STOVES

EXPRIMEZ-VOUS

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Un engagement de :

FABRIQUÉ EN GRANDE BRETAGNE

QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE : 2012

Pays de destination :

GB - Grande-Bretagne ☑	FR - France ☑	SE - Suède ☑
IE - Ireland	IT - Italie ☑	CN - Chine
DE - Allemagne ☑	PL - Pologne ☑	NZ - Nouvelle-Zélande
ES - Espagne	NL - Pays-Bas ☑	AU - Australie

Benelux	Pays-Bas Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tél. : +31 (0) 513-656500 Fax : +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél. : +32 (0)92100210 Fax : +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be
Pologne	Pologne Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o.	Tél. : 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl
Allemagne	W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden	Tél. : 04921-9393-0 Fax : 04921-9393-900 E-mail : info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de
France	Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy-le-Grand	SAV : 04 88 78 59 59
Italie	Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane, Prescot, Merseyside L35 2XW	www.stoves.co.uk

TABLE DES MATIÈRES ET INTRODUCTION

TABLE DES MATIÈRES

- SÉCURITÉ
- UTILISATION DU PRODUIT
- NETTOYAGE
- INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION
- DONNÉES TECHNIQUES
- ASSISTANCE CLIENTÈLE

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide a pour objet de vous aider au niveau de chaque étape liée à l'acquisition de votre nouvelle cuisinière, de l'installation à l'utilisation. Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil, car nous souhaitons répondre à autant de questions que possible et vous fournir la meilleure assistance possible.

Pour toute information d'ordre général, l'assistance clientèle et les informations relatives aux pièces détachées et au dépannage, veuillez consulter nos coordonnées à la fin de ce guide.

Cependant, si vous constatez une information manquante ou une question non traitée, veuillez contacter notre équipe d'assistance clientèle.

Pour les clients résidant en dehors du Royaume-Uni ou de l'Irlande du Nord, contactez votre fournisseur local.

Lorsque vous appellerez ce numéro, vous entendrez un message enregistré vous proposant un grand nombre d'options. Cela signifiera que votre appel a été accepté et qu'il a été placé en file d'attente. Les appels sont traités au fur et à mesure que nos représentants du service clientèle deviennent disponibles.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est livré avec une garantie de 12 mois qui vous protège contre les pannes électriques et mécaniques. Pour l'enregistrement, veuillez remplir le formulaire fourni, puis vous enregistrer en ligne ou par téléphone.

Pour connaître l'intégralité des conditions générales relatives à la garantie du fabricant, veuillez consulter notre site Web.

Vous pouvez, en outre, décider de prolonger cette garantie. Un dépliant décrivant la procédure est joint à votre appareil.

Directives européennes

En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. En conséquence, tous nos produits électriques sont étiquetés du symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que des sites des autorités locales/centres de recyclage locaux, à des fins d'élimination en fin de vie.

Cet appareil est conforme aux directives communautaires européennes (CE) en matière d'appareils électriques et à gaz à usage domestique et similaire, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2009/125/CE en matière d'exigences d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

En raison de notre politique de développement et d'amélioration continus, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité, et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs puissants ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four ou la plaque chauffante, car ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de briser la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Si votre appareil est équipé d'un capot, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le capot (le cas échéant).
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, pour éviter toute décharge électrique.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.
- L'utilisation sans surveillance de cette plaque chauffante pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide du capot ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Utilisez uniquement les protections de plaques chauffantes conçues par le fabricant ou qu'il a recommandées comme

adéquates dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées sur l'appareil. L'utilisation de protections de plaques chauffantes inadéquates peut provoquer des accidents.
- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four et ne le couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.
- Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.
- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- Le branchement doit être effectué avec un raccord flexible approprié avec une température nominale minimale de 70 °C.

PRÉCAUTION
- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être constamment surveillée.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de combustibles dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement lorsque vous vous servez de l'appareil : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation plus poussée, à savoir l'ouverture d'une fenêtre

ou une ventilation plus puissante en augmentant, par exemple, le niveau de la ventilation motorisée si celle-ci est en place.
- Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.
- (Modèles à gaz avec vitre transparente uniquement) Si la vitre de la plaque chauffante se brise, arrêtez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et débranchez l'appareil de l'alimentation, ne touchez pas à sa surface et ne l'utilisez pas.
- Assurez-vous que les tablettes sont correctement installées. Reportez-vous aux sections relatives aux coulisseaux de tablette et à l'emplacement des tablettes dans ce manuel.
- Si vous laissez le gril allumé pendant de longues périodes (plus de 30 minutes), les boutons de commande peuvent devenir chauds au toucher. Soyez prudent et prenez les précautions nécessaires.
- Portez toujours des maniques lorsque vous utilisez le gril ou les fours.

- **Consigne de sécurité contre les incendies**

En cas d'incendie à la cuisine, ne prenez pas de risque : faites sortir tout le monde et appelez les sapeurs-pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine et pensez que cela ne présente pas de danger :
- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte de fusibles. Cela peut suffire à arrêter immédiatement le feu.
- Atténuez le feu avec une couverture antifeu ou utilisez un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappel : n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ou de l'huile de cuisson.

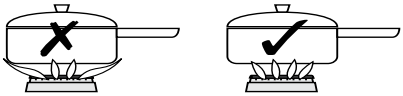
- **Autres consignes de sécurité**
- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- il existe un risque d'électrochoc. Vérifiez toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affectera gravement la sécurité et sa performance, avec, en particulier, l'élévation de la température de surface et le dysfonctionnement des éléments alimentés au gaz. Le ventilateur de refroidissement (le cas échéant) est conçu pour fonctionner après avoir éteint le bouton de commande.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LE GAZ ! -** Si vous sentez une odeur de gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez le service national d'urgence gaz.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ

- Si votre table de cuisson est fournie avec des supports de casserole pour gauchers et droitiers, assurez-vous qu'ils sont situés sur les broches d'alignement et reposent à plat sur la table de cuisson.
- Utilisez des casseroles suffisamment larges pour éviter les débordements sur la surface de la table de cuisson.
- Essuyez tout déversement dès que possible.
- Nettoyez le dessus de la table de cuisson régulièrement afin d'éviter d'accumuler des graisses qui peuvent provoquer un incendie.
- Les casseroles ne doivent pas entrer en contact avec des pourtours colorés pendant la cuisson, car cela pourrait décolorer la surface de la table de cuisson.

Allumage et utilisation de la table de cuisson

- Pour allumer les feux ou brûleurs autres que le wok, appuyez sur le bouton de contrôle et tournez jusqu'à la position maximale (symbole de la grosse flamme). Si votre table de cuisson est équipée d'un bouton d'allumage sur la façade, appuyez dessus jusqu'à ce que votre feu s'allume.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes puis relâchez-le. Si le feu ne s'allume pas dans ce délai, relâchez le bouton et attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.
- Pour allumer le brûleur wok (si disponible), tournez le bouton du brûleur wok jusqu'à la position de mijotage (symbole de la petite flamme). Appuyez sur le bouton et patientez quelques secondes puis appuyez sur le bouton d'allumage.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes puis relâchez-le. Si le feu ne s'allume pas dans ce délai, relâchez le bouton et attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.
- REMARQUE : une fois le brûleur wok allumé, laisser le brûleur chauffer pendant quelques minutes avant de poser la casserole dessus.
- Pour mijoter, tourner le bouton vers le symbole de la petite flamme. Ceci assure que la flamme est juste assez grande pour chauffer doucement le contenu de la casserole.



- Pour éteindre, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position 'off'.
- Toujours vérifier que vos casseroles sont placées au centre des brûleurs et ne pas laisser la flamme dépasser la base de la casserole.
- Éviter d'utiliser des casseroles qui dépassent les bords de la table de cuisson.

En cas de coupure de courant, ou si l'allumage ne fonctionne pas, utiliser une allumette ou une bougie pour allumer le brûleur.

Économies d'énergie

- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Ne chauffer que la quantité de liquide dont vous avez besoin.
- Une fois que les liquides portés à ébullition, baisser le feu à doux.
- Envisager d'utiliser, si possible, une cocotte-minute.
- Les légumes coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement.
- Utiliser une casserole dont la dimension correspond à la taille du brûleur.
- Les petits brûleurs conviennent parfaitement au mijotage ou à la cuisson lente dans de petites casseroles, alors que les grands brûleurs sont destinés à la friture ou à la mise en ébullition.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ

ANNEAU DE SUPPORT DE WOK (SI ÉQUIPÉ)

L'anneau de support de wok ne doit être utilisé qu'avec un wok. Aucun autre style de casserole n'est adapté pour être utilisé avec cet accessoire.

Si besoin est, placer l'anneau de support de wok au-dessus des supports de casserole autour du brûleur central.

Les découpes de positionnement placées sur la partie inférieure de l'anneau de support de wok viennent en prise avec les quatre doigts des supports de casserole autour de l'emplacement central du brûleur.

Assurez-vous l'anneau de support de wok est placé correctement, vient complètement en prise avec les doigts du support de casserole et ne peut ni pivoter ni glisser sur le support de casserole avant de l'utiliser.

Placez toujours l'anneau de support de wok avant d'allumer le brûleur.

Attention : l'anneau de support de wok devient chaud pendant son utilisation. S'assurer qu'il est complètement refroidi avant de le retirer ou de le nettoyer.

REMARQUE : En raison des températures élevées, l'anneau de support de wok est susceptible de se décolorer.

UTILISATION DU GRIL ÉLECTRIQUE

Attention : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation du gril ; les jeunes enfants ne doivent pas les toucher.

Si vous nettoyez la lèchefrite lorsqu'elle est chaude, utilisez des gants de cuisine pour la déplacer.

Les aliments à griller doivent être placés au centre de la grille.

Utilisation du gril

Important : La porte du gril doit être complètement ouverte lorsqu'il est utilisé.

Ouvrez la porte du gril. Tournez la molette de contrôle sur le réglage requis. Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons de préchauffer le double gril et le gril simple pendant 3 minutes et 5 minutes, respectivement.

Pour la cuisson au gril de petites quantités d'aliments, vous pouvez utiliser le centre du gril (mode économie) avec le support de gril inversé. Pour de grandes quantités d'aliments, vous pouvez utiliser le gril tout entier.

Poussez la lèchefrite vers l'arrière de la grille pour la positionner sous le gril.

Vous pouvez contrôler la vitesse de la cuisson en ajustant le réglage du gril ou positionnant la grille dans la partie supérieure ou inférieure du four. Pour toaster et griller des aliments comme le bacon, les saucisses ou les steaks, positionnez la grille dans la partie supérieure du four. Pour les aliments plus épais tels que les côtelettes ou les morceaux de poulet, positionnez la grille au centre ou dans la partie inférieure du four.

Le trépied, à l'intérieur de la lèchefrite, peut être inversé pour lui donner une position haute ou basse, ou il peut être retiré.

Pour l'arrêter, tournez la molette de contrôle sur la position d'arrêt ●.

Utilisation du papier d'aluminium

Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir la lèchefrite ou placer des aliments emballés dans de l'aluminium risque de provoquer un incendie.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le grill est allumé, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour maintenir la façade du four et les boutons de commande froids pendant la cuisson. Le ventilateur peut rester en marche pendant un certain temps même lorsque le gril s'est éteint.

Il est normal que le ventilateur fonctionne et s'arrête pendant l'utilisation.

Types de grils

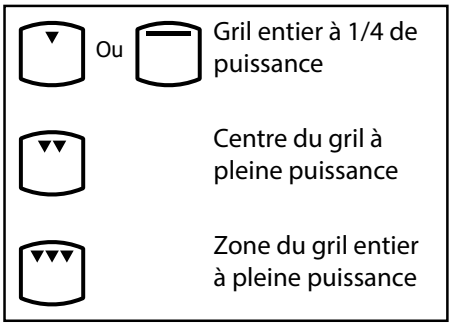
Gril à réglages fixes :

les réglages de chaleur sont variables allant de 1 (faible) à 8 (élevé) ou 5 (élevé), selon le modèle.

Gril simple : dispose d'un seul élément de gril. Le trépied de la lèchefrite DOIT être inversé lorsque vous utilisez la fonction de gril simple.

Double gril : dispose de deux éléments de gril utilisables conjointement ou comme un seul gril.

Vous pouvez disposer des symboles de grils suivants.



Lorsque vous cuisinez, éloignez les enfants du four.

Attention : Le four supérieur devient extrêmement chaud lorsqu'il est utilisé, par conséquent éviter de le toucher.

Le four supérieur est un four conventionnel.

Remarque : Le four supérieur n'est pas contrôlé par le programmateur (si installé).

Pour allumer le four supérieur

Tournez le bouton de commande de température jusqu'à atteindre la température nécessaire.

Le voyant rouge du thermostat s'allume en continu jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, puis il s'éteint. Il s'allumera et s'éteindra régulièrement, car le thermostat doit maintenir la température désirée.

Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande du four supérieur sur la position d'arrêt.

Important : ne posez jamais d'objets directement sur la base du four ou ne la couvrez jamais avec de l'aluminium, car cela peut entraîner la surchauffe de la base. Placez toujours les plats directement sur la grille.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le four supérieur est allumé, vous entendrez tourner le ventilateur de refroidissement. Cela permet de maintenir la façade et les boutons de commande de l'appareil froids pendant la cuisson. Il arrive que le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps après avoir éteint le four.

Préchauffage

Le four doit être préchauffé lors de la cuisson d'aliments congelés ou réfrigérés. Nous recommandons le préchauffage pour les mélanges de levure, les pâtes à frire, les soufflés et les génoises.

Préchauffez le four jusqu'à ce que l'indicateur lumineux s'éteigne pour la première fois. Cette opération devrait durer 15 minutes au maximum en fonction de la température sélectionnée.

Si vous ne préchauffez pas le four, le temps de cuisson indiqué dans le guide suivant devra être prolongé, car il est donné pour un four préchauffé.

Positions de la grille

Il existe 3 ou 4 positions de la grille, selon votre modèle. Ces positions sont comptées de la partie inférieure du four vers la partie supérieure. La position de la grille 1 est la plus basse.

Lors de la cuisson d'un aliment congelé ou réfrigéré, utilisez la position de la grille la plus haute possible, tout en laissant un espace suffisant entre l'aliment et l'élément du haut.

La grille du four doit être positionnée avec les saillies à l'arrière du four et orientées vers le haut. Placez les plateaux de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles et laissez de l'espace entre les grilles pour permettre la circulation de la chaleur.

Lors de l'utilisation du four supérieur

Lors de la cuisson, de l'air chaud est expulsé par un évent situé dans la partie supérieure du ou des fours. Lors de l'ouverture de la porte du four, des précautions doivent être prises pour éviter tout contact possible avec de l'air potentiellement chaud, car cela peut gêner les personnes sensibles à la chaleur. Il est recommandé de tenir la poignée située en bas de la porte du four.

GUIDE DE CUISSON POUR LE FOUR SUPÉRIEUR

Temps de cuisson

Ces temps de cuisson sont donnés pour un four préchauffé.

Ces temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la taille et du type de plat préparé et des préférences de chacun.

Positions de la grille

En règle général, lors de la cuisson d'un aliment congelé ou réfrigéré, utilisez la position de la grille la plus haute possible, tout en laissant un espace suffisant entre l'aliment et l'élément du haut. Suivez les instructions données sur l'emballage.

Températures de cuisson

Les températures et temps indiqués dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine. Il est nécessaire de réduire la température si on utilise de la margarine molle. Si une recette donne un réglage de température différent que celui indiqué dans le guide, les instructions de la recette doivent être suivies.

Le four supérieur étant plus compact, il sera peut-être nécessaire de diminuer les températures de cuisson indiquées dans les recettes de 20 °C maximum.

Utilisez le guide de cuisson à titre de référence pour déterminer la température à utiliser.

Élément	Température (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson approximatif
Petits gâteaux	180	1	15 - 20 min
Génoise (2 x 180 mm / 7 po)	160	1	20 - 25 min
Roulé	200	1	8 - 12 min
Gâteau aux fruits semi-riche (180 mm x 7 po)	140	1	2¼ - 2¾ heures
Petits pains	215	1	10 - 15 min
Meringues	90 - 100	1	2 - 3 heures
Pâte brisée	200 - 210	1	En fonction de la taille et du type de plat cuisiné et également de la farce
Pâte feuilletée	200 - 210	1	
Pâte à choux	200 - 210	1	
Biscuits	160 - 200	2	10 - 20 min
Pudding	150	1	30 - 45 min
Pudding de lait	140	1	2 - 2½ heures

UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation du four. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart du four.

Pour allumer le four

Tournez le bouton de commande du four sur la position souhaitée.

Le néon rouge du thermostat (si équipé) s'allume en continu jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis s'éteint. Il s'allume et s'éteint périodiquement durant le fonctionnement du thermostat pour maintenir la température sélectionnée.

Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande sur la position d'arrêt ●.

Lors de l'utilisation du four

Lors du processus de cuisson, de l'air chaud est expulsé par un évent du four. Lors de l'ouverture de la porte du four, des précautions doivent être prises pour éviter tout contact possible avec de l'air potentiellement chaud, car cela peut gêner les personnes sensibles à la chaleur. Il est recommandé de tenir la poignée située en bas de la porte du four.

PRÉCHAUFFAGE

Four ventilé

Lors de la cuisson d'aliments thermosensibles tels que les soufflés, le Yorkshire pudding ou le pain, il est recommandé de préchauffer le four jusqu'à ce que le néon s'éteigne une première fois. Pour tous les autres types de cuissons, un préchauffage n'est pas forcement nécessaire.

Four conventionnel

Le préchauffage est toujours nécessaire

Utilisation manuelle (attisé seulement)

Le programmateur doit être réglé en mode manuel avant de pouvoir utiliser le four principal. Si A (Automatique) est affiché sur l'écran du programmateur, mettez le four sur le mode manuel en appuyant sur les touches haut et bas simultanément Tout programme choisi sera annulé.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche lorsque le four principal est allumé, et peut rester en marche pendant un certain temps après l'extinction du four.

ÉLÉMENTS DU FOUR

Grilles du four

La grille du four doit être positionnée avec les saillies à l'arrière du four et orientées vers le haut.

Positionnez les plateaux de cuisson et les plats à rôtir au milieu de la grille.

Plateaux de cuisson et plats à rôtir

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et même de brunissage, les tailles recommandées des plateaux de cuisson et plats à rôtir doivent être comme suit :

Plateau de cuisson 350 mm x 250 mm

Un plateau de cuisson de cette taille peut contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.

Plat à rôtir 370 mm x 320 mm

Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine de bonne qualité. Des plateaux et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauffés ce qui peut entraîner des cuissons non homogènes.

Cuisson lente (position S ou 100 °C)

- Veillez à ce que les aliments congelés soient bien décongelés avant la cuisson.
- N'utilisez pas la cuisson lente pour des pièces de viande ou de volaille pesant plus de 2,250 kg.
- Préchauffez le four à 170 °C et laissez cuire pendant 30 minutes, puis positionnez la commande du four sur S ou 100 °C (réglage de cuisson lente) pour le reste du temps de cuisson.
- Les cuissons lentes prennent 3 fois plus de temps que les cuissons normales.
- N'ouvrez pas inutilement la porte du four pendant la cuisson lente, car cela fait perdre de la chaleur à basse température.
- Utilisez toujours des plats avec des couvercles étanches. Pour remédier à des couvercles mal adaptés, placez du papier d'aluminium sur le plat sous le couvercle.

Papier d'aluminium

Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour couvrir les aliments ou les plats de cuisson. Si vous utilisez du papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou la base du four, vous risquez de provoquer un incendie.

Cuisiner avec un four ventilé

Ce four est très puissant et il se peut que vous remarquiez l'émission de vapeur à partir du four lorsque la porte est ouverte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

Si vous avez l'habitude de cuisiner avec un four conventionnel, vous trouverez un certain nombre de différences avec la cuisson avec un four ventilé qui nécessite une approche différente :

Il n'y a pas de zones de chaleur dans un four ventilé, car le ventilateur de convection à l'arrière du four assure une température uniforme dans tout le four. Il est donc idéal pour la cuisson par fournée, par exemple lors de la planification d'une réception, lorsque tous les aliments doivent être cuits dans le même laps de temps.

Les aliments sont cuits à une température inférieure par rapport à un four conventionnel, il peut donc être nécessaire de réduire la température d'une recette. Reportez-vous au tableau de conversion.

Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire, car un four ventilé se réchauffe rapidement.

Les saveurs ne sont pas transférées dans un four ventilé, c.-à-.d que vous pouvez cuire des aliments qui sentent fort, comme le poisson, en même temps que des aliments moins odorants comme le pudding au lait.

Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le pain, laissez suffisamment d'espace entre les grilles pour permettre à la pâte de gonfler.

Remarque :

Si deux grilles ou plus sont utilisées, il est nécessaire d'augmenter légèrement le temps de cuisson.

Les 2 grilles du four étant plus larges que celles d'autres fours, il est possible de placer 2 plats par grille, soit pour 2 génoises ou 2 daubes.

Vous pouvez cuisiner un repas complet et éventuellement un autre plat que vous conserverez au réfrigérateur pour plus tard, en choisissant judicieusement les plateaux et les plats qui permettent « à l'air de circuler librement ».

Vous remarquerez que les projections de graisse seront réduites lors de rôtissage de viande, cela est dû en partie à une température plus faible du four ; le nettoyage du four en sera également réduit.

Un four ventilé assure la même température dans tout le four, il est donc inutile de respecter les positions des grilles données dans le guide de cuisine.

Il n'est pas nécessaire de déplacer les plats sur une grille différente pendant la cuisson, comme pour un four conventionnel.

Pour permettre à l'air de circuler librement

Placez les grilles dans le four de manière équidistante et laissez un espace suffisant entre le haut et le bas du four.

Si plusieurs plats/plateaux de cuisson sont placés sur une grille, laissez au moins 25 mm entre eux et entre les parois du four.

Décongélation et refroidissement dans le four principal

Pour décongeler des aliments, tournez la commande du four sur la position Décongelation, placez les aliments au centre du four et fermez la porte.

Pour refroidir les aliments après cuisson avant la réfrigération ou la congélation, positionnez la commande principale du four sur Décongélation et laissez la porte ouverte.

Durées de décongélation

Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée - ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures.

Placez les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.

Une daube de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.

Un poulet de 1,5 kg prêt à cuir au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.

Attention

Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.

Ne pas décongeler de grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2 kg avec cette méthode.

Ne jamais placer des aliments non cuits à décongeler à côté d'aliments cuits qui doivent être refroidis, car cela peut entraîner une contamination croisée.

La décongélation de la viande, volaille et poisson peut être accélérée en utilisant cette méthode, mais assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de les cuire. Placez la viande/volaille sur une grille dans le plateau.

GUIDE DE CUISSON AU FOUR PRINCIPAL

Temps et températures de cuisson

Les températures et temps indiqués dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine. Il est nécessaire de réduire la température si on utilise de la margarine molle.

Veillez à laisser suffisamment d'espace entre les grilles pour permettre aux aliments de gonfler durant la cuisson.

Ne placez pas de plats au-dessus de la base du four, car cela empêcherait l'air de circuler librement.

UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

Remarque : le four est ventilé ; par conséquent, les températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être ajustées. Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson pour un four conventionnel, les températures pour un four ventilé et les positions de four ventilé.

la grille. Pour des résultats optimaux, les températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être converties aux températures pour un four ventilé.

Par exemple, un aliment qui nécessite une cuisson à 180 °C avec un four conventionnel sera cuit à 160 °C avec un

Température normale (°C)	**Four ventilé (°C)**	**Position de la grille**
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180-190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Type d'aliment	**Réglage de température (°C)**		**Durée approximative**	**Position de la grille**
Gâteaux	**Conventionnel**	**Ventilé**		
Petits gâteaux	190	160	15 - 25	2 - 4
Génoise	180	160	20 - 30	3
Gâteau aux fruits semi-riche	150	125	2,5 h - 3 h	2
Gâteau de Noël	150	125	2,5 h - 3 h	2
Puddings				
Pudding au pain à l'anglaise	170	150	45 min - 1 h	3
Crumble aux fruits	200	175	40 min - 1 h	3
Divers				
Yorkshire pudding :				
grand	220	200	40 - 48	4 - 5
petit	220	200	15 - 20	4 - 5
Pâte brisée	200	180	Dépend de la garniture	4 - 5

Gâteaux aux fruits traditionnels

Il convient de rappeler que les fours peuvent devenir moins performants au fil du temps. Par conséquent, les temps de cuisson peuvent varier, et il sera difficile de donner des temps de cuisson précis pour les gâteaux aux fruits.

C'est pour cela qu'il faut goûter le gâteau avant de le sortir du four. Pour ce faire, insérez une brochette au centre du gâteau. Si la brochette en ressort propre alors le gâteau est cuit.

- Utilisez les températures suggérées dans les recettes, et ajustez-les selon la table de conversion.
- N'essayez pas de faire des gâteaux de Noël qui seraient plus grands que le four, vous devez laisser au moins 25 mm entre les parois du four et le moule.
- Utilisez toujours les températures recommandées dans les recettes.
- Pour protéger un gâteau très riche en fruits pendant la cuisson, entourez le moule de deux couches de papier de cuisson.
- Les couches de papier de cuisson ne doivent pas dépasser la hauteur du moule, car cela pourrait gêner la circulation de l'air.
- N'utilisez pas de la margarine molle pour les gâteaux riches en fruits, sauf indication contraire dans les recettes.
- Utilisez toujours un moule de taille et forme appropriées aux quantités données dans les recettes.

Dinde rôtie

La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viandes - la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.

Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.

- Veillez toujours à ce que la dinde soit complètement décongelée et les abats enlevés avant la cuisson.
- La dinde peut être rôtie à 160 °C - 180 °C (ventilé) ou à 180 °C - 200 °C (conventionnel) pendant 20 minutes pour 450 g, plus 20 minutes, sauf indication contraire sur l'emballage.
- La dinde peut être rôtie avec la poitrine vers le bas, pendant la moitié du temps de cuisson, puis retournée pour le reste du temps de cuisson.
- Si la dinde est farcie, ajoutez 5 minutes par 450 g au temps de cuisson.
- Si la dinde est rôtie en la couvrant de papier d'aluminium, ajoutez 5 minutes par 450 g au temps de cuisson.

Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson.

UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

Guide de rôtisserie

Les temps indiqués dans le guide de rôtisserie ne sont qu'approximatifs, car la taille et l'âge de la volaille auront une incidence sur les temps de cuisson ainsi que sur la forme des morceaux et la taille de l'os.

La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. Il est conseillé de commencer la décongélation des gros morceaux durant la nuit.

La volaille surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures de décongélation.

L'utilisation d'une grille avec un plat à rôtir contribue à réduire les projections de graisse et donc à faciliter le nettoyage de l'intérieur du four. Vous pouvez également mettre des pommes de terre ou d'autres légumes autour de la viande/volaille à rôtir pour éviter les projections de graisse.

Remarque :

- Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez le temps de cuisson à partir du poids total de la viande avec la farce.
- Pour cuire des morceaux dans du papier d'aluminium ou dans un plat à rôtir fermé, et pour les cocottes avec couvercle, ajoutez 5 minutes au temps de cuisson calculé par 450 g.
- Les petits morceaux pesant moins de 1,25 kg peuvent nécessiter 5 minutes de temps de cuisson supplémentaire par 450 g.
- Placez la grille du four de manière que la viande/volaille soit au milieu du four.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après un rôtissage sans couvercle.

Cuisson dans le four principal à : **160 °C - 180 °C (ventilé)** **180°C - 200 °C (conventionnel)**		**Temps de cuisson approximatif (four préchauffé)**
Bœuf	Saignant Moyen Bien cuit	20 minutes par 450 g, plus 20 minutes 25 minutes par 450 g, plus 25 minutes 30 minutes par 450 g, plus 30 minutes
Agneau	Moyen Bien cuit	25 minutes par 450 g, plus 25 minutes 30 minutes par 450 g, plus 30 minutes
Porc		35 minutes par 450 g, plus 35 minutes
Volaille		20 minutes par 450 g, plus 20 minutes

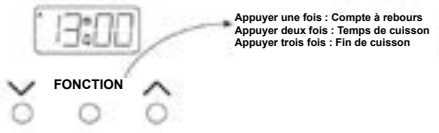
LES PROGRAMMATEURS ALTERNATIFS

Deux types de programmateurs sont abordés dans cette section : le bouton Push et la commande Touch. Les deux programmateurs ont les mêmes variantes de symbole et fonctions, la seule différence réside dans leur mode de fonctionnement.

Le bouton Push

Symbole	Symbole	Signification
⌄	−	**Bas/Moins** Pour diminuer le temps de cuisson/l'heure de fin de cuisson, retirer les minutes de la minuterie et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
⌃	+	**Haut/Plus** Pour augmenter le temps/l'heure de fin de cuisson, ajouter des minutes à la minuterie et régler l'heure courante.
FONCTION ou	**MODE**	**Bouton Fonction** Utilisé pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Appuyer une fois pour : Minuterie Appuyer deux fois pour : Temps de cuisson Appuyer trois fois pour : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

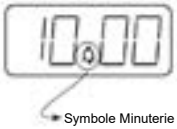
Le bouton « fonction », au centre, est utilisé pour régler la minuterie et programmer la cuisson automatique. Voir détails ci-après.



Symboles sur l'afficheur LED.

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est sélectionné. Une fois le programme sélectionné, le symbole s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche ou que le programme soit annulé.

Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.



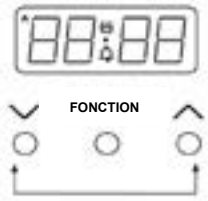
Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsqu'il vous est demandé de définir la durée pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée en appuyant sur les boutons Haut et Bas.

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

Pour régler l'heure



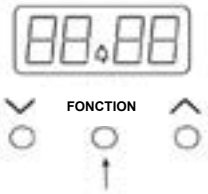
- Appuyer en même temps et pendant quelques secondes sur les boutons Haut et Bas, puis relâcher.
- Le « • » situé entre les chiffres sur l'afficheur LED commence à clignoter.
- Pendant que le « • » clignote, il est possible de régler l'heure en se servant des boutons Haut et Bas. Lorsque l'heure a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de l'une ou l'autre des fonctions minuterie. Cela permettra de garder l'heure exacte.

Pour sélectionner une tonalité de sonnerie

Trois tonalités sont proposées.

- Appuyer sur le bouton Bas et le tenir enfoncé pour écouter la première tonalité.
- Relâcher le bouton Bas et appuyer de nouveau dessus pour entendre la seconde tonalité, etc.
- En relâchant la touche Bas après qu'une tonalité ait été activée, cette dernière sera sélectionnée.

Réglage du compte à rebours



- Pour régler la Minuterie, appuyer une fois sur le bouton Fonction. Le symbole clochette apparaît et commence à clignoter. Le clignotement ne dure que 5 secondes et l'horaire doit par conséquent être saisi pendant ce laps de temps.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour entrer la durée requise. Après cette opération, la Minuterie est réglée.
- Lorsque la durée prévue s'est écoulée, la sonnerie se déclenche.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.
- Pour désactiver la Minuterie à tout moment, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas.

Cuisson semi-automatique

Cet appareil dispose de deux modes de cuisson semi-automatique.

Le four doit être branché et en marche pour utiliser avec succès l'une ou l'autre de ces fonctions.

La méthode Temps de cuisson vous permet de régler le four pour une durée spécifique. Si la cuisson d'un plat prend 2 heures, il vous est alors possible de régler le four pour qu'il s'éteigne 2 heures plus tard. Cela vous permet d'être sûr que vos aliments seront cuits pendant une durée définie et pas plus longtemps.

La méthode Fin de Cuisson vous permet d'entrer l'heure spécifique à laquelle vous voudriez que le four s'éteigne. Si vous souhaitez ne pas vous occuper du four, cela vous offre la tranquillité d'esprit de savoir que le four s'éteindra seul à une heure fixée.

Cependant, une fois que le programme a été réglé, il ne peut pas être modifié. Il n'est pas possible d'augmenter le temps de cuisson ni de repousser l'heure de fin de cuisson.

Pour annuler les programmes semi-automatiques, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas. Cela peut être fait à n'importe quel moment pendant la cuisson. L'on peut alors reprogrammer, si nécessaire.Vous pouvez alors reprogrammer le temps de cuisson, si nécessaire.

Pour les instructions sur l'utilisation de ces deux fonctions, veuillez consulter la page suivante.

Cuisson en mode entièrement automatique

Cette fonction prend à la fois en compte un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson et elle est censée être utilisée lorsque vous souhaitez différer l'heure de départ de la cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction pour première fois, nous vous recommandons de rester chez vous proche du four, cela vous familiarisera avec votre four et empêchera les aliments d'être trop ou pas assez cuits.

Des précautions doivent être prises lors du choix des aliments à cuisiner avec cette fonction, elle n'est pas recommandée pour certains aliments délicats ou thermosensibles.

Il est également conseillé de régler l'heure de fin pour qu'elle soit aussi proche que possible de votre retour afin d'éviter de laisser des aliments cuits dans un four chaud.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

La méthode Temps de cuisson

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, (1) ce qui escamote la Minuterie.
- L'afficheur LED fait clignoter le mot « dur » (2) et le « A » clignote sur le côté gauche de l'afficheur.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour définir le temps de cuisson. (3) Vous devez le faire en 5 secondes, sinon l'heure courante va s'afficher à nouveau.

Après cette opération, le four s'éteindra automatiquement dès que le temps de cuisson s'est écoulé, et la sonnerie se déclenchera.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons. Pour visualiser tout temps restant appuyer deux fois sur le bouton fonction.

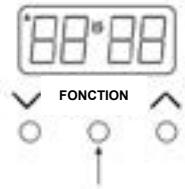
La méthode Fin de cuisson

- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, ce qui escamote la Minuterie et le Programmateur Durée. (4)
- L'afficheur LED fait clignoter le mot « Fin » et le « A » clignote sur le côté gauche de l'afficheur. (5)
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre. (6)

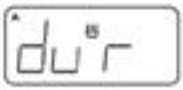
Après cette opération, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

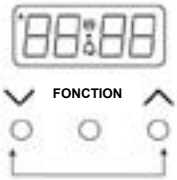
1. La méthode Temps de cuisson



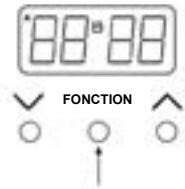
2.



3.

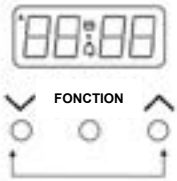


4. La méthode Fin de cuisson



5.

6.



CUISSON EN MODE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE (EXEMPLE)

Cette méthode de programmation est la mieux adaptée lorsqu'une heure de démarrage différé est requise. Contrairement aux modes semi-automatiques, celui-ci nécessite d'entrer à la fois le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La minuterie calculera l'heure de départ et activera la cuisson.

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, pour sélectionner le temps que votre nourriture mettra pour cuire. (7)
- Le « A » sur le côté gauche clignote et le message « dur » clignote. (8)
- En utilisant les boutons Haut et Bas, saisir le temps de cuisson requis dans les 5 secondes suivant l'apparition du message « dur ». (9)
- Appuyez trois fois sur la touche de fonction jusqu'à ce que le « A » clignote à nouveau et que le message « Fin » apparaisse. (10) et (11)
- En utilisant les boutons Haut et Bas, entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne. (12)
- Régler la température du four et placer la nourriture à l'intérieur.

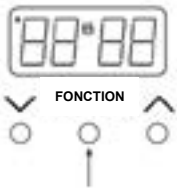
Lorsque le mode automatique est sélectionné, le « A » apparaît statiquement sur l'afficheur, avec l'heure.

Essayez de faire en sorte de l'heure de fin aussi proche que possible de votre retour, cela évitera de laisser les aliments cuits dans un four chaud.

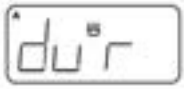
La minuterie déterminera l'heure de départ de la cuisson.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

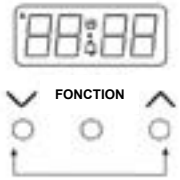
7



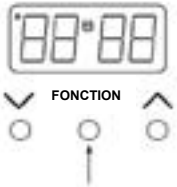
8



9

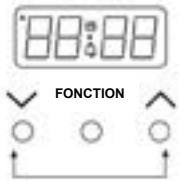


10



11

12



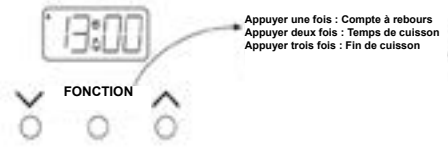
LE PROGRAMMATEUR À COMMANDE TACTILE

Il y a trois icônes de commande tactile pour cette minuterie - le tableau ci-dessous vous montre à quoi ressemblent les symboles, selon le type de modèle et leurs fonctions.

Remarque : certaines fonctions vous obligent à « toucher et maintenir enfoncée » une icône pendant quelques secondes, tandis que d'autres vous demandent simplement de « toucher » l'icône puis de la relâcher.

Symbole	Symbole	Signification
⌄	-	Bas/Moins Pour diminuer le temps de cuisson/l'heure de fin de cuisson, retirer les minutes de la minuterie et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
⌃	+	Haut/Plus Pour augmenter le temps/l'heure de fin de cuisson, ajouter des minutes à la minuterie et régler l'heure courante.
FONC-TION	**MODE**	Icône Fonction Utilisé pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Toucher une fois pour : Minuterie Toucher deux fois pour : Temps de cuisson Toucher trois fois : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

L'icône « fonction » au centre est utilisée pour régler la minuterie et configurer la cuisson automatique - voir ci-dessous pour plus de détails.



Symboles sur l'afficheur LED.

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est sélectionné. Une fois le programme sélectionné, le symbole s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche ou que le programme soit annulé.

Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.

Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsque vous êtes invité à définir le temps de cuisson automatique du four. Entrez ce temps de cuisson en vous servant des boutons Haut et Bas.

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

Réglage de l'horloge

Touchez et maintenez enfoncée l'icône centrale (fonction) pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole ● entre les chiffres sur l'afficheur LED clignote.

Pendant que le symbole ● clignote, vous pouvez régler l'heure en touchant les icônes plus et moins. Remarque : les heures et les minutes s'ajustent rapidement.

Important - une fois l'heure réglée, attendez environ 30 secondes avant d'utiliser l'une des autres fonctions du programmateur. Cela permet de s'assurer que l'heure courante restera correcte.

Sélectionner une tonalité de sonnerie

Touchez et maintenez enfoncées les icônes plus et moins simultanément jusqu'à ce que le symbole ● clignote et que vous entendiez un bip - puis touchez l'icône centrale (fonction).

Toucher l'icône moins pour sélectionner la tonalité.

Vous pouvez changer la tonalité en touchant de manière répétitive l'icône moins - il est possible de choisir entre trois tonalités.

Réglage du compte à rebours

Pour régler la minuterie, toucher et maintenir enfoncée l'icône centrale (fonction) jusqu'à ce que le symbole clochette apparaisse et se mette à clignoter. Important - le clignotement ne dure que cinq secondes environ et tout réglage doit être effectué pendant ce laps de temps.

Toucher les icônes plus et moins pour entrer la durée requise. Après cette opération, la Minuterie est réglée.

Lorsque le temps de cuisson prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche. Pour l'arrêter, toucher et maintenir enfoncée une des icônes.

Pour arrêter la minuterie à tout moment, toucher et maintenir simultanément enfoncées les icônes plus et moins.

Cuisson semi-automatique

Méthode 1 - temps de cuisson (arrêt après période prédéfinie) :

Toucher et maintenir enfoncée l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L'afficheur fait clignoter le mot « dur » et le « A » clignote sur la gauche.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Lorsque le temps de cuisson a été enregistré, le four s'éteindra automatiquement. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, la sonnerie se déclenchera. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

Pour connaître le temps de cuisson restant, toucher et maintenir enfoncée l'icône centrale (fonction) et la toucher à nouveau.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Méthode 2 - Fin de cuisson (arrêt à une heure prédéterminée) :

Toucher et maintenir enfoncée l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau - deux fois - l'icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et temps de cuisson.

L'afficheur fait clignoter le mot « Fin » et le « A » clignote sur la gauche de l'afficheur.

En utilisant les touches plus et moins saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne.

Après cette opération, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Cuisson en mode entièrement automatique

Cette fonction permet au four de s'allumer et de s'éteindre automatiquement. Elle nécessite d'entrer à la fois le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La minuterie déterminera l'heure de départ et lancera la cuisson.

Toucher et maintenir enfoncée l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L'afficheur fait clignoter le mot « dur » et le « A » clignote sur la gauche.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et temps de cuisson.

L'afficheur fait clignoter le mot « Fin » et le « A » clignote sur la gauche de l'afficheur.

En utilisant les touches plus et moins saisir l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne.

Régler la température du four et placer la nourriture à l'intérieur. La minuterie calculera l'heure de départ.

Après cette opération, le four s'éteindra de lui-même à l'heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

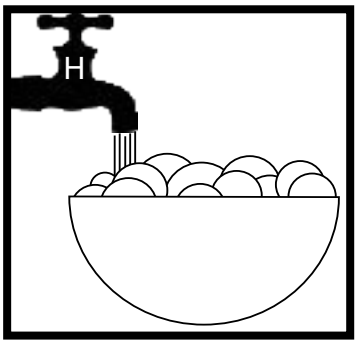
Pour annuler à tout moment le programme automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

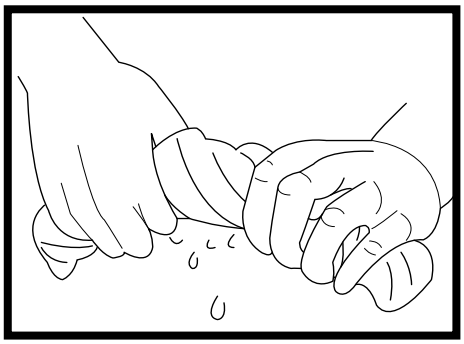
À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.

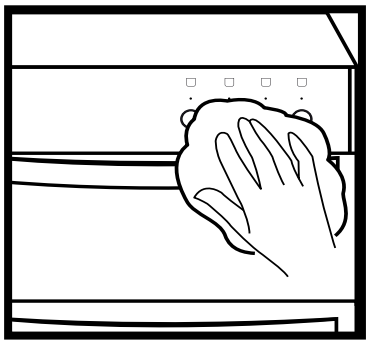
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lors du nettoyage des symboles sur le panneau de commande, car cela peut entraîner leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



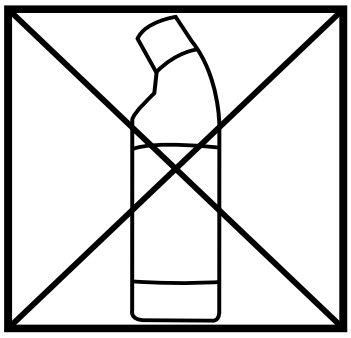
- Nettoyer, essorer le chiffon



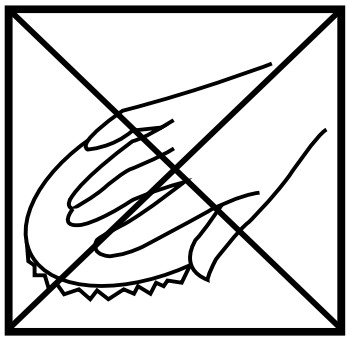
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils : certains produits alimentaires comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture. Nettoyez toujours les déversements d'aliments le plus vite possible.

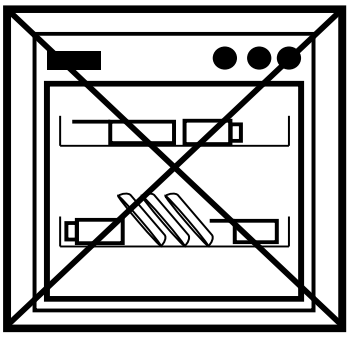
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlorure



- Fil de laine
- Nettoyants abrasifs
- Coussinets en nylon
- Nettoyeurs à la vapeur



Ne pas placer dans le lave-vaisselle :

- Plaque de friture en fonte
- Supports de casseroles

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER RÉGULIÈREMENT VOTRE APPAREIL, CAR L'ACCUMULATION DE GRAISSE PEUT RÉDUIRE SES PERFORMANCES OU L'ENDOMMAGER ET PEUT INVALIDER VOTRE GARANTIE.

OUTRE CE QUI PRÉCÈDE, N'UTILISEZ PAS DE GRATTOIRS EN MÉTAL POUR NETTOYER LA PORTE VITRÉE DU FOUR.

Nous offrons une large gamme de produits de nettoyage et d'accessoires pour votre appareil. Pour les acheter, veuillez visiter notre site Web mentionné au début de ce Guide de l'utilisateur.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - DEUX COMBUSTIBLES

Avant de commencer : Lire attentivement les instructions. Planifier votre installation vous permettra d'économiser du temps et des efforts.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage sont énoncées sur l'étiquette signalétique.

Cet appareil n'est pas branché sur un dispositif d'évacuation de combustion. Il doit être installé et branché en se conformant à la réglementation en cours relative à l'installation. Les conditions concernant la ventilation doivent être scrupuleusement respectées.

Il est dans votre propre intérêt et sécurité de faire installer et réparer tous les appareils au gaz par des personnes compétentes. Les installateurs agréés GAS SAFE s'engagent à travailler à des conditions satisfaisantes.

En cas de révision de la législation ou des normes depuis la publication de ce livret, utiliser toujours la toute dernière version.

Pour l'installation dans les pays hors Royaume-Uni, l'appareil doit être branché conformément à la législation locale concernant les appareils au gaz et à l'électricité.

Conditions de la ventilation

L'utilisation d'appareils de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la cuisine est bien ventilée : garder les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation motorisé (hotte d'extraction motorisée). Un usage intensif prolongé de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique, si installée.

La pièce qui contient l'appareil doit être équipée d'une arrivée d'air conformément à la norme BS 5440 : Partie 2 : 1989 :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre qui s'ouvre, ou un mécanisme équivalent, et certaines pièces exigent également une ventilation permanente.

Pour des pièces d'un volume jusqu'à 5 m^3, une ventilation de 100 cm^2 est requise.

Si la pièce a une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, ou si le volume de la pièce est supérieur à 10 m^3, AUCUNE VENTILATION n'est requise.

Pour les pièces d'un volume compris entre 5 m^3 et 10 m^3, une ventilation de 50 cm^2 est requise.

Si d'autres appareils à combustion au fuel sont présents dans la même pièce, la norme BS 5440 : Partie 2 : 1989 doit être consultée afin de définir les conditions de ventilation.

Cet appareil ne doit pas être installé dans une pièce de moins de 20 m^3 ou dans une salle de bains ou une douche.

Les fenêtres et les ventilations permanentes doivent donc ne pas être bloquées ou retirées sans avoir d'abord consulté un installateur agréé GAS SAFE.

Le fait de ne pas installer des appareils correctement présente des dangers et pourrait donner lieu à des poursuites.

Bien que toutes les précautions soient prises pour éliminer les bavures et les arêtes brutes de cet appareil, veuillez faire attention lorsque vous le manipulez - nous recommandons l'utilisation de gants de protection lors de l'installation.

Déplacement de la cuisinière

Noter que le poids de cet appareil est d'environ 60 kg (non déballé). Faire attention si l'appareil doit être soulevé pendant l'installation, utiliser toujours une méthode de levage appropriée.

Ne pas essayer de déplacer la cuisinière en tirant sur les portes ou les poignées. Ouvrez la porte et saisissez le cadre de la cuisinière, en veillant à ce que la porte ne ferme pas sur vos doigts. Attention de ne pas endommager les revêtements de sol fragiles ou irréguliers en déplaçant l'appareil. Certains revêtements de sol en vinyle peuvent se rayer ou s'abîmer si l'on manipule de gros appareils dessus sans protection.

ESPACEMENTS ET DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil

Toutes les dimensions sont nominales – il faut s'attendre à certaines variations. La « profondeur » indiquée ci-dessous va jusqu'à l'avant de la porte, à l'exclusion des boutons et des poignées.

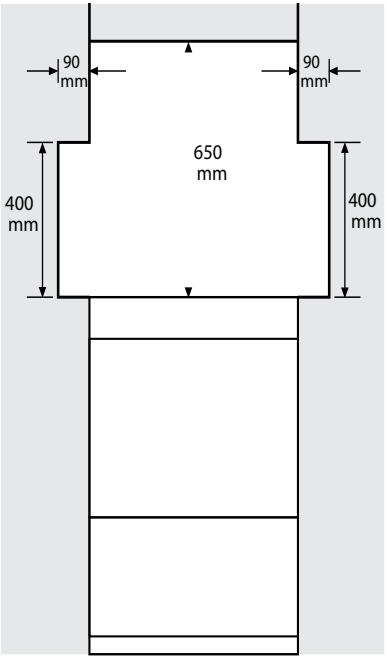
profondeur :	600 mm
largeur :	500/550/600 mm
hauteur – capot abaissé :	900 à 915 mm
hauteur – capot levé :	1 430 à 1 445 mm

Espacements

Aucune étagère ou suspente ou hotte d'aspiration ne devra se trouver à une distance inférieure à 650 mm. Toutefois, consultez les recommandations du fabricant de la hotte d'aspiration.

La cuisinière doit respecter un dégagement latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90 mm jusqu'à une hauteur de 400 mm.

Cette cuisinière doit être placée à l'aplomb des éléments de cuisine inférieurs. Cependant, pour les modèles avec portes à ouverture latérale, nous recommandons de prévoir un espacement latéral de 60 mm entre la cuisinière et tout mur latéral.

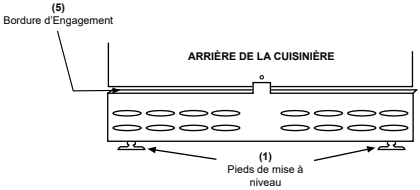


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - DEUX COMBUSTIBLES

NIVELLEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Placer un niveau à bulle sur une feuille de cuisson sur une plaque de four.

La cuisinière est équipée de PIEDS DE NIVELLEMENT. Niveler la cuisinière à la hauteur désirée en utilisant les pieds de nivellement à l'avant et à l'arrière de la cuisinière.



ÉQUERRE DE STABILISATION

Si la cuisinière est équipée d'une connexion souple, une équerre de stabilisation devra être fixée afin de s'engager sur l'arrière de la cuisinière. Il est possible d'acheter une équerre de stabilisation chez votre distributeur local.

Une équerre de stabilisation peut être fixée de la manière suivante :

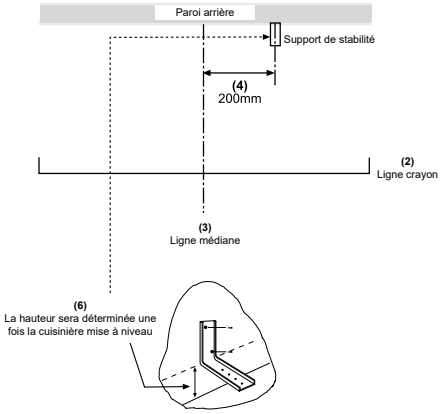
Mettre la cuisinière en position et tracer une LIGNE AU CRAYON le long de la bordure frontale (2).

Marquer le centre de la cuisinière afin de définir une LIGNE CENTRALE (3).

Retirer la cuisinière et tracer une marque à droite de la ligne centrale, comme illustré ci-dessous (4).

Mesurer la distance entre le NIVEAU DU SOL et LA BORDURE D'ENGAGEMENT dans laquelle l'équerre de stabilisation s'insérera et ajouter 2 mm (5).

Appliquer cette dimension sur le mur arrière et fixer l'équerre à cette hauteur (6) en utilisant les deux trous décentrés dans l'unique équerre.



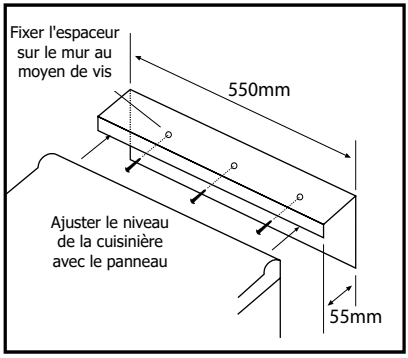
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - DEUX COMBUSTIBLES

PRODUITS AVEC CAPOT EN FONTE (LORSQU'IL EST INSTALLÉ)

Un espacement de 55 mm devra être réservé entre l'arrière de la cuisinière et le mur du fond, afin que le capot puisse s'ouvrir complètement. Pour s'assurer que cet espacement sera conservé, le bloc de butée (fourni) devra être monté en suivant les instructions suivantes.

Fixer le bloc de butée sur le mur - en utilisant des vis et des chevilles (non fournies) - et s'assurer qu'il est à niveau avec la plaque de cuisson, comme indiqué.

Remarque : La distance d'espacement de 55 mm ne devra pas être réduite.



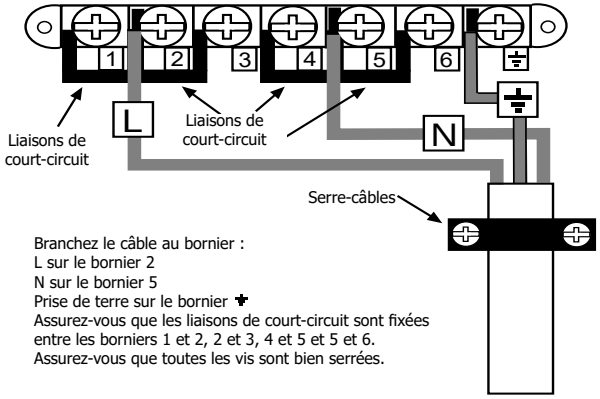
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - DEUX COMBUSTIBLES

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- L'enlèvement du couvercle du bornier à l'arrière de l'appareil permettra d'accéder aux bornes secteur.
- Le branchement doit être effectué avec un raccord flexible approprié avec une température nominale minimale de 70 °C.
- Dénuder d'abord les fils puis faire passer le câble au travers du serre-câbles.
- Connecter le câble sur le bornier et serrer les vis du serre-câbles, comme illustré.
- Replacer le couvercle du bornier.
- Le câble devra être assez long pour pouvoir déplacer la cuisinière, mais il ne devra pas être en contact avec le sol afin de ne pas se tordre ou se trouver coincé lorsque la cuisinière poussée en arrière.

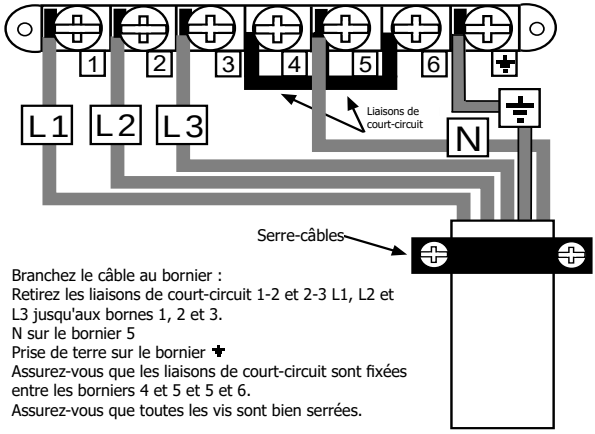
Les vis et les colliers du bornier peuvent être endommagés par un serrage et un desserrage excessifs. NE PAS UTILISER PAS D'OUTILS ÉLECTRIQUES !

Câblage monophasé (230 V CA ; 50 Hz)



Branchez le câble au bornier :
L sur le bornier 2
N sur le bornier 5
Prise de terre sur le bornier ⏚
Assurez-vous que les liaisons de court-circuit sont fixées entre les borniers 1 et 2, 2 et 3, 4 et 5 et 5 et 6.
Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.

Câblage triphasé (230/400 V 3N CA ; 50 Hz)



Branchez le câble au bornier :
Retirez les liaisons de court-circuit 1-2 et 2-3 L1, L2 et L3 jusqu'aux bornes 1, 2 et 3.
N sur le bornier 5
Prise de terre sur le bornier ⏚
Assurez-vous que les liaisons de court-circuit sont fixées entre les borniers 4 et 5 et 5 et 6.
Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - DEUX COMBUSTIBLES

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION AU GAZ

L'entrée de la cuisinière est un filetage (BSP) de ½ pouce situé dans l'angle arrière droit. Installer le branchement à baïonnette. Celui-ci devra être placé de manière à s'assurer que le raccord flexible ne se vrille pas.

En aucune circonstance, le raccord flexible ne doit entrer en contact avec les tubes en acier verticaux du four à l'arrière de l'appareil.

Utiliser un raccord flexible d'une longueur de 900 mm à 1125 mm.

Assurez-vous que tous les tuyaux sont de la bonne cote pour la taille et la température.

Gaz naturel – Les raccords flexibles devront être conformes à la norme BS 669. Les parties de l'appareil susceptibles d'entrer en contact avec un raccord flexible peuvent supporter une température inférieure à 70 °C.

Après l'installation, vérifier que tous les raccordements sont protégés contre les fuites de gaz.

MISE EN SERVICE

Aération du brûleur

Tous les brûleurs possèdent une aération fixe sans réglage possible.

Brûleur de la table de cuisson

Tourner le bouton de commande vers la position FULL ON, attendre une seconde avant d'appuyer sur le bouton d'allumage ou de tenir une allumette allumée ou un briquet près du brûleur. Maintenir le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Ne pas maintenir le bouton de commande enfoncé plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume dans ce laps de temps, relâcher le bouton et attendre une minute avant d'essayer de le rallumer.

Vérifier le fonctionnement des composants électriques.

Programmateur d'horloge/compte à rebours

Vérifier les fonctions telles qu'elles ont été précédemment décrites dans cette brochure.

Lumière du four et ventilateur de convection

Ouvrir la porte du four principal. Tourner le bouton de commande du four principal sur le réglage de dégivrage ; vérifier que l'ampoule du four et le ventilateur de convection fonctionnent. Tourner le bouton de commande pour revenir à la position d'arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Ouvrez la porte du gril. Tourner le bouton de commande du gril sur le réglage de puissance maximale. Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne. Tourner le bouton de commande pour revenir à la position d'arrêt et vérifier que le ventilateur de refroidissement s'arrête immédiatement.

Système de sécurité du capot (si installé)

Allumer tous les brûleurs de la table de cuisson y compris le wok. Essayez de fermer le capot et veiller à ce que toutes les flammes sont éteintes par le système de sécurité.

Si vous êtes convaincu que la cuisinière fonctionne correctement, éteignez-la et montrez au client comment l'utiliser. Veiller à demander au client de manipuler l'horloge (si installée) et les commandes.

Expliquez à l'utilisateur que le système de sécurité du capot ne doit pas être utilisé pour éteindre les brûleurs de la table de cuisson. Les boutons de commande doivent toujours être réglés sur la position d'arrêt après utilisation.

Note - si la cuisinière ne fonctionne pas correctement, signaler le problème à l'utilisateur et apposer une note d'avertissement sur la cuisinière. Si le problème s'avère dangereux, déconnecter la cuisinière. En cas de défaillance, il faudra conseiller à l'utilisateur de contacter le centre local d'assistance du fabricant ou le distributeur.

Avant de quitter le site d'installation, remettre le livret au client.

ASSISTANCE CLIENTÈLE

CHANGEMENT DES AMPOULES
(si installées)

Avertissement : il existe un risque d'électrochoc. Vérifiez toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.

Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, ouvrir la porte du four et vérifier le type d'ampoule. Puis se reporter au tableau pour changer correctement l'ampoule.

Les ampoules peuvent être achetées dans les quincailleries (emportez toujours l'ancienne avec vous).

Rappelez-vous que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.

Nombre d'ampoules	Instructions
1	Retirer les plaques du four. Dévisser le cache de l'ampoule en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirer l'ampoule et la remplacer. Replacer le cache de l'ampoule et l'arrière du four.

Veuillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

Veuillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

PRODUITS COMBUSTIBLES MIXTES

Badge de données - situé sur la partie inférieure du cadre avant

Type de gaz - ce produit peut être converti de NG vers LPG à l'aide d'un kit.

Catégorie de gaz - II2H3+

Réglage de la pression

Gaz naturel réglé pour G20 à 20 mbar, LPG G30/31 à 30/37 mbar, G30 à 50 mbar, G31 à 50 mbar

Aération - fixe

Classe d'appareil - classe 1, autonome

Gril et fours - électrique

Table de cuisson - les brûleurs sont équipés de têtes et de capuchons amovibles à des fins de nettoyage, ainsi que d'électrodes discrètes.

Alimentation/charge électrique

220 V à 240 V ~ 50 Hz

4 100 à 4 900 W

Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

Un kit de conversion LPG est fourni avec cet appareil

Gaz (non wok)	**Brûleur**	**Taux nominal QN**	**Taille de l'injecteur (gaz naturel)**	**Injecteur (GPL)**
Naturel Gaz ou LPG G30/G31 - 28-30/37 mbar	Table – petit Table - moyen Table – grand **Apport maximal de chaleur**	1,0 kW 2,0 kW 3,0 kW **ΣQn 8,00kW**	77 104 129	50 70 87

Gaz (wok)	**Brûleur**	**Taux nominal QN**	**Taille de l'injecteur (gaz naturel)**	**Injecteur (GPL)**
Naturel Gaz ou LPG G30/G31 - 28-30/37 mbar	Table – petit Table - moyen Table – grand **Apport maximal de chaleur**	1,0 kW 2,0 kW 4,0 kW **9kW**	77 104 152	50 70 100

Gaz 50 mbar (non wok)	**Brûleur**	**G30 (kW)**	**G31 (kW)**	**Taille de l'injecteur**
GPL G30/31 à 50 mbar	Table – petit Table - moyen Table – grand **Apport maximal de chaleur**	1,00 2,00 3,00 **ΣQn 8,00kW**	0,87 1,75 2,60 **ΣQn 6,97 kW**	43 62 79