MARQUE: FALCON

REFERENCE: PROP90DFGB/C-EU

CODIC: 3383849



Table des matières

Avant de commencer…	1
Vue d'ensemble de la cuisinière	3
Brûleurs de table de cuisson	3
Plaque à griller	5
Gril Coulissant « Glide-out »	5
Fours	6
Horloge	6
Conseils pour la cuisson avec minuterie	8
Guide pour la cuisson au four	9
Conseils généraux pour la cuisson au four	10
Grilles de four	10
Handyrack (Four principal)	11
Eclairage d'un four	11
Nettoyage de la cuisinière	12
Dépannage	14
Installation	16
Modification Gaz de pétrole liquéfié GPL	22
Entretien	23
Schéma de câblage	27
Fiche technique	28

Avant de commencer...

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

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

Installation et Entretien

Toutes les installations doivent être conformes aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en service et que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension (la cuisinière a besoin d'électricité).

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

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

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

Odeur de neuf

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

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

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

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

Si vous sentez une odeur de gaz:

- N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.
- Ne fumez pas.
- N'utilisez pas de flammes nues.
- Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz
- Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz
- Eloignez toute personne de l'endroit concerné
- Appelez votre fournisseur de gaz.

Ventilation

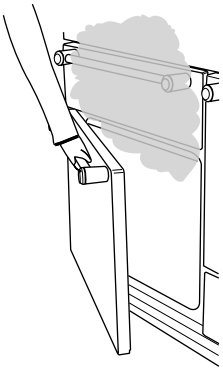
L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En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

Sécurité personnelle

Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Ne laissez pas les bébés et les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière. Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

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

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage

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

Nettoyez uniquement les composants indiqués dans les présentes instructions.

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

Vue d'ensemble de la cuisinière



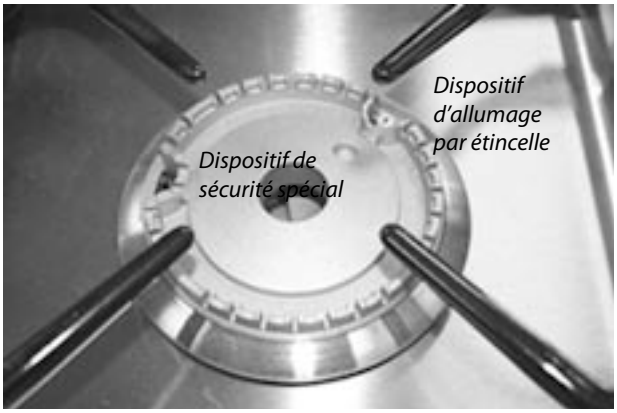
La cuisinière Professional + 90 Mixte à Dispositif de Sécurité Spécial (DSS) comprend :

- Cinq brûleurs de table de cuisson, y compris un brûleur de Wok, chacun doté d'un Dispositif de Sécurité Spécial.
- Un panneau de commande.
- Un gril coulissant.
- Deux fours ventilés.

Brûleurs de table de cuisson

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

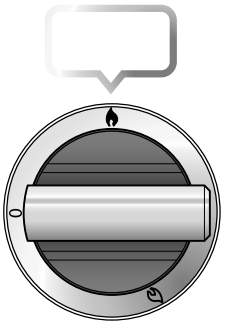
Chaque brûleur est doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.



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

Lorsqu'on appuie sur le bouton d'ignitor, une étincelle se produit à chaque brûleur – ceci est normal. N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Vous risqueriez de recevoir une décharge électrique.

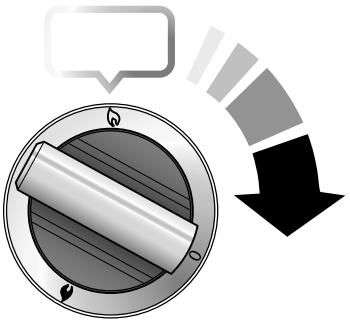
Pour allumer un brûleur, appuyez sur le contacteur d'allumage et appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥):



Le dispositif d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.

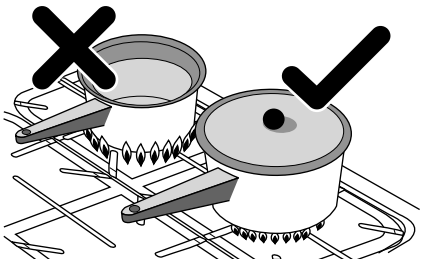
Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Tournez le bouton en sens horaire pour régler la hauteur de flamme:



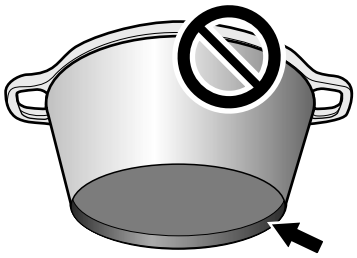
Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant de rallumer.

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement:

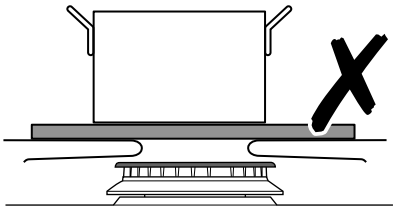


Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

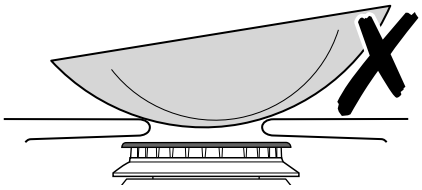
N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas:



L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DECONSEILLEE. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson :



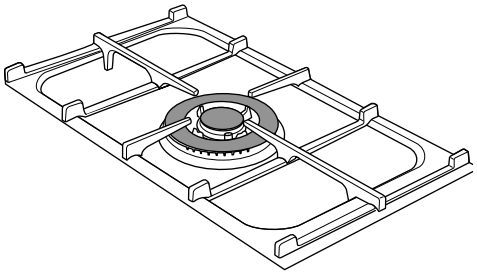
N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) :



Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum pour les récipients de cuisson est de 250 mm.

Brûleur de Wok

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



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

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

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

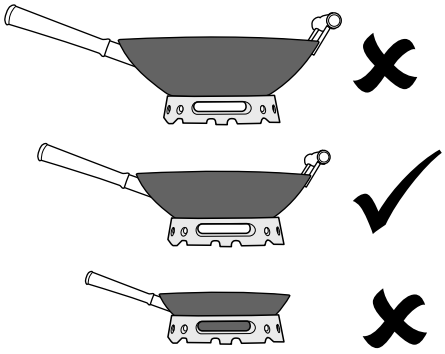
Remarque:

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

Support spécial de Wok

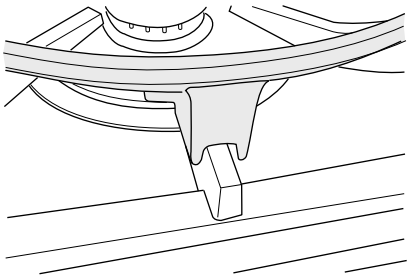
Le support spécial de Wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un Wok professionnel de 35 cm (disponible dans notre gamme d'ustensiles de cuisine – Référence de pièce RM095).

Si vous utilisez un autre modèle de Wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial. Les Woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le Wok repose correctement sur le support – mais si le Wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial :



Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur de Wok à triple élément.

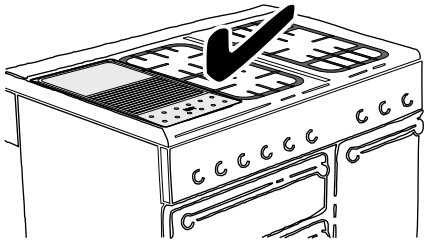
Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le Wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson :



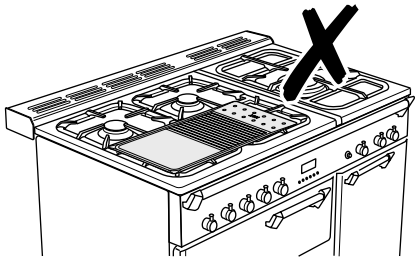
Vérifiez que le support spécial est stable et que le Wok est placé à niveau sur le brûleur. Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.

Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur la grille centrale gauche de la table de cuisson, d'avant en arrière.

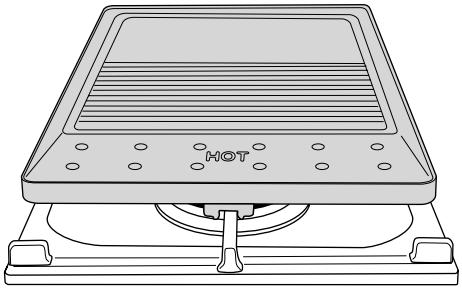


Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique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



⚠ **Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.**

⚠ **Ne la placez pas sur le brûleur du Wok – elle n'est pas conçue pour être placée sur la grille du brûleur du Wok.**



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

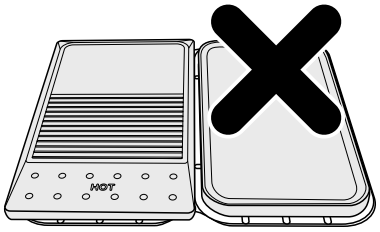
Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson et réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

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



Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour réduire la chaleur, tournez les boutons de commande vers le réglage inférieur indiqué par le symbole petite flamme.

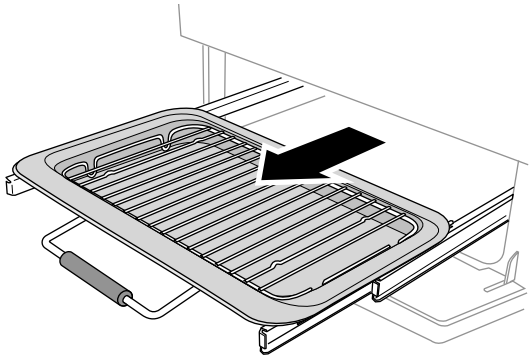
Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte:



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

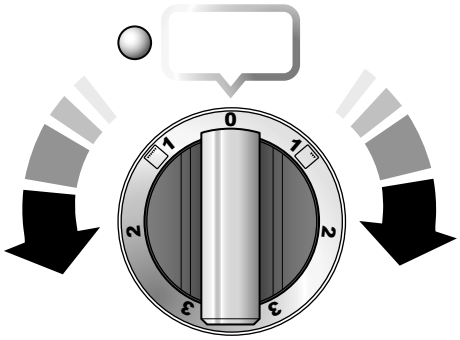
Gril Coulissant « Glide-out »

Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée:



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

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

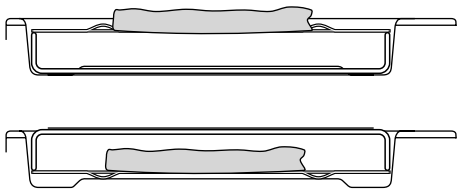


Pour le chauffage de la partie droite, tournez le bouton en sens antihoraire. Le voyant à côté de la commande du gril s'allumera.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez le gril pendant 2 minutes avec le support du gril en place. Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.

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

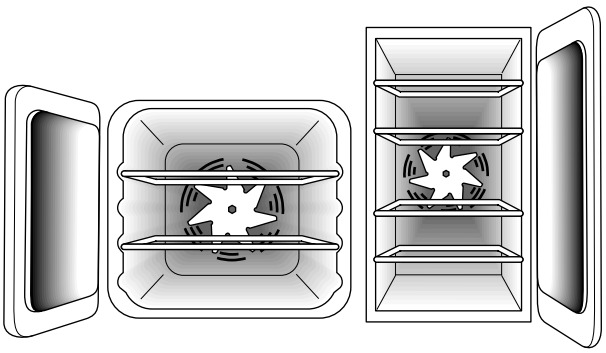
La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril:



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

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

Fours



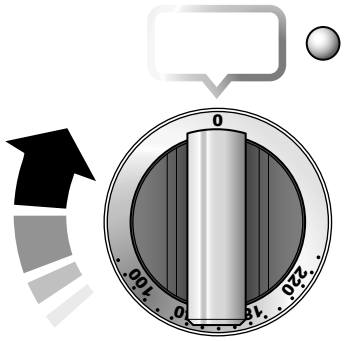
L'horloge doit être réglée sur l'heure pour que le four principal (four programmable gauche) puisse fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

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

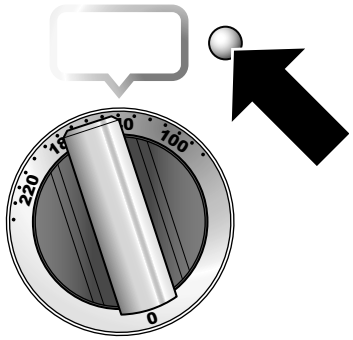
Les fours droit et gauche sont des fours ventilés dans lesquels un ventilateur brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi une cuisson plus rapide et plus uniforme.

En général, les températures de cuisson recommandées pour les fours ventilés sont inférieures à celles pour des fours conventionnels.

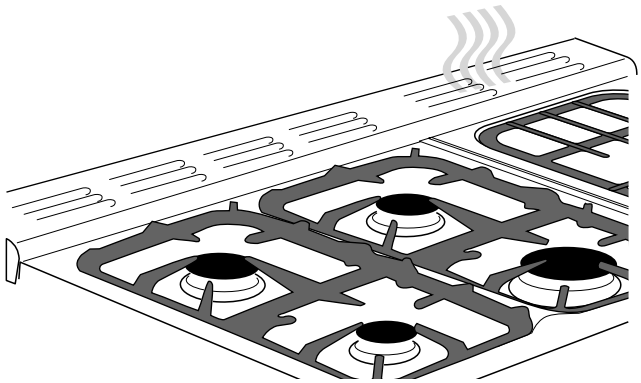
Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise.



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

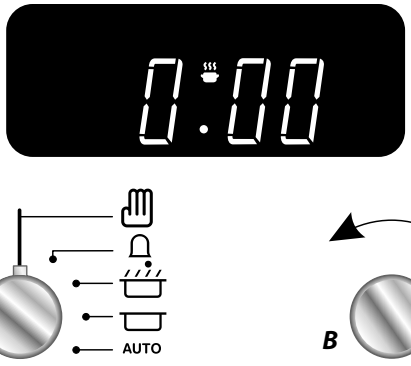


Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.



Horloge

Réglage de l'heure



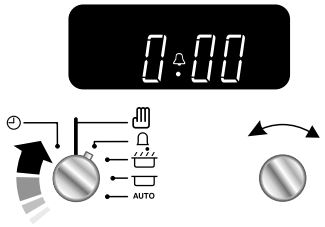
A - Bouton Minuterie, B - Bouton Réglage

Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (0.00) et ( ) alternativement.

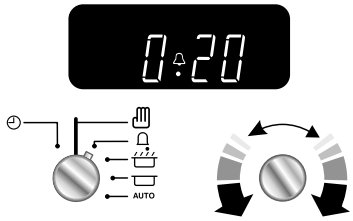
Pour régler l'horloge sur l'heure actuelle, tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (🕘), tout en tournant le bouton Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Relâchez le bouton Minuterie; il reviendra à la position verticale de réglage manuel de four.

Minuterie

Tournez le bouton Minuterie vers la droite jusqu'à la position minuterie (🔔) – vous devrez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte :



Utilisez le bouton Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous :

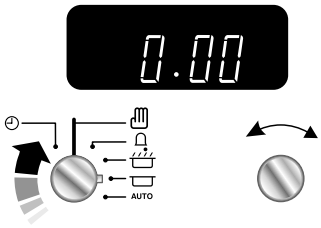


Vous pouvez remettre le bouton sur la position verticale de réglage manuel (✋) pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie (🔔) pendant toute la durée de la cuisson.

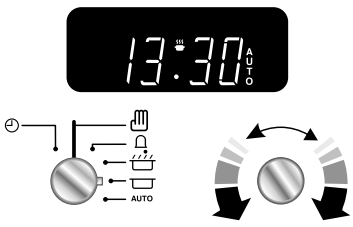
Tournez le bouton Réglage en sens antihoraire pour arrêter le signal sonore.

Arrêt automatique du four droit

Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position (▭):



Réglez l'heure d'arrêt du four à l'aide du bouton Réglage. Vous pouvez régler le four pour qu'il s'arrête à n'importe quel moment dans les 24 heures qui suivent. AUTO sera affiché :



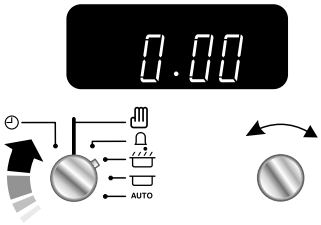
Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ». Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson à l'heure prévue. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position verticale (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en marche et arrêt du four droit avec minuterie

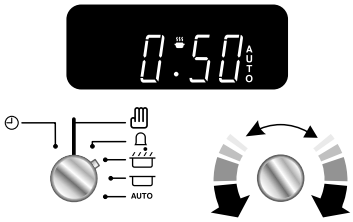
Avant de régler la minuterie, choisissez le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne, et « l'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

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

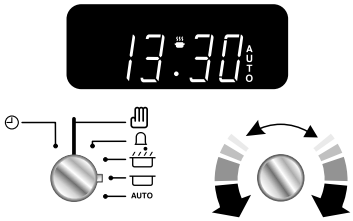
Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position (♨):



Utilisez le bouton Réglage pour régler le « temps de cuisson » comme indiqué ci-dessous :



Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position (▭). L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler. Utilisez le bouton Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » comme indiqué ci-dessous :



« L'heure d'arrêt » et « AUTO » seront affichés. Réglez le four à la température requise. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position « Auto ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position verticale (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, tournez le bouton Minuterie pour le mettre sur la position verticale (✋) pour revenir au fonctionnement manuel.

AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.

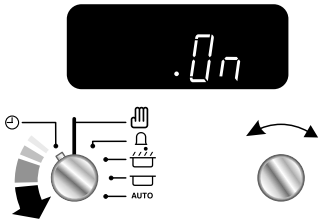
Pour annuler tout réglage automatique tournez brièvement le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (🕘) puis relâchez-le.

Fonction de verrouillage

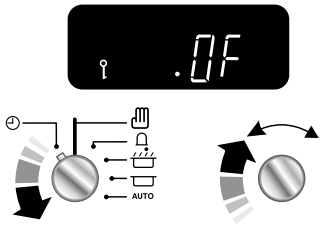
Après activation de la fonction de verrouillage, le four gauche peut fonctionner normalement, mais le four droit est verrouillé et ne s'allumera pas.

Activation de la fonction de verrouillage

Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours. Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (🕘) pendant environ 8 secondes. « On » ([Marche]) sera affiché :

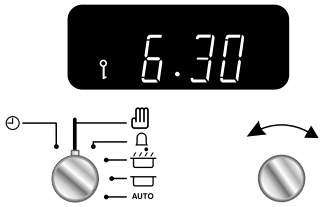


Tout en maintenant le bouton Minuterie sur le symbole horloge (🕘), tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole clé (🔑) et de «Off » ([Arrêt]). Relâchez les boutons.



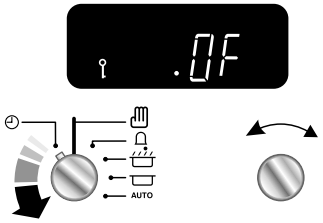
Le four droit est à présent verrouillé, comme indiqué par l'affichage de l'heure et du symbole clé :

Après activation de la fonction de verrouillage, le four gauche peut fonctionner normalement, mais le four droit est verrouillé et ne s'allumera pas.

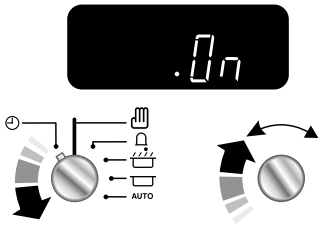


Désactivation de la fonction de verrouillage

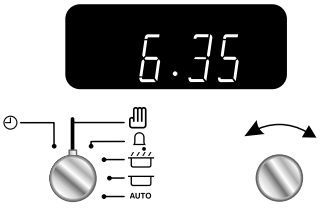
Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton Minuterie pour le mettre sur le symbole horloge (🕘) pendant environ 8 secondes. « Of » ([Arrêt]) sera affiché :



Tout en maintenant le bouton Minuterie sur le symbole horloge (🕘), tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à ce que le symbole clé (🔑) soit remplacé par l'affichage de « On » ([Marche]). Relâchez les boutons.



Après quelques secondes, l'heure est de nouveau affichée :



Le four droit peut être à présent utilisé normalement.

Conseils pour la cuisson avec minuterie

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

Evitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

⚠ **Ne placez pas des aliments chauds dans le four qui sera utilisé avec la fonction minuterie.**

⚠ **N'utilisez pas un four déjà chaud avec la fonction minuterie.**

⚠ **N'utilisez pas la fonction minuterie avec un four si le four adjacent est déjà chaud.**

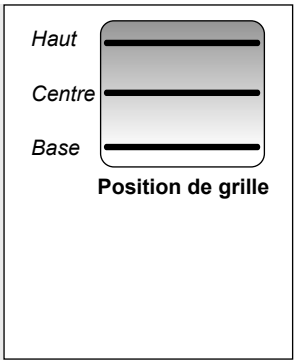
Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four. Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Guide pour la cuisson au four

Les températures du four et les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-contre sont fournis uniquement à titre indicatif. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées pour obtenir les résultats que vous recherchez.

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

Si vous utilisez plusieurs grilles, laissez toujours au minimum un espace de glissière entre chaque grille. Placez les plaques de cuisson, les moules à gâteaux individuels et les plats à cuire au centre de la grille. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez le four jusqu'à l'extinction du voyant du four.



Position de grille

Aliment	Température °C	Position grille	Temps de cuisson approximatif	
Viandes roties				
Bœuf non désossé	150	3-4	30-35 minutes/500g +30-35 minutes.	*Farci et roulé – Ajoutez approximativement 10 minutes/500g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.*
	190	3-4	20-25 minutes/500g +20-25 minutes.	
Bœuf désossé	150	3-4	30-35 minutes/500g +30-35 minutes.	
	190	3-4	20-25 minutes/500g +20-25 minutes.	
Agneau	150	3-4	30-35 minutes/500g +30-35 minutes.	
	190	3-4	25-30 minutes/500g +25-30 minutes.	
Porc	150	2-3	35-40 minutes/500g +35-40 minutes.	
	190	3-4	25-30 minutes/500g +25-30 minutes.	*Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.*
Volaille				*Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, decongelez completement les rotis et volailles congeles.*
Poulet (2,3 kg)	150	3-4	20-25 minutes/500g +20-25 minutes.	
	190	3-4	15-20 minutes/500g +15-20 minutes.	
Dinde (4,5 kg)	150	3-4	25-30 minutes/500g +25-30 minutes.	
	190	3-4	20 minutes/500g +20 minutes.	
Dinde (plus de 4,5 kg)	150	4	20 minutes/500g +20 minutes.	
	190	4	15 minutes/500g +15 minutes.	
Canard / caneton	150	4	25-30 minutes/500g.	
	190	4	20 minutes/500g.	
Plat braisé	130-140	3-4	2-4 heures selon la recette.	
Poisson	180	2	Filets 15-20 minutes.	
	180	2	Morceau entier 15-20 minutes/500g.	
	180	2	Steaks selon l'épaisseur.	
Gateaux				
Cake 100% fruits confits	130	4	45-50 minutes/ 500g de pâte.	
Cake aux fruits confits (180mm)	140	4	2 - 2½ heures.	
Patisseries				
Tourte aux fruits	190	2-3	35-40 minutes.	
Tartelettes	190	2-3	15-20 minutes selon la taille.	
Pâte feuilletée	210	2-3-4	20-40 minutes selon la taille.	
Meringues	100	3	2-3 heures.	
Pain	210	2 & 4	20-30 minutes.	

Conseils généraux pour la cuisson au four

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

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

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 340 mm x 340 mm pour le four gauche (four principal) et de 230 mm x 320 mm pour le four droit (four haut).

Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

Les panneaux internes autonettoyants (voir « Nettoyage de la cuisinière ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

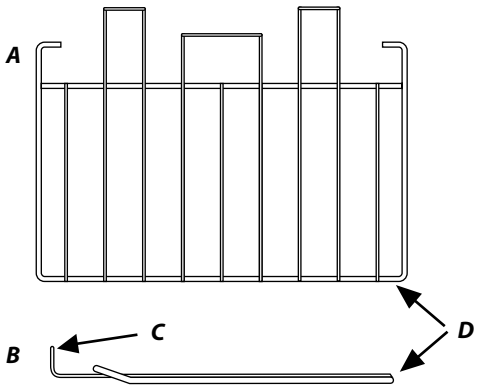
Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.

Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.

Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.

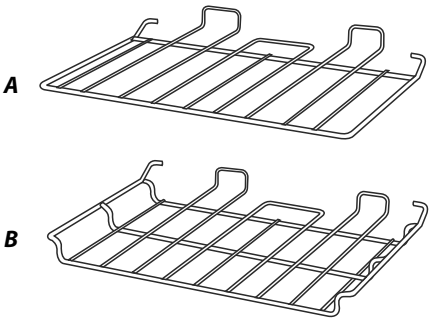
Grilles de four

Four gauche (four principal)



A - Vue d'en haut, B - Vue de côté, C - Garde d'étagère, D - Avant
Le protège-grille doit être à l'arrière, et pointer vers le haut.

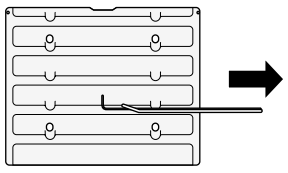
Outre la grille plate, certains modèles sont fournis avec une grille surbaissée, qui augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four:



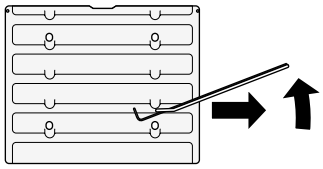
A - Étagère plate, B - Étagère de baisse

Les grilles de four s'insèrent et s'extraient facilement :

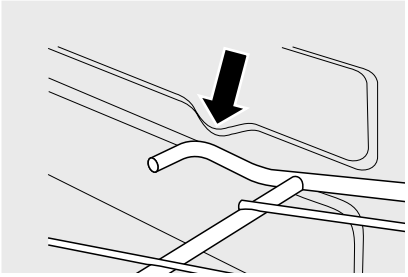
Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.



Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant :

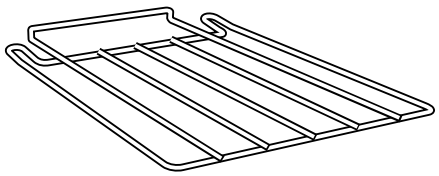


Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez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

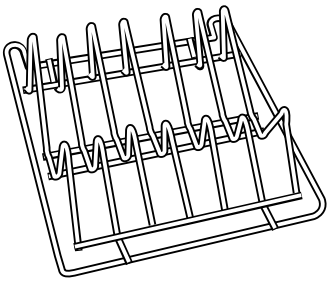


Four droit (four haut)

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires



et une grille chauffe-plats.

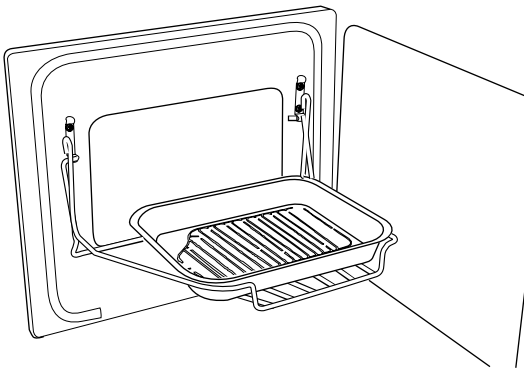


Lorsque vous utilisez le four haut, vous pouvez faire cuire des aliments sur les quatre grilles simultanément, mais veillez à ce que les plats soient bien écartés les uns des autres pour permettre à l'air chaud de circuler.

Handyrack (Four principal)

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

D'autres plats à rôtir sont disponibles dans notre gamme d'ustensiles de cuisine – Référence de pièce RM027.



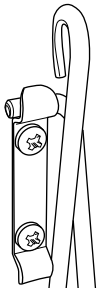
Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Il est facile de surveiller les aliments cuisant ainsi car vous pouvez y accéder lorsque la porte est ouverte.

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

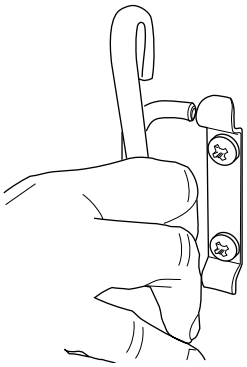
Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure ou placée directement sur la sole du four.

Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position inférieure, d'autres plats peuvent être cuits directement sur la sole du four.

Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte:

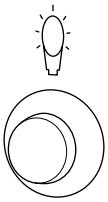


Extraire l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support :



Eclairage d'un four

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four particulier :



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

Nettoyage de la cuisinière

Informations importantes

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

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

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

N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

Nous avons développé une gamme de produits nettoyants qui permettent d'obtenir des résultats optimaux sans abimer les surfaces émaillées et peintes. Des informations complémentaires figurent dans la brochure Collection Ustensiles de cuisine [Cookware Collection] fournie avec votre cuisinière ou sur notre site Internet www.rangemaster.co.uk.

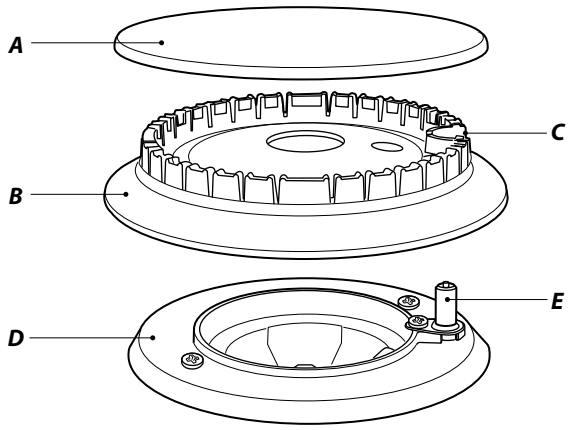
Brûleurs de table de cuisson

Certains modèles ont un anneau de garniture séparé qui se place sur la tête du brûleur.

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.

Brûleurs mono-élément

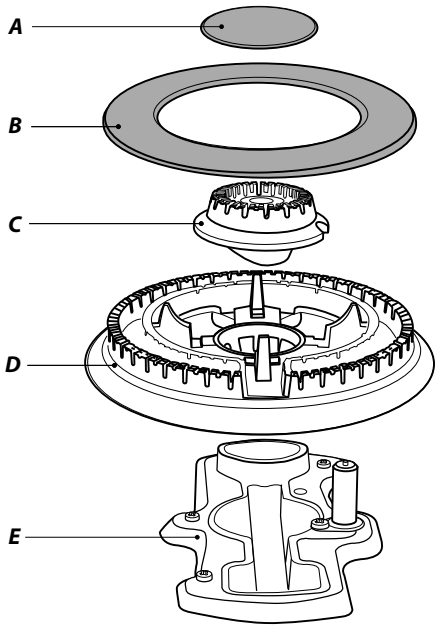
Lors de la remise en place de la tête du brûleur, assurez-vous que l'encoche est en face de l'électrode ou du trou sur le socle. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que le chapeau est bien centré sur la tête du brûleur.



A - Chapeau, B - Tête, C - Encoche, D - Électrode, E - Socle

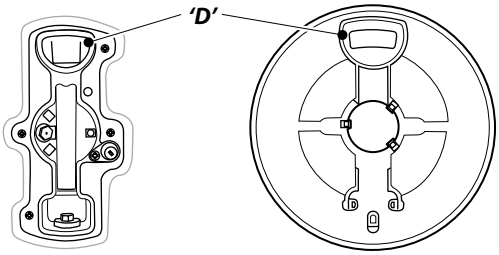
Brûleur de Wok

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



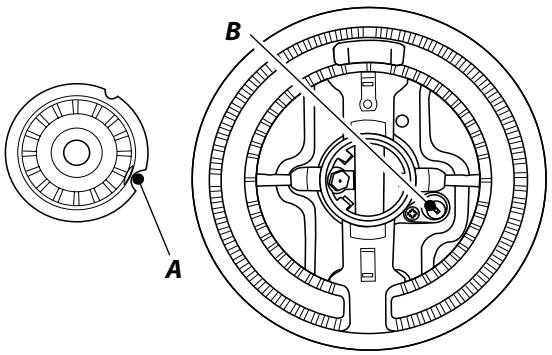
Brûleur de Wok
A - Chapeau de brûleur interne, B - Chapeau de brûleur externe, C - Tête de brûleur interne, D - Tête de brûleur externe, E - Socle de brûleur de Wok

Lors du remontage des éléments du brûleur de Wok, retournez l'anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D » :



Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

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



A - Encoche d'électrode, B - électrode d'allumage

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

Support spécial de Wok

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

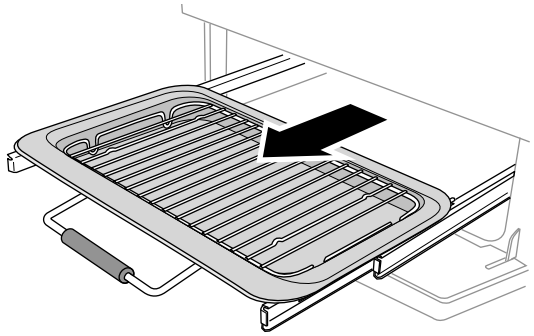
Gril Coulissant

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon. La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

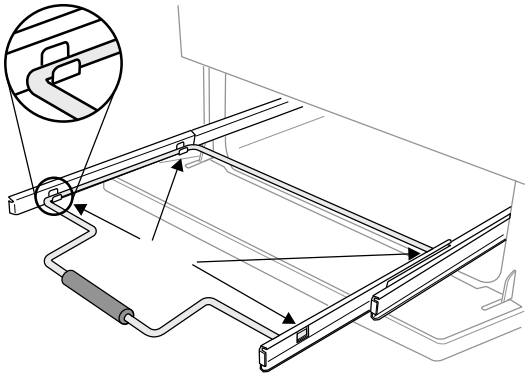
Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi ou protégez-vous avec des gants isolants.

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

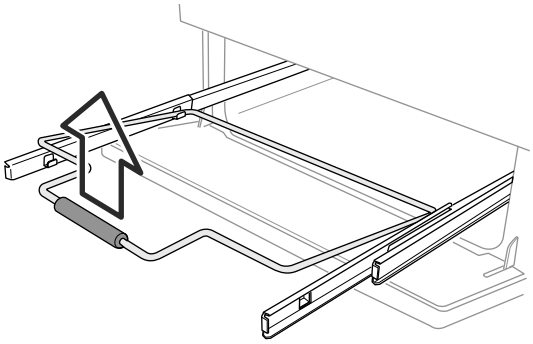
Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant :



Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté :

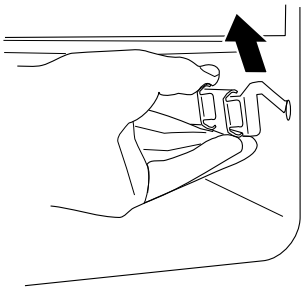


Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux :



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

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

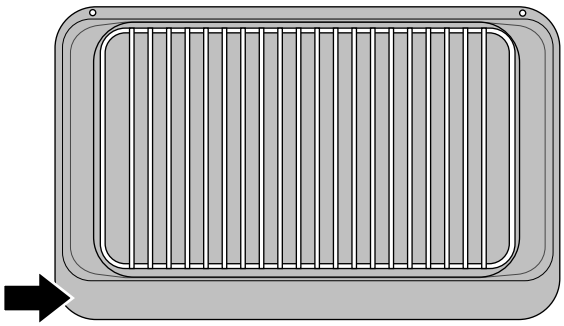


N'utilisez pas de produit abrasif.

NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.

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

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



Panneau de commande et portes

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

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

Four principal

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

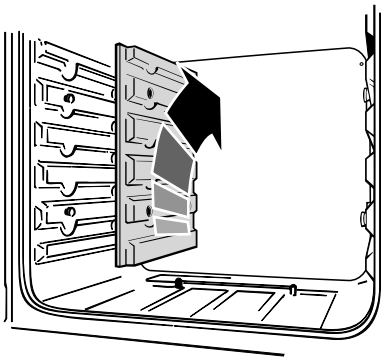
Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200 °C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et replacez les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

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

Dépose des panneaux internes du four principal

Certains panneaux internes de four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage. Retirez d'abord les grilles du four.

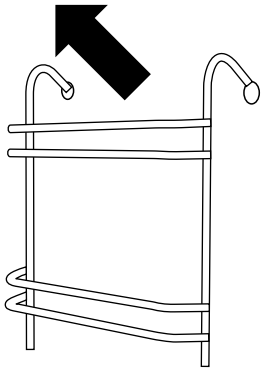
Chaque panneau latéral est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant:



Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

Four haut

Pour nettoyer les parois du four, retirez les grilles, décrochez et retirez les supports latéraux:



Dépannage

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

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

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril. Comment faire pour empêcher cela ?
Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, assurez-vous que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la butée arrière. Laissez toujours la porte de l'enceinte du gril ouverte pendant l'utilisation du gril.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?
C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

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

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent.
Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées. Ajustez ensuite les réglages en fonction de vos goûts individuels.

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

Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson. Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille.

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

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

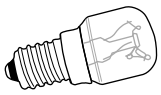
Le four ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement.
L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ? Le symbole clé (⚿) s'affiche-t-il pour indiquer le verrouillage du four ? Reportez-vous à la section « Horloge » des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage.

Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique.
Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF) ? Le four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

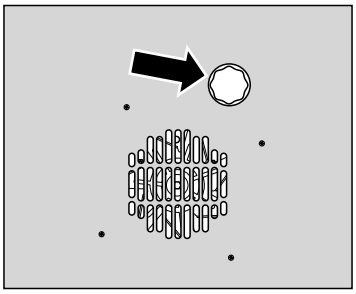
Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude.
Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste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

L'éclairage du four ne fonctionne pas.
L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15W 240V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300°C. Veuillez vous reporter à la brochure « Conseils à la clientèle » pour vous procurer des pièces de rechange par correspondance.

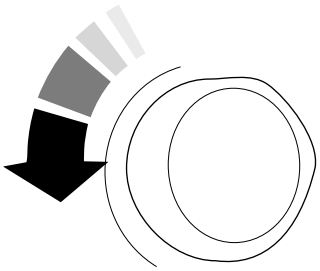


Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens antihoraire (il peut être très difficile à dévisser) :



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



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

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de la table de cuisson.
L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

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

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

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.
Assurez-vous que les éléments du brûleur ont été replacés correctement après avoir été essuyés ou retirés pour nettoyage.

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

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

Installation

A l'intention de l'installateur

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

Nom de l'installateur
Société de l'installateur
Numéro de téléphone de l'installateur

Respectez les prescriptions et réglementations de sécurité ci-dessous :

Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (type et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

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

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

La cuisinière doit être installée conformément aux Réglementations Construction/IEE en vigueur.

Ventilation

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

Emplacement de la cuisinière

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

Cet appareil ne doit pas être installé dans un bateau ou une caravane.

REMARQUE:

Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

Modification

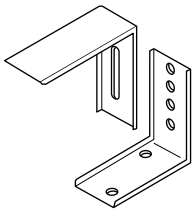
Tous les modèles fournis sont réglés pour une utilisation avec gaz naturel groupe H. Un kit de modification permettant l'utilisation de gaz de pétrole liquéfié (GPL) est fourni avec l'appareil. Reportez-vous aux instructions fournies avec le kit de modification. Après modification de l'appareil, veuillez apposer l'étiquette de modification sur la partie appropriée du badge technique, pour permettre d'identifier le type de gaz utilisé pour l'installation de la cuisinière.

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

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

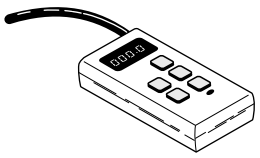
DISPOSITIF STABILISATEUR

Un dispositif stabilisateur (équerre ou chaîne) doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible.



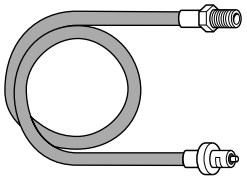
Ce dispositif stabilisateur n'est pas fourni avec l'appareil mais est en vente dans la plupart des magasins de bricolage.

MANOMETRE



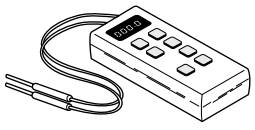
TUYAU FLEXIBLE DE GAZ

Doit être conforme aux normes appropriées.



MULTIMETRE

(pour les contrôles électriques)



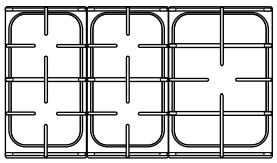
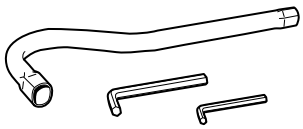
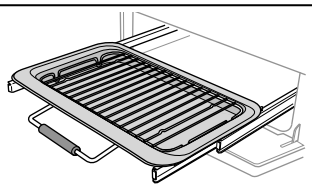
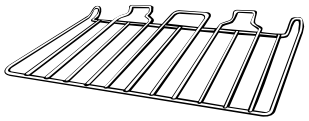
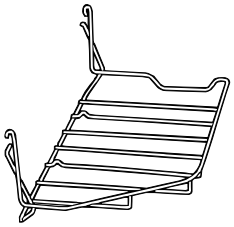
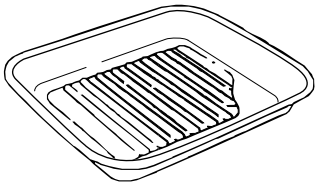
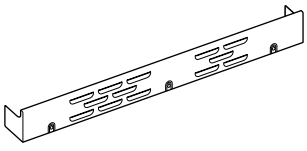
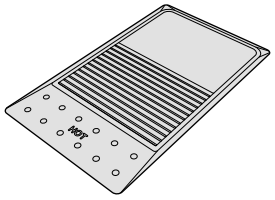
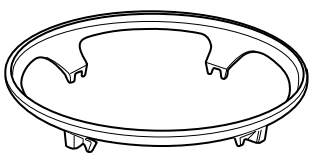
INSTALLATION

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

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

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

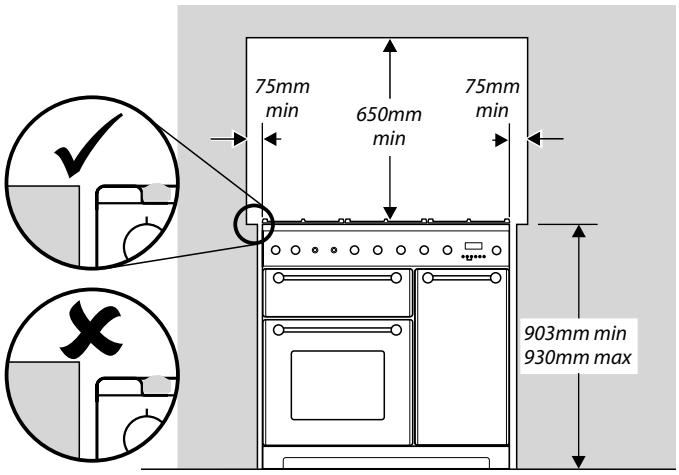
Vérification des pièces

3 grilles de table de cuisson	*Outil de mise à niveau et clés hexagonales*
	
Lèchefrite et grille	*1 grille de four plate et 1 grille surbaissée*
	
Handyrack	*Plat à rôtir*
	
Plinthe	*Plaque à griller*
	
Support spécial de Wok	*Grilles et supports de grilles de four haut.*
	

Positionnement de la cuisinière

Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

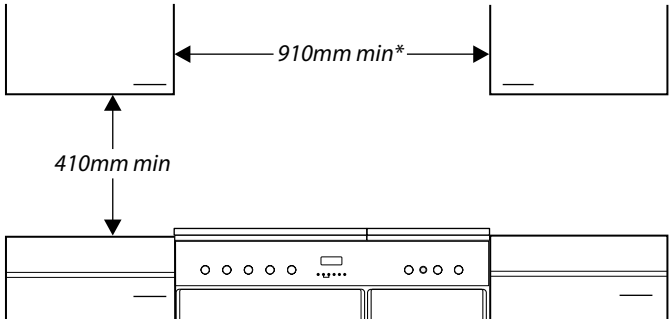
Ne placez pas la cuisinière sur un support.



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

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

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

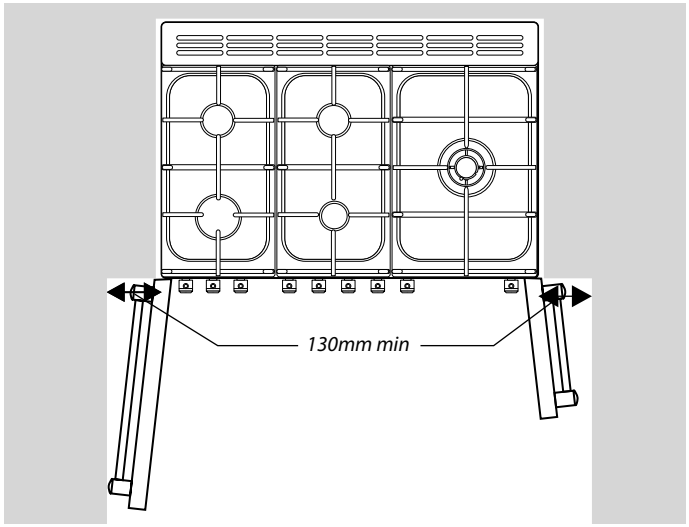


* Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

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

Nous recommandons de laisser un espace de 910 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée. Elle doit pouvoir

être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien. Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours. La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.



Déballage de la cuisinière

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte). Coupez les courroies d'emballage et ôtez le carton recouvrant la cuisinière, mais laissez la cuisinière sur le plateau d'emballage. Reportez-vous à la feuille d'instructions de déballage fournie.

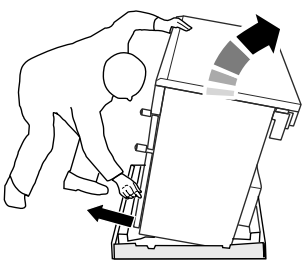
Déplacement de la cuisinière

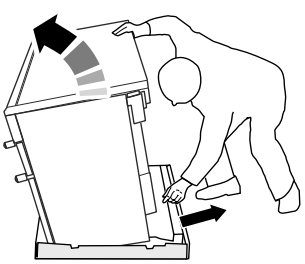
N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.

La cuisinière est très lourde; faites très attention. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

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

Depuis l'arrière, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie arrière du socle d'emballage en polystyrène:

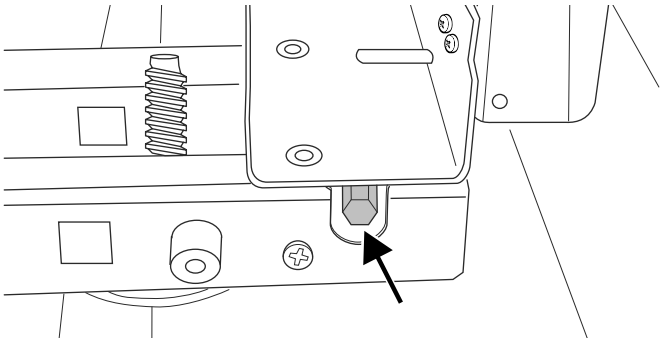




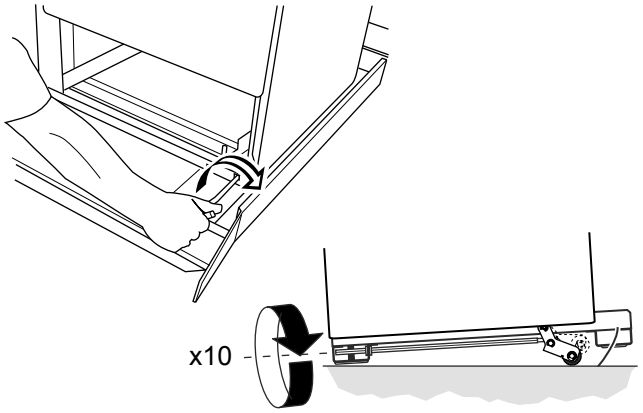
Répétez cette procédure à l'avant et retirez la partie avant du socle.

Abaissement des deux galets arrière

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau sur l'écrou de réglage hexagonal comme illustré ci-dessous :

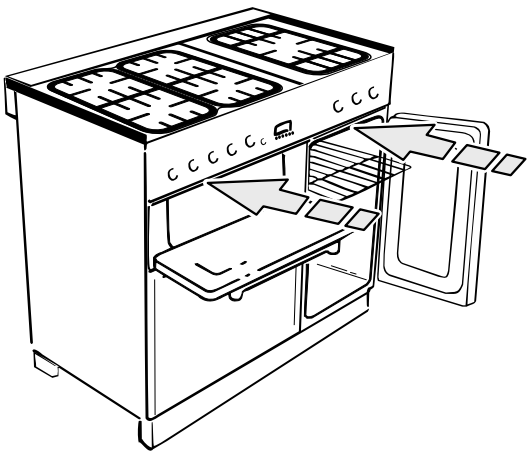


Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire. (Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois).

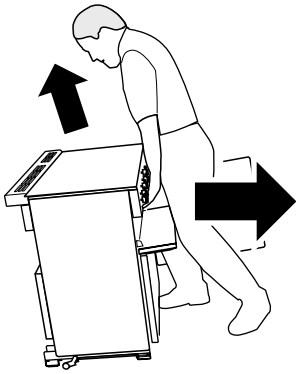


Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque galet, aux coins avant inférieurs de la cuisinière.

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



Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière :



Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage.

Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

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

Repositionnement de la cuisinière après raccordement

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

Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous replacez la cuisinière.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.

Modification GPL

Si vous souhaitez modifier l'appareil en vue de l'utilisation d'un gaz de pétrole liquéfié, effectuez la modification à ce stade. Reportez-vous à la section sur la modification dans les présentes instructions.

Mise à niveau

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

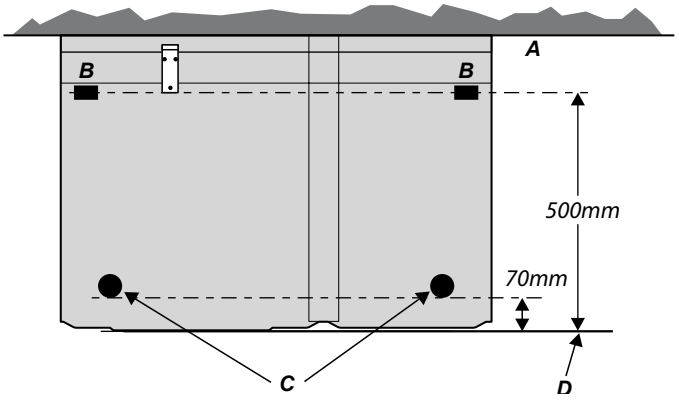
Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

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

Montage d'un dispositif stabilisateur

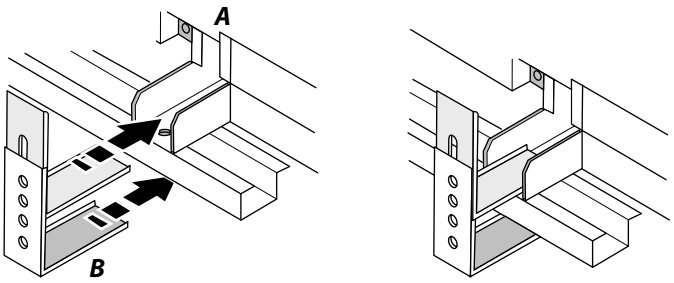
Montez une équerre ou une chaîne stabilisatrice (non fournie avec la cuisinière) sur la cuisinière si celle-ci est raccordée à un tuyau flexible d'alimentation en gaz.

Avant le montage d'un dispositif stabilisateur, lisez les présentes instructions ainsi que les instructions de montage fournies avec le dispositif.



A - Visage de mur, B - Ligne de crayon sur le plancher, C - Mise à niveau des piecis

1. Placez la cuisinière à l'emplacement prévu et mettez-la à niveau.
2. Tracez une ligne au crayon à 70 mm du bord avant des supports de mise à niveau.
3. Tracez l'axe pour l'équerre à 550 mm du côté gauche de la cuisinière.
4. Déplacez la cuisinière vers l'avant.
5. A partir de la ligne au crayon mesurez 500 mm vers l'arrière pour indiquer le bord avant de l'équerre. Placez l'équerre de sorte qu'elle soit éloignée de l'axe de la cuisinière pour réduire le risque d'entravement du câble électrique ou du tuyau de gaz. Attachez l'équerre au sol.
6. Mesurez la hauteur entre le niveau du sol et le bord de prise à l'arrière de la cuisinière. Ajoutez 3 mm à cette cote et montez l'équerre stabilisatrice à cette hauteur (entre le niveau du sol et le revers du membre supérieur), et vérifiez que l'équerre ne gêne pas le brûleur du four :



A - Arrière de la cuisinière, B - Dispositif stabilisateur

INSTALLATION

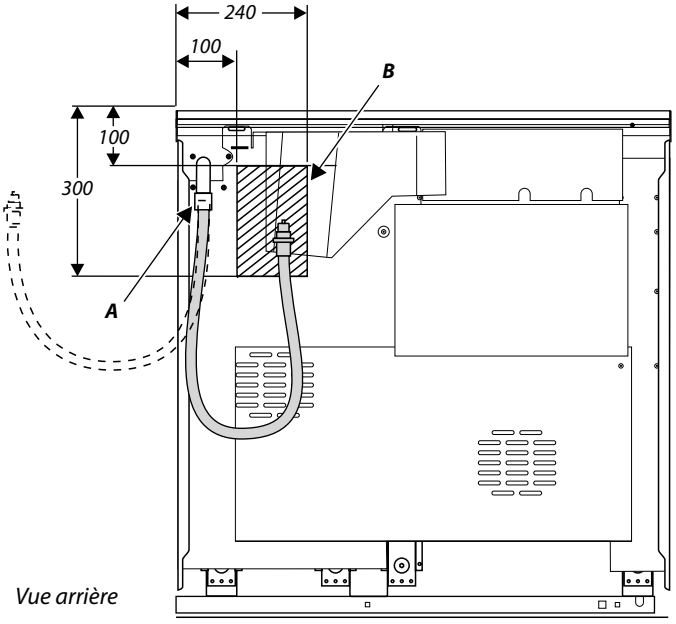
Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Raccordement de l'alimentation en gaz

Doit être conforme aux normes appropriées.

La cuisinière n'est pas fournie avec un tuyau flexible; les tuyaux flexibles sont disponibles dans la plupart des magasins de matériaux et de bricolage.

L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord baïonnette orienté vers le bas. Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation.



A - Admission de gaz de l'appareil, B - Emplacement du raccord d'alimentation en gaz – un raccordement latéral est aussi possible.

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord baïonnette d'alimentation domestique doit être situé dans la partie ombrée indiquée sur le schéma. Vous pouvez utiliser un tuyau flexible de 900 mm, mais un tuyau de 1250 mm offre plus de flexibilité quant au positionnement du raccord baïonnette et facilite le déplacement de la cuisinière. Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U».

Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière (voir au-dessous).

- **Dans le cas d'une alimentation en gaz naturel, le tuyau flexible doit être conforme à la norme B.S.669.**
- **Dans le cas d'une alimentation GPL, le tuyau doit pouvoir résister à une pression de 50 mbars, une augmentation de température de 70°C et porter une étiquette, un collet ou une bande rouge.**

En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Vissez l'extrémité filetée du tuyau flexible dans l'admission de gaz au revers du bloc de connexion à l'arrière de la cuisinière.

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière.

Essai de pression

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

Pressions

Gaz naturel	Cuisinières GPL	
20 mbars	Butane	29 mbars
	Propane	37 mbars

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

INSTALLATION

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

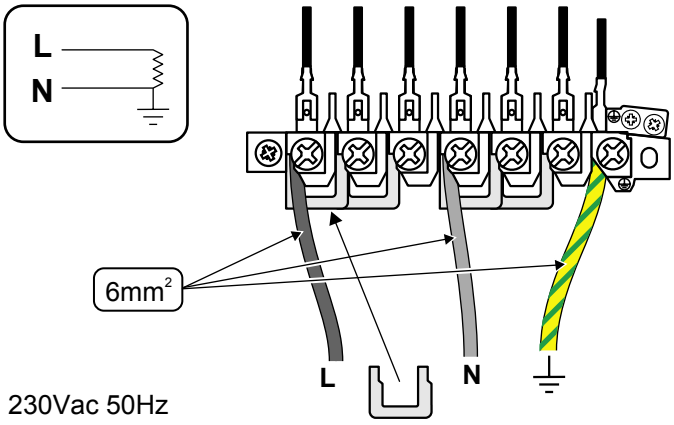
Raccordement électrique

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

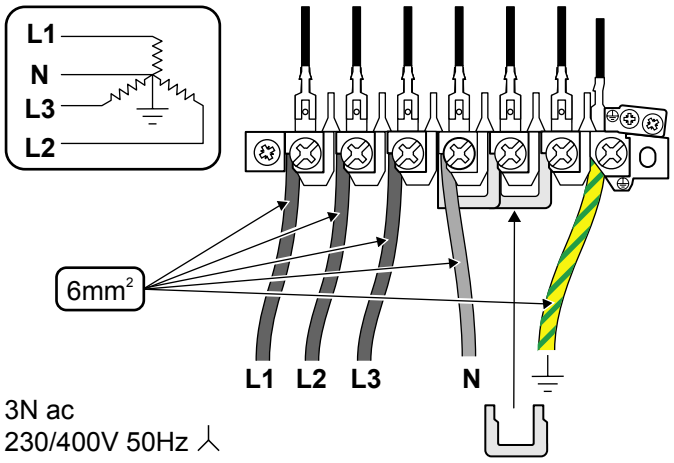
⚠ MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

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

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



Alimentation monophasée



Alimentation triphasée

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique. Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Contrôle de la table de cuisson

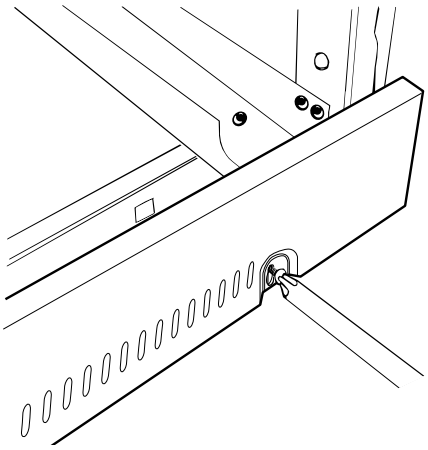
Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur (voir la section "Brûleurs de table de cuisson" au début des présentes instructions).

Contrôle des fours

Réglez l'horloge conformément aux instructions données précédemment, et allumez les fours. Vérifiez que le ventilateur du four droit se met en marche et que le four gauche commence à chauffer. Eteignez les fours.

Montage de la plinthe

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



Conseils à la clientèle

Veuillez indiquer vos coordonnées au début de cette section. Veuillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

Modification Gaz de pétrole liquéfié GPL

Vérifiez sur la Fiche technique au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente, conformément aux présentes instructions et aux prescriptions de la compagnie de gaz locale.

Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en conjonction avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, le positionnement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

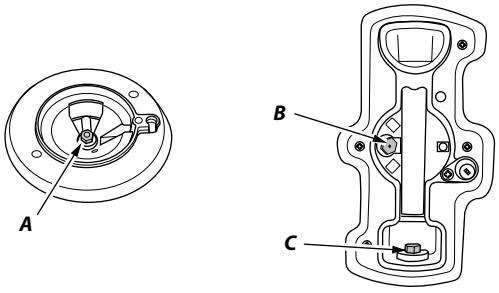
Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien. Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Injecteurs

Bruleur standard *Bruleur wok*



A - Gicleur, B - Injecteur interne, C - Injecteur externe

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les anciens gicleurs. Montez les nouveaux gicleurs (les gicleurs corrects sont indiqués sur la Fiche technique au verso de la présente brochure). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Réglage du robinet de commande

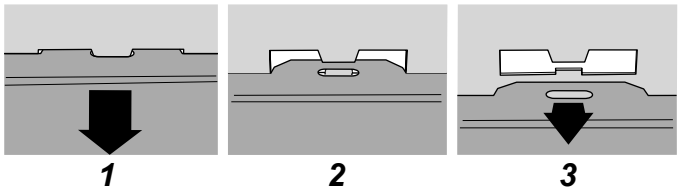
Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez tous les boutons de commande.

Ouvrez la porte du gril et du four droit et retirez les quatre vis de fixation au-dessous du panneau de commande.

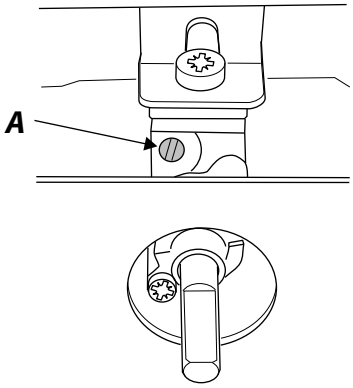
Le panneau de commande devrait s'abaisser légèrement. Il est maintenu sur la partie supérieure par deux trous, un à chaque extrémité, qui s'insèrent sur des languettes situées sur le panneau interne.

Décrochez le panneau de commande du panneau interne et tirez-le vers l'avant :



Veillez à ne pas endommager ou trop tirer les câbles.

Modification en vue de l'utilisation d'autres gaz



A - Vis de derivation du robinet

Tournez la vis de dérivation sur chaque commande en sens horaire jusqu'à la butée. Remontez le panneau de commande. Réinsérez les trous du bord supérieur sur les languettes situées sur le panneau interne et revissez les vis de fixation inférieures sur le panneau de commande.

Etiquette autocollante

Apposez l'étiquette GPL sur la partie gaz naturel de l'étiquette de données techniques de l'appareil.

Essai de pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau d'un des gicleurs de brûleur de la table de cuisson gauche. Retirez la tête d'un brûleur. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l'un des autres brûleurs.

La pression doit être de 29 millibars pour le butane, et de 37 millibars pour le propane. Après avoir vérifié la pression, fermez les robinets et remplacez la tête du brûleur.

Replacez le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE
Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Entretien

⚠ AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT D'ALIMENTATION EN GAZ, COUPEZ LE GAZ.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil une fois l'intervention d'entretien terminée. Lors des contrôles pour la détection des fuites de gaz, utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention d'entretien, notamment si vous devez retirer un des éléments suivants : panneau de commande, panneaux latéraux, table de cuisson ou tout composant ou boîtier électrique. Avant de rebrancher l'alimentation électrique, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

1. Dépose du panneau de commande

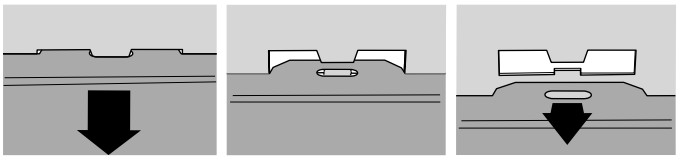
Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez tous les boutons de commande.

Ouvrez la porte du gril et du four droit et retirez les quatre vis de fixation au-dessous du panneau de commande.

Le panneau de commande devrait s'abaisser légèrement. Il est maintenu sur chacun des deux bords supérieurs par deux trous, un à chaque extrémité, qui s'insèrent sur des languettes situées sur le panneau interne.

Décrochez le panneau de commande du panneau interne et tirez-le vers l'avant :



Débranchez le câblage à l'arrière.

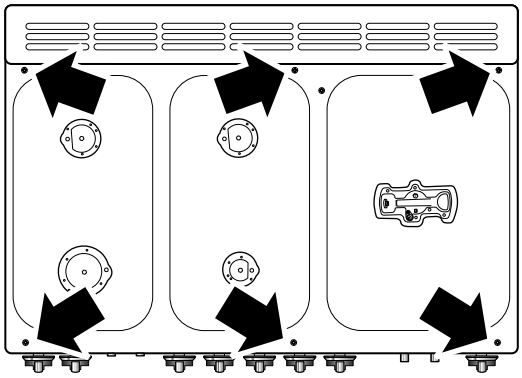
Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour rebrancher les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

2. Dépose de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez les grilles de la table de cuisson et les têtes des brûleurs. Retirez les vis de fixation des brûleurs sur la table de cuisson.

Retirez les quatre vis de fixation de la table de cuisson sur le châssis.



Tout en veillant à ne pas endommager les électrodes du brûleur, soulevez la table de cuisson avec précaution, débranchez le fil de mise à la terre (situé à l'arrière, à droite) de la traverse arrière et retirez la table de cuisson.

Remontez en procédant dans l'ordre inverse, en veillant à rebrancher les fils. Veillez à ne pas endommager les électrodes d'allumage des brûleurs.

N'oubliez pas de rebrancher les fils de mise à la terre lors de la remise en place des vis de fixation, car ils font partie intégrante de la mise à la terre de la cuisinière.

Contrôlez le fonctionnement des brûleurs.

3. Dépose des panneaux latéraux

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande – voir point 1. Tirez la cuisinière vers l'avant. Retirez les quatre vis de fixation sur chaque panneau (une à la partie avant inférieure, une à la partie avant supérieure et deux à l'arrière).

Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

4. Remplacement du contacteur d'allumage ou de l'interrupteur d'éclairage

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Déposez le panneau de commande – voir point 1.

Remarque: L'interrupteur usagé peut être détruit pendant la dépose.

Retirez l'ancien interrupteur en tenant fermement le corps de l'interrupteur depuis l'arrière du panneau de commande et en tournant d'un coup sec. Pour extraire l'encadrement, repliez ses languettes de fixation et poussez-le vers l'avant. Pour monter le nouvel encadrement sur le panneau de commande, alignez d'abord la clavette saillante du corps de l'encadrement et la découpe sur le panneau de commande, puis poussez pour insérer.

Pour monter le nouvel interrupteur sur l'encadrement, alignez les parties clavetées et poussez pour insérer. Montez le nouveau bouton en le poussant depuis l'avant. Remontez en procédant dans l'ordre inverse et contrôlez le fonctionnement de l'interrupteur.

5. Remplacement de la minuterie

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Déposez le panneau de commande (voir point 1). Retirez le(s) bouton(s) de commande de la minuterie.

Retirez l'ensemble minuterie / support de montage du panneau de commande après avoir retiré les vis de fixation.

AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE
Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Pour détacher la minuterie de son support de montage, appuyez sur les languettes en plastique situées sur le boîtier de la minuterie tout en tirant la minuterie vers l'avant.

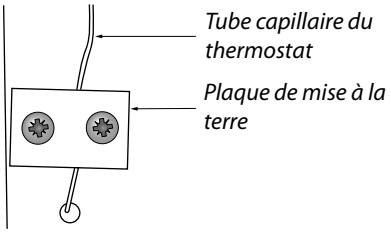
Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Pour rebrancher les fils électriques, reportez-vous au schéma de câblage. Contrôlez le fonctionnement de la minuterie.

6. Remplacement d'un thermostat

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir points 1 et 2). Ouvrez la porte du four. Retirez les accessoires du four et dégagez le panneau de voûte (le cas échéant).

Four gauche
Tirez la cuisinière vers l'avant pour accéder au boîtier situé à l'arrière de la cuisinière. Retirez les quatre vis de fixation du boîtier et retirez celui-ci. Le tube capillaire du thermostat du four est fixé à la plaque arrière du four par une plaque de mise à la terre. Retirez les vis et la plaque.



Four droit
Le tube capillaire du thermostat du four est fixé au montant arrière droit par une plaque de mise à la terre.

Retirez le couvercle du tube en verre du thermostat (deux vis). Dégagez le tube en verre des clips de retenue à l'arrière du four.

Sortez le tube capillaire du thermostat du four. Débranchez le câblage tu thermostat. Retirez les deux vis de fixation du régulateur sur la plaque de montage. Insérez le nouveau thermostat et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Vérifiez que le tube en verre est bien fixé à l'arrière du four, en position centrale, entre les clips de retenue.

N'oubliez pas de remonter la plaque de mise à la terre.

Contrôlez le fonctionnement du thermostat.

7. Remplacement du régulateur de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir points 1 et 2). Débranchez le câblage du régulateur. Retirez les deux vis de fixation du régulateur sur la plaque de montage. Insérez le nouveau régulateur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du régulateur.

⚠ AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR UN COMPOSANT D'ALIMENTATION EN GAZ, COUPEZ LE GAZ.

8. Remplacement d'un robinet de la table de cuisson

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez le panneau de commande et la table de cuisson (voir points 1 et 2).

Débranchez le câble DSS à l'arrière du robinet. Défaites le raccord de compression situé à l'arrière du robinet. Retirez les fixations du robinet sur la conduite de gaz. Débranchez le câblage du contacteur d'allumage.

Retirez le robinet. Retirez le joint et mettez-le au rebut. Posez le nouveau joint sur le robinet de rechange. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil. Contrôlez l'allumage de la table de cuisson.

9. Dépose d'un injecteur de brûleur de la table de cuisson

Retirez le chapeau et la tête du brûleur. Retirez l'ancien injecteur. Insérez le nouvel injecteur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

10. Remplacement d'une électrode de brûleur de la table de cuisson

Retirez la grille et le chapeau du brûleur. Retirez la vis de fixation de l'électrode. Tirez l'électrode vers le haut pour pouvoir tenir le fil entre le pouce et l'index. Retirez l'électrode, tout en continuant à tenir le fil.

Montez la nouvelle électrode sur le fil. Vissez l'électrode sur le brûleur. Replacez le chapeau du brûleur. Contrôlez le fonctionnement du brûleur. Replacez la grille.

11. Remplacement d'un brûleur de la table de cuisson

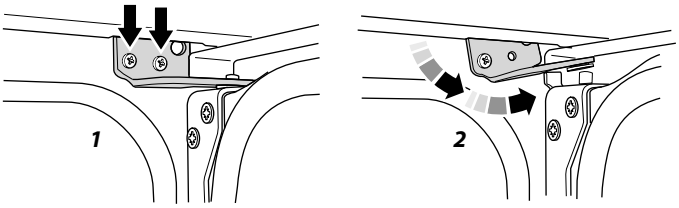
Déposez la table de cuisson (voir point 2).

A l'exception du brûleur de Wok, situé à droite, (voir ci-dessous) les brûleurs sont montés sur des supports. Pour ces brûleurs, débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz au niveau du brûleur. Retirez les vis de fixation des supports, à l'avant et à l'arrière. Soulevez pour retirer les supports et les brûleurs. Les brûleurs sont fixés au support par deux vis. Dévissez le brûleur à remplacer et montez le nouveau brûleur. Remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du brûleur.

Brûleur Wok de droite
Débranchez les tuyaux d'alimentation en gaz au niveau du brûleur. Remplacez le brûleur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du brûleur.

12. Remplacement d'une porte de four

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) en faisant sortir un côté du support de la porte et en faisant glisser l'autre côté. Desserrez les deux vis de fixation de la charnière supérieure.



La porte est lourde, faites attention.

Soutenez la porte et retirez la vis située le plus près de l'axe de la charnière. Faites pivoter la charnière vers le haut pour l'extraire de l'axe sur la porte. Levez la porte pour la dégager de la charnière inférieure. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

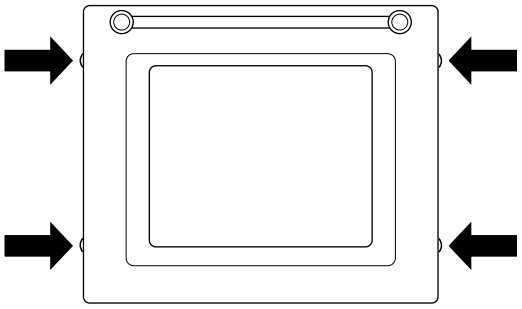
AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE
Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Lors de la remise en place de la porte, veillez à ce que la douille de charnière en nylon soit en place entre l'axe de charnière et le support de charnière en bas et en haut.

13. Remplacement du panneau extérieur d'une porte de four

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder aux côtés.

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

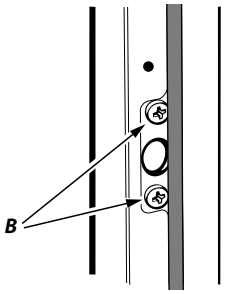


Soulevez le panneau de porte extérieur avec précaution. Retirez la poignée de porte du panneau après avoir dévissé les deux écrous de fixation.

Montez la poignée de porte sur le nouveau panneau. Posez le panneau sur la porte. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

14. Remplacement du verrouillage d'une porte de four

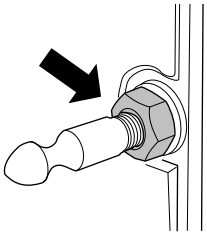
Retirez le panneau de porte extérieur (voir point 13). Retirez les vis « B » fixant l'ensemble du dispositif de verrouillage au panneau de porte extérieur :



Posez le verrouillage de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement de la porte.

15. Réglage de la gâche du loquet d'une porte de four

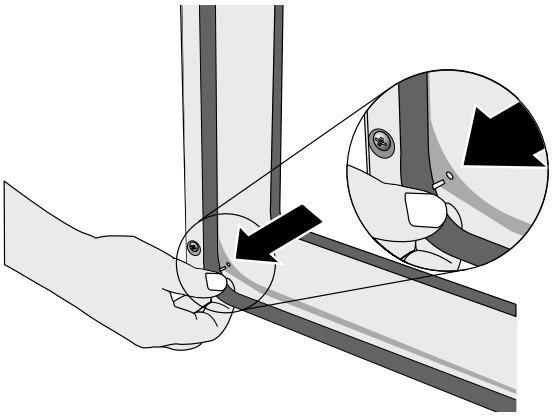
Ouvrez la porte du four et desserrez le contre-écrou de la partie inférieure de la gâche. Réglez la gâche vers l'intérieur ou l'extérieur jusqu'à obtention du réglage requis :



Resserrez le contre-écrou.

16. Remplacement du joint d'une porte de four

Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par des petits crochets placés sur la face arrière. Depuis le coin, tirez sur le joint en diagonale, en l'éloignant du centre de la porte, jusqu'à ce que ce crochet se défasse. Passez au crochet suivant et défaites-le, ainsi que les suivants, de la même façon. Vous pouvez forcer si les crochets résistent car le joint usagé sera mis au rebut.



Lors de la pose d'un nouveau joint, positionnez le raccord dans la partie inférieure. Accrochez le nouveau joint dans un des orifices situés à un coin de la porte et poursuivez l'opération sur tout le pourtour pour insérer chaque crochet.

17. Remplacement du panneau de porte extérieur du four haut

Déposez la porte du four – voir point 12. Déposez la porte sur une surface appropriée et retirez les deux vis du bord inférieur de la porte et les deux vis de la face interne de la porte.

Retirez le panneau de porte extérieur. Retirez la poignée de porte après avoir dévissé des deux vis.

Retirez les deux vis cruciformes retenant le support de fixation de poignée de porte au panneau de porte. Montez le support de poignée de porte et la poignée de porte sur le nouveau panneau.

Montez le panneau sur la porte et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

18. Remplacement du verrouillage magnétique de la porte du four haut

Déposez le panneau de commande (voir point 1). Retirez la plinthe (trois vis) et le couvercle vertical central (cinq vis). Soulevez le clip de retenue pour le retirer de l'élément magnétique.

Insérez le nouveau verrouillage et le clip de retenue et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement de la porte.

19. Remplacement d'un élément de gril

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Retirez la lèchefrite de l'enceinte du gril. Dans l'enceinte du gril, retirez la protection émaillée avant de la voûte du gril (deux vis et rondelles).

Retirez les deux vis et les rondelles de fixation du support avant de l'élément du gril. Retirez les vis de l'élément du gril.

AVERTISSEMENT – INTERVENTION D'ENTRETIEN NE DEVANT ÊTRE EFFECTUÉE QUE PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE
Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité.
Une fois le travail terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Levez l'élément pour l'extraire avec précaution, en débranchant les fils des bornes de l'élément (veillez à noter leurs positions). Si vous ne pouvez pas débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière, dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes de l'arrière.

Insérez le nouvel élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du gril.

20. Dépose de la partie arrière interne du four

Ouvrez la porte du four et retirez les vis et rondelles de fixation de la partie arrière interne à l'arrière du four. Soulevez la partie arrière interne avec précaution. Remontez en procédant dans l'ordre inverse, en veillant à bien serrer les quatre vis et rondelles.

21. Remplacement d'un ventilateur de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder à l'arrière. Dévissez et retirez le boîtier électrique sur la plaque arrière.

Débranchez les trois bornes raccordées au ventilateur en veillant à noter leurs positions. Déposez la partie arrière interne du four (voir point 20). Maintenez les pales du ventilateur et défaites l'écrou central (filetage gauche), les deux rondelles en laiton, les pales et le jonc d'arrêt. Dévissez les écrous de fixation et les rondelles (trois de chaque) et retirez le ventilateur de la partie arrière de la cuisinière.

Insérez le nouveau ventilateur et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

22. Remplacement d'un protecteur thermique d'élément de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

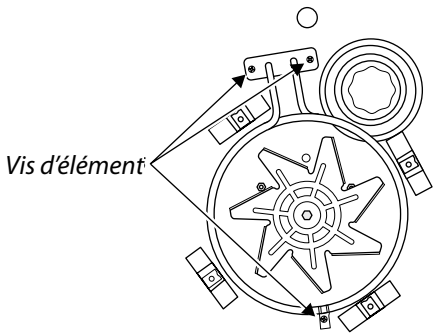
Tirez la cuisinière vers l'avant pour pouvoir accéder au boîtier. Dévissez et retirez le boîtier. Le protecteur thermique est situé sur la plaque de mise à la terre, à côté des raccords d'éléments du four. Débranchez le câblage du protecteur thermique, défaites les fixations du protecteur sur la plaque de terre et retirez le protecteur.

Insérez le protecteur de rechange et remontez en procédant dans l'ordre inverse.

23. Remplacement d'un élément de four

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Déposez la partie arrière interne du four (voir point 20). Retirez les deux vis de la partie supérieure de l'élément et la vis de la partie inférieure de l'élément à l'intérieur du four.



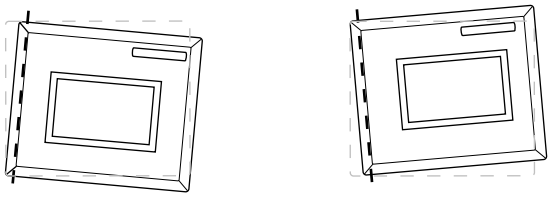
Levez l'élément pour l'extraire avec précaution, en débranchant les fils des bornes de l'élément (veillez à noter leurs positions). Si vous ne pouvez pas débrancher les fils de cette façon, tirez la cuisinière vers l'avant afin de pouvoir accéder à l'arrière. Dévissez le boîtier électrique sur la plaque arrière et débranchez les bornes à l'arrière.

Insérez le nouvel élément et remontez en procédant dans l'ordre inverse. Contrôlez le fonctionnement du four.

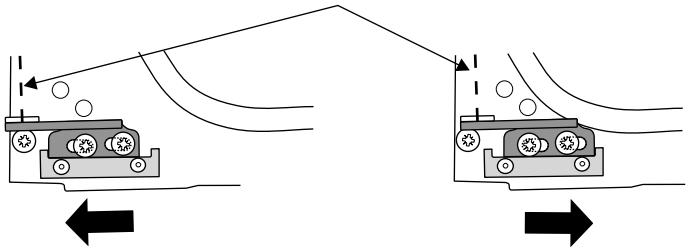
24. Réglage de l'angle de la porte du four

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

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

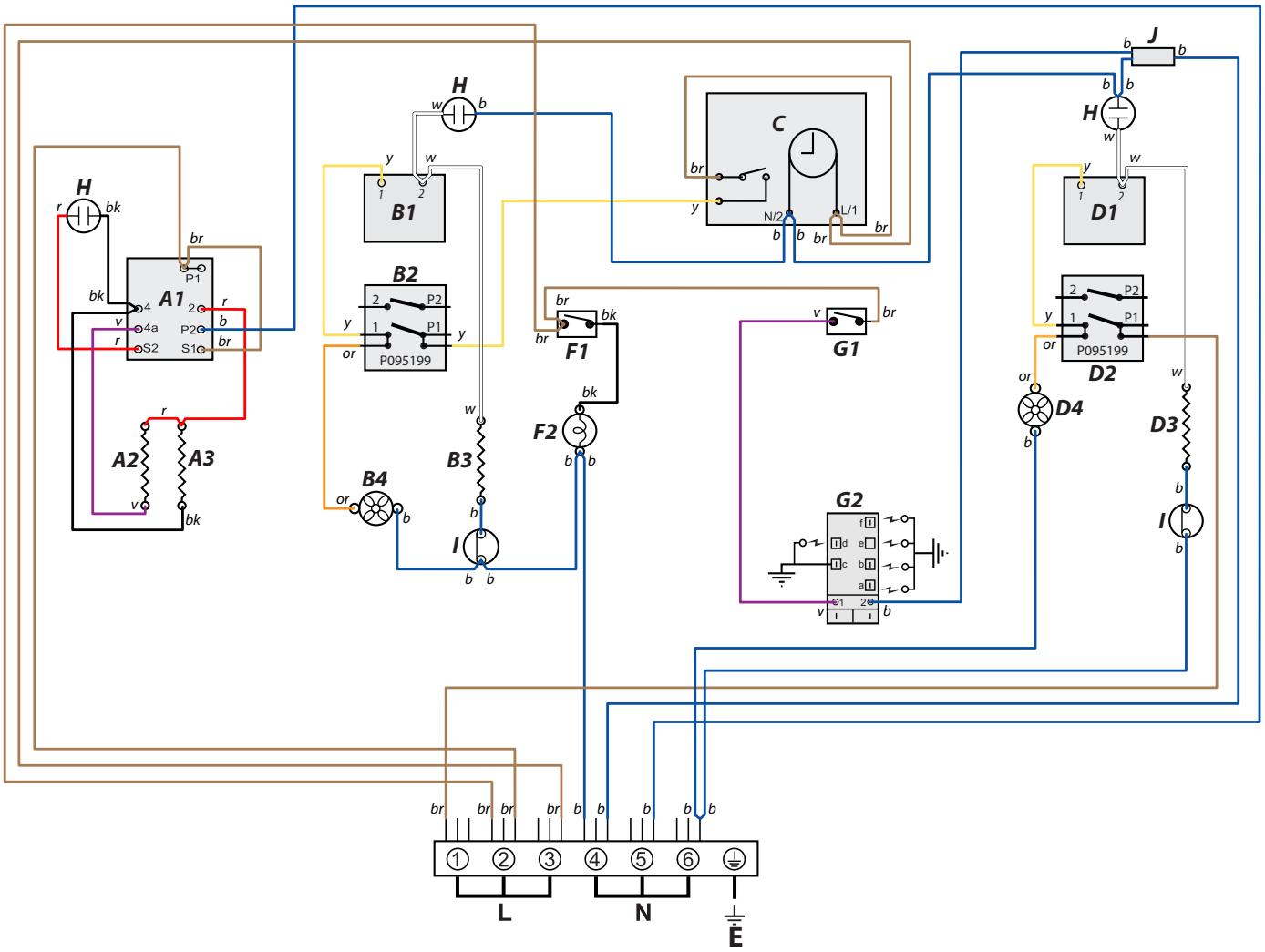


Ligne centrale de l'axe de charnière



Omission de la porte du four pour plus de clarté.

Schéma de câblage



Legende

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

Code	*Description*
A1	Régulateur de puissance du gril
A2	Elément du gril droit
A3	Elément du gril gauche
B1	Thermostat du four gauche
B2	Interrupteur de four gauche
B3	Elément de four gauche
B4	Ventilateur de four gauche
C	Horloge
D1	Thermostat du four droit
D2	Interrupteur de four droit
D3	Elément du four ventilé droit
D4	Ventilateur du four droit

Code	*Description*
F1	Interrupteur d'éclairage du four
F2	Eclairage de four
G1	Contacteur d'allumage
G2	Générateur d'étincelles
H	Néon
I	Protecteur thermique
J	Connecteur

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

Fiche technique

Cette cuisinière est de catégorie II2H3+

Elle est fournie préréglée pour une utilisation avec du gaz naturel de type H. Un kit de modification permettant l'utilisation de gaz de pétrole liquéfié (GPL) est fourni avec la cuisinière.

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

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

Gaz (Rp ½ au niveau du côté arrière droit)		**Electricité**
Gaz naturel	20 mbars	220 - 240V 50Hz
Butane	29 mbars	
Propane	37 mbars	

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

Dimensions

Hauteur hors tout	minimum 903 mm	maximum (jusqu'à la grille d'évacuation) 930mm
Largeur hors tout	900 mm. Voir « Positionnement de la cuisinière ».	
Profondeur hor tout	600 mm	
Cotes emplacement de montage	Voir « Positionnement de la cuisinière »	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Puissances

	Gaz naturel		**Gaz de pétrole liquéfié**	
Table de cuisson		**Injecteur**		**Injecteur**
Brûleur de Wok	3,5 kW	interne 80 externe 129	3,5 kW (255g/h)	interne 54 externe 77
Grands brûleurs	3,0 kW	134	3,0 kW (218g/h)	87
Brûleurs moyens	1,7 kW	109	1,7 kW (124g/h)	68
Petit brûleur	1,0 kW	75	1,0 kW (73g/h)	51

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

Fours	**Four principal**	**Four haut**
	Convection	**Convection**
	2,5 kW	2,5 kW
Catégorie d'efficacité énergétique : Sur une échelle de A (plus efficace) à G (moins efficace).	A	B
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0,85 kWh	0,95 kWh
Volume utilisable (litres)	67	53
Taille	Grande	Moyenne
Temps de cuisson – charge standard	38 minutes	49 minutes
Surface de cuisson	1400 cm^2	790 cm^2

Gril	2,3 kW

Charge électrique totale maximale à 230 V : 7,1kW (total approximatif comprenant éclairages, ventilateurs, etc.).