



# MASTERCHEF DELUXE 90 MIXTE



## MODE D'EMPLOI & INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



# Table des Matières

|                                                 |           |                                                      |           |
|-------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Avant de Commencer...</b>                 | <b>1</b>  | <b>9. Dépannage</b>                                  | <b>25</b> |
| Sécurité Personnelle                            | 1         | <b>10. Installation</b>                              | <b>27</b> |
| Raccordement Electrique sécurité                | 1         | A l'Intention de l'Installateur                      | 27        |
| Raccordement de l'Alimentation en Gaz sécurité  | 2         | Mesures et Règlements de Sécurité                    | 27        |
| Si vous Sentez une Odeur de Gaz                 | 3         | Ventilation                                          | 27        |
| Odeur de Neuf                                   | 3         | Emplacement de la Cuisinière                         | 27        |
| Ventilation                                     | 3         | Conversion                                           | 27        |
| Son entretien                                   | 3         | Positionnement de la Cuisinière                      | 29        |
| Conseils Relatifs à la Four                     | 4         | Déplacement de la Cuisinière                         | 29        |
| Grilles de Four ( <i>selon le modèle</i> )      | 5         | Baissez les Galets Arriere                           | 30        |
| Le ventilateur de refroidissement               | 6         | Fixation de L'équerre ou                             |           |
| Entretien de la Cuisinière                      | 6         | Chaîne de Stabilisation                              | 30        |
| Nettoyage                                       | 6         | Repositionnement de la Cuisinière après Raccordement | 31        |
| <b>2. Vue D'ensemble de la Cuisinière</b>       | <b>8</b>  | Modification en vue de L'utilisation d'un Autre Gaz  | 31        |
| Brûleurs de Table de Cuisson                    | 8         | Installation des Poignées                            | 31        |
| Support Spécial de Wok ( <i>option</i> )        | 9         | Mise à Niveau                                        | 31        |
| Gril Coulissant « Glide-out »                   | 10        | Raccordement de l'Alimentation en Gaz                | 32        |
| Fours                                           | 11        | Raccordement Electrique                              | 33        |
| Lumières du four                                | 13        | Vérifications Finales                                | 34        |
| Accessoires                                     | 14        | Montage Final                                        | 34        |
| <b>3. Utilisation de la grille coulissante™</b> | <b>15</b> | Conseils à la Clientèle                              | 34        |
| <b>4. Utilisation de la Sonde</b>               | <b>16</b> | <b>11. Schémas de Câblage</b>                        | <b>35</b> |
| <b>5. Horloge 3 boutons</b>                     | <b>17</b> | <b>12. Fiche Technique</b>                           | <b>36</b> |
| <b>6. Conseils pour la Cuisson</b>              | <b>19</b> |                                                      |           |
| <b>7. Tableau de cuisson</b>                    | <b>20</b> |                                                      |           |
| <b>8. Nettoyage de la Cuisinière</b>            | <b>21</b> |                                                      |           |
| Brûleurs de Table de Cuisson                    | 21        |                                                      |           |
| Plaque à Griller                                | 21        |                                                      |           |
| Gril Coulissant                                 | 22        |                                                      |           |



## 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.

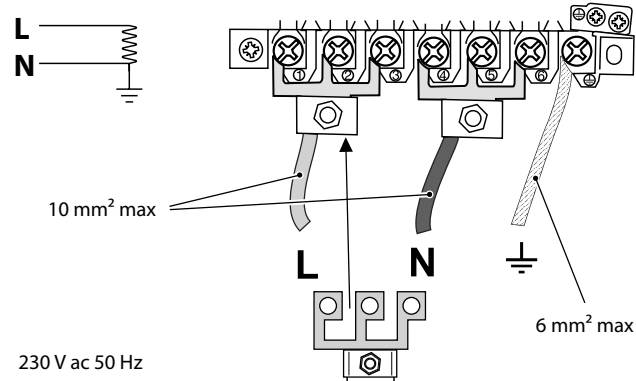
### Raccordement Electrique sécurité

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.

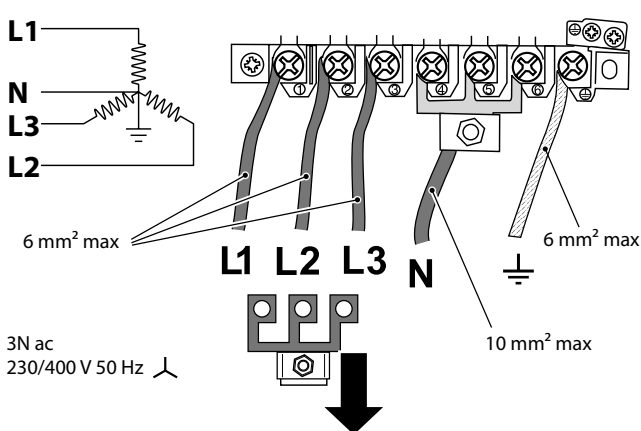
**⚠ AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être branché à une prise terre.**

**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.

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

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

## 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.
- **AVERTISSEMENT:** Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi.
- 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.
- NE PAS UTILISER de dispositif de protection pour plaques chauffantes,

## Français

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. Eteignez la cuisinière et étouffez un récipient qui a pris feu sur une table de cuisson en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.
- 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**).

- 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.

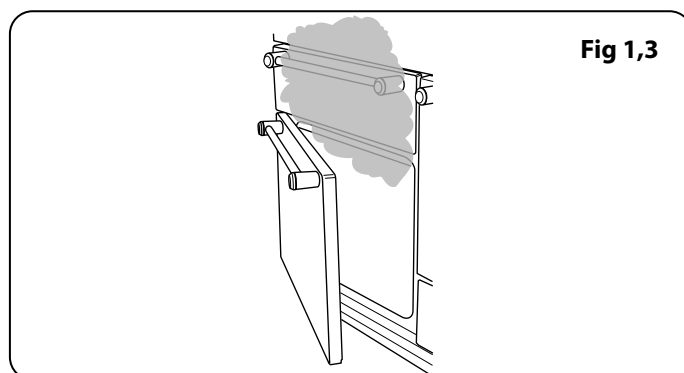


Fig 1,3

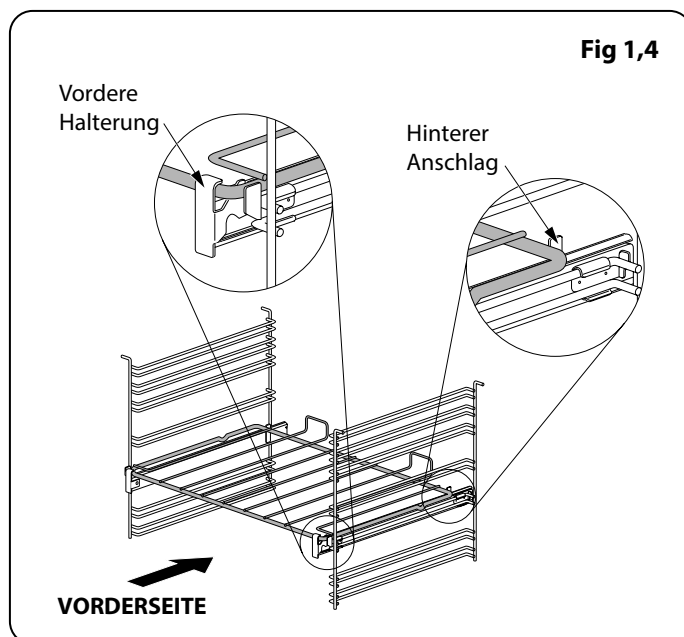


Fig 1,4

## Grilles de Four *(selon le modèle)*

Pour installer la grille coulissante, accrocher l'avant de la grille sur les glissières comme illustré (**Fig 1,4**). L'arrière de la grille devrait

## Français

reposer sur les glissières, devant la butée arrière (**Fig 1,4**).

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

### Gril/Gril Coulissant « Glide-out »

**⚠ AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance sous le gril peut être dangereuse et provoquer un incendie.**

- Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèchefrite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.
- NE LAISSEZ PAS LE GRIL EN MARCHE pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.
- Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.
- Les pièces accessibles peuvent chauffer lorsque le grill est en marche. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.

### Le ventilateur de refroidissement

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

## 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



La cuisinière à gaz avec four électrique 110 (Fig.2.1) possède les caractéristiques suivantes:

- A. 5 brûleurs de table de cuisson
- B. Un panneau de commande
- C. Un gril coulissant
- D. Un four multifonctions
- E. Un four ventilé

### 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 bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥) (Fig.2.2).

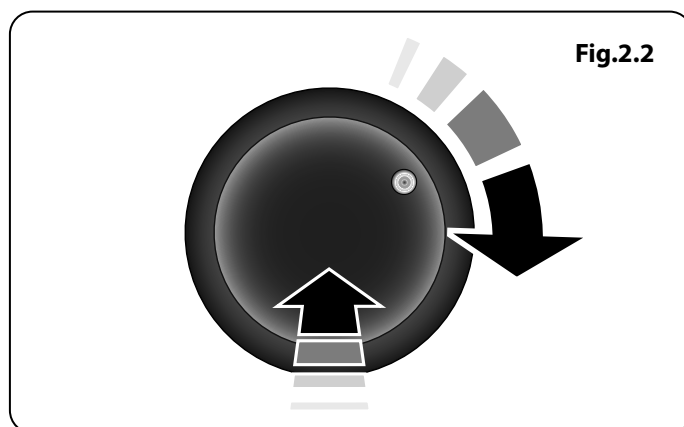
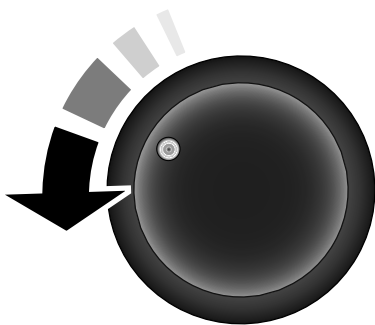


Fig.2.3



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

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

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

Fig.2.4

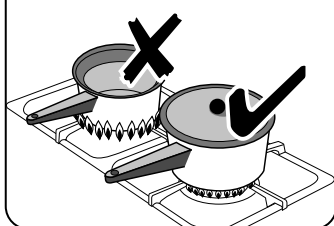
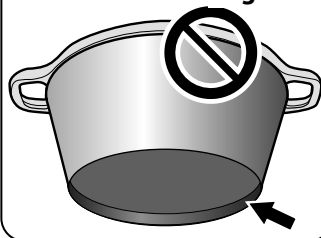


Fig.2.5



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

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

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

Fig.2.6

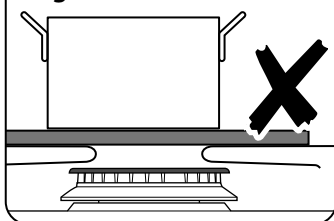
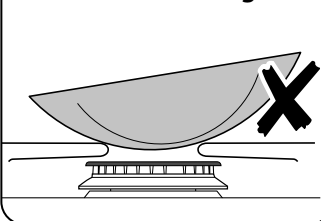


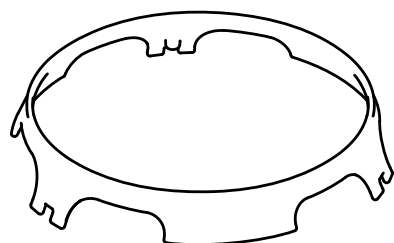
Fig.2.7



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.

Fig.2.8

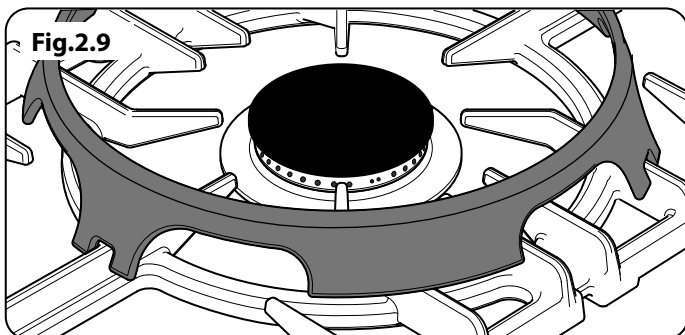


N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) (**Fig.2.7**).

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.

Fig.2.9



### Support Spécial de Wok (option)

Le support spécial de wok (**Fig.2.8**) 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.

Lorsque vous placez le support spécial, vérifiez que le wok repose bien sur les barres avant et arrière et qu'il est bien soutenu par une grille de la table de cuisson. Vérifiez que le support spécial est stable et que le wok est placé à niveau sur le brûleur (**Fig.2.9**).

**⚠ Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.**

### Gril Coulissant « Glide-out »

**⚠ NE LAISSEZ PAS LE GRIL EN MARCHE pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Lorsque la grille est retirée de la lèchefrite, assurez-vous que la lèchefrite et le support sont complètement insérés dans l'enceinte du gril. La porte de la lèchefrite DOIT rester ouverte.**

1. Pour de meilleurs résultats, faire rentrer le chariot dans la chambre du grill et préchauffer la/les partie(s) appropriée(s) du grill pendant deux minutes. Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.
2. NE LAISSEZ PAS LE GRIL EN MARCHE pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.
3. Pour de meilleurs résultats, faire rentrer le chariot dans la chambre du grill et préchauffer la/les partie(s) appropriée(s) du grill pendant deux minutes. Après préchauffage, retirez le support du gril de l'enceinte du gril. Remplacez la lèchefrite et réinsérez le support du gril dans l'enceinte du gril. Vérifiez qu'il est bien inséré.

**⚠ ATTENTION : Des composants accessibles risquent de devenir chauds pendant l'utilisation du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.**

| Fonction           | Utilisation                                                                                    |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Réponse Rapide     | Le réglage Réponse Rapide permet un préchauffage ultrarapide du four                           |
| 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 ventilé       | Gril des viandes et poissons, avec porte du gril 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

## Fours

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

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

Le four gauche est un four multifonctions; Le four droit est un four ventilé.

## Four Multifonctions

Outre le ventilateur de four et l'élément du ventilateur, le four est doté de deux éléments chauffants supplémentaires, l'un visible dans la voûte, et l'autre sous la sole. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément 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 gril ventilé pour la cuisson au gril 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.

N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes – les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

## Fonctions du Four Multifonctions

### Réponse Rapide



Le réglage Réponse Rapide permet un préchauffage ultrarapide du four. Elle utilise l'élément du four ventilé et la chaleur supplémentaire d'un des éléments de la voûte du four.

Les fours ventilés préchauffent rapidement, mais la fonction Réponse Rapide accélère le préchauffage pour vous permettre de commencer la cuisson plus rapidement.

Pour utiliser la fonction Réponse Rapide, il suffit de tourner le bouton de commande de fonction sur **R** et de régler à la température requise. Le voyant sur le panneau de commande à côté du symbole **R** s'allumera.

Lorsque le four atteint la température requise, l'élément supérieur s'éteint et le témoin s'éteint.

La température du four est ensuite maintenue par l'élément et par le ventilateur du four ventilé.

Si vous choisissez de placer des aliments dans le four froid avant la cuisson tout en utilisant la fonction Réponse Rapide, veillez à ce que les gâteaux, etc. ne soient pas placés trop haut dans le four.

## Français

### Four Ventilé



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

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles 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 souhaitez préchauffer 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 une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. 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. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

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 le ventilateur 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 de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

### Four Conventionnel (Chaleur de Voûte et de Sole)



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits.

Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront 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 de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

L'élément supérieur exposé risquant de cuire certains aliments trop rapidement, nous vous recommandons de placer les aliments dans la partie inférieure du four. Vous devrez peut-être aussi diminuer la température 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 de votre pizza ou de votre 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.

### Décongélation



Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse 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, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. 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.

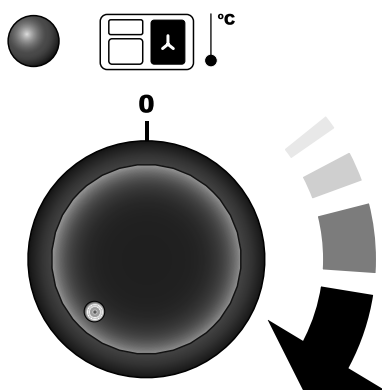
La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

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.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

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

Fig.2.10



### Four Droit à Ventilateur

Le four droit à ventilateur est un four ventilé qui fait circuler de l'air chaud en continu, ce qui permet une cuisson rapide et plus constante.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

**N'oubliez pas :** toutes les cuisinières sont différentes – les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

### Fonctionnement du Four

#### Fonctionnement du Four Ventilé

Mettez le bouton du four sur la température requise (**Fig.2.10**).

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.

#### Fonctionnement du Four Multifonction

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig.2.11**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. La **Fig.2.12** montre le réglage pour la cuisson au four à convection. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise.

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Le système démarre alors un cycle de marche-arrêt puisque le four maintient la température sélectionnée.

### Lumières du four

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four (**Fig.2.13**).

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 ».

Fig.2.11

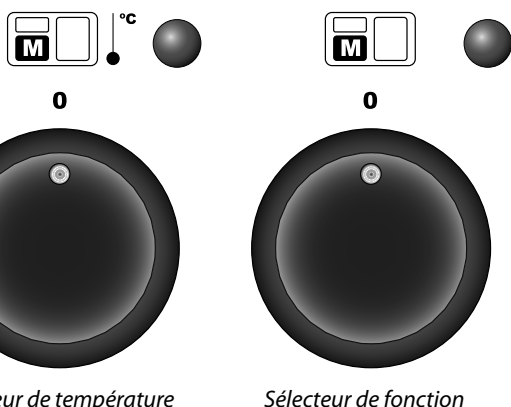


Fig.2.12

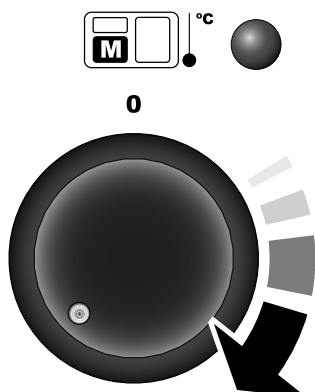


Fig.2.13



# Français

## Accessoires

Chaque four Multifonction est fourni avec:

2 grille télescopique avec glissières (**Fig.2.14**).

1 jeux de supports latéraux (**Fig.2.15**).

Les grilles de four sont retenues lorsqu'elles sont tirées vers l'avant mais elles peuvent aisément être enlevées et remises.

### Installation des Glissières Télescopiques pour Etagères

1. Le bras de glissière en position fermée, placez l'ouverture de la fente arrière supérieure sur le support latéral (**Fig.2.16**). N'allez pas plus loin que l'ouverture à ce stade.
2. Levez le devant du bras de glissière afin de placer la fente avant contre le support latéral (**Fig.2.16**).
3. Poussez le bras de glissière vers l'arrière du four. Le crochet à l'avant se lèvera et s'abaissera pour bien maintenir en place le bras de glissière (**Fig.2.16**).

### Installation d'une Etagère sur les Glissières Télescopiques pour Etagères

Tirez entièrement sur les glissières télescopiques pour qu'elles soient complètement dépliées. Tout en tenant l'étagère au-dessus des glissières, inclinez l'avant vers le bas et placez sur l'avant des glissières. Posez l'étagère à plat. Appuyez sur l'arrière de l'étagère pour qu'elle se fixe en place.

### Retirer une Etagère des Glissières Télescopiques pour Etagères

1. Faites glisser le support sur les glissières. Tout en maintenant une des glissières en toute sécurité, soulevez avec précaution l'arrière du support vers le haut: le support sera éjectée de l'onglet de retenue central. Répéter cette action sur le côté opposé.
2. Remarque : Pour aider le retrait du plateau vous pouvez insérer un outil plat adapté par l'ouverture du côté des glissières et levez la grille (**Fig.2.17**).
3. Inclinez l'avant de la grille vers le bas et la soulevez ensuite les glissières (**Fig.2.18**).

### Retirer les Glissières Télescopiques pour Etagères

1. Tout d'abord, enlevez l'étagère conformément aux consignes fournies dans la section « Retirer une étagère des glissières télescopiques pour étagères ».
2. Placez un doigt sous la glissière télescopique et faites-la se lever.
3. Ouvrez le crochet de dessus la glissière et tirez sur la glissière vers l'avant puis vers le bas pour l'enlever.

### Grilles de Four - Four Droit (Four Haut)

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires (**Fig.2.19**), et une grille chauffe-plats (**Fig.2.20**).

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

Fig.2.14

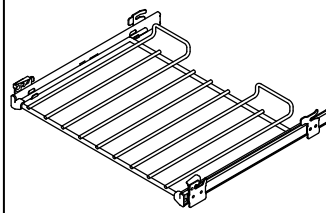


Fig.2.15

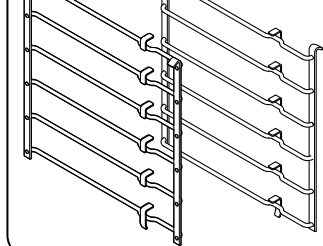


Fig.2.16

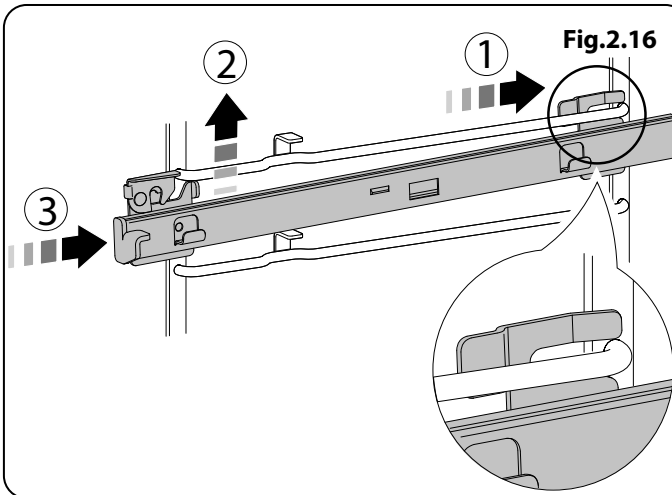


Fig.2.17

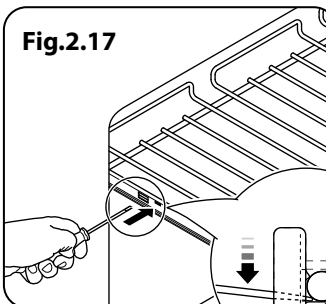


Fig.2.18

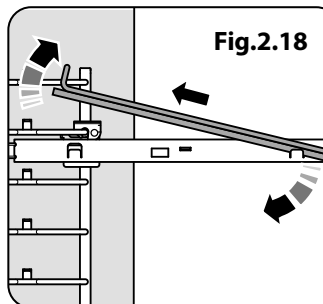


Fig.2.19

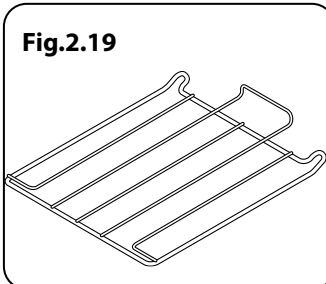
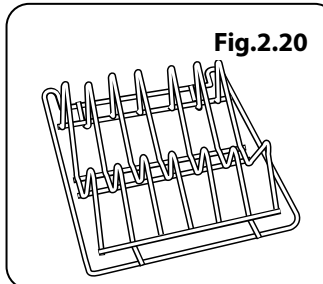


Fig.2.20



### 3. Utilisation de la grille coulissante™

Fig 3,1

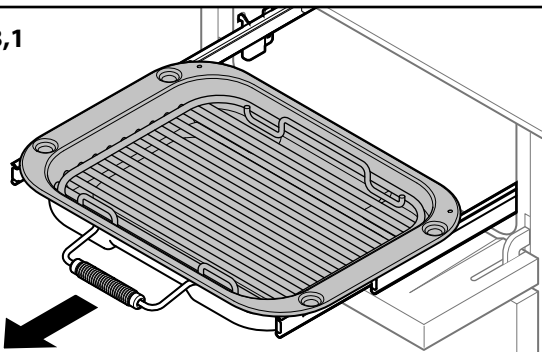
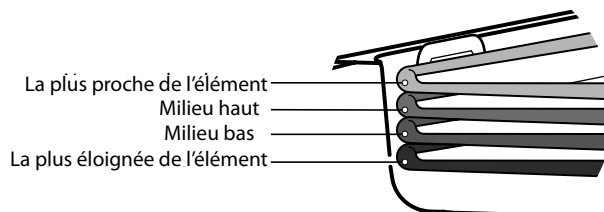
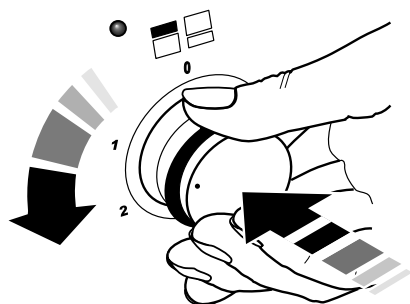


Fig 3,2



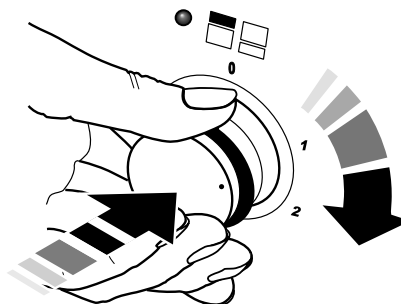
Les quatre positions de hauteur de la grille se rapportent à Fig 3,5

Fig 3,3



Pour activer le demi-élément droite

Fig 3,4



Pour activer les deux éléments

#### Quatre positions de hauteur de la grille

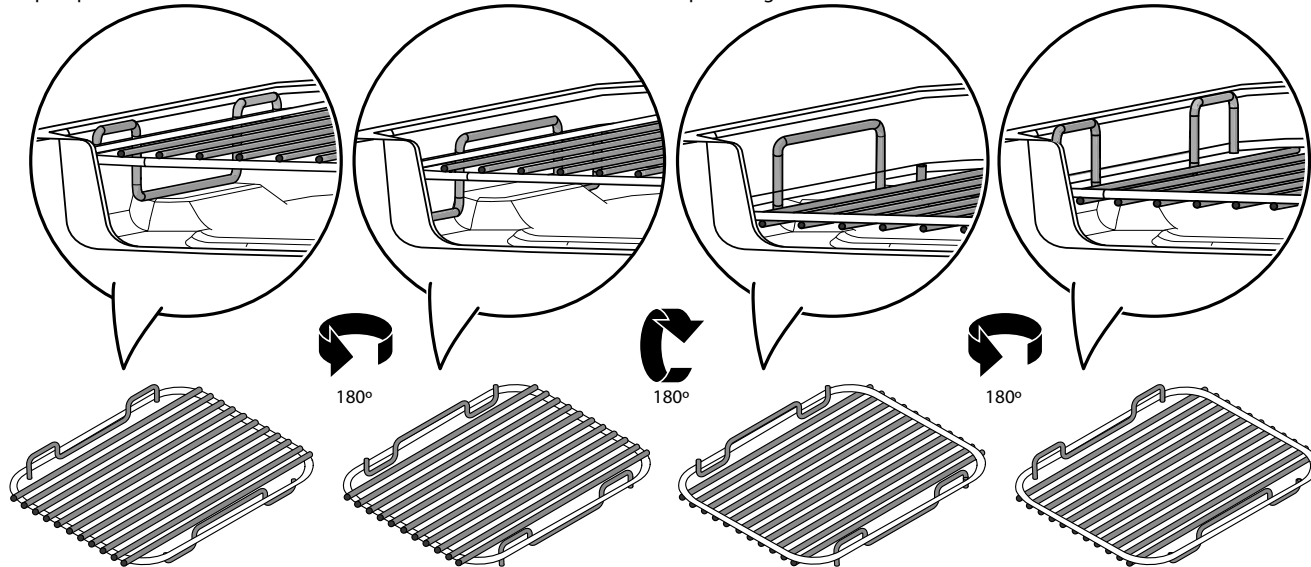
Fig 3,5

La plus proche de l'élément

Milieu haut

La plus éloignée de l'élément

Milieu bas



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

**ATTENTION :** Il est nécessaire de surveiller le processus de cuisson. Les processus de cuisson courts doivent être surveillés de manière continue.

## 4. Utilisation de la Sonde

Le four de gauche possède un port de raccordement pour une sonde à viande (incluse) (**Fig. 4.1**).

Veillez à ne pas endommager le port lorsque vous retirez des éléments du four.

La sonde sert à mesurer la température interne de la viande, du pain ou d'autres aliments cuisis.

**⚠ IMPORTANT : Veiller à utiliser uniquement une sonde certifiée AGA (référence : P068958). Une sonde non certifiée ne fonctionnera pas.**

**⚠ Ne pas nettoyer la sonde au lave-vaisselle.**

### Régler la température de la sonde pour arrêter le four

Pour de meilleurs résultats, allumer le four pour effectuer un pré-chauffage. Réglez le four à la température de cuisson désirée.

Insérer la sonde dans l'aliment à cuire. Brancher la sonde dans la prise électrique du four. Veiller à ce qu'elle soit bien insérée (**Fig. 4.1**).

**⚠ Veiller à insérer ou retirer la sonde du four avec soin. Utiliser des gants de cuisine.**

L'horloge affichera la température actuelle de la sonde et la température à atteindre pour l'arrêt (**Fig. 4.2**). La plage de température d'arrêt peut être réglée entre 30°C et 99°C.

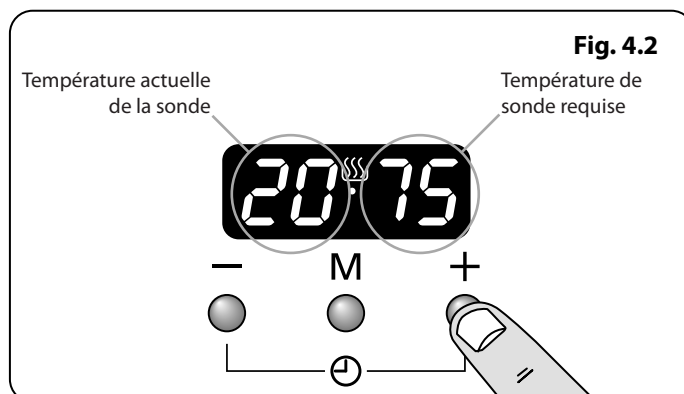
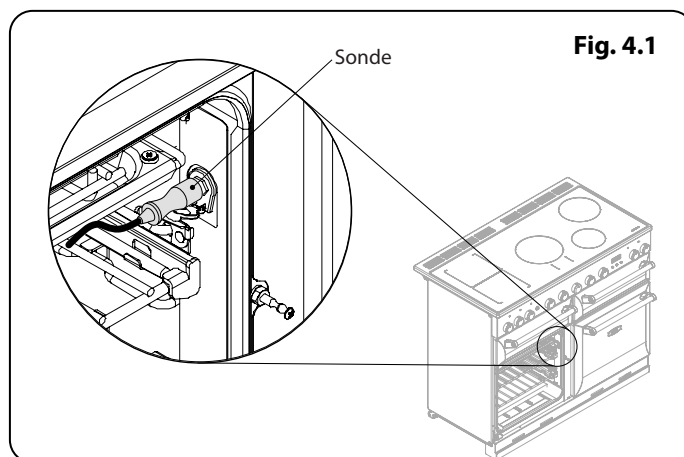
Pour régler la température d'arrêt, appuyer sur les boutons [+] ou [-] (**Fig. 4.2**).

Le four continuera la cuisson jusqu'à ce que la température de la sonde atteigne la température d'arrêt. Une alarme sonnera et le four arrêtera la cuisson.

Appuyer sur un bouton pour arrêter l'alarme. Retirer du four l'aliment cuit et la sonde.

**⚠ Veiller à ce que le four soit arrêté et que la sonde soit retirée de la prise électrique sur le côté du four, sinon la cuisson continuera afin de maintenir la température d'arrêt de la sonde.**

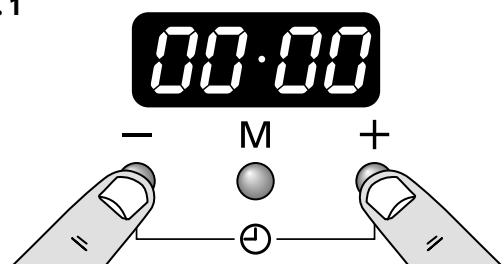
**⚠ Si vous souhaitez poursuivre la cuisson sans la sonde, veillez à débrancher la sonde de sa prise.**



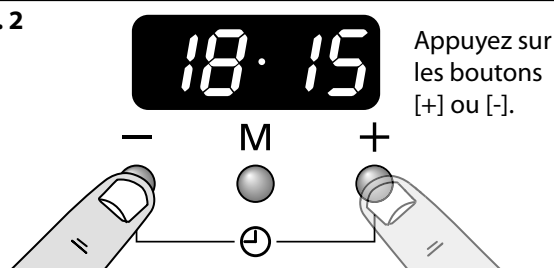
## 5. Horloge 3 boutons

**Réglage de l'heure** L'horloge doit être réglée à l'heure du jour avant la mise en marche du four

Step. 1



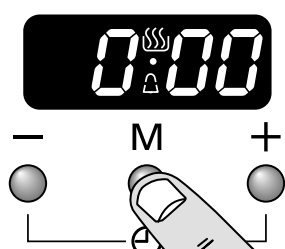
Step. 2



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

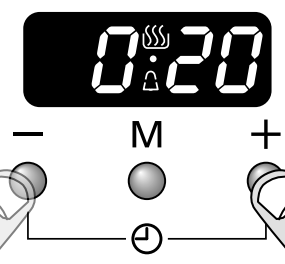
### Rappel minute

Step. 1 Régler le rappel de minute



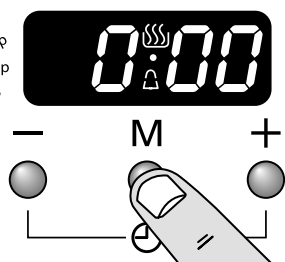
Remarque : Le symbole de cuisson [flame] reste visible pendant le fonctionnement normal.

Step. 2



Utiliser les boutons [+] ou [-] pour régler le minuteur.

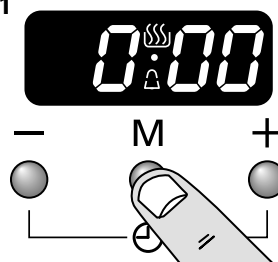
Step. 3



Une fois le temps indiqué écoulé une alarme sonnera. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.

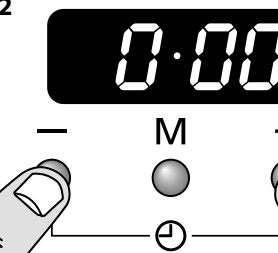
### Réinitialiser le rappel de minute

Step. 1



Remarque : Le symbole de cuisson [flame] reste visible pendant le fonctionnement normal.

Step. 2

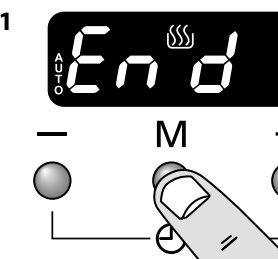


Appuyez sur les boutons [+] et [-] en même temps.

### Pour arrêter le four à une heure spécifique de la journée (four principal

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

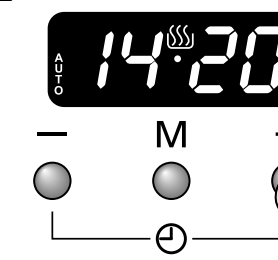
Step. 1



Remarque : Le symbole de cuisson [flame] reste visible pendant le fonctionnement normal.

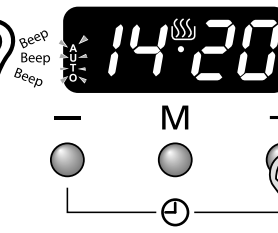
Appuyez à 3 reprises

Step. 2



Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four arrête la cuisson, par exemple, ajoutez 1 heure.

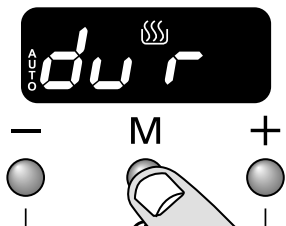
Step. 3



L'alarme retentit lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

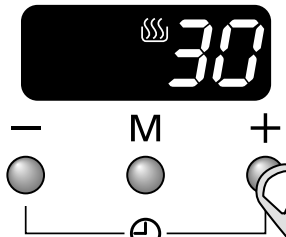
## Pour démarrer et arrêter le four automatiquement (four principal uniquement)

**Step. 1**



Appuyez à nouveau sur le bouton [M] jusqu'à ce que l'heure actuelle soit affichée.

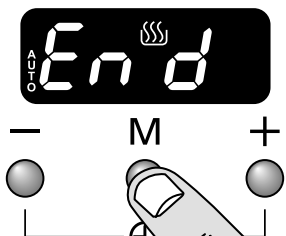
**Step. 2**



Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four arrête la cuisson.

Appuyez sur les boutons [+] ou [-]

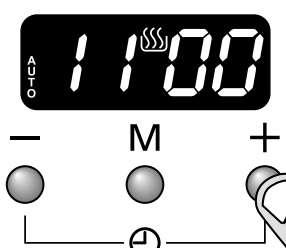
**Step. 3**



Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four arrête la cuisson.

Appuyez à nouveau sur le bouton [M] jusqu'à ce que l'heure actuelle soit affichée.

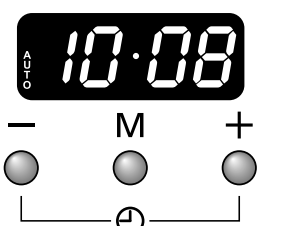
**Step. 4**



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

**Step. 5**

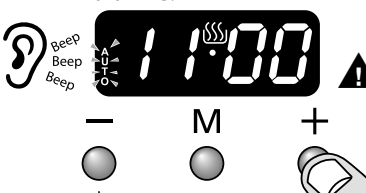
L'heure actuelle sera affichée avec le mot « AUTO ». Réglez le four à la température de cuisson et au fonctionnement désirés.



Dans cet exemple, le four s'allumera automatiquement à 10h30 et s'éteindra à 11h00.

**Step. 6**

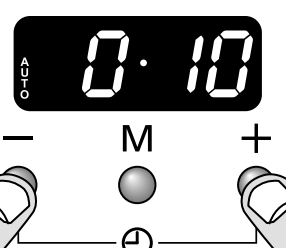
L'alarme retentit lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.



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

Si l'alarme n'est pas désactivée, elle s'arrêtera après 7 minutes environ.

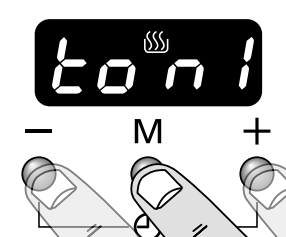
## AUTO s'affiche, mais vous souhaitez revenir à la cuisson manuelle (four principal uniquement)



Appuyez sur les boutons [+] ou [-]

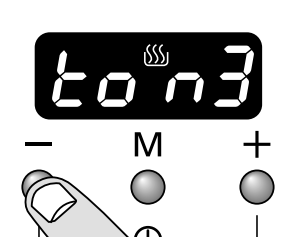
## Changer la fréquence de l'alarme

**Step. 1**



Appuyez à nouveau sur le bouton [M] jusqu'à ce que l'heure actuelle soit affichée.

**Step. 2**



Appuyez sur les boutons [+] ou [-]

## 6. Conseils pour la Cuisson

### Conseils pour la Cuisson avec Minuterie

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

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

**⚠ NE PLACEZ PAS des aliments chauds dans le four qui sera utilisé avec la fonction minuterie.**

**⚠ NE PLACEZ PAS un four déjà chaud avec la fonction minuterie.**

**⚠ NE PLACEZ 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 soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, plats à rôtir, etc., à niveau, au centre des grilles du four. 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.

Pour un dorage homogène, la taille maximum recommandée de s plats est :

- profondeur : 340 mm (13 ⅜") et largeur : 340 mm (13 ⅜") dans le four principal
- profondeur : 321 mm (12 ⅝") et largeur : 232 mm (9 ⅛") dans le four haut

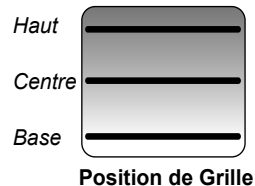
Lorsque le four est en marche, **NE LAISSEZ PAS** la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

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

## 7. 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<br>Conventionnel °C | Position<br>de Grille | Température<br>Four Ventilé °C | Temps de Cuisson Approximatif                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande                     |                                      |                       |                                |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| Bœuf                       | 160                                  | C                     | 150                            | 30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.                      | Farci et roulé – Ajoutez<br>approximativement 10 minutes/500g<br>aux temps de cuisson ci-dessus ou<br>faites cuire à 200°C pendant 20<br>minutes, puis à 160°C pendant le<br>reste de la cuisson.                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                          |
|                            | 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.                      | Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou<br>à 200°C pendant 20 minutes, puis à<br>160°C pendant le reste de la<br>cuisson.<br>Préemballée (fraîche ou congelée):<br>Suivre les temps de cuisson<br>indiqués sur l'emballage.<br>Avant la cuisson, décongelez<br>complètement les rotis et volailles<br>congelés. |                                                                                                                                                                                                          |
|                            | 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
|                            | 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.                             | Utilisation du four conventionnel :<br>lors de la cuisson sur deux niveaux,<br>laisser au moins un espace entre<br>les plaques.<br>Placer la plaque de pâtisserie avec<br>le bord avant le long de l'avant de la<br>grille de four.                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |
| 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.                                              | Lors de la cuisson à deux étages,<br>les plaques doivent être inversées<br>après environ la moitié du temps de<br>cuisson.                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                          |
| Desserts                   |                                      |                       |                                |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |
| Tarte pâte brisée          | 200                                  | C                     | 190                            | 30-40 minutes.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Il est possible de cuisiner avec<br>jusqu'à trois étages en même temps<br>dans un four à chaleur tournante,<br>mais assurez-vous de laisser un<br>espace entre chaque grille utilisée<br>pour la cuisson |
| 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.                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                          |

## 8. Nettoyage de la Cuisinière

### Informations Importantes

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.

### 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.**

Lorsque vous remettez une tête de brûleur, assurez-vous qu'il se place correctement sur la base (**Fig. 8.1**). Si vous examinez la partie inférieure du chapeau du brûleur, vous pourrez voir deux petits « ergots » insérables dans les deux encoches sur le socle du brûleur (**Fig. 8.2**).

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.

**REMARQUE:** si la plaque chauffante est lavée dans un lave-vaisselle, il est possible que des résidus apparaissent à l'arrière. Ceci est normal et n'affectera pas les performances de votre plaque chauffante.

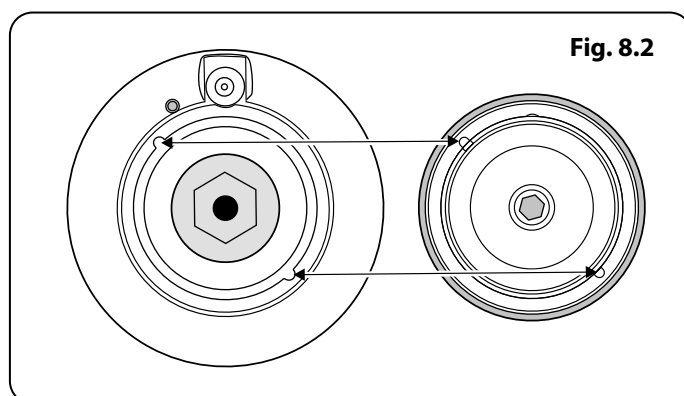
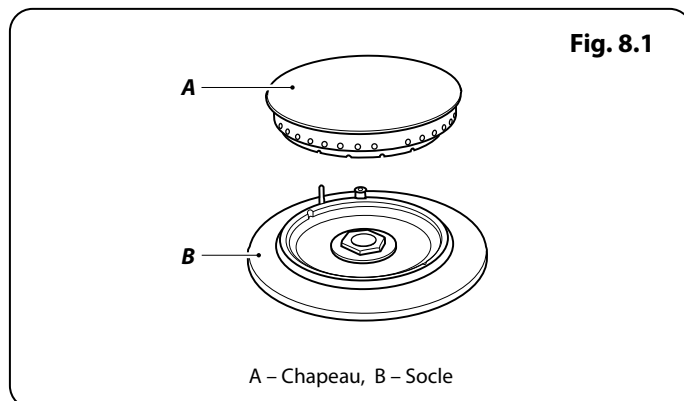


Fig. 8.3

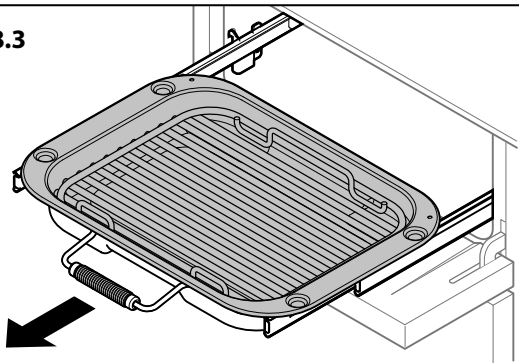


Fig. 8.4

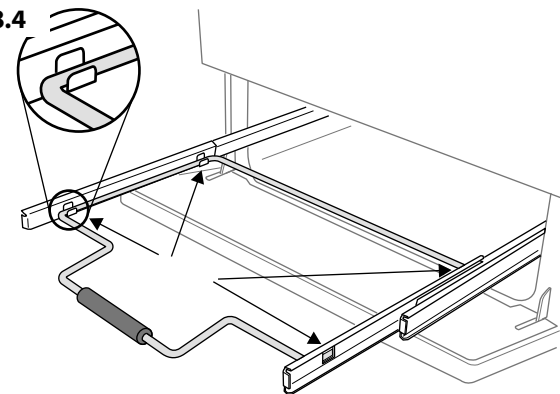


Fig. 8.5

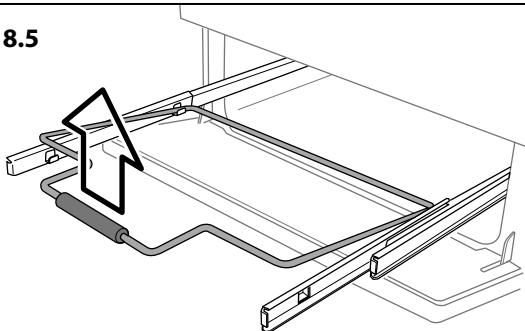
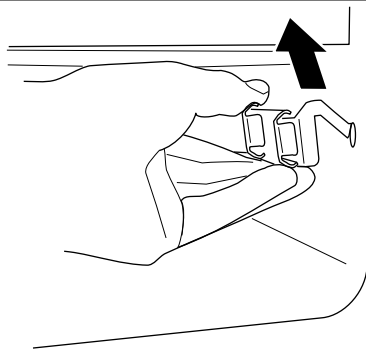


Fig. 8.6



## Gril Coulissant

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

**⚠ DO NOT use any abrasive substances.**

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage. Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant (**Fig. 8.3**).

Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig. 8.4**).

Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux (**Fig. 8.5**).

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

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte (**Fig. 8.6**) et essuyer les côtés avec un chiffon doux imbibé de détergent doux.

**⚠ NE PAS mettre les rails coulissants au lave-vaisselle.**

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

Remplacez la lèchefrite.

## Panneau de Commande et Portes

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

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

Après nettoyage, lustrez à l'aide d'un chiffon sec.

## Fours

### Panneaux Autonettoyants du Four

Les fours sont dotés de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

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

**NE PAS utiliser de laine de fer, d'éponges-grattoir pour nettoyer les fours ou tout autre matériel pouvant rayer la surface.**

### Déposer les panneaux pour nettoyer l'intérieur en émail

Certains panneaux internes de four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage

Si vous souhaitez nettoyer l'intérieur du four qui est en émail, vous devez retirer les grilles avant d'enlever les parois. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports (**Fig. 8.7**).

Une fois que les panneaux ont été retirés, l'intérieur en émail du four peut être nettoyé.

Remontez dans l'ordre inverse.

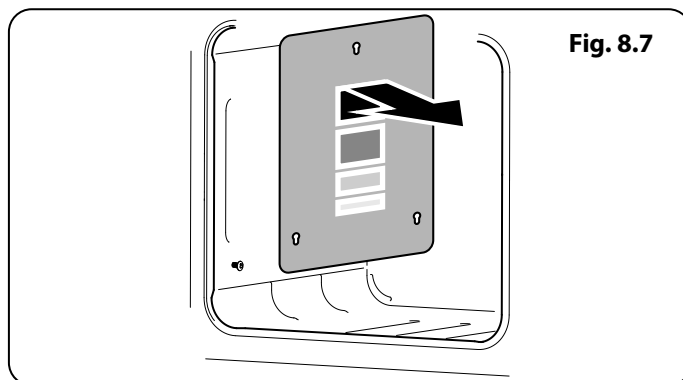


Fig. 8.7

## Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques.

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                                                    | Émail ou acier inoxydable                   | Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces.                                                                                                                                                                                                            |
| Plaques électriques étanches                                                      | Fonte                                       | Nettoyez la rouille et les résidus alimentaires à l'aide d'un tampon à récurer en paille de fer savonneux en frottant dans le sens du grain. Rincez et laissez sécher. Utilisez un produit rénovateur pour plaques de cuisson (en vente dans les magasins d'accessoires électriques) pour rénover la couleur et protéger les plaques. |
| 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 taches 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 / laiton laqué | Eau savonneuse tiède, chiffon doux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                   | Laiton                                      | Produit de polissage pour laiton (supermarché).                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Vitre de porte de four / Couvercle 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.<br><br>ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT.<br><br>Évitez tout contact avec les éléments du four.                                                                                                        |
| Panneaux autonettoyants de four (selon les modèles)                               | Email 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 lèchefrite, Handygrill                      | Chrome                                      | Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.                                                                                                                                                                                                                               |
| Lèchefrite/Plat à viande (selon les modèles)                                      | Émail                                       | Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 9. 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 de commande ?

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.

### 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. 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.

### 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 ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

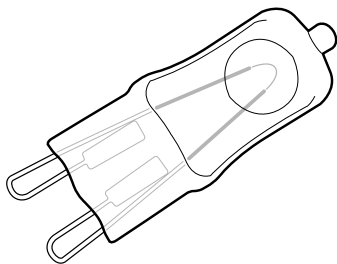
### Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique

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

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

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

**Fig. 9.1**



## 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. 9.1**).

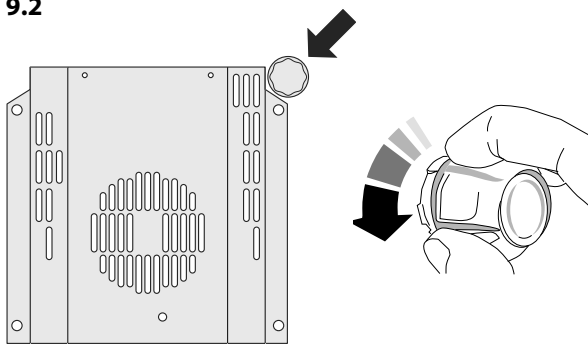
Coupez l'alimentation à l'aide du disjoncteur.

Avant de retirer l'ampoule existante, coupez l'alimentation électrique et assurez-vous que le four et l'ampoule aient refroidi. Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

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.

**Fig. 9.2**



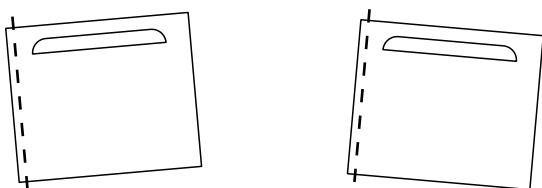
## La porte de gauche du four est alignée mal

La charnière inférieure de la porte de gauche peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig. 9.3**).

Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig. 9.4**).

Resserrez les vis de la charnière.

**Fig. 9.3**



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

## Les commandes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four ou le grill

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.

## Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four. Comment faire pour empêcher cela ?

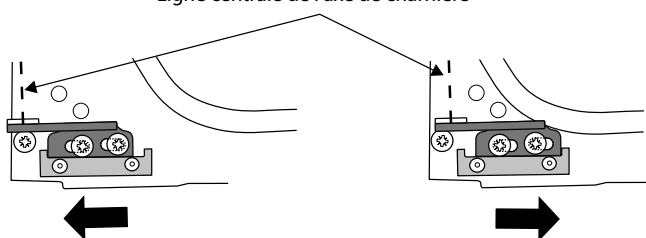
Ceci est dû à la chaleur provenant du four. Ne laissez pas la porte du four ouverte.

Lorsque vous utilisez le grill, assurez-vous que la lèchefrite du grill est bien insérée jusqu'à la butée arrière.

Laissez toujours la porte de l'enceinte du grill ouverte pendant l'utilisation du grill.

**Fig. 9.4**

Ligne centrale de l'axe de charnière



Omission de la porte du four pour plus de clarté

## 10. 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.

|                                              |
|----------------------------------------------|
| <b>Nom de l'Installateur</b>                 |
|                                              |
| <b>Société de l'Installateur</b>             |
|                                              |
| <b>Numéro de Téléphone de l'Installateur</b> |
|                                              |
| <b>Numéro de Série d'Appareils</b>           |
|                                              |

### 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.**
- ⚠ Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.**
- ⚠ Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.**

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

**⚠ 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.

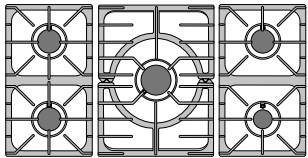
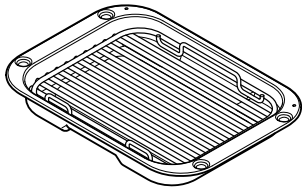
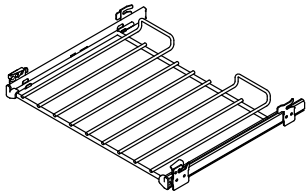
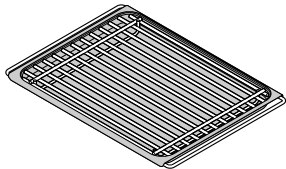
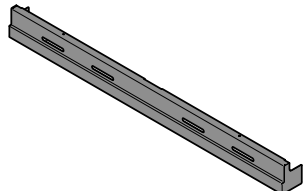
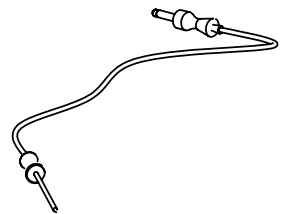
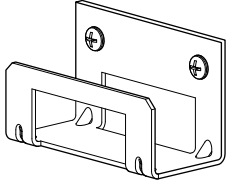
**L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :**

- 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. Clés hexagonale (fournie)
10. Vis pour le montage de l'équerre stabilisatrice
11. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm

**Vérification des Pièces :**

|                                                                                      |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Grilles de table de cuisson                                                          | Grill pan et dessous de plat                                                          |
|    |    |
| 2 plateau télescopique                                                               | Deluxe plateau                                                                        |
|    |    |
| 2-pièce plinthe                                                                      | Sonde à viande                                                                        |
|    |   |
| Stabilité emplacement support                                                        | Grilles et supports de grilles de four haut                                           |
|  |  |

## INSTALLATION

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

### Positionnement de la Cuisinière

**Fig.10.1** et **Fig.10.2** indiquent la distance minimale conseillée entre la cuisinière et les surfaces proches.

Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Laissez un espace de 75 mm **AU-DESSUS** du niveau de la table de cuisson entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

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

Laissez un espace de 800 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.*

*\*\* Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante 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.

Nous recommandons de laisser un espace de 910 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée – elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.10.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.

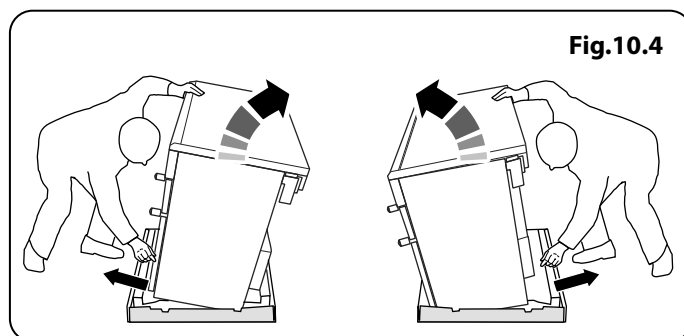
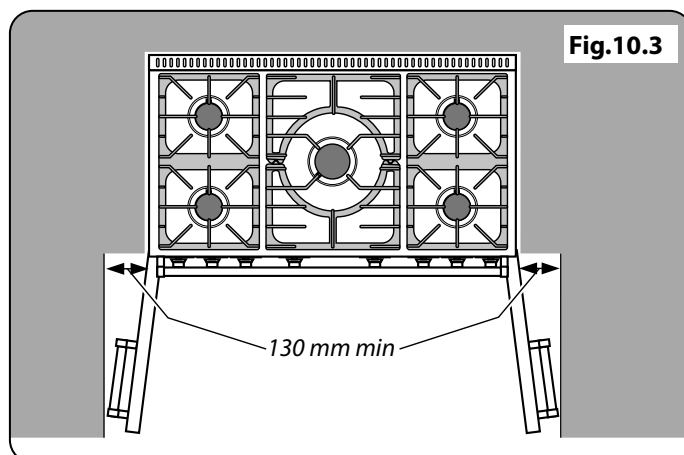
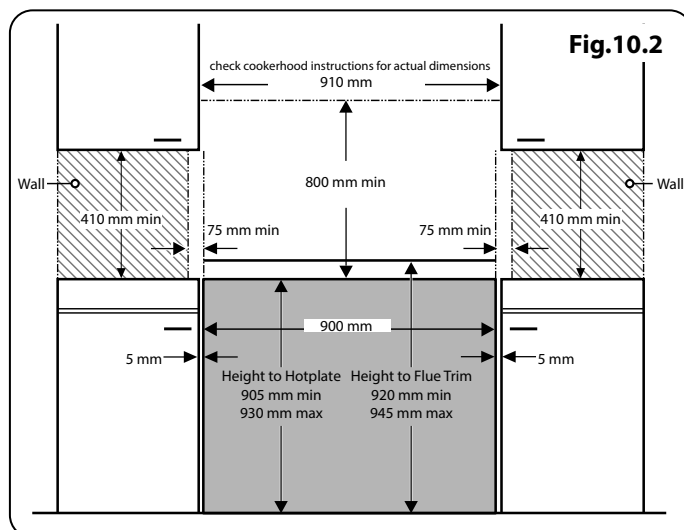
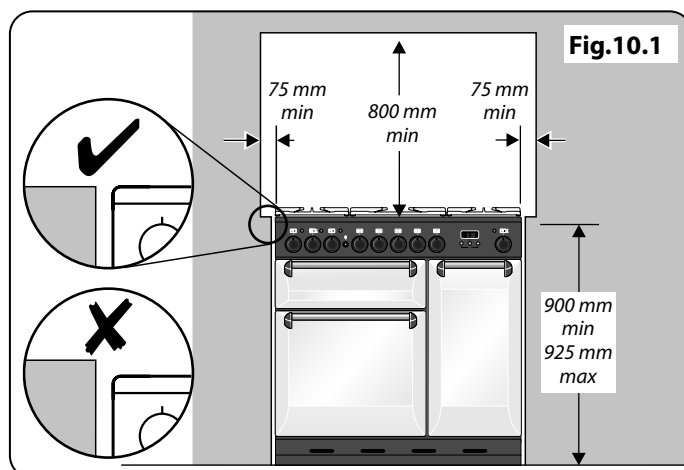
### Déplacement de la Cuisinière

**⚠ 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.

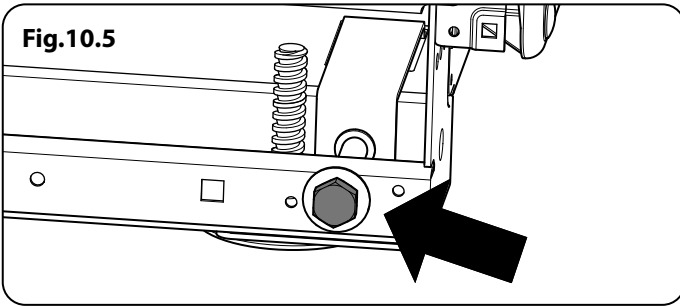
Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant vissables facilitent le déplacement de la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.



## INSTALLATION

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

Fig.10.5



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.10.4**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

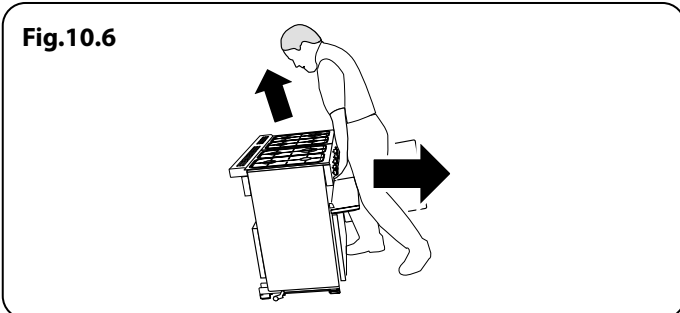
### Baissez les Galets Arrière

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.10.5**). Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

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

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE.

Fig.10.6



### Exécution du Mouvement

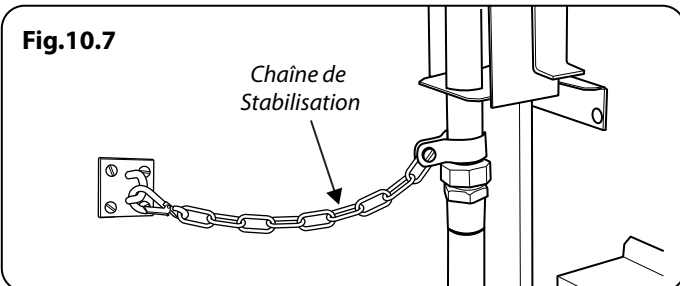
Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.10.6**).

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.**

Fig.10.7



### 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.10.7** et **Fig.10.8**.

Si vous utilisez une chaîne de stabilisation (**Fig.10.7**), la chaîne devra alors être aussi courte que possible et fixée fermement à l'arrière de la cuisinière.

Si vous utilisez un support de stabilité; fixez d'abord le dispositif de localisation de support à l'arrière de la cuisinière (**Fig.10.8**). Puis ajustez le support pour engager dans la fente de l'appareil (**Fig.10.9** et **Fig.10.10**).

Fig.10.8

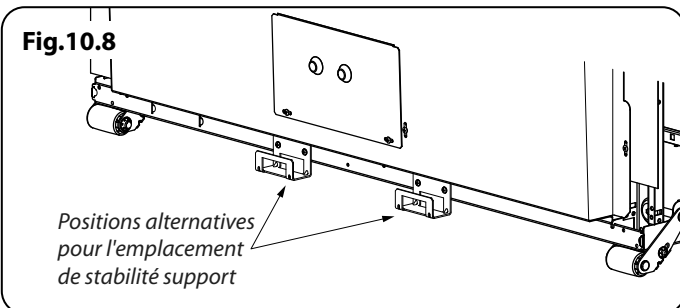


Fig.10.9

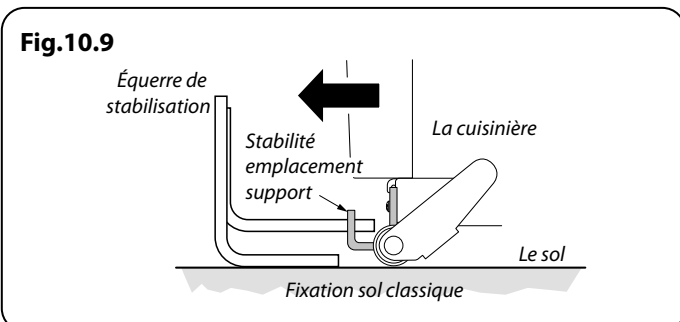
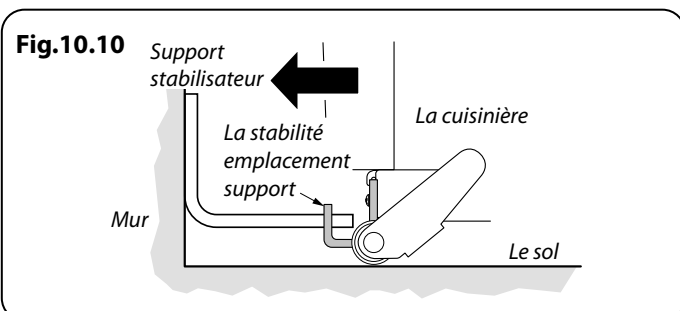


Fig.10.10



## INSTALLATION

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

### Repositionnement de la Cuisinière après Raccordement

Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.10.6**), puis vérifiez à l'arrière de l'appareil que le câble d'alimentation n'est pas entravé.

Pendant le déplacement de la cuisinière, assurez-vous que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés.

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

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

### Modification en vue de L'utilisation d'un Autre Gaz

A ce stade, vous devez effectuer la modification nécessaire si vous souhaitez utiliser la cuisinière avec un autre type de gaz.

### Installation des Poignées

Les poignées nécessiteront un ajustement comme suit:

Retirez les vis M5 existantes des portes. Gardez-les dans un endroit sûr (**x.xx**).

Positionnez la poignée (**x.xx**) et fixez-la en place (**x.xx**).

### 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.

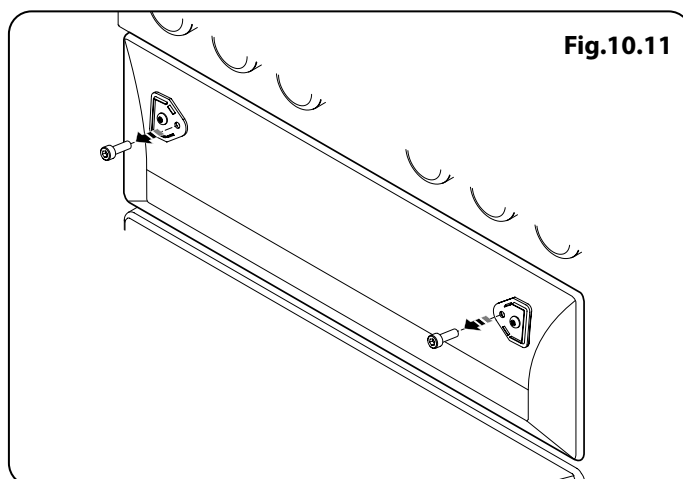


Fig.10.11

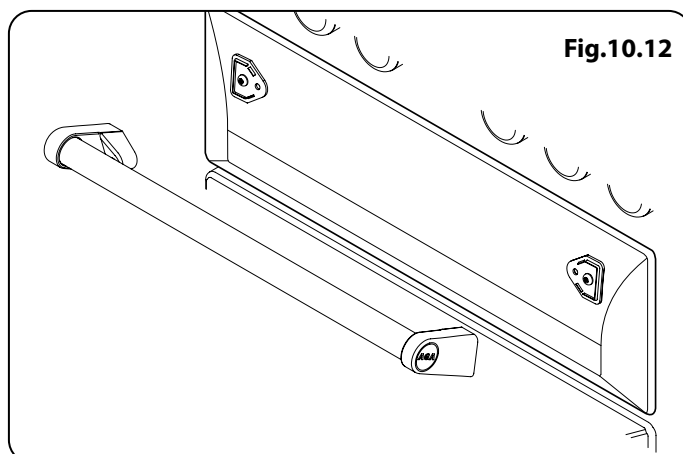


Fig.10.12

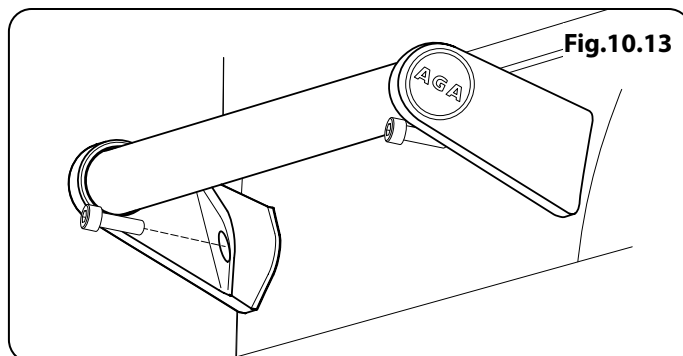
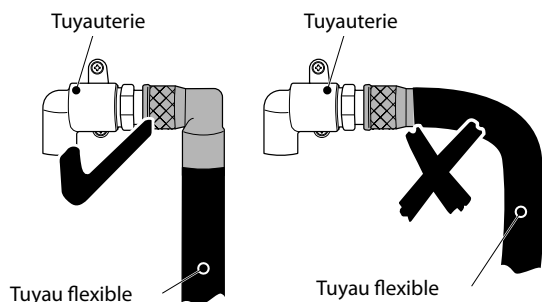


Fig.10.13

## INSTALLATION

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

**Fig.10.14**



### Raccordement de l'Alimentation en Gaz

Doit être conforme aux normes appropriées.

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 doit être terminée par un coude de tuyau et un raccord de type à baïonnette à face descendante (**Fig.10.14**).

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.

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 1100 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 pendre en forme de «U». Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée 'A' (**Fig.10.15**).

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.10.16**).

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.

### 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).

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

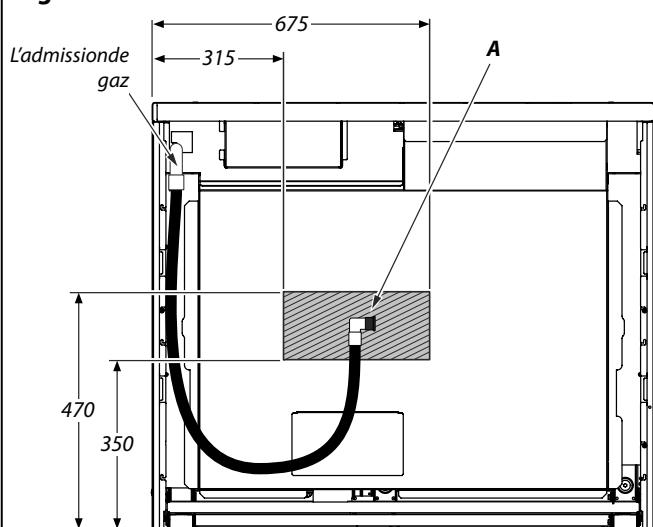
Retirez la tête d'un des brûleurs. Montez le manomètre sur le gicleur. Mettez en marche un des autres brûleurs de la table de cuisson.

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.**

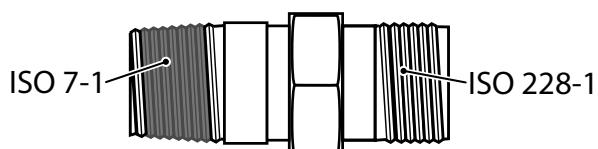
Eteignez les brûleurs. Remplacez le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

**Fig.10.15**



Toutes les dimensions en millimètre

**Fig.10.16**



## INSTALLATION

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

### Raccordement Electrique

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

#### 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.**

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

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

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

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.10.17** et **Fig.10.18**). 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.10.17

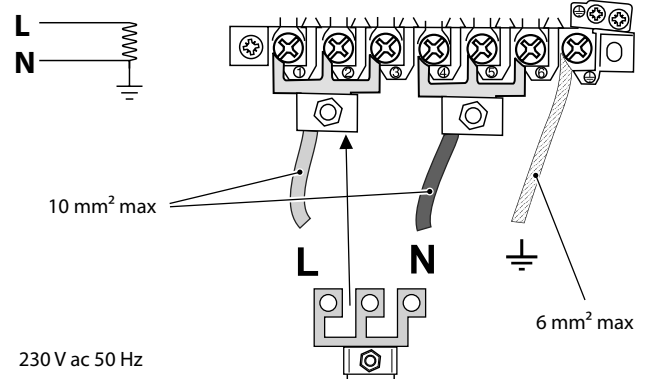
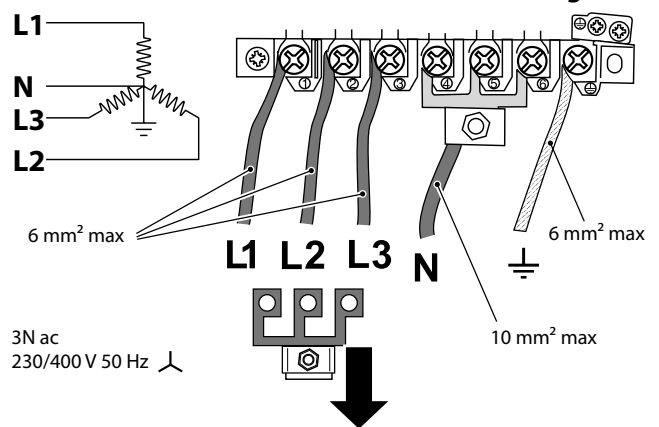


Fig.10.18



## INSTALLATION

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

Fig.10.19

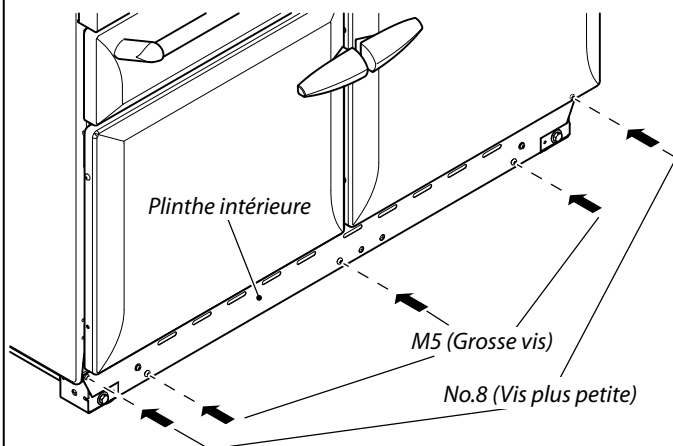


Fig.10.20

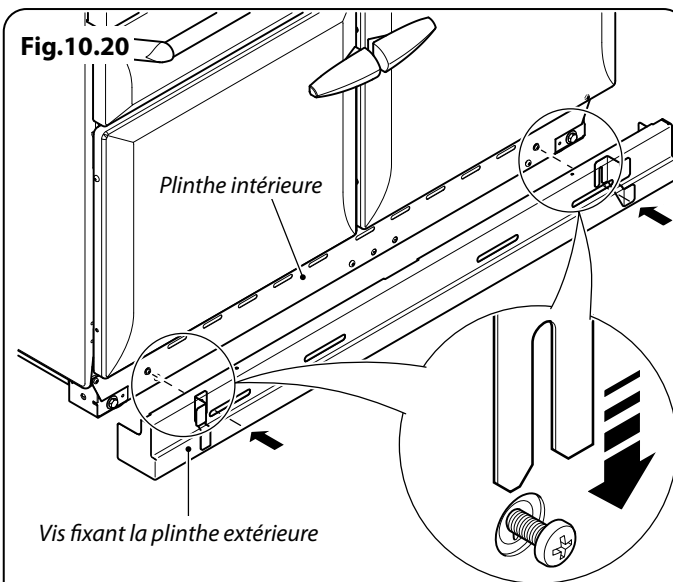
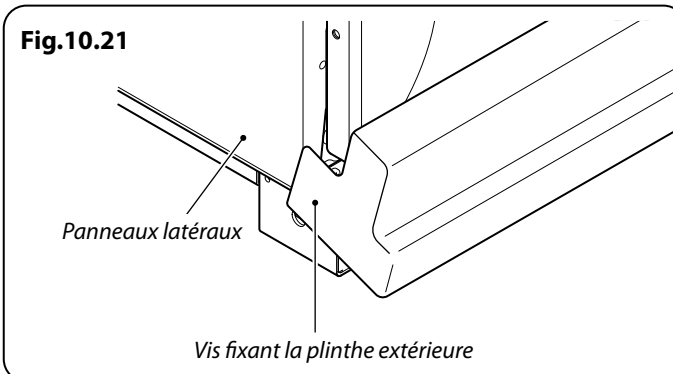


Fig.10.21



## Vérifications Finales

### Contrôle de la Table de Cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur (voir la section « Brûleurs de la Table de Cuisson » au début des présentes instructions).

### Contrôle du Gril

Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

### Contrôle des Fours

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. Eteignez le four.

## Montage Final

### Montage de la Plinthe 2 Pièce

Installez la plinthe interne sur le devant, en bas de la cuisinière à l'aide des 5 vis fournies (3 vis M5 sur le bord le plus bas, 2 vis No.8 à chaque extrémité) (Fig.10.19).

Dévissez les 2 vis sur le devant de la plinthe interne.

Placez les 2 supports à fente, sur les 2 vis, sur l'intérieur de la plinthe externe (Fig.10.20).

**Remarque :** Pour faciliter l'installation de la plinthe extérieure, nous vous conseillons d'ouvrir les portes et de placer les ailettes de la plinthe extérieure sur les panneaux latéraux à un angle d'environ 45° (Fig.10.21). Cela facilitera le positionnement de la plinthe extérieure sur les vis de fixation.

Avec un tournevis adéquat, serrez les 2 vis à travers les fentes de la plinthe interne.

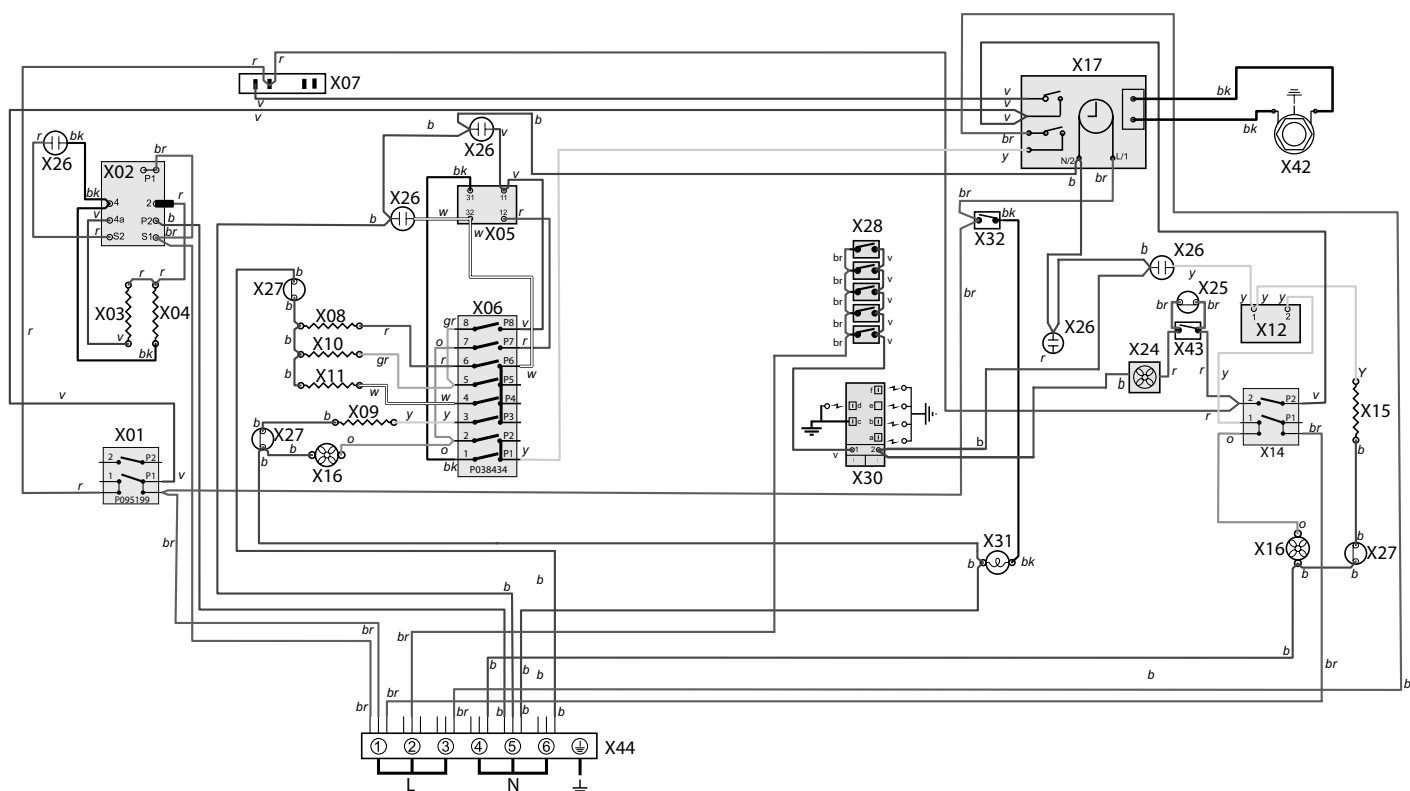
La hauteur de la plinthe externe peut être ajustée en desserrant les 2 vis de rétention, en la faisant glisser vers le haut ou vers le bas, à la hauteur adéquate, et en resserrant les vis.

## Conseils à la Clientèle

**Installer :** 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.

**Merci.**

# 11. Schémas de Câblage



## Légende

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

| Code       | Description                                  |
|------------|----------------------------------------------|
| <b>X01</b> | Commutateur avant du grill                   |
| <b>X02</b> | Régulateur d'énergie du grill                |
| <b>X03</b> | Éléments de grill de gauche                  |
| <b>X04</b> | Éléments de grill de droite                  |
| <b>X05</b> | Thermostat du four gauche                    |
| <b>X06</b> | Gauche multi-fonction de commutation         |
| <b>X07</b> | Gauche interrupteur avant du four            |
| <b>X08</b> | Gauche élément de base du four               |
| <b>X09</b> | Élément de ventilateur de four gauche        |
| <b>X10</b> | Élément supérieur de four gauche (extérieur) |
| <b>X11</b> | Élément supérieur de four gauche (intérieur) |
| <b>X12</b> | Thermostat du four de droite                 |
| <b>X14</b> | Commutateur avant du four de droite          |
| <b>X15</b> | Élément du four de droite                    |

| Code       | Description                                         |
|------------|-----------------------------------------------------|
| <b>X16</b> | Ventilateur du four                                 |
| <b>X17</b> | Horloge                                             |
| <b>X24</b> | Ventilateur de refroidissement                      |
| <b>X25</b> | Ventilateur de refroidissement protecteur thermique |
| <b>X26</b> | Voyant                                              |
| <b>X27</b> | Interrupteur thermique                              |
| <b>X28</b> | Contacteur d'allumage                               |
| <b>X30</b> | Générateur d'étincelles                             |
| <b>X31</b> | Éclairage du four                                   |
| <b>X32</b> | Commutateur d'éclairage du four                     |
| <b>X42</b> | Prise de sonde à viande                             |
| <b>X43</b> | Interrupteur de test du ventilateur                 |
| <b>X44</b> | Résistance du bloqueur de moteur                    |

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

## 12. Fiche Technique

**LA CUISINIÈRE EST DE CATEGORIE:** Cat II<sub>2H3+</sub>.

A la livraison, cet appareil est réglé sur gaz naturel de type H. Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

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

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

**PAYS DE DESTINATION:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE, AT, CH, LU.

### Raccordements

| Gaz (Rp ½ au niveau du côté arrière droit) |         | Electricité    |
|--------------------------------------------|---------|----------------|
| Gaz naturel                                | 20 mbar | 230/400V 50 Hz |
| Butane                                     | 29 mbar |                |
| Propane                                    | 37 mbar |                |

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

### Dimensions

|                                                       |                                            |        |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|
| Identification du Modèle                              | AGA Masterchef Deluxe 90 Mixte             |        |
| Hauteur                                               | 905 mm                                     | 930 mm |
| Largeur hors tout                                     | 900 mm                                     |        |
| Profondeur hors tout                                  | 608 mm sans poignées, 694 mm avec poignées |        |
| La hauteur minimale au-dessus de la plaque de cuisson | 650 mm                                     |        |

Voir « Positionnement de la Cuisinière ».

### Puissances

| Table de Cuisson            | Vis de Dérivation* | Gaz Naturel 20 mb |          | Le Gaz Propane Liquide |          |
|-----------------------------|--------------------|-------------------|----------|------------------------|----------|
|                             |                    |                   | Injector |                        | Injector |
| Brûleur de wok              | 57                 | 5.0 kW            | 165      | 5.0 kW (364g/h)        | 107      |
| Grands brûleurs             | 40                 | 3.0 kW            | 120      | 3.0 kW (218g/h)        | 82       |
| Brûleur semi-rapide / moyen | 32                 | 1.70 kW           | 95       | 1.70 kW (124g/h)       | 64       |

\*Les vannes de cette cuisinière comportent des vis de dérivation réglables. La cuisinière comporte des vis de dérivation réglées pour le gaz naturel. Pour la conversion GPL, les vis de dérivation doivent être vissées à fond.

#### 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.

## Données d'efficacité du Réchaud

|                                                 |                   |
|-------------------------------------------------|-------------------|
| Brand                                           | AGA               |
| Identification du Modèle                        | Masterchef Deluxe |
| Taille                                          | 90                |
| 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)  | 60.8%             |
| Brûleur semi-rapide / moyen (brûleur à gaz EE)  | -                 |
| Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)       | 58.5%             |
| Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)       | 58.5%             |
| Brûleur rapide / grand (brûleur à gaz EE)       | 58.5%             |
| Brûleur ultra rapide / grand (brûleur à gaz EE) | 55.4%             |
| Wok (brûleur à gaz EE)                          | -                 |
| Wok (EE gas burner)                             | -                 |
| Plaque gaz EE réchaud (*)                       | 58.3%             |

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

## Données du Four

|                                                          |                   |               |
|----------------------------------------------------------|-------------------|---------------|
| Marque                                                   | AGA               |               |
| Identification du Modèle                                 | Masterchef Deluxe |               |
| Type de Four                                             |                   | Électriques   |
| Masse                                                    | kg                | 114           |
| Nombre de cavités                                        |                   | 2             |
| <b>Efficacité énergétique côté gauche</b>                |                   |               |
| Type de combustible                                      |                   | Électrique    |
| Type de cavité                                           |                   | Multifonction |
| Courant - Par convention                                 |                   | 2.2           |
| Courant - Convection forcée                              |                   | 2.5           |
| Volume                                                   | Litres            | 79            |
| Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle   | kWh / cycle       | 1.01          |
| Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée | kWh / cycle       | 0.88          |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle        |                   | 114           |
| Indice d'efficacité énergétique - convection forcée      |                   | 100           |
| Classe énergétique                                       |                   | A             |
| <b>Efficacité énergétique côté droit</b>                 |                   |               |
| Type de combustible                                      |                   | Électrique    |
| Type de cavité                                           |                   | Four éventées |
| Courant - Par convention                                 |                   | -             |
| Courant - Convection forcée                              |                   | 2.5           |
| Volume                                                   | Litres            | 67            |
| Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle   | kWh / cycle       | -             |
| Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée | kWh / cycle       | 0.79          |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle        |                   | -             |
| Indice d'efficacité énergétique - convection forcée      |                   | 95.6          |
| Classe énergétique                                       |                   | A             |

|                                            |  |        |
|--------------------------------------------|--|--------|
| <b>Informations supplémentaires</b>        |  |        |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1 |  |        |
| Rendement maximum @ 230 V 50 Hz            |  |        |
| Par convention                             |  | 2.2 kW |
| Multifonction                              |  | 2.5 kW |
| Multifonction (Réponse Rapide)             |  | 3.7 kW |
| Convection forcée                          |  | 2.5 kW |
| Gril                                       |  | 2.3 kW |
| Cuisson lente                              |  | -      |
| Tiroir pour calibrage du pain              |  | -      |

|                                                                                                                           |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Charge électrique totale maximale à 230V</b> (total approx. comprenant éclairages de fours, ventilateur de four, etc.) | <b>8.6 kW</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|













Station Road  
Ketley  
Telford  
Shropshire  
TF1 5AQ  
England

E-mail: [customerrelations@agarangemaster.co.uk](mailto:customerrelations@agarangemaster.co.uk)  
Consumer Services Tel: **01952 643149**

**agaliving.com**

For ROI Enquiries Tel: 01 663 6166  
For International Enquiries Tel: +44 (0) 115 946 6138



Follow us:



Numéro d'enregistrement: 354715 Bureau d'enregistrement: c/o Aga Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD

Dans le cadre de sa politique d'amélioration continue de ses produits, AGA se réserve le droit de modifier à tout moment les spécifications et d'apporter des changements à l'appareil décrit.

