



MARQUE: FALCON

REFERENCE: TOLEDO 110

CODIC: 2104407





110

110 Elektro-Gas-Herd

Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen

110 Mixte

Instructions d'utilisation et d'installation

110 Dual Fuel

Gebruiks- en installatiehandleiding

U103001 03

Falcon *Professional* CLASSIC **toledo**

DE **AT** **LU** **BE**

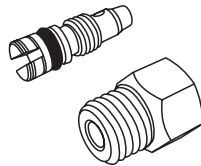
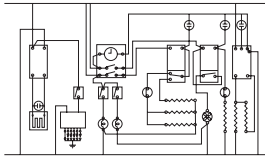
Deutsch

FR **BE**

Français

NL **BE**

Nederlands



Technische Daten
Fiche technique
Technische gegevens

Français

Sécurité avant tout	20
Brûleurs de table de cuisson	20
Plaque à griller	21
Chauffe-plats	21
Gril	21
Fours	21
Handyrack	22
Élément gratineur	23
Rangement	23
Horloge	23
Cuisson avec minuterie	24
Nettoyage de la cuisinière	25
Déplacement de la cuisinière	26
Dépannage	26
Consignes générales de sécurité	27
Entretien et pièces de rechange	29
Installation	30
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz	34
Schéma de câblage	53
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz	54

Sécurité avant tout

Tout comme vous, votre cuisinière a besoin d'air frais. Les flammes des brûleurs produisent des gaz de combustion, de la chaleur et de l'humidité. 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. Pour des informations plus détaillées, reportez-vous aux **Instructions d'installation**.

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à gaz, nous vous conseillons de lire les «**Consignes générales de sécurité**».

Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière à gaz.

Alimentation en gaz et électricité

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique est raccordée et en marche. La cuisinière a besoin d'électricité.

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.

Brûleurs de table de cuisson

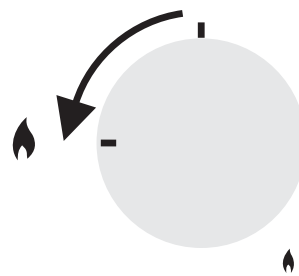
Certains modèles ont un couvercle en verre sur la table de cuisson. S'il n'est pas ouvert, soulevez-le de l'avant.

L'appareil comporte un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation en gaz de la table de cuisson lorsque le

couvercle est rabattu sur la table de cuisson – **mais ne l'utilisez pas pour éteindre les brûleurs**.

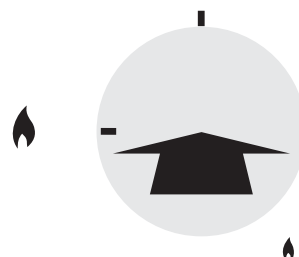
Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Appuyez sur le bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme.



les présentes instructions couvrent une gamme de modèles ayant différents boutons de commande – les illustrations sont seulement des schémas.

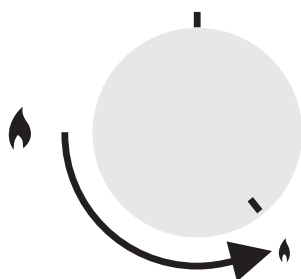
Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.



Appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

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 sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Le symbole petite flamme indique le réglage minimum.



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 **DECONSEILLÉE**. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum recommandé pour les récipients de cuisson est de 250 mm ; veillez à ce que les grands récipients soient bien écartés les uns des autres.

Le brûleur Wok (coup de feu) à triple élément chauffant (sur certains modèles seulement) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est idéal pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Les petits brûleurs conviennent davantage aux récipients de cuisson plus petits.

Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur une grille 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.

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson.

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

Ne la placez pas sur le brûleur Wok ou sur le brûleur Feu vif (plaque à droite) – elle n'est pas conçue pour être placée sur la grille du brûleur Feu vif.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. 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 diminuer la chaleur, tournez les boutons de commande vers la position minimum indiquée 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.

Chauffe-plats

Utilisez le chauffe-plats pour garder les aliments au chaud pendant que vous terminez la préparation du repas. Tournez le bouton de commande en sens anti-horaire pour le mettre sur «Marche» [«On»]. Le voyant «CHAUD» («HOT») s'allumera.

ATTENTION : Si, à la suite de dommages, etc. une fissure est visible sur la surface du chauffe-plats, mettez immédiatement l'appareil hors tension au niveau de la prise murale et faites réparer la cuisinière.

Ne remettez pas la cuisinière sous tension tant qu'elle n'a pas été réparée.

Gril

Attention : Des parties accessibles risquent d'être chaudes pendant le fonctionnement du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.

Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite du gril, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Veillez à ce qu'elle soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière. Le gril a deux éléments chauffants, qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.

Tournez le bouton pour le mettre sur la position 3.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Tournez le bouton pour régler le gril.

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

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.

Fours

Votre cuisinière a deux fours de types différents.

Le four droit est un four ventilé. Le ventilateur brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi un transfert de chaleur plus rapide pour la cuisson des aliments.

Le four gauche est un four conventionnel doté de deux éléments chauffants, l'un visible dans la voûte du four, et l'autre sous la sole du four. Veillez à ne pas toucher

Français

l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou de retrait des plats dans le four.

Avant la première utilisation du four, faites fonctionner le four à 200°C pendant 30 minutes pour éliminer l'odeur de neuf.

Mettez le bouton de commande du four sur la température requise. Le voyant du four s'allumera 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 (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Le four droit est doté d'un réglage «Ventilateur seulement» (*). Le ventilateur brasse l'air à l'intérieur du four, mais l'élément chauffant n'est pas en marche. Ce réglage est utile pour décongeler des produits congelés.

Décongelez les poulets entiers ou les rôtis au réfrigérateur. Ne décongelez pas les aliments dans un four tiède ou à côté d'un four chaud.

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

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de permettre la circulation de l'air chaud.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales 325 mm x 305 mm.

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.

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

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

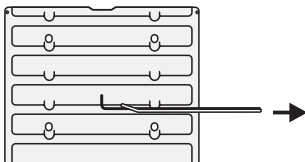
Les panneaux internes Cook & Clean (autonettoyants) (voir la section «**Nettoyage de la cuisinière**») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

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

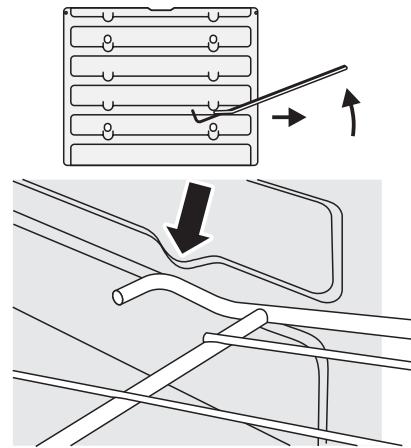
Grilles de four

Les grilles du four peuvent être facilement retirées et remises en place.

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.

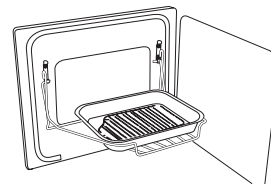


Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.



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.

Handyrack



Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Le poids maximum supportable par le Handyrack est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

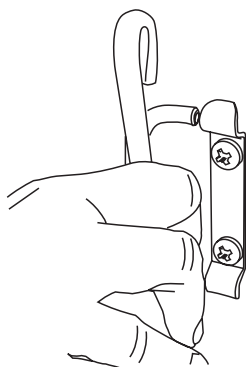
Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure du four.

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

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



Faites sortir l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support.



Élément gratineur

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

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

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

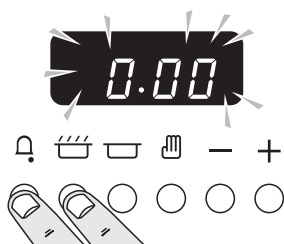
Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Pour extraire le tiroir, ouvrez-le complètement et tirez vers le haut.

Horloge

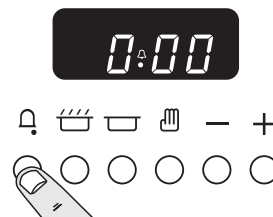
Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre les fours. Vérifiez que l'horloge a été réglée sur l'heure actuelle.

Réglage de l'heure

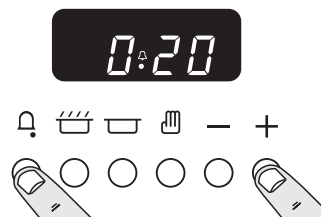


Appuyez sans relâcher, comme indiqué. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Si vous faites une erreur, ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



Appuyez sans relâcher sur (🔔). En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure de cuisson requise.



Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur (🔔) et annuler le signal sonore en appuyant sur (🔔).

Mise en marche et arrêt automatiques du four

Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.

Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

« L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

Appuyez sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du « temps de cuisson ».

Appuyez ensuite sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de « l'heure d'arrêt ».

AUTO sera affiché.

Français

Réglez le four sur la température requise. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. **METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION ARRÊT (OFF)**, puis appuyez une fois sur (🔑) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (🔑) 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, **METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0**, puis appuyez deux fois sur (🔑) pour revenir au fonctionnement manuel.

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

Lorsqu'on annule un réglage automatique, tout temps de cuisson déjà réglé doit être remis sur 0.00 avant que l'on puisse revenir au fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton (🔑).

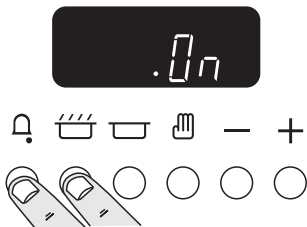
Fonctions spéciales de l'horloge

Fonction de verrouillage

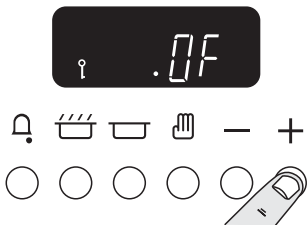
Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l'horloge fonctionne comme de coutume mais le four est verrouillé et ne peut s'allumer. De cette façon, s'il arrivait à votre enfant de sélectionner un programme de cuisson, la mise en route du programme ne serait pas activée et le four ne s'allumerait pas.

Mise en marche de la fonction de verrouillage

Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.



Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie et Temps de cuisson (🕒) pendant 8 secondes environ. « On » ([Marche]) sera affiché.

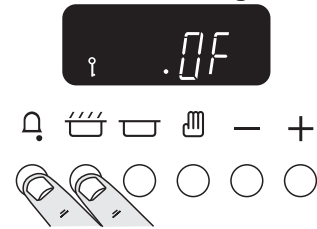


Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole de clé (🔑) et « Of » ([Arrêt]) s'affichent. Relâchez les boutons.

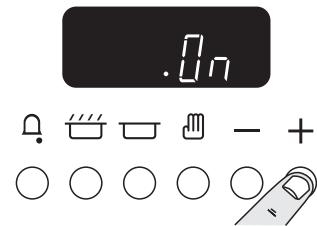


A présent, les fonctions de commande du four sont verrouillées. Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure et le symbole de la clé.

Arrêt de la fonction de verrouillage



Appuyez sans relâcher sur les boutons Minuterie (🕒) et Temps de cuisson (🕒) pendant 8 secondes environ. « Of » ([Arrêt]) sera affiché.



Appuyez une fois sur le bouton « + ». Le symbole de clé (🔑) disparaît et « On » ([Marche]) s'affiche. Relâchez les boutons.

Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'heure.

A présent, les fonctions de commande du four et de l'horloge peuvent être utilisées normalement.

Cuisson avec minuterie

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l'arrêt automatiques d'un ou des deux fours. L'heure de mise en marche et d'arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

Si vous voulez mettre en marche l'un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le (les) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à n'importe quel moment des 24 heures qui suivent.

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.

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

Ne placez pas d'aliments chauds dans le four.

N'utilisez pas un four déjà chaud.

N'utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Évitez d'utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d'attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

Nettoyage de la cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension lorsque le nettoyage est terminé.

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

Si vous désirez déplacer votre cuisinière pour la nettoyer, veuillez lire la section «**Déplacement de la cuisinière**».

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.

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 amovibles pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.

Plaque à griller

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

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.

Chauffe-plats

Essuyez le chauffe-plats avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyeurs abrasifs, qui risquent de rayer la surface en verre.

Gril

Lavez le lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillade de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

Panneau de commande et portes des fours

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

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Four

Les fours sont dotés 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, occasionnellement retirez 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). N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

Retrait des panneaux internes du four

Certains panneaux intérieurs du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l'arrière des panneaux. Retirez d'abord les grilles du four.

Sur certains modèles, le four ventilé droit comporte une voûte amovible. Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.

Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.

Chaque panneau latéral du four 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.

Lors de la remise en place des panneaux internes, replacez d'abord les panneaux latéraux.

Français

Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

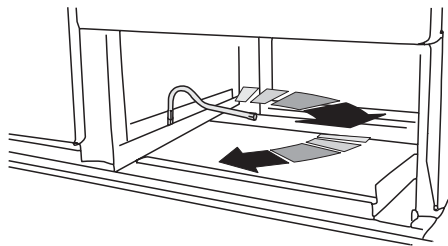
La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer.

La cuisinière est équipée d'un galet avant et de deux galets arrière. Elle a également deux supports de mise à niveau, vissables, situés à l'avant.

Le galet avant, conçu pour le déplacement de la cuisinière, peut être abaissé. L'outil de mise à niveau utilisable avec ce galet se trouve dans l'enceinte du tiroir de rangement.

Pour trouver l'outil de mise à niveau, vous devez extraire le tiroir (en l'ouvrant complètement et en le soulevant légèrement).

Votre installateur n'a peut-être pas remis l'outil à sa place. Dans ce cas, recherchez-le comme indiqué.



Si vous ne trouvez pas l'outil de mise à niveau, contactez votre installateur. Reportez-vous à la Section «**Installation**» des présentes instructions, où l'installateur doit avoir inscrit ses coordonnées.

Effectuez deux tours complets (180°) en sens horaire avec l'outil de mise à niveau. L'outil sera difficile à tourner. L'avant du four se soulèvera légèrement pendant que la descente du galet.

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.

N'utilisez pas la barre ornementale, les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.

Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé. Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.

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.

Pour remonter les galets, tournez l'outil de mise à niveau en sens anti-horaire. Ceci est important. Cela préviendra le risque de mouvement accidentel de la cuisinière pendant son utilisation.

Dépannage

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Le ventilateur du four est bruyant

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

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril ; comment faire pour empêcher cela ?

Oui, 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, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la 'butée arrière'.

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.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées ou plus basses.

La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson plus grand que la plaque de cuisson que nous fournissons (320 mm x 305 mm).

Dans le cas de la cuisson 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 la plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien 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.

N.B. Dans le cas du joint d'étanchéité sur la porte du four gauche, l'espace au bas de la porte est normal.

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 se met pas en marche 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'horloge clignote-t-elle en indiquant 0.00 ? Dans ce cas, réglez l'horloge sur l'heure correcte. La minuterie a-t-elle été mise sur AUTO par erreur ? Si l'affichage de l'horloge indique AUTO, appuyez sur le bouton de « temps de cuisson » et remplacez tout temps de cuisson pré-réglé par 0.00, à l'aide des boutons (+) et (-). Appuyez deux fois sur le bouton (⏸). Si le problème persiste, contactez un spécialiste de l'entretien.

Le symbole de la clé (🔑) s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

Le four ne se met pas en marche avec la mise en marche automatique

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRÊT [OFF] par erreur ?

Le symbole de la clé (🔑) s'affiche-t-il ? Reportez-vous à la section Horloge des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage de l'horloge.

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

Si le fait de mettre le bouton de thermostat 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.

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 ?

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 bon magasin de produits électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale, pouvant résister à une température de 300°C.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) et les grilles du four.

Mettez l'appareil hors tension.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange. Vissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

Une fissure est apparue sur la surface du chauffe-plats

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer. N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée. Contactez un spécialiste chargé de l'entretien.

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de 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 ?

L'anneau de garniture du brûleur est-il placé correctement ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Voir la section «**Nettoyage de la cuisinière**»

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 ?

Panne de courant

En cas de panne de courant, les brûleurs de la table de cuisson peuvent être allumés avec une allumette.

Consignes générales de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

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.

Appelez votre fournisseur de gaz.

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

Français

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique, (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément aux instructions d'installation. Elle doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. 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.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

Prenez garde lors du contact avec la cuisinière. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant de cuisine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

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

N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les bébés, les tout-petits et les jeunes enfants s'approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s'asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou avec une partie quelconque de la cuisinière.

Ne rangez jamais dans des placards au-dessus d'une cuisinière quoi que ce soit susceptible d'attirer l'attention des enfants – des enfants grimant sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

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.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

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

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Éteignez la cuisinière. Étouffez un récipient qui a pris feu 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.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

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 refroidie.

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.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Si la surface du chauffe-plats est fissurée, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

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.

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

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

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

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

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage l'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

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

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont sur la position Arrêt (Off).

Entretien et pièces de rechange

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Type de combustible : Mixte

Nom et Couleur de l'appareil*

Numéro de série de l'appareil*

Nom et Adresse du détaillant

Date d'achat

Nom et Adresse de l'installateur

Date d'installation

* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

Nota

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de services d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

Pièces de rechange

Pour garantir une performance optimale et sûre, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine.

Français

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

Installation

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

Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique de l'appareil.

Modification

Cet appareil est de catégorie :-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

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

Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Modification des présentes instructions.

Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. 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.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique. Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.

Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m³. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm² est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m³ et 10 m³, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm² est nécessaire; si le volume est supérieur à 11 m³, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire.

Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce entre 5 m³ et 10 m³. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

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.

NOTA :

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.

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

Dispositif stabilisateur

Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Ce type de dispositif n'est pas fourni par le fabricant de la cuisinière. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être défilé pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

Appareil d'essai de pression

Tuyau flexible de gaz

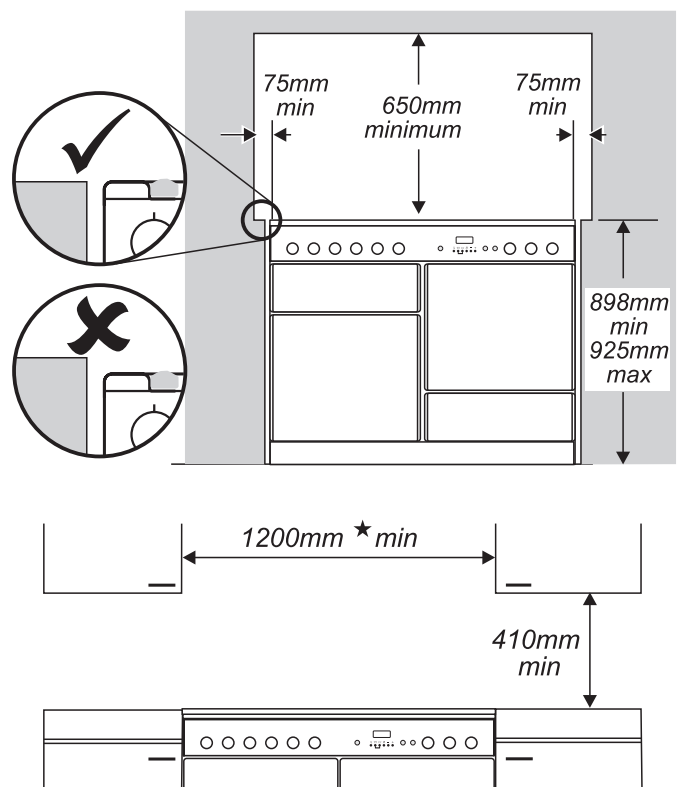
Doit être conforme aux normes appropriées.

Multimètre

(pour les contrôles électriques)

Positionnement de la cuisinière

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



Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau, ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm 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.

Dans un but de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 1110 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégauchement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four.

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).

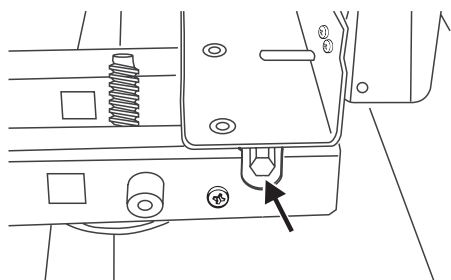
Coupez les courroies d'emballage et ôtez le carton recouvrant la cuisinière, mais laissez la cuisinière sur le plateau d'emballage. Reportez-vous à la feuille volante relative au déballage.

Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à alcool 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 galets 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.



Régalez la hauteur du galet avant pour mettre la cuisinière à niveau. Tournez en sens horaire pour lever la cuisinière et en sens anti-horaire pour l'abaisser.

Lorsque la hauteur et le niveau sont corrects, levez l'avant de la cuisinière d'un tour du dispositif de réglage du galet avant. Dévissez les supports avant jusqu'à ce qu'ils touchent le sol. Vissez le dispositif de réglage du galet avant en sens anti-horaire pour remonter le galet avant, de sorte que l'avant de la cuisinière repose sur les supports, et non pas sur le galet avant, afin de prévenir tout mouvement accidentel de la cuisinière.

Laissez l'outil de mise à niveau sur le dispositif de réglage avec la poignée de l'outil tournée vers l'arrière de la cuisinière, pour que le client puisse l'utiliser, s'il le désire, pour déplacer l'appareil.

Remplacez le tiroir après l'avoir inséré sur les glissières latérales.

Montage des poignées (uniquement sur certains modèles)

Déposez les vis Allen 4 mm des portes à l'aide de la clé hexagonale. Montez les poignées de portes à l'aide des vis.

Les poignées doivent être au-dessus des fixations.

Déposez les vis Allen 4 mm des coins supérieurs du panneau avant et montez la barre ornementale avant.

Montage du dossier (en option – uniquement sur certains modèles)

Déposez les deux vis de fixation (vis à pans creux hexagonales 3 mm) et les écrous qui traversent la partie supérieure de la grille arrière. Maintenez le dossier en place. De l'arrière, remplacez les 2 vis et les écrous.

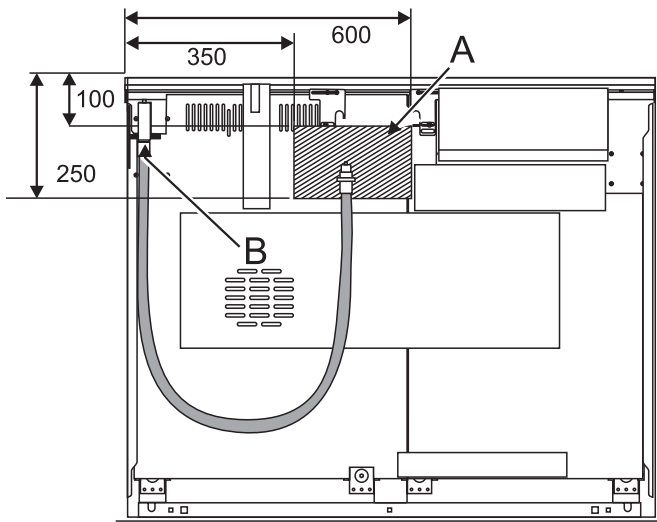
Montage d'une équerre stabilisatrice

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. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être démonté pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

Raccordement de gaz

Un robinet d'isolement de gaz doit être monté entre l'alimentation en gaz et le tuyau flexible de raccordement. Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Français



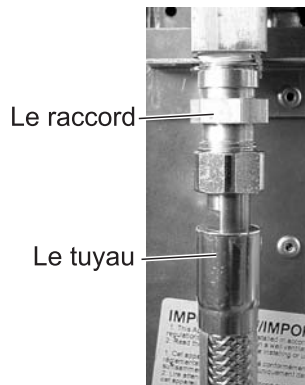
Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord orienté vers le bas.

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

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type ISO 7-1 interne. Si vous devez utiliser un raccord ISO 228-1, trouvez le raccord ISO 7-1/ISO 228-1 dans le kit de conversion. Enduisez l'extrémité du raccord ISO 7-1 de mastic d'étanchéité pour filets.



Vissez le raccord sur l'admission de la cuisinière, en serrant uniquement à la main. Placez deux outils appropriés - un sur l'admission pour prévenir tout mouvement et un autre sur le raccord - et serrez le raccord sur l'admission de la cuisinière.



Couple:	minimum 15 Nm.	maximum 30 Nm.
---------	----------------	----------------

Raccordez le tuyau flexible au raccord.

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».

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 d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée indiquée sur le schéma représentant l'arrière de l'appareil.

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le

matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs de la table de cuisson gauche. Retirez la grille, la tête et le chapeau du brûleur pour avoir accès à l'injecteur. L'injecteur est à présent accessible.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

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

Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

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

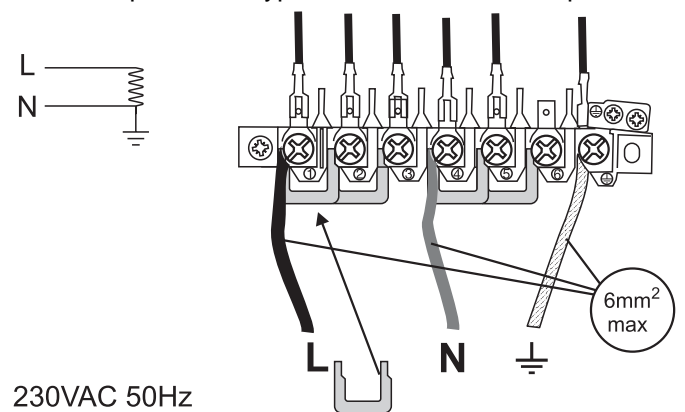
Remarque

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.

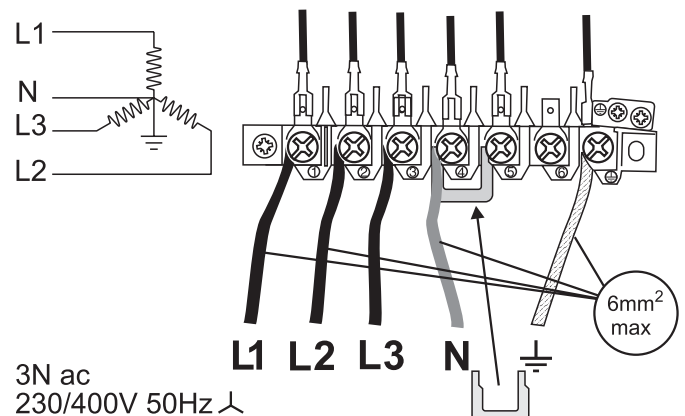
La charge électrique totale de cet appareil est de 7,2 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière.

Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique.



230VAC 50Hz



3N ac
230/400V 50Hz

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.

Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. Pour chaque brûleur, mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme. Appuyez sur le bouton de commande. Ceci ouvre l'alimentation en gaz du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant sur le bouton de commande pendant un peu plus longtemps.

Gril

Ouvrez la porte de l'enceinte du gril. Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Pour le réglage de l'horloge, voir la section «**Horloge**».

En même temps, appuyez sur - ou + jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures.

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

Mettez le four en marche et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer. Eteignez le four.

Montage de la plinthe

Dévissez les 3 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.

Eclairage du four

Appuyez sur l'interrupteur d'éclairage du four et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

N.B. L'ampoule de l'éclairage du four n'est pas incluse dans la garantie.

Conseils à la clientèle

Veillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

Français

Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

Entretien – mise en garde

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

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.

Modification

Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Cet appareil est de catégorie :-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

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.

Injecteurs

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés. Montez les gicleurs de rechange (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

Vérifiez au tableau au verso de la brochure si les vis de dérivation doivent être remplacées ou réglées.

Tirez pour enlever tous les boutons de commande.

Ouvrez la porte du four et du gril et retirez les vis de fixation au-dessous du panneau de commande. Sur certains modèles, une plaque sous le panneau de commande est maintenue en place par les vis de fixation inférieures.

Modèles à barre ornementale

Retirez les deux vis de fixation des supports d'extrémité de la barre ornementale, retirez les 2 vis cruciformes qui étaient dissimulées par les supports d'extrémité de la barre.

Décrochez le panneau de commande des fixations supérieures.

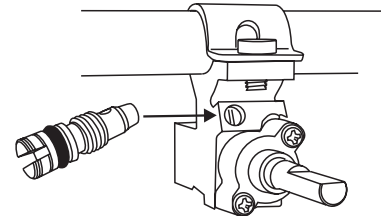
Modèles sans barre ornementale

Faites glisser le panneau de commande vers la droite, puis tirez vers l'avant.

Veillez à ne pas endommager les câbles ou trop les tirer.

Modification en vue de l'utilisation d'autres gaz

Retirez la vis de dérivation et montez le remplacement correct.



Pour la taille correcte, reportez-vous au tableau au verso de la présente brochure.

Remontez le panneau de commande.

Étiquette autocollante

Apposez l'étiquette appropriée sur le badge technique pour indiquer le gaz à utiliser avec la cuisinière.

Essai de pression

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

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

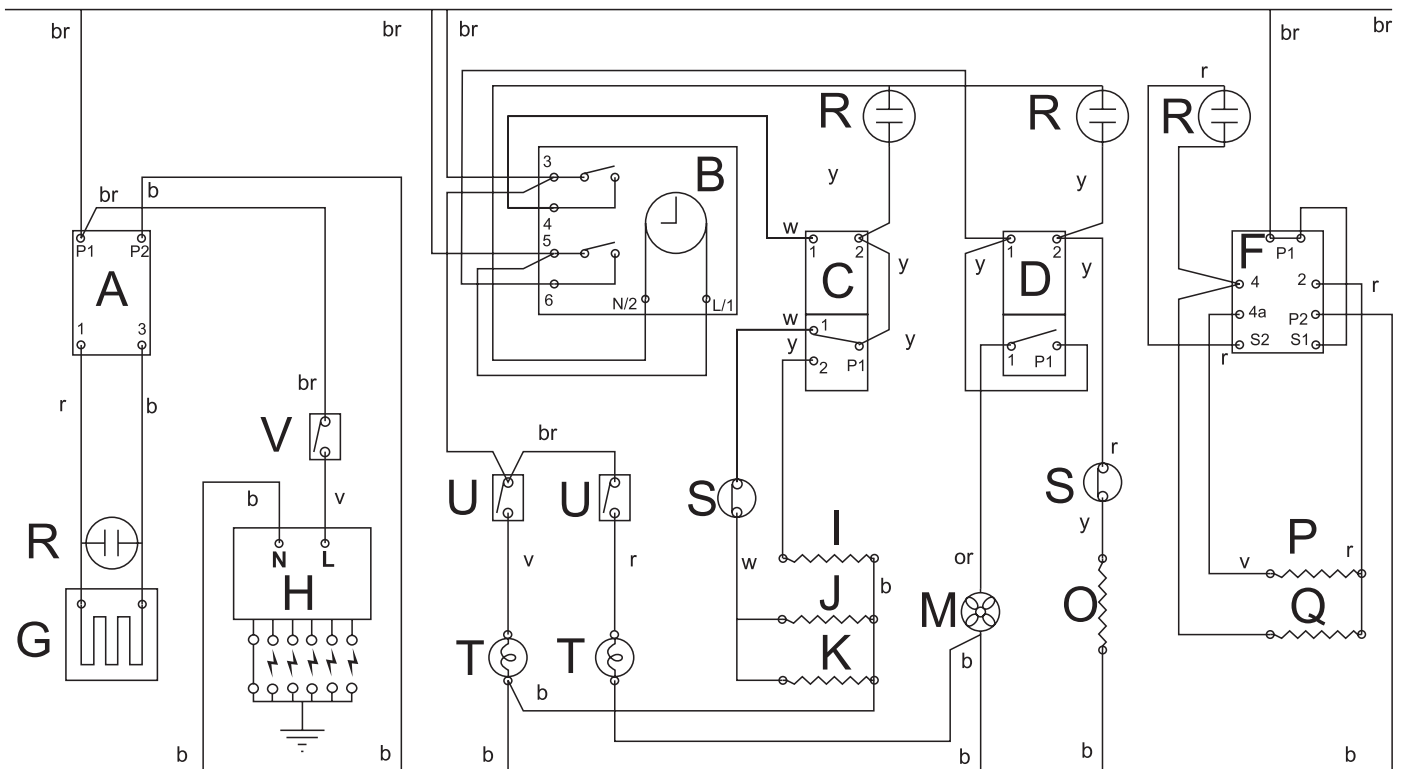
La pression de gaz peut être mesurée au niveau d'un des gicleurs de brûleur de la table de cuisson gauche. Retirez la tête d'un brûleur. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l'un des autres brûleurs.

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

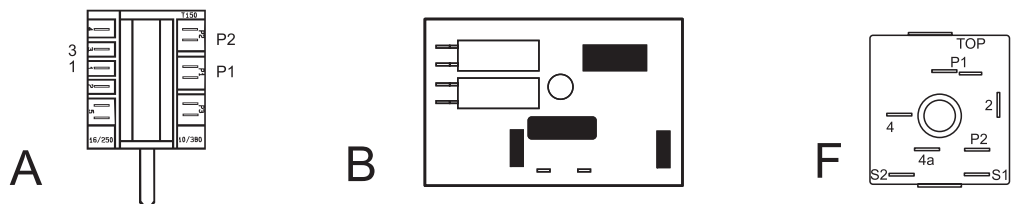
Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

L



N



Die Backöfen	Konventionelle Beheizung	Umluft/Heißluft
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	A	A
Energieverbrauch Bei Standardbeladung	0.99kWh	0.85Wh
Nettovolumen (Liter)	67	67
Typ	Groß	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung (Minuten)	40 Minuten	38 Minuten
Backfläche	1400cm ²	1400cm ²

Fours	Classique	Convection forcée
	2.2kW	2.5kW
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économique) à G (peu économique)	A	A
Consommation d'énergie Calculée en charge normalisée	0.99kWh	0.85kWh
Volume utile (litres)	67	67
Type	Grand volume	Grand volume
Temps de cuisson en charge normale (minutes)	40 minutes	38 minutes
Surface de cuisson	1400cm ²	1400cm ²

Schaltplan

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230V 50Hz

Legende:

A Warmhalteplattenschalter
 B Uhr
 C Thermostat Backofen links
 D Thermostat Backofen rechts
 F Grillenergieregler
 G Warmhalteplatte 147 W
 H Zündfunkengeber
 I Unteres Element 1,0 kW
 J Oberes Element 1,2 kW
 K Bräunungselement 1,15 kW
 L Stromführend
 M Ofengebläse rechts
 N Nullleiter
 O Gebläseofenelement 2,5 kW
 P Rechtes Grillelement 1,15 kW
 Q Linkes Grillelement 1,15 kW
 R Neon
 S Sicherungen
 T Backofenlühlampen
 U Ofenlichtschalter
 V Zündschalter
 Farbcode
 b - Blau
 br - Braun
 or - Orange
 r - Rot
 v - Violett
 w - Weiß
 y - Gelb

Schéma de câblage

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

Légende du schéma de câblage

A Interrupteur du chauffe-plats
 B Horloge
 C Thermostat du four gauche
 D Thermostat du four droit
 F Régulateur de puissance du gril
 G Chauffe-plats 147 W
 H Générateur d'étincelles
 I Élément inférieur 1,0 kW
 J Élément supérieur 1,2 kW
 K Élément graineur 1,15 kW
 L Sous tension
 M Ventilateur du four droit
 N Neutre
 O Élément du four ventilé 2,5 kW
 P Élément du gril droit 1,15 kW
 Q Élément du gril gauche 1,15 kW
 R Néon
 S Protecteurs thermiques
 T Ampoules d'éclairage du four
 U Interrupteurs d'éclairage du four
 V Contacteur d'allumage
 Code couleur
 b - Bleu
 br - Brun
 or - Orange
 r - Rouge
 v - Violet
 w - Blanc
 y - Jaune

Schakelschema

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Legenda schakelschema

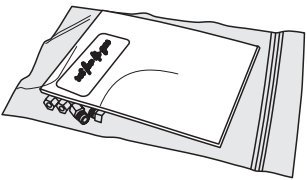
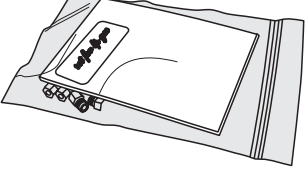
A Bordenwarmerschakelaar
 B Klok
 C Thermostaat linkeroven
 D Thermostaat rechteroven
 F Energieregelaar grill
 G Bordenwarmer 147 W
 H Vonkgenerator
 I Onderelement 1,0 kW
 J Bovenelement 1,2 kW
 K Grillelement 1,15 kW
 L Stroom
 M Ventilator rechteroven
 N Neutraal
 O Element heteluchtoven 2,5 kW
 P Rechter grillelement 1,15 kW
 Q Linker grillelement 1,15 kW
 R Neon
 S Stroomonderbrekers
 T Ovenlampjes
 U Lichtschakelaars oven
 V Ontstekingschakelaar
 Kleurcode
 b - Blauw
 br - Bruin
 or - Oranje
 r - Rood
 v - Violet
 w - Wit
 y - Geel

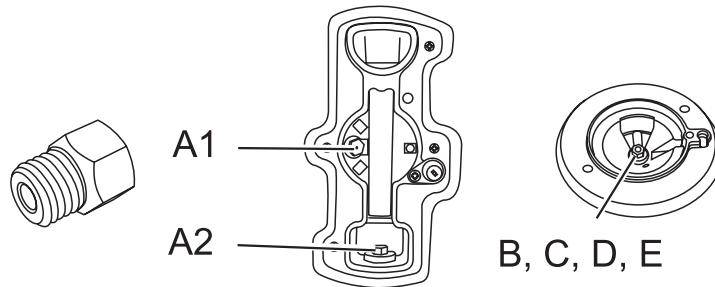
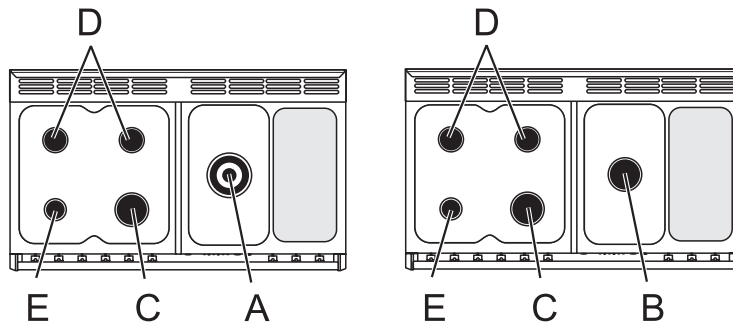
Ovens	Conventioneel	Geforceerde luchtconvectie
		2.2kW
Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	A	A
Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting	0.99kWh	0.85kWh
Netto volume (liter)	67	67
Type	Groot	Groot
Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)	40 minuten	38 minuten
Bakoppervlak	1400cm ²	1400cm ²

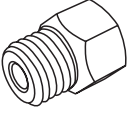
Umstellung auf eine andere Gasart

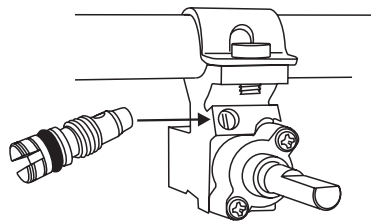
Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

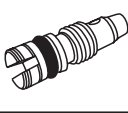
Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

<p>①</p>  <p>I₂ELL G25 20mbar</p>	<p>②</p>  <p>I₂L G25 25mbar</p>
<p>③</p>  <p>I₃₊ G30 29mbar G31 37mbar I₃B/P G30 30mbar</p>	<p>④</p>  <p>I₃B/P G30/31 50mbar</p>



	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A1	80	80	95	95	54		47	54
A2	129	114	123	123	77		72	77
kW	3.5	3.5	3.3	3.5	3.5		3.5	3.5
B	128	124	136	136	87		81	87
kW	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0		3.0	3.0
C	134	124	135	135	87		81	87
kW	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0		3.0	3.0
D	109	96	105	105	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.6	1.7	1.7		1.7	1.7
E	75	70	76	76	51		46	51
kW	1.0	1.0	0.95	1.0	1.0		1.0	1.0



	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A	96	96	96	96	57		50	57
B	54	54	54	54	40		34	40
C	54	54	54	54	40		34	40
D	39	39	39	39	32		24	32
E	38	38	38	38	28		23	28

AGA FOODSERVICE GROUP

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

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

E-mail: [consumers @rangemaster.co.uk](mailto:consumers@rangemaster.co.uk)

