.
- **N'utilisez PAS** les cavités de la cuisinière pour le rangement, les articles pourraient présenter des risques d'incendie lorsque la cuisinière est allumée.
- Afin d'éviter toute surchauffe, **N'INSTALLEZ PAS** la cuisinière derrière une porte décorative.
- **NE FAITES JAMAIS CHAUFFER** des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater les récipients et causer des blessures.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre cuisinière.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviendront chauds pendant l'utilisation et resteront chauds même après l'arrêt de la cuisson. Il convient de prendre des précautions particulières lorsque vous êtes en contact avec ces éléments chauffants.
- Les enfants à partir de 8 ans peuvent se servir de cet appareil, de même que toute personne à mobilité réduite, souffrant d'une déficience sensorielle ou d'un handicap mental, ou encore d'un manque d'expérience et de connaissances, dès lors qu'ils sont sous surveillance ou qu'ils ont reçu les consignes concernant l'utilisation dudit appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne peuvent en aucun cas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent en aucun cas être effectués par des enfants sans surveillance.
- La table de cuisson et le gril doivent faire l'objet d'une surveillance lors de leur utilisation, et peuvent présenter un danger.
- La cuisinière ne doit pas être placée sur une base.
- **AVERTISSEMENT :** Avant de remplacer l'ampoule, coupez l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Assurez-vous que le four est froid.
- **AVERTISSEMENT :** L'utilisation de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisson peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.
- **N'UTILISEZ PAS** d'eau sur les feux de graisse et ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes, puis étouffez une casserole enflammée sur une unité de surface en recouvrant complètement la casserole avec une couverture anti-feu ou un couvercle bien ajusté.
- **NE MODIFIEZ PAS** cet appareil. Cet appareil n'est pas censé fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.
- (Appareil à induction/vitrocéramique) : Prenez garde de ne **PAS** placer d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la surface chaude, ceux-ci pouvant chauffer.
- Après l'utilisation, éteignez la plaque chauffante avec le bouton. **NE VOUS FIEZ PAS** au détecteur de casserole/poêle.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs puissants ou de raclours en métal pointus pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils pourraient rayer la surface, et la vitre pourrait se briser.
- Informations importantes pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et de pompes à insuline implantées : les fonctions de cette table de cuisson sont conformes aux normes européennes applicables en matière d'interférences électromagnétiques. Si vous possédez un stimulateur cardiaque ou une pompe à insuline implantée et que vous vous posez des questions, consultez votre médecin pour obtenir des conseils médicaux.

Fonctionnement/Utilisation

- **ATTENTION** : Cet appareil est conçu à des fins de cuisson uniquement. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres applications, comme chauffer une pièce par exemple. Son utilisation à d'autres fins gaspillera de l'énergie et peut provoquer une surchauffe des molettes de commande.
- **ATTENTION** : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont utilisés. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson entraîne une production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, gardez les ouvertures naturelles de ventilation dégagées ou installez une hotte électrique avec évacuation vers l'extérieur. Si vous avez plusieurs plaques chauffantes/brûleurs en marche, ou si vous utilisez la cuisinière pendant une durée prolongée, ouvrez une fenêtre ou allumez la hotte. Si vous n'avez pas de ventilateur d'extraction, consultez un professionnel avant l'installation d'une ventilation supplémentaire.

Grilles de four

- N'importe quelle grille peut être installée dans n'importe quelle position. Les grilles du four sont retenues lorsqu'elles sont poussées mais peuvent facilement être retirées et remplacées.
- Pour retirer et remonter les supports latéraux des grilles. Soulevez le support latéral hors des deux trous de positionnement sur le côté du four (ou du séparateur) avant de le soulever pour le dégager de la retenue de l'échelle inférieure. Remplacez-le en insérant le bas de l'échelle dans le dispositif de retenue avant d'insérer les crochets dans les trous de positionnement.
- Pour retirer et replacer les grilles. Tirez la grille jusqu'à ce qu'elle touche la butée sur les côtés du four. Levez l'avant de la grille afin que l'arrière passe entre les supports, puis tirez la grille vers vous. Pour la remettre en place, suivez les étapes dans l'ordre inverse, en veillant à le repousser complètement.
- Pour installer la grille coulissante, accrochez l'avant de la grille sur les glissières. L'arrière de la grille doit reposer sur les glissières, devant la butée arrière.

Utilisation du four

- Le four multifonction dispose de deux commandes : un sélecteur de fonction et une molette de

réglage de la température. Tournez le sélecteur de fonction pour choisir une fonction de cuisson. Tournez la molette de température du four jusqu'à la température requise. Le voyant de chauffage du four s'allume jusqu'à ce que le four ait atteint la température sélectionnée. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson à mesure que le four maintiendra la température sélectionnée.

Utilisation du gril

- Ouvrez la porte et tirez le plateau du gril vers vous à l'aide de la poignée. Il existe deux éléments dans le gril qui permettent soit à ce que toute la partie soit chauffée, soit à ce que seulement la moitié arrière soit chauffée.
- Ajustez la chaleur en tournant la molette de commande. Pour chauffer l'ensemble du gril, tournez la molette dans le sens horaire. Pour chauffer la moitié droite, tournez la molette dans le sens antihoraire. Le témoin indicateur de la commande du grill s'allume.
- Faites glisser le plateau dans la chambre du gril. La grille de la lèchefrite peut être retirée, et vous pouvez poser les aliments dessus pendant que vous attendez que le gril préchauffe.
- Une fois le gril préchauffé, faites coulisser la lèchefrite hors du four. Après avoir déposé la grille avec les aliments dessus, réinsérez la lèchefrite dans la chambre du gril. Assurez-vous qu'elle est correctement enfoncée, sinon les molettes de commande peuvent devenir très chaudes.
- **Ne fermez JAMAIS** la porte du grill lorsque celui-ci est en marche.
- Fermez la porte du gril une fois le gril éteint.

Utilisation de la table de cuisson

- Appareil à gaz. Pour allumer un brûleur, enfoncez la molette pour créer une étincelle et tournez-la en position haute comme indiqué par le symbole grande flamme. L'allumeur doit produire une étincelle et allumer le gaz. Gardez la molette enfoncée pour permettre au gaz de circuler jusqu'au brûleur pendant environ dix secondes. Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez la molette de commande, le FSD n'a pas été contourné. Tournez la molette de commande sur la position **OFF** et attendez une minute avant de réessayer, cette fois en veillant à maintenir la molette de commande enfoncée un peu plus longtemps.
- **Appareil à gaz. N'UTILISEZ PAS** de protecteurs de

plaques chauffantes, de papier en aluminium ou de couvercles de plaques chauffantes de quelque nature que ce soit. Ces éléments peuvent avoir un impact sur l'utilisation sécurisée de vos brûleurs de plaques de cuisson et sont potentiellement dangereux pour la santé.

- **Appareil à gaz.** Le diamètre minimum de casserole/poêle conseillé est de 120 mm.
- Les casseroles/poêles et bouilloires avec des bases concaves ou des bords de base recourbés vers le bas ne doivent pas être utilisés.
- **N'UTILISEZ PAS** de récipients de cuisson qui chevauchent les bords de la plaque.
- Vous devez également éviter d'utiliser des casseroles instables et déformées qui peuvent basculer facilement, de même que des casseroles de très petit diamètre, par exemple des casseroles de lait, des casseroles pour faire pocher un seul œuf. Veillez à placer les poignées loin du bord de la plaque chauffante.

Entretien de la plaque chauffante vitrocéramique

- **SOULEVEZ TOUJOURS** les casseroles de la plaque. Le fait de faire glisser les casseroles peut laisser des marques et des rayures.
- Prenez soin de **NE PAS POSER LES COUVERCLES CHAUDS** à la surface de la plaque. Si cela se produit, **NE TENTEZ PAS** de soulever le couvercle, et faites-le plutôt glisser vers le rebord.

Entretien du four et précautions à prendre

- Assurez-vous que la cuisinière est éteinte et refroidie avant de commencer le processus de nettoyage.
- Lors de la cuisson des aliments, faites attention à la nuée de vapeur lors de l'ouverture de la porte du four.
- Faites attention lorsque vous fermez les portes du four, car le verre peut se briser.
- Gardez les événements de la plaque chauffante arrière dégagés.
- Lorsque le four est allumé, **NE LAISSEZ PAS** la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, sinon les molettes de commande pourraient devenir très chaudes.

- Gardez toujours la cuisinière propre, sans accumulation de nourriture et de graisses, pour éviter les risques de santé, de sécurité et d'incendie. N'utilisez que les nettoyeurs recommandés.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.

Installation

Exigences et réglementations en matière de sécurité

- Vous devez connaître les exigences et réglementations suivantes en matière de sécurité :
- La cuisinière doit être installée conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur, et aux exigences locales relatives à l'alimentation électrique et au gaz.
- Seul un technicien agréé est habilité à entretenir la cuisinière et seules des pièces approuvées doivent être utilisées.
- L'appareil ne peut être installé que dans un espace bien ventilé.
- **N'UTILISEZ PAS** les molettes de commande, les poignées et les porte-serviettes pour manœuvrer la cuisinière.
- Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- **(Appareil à gaz).** Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales d'alimentation (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- **(Appareil à gaz).** Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables relatives à la ventilation.

Raccordement électrique

- La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément aux normes/codes de bonne pratique, ou bien conformément aux normes nationales et locales en vigueur.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

- **Remarque :** la cuisinière doit être raccordée à la bonne alimentation électrique, comme indiqué sur la plaque signalétique de la cuisinière, via un boîtier de commande adapté pour cuisinière, intégrant un interrupteur bipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

- **La cuisinière NE DOIT PAS être connectée à une prise de courant domestique ordinaire.**

- L'accès à la borne d'alimentation se fait en retirant le boîtier de protection des bornes électriques situé sur le panneau arrière. Connectez le câble d'alimentation aux bornes adaptées à votre type d'alimentation électrique « Fig 12,1 » et « Fig 12,2 ». Vérifiez que les liaisons sont correctement en place et que les vis des bornes sont bien serrées.

- Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble.

Raccordement au gaz (appareil à gaz)

- Cette installation doit être conforme aux normes en vigueur. Le connecteur est situé juste en dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière « Fig 12,3 ».

- N'utilisez que des kits de conversion GPL fournis par le fabricant.

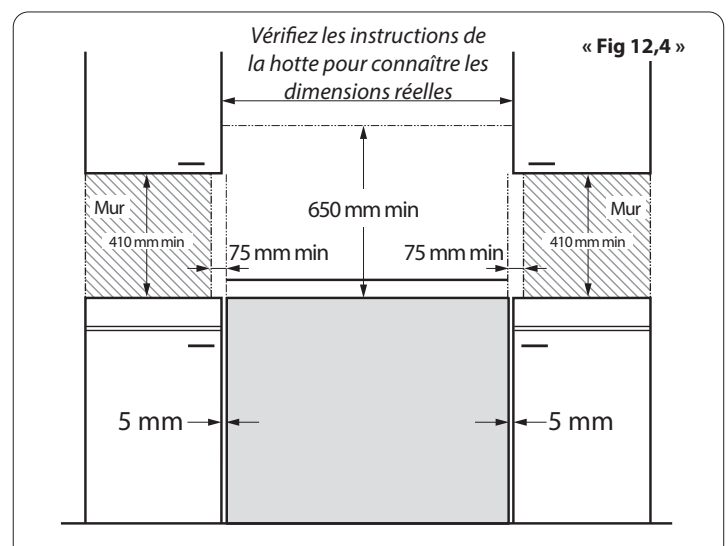
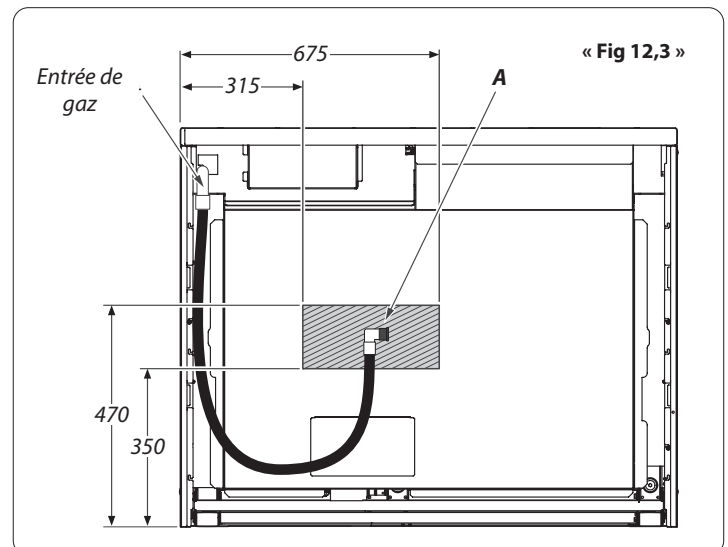
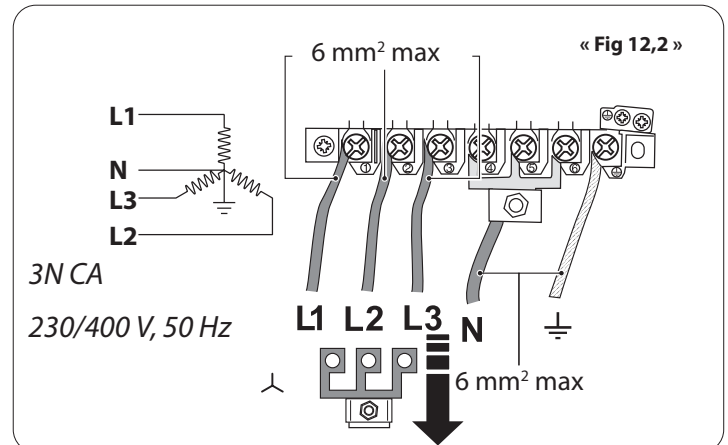
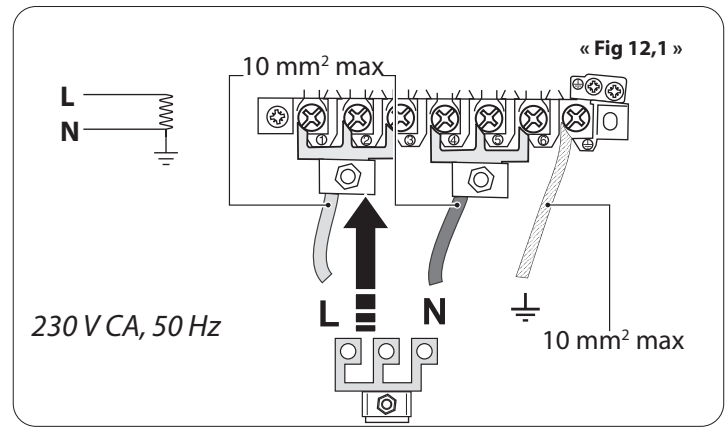
- Les boîtiers de couverture arrière limitent la position du point d'alimentation. Étant donné que la hauteur de la cuisinière peut être ajustée et que chaque raccordement est différent, il est difficile de donner des dimensions précises.

- Bien qu'un tuyau de 900 mm puisse être utilisé, un tuyau de 1 250 mm donnera un peu plus de flexibilité dans le positionnement de la baïonnette et facilitera le déplacement de la cuisinière.

- Le tuyau doit être monté de manière à ce que les raccords d'entrée et de sortie soient verticaux afin que le tuyau pende vers le bas en forme de « U ». Dans l'idéal, le tuyau flexible doit se trouver dans la zone grisée « A » « Fig 12,3 ».

- Le tube flexible doit être monté de façon à ce qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile de du boîtier (par ex. un tiroir) et à ce qu'il ne traverse pas un espace susceptible d'être encombré.

- Connectez l'extrémité fileté du tuyau dans l'entrée de gaz en la vissant. Après avoir terminé le raccordement au gaz, assurez-vous que la cuisinière ne présente pas de fuite de gaz en effectuant un test de pression.



Test de pression pour un fonctionnement correct

- La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'un des injecteurs des brûleurs de la plaque de cuisson (mais pas un brûleur pour wok).
- Soulevez une tête de brûleur. Installez le manomètre sur l'injecteur. Allumez l'appareil et allumez l'un des autres brûleurs.
- Activez la molette de commande du brûleur sur lequel le manomètre est placé pour laisser passer le gaz.
- Reportez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les pressions de test.
- Éteignez les brûleurs. Assurez-vous de remettre en place le couvercle du brûleur de la bonne manière sur le corps du brûleur.

Abaisser les deux roulettes arrière

- Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, placez d'abord la clé plate ou clé à douille adaptée sur l'écrou de réglage hexagonal. Tournez l'écrou, dans le sens horaire pour élever la cuisinière, dans le sens inverse pour l'abaisser.
- Faites 10 tours complets (360°) dans le sens horaire. Veillez à abaisser **LES DEUX ROULETTES ARRIÈRE**.

Placement de la cuisinière

- Le schéma indique la distance minimale recommandée entre la cuisinière et les surfaces à proximité « **Fig 12,4** ».
- Cuisinières installées dans un renforcement : la cuisinière doit avoir un dégagement latéral **AU-DESSUS** du niveau de la table de cuisson de 75 mm jusqu'à une hauteur de 410 mm. Celui-ci peut être réduit à 25 mm si la surface du mur latéral est un matériau non combustible.
- Un espace minimum de 650 mm est nécessaire entre le haut de la plaque de cuisson et une surface combustible horizontale.
- **N'ENFERMEZ PAS** la cuisinière : il doit être possible de la déplacer pour son nettoyage et son entretien.

Entretien et dépannage

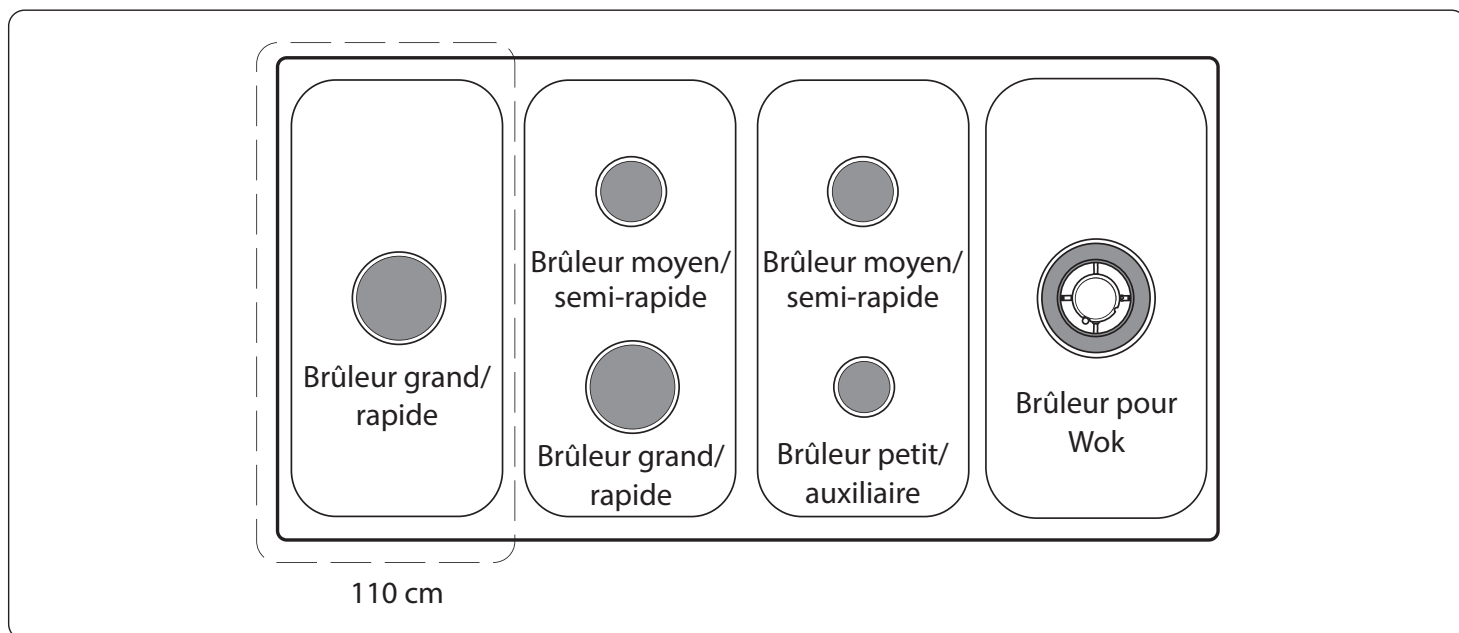
- Cette cuisinière est un appareil de classe 2 et de sous-classe 1.
- Avant de retirer l'ampoule existante, coupez l'alimentation électrique et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.
- **(Appareil à induction/ vitrocéramique) :AVERTISSEMENT** : Si une fissure apparaît sur la surface, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation et planifiez sa réparation pour éviter tout risque d'électrocution.
- La cuisinière est refroidie par un ventilateur. Si la façade devient extrêmement chaude lorsque la cuisinière est utilisée, alors le ventilateur de refroidissement est peut-être défectueux. Si cela se produit, veuillez contacter votre installateur, un réparateur qualifié ou le service client pour le faire réparer.
- L'appareil et ses parties accessibles deviendront chauds pendant l'utilisation et resteront chauds même après l'arrêt de la cuisson. Il convient de prendre des précautions particulières lorsque vous êtes en contact avec les éléments situés dans le four.
- **AVERTISSEMENT** :Utilisez uniquement des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil ou indiquées par celui-ci dans le mode d'emploi comme appropriées, ou des protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

• **(Appareil à gaz) :**

L'apport de chaleur nominal pour chacun des brûleurs, exprimé en kilowatts sur la base du pouvoir calorifique supérieur et en grammes par heure pour le gaz de pétrole liquéfié, est indiqué dans le tableau ci-dessous :

Brûleur de plaque	Vis de dérivation*	Gaz naturel G20 20 mb		GPL 29 / 37 mb	
			Injecteur		Injecteur
Brûleur pour Wok	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Grand / rapide	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Moyen /semi-rapide	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Petit / auxiliaire	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

* Les valves de cette cuisinière sont installées avec des vis de réglage de dérivation. L'appareil est vendu paramétré pour une utilisation au gaz naturel. Pour une conversion de GPL, les vis de dérivation doivent être complètement vissées.



13. Caractéristiques environnementales et de performance

Fiche		65/2014
Marque commerciale	Kitchener / Rangemaster / Falcon	
Modèle :	Camden / Cotswold / Classic / Estate / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo	
Largeur du produit	90	
Nombre de cavités	2	
Four gauche	Chaleur tournante	
Type	Électrique	
Volume (litres)	80	
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)		
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.83	
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)		
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	94.4	
Classe énergétique	A	
Four droit	Chaleur tournante	
Type	Électrique	
Volume (litres)	67	
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)		
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.79	
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)		
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	95.6	
Classe énergétique	A	
Poids de l'appareil (kg)	124	

Fiche		65/2014
Marque commerciale	Kitchener / Rangemaster / Falcon	
Modèle :	Camden / Cotswold / Classic / Professional	
Largeur du produit	100	
Nombre de cavités	2	
Four gauche	Chaleur tournante	
Type	Électrique	
Volume (litres)	80	
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)		
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.83	

Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	94.4
Classe énergétique	A
Four droit	Chaleur tournante
Type	Électrique
Volume (litres)	82
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.78
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	87.3
Classe énergétique	A
Poids de l'appareil (kg)	133

Fiche		65/2014
Marque commerciale	Kitchener / Rangemaster / Falcon	
Modèle :	Camden / Cotswold / Classic / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo	
Largeur du produit	110	
Nombre de cavités	2	
Four gauche	Chaleur tournante	
Type	Électrique	
Volume (litres)	80	
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)		
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.83	
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)		
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	94.4	
Classe énergétique	A	
Four droit	Chaleur tournante	
Type	Électrique	
Volume (litres)	80	
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)		
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.83	

Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	94.4
Classe énergétique	A
Poids de l'appareil (kg)	147

Fiche	65/2014
Marque commerciale	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modèle :	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Largeur du produit	90
Nombre de cavités	2
Four gauche	Multifonction
Type	Électrique
Volume (litres)	80
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	1.01
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.88
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	114
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	100
Classe énergétique	A
Four droit	Chaleur tournante
Type	Électrique
Volume (litres)	67
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.79
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	95.6
Classe énergétique	A
Poids de l'appareil (kg)	124

Fiche	65/2014
Marque commerciale	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modèle :	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Largeur du produit	100
Nombre de cavités	2
Four gauche	Multifonction

Type	Électrique
Volume (litres)	80
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	1.01
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.88
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	114
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	100
Classe énergétique	A
Four droit	Chaleur tournante
Type	Électrique
Volume (litres)	82
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.78
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	87.3
Classe énergétique	A
Poids de l'appareil (kg)	133

Fiche	65/2014
Marque commerciale	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modèle :	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Largeur du produit	110
Nombre de cavités	2
Four gauche	Multifonction
Type	Électrique
Volume (litres)	80
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	1.01
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.88
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	114
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	100
Classe énergétique	A
Four droit	Chaleur tournante
Type	Électrique
Volume (litres)	80

Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.83
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	94.4
Classe énergétique	A
Poids de l'appareil (kg)	147

Fiche	65/2014
Marque commerciale	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modèle :	Classic Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Largeur du produit	90
Nombre de cavités	1
Four à cavité unique	Multifonction
Type	Électrique
Volume (litres)	114
Consommation d'énergie – Cuisson conventionnelle (kWh/cycle)	1.16
Consommation d'énergie – Convection forcée (kWh/cycle)	0.97
Indice d'efficacité énergétique – Cuisson conventionnelle (IEE)	112.8
Indice d'efficacité énergétique – Convection forcée (IEE)	93.9
Classe énergétique	A
Poids de l'appareil (kg)	124

Plaques de cuisson électriques

PLAQUE À INDUCTION À 5 ZONES

Identification du modèle	Marque Rangemaster – Professional+	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Technologie de chauffage	Induction	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	5	
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	181
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	21
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	173
Zone 3 – Diamètre Ø	cm	21
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	173
Zone 4 – Diamètre Ø	cm	21
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	173
Zone 5 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	181
Consommation d'énergie (plaque électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	176

PLAQUE À INDUCTION À 5 ZONES AVEC UN PONT

Identification du modèle	Marque Rangemaster – Professional Deluxe	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Technologie de chauffage	Induction	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	5	
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	18
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	189
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	18
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	189
Zone 3 – Diamètre Ø	cm	21
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	173
Zone 4 – Diamètre Ø	cm	21
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	173
Zone 5 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	181
Consommation d'énergie (plaque électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	181

PLAQUE À INDUCTION À 5 ZONES

Identification du modèle	Marque Rangemaster – Classic / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Technologie de chauffage	Induction	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	5	
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	18.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	15.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	172
Zone 3 – Diamètre Ø	cm	18.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 4 – Diamètre Ø	cm	15.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	172
Zone 5 – Diamètre Ø	cm	18.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Consommation d'énergie (plaque électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	175

PLAQUE À INDUCTION À 5 ZONES

Identification du modèle	Marque Rangemaster – Classic Deluxe / Edge Deluxe / Estel Deluxe / Longstock Deluxe / Nexus/ Arina Marque Stanley – Supreme	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Technologie de chauffage	Induction	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	5	
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	18
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	176
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	18
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	176
Zone 3 – Diamètre Ø	cm	21
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 4 – Diamètre Ø	cm	18
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	169
Zone 5 – Diamètre Ø	cm	15.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	183
Consommation d'énergie (plaque électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	177

PLAQUE À INDUCTION À 5 ZONES

Identification du modèle	Marque Kitchener – Cotswold / Camden Marque Rangemaster – Estate Marque Falcon – Kitchener	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Technologie de chauffage	Induction	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	5	
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	163
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	16
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	185
Zone 3 – Diamètre Ø	cm	20
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	167
Zone 4 – Diamètre Ø	cm	16
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	190
Zone 5 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	184
Consommation d'énergie (plaque électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	178

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE À 5 ZONES – 90 ET 100

Identification du modèle	Marque Kitchener – Cotswold / Camden Marque Falcon – Classic / Prof+	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Technologie de chauffage	Chaleur rayonnante	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	5	
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	18.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	177
Zone 3 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 4 – Diamètre Ø	cm	18.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	177
Zone 5 – Diamètre Ø	cm	21
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	175
Consommation d'énergie (plaque électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	177

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE À 6 ZONES – 110

Identification du modèle	Marque Kitchener – Cotswold / Camden Marque Rangemaster – Classic / Prof+ / Estate	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Technologie de chauffage	Chaleur rayonnante	
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson	6	
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	175
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 3 – Diamètre Ø	cm	18.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	177
Zone 4 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 5 – Diamètre Ø	cm	18.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	177
Zone 6 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Consommation d'énergie (plaque électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	178

Plaques à gaz

PLAQUE À GAZ À 5 ZONES – 90 ET 100

Identification du modèle	Marque Kitchener – Cotswold / Camden Marque Rangemaster – Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo / Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme / Estate	
Type de plaque de cuisson	Gaz	
Nombre de brûleurs à gaz	5	
Brûleur petit/auxiliaire (brûleur à gaz EE)	%	/
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	58
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	58
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	56
Wok (brûleur à gaz EE)	%	54
Plaque chauffante (plaque à gaz EE)	%	56

PLAQUE À GAZ À 5 ZONES AVEC PLAQUE CHAUFFANTE – 90 ET 110

Identification du modèle	Marque Falcon – Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme.	
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de brûleurs à gaz		5
Brûleur petit/auxiliaire (brûleur à gaz EE)	%	/
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	58
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	58
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	56
Wok (brûleur à gaz EE)	%	54
Plaque chauffante (plaque à gaz EE)	%	56
Type de plaque de cuisson		Électrique
Technologie de chauffage		Vitrocéramique
Nombre de zones et/ou d'espaces de cuisson		2
Zone 1 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180
Zone 2 – Diamètre Ø	cm	14.5
Consommation d'énergie (cuisson électrique conforme aux normes CE)	Wh/kg	180

PLAQUE À GAZ À 6 ZONES – 110

Identification du modèle	Marque Kitchener – Cotswold / Camden / Estate. Marque Falcon – Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo	
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de brûleurs à gaz		6
Brûleur petit/auxiliaire	%	/
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	58
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	58
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	56
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	56
Wok (brûleur à gaz EE)	%	54
Plaque chauffante (plaque à gaz EE)	%	56

PLAQUE À GAZ PKR À 5 ZONES – 90, 100 ET 110

Identification du modèle	Marque AGA – Mercure / Masterchef / Elise	
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de brûleurs à gaz		5
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	60.8
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	58.5
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	58.5
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	58.5
Brûleur ultra rapide/grand (brûleur à gaz EE)	%	55.4
Plaque chauffante (plaque à gaz EE)	%	58.3

PLAQUE À GAZ PKR À 5 ZONES – 90 ET 100

Identification du modèle	Marque La Cornue – Cornufé / Albertine	
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de brûleurs à gaz		5
Brûleur moyen/semi-rapide (brûleur à gaz EE)	%	60.8
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	58.5
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	58.5
Brûleur grand/rapide (brûleur à gaz EE)	%	58.5
Brûleur grand/ultra rapide (brûleur à gaz EE)	%	55.4
Plaque chauffante (plaque à gaz EE)	%	58.3

Fin de vie de l'appareil

POURQUOI RECYCLER ?

Les équipements électriques et électroniques sont aujourd'hui le flux de déchets qui connaît la croissance la plus rapide au Royaume-Uni et dans le monde. Le recyclage et la réutilisation d'appareils électriques ou électroniques inutilisés peuvent aider à sauver la planète, à stimuler l'économie et à améliorer des vies. De plus, les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent des matériaux, des pièces et des substances qui peuvent être dangereux pour l'environnement et la santé s'ils ne sont pas éliminés correctement.

www.recycleyourelectricals.org.uk



QUE PUIS-JE RECYCLER ?

Tout appareil disposant d'une prise, d'une batterie ou d'un câble peut être recyclé ou réutilisé ! Les matériaux issus d'appareils électriques recyclés peuvent être utilisés dans tout, des aires de jeux pour enfants aux équipements de sauvetage, tandis que les dons d'appareils technologiques peuvent aider à réduire la fracture numérique.



Vous retrouverez ce symbole sur tous vos appareils électriques. C'est un rappel de recycler les appareils électriques dont vous ne vous servez plus au lieu de les jeter.

SERVICE CLIENT / PANNE HORS GARANTIE

Si vous avez des questions sur les produits ou en cas de problème avec votre appareil une fois installé, veuillez contacter SFG au 04 88 78 11 03 ou par mail : agafalcon@sfg.fr

Horaires : Du lundi au vendredi de 8h30 à 19h et le samedi de 8h30 à 13h

GARANTIE

Nos appareils sont garantis, selon nos conditions générales de vente, ainsi : (hors accessoires et pièces esthétiques), en France métropolitaine et Corse

MÉTROPOLITAINE	TYPE	GAMME	MODELE / FAMILLE	GARANTIE PIÈCES	GARANTIE MO
FALCON	Pianos de cuisson	Gammes: Traditionnelle/ Contemporaine	Classic / Classic Deluxe / Elan Deluxe / Elise / Encore Deluxe / Esprit / Infusion / Kitchener / Nexus / Professional	2 ans	2 ans
FALCON	Pianos de cuisson	Gamme Semi Pro	CONTINENTAL / DELUXE / 900S / MERCURY	3 ans	2 ans
AGA	Pianos de cuisson	Masterchef Deluxe	Masterchef Deluxe	5 ans	2 ans
AGA	Pianos de cuisson	Autres modèles AGA	Er7 / Er3 / Dual control / City 60	5 ans	1 an
FALCON/AGA	Hottes	Toutes	tous	2 ans	2 ans
FALCON/AGA	Réfrigérateurs	Toutes	tous	2 ans	2 ans
FALCON/AGA	Crédences	Toutes	tous	2 ans	2 ans

La garantie couvre les défauts de fabrication reconnus par le Fabricant.

Les accessoires et les pièces esthétiques sont des éléments qui ne gênent pas le fonctionnement de l'appareil. Ils sont considérés comme consommables et sont exclus de la garantie.

PANNE SOUS GARANTIE

Après constatation de la panne, dans un délai maximum selon tableau ci-dessus, suivant l'achat, le consommateur ou son revendeur adressera une demande de réparation en indiquant la référence de l'appareil (le numéro de série se trouvant sur la plaque signalétique), la panne constatée (« ne fonctionne pas » n'est pas considéré comme une panne), accompagnée de sa facture d'achat (ticket de caisse). Cette demande doit être adressée à agafalcon@sfg.fr

A réception de la totalité des éléments et après validation de la panne soumise, une demande d'intervention sera transmise auprès de la station technique agréée la plus proche du domicile du consommateur qui conviendra avec le consommateur d'un rendez-vous (en France continentale, corse et hors adresse non accessible par véhicule terrestre).

Le déplacement pour un appareil ne présentant pas de panne ou présentant une clause d'exclusion pourra être facturé au consommateur.

CASSE AU DEBALLAGE

Lors de la réception de l'appareil et après déballage, le client doit détailler, sur le bon du transporteur, en présence du transporteur et avant signature, tous les dommages liés au transport.

Il convient de nous adresser, sous 48h après réception, la copie du bon de transport émargé, l'explicatif détaillé (accompagné de photos) des dommages subis par l'appareil ainsi que la facture d'achat, par mail avec accusé de réception à exportsales@agarangemaster.co.uk copie fbelleme@agarangemaster.co.uk

PIECE MANQUANTE AU DEBALLAGE

La demande est à effectuer auprès de FALCON France par mail adv@eurosav.fr sous 72h impérativement, à réception de l'appareil. Toute demande devra être accompagnée du numéro de série du produit, de la facture d'achat et de photos. Après examen du dossier, un devis vous sera adressé ou une prise en charge vous sera confirmée.

PIECE CASSÉE OU ABIMÉE AU DEBALLAGE

Nous vous invitons à en faire la demande auprès de FALCON France par mail adv@eurosav.fr sous 72h impérativement, à réception de l'appareil. Toute demande devra être accompagnée du numéro de série du produit, de la facture d'achat et de photographies de la pièce concernée. En aucun cas, les avaries liées au transport/manutention n'entraîneront la responsabilité de FALCON France.

PIECES DETACHEES

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation des appareils (hors pièces esthétiques, qui elles, sont disponibles pendant 4 ans) seront disponibles pour une durée de 8 ans après la fabrication de ces produits. Elles sont disponibles auprès de la société EUROSAV.

Toute demande de pièce détachée doit être adressée par mail à adv@eurosav.fr en précisant

- Référence de l'appareil
- Facture d'achat
- Numéro de série
- Pièce demandée
- Photos

Dans le cadre d'une panne sous garantie, les pièces techniques (électriques, mécaniques ou électro- mécaniques) seront expédiées gratuitement port compris.

Les pièces non couvertes par la garantie (pièces non techniques, accessoires, pièces esthétiques, consommables) feront l'objet d'un devis.

Si le produit est hors garantie (voir tableau "GARANTIE"), un devis vous sera adressé.

PIECES CONSOMMABLES, exemples :

- Paroi catalytique
- Ampoule d'éclairage (de four ou de hotte)
- Filtre de hotte (métallique ou charbon)

EXCLUSIONS DE GARANTIE

L'usage professionnel est exclu.

Ne sont pas couverts, les dommages ou les pannes suivants :

- Causés par le fait que l'utilisateur ne se sera pas conformé aux règles de prescription imposées par les organismes de distribution d'eau, de gaz et d'électricité,
- Causés par le fait que l'utilisateur ne se sera pas conformé aux règles de prescription imposées par AGA RANGEMASTER FALCON,
- Consécutifs à un mauvais entretien, à une erreur d'utilisation, au non-respect des instructions d'installation, d'entretien et/ou de stockage,
- Liés à l'usage anormal ou à l'usure normale du bien,
- Nécessitant le remplacement de consommables tels que, par exemple : filtres, joints, ampoules, pièces exclues de la garantie,
- Nécessitant le remplacement de pièces esthétiques, exclues de la garantie,
- N'entravant pas le bon fonctionnement du Produit (ex. les dommages esthétiques tels que les rayures, tâches, égratignures),
- Relatifs aux accessoires,
- Consécutifs à une exposition à des conditions extérieures affectant l'appareil (exemple : corrosion, humidité excessive), à une variation anormale de la tension électrique,
- Liés à un choc, une casse, une chute, l'insertion de corps étrangers, ou à la transformation des Produits, et plus généralement imputables à des causes d'origine externe,
- Ayant donné lieu à une intervention sur le Produit, effectuée par un personnel non qualifié ou une entreprise non agréée par AGA RANGEMASTER FALCON,
- Ayant donné lieu à une intervention réalisée avec des pièces de rechange non d'origine ou non agréées par AGA RANGEMASTER FALCON.

Nom et Référence du Produit*				
Numéro de série du produit*				
Type de Combustible de la table de cuisson*	Gaz de ville	<input type="checkbox"/>	Gaz bouteille(Butane/Propane)	<input type="checkbox"/>
	Mixte	<input type="checkbox"/>	Electrique	<input type="checkbox"/>
Nom et adresse du revendeur :				
Date d'achat :				
Nom et adresse de l'installateur :				
Numéro de téléphone de l'installateur :				
Date d'installation :				

Ces informations sont situées sur la plaque signalétique du produit. Veuillez vous reporter au mode d'emploi pour en connaître l'emplacement (chapitre "Fiche Technique")