



MODE D'EMPLOI & INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Professional+ FXP 90 Mixte

U111282-02

Table des Matières

1. Avant de Commencer...	1	8. Installation	25
Sécurité Personnelle	1	Conversion	25
Raccordement Electrique sécurité	1	Positionnement de la Cuisinière	27
Raccordement de l'Alimentation en Gaz sécurité	2	Déplacement de la cuisinière	28
Si vous Sentez une Odeur de Gaz	3	Baissez les Deux Galets Arriere	28
Odeur de Neuf	3	Exécution du mouvement	28
Le ventilateur de refroidissement	3	Fixation de l'Equerre ou	
Ventilation	3	Chaîne de Stabilisation	29
Son entretien	3	Raccordement de l'Alimentation en Gaz	30
Conseils Relatifs à la Four	4	Raccordement électrique	31
Grilles de Four	6	9. Vérifications finales et finales	32
Nettoyage	6	Conseils à la Clientèle	32
2. Vue d'Ensemble de la cuisinière	7	Pour installer le tiroir de rangement	33
Brûleurs de table de cuisson	7	Pour retirer le tiroir de rangement	33
Brûleur de wok	8	10. Schéma de câblage	34
Support spécial de wok	9	11. Fiche Technique	35
Plaque à Griller	9		
Four multifonctions	10		
Modes du four multifonctions (Fig. 2.13)	10		
Fonctionnement du four	12		
Cloison eco-energie	12		
Accessoires	13		
Rangement	13		
3. Horloge 6 boutons	14		
4. Conseils pour la cuisson	16		
5. Tableau de cuisson	17		
6. Nettoyage de la cuisinière	18		
7. Dépannage	23		

1. Avant de Commencer...

Nous vous remercions d'avoir acheté cette cuisinière. Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable. Il est important de lire la présente section avant de commencer.

Sécurité Personnelle

Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce. L'utiliser à toute autre fin pourrait invalider toute garantie ou réclamation de responsabilité. En plus d'invalider des réclamations, cela gaspille du combustible et pourrait surchauffer les boutons de contrôle.

Son installation doit être conforme aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, outre par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques.
- **AVERTISSEMENT:** Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.
- Ne placez pas la cuisinière sur un support.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Avant d'utiliser le (s) four (s), veuillez vous référer à l'installation de l'étagère du four, dans la section Accessoires.

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION:** Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Pour éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.
- **AVERTISSEMENT:** 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.
- N'utilisez PAS de nettoyeur à vapeur sur votre cuisinière.
- 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.

Raccordement Electrique sécurité

Son installation doit être conforme aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies de gaz et d'électricité locales.

▲ AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être branché à une prise terre.

Remarque: La cuisinière doit être raccordée

Fig. 1.1

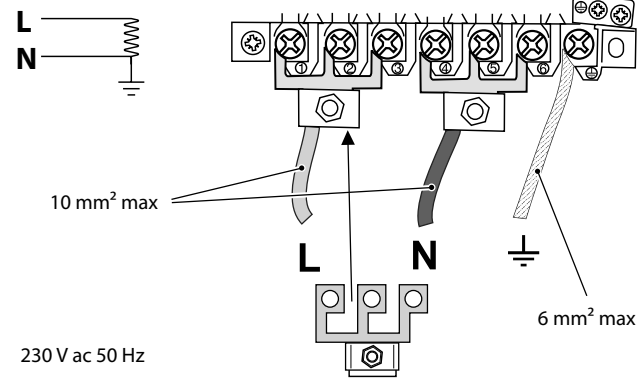
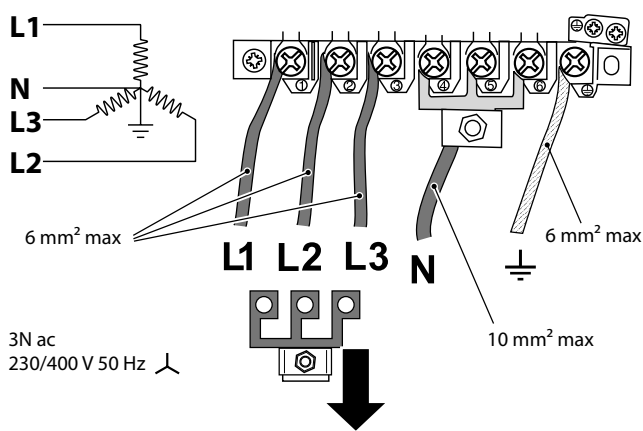


Fig. 1.2



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

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

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (**Fig. 1.1** et **Fig. 1.2**). 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.

Cote de température minimale T105

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

Raccordement de l'Alimentation en Gaz sécurité

- Cette cuisinière est un appareil de classe 2 et de sous-classe 1
- Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.
- Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.
- N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.
- Débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique avant de réaliser l'entretien,
- 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.

- 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).
- 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.
- 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.

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

Odeur de Neuf

Lorsque vous utilisez votre cuisinière pour la première fois, il est possible qu'une odeur s'en dégage. Cela devrait s'arrêter après son utilisation.

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, veillez à ce que l'intégralité de l'emballage ait été retiré, puis pour chasser les odeurs issues de la fabrication, allumez tous les fours sur 200°C et laissez-les en fonctionnement pendant au moins 1 heure.

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.

Le ventilateur de refroidissement

Notez que cet appareil électroménager la possibilité d'un ventilateur. Lorsqu'un four est en fonctionnement le ventilateur fonctionnera pour refroidir la commande et les boutons de commandes.

Ventilation

L'utilisation d'un appareil de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure.

Son entretien

- Il est conseillé de faire entretenir cet appareil tous les ans.
- Avant de retirer l'ampoule existante, coupez l'alimentation électrique et assurez-vous que le four et l'ampoule aient refroidi. N'UTILISEZ PAS de récipients de cuisson de diamètre supérieur à celui du foyer.
- 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.
- 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.
- Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.
- N'UTILISEZ pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant – ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Français

- NE PAS UTILISER de dispositif de protection pour plaques chauffantes, papier aluminium ou couvercle de plaque chauffante de quelque sorte que ce soit. Ils pourraient affecter la sécurité d'utilisation des brûleurs de vos plaques chauffantes et sont potentiellement dangereux pour la santé.
 - Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.
 - N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.
 - Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.
- ▲ AVERTISSEMENT: Tout processus de cuisson non surveillé sur une table de cuisson, à base de graisse ou d'huile, peut être dangereux et déclencher un incendie.**
- Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

▲ AVERTISSEMENT: Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

- 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. Éteignez 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.
- Cet appareil ne DOIT PAS être modifié. L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.
- Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels.

Conseils Relatifs à la Four

- 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.
- Utilisez un gant isolant pour ne pas vous brûler.
- La cuisson d'aliments à haute teneur en eau

peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée (**Fig. 1.3**).

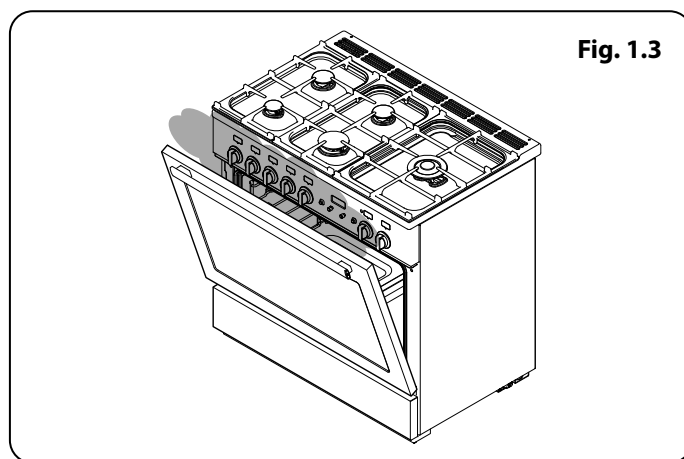


Fig. 1.3

- Le côté intérieur de la porte est fait en verre de sécurité renforcé. Faites attention à NE PAS rayer la surface sur le panneau de verre.
- Des dégâts accidentels peuvent fissurer la porte en verre.
- Ne pas obstruer les conduits d'aération.
- NE PAS utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs pointus en métal pour nettoyer le couvercle en verre car ils pourraient rayer la surface et briser ainsi le verre.
- Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four. NE PAS fermer la porte sur les grilles du four.
- Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.
- 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.
- N'utilisez pas la fonction minuterie avec un four si le four adjacent est déjà 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.
- 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.

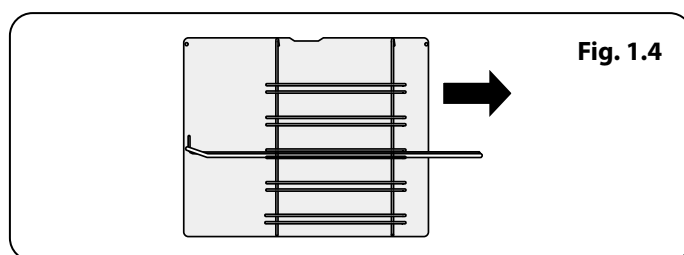


Fig. 1.4

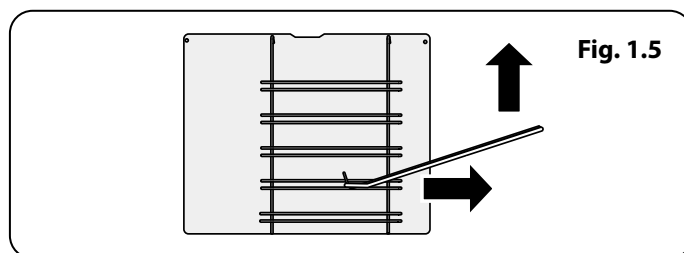


Fig. 1.5

Français

Grilles de Four

Retrait et Remise en Place Des grilles. Tirez la grille vers vous jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par le support de grille (**Fig. 1.4**). Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille entre les supports, puis tirez la grille vers vous (**Fig. 1.5**).

Procédez dans l'ordre inverse pour remettre la grille en place, en veillant à l'insérer à fond dans le four.

Entretien de la Cuisinière

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

Nettoyage

- Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. Laissez-la refroidir.
- 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.
- 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.
- Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.
- Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi ou protégez-vous avec des gants isolants.
- NE PAS utiliser de substances abrasives.
- NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.
- Ne lavez pas les têtes de brûleur au lave vaisselle
- N'utilisez jamais de produits nettoyants caustiques ou abrasifs qui abîmeront la surface.
- N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface.
- Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la cuisinière.
- Ne rangez pas d'explosifs comme les aérosols, sur ni près de l'appareil.
- N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface.
- 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.

2. Vue d'Ensemble de la cuisinière

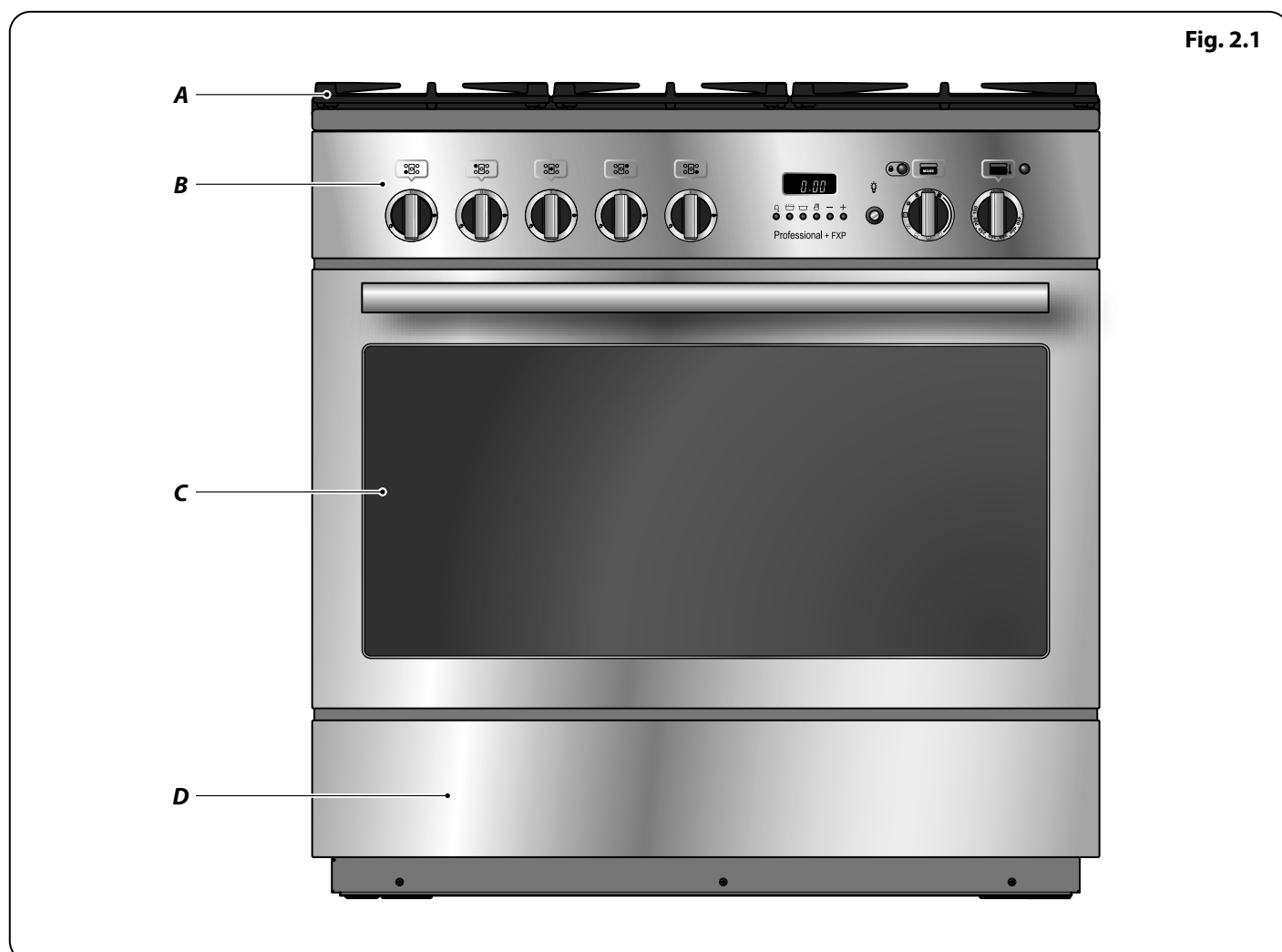


Fig. 2.1

La cuisinière mixte à four simple cavité (**Fig. 2.1**) comprend :

- A.** 5 brûleurs de table de cuisson, y compris un brûleur de wok
- B.** Un bandeau de commande à minuterie intégrée
- C.** Four multifonctions
- D.** Le tiroir de rangement

Brûleurs de table de cuisson

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

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

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

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le contacteur d'allumage et appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥), (**Fig. 2.2**).

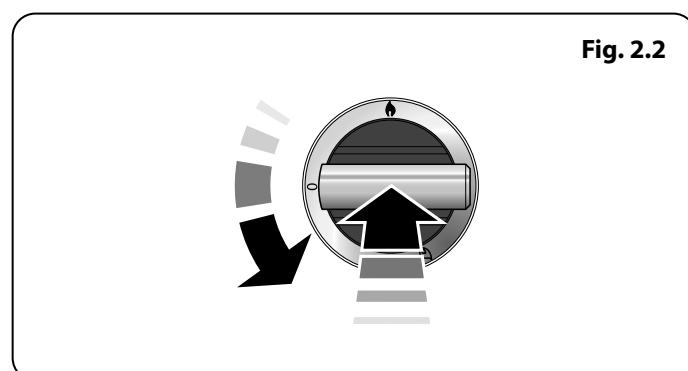


Fig. 2.2

Fig. 2.3

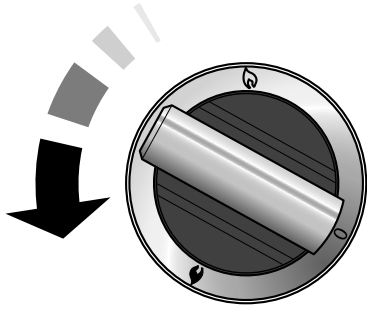


Fig. 2.4

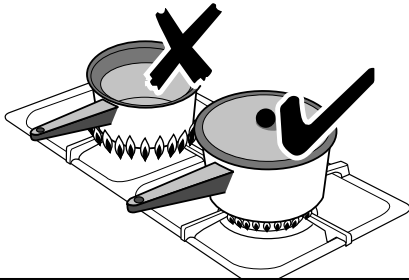


Fig. 2.5

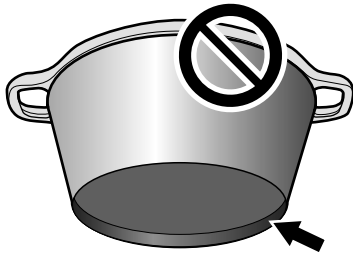


Fig. 2.6

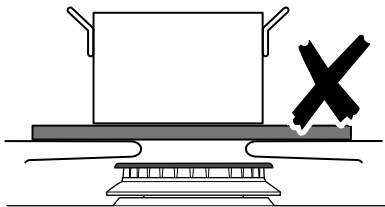


Fig. 2.7

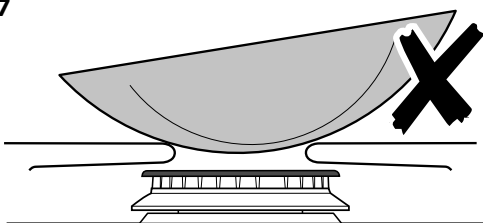
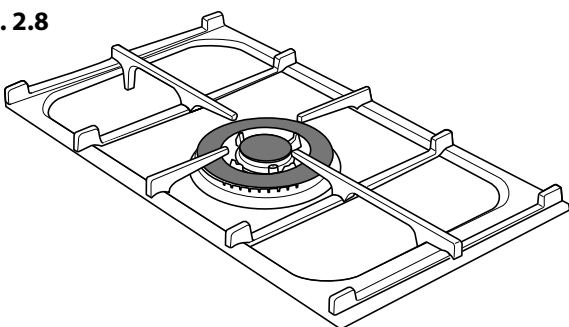


Fig. 2.8



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 [OF] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt. Le symbole petite flamme indique le réglage minimum.

Tournez le bouton en sens anti-horaire pour régler la hauteur de flamme (Fig. 2.3).

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

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement (Fig. 2.4).

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

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (Fig. 2.5).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE** (Fig. 2.6). Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre – casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc. (Fig. 2.7).

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

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

Brûleur de wok

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

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

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

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

Le support spécial de wok doit être utilisé uniquement sur le brûleur de wok à triple élément. Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson (**Fig. 2.10**).

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 place sur le renforcement gauche, d'avant en arrière (**Fig. 2.11**). 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.

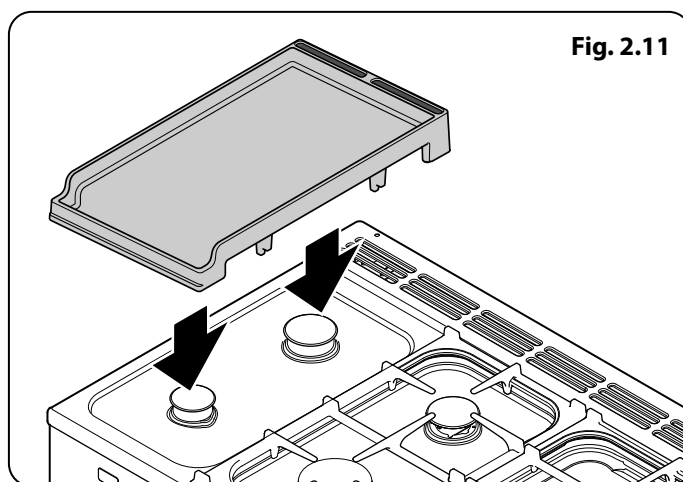
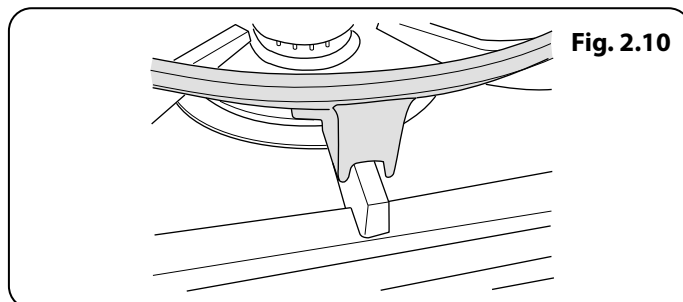
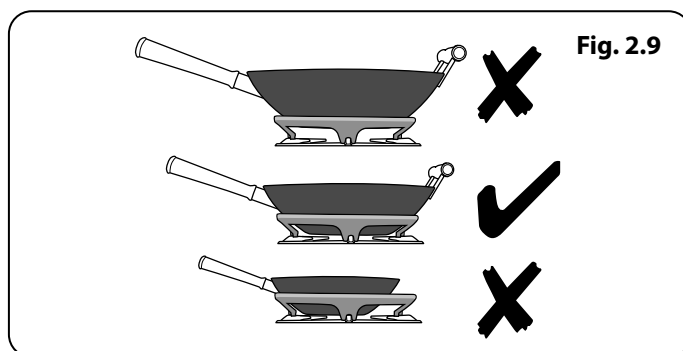
⚠ NE LA PLACEZ PAS SUR aucun autre brûleur – elle n'est pas conçue pour être placée sur un autre logement de la table de cuisson.

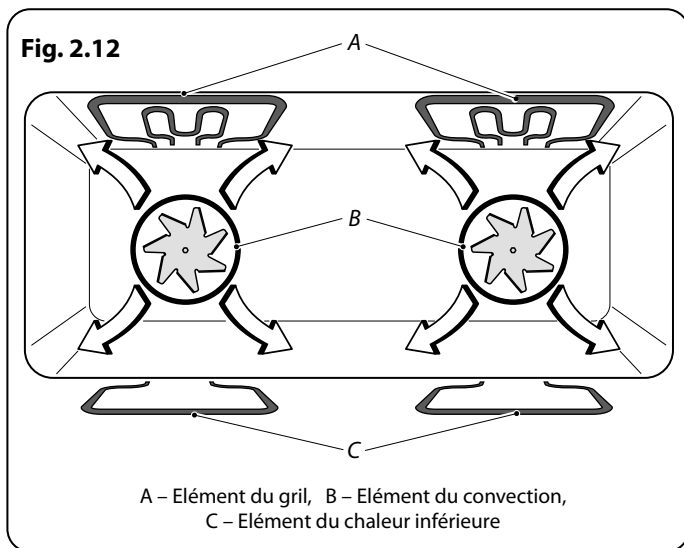
Retirez la grille de cuisson gauche. Placez la plaque à griller sur le renforcement. Vérifiez qu'elle est placée correctement. Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson et réglez la hauteur de flamme selon les 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.

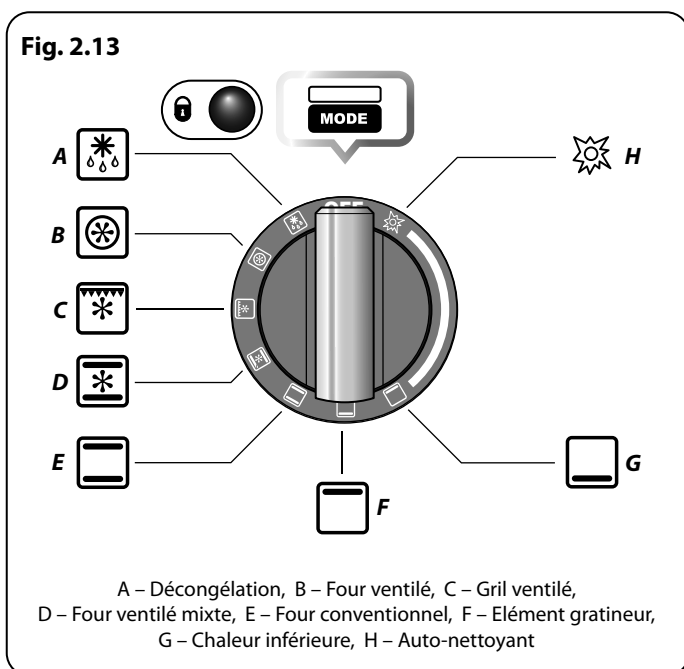
Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.





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

Tableau 2.1



Four multifonctions

Le four est un four Multifonctions (**Fig. 2.12**). Outre les éléments de chaleur à convection autour des ventilateurs, il est doté d'éléments chauffants supplémentaires, dans la voûte et sous la sole. Veillez à ne pas toucher les éléments supérieurs lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four Multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : cuisson ventilée, cuisson ventilée mixte et cuisson conventionnelle. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

L'élément gratineur et la chaleur inférieure peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Utilisez les fonctions grill ventilé pour la cuisson au grill et décongélation pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.


Le **Tableau 2.1** récapitule les modes Multifonctions.

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

Modes du four multifonctions (Fig. 2.13)

2.13)

Décongélation

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

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments de la contamination. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation. Ne pas décongeler dans un four chaud. Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four ventilé



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

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

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

Gril ventilé



Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur la lèchefrite fournie. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Cette fonction nécessite un préchauffage avant la cuisson.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

Four ventilé mixte



Cette fonction commande les ventilateurs et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits ainsi jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Four conventionnel (chaleur supérieure et inférieure)



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson des aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four ventilé mixte ». Des aliments semblables cuits ainsi devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la zone moins chaude dans la partie inférieure du four et la zone plus chaude dans la partie supérieure du four.

Élément gratineur



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

Chaleur inférieure



Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond d'une pizza ou d'une quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

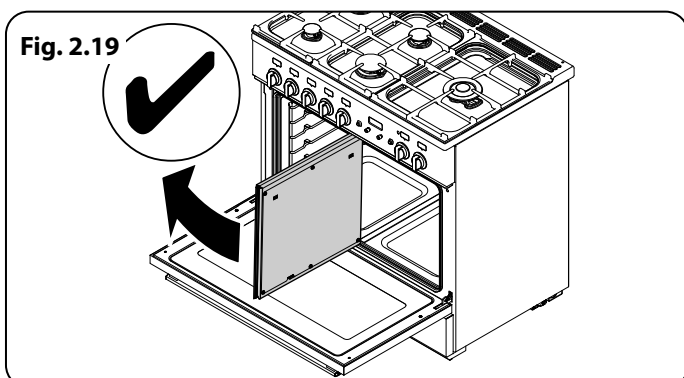
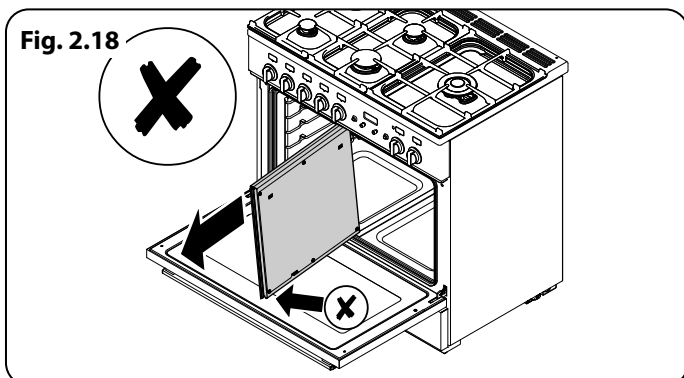
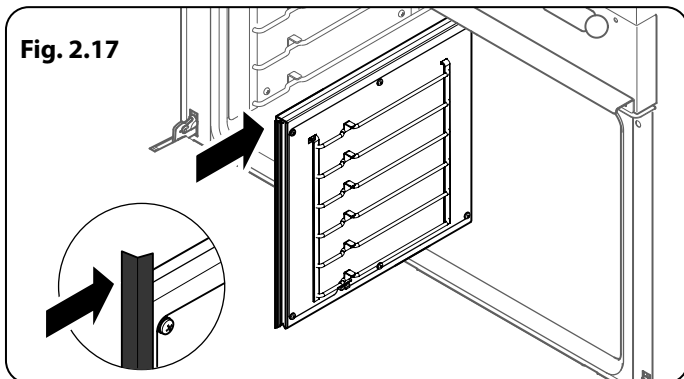
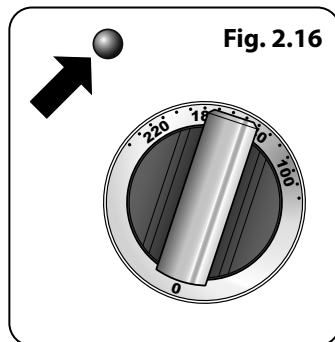
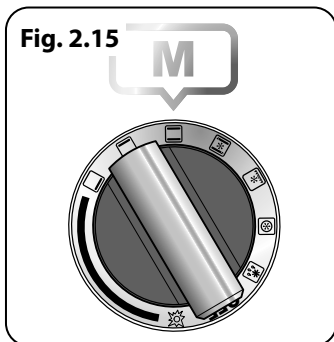
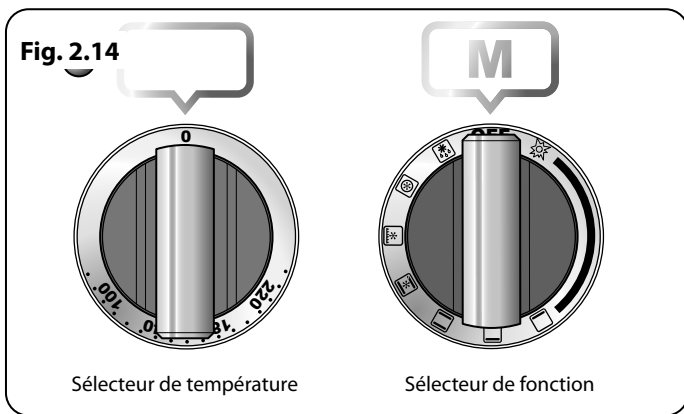
Les fonctions Élément gratineur et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Auto-nettoyant



Le four possède une fonction de autonettoyage. Le four fonctionnera à une température très élevée pour brûler et réduire en cendre tous les résidus de cuisson qui pourront par la suite être enlevés avec un linge humide. À des fins de sécurité, le four sera verrouillé pendant le cycle de nettoyage.

Voir la section Nettoyer votre cuisinière pour plus de détails sur le fonctionnement de l'auto-nettoyant.



Fonctionnement du four

Le four Multifonctions est doté de deux commandes : un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (Fig. 2.14).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. La Fig. 2.15 montre le réglage pour la cuisson au four à convection.

Tournez le bouton de réglage de température du four pour le mettre sur la température requise. Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que le thermostat du four maintient la température requise (Fig. 2.16).

▲ AVERTISSEMENT ! ▲

Lors du retrait de la cloison éco-énergie, veillez à NE PAS rayer la surface en verre de la porte interne. Des rayures peuvent être à l'origine de contraintes et endommager la porte.

Cloison eco-energie

Le four est doté d'une cloison éco-énergie amovible (Fig. 2.17). Lorsque celle-ci est en place, les éléments chauffants de droite chauffent seulement la moitié du four. Ceci permet des économies d'énergie et convient parfaitement à la cuisson de la plupart des aliments.

Cette cloison peut être retirée pour la cuisson des grands plats ou de grandes quantités d'aliments. Dans ce cas, les éléments de gauche et de droite chauffent la totalité du four.

Toutes les fonctions de cuisson au four sont utilisables en option cuisson totalité ou moitié du four et les grilles fournies sont adaptées aux deux types de fonctionnement.

Retrait de la séparation

▲ Assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant d'essayer de retirer la séparation.

Ouvrez en grand la porte du four et ôtez les grilles. Pour retirer la séparation, inclinez légèrement cette dernière vers le haut et maintenez fermement son côté inférieur pour éviter tout contact entre la base en métal et la porte vitrée (Fig. 2.18 et Fig. 2.19).

Nous recommandons de protéger la porte à l'aide d'un torchon avant d'ôter la séparation. Vous éviterez ainsi les éraflures à l'intérieur de la porte.

▲ NE placez PAS d'objets métalliques, notamment des plats, sur la porte vitrée pour éviter les éraflures et un dysfonctionnement ultérieur.

▲ Ne pas faire tomber ou déposer d'objet sur la porte vitrée. Bien que le verre soit très résistant, un coup violent ou un objet qui tombe peut entraîner des fissures ou une fracture du verre.

Accessoires

Grilles de four

- Chaque four est fourni avec :
- Deux grilles totalité du four (**Fig. 2.20**)
- Support de lèche-frite (**Fig. 2.21**)
- Deux lèche-frites et grille (**Fig. 2.22**)
- Trois grilles moitié du four (**Fig. 2.23**)
- Quatre supports latéraux verticaux pour grilles (**Fig. 2.24**)
- Et une cloison éco-énergie (**Fig. 2.25**)

Les grilles peuvent être montées sur toutes les positions. Les grilles du four sont retenues par des butées lorsqu'elles sont tirées vers l'avant, mais s'insèrent et s'extrait facilement.

Dépose et installation des supports à niveau de la grille

Soulevez les crochets de support hors des trous de positionnement du côté du four (ou diviseur) avant de soulever le support de la partie inférieure de l'échelle de retenue.

Réinstallez en insérant la partie inférieure dans le dispositif de retenue avant d'installer les crochets dans les trous de positionnement.

Retrait et remise en place des grilles

Tirez la grille vers vous jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par le support de grille (**Fig. 2.26**). Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille entre les supports, puis tirez la grille vers vous (**Fig. 2.27**).

Procédez dans l'ordre inverse pour remettre la grille en place, en veillant à l'insérer à fond dans le four.

Eclairage du Four

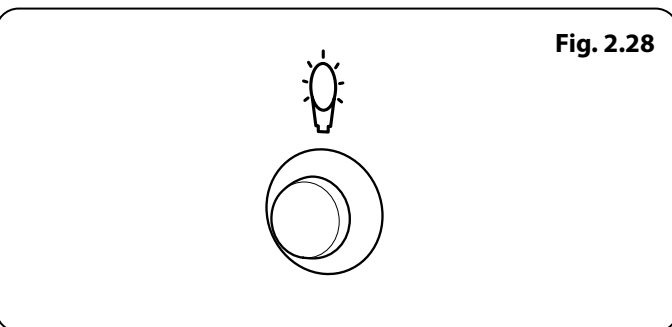
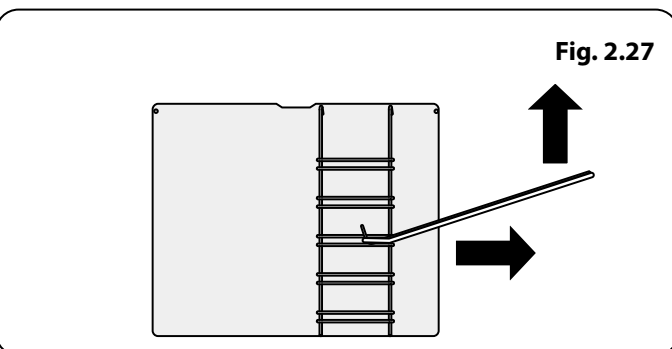
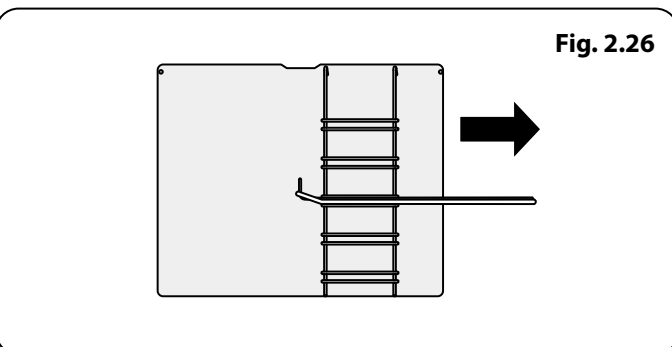
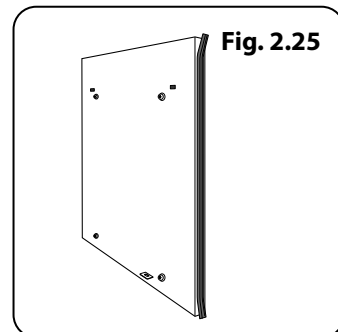
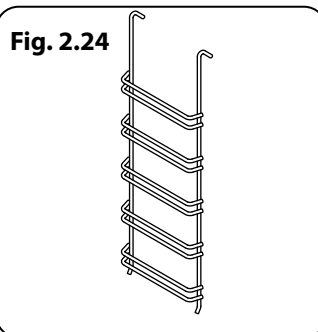
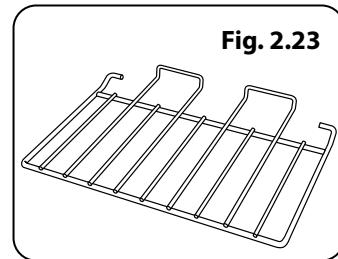
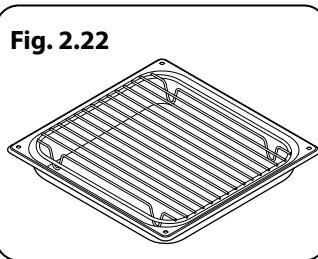
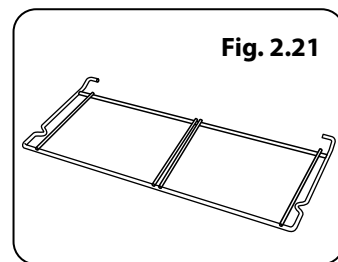
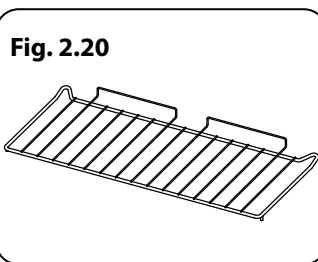
Appuyez sur le bouton pour allumer l'éclairages du four (**Fig. 2.28**).

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

Rangement

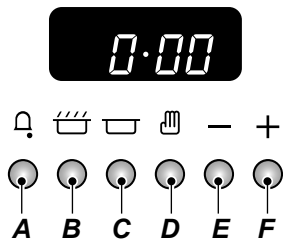
Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

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



3. Horloge 6 boutons

Fig. 3.1



A - Minuterie, B - Temps de « cuisson », C - Temps « d'arrêt », D - Manuel, E & F - Boutons de réglage de l'heure

Symbole	Fonction	Notes
[🔔]	Rappel minute est actif	
[🍲]	Le(s) four(s) peuvent fonctionner	Si le symbole « cuisson » [🍲] n'est pas affiché, le programme a soit : terminé et le(s) four(s) ne sont pas opérationnels le(s) four(s) sont contrôlés par un programme automatique qui n'a pas démarré
[AUTO]	Le(s) four(s) est(sont) contrôlé(s) en mode semi-automatique ou automatique	
[P]	Le mode d'autonettoyage (pyrolytique) a été activé	Votre cuisinière peut ne pas avoir cette fonction pyrolytique
[dot]	Clignote pendant le réglage de l'heure de la journée	

Table 3.1 aperçu des fonctions

Réglage de l'heure

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

1.

Appuyez sur les boutons [+] ou [-].

2.

Appuyez sur les boutons [+] ou [-]

NE PAS oublier que c'est une horloge de 24 heures.

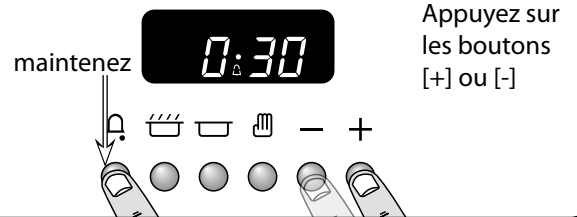
Si vous devez réinitialiser l'horloge/cuisinière, coupez l'alimentation et attendez quelques minutes, puis recommencez.

Gradation automatique

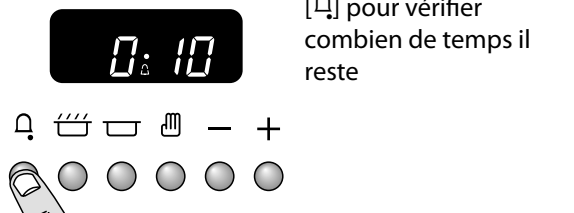
Si aucun programme automatique n'est défini et que la minuterie n'est pas active, votre horloge diminuera automatiquement pendant les heures entre 22h00 et 06h00.

Rappel minute

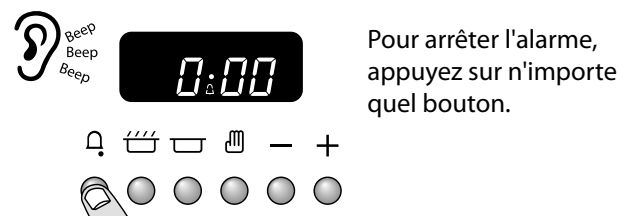
Step. 1 Appuyez et maintenez le bouton [🔔]



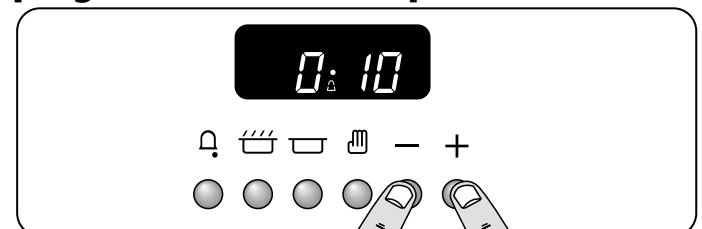
Step. 2



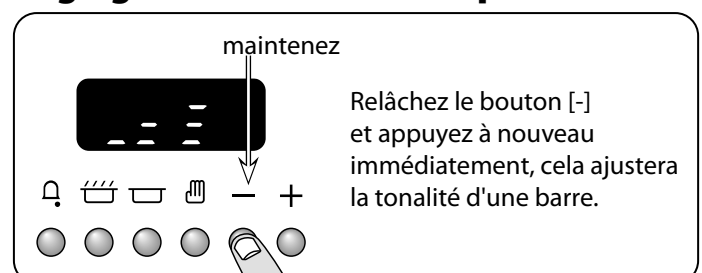
Step. 3



Réinitialisez la minuterie et les programmes automatiques



Réglage de la tonalité du bip.



Réglage d'une durée de cuisson (four principal uniquement)

(four principal uniquement)

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

Step. 1

Appuyez sur les boutons [+] ou [-].

maintenez →

Step. 2

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

▲ RAPPEL Tournez le bouton de commande du four sur 0.

Réglage d'une heure de fin de cuisson

(four principal uniquement)

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

Step. 1

Step. 2

Step. 3 Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.

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

Pour démarrer et arrêter les fours automatiquement (four principal uniquement)

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

Step. 1

Appuyez sur les boutons [+] ou [-] pour régler le temps de cuisson.

maintenez →

Step. 2

L'écran affichera l'heure actuelle.

maintenez →

Step. 3

Appuyez sur les boutons [+] ou [-] pour régler l'heure d'arrêt.

Relâchez les boutons.

maintenez →

Step. 4

L'heure actuelle et le symbole AUTO s'afficheront à l'écran.

Step. 5

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

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




4. Conseils pour la cuisson

Conseils pour la fours multifonction

N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Conseils pour la cuisson avec minuterie

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

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

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

Conseils généraux pour la cuisson au four

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

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

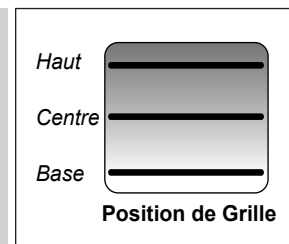
Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

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

5. Tableau de cuisson

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

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



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

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

6. Nettoyage de la cuisinière

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

⚠ N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel.

⚠ Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

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

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

Entretien quotidien

Le nettoyage du four n'est pas une tâche agréable, mais elle doit être effectuée pour maintenir l'efficacité et l'aspect du four. Souvenez-vous qu'il est préférable d'essuyer tout débordement dès qu'il se produit pour l'empêcher de carboniser et de devenir difficile à nettoyer.

⚠ Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués, par une accumulation de gras ou de graisse par exemple.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base.

Si l'extrémité de la flamme se termine en pointe blanche, appelez un technicien.

Nettoyage des débordements

Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez le brûleur le plus tôt possible et laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas la surface avant qu'elle ne soit entièrement refroidie. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

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

Brûleurs de table de cuisson

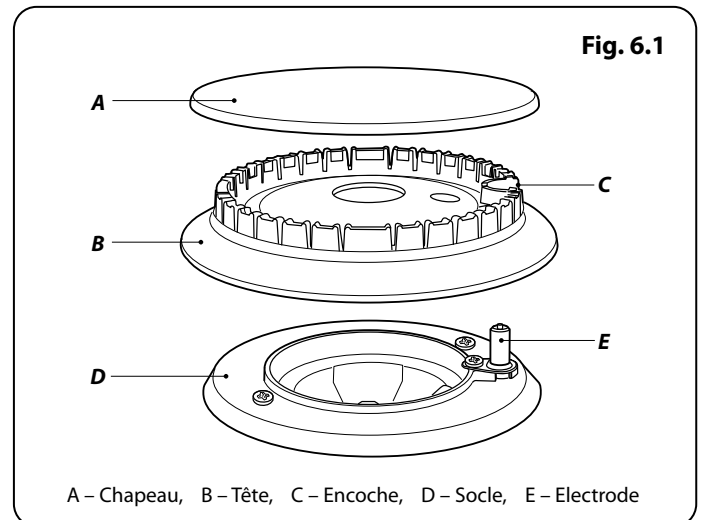
Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage.

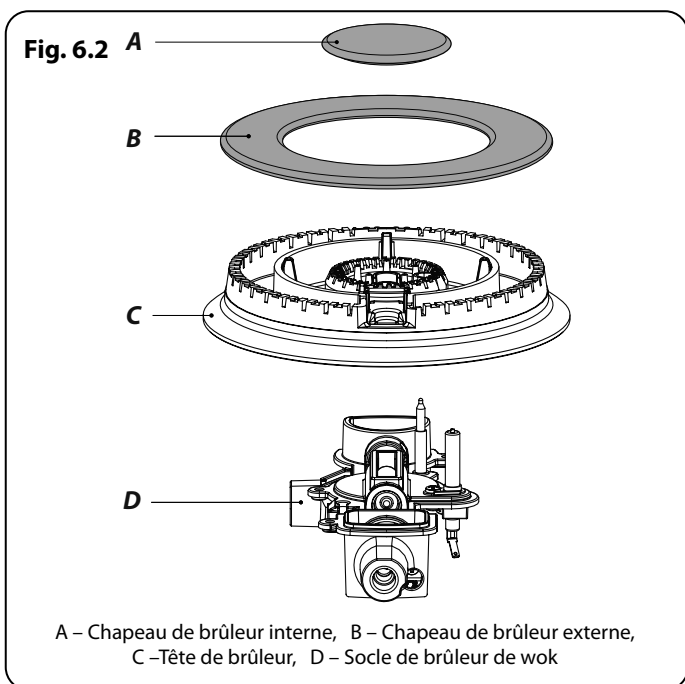
⚠ Ne lavez pas les têtes de brûleur au lave vaisselle.

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 (**Fig. 6.1**).





Brûleur de wok

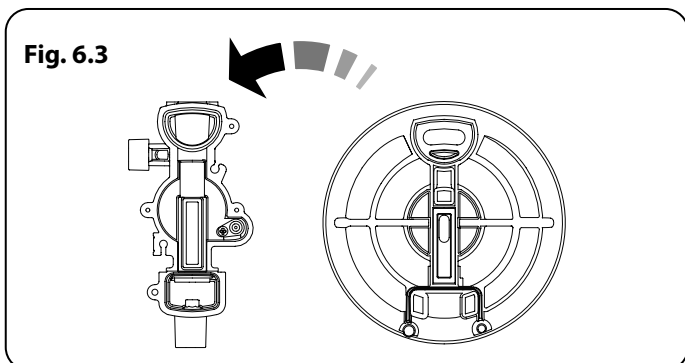
Lors du remontage des éléments du brûleur de wok (**Fig. 6.2**), retournez l'anneau de garniture et repérez la partie en forme de « D » (**Fig. 6.3**). Tournez la tête jusqu'à ce que le « D » corresponde à celui situé sur le socle du brûleur. Retournez la tête et placez-la sur le socle du brûleur.

Vérifier que les fentes de brûleur ne soient pas bouchées. En cas de bouchon, retirer les particules coincées en utilisant une brosse à dents (**Fig. 6.4**).

Montez les deux chapeaux de brûleur, en vérifiant qu'ils sont placés correctement. Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un bout de fusible.

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.

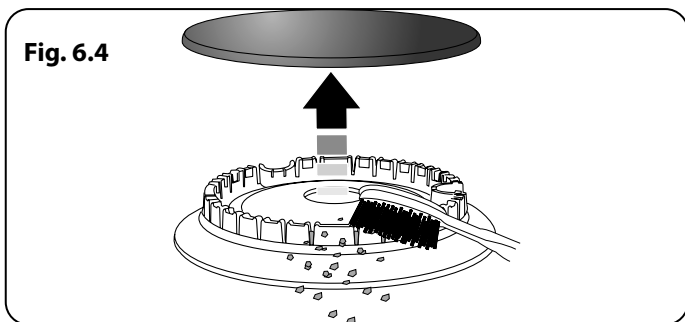


Support Spécial de wok

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.

Panneau de commande et portes

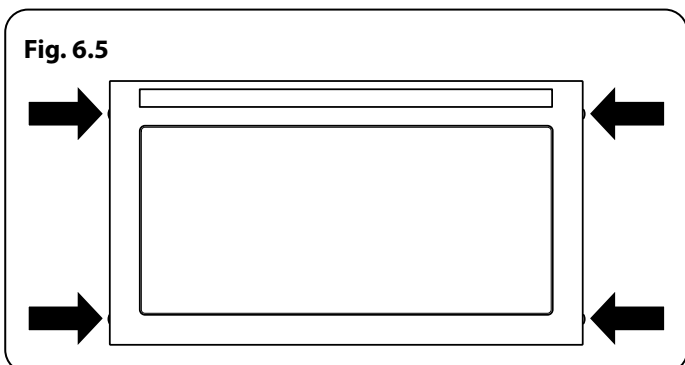
Le panneau et les boutons de commande doivent uniquement être nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude – mais prenez garde à ce qu'aucun excédent d'eau ne s'infilte dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon propre puis astiquez avec un chiffon sec. Les portes du four doivent être nettoyées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



Retrait du panneau extérieur de la porte du four

Vous pouvez retirer le panneau de la porte extérieure afin de nettoyer l'intérieur de la vitre. Dévissez les 4 vis (2 de chaque côté) de la porte (**Fig. 6.5**). Ouvrez légèrement la porte et, à l'aide de la poignée, soulevez la porte extérieure vers le haut.

Remontez dans le sens inverse.



Four auto-nettoyant

- ⚠ ATTENTION !** Retirer tous les récipients, les grilles et les supports de grille du four avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage du four. Si les grilles et les supports restent dans le four, ils se décoloreront et deviendront rugueux.
- ⚠ ATTENTION !** L'utilisation de la fonction d'auto-nettoyage se traduit par des températures plus élevées que celles de la cuisson normale. Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que la normale, et les enfants doivent donc être tenus éloignés de l'appareil.
- ⚠ ATTENTION !** Enlever la séparation avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage. Voir page 8 « Enlever la séparation »
- ⚠ NE PAS nettoyer le joint de porte :** le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne fermeture. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- ⚠ NE PAS utiliser de nettoyeurs pour four :** ne pas utiliser de nettoyeurs pour four disponibles dans le commerce ou de revêtement protecteur pour four d'aucune sorte dans le four ni autour d'aucune de ses parties.
- ⚠ Nettoyer seulement les parties listées dans ce manuel d'utilisation.**
- ⚠ NE PAS faire fonctionner la lumière du four pendant le mode d'auto-nettoyage.**

Avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage

Effectuer un pré-nettoyage des zones qui ne sont pas concernées par le cycle d'auto-nettoyage, comme par exemple les bords extérieurs de la porte du four. Essuyer la graisse ou les liquides en excès.

Avant de faire fonctionner le cycle d'auto-nettoyage, utiliser de l'eau chaude et du nettoyeur ou bien de l'eau et du bicarbonate de soude afin d'éliminer les taches difficiles. Rincer tous les résidus avec de l'eau vinaigrée. Ceci empêchera ces saletés de s'incruster par cuisson en raison de la haute température du cycle d'auto-nettoyage.

Fonctionnement de l'auto-nettoyage

Remarque : Le minuteur peut toujours être utilisé lorsque l'horloge commande le cycle de pyrolyse.

Régler la commande du four sur le mode d'auto-nettoyage (Fig. 6.6). L'écran de la minuterie affichera alors un 'P' (Fig. 6.7).

Appuyer sur le bouton [🔥] une fois (Fig. 6.8) pour appliquer la durée de nettoyage par défaut (3 heures). Le cycle de nettoyage démarrera immédiatement.

Pour régler la durée du cycle de nettoyage, appuyez sur le bouton [🔥] et maintenez-le enfoncé. Le 'P' ne s'affiche plus et [AUTO] clignote. Appuyez sur les boutons [-] ou [+] et réglez la durée requise ; voir **Tableau 6.1**. Relâchez le bouton [🔥] une fois que la durée est réglée.

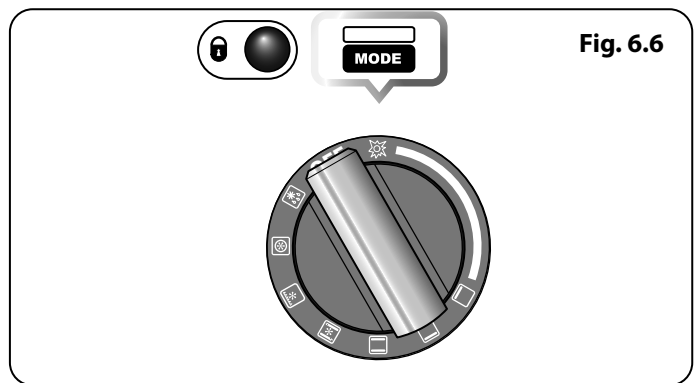


Fig. 6.6

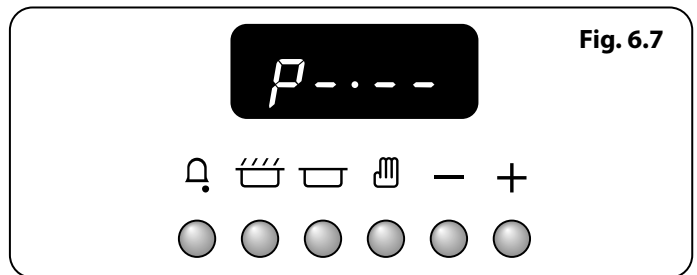


Fig. 6.7



Fig. 6.8

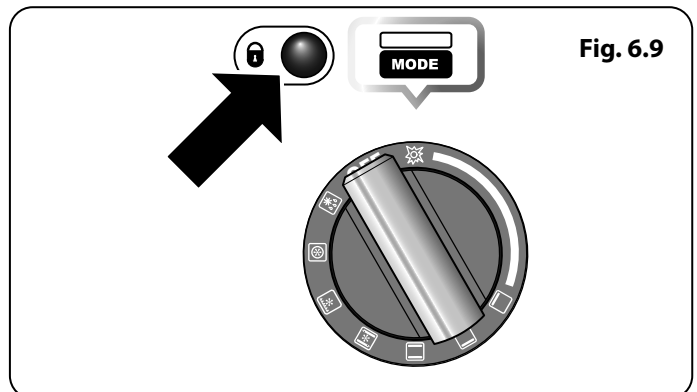
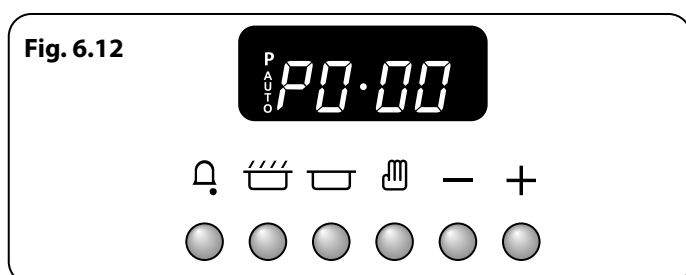
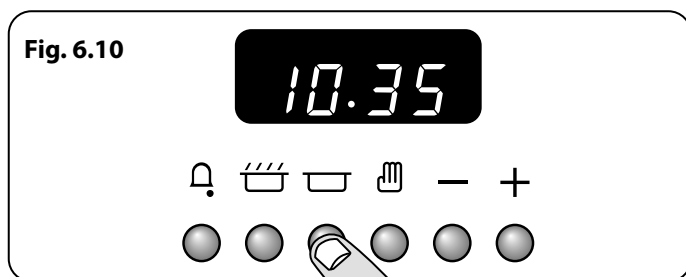


Fig. 6.9

Heures	Salissure
2 heures	Nettoyage normal
3 heures	Salissure intense
4 heures	Salissure très intense

Tableau 6.1



Symbole	Fonction	Notes
[🔔]	Règle le minuteur	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
[🔥]	Définit la durée Pyrolytique	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
[🕒]	Définit l'heure de fin Pyrolytique	Utilisé avec les boutons [+] et [-]
[-]	Diminue l'intervalle de temps	Un réglage rapide est obtenu en maintenant ce bouton enfoncé
[+]	Augmente l'intervalle de temps	Un réglage rapide est obtenu en maintenant ce bouton enfoncé
[+] & [-]	Efface la durée Pyrolytique à zéro	

Tableau 6.2

Veillez noter que la durée maximum pour le mode d'auto-nettoyage est de 4 heures. La durée minimum est de 1 heure.

Le ventilateur se mettra sur la vitesse maximum et, quand une certaine température sera atteinte, la porte se bloquera comme indiqué par le voyant de verrouillage illuminé (Fig. 6.9).

Remarque : à cause des hautes températures générées par l'auto-nettoyage, la porte restera bloquée pendant quelques temps après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Quand la température du four sera suffisamment redescendue, le voyant de verrouillage s'éteindra et la porte se débloquera.

Une fois la porte débloquée, tourner le bouton de commande du four sur OFF.

⚠ ATTENTION ! Le four sera encore chaud !

Une fois la porte débloquée et le four refroidi, utiliser un chiffon humide pour nettoyer les saletés et les cendres.

Pour Démarrer Automatiquement le Cycle D'auto-nettoyage

Grâce à la minuterie, le cycle de nettoyage peut être programmé pour démarrer et s'arrêter automatiquement.

Remarque : vous ne pouvez pas régler l'heure de démarrage directement – ceci se fait automatiquement en réglant la « Durée de nettoyage » et « l'heure d'arrêt ».

Mettre le four en mode d'auto-nettoyage (Fig. 6.6). Appuyer sur le bouton [🔥] une fois pour la durée de nettoyage par défaut (Fig. 6.7).

Pour ajuster la durée du cycle, maintenir le bouton [🔥] enfoncé et appuyer sur [-] ou [+] en même temps, selon ce qui est nécessaire.

Appuyez maintenant sur le bouton [🕒] et maintenez-le enfoncé pour que « l'heure d'arrêt » minimum (Fig. 6.10) apparaisse à l'écran. Appuyez sur le bouton [+] jusqu'à ce que « l'heure d'arrêt » requise s'affiche (Fig. 6.11). Relâchez les boutons. Les symboles [AUTO] et [P] s'affichent. Une fois que l'heure de début de l'auto-nettoyage est atteinte, le symbole [🔥] s'affiche et le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement.

À la fin de l'auto-nettoyage, [AUTO] clignote et l'horloge revient à (0.00) (Fig. 6.12). Mettez l'interrupteur de la fonction d'auto-nettoyage hors tension pour revenir en mode de cuisson manuelle.

Annulation du cycle d'auto-nettoyage

Pour annuler la fonction d'auto-nettoyage, maintenez enfoncés les boutons [+] et [-]. La durée du cycle est réinitialisée à (0.00). Le cycle de chauffage se terminera et la partie de refroidissement commencera. Quand la température du four sera suffisamment retombée, le voyant de verrouillage s'éteindra et la porte se débloquera.

Une fois la porte débloquée, tourner le bouton de commande du four sur OFF.

Français

⚠ ATTENTION ! NE PAS essayer d'arrêter le cycle d'auto-nettoyage en tournant le bouton de commande sur OFF. Ceci arrêterait le cycle de chauffage mais cela arrêterait également les ventilateurs et enclencherait éventuellement le coupe-circuit.

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

Tableau nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques (**Tableau 6.3**).

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

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

Table de Cuisson		
Composant	Finition	Méthode de Nettoyage Recommandée
Surface de la table de cuisson (Têtes de brûleur et bouchons de brûleur inclus)	Émail, acier inoxydable, aluminium	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces.
Table de cuisson céramique/induction	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Plaque à griller (selon les modèles)	Surface antiadhésive	Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.
Zone de réchauffage (selon les modèles)	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Extérieur de la Cuisinière		
Composant	Finition	Méthode de Nettoyage Recommandée
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Émail ou peinture	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement les tâches tenaces avec un détergent liquide.
	Acier inoxydable	Chiffon multi-usages en microfibre (supermarché).
Côtés et plinthe	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
Dosseret / Grille arrière	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/poignées et garnitures	Plastique/chrome ou cuivre	Eau savonneuse tiède, chiffon doux.
	Laiton	Produit de polissage pour laiton (supermarché).
Vitre de porte de four / Couverture en verre	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Four et Gril		
Composant	Finition	Méthode de Nettoyage Recommandée
Parois, sole et voûte du four – PAS les PANNEAUX AUTONETTOYANTS (voir ci-dessous)	Émail	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Évitez tout contact avec les éléments du four.
Panneaux autonettoyants de four (selon les modèles)	Émail spécial partiellement autonettoyant	Cette surface est autonettoyante à 200 °C ou plus; vous pouvez également retirer les panneaux et les nettoyer à l'eau savonneuse chaude et avec une brosse en nylon.
Grilles de four, Handyrack, grille de lèche-frite, Handygrill	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.
Lèche-frite/Plat à viande (selon les modèles)	Émail	Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.

Tableau 6.3

7. Dépannage

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

L'appareil est-il sous tension? L'horloge est-elle éclairée?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

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

Les anneaux de garniture et les chapeaux des brûleurs sont-ils placés 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 non, vérifiez que le courant est allumé en s'assurant que l'horloge est illuminée.

De la vapeur s'échappe du four

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

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

Quels sont les produits de nettoyage recommandés pour la cuisinière?

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

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

Le ventilateur du four est bruyant

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

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.

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

La cuisson au four n'est pas uniforme

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

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

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

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

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

Le four ne s'allume pas

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?

The timed oven is not coming on when automatic cooking

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

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.

Français

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 lampe halogène de 40 W - 230 V (G9) (**Fig. 7.1**).

Avant de retirer l'ampoule existante, coupez l'alimentation électrique et assurez-vous que le four et l'ampoule aient refroidi.

Retirez le couvercle de l'ampoule en tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Cela peut s'avérer difficile (**Fig. 7.2**).

Tirez sur l'ampoule existante pour la retirer. Lorsque vous manipulez l'ampoule de rechange, évitez de toucher le verre avec vos doigts, car cela peut provoquer une défaillance prématurée. Poussez l'ampoule de rechange jusqu'à entendre un clic.

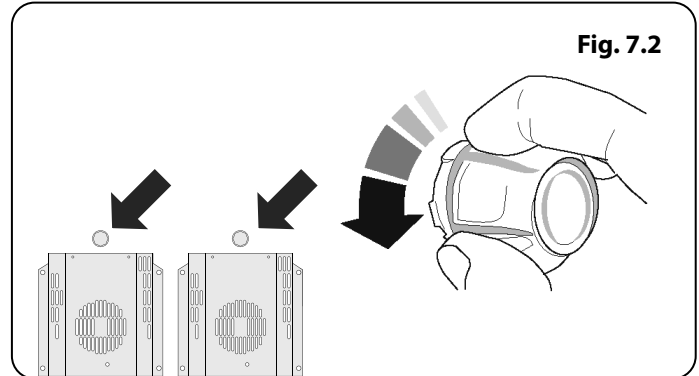
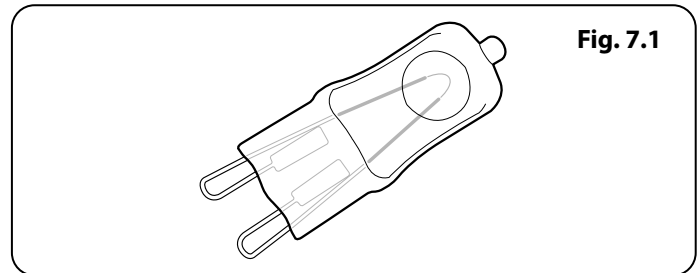
Remplacez le couvercle de l'ampoule en tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

La porte du four est alignée mal

La cuisinière n'est pas mise à niveau correctement. Pour niveler la cuisinière, réglez les pieds et les roulettes arrière. Utilisez un niveau à bulle pour vérifier que la cuisinière est nivelée – à l'avant et sur les deux côtés – dans la cavité du four.

Les commandes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four

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



8. Installation

A l'Intention de l'Installateur

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

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

Mesures et règlements de sécurité

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

⚠ Si l'appareil doit être installé en Suisse, les règlements et les directives suivantes doivent être respectés:

- SVGW - principes de gaz G1: l'installation de gaz.
- EKAS - Forme. 1942: directive sur le gaz liquide, Partie 2.
- la réglementation des instances cantonales (régulateurs de sécurité par exemple, incendie).

⚠ Cette cuisinière est un appareil de classe 2 et de sous-classe 1.

⚠ Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique.

⚠ L'installation de l'appareil doit respecter les réglementations en vigueur. Il doit être utilisé dans un espace correctement aéré.

⚠ Lire 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.

⚠ Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.

Ventilation

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

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable.

Emplacement de la cuisinière

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

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

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

Conversion

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

Si l'appareil doit faire l'objet d'une conversion vers un autre gaz, nous recommandons de le faire avant l'installation.

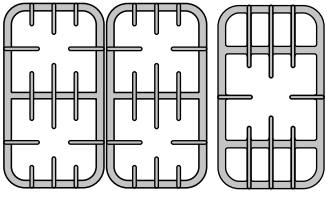
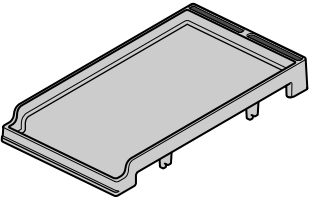
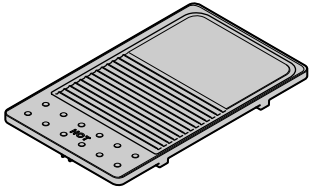
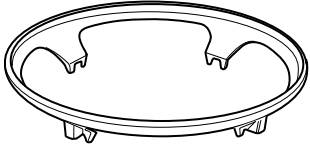
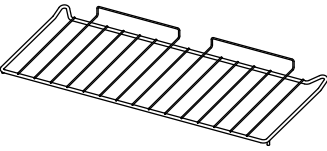
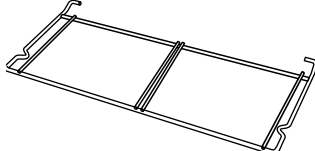
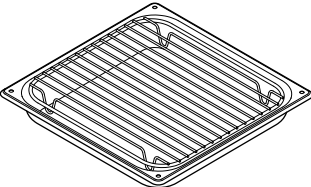
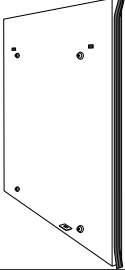
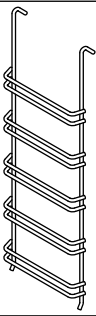
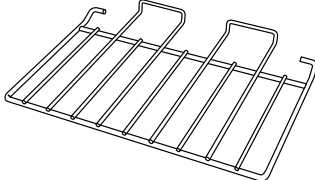
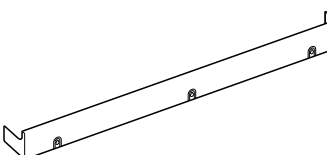
⚠ Nous recommandons l'utilisation d'un dispositif d'arrêt en cas de surpression ou d'une soupape de décharge sur toute installation GPL afin d'empêcher l'exposition de raccords/d'appareils en aval à une pression excessive (plus de 75 mbar) en cas de défaillance du régulateur.

Après conversion de l'appareil, veuillez apposer l'étiquette de conversion de gaz sur la partie appropriée de la plaque signalétique pour indiquer le type de gaz désormais utilisé.

INSTALLATION

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

Vérification des pièces

Grilles de table de cuisson	Teppanyaki (Fourni)
	
Plaque à griller (optional)	Support spécial de Wok
	
Grille totalité du four	Support de lèche-frite
	
2 lèche-frites et grilles	Cloison éco-énergie
	
4 supports latéraux verticaux	3 grilles éco-énergie
	
Plinthe	
	

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

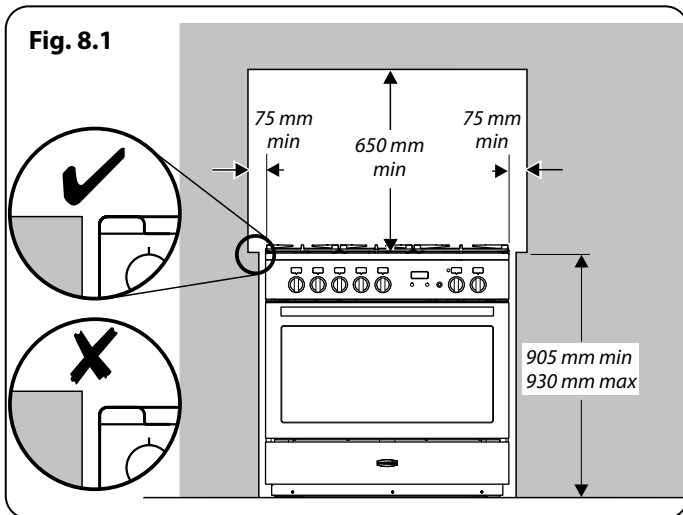
- Dispositif stabilisateur : Un dispositif stabilisateur (équerre ou chaîne) doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. **Ce dispositif stabilisateur n'est pas fourni avec l'appareil** mais est en vente dans la plupart des magasins de bricolage.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

Vous aurez aussi besoin des outils suivants :

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

INSTALLATION

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



Positionnement de la Cuisinière

Fig. 8.1 et **Fig. 8.2** indiquent la distance minimale conseillée entre la cuisinière et les surfaces proches.

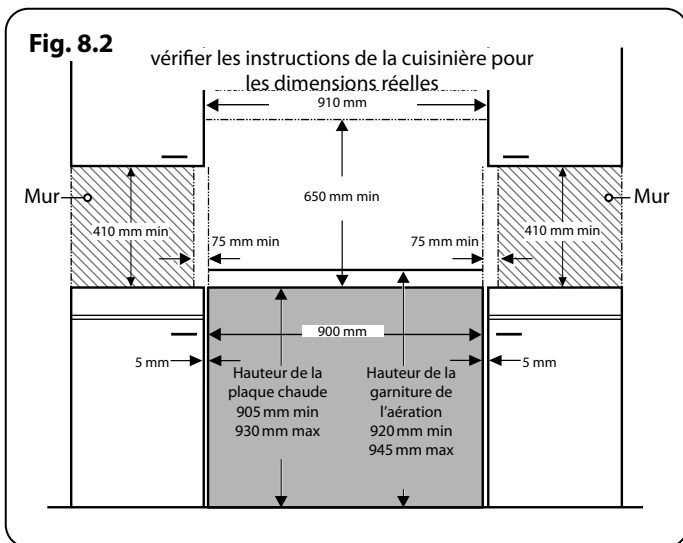
Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Fig. 8.1 et **Fig. 8.2** Les cuisinières installées dans un renforcement : La cuisinière doit avoir un espace latéral supérieur au niveau de la plaque de 75mm jusqu'à une hauteur de 410mm. Celui-ci peut être réduit à 25mm si la surface du mur latéral est non-combustible.

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.*

*** La crédence doit être installée conformément aux instructions du fabricant. Il est important de prévoir de la place pour la grille de ventilation qui est montée au niveau de la plaque de la cuisinière.*



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

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.

INSTALLATION

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

Déplacement de la cuisinière

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

⚠ La cuisinière est très lourde, faites très attention.

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

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

Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (**Fig. 8.3**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

Baissez les Deux Galets Arrière

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettez d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement (**Fig. 8.4**). Tournez l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

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

Tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois.

Exécution du mouvement

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig. 8.5**).

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.

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.

Fig. 8.3

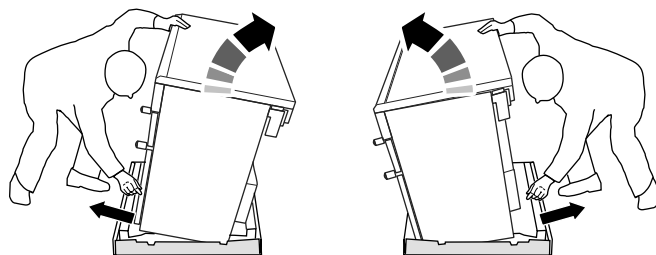


Fig. 8.4

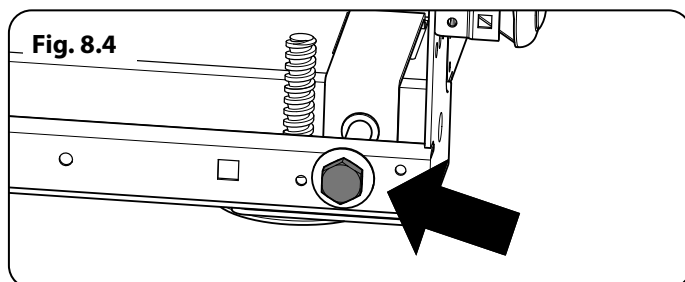
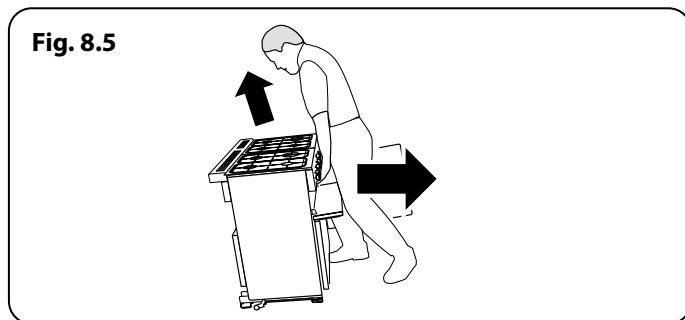
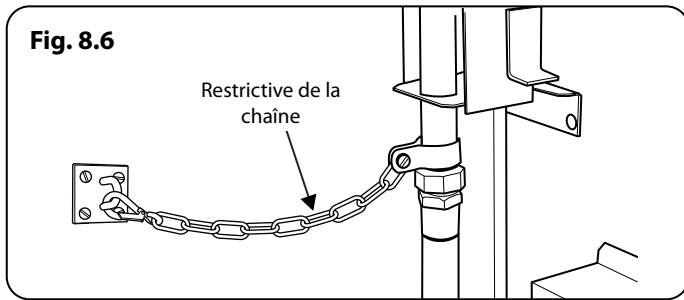


Fig. 8.5



INSTALLATION

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



Fixation de l'Équerre ou Chaîne de Stabilisation

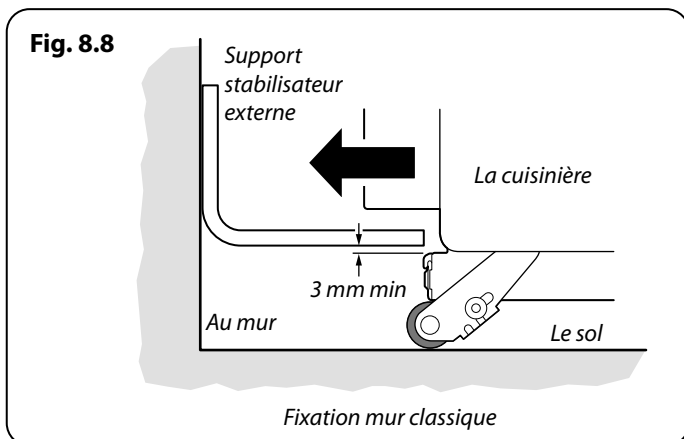
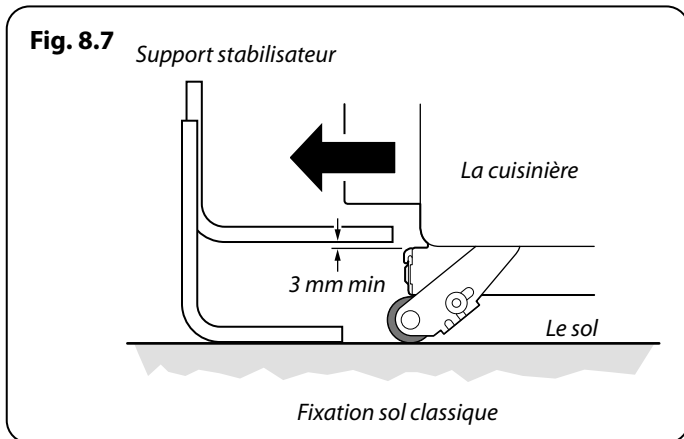
Sauf indication contraire, une cuisinière raccordée à un tuyau flexible de gaz doit être fixée avec un dispositif stabilisateur adapté.

Les dispositifs stabilisateurs adaptés sont représentés en **Fig. 8.6**, **Fig. 8.7** et **Fig. 8.8**.

Si vous utilisez une chaîne de stabilisation (**Fig. 8.6**), la chaîne devra alors être aussi courte que possible et fixée fermement à l'arrière de la cuisinière.

Si vous utilisez une équerre de stabilisation (**Fig. 8.7** et **Fig. 8.8**), ajustez alors l'équerre de façon à avoir le moins de dégagement possible entre l'équerre et le rail de prise à l'arrière de la cuisinière.

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



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.

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

Le raccord d'admission de la cuisinière est de type interne ISO 7-1. Si le raccordement doit être de type ISO 228-1, utilisez le raccord d'adaptation ISO 7-1- ISO 228-1 fourni dans le kit de modification (**Fig. 8.9**).

Vissez le raccord dans l'admission de la cuisinière en serrant à la main. A l'aide de deux outils appropriés, l'un placé au niveau de l'admission située sur la cuisinière pour veiller à en assurer stabilité et l'autre sur le raccord, vissez le raccord dans l'admission. Couple minimum 15 Nm. Couple maximum 20 Nm. Raccordement du tuyau flexible au connecteur.

Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes en vigueur. Les tuyaux flexibles sont disponibles dans la plupart des magasins de matériaux et de bricolage.

L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord baïonnette orienté vers le bas.

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

Remarque : Si l'espace derrière la cuisinière est limité, placer la pièce d'espacement fournie afin de garantir un meilleur espacement (**Fig. 8.10**).

Vissez l'extrémité filetée du tuyau flexible dans l'admission de gaz. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

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

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

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent.

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible de 900 mm, mais un tuyau de 1250 mm offre plus de flexibilité quant au positionnement du raccord baïonnette et facilite le déplacement de la cuisinière.

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U».

Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée 'A' indiquée (**Fig. 8.11**).

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).

Fig. 8.9

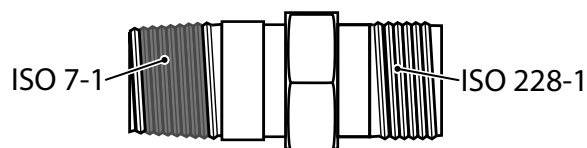


Fig. 8.10

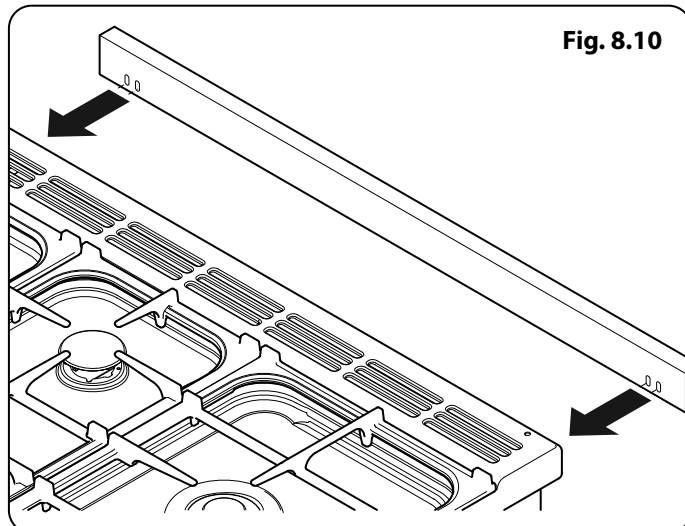
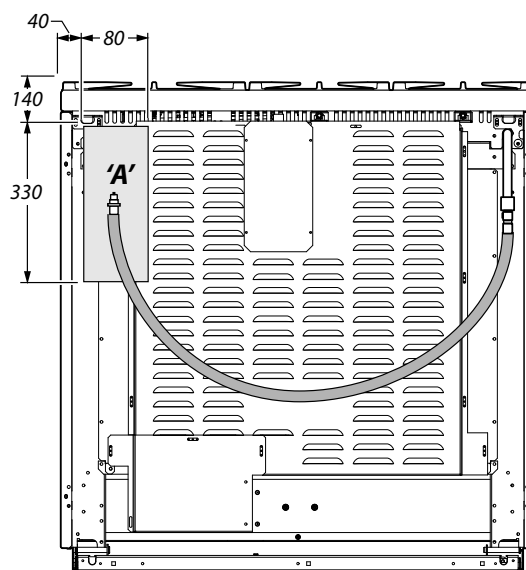


Fig. 8.11



Toutes les dimensions en millimètre

INSTALLATION

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

Disjoncteurs Differentials

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

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs de la table de cuisson gauche.

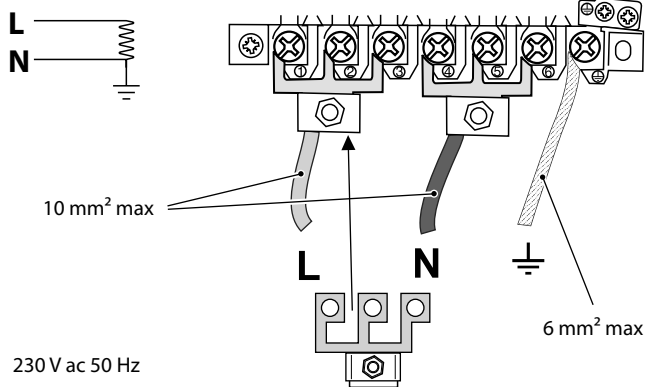
Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des autres brûleurs de la table de cuisson.

Tournez et appuyez sur le bouton de commande du brûleur avec manomètre, pour permettre l'arrivée du gaz.

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

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

Fig. 8.12



Raccordement électrique

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

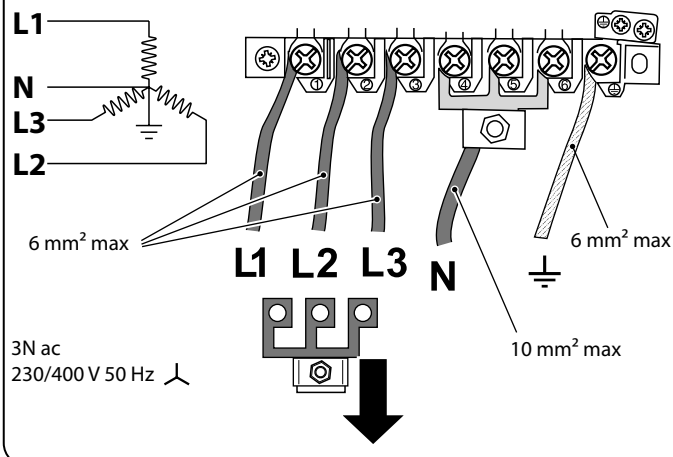
⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil doit être mis à la terre.

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

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

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (**Fig. 8.12** et **Fig. 8.13**). 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.

Fig. 8.13



INSTALLATION

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

9. Vérifications finales et finales

Contrôle de la Table de Cuisson

Vérifiez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle.

Pour allumer un brûleur, 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

Contrôle des Fours

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

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

Montage Final

Retirer la Porte de Four

Pour déposer la porte du four, ouvrez complètement la porte. Faites pivoter les clips en « U » vers l'avant pour les mettre sur la position de verrouillage (**Fig. 9.1**). Agrippez les côtés de la porte, puis soulevez et faites glisser la porte vers l'avant (**Fig. 9.2**).

Remettez la Porte de Four

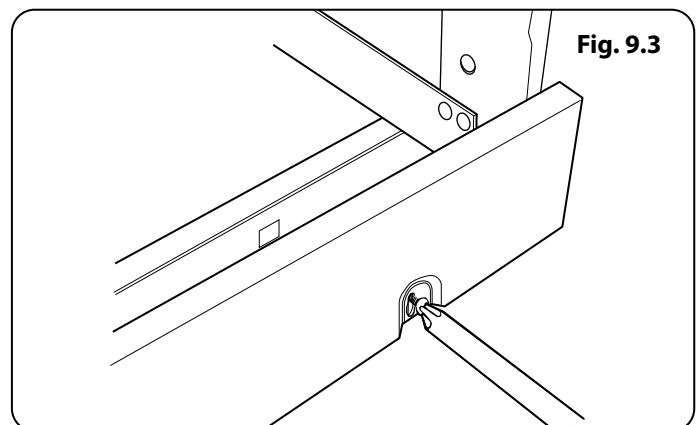
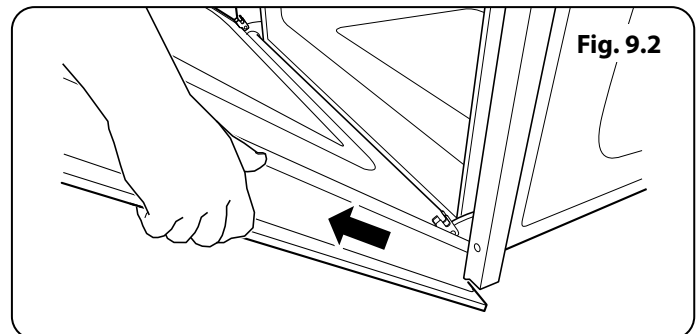
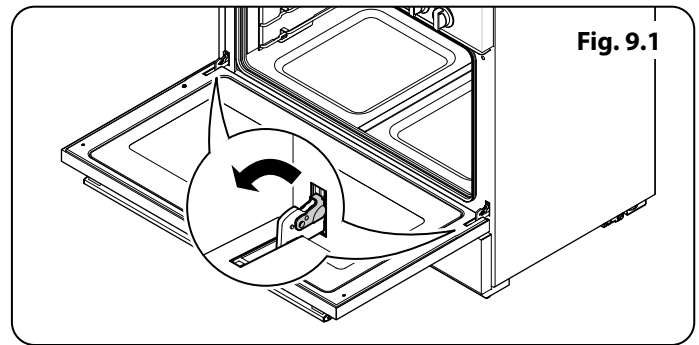
Pour remonter la porte, insérez les charnières dans leurs encoches. Faites pivoter les clips en « U » pour les replacer sur les charnières.

Montage de la Plinthe

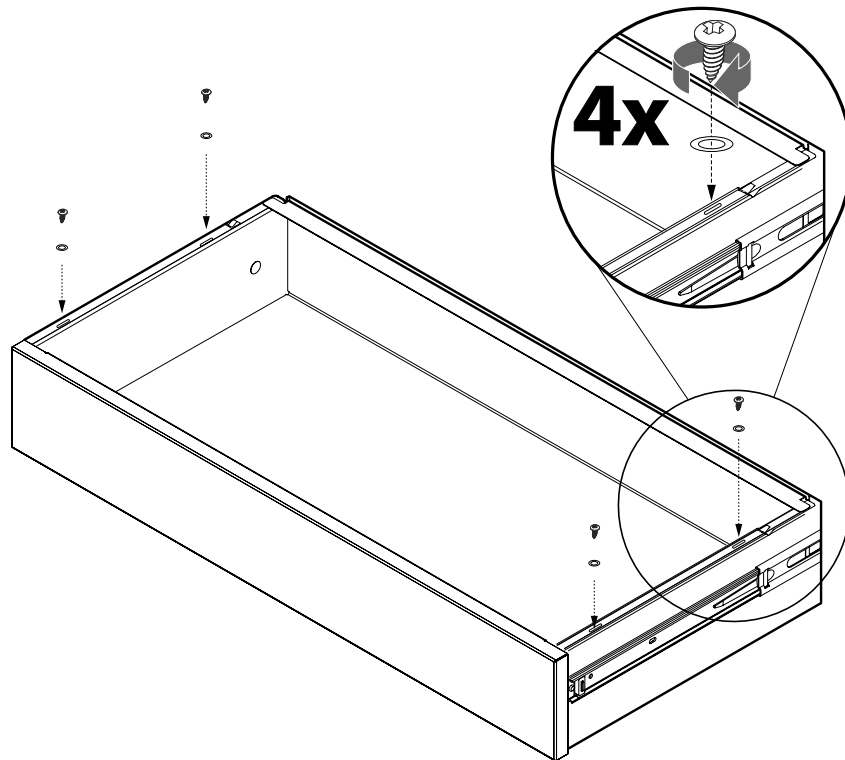
Enlevez les 3 vis du coup-de-pied le long du bas de la cuisinière (**Fig. 9.3**). Fixez le coup-de-pied en utilisant ces vis.

Conseils à la Clientèle

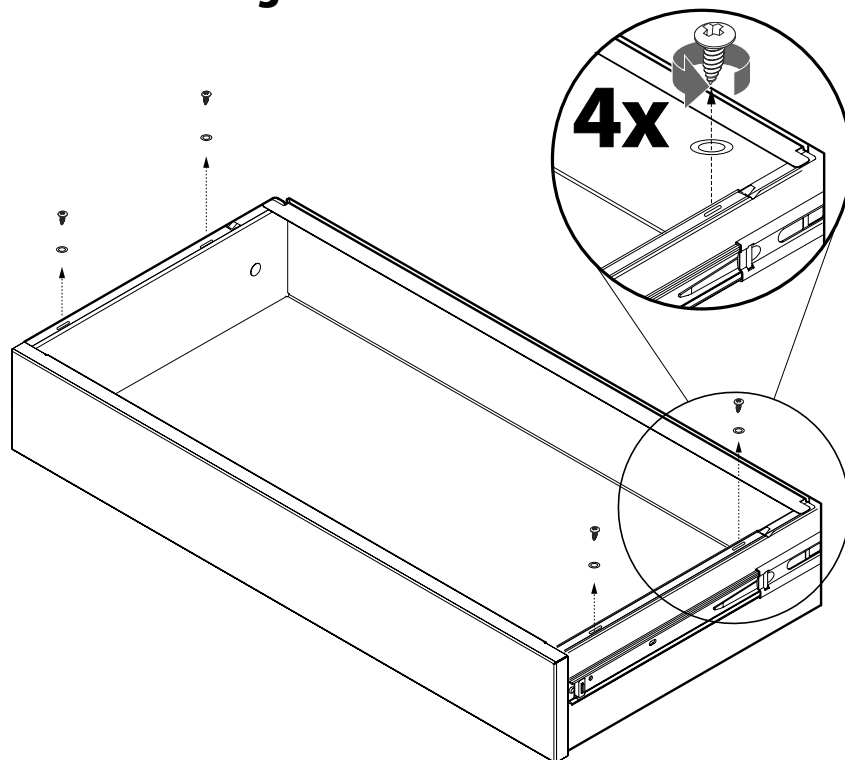
Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.



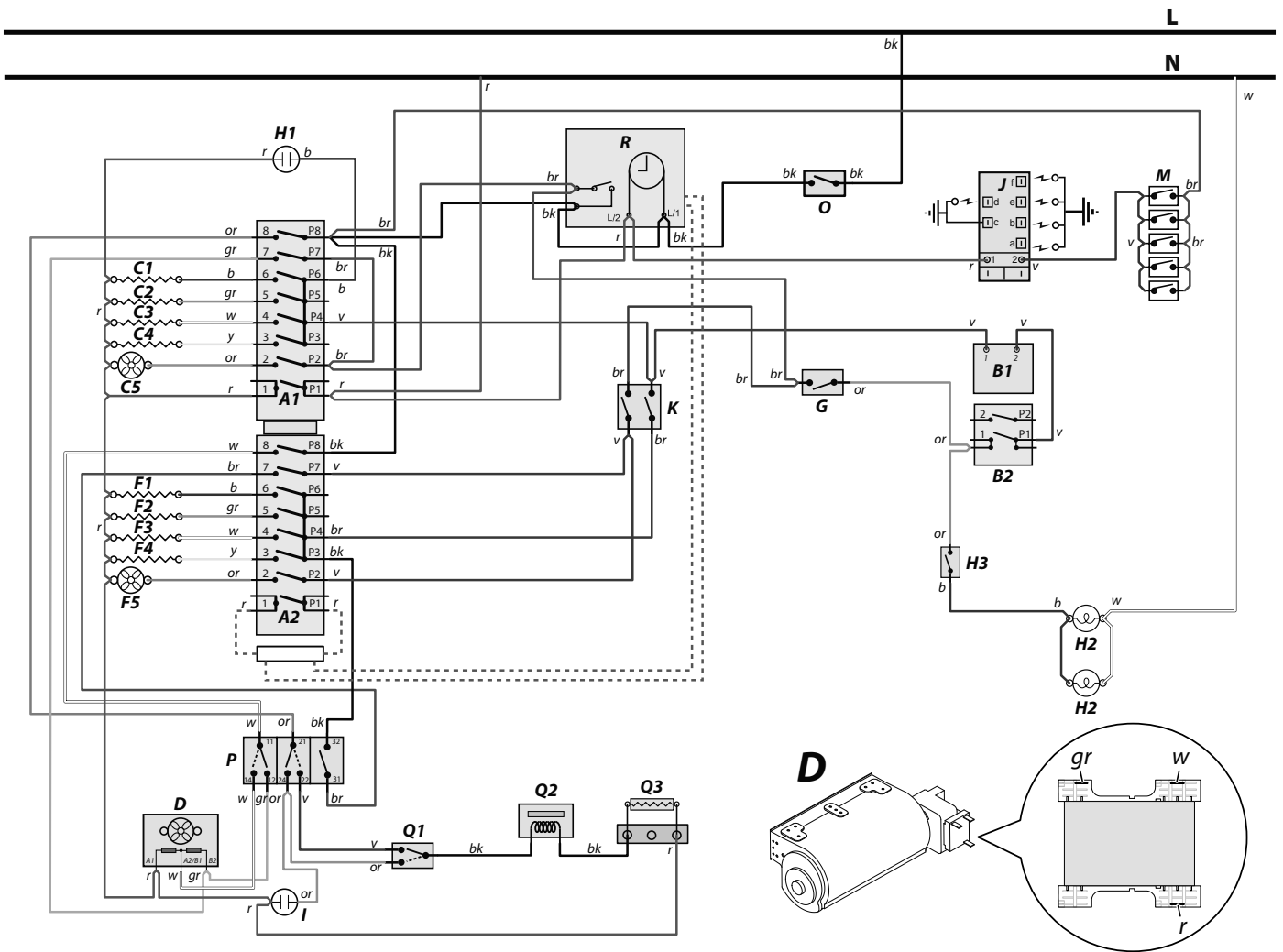
Pour installer le tiroir de rangement



Pour retirer le tiroir de rangement



10. Schéma de câblage



Code	Description
A1	Interrupteur principal du four
A2	Interrupteur secondaire du four
B1	Thermostat du four
B2	Interrupteur avant de four
C1	Élément inférieur droit
C2	Élément supérieur extérieur droit
C3	Élément supérieur intérieur droit
C4	Élément de ventilateur droit
C5	Ventilateur droit
D	Ventilateur de refroidissement
F1	Élément inférieur gauche
F2	Élément supérieur extérieur gauche
F3	Élément supérieur intérieur gauche
F4	Élément de ventilateur gauche
F5	Ventilateur gauche

Code	Description
G	Thermostat de protection du four
H1	Néon du four
H2	Eclairage de four
H3	Interrupteur d'éclairage de four
I	Néon de bloqueur de porte
J	Générateur d'étincelles
K	Commutateur du séparateur du four (dans)
M	Commutateurs d'allumage
O	Coupe-circuit en cas de panne du ventilateur
P	Thermostat pyrolytique
Q1	Commutateur de came de bloqueur
Q2	Bloqueur de moteur
Q3	Résistance du bloqueur de moteur
R	La horloge / minuterie

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

11. Fiche Technique

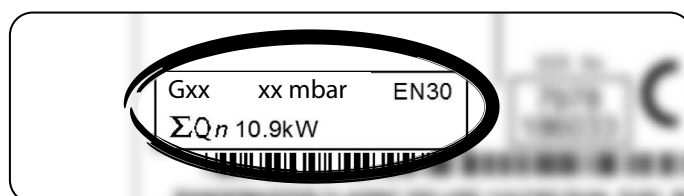
A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR: Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur. **EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE:** Arrière de la cuisinière, badge auxiliaire de numéro de série sous l'ouverture de la porte du four. **PAYS DE DESTINATION:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

Catégories de gaz et réglages de pression Cet appareil est fourni avec un réglage associé à une des catégories de gaz énumérées dans le tableau ci-dessous, dépendant du pays de destination.

Categorie	Pays de Destination	Gaz naturel	GPL
Cat II 2H3+	GB, IE	G20 20mbar	G30 butane 29mbar G31 propane 37mbar
Cat II 2E3B/P Cat II 2ELL3B/P	DE	G20 20mbar G25 20mbar	G30 butane 29mbar G31 propane 29mbar G30 butane 50mbar G31 propane 50mbar
Cat II 2E+3+	FR, BE	G20 20/25mbar	G30 butane 29mbar G31 propane 37mbar
Cat II 2H3B/P	SE	G20 20mbar	G30 butane 29mbar G31 propane 29mbar
Cat II 2L3B/P	NL	G25 25mbar	G30 butane 29mbar G31 propane 29mbar

Consultez l'insigne de données pour des informations relatives au gaz et à la pression pour lesquelles l'appareil est réglé.

Veuillez suivre les directives de conversion si celle-ci est requise.



Puissances

Table de Cuisson	Vis de Dérivation*	Gaz Naturel G20 20 mb		Le Gaz Propane Liquide 29/37 mb	
			Injecteur		Injecteur
Brûleur de Wok	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Brûleur rapide / grand	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Brûleur semi-rapide / moyen	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Brûleur auxiliaire / petit	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

Table de Cuisson	Vis de Dérivation*	Gaz Naturel G25 25 mb		Le Gaz Propane Liquide 29 mb	
			Injecteur		Injecteur
Brûleur de Wok	62	4,0 kW	152	4,0 kW (291 g/h)	103
Brûleur rapide / grand	40	3,0 kW	135	3,0 kW (218 g/h)	87
Brûleur semi-rapide / moyen	32	1,7 kW	105	1,7 kW (124 g/h)	68
Brûleur auxiliaire / petit	28	1,0 kW	76	1,0 kW (73 g/h)	51

Table de Cuisson	Vis de Dérivation*	Gaz Naturel G25 20 mb		Le Gaz Propane Liquide 50 mb	
			Injecteur		Injecteur
Brûleur de Wok	62	4,0 kW	163	4,0 kW (291 g/h)	86
Brûleur rapide / grand	40	3,0 kW	141	3,0 kW (218 g/h)	81
Brûleur semi-rapide / moyen	32	1,7 kW	113	1,7 kW (124 g/h)	60
Brûleur auxiliaire / petit	28	1,0 kW	85	1,0 kW (73 g/h)	46

Français

* Les valves dans cette cuisinière sont installées avec des vis de réglage de dérivation. Si l'appareil est fourni avec un réglage pour le gaz naturel, les vis de dérivation seront dévissées. Pour une conversion de GPL, les vis de dérivation doivent être complètement vissées.

Si l'appareil est fourni avec un réglage pour le GPL, les vis de dérivation seront complètement vissées. Pour une conversion de gaz naturel, les vis de dérivation doivent être vissées conformément aux instructions se trouvant dans la trousse de conversion incluse.

Raccordements

Electricité	230/400V 50 Hz
--------------------	-----------------------

Dimensions

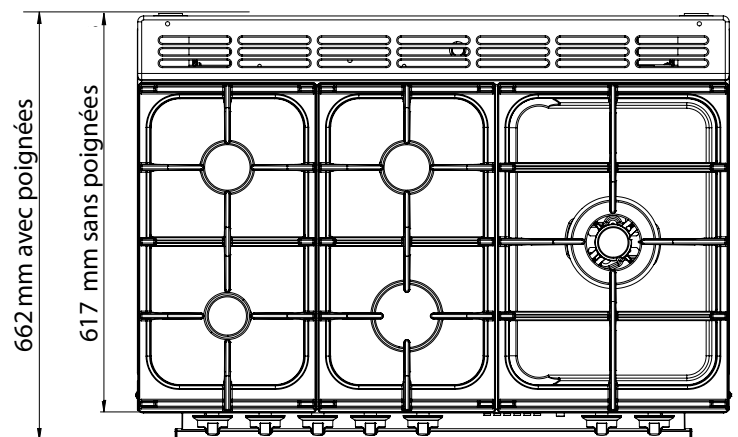
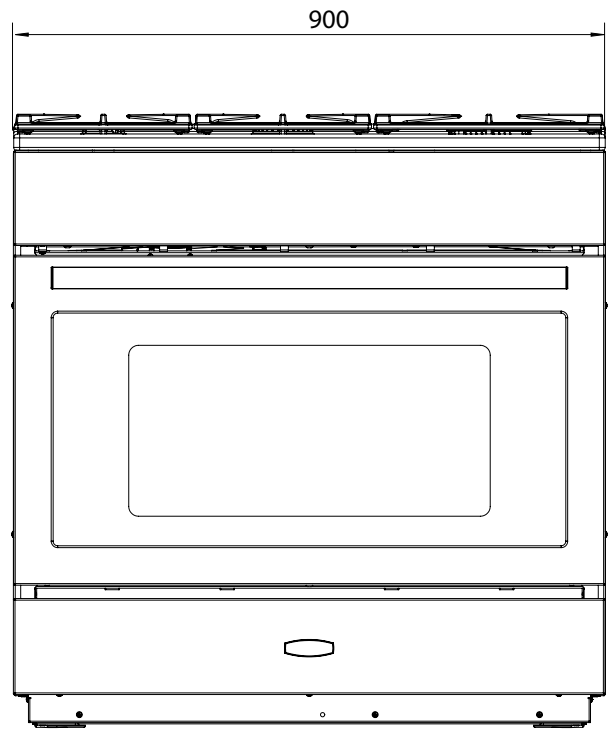
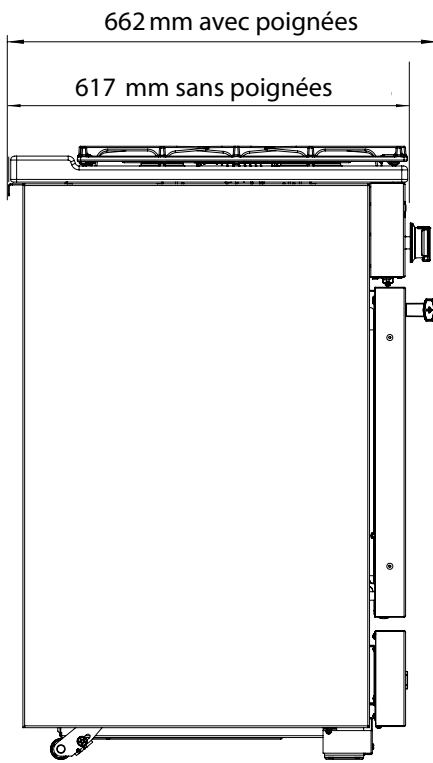
Identification du Modèle	Professional+ FXP 90 Mixte	
Hauteur	minimale 905 mm	maximale 930 mm
Largeur hors tout	900 mm	
Profondeur hors tout	617 mm sans poignées, 662 mm avec poignées	
La hauteur minimale au-dessus de la plaque de cuisson	650 mm	

Astuces d'économie d'énergie réchaud

- Utiliser une batterie de cuisine avec une base plate.
- Utiliser une batterie de cuisine à la bonne taille.
- Utiliser une batterie de cuisine avec un couvercle.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse au minimum.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baisser le feu.
- La consommation repose sur G30.

Astuces d'économie d'énergie four

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



Français

Données d'efficacité du réchaud

Marque	Falcon
Identification du Modèle	Professional+ FXP
Taille	90 Cavité Unique
Type	Mixte

Type de Plaque	GAZ
Nombre de brûleurs à gaz	5
Brûleur auxiliaire / petit (brûleur à gaz EE)	-
Brûleur semi-rapide / moyen (brûleur à gaz EE)	58%
Brûleur semi-rapide / moyen (brûleur à gaz EE)	58%
Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)	56%
Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)	-
Wok (brûleur à gaz EE)	54%
Wok (EE gas burner)	-
Plaque gaz EE réchaud (*)	56%

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

Données du four

Marque	Falcon	
Identification du Modèle	Professional+ FXP	
Type de Four	Électrique	
Masse	kg	133
Nombre de cavités	1	
Cavité Unique		
Type de combustible	Électrique	
Type de cavité *Porte abattante	Multifonction*	
Courant - Par convection	2.75	
Courant - Convection forcée	3.3	
Volume	Litres	114
Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	1.22
Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée	kWh / cycle	1.05
Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle	118.6	
Indice d'efficacité énergétique - convection forcée	102.1	
Classe énergétique	A	

Informations supplémentaires		
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Rendement maximum @ 230 V 50 Hz	Complètement	Divisé
Élément de ventilateur	3.31 kW	1.65 kW
Élément supérieur	3.49 kW	1.75 kW
Élément gratineur	2.11 kW	1.06 kW
Élément inférieur	1.38 kW	0.69 kW

Charge électrique totale maximum à 230 V (total approximatif, y compris les lumières du four, le ventilateur du four, etc.)	3.6 kW
--	--------

Remarques

Remarques

Remarques

SERVICE CLIENT / PANNE HORS GARANTIE

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

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

GARANTIE

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

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

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

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

PANNE SOUS GARANTIE

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

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

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

CASSE AU DEBALLAGE

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

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

PIECE MANQUANTE AU DEBALLAGE

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

PIECE CASSÉE OU ABIMÉE AU DEBALLAGE

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

PIECES DETACHEES

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

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

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

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

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

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

PIECES CONSOMMABLES, exemples :

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

EXCLUSIONS DE GARANTIE

L'usage professionnel est exclu.

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

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

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

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