

STOVES

MAKE A STATEMENT

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Un engagement en
faveur de :



Pays de destination :

GB - Grande Bretagne

IE - Irlande

DE - Allemagne

ES - Espagne

FR - France

IT - Italie

PL - Pologne NL - Pays-Bas SE - Suède

CN - Chine

NZ - Nouvelle-Zélande

AU - Australie

Benelux	<p>Glen Dimplex Benelux B.V. Niederlande/Le Pays Bas Saturnus 8 8448 CC Heerenveen</p> <p>Belgien/België/Belgique Burgemeester Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke Tel.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be</p>	<p>Tel./ Tél.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl</p> <p>Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be</p>
---------	--	---

France	<p>Glen Dimplex France ZI petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes - Lisses 91017 EVRY cedex</p>	<p>Service Number: 01 69 11 11 85 Tel: 00 33 (0)1 69 11 11 91 Fax: 00 33 (0)1 60 86 28 37</p>
--------	---	---

INTRODUCTION

Merci de nous avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.


Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous aider tant que vous posséderez votre nouveau produit.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil, puisque nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible pour vous fournir autant d'assistance que possible.

Les informations générales, pièces de rechange et informations sur l'entretien sont disponibles sur notre site web.

Si vous trouvez que quelque chose manque à votre produit ou avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce mode d'emploi, veuillez nous contacter (vous pouvez trouver les coordonnées sur la page de couverture).

Directives européennes

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

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

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant les exigences d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. Notre politique a pour objectif le développement et l'amélioration continus et, par conséquent, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié de vos installations d'élimination de déchets.

ALARME POUR LES CONCENTRATIONS DE GAZ UNIQUEMENT POUR LE ROYAUME-UNI :

Si vous sentez le gaz, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Ne pas toucher les boutons électriques.

Appelez la ligne d'aide en cas d'urgence avec le gaz au **0800 111999**

AVERTISSEMENT

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

SÉCURITÉ

- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec du papier, car cela peut entraîner la surchauffe de la pièce.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.
- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.

PRÉCAUTION

- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être constamment supervisé.
- L'utilisation d'une cuisinière au gaz résulte en une production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce dans laquelle elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement lorsque vous vous servez de l'appareil : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation plus poussée, à savoir l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus puissante en augmentant, par exemple, le niveau de la ventilation motorisée si celle-ci est en place.
- Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.
- (Modèles à gaz avec vitre transparente uniquement) Si la vitre de la plaque chauffante se brise, arrêtez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et débranchez l'appareil de l'alimentation, ne touchez pas à sa surface et ne l'utilisez pas.

• **Consigne de sécurité contre les incendies**

Si un feu se déclare dans la cuisine, ne prenez aucun risque, faites sortir tout le monde de la maison et appelez les pompiers.

SÉCURITÉ

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine et pensez que cela ne présente pas de danger :

- Débrancher la prise ou couper le courant au niveau de la boîte des fusibles, ceci peut suffire à arrêter immédiatement le feu
 - Atténuer le feu avec une couverture antifeu, ou utiliser un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
 - Rappelez-vous : ne jamais utiliser d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.
-
- **Autres consignes de sécurité**
 - L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.
 - NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
 - Il existe un risque d'électrochoc, vérifier toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.
 - Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
 - Cet appareil doit être raccordé à la terre.
 - L'appareil ne devrait jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affecterait gravement la sécurité et la performance, eu égard, en particulier, à l'élévation des températures de surface et aux éléments alimentés au gaz qui ne fonctionneront pas correctement. De par sa conception, le ventilateur de refroidissement (s'il est installé) se met en marche une fois le bouton de commande est positionné sur arrêt.
 - **ALARME POUR LES CONCENTRATIONS DE GAZ !** - Si vous sentez le gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez votre fournisseur de gaz local immédiatement.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Découvrir le produit

Remarque : La présentation de l'appareil peut varier en fonction du modèle.

Remarque : Toutes les valeurs font référence à la puissance nominale en kilowatt (kW).

Table de cuisson à bicomcombustible 90 cm

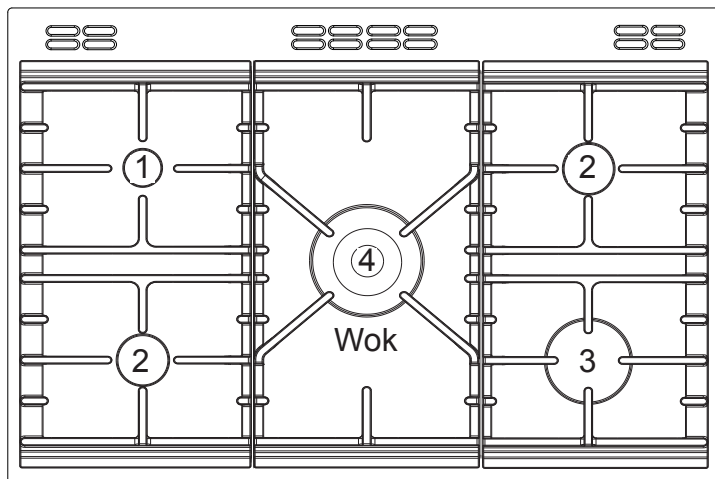


Table de cuisson Gas-Thru-Glass 90 cm

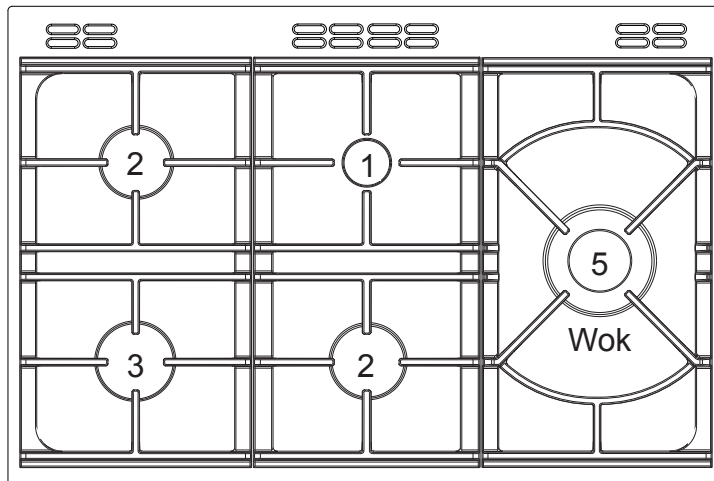


Table de cuisson à bicomcombustible 100/110 cm

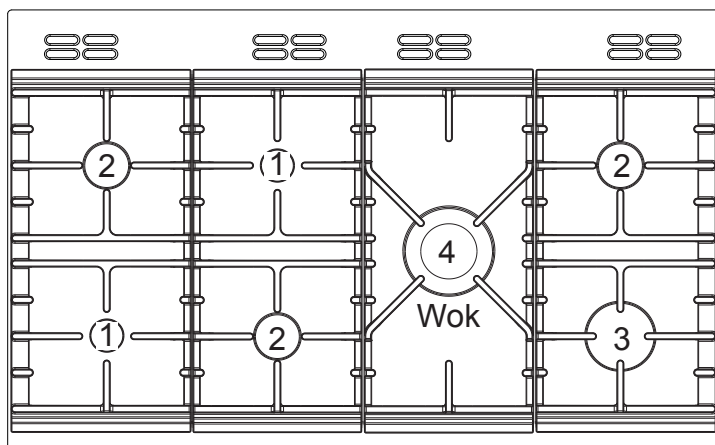
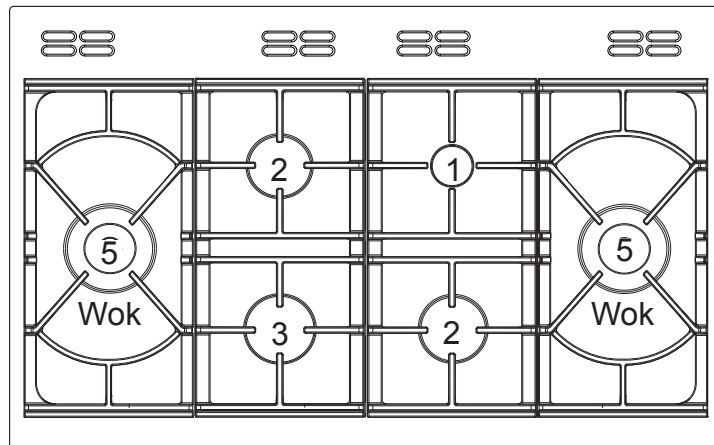


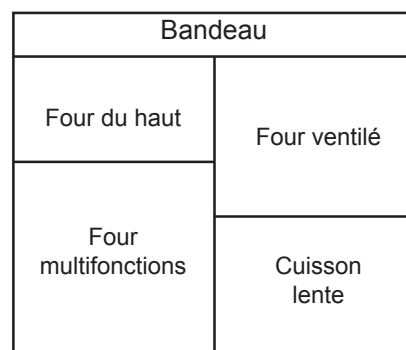
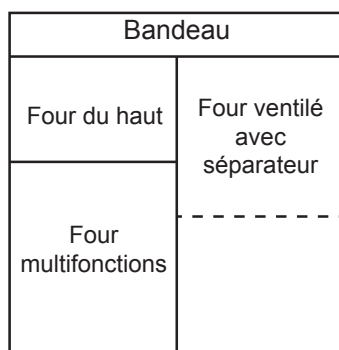
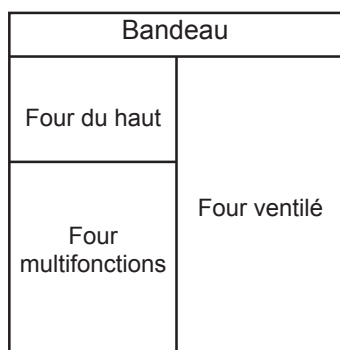
Table de cuisson Gas-Thru-Glass 100/110 cm



90 cm

90 cm Deluxe

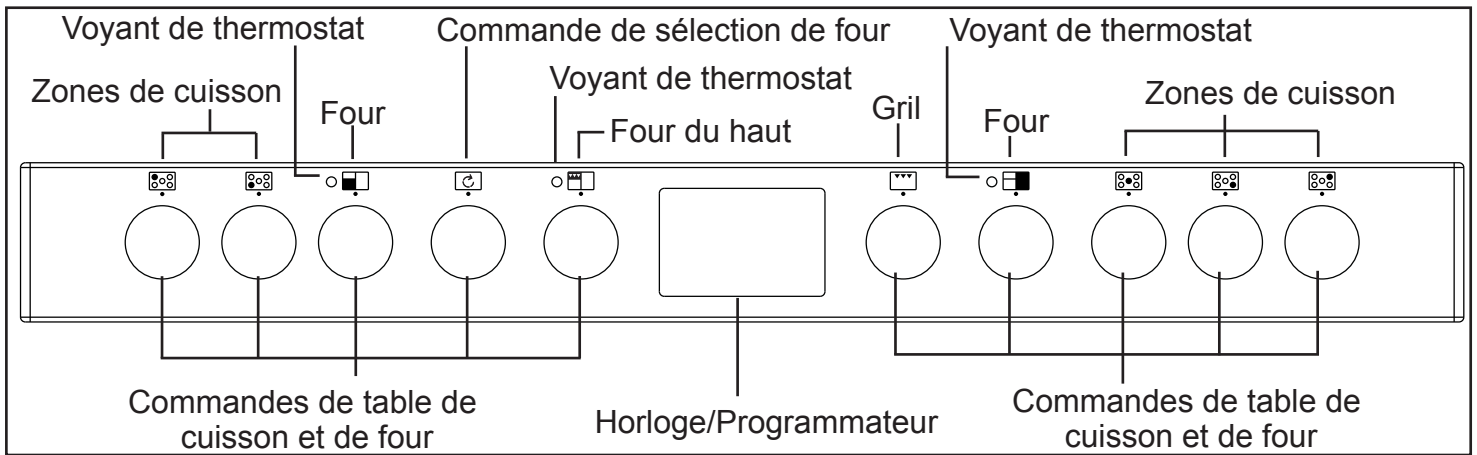
100/110 cm



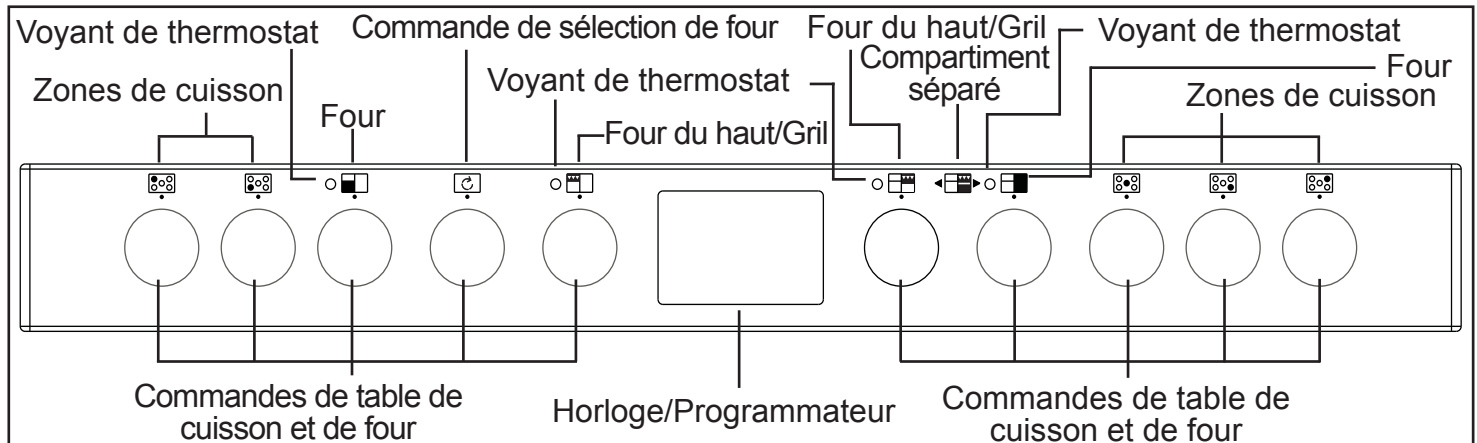
Remarque : Veuillez vous référer aux diagrammes des compartiments grisés tout au long de ce manuel sur leur utilisation.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

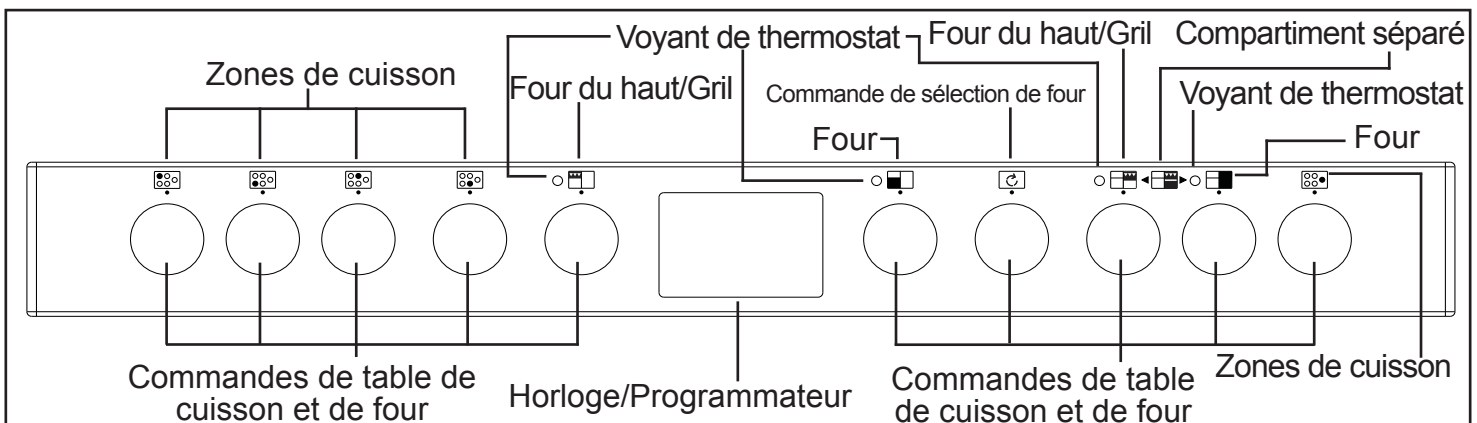
Panneau de commande 90 cm bicombustible



Panneau de commande 90 cm bicombustible Deluxe

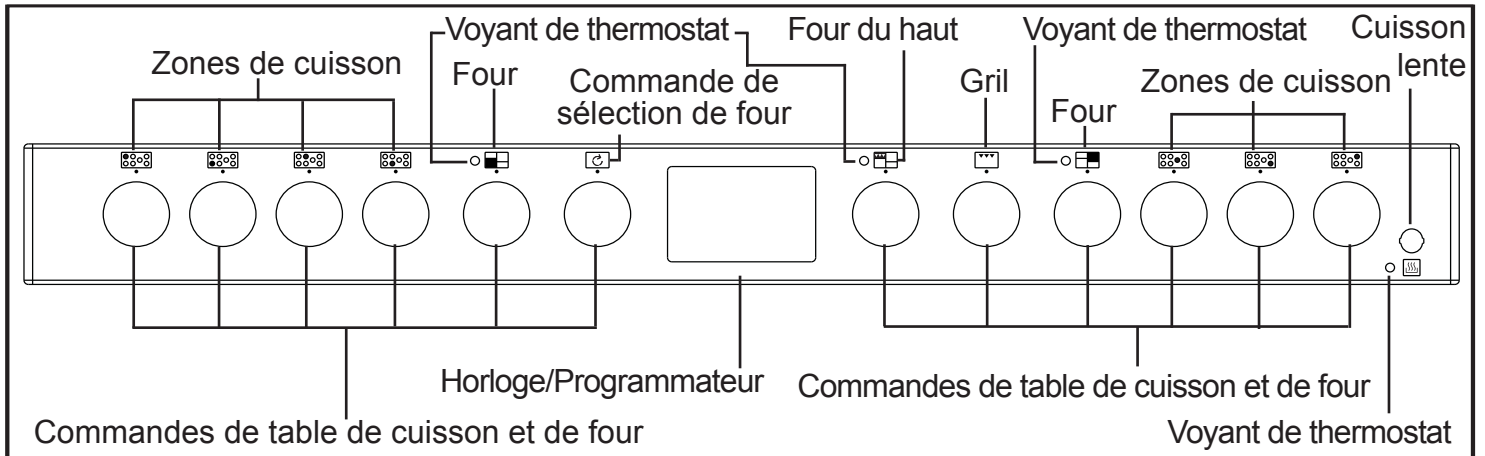


Panneau de commande 90 cm bicombustible Gas-Thru-Glass Deluxe

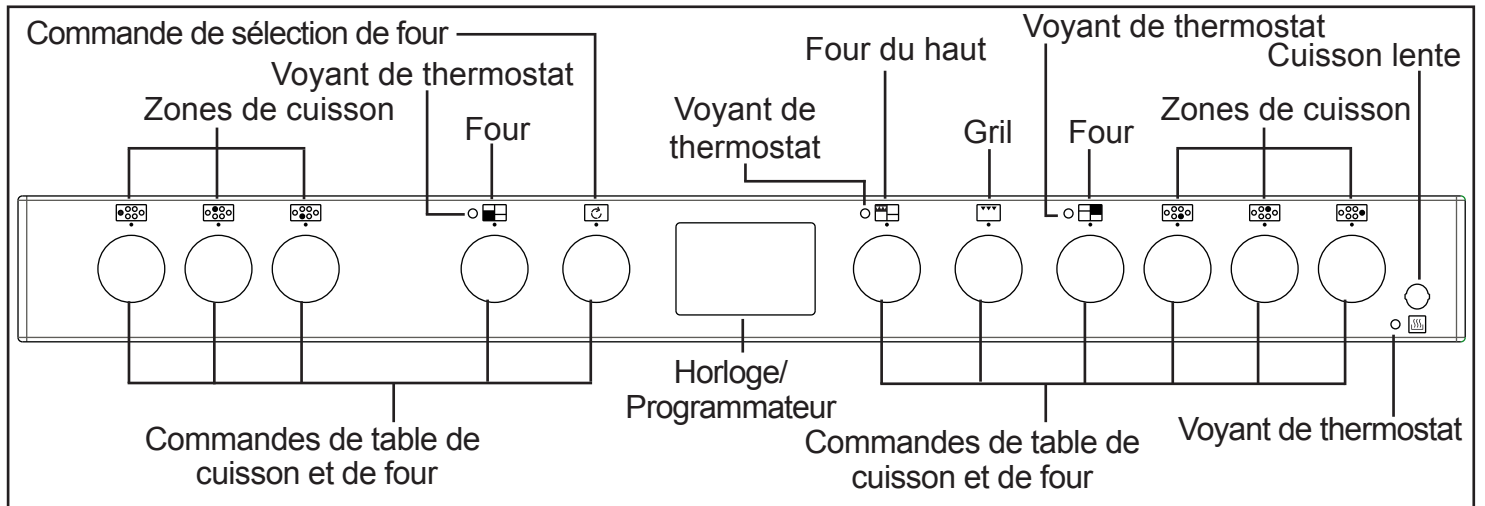


UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Panneau de commande 100/110 cm bicomcombustible



Panneau de commande 100/110 cm bicomcombustible Gas-Thru-Glass Deluxe





















UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Fonctions de l'appareil

Remarque : Votre four n'est peut-être pas équipé de toutes ces fonctions. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer votre four pendant 15 minutes et de 3 à 5 minutes pour le gril.

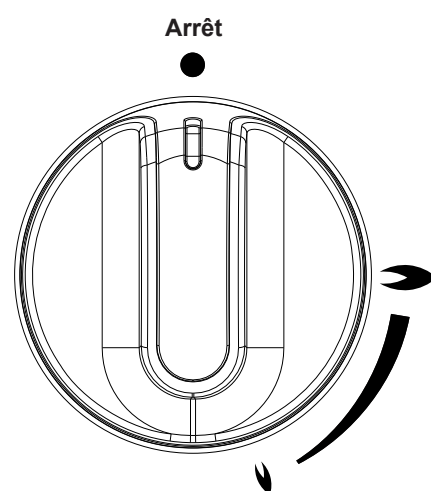
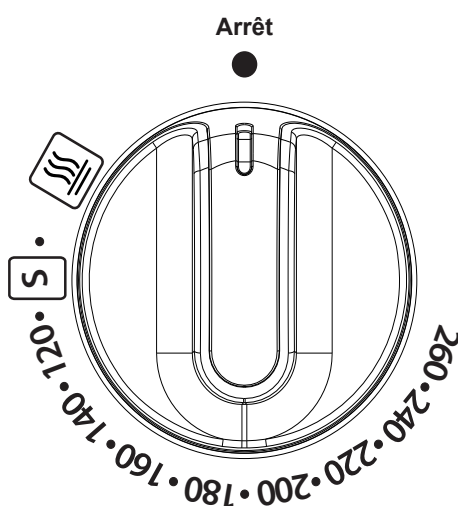
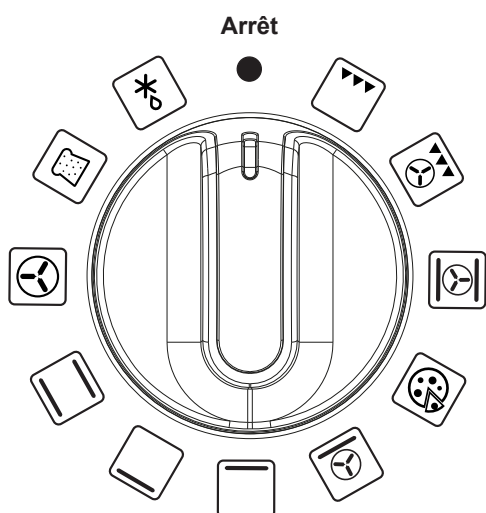
Seulement la cuisson lente utilise la fonction dédiée. Avant d'utiliser le four multifonction, sélectionnez d'abord la fonction du four ventilé.

	Cuisson intense		Décongélation
	Base chauffante avec ventilateur		Four conventionnel
	Cuisson lente		Four ventilé
	Gril ventilé		Gril inférieur
	Commande de sélection de four		Gril simple
	Gril conventionnel		Double gril
	Chaleur du haut		Chaleur de la base
	Eclairage uniquement		Fonction pizza
	Levage du pain		Maintenir au chaud

Commande de sélection de four

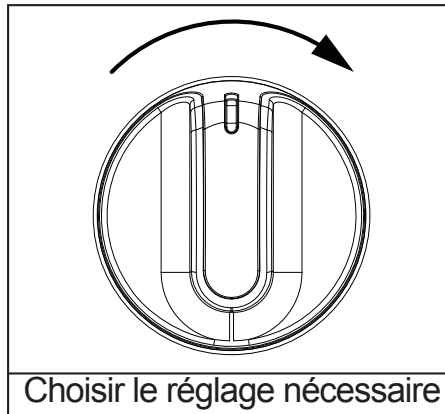
Four Électrique

Plaque chauffante



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Fours et gril



Lors de l'utilisation du four du haut ou du four principal, l'indicateur de thermostat blanc restera allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte.

Lorsque le four/gril du haut ou le gril est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour maintenir la façade et les touches de commande au frais pendant la cuisson/grillade. Les ventilateurs de refroidissement peuvent être déclenchés lorsque les fours principaux sont utilisés, en fonction du réglage de la température. Ils peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après que le four/grill a été éteint. Il est normal que le ventilateur se mette en marche et s'arrête pendant l'utilisation.

Important : Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec de papier, car cela peut entraîner la surchauffe de la pièce. Placez toujours les objets sur le plateau.

La partie gauche du four principal ne fonctionne pas si le programmeur est réglé sur Auto, reportez-vous à la section horloge/programmeur.

Four du haut - Gril

LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ.

Four principal - Gril

LA PORTE **DOIT** ÊTRE FERMÉE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR LA GRILLADE AVEC LE FOUR VENTILÉ ET CONVENTIONNEL.

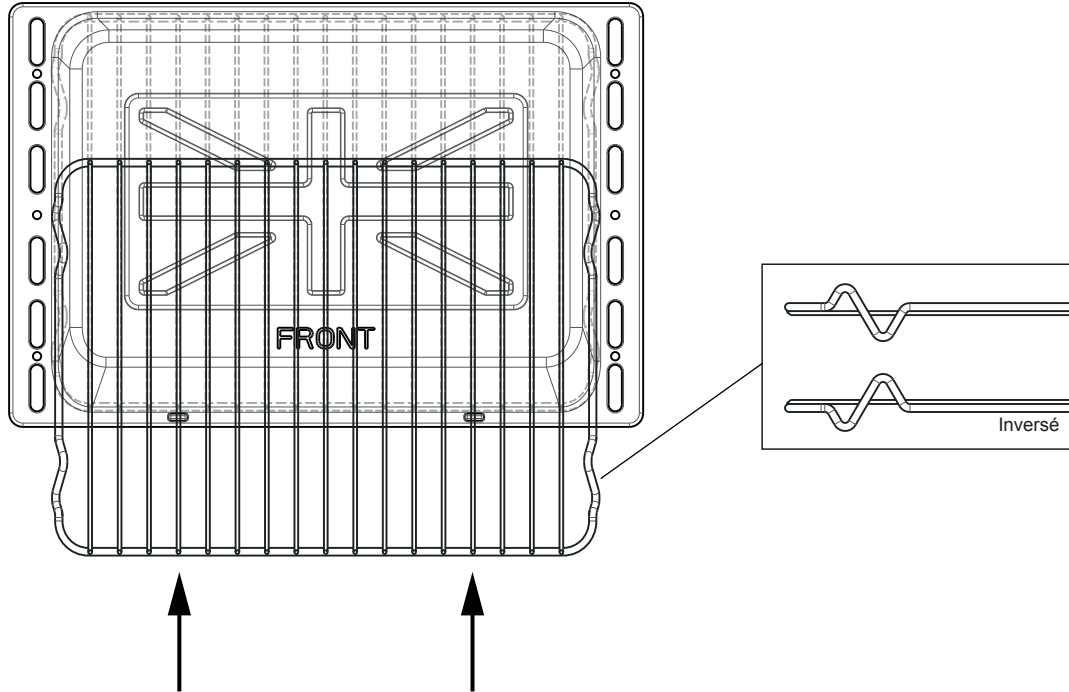
Four principal - Gril (gril du grand four 90 cm Deluxe uniquement)

LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ..

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Support de grill et poêle à griller

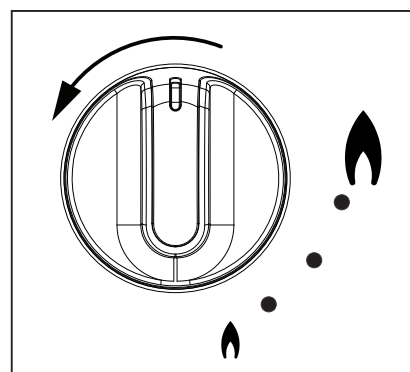
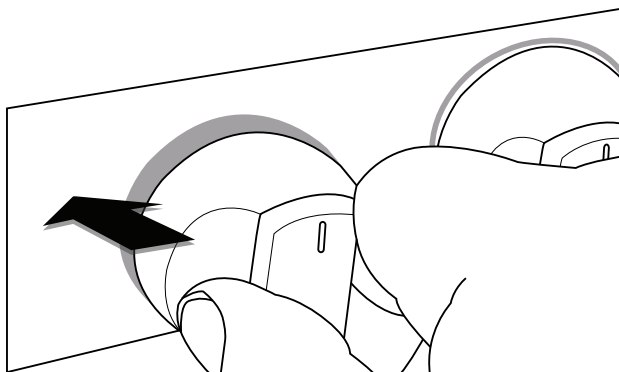
Les pieds de la grille du poêle à grill, peuvent être placés de manière à donner une position plus élevée ou plus basse pour la grille qui peut ne pas être utilisée du tout. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute, ou en ajustant le réglage du grill.



Plaque chauffante

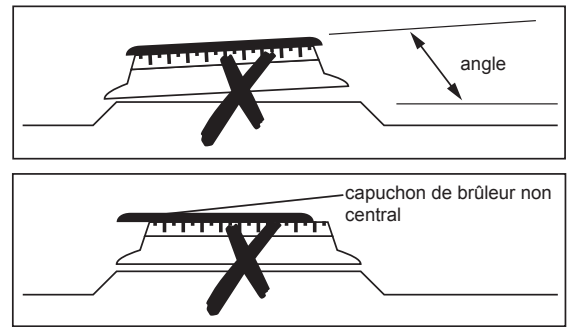
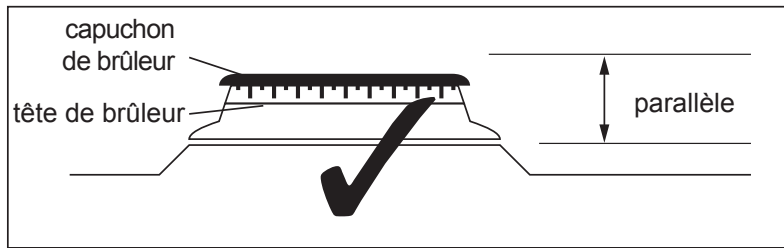
- Appuyez sur le bouton de commande pour allumer le gaz pendant 15 secondes au maximum, puis relâchez. Pour le wok, veuillez laisser chauffer le brûleur quelques minutes.
- Une fois allumé, placez le bouton de commande sur la position désirée.

Si le brûleur n'arrive pas à s'allumer pendant ce temps, relâcher le bouton et attendre 1 minute avant d'essayer de rallumer.



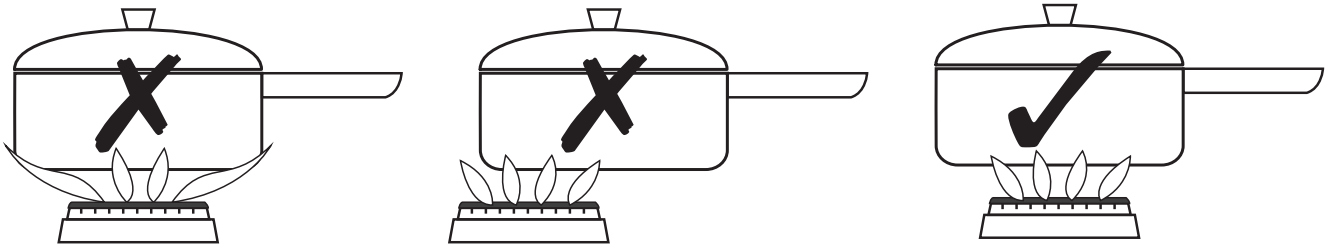
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Montage des capuchons et têtes de brûleur



Placement des casseroles

Assurez-vous toujours que vos casseroles soient placées au centre et ne laissez pas dépasser la flamme de la base de la casserole. Ne placez pas les casseroles directement sur les brûleurs.



Tailles de casserole requises

Bicombustible

Zones de cuisson de la plaque chauffante	Tailles de casserole minimales (mm)	Tailles de casserole maximale (mm)
Rapide et Wok	100	260
Toutes les autres zones de cuisson		250

90 cm Gas-Thru-Glass

Zones de cuisson	Tailles de casserole minimales (mm)	Tailles de casserole maximale (mm)
Wok	100	300
Toutes les autres zones de cuisson		220

100/110 cm Gas-Thru-Glass

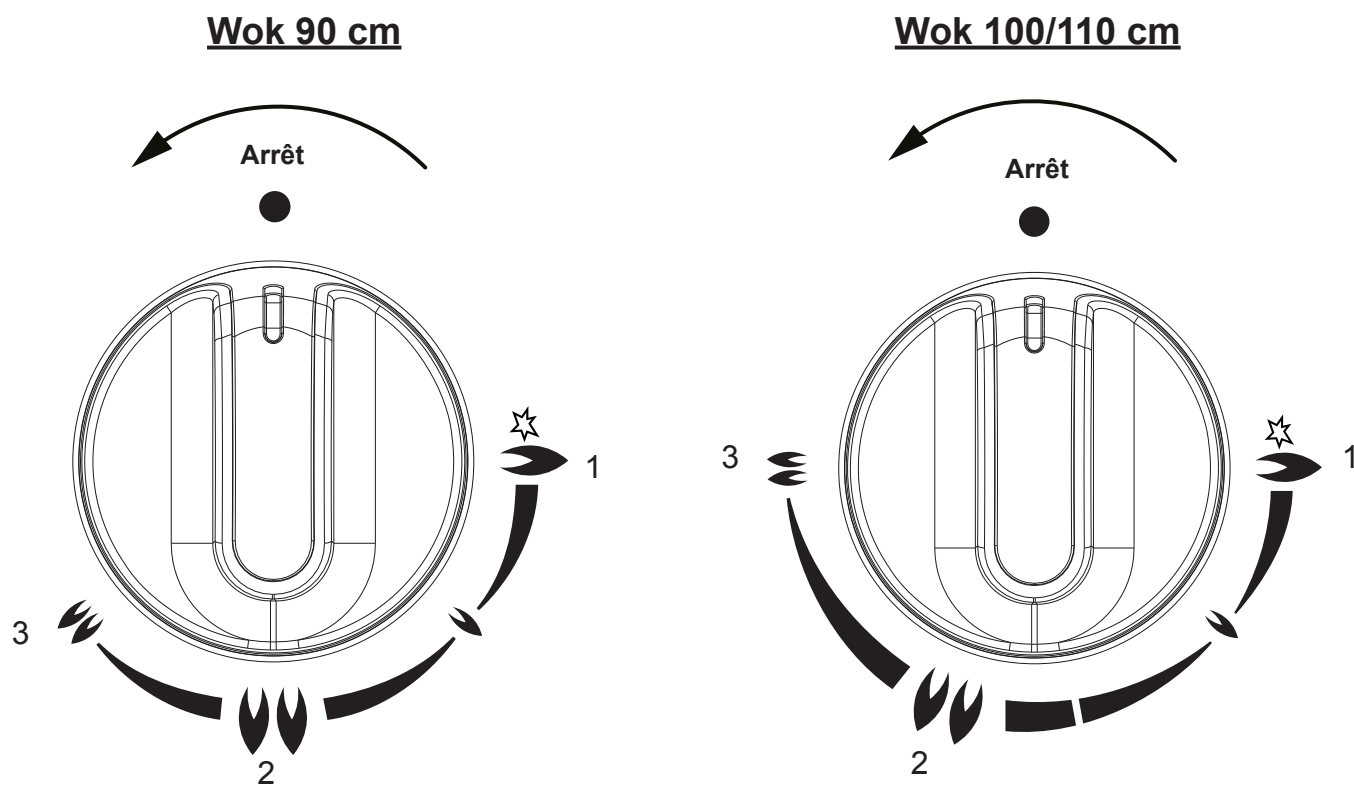
Zones de cuisson	Tailles de casserole minimales (mm)	Tailles de casserole maximale (mm)
Wok	100	280
Toutes les autres zones de cuisson		220

Avertissement : Ne laissez pas les récipients de cuisson chevaucher les zones de cuisson

Remarque : GTG - Quand vous positionnez les supports de casserole GTG, vérifiez qu'ils soient positionnés en toute sécurité sur les broches de la plaque chauffante.

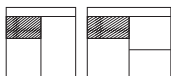
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Utilisation du double wok



Pour allumer le brûleur extérieur du wok, tournez le bouton de commande sur le symbole de la flamme et d'allumage (1). Maintenez pendant 15 secondes jusqu'à ce que la flamme reste allumée. Tournez ensuite le bouton de commande à la puissance désirée.

Pour activer les anneaux du wok intérieur et extérieur, tournez le bouton de commande sur le symbole de la double flamme (2). Pour réduire la puissance des deux anneaux du wok, tournez le bouton de commande sur (3).



UTILISATION DU GRIL

AVANT DE COMMENCER. . .

Avant d'utiliser le gril, vérifiez que vous avez placé la plaque du gril dans la position requise car une fois que le gril est allumé, vous pouvez vous brûler si vous essayez de la changer de place.

- Ne fermez pas la porte alors que vous utilisez le gril.
- Tournez le bouton de commande du gril sur le paramètre de chauffe de votre choix.
- Tournez le bouton de la grille (le cas échéant) au réglage de chaleur désiré.
- Pour arrêter remettre le bouton de commande en position arrêt.
- Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant l'utilisation et continue à fonctionner pendant quelques instants.
- Pour un meilleur résultat, vous pouvez retourner la grille, ou tout retirer.
- Le double gril utilise tous les éléments supérieurs et est idéal pour griller des grandes quantités d'aliments.
- Le gril simple utilise une partie des éléments seulement et convient parfaitement pour griller des plus petites quantités d'aliments.

Le poêle à griller

Cet appareil est équipé d'un poêle à griller et d'un gril.

Ajustements de la plaque du gril et de la grille

La vitesse de grillade peut être ajustée en changeant de position la plaque du gril ou la grille de la poêle à griller.

- Haut : pour les aliments minces et le grillage.
- Bas : pour les morceaux de viande plus épais.

Papier d'aluminium

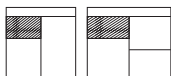
Ne couvrez jamais le poêle à griller ou les supports du gril avec du papier d'aluminium, ni ne laissez s'accumuler la graisse dans le poêle à frire, car un risque d'incendie est possible.

i Avertissement : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.

Types de gril

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

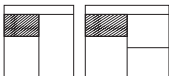
i Pour de meilleurs résultats : Préchauffer le gril simple pendant 5 minutes et le double gril pendant 3 minutes.



UTILISATION DU GRIL

i Comme pour tout manuel de cuisson, les durées sont approximatives et peuvent être ajustées en fonction du goût personnel.

Type de Nourriture	Durée approximative (minutes)
Lard fumé	8 - 15
Saucisses	12 - 15
Côtelettes <ul style="list-style-type: none">• Agneau• Porc	10 - 15 15 - 25
Pain grillé <ul style="list-style-type: none">• 2 portions• 4 portions	1 - 2 (par côté) 1 - 2 (par côté)
Produits panifiés <ul style="list-style-type: none">• Brioches• Biscuits à thé	1 - 2 (par côté) 1 - 2 (par côté)
Toast au fromage <ul style="list-style-type: none">• 2 portions• 4 portions	4 - 5 4 - 5
Poisson <ul style="list-style-type: none">• Filets	10 - 15
Poulet <ul style="list-style-type: none">• Filets	20 - 30
Steaks de bœuf <ul style="list-style-type: none">• saignant• moyen• bien cuit	7 - 10 10 - 15 15 - 20
Tranches de jambon fumé	12 - 15



UTILISATION DU FOUR DU HAUT

Lorsque vous cuisinez, éloignez les enfants du voisinage du four.

Attention : L'élément du haut devient extrêmement chaud en fonctionnement, soyez encore plus prudent afin d'éviter de le toucher.

Le four du haut est un four conventionnel.

Remarque : le four du haut n'est pas contrôlé par le programmeur.

Pour allumer le four du haut

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

L'indicateur du thermostat blanc restera allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte, puis il s'éteindra. Il s'allumera et s'éteindra régulièrement car le thermostat doit maintenir la température désirée.

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

Important : Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four, ou ne la couvrez jamais avec de papier, car cela peut entraîner la surchauffe de la pièce. Placez toujours les objets sur le plateau.

Le ventilateur de refroidissement

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

Préchauffage

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

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

Si vous ne préchauffez pas le four, la durée de cuisson indiquée dans le guide suivant devra être prolongée car elles sont données pour un four préchauffé.

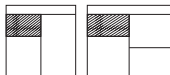
Position de la Grille

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

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

Lors de l'utilisation du four du haut

Faisant partie intégrante de la cuisson, l'air chaud est évacué à travers une ouverture située en haut des fours. Lorsque la porte du four est ouverte, il faut éviter tout contact avec l'air chaud, car cela peut déranger les personnes ayant la peau sensible. Il est recommandé de tenir la poignée située en bas de la porte du four.



UTILISATION DU FOUR DU HAUT

GUIDE DE CUISSON AVEC LE FOUR DU HAUT

Durées de cuisson

Ces durées de cuisson sont données pour un four préchauffé.

Ces durées de cuisson sont approximatives parce que la taille et le type de plat préparé les modifient comme les préférences personnelles.

Position de la Grille

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

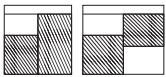
Températures de cuisson

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

Comme le four du haut est plus compact, il sera peut-être nécessaire de diminuer les températures de cuisson indiquées dans les recettes d'un maximum de 20 °C.

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

Élément	Température (°C)	Position de la Grille	Durée de cuisson approximative
Petits gâteaux	180	1	15 - 20 minutes
Sandwich Victoria (2 x 180 mm / 7")	160	1	20 - 25 minutes
Roulé	200	1	8 - 12 minutes
Gâteau aux fruits semi riche (180 mm x 7")	140	1	2¼ - 2¾ heures
Petits pains	215	1	10 - 15 minutes
Meringues	90 - 100	1	2 - 3 heures
pâte brisée	200 - 210	1	En fonction de la taille et du type de plat cuisiné et également de la farce
Pâte feuilletée	200 - 210	1	
Pâte à chou	200 - 210	1	
Biscuits	160 - 200	2	10 - 20 minutes
pudding à la génoise	150	1	30 - 45 minutes
pudding de lait	140	1	2 - 2½ heures



UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation du four. Les jeunes enfants ne doivent y toucher.

Pour allumer le four

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

Le néon du thermostat blanc (le cas échéant) restera allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte, puis s'éteindra. Il s'allumera et s'éteindra régulièrement car le thermostat doit maintenir la température désirée.

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

Lors de l'utilisation du four

Faisant partie du processus de cuisson, de l'air chaud est évacué à travers un évent du four. Lorsque la porte du four est ouverte, il faut éviter tout contact avec l'air chaud, car cela peut déranger les personnes ayant la peau sensible. Il est recommandé de tenir la poignée située en bas de la porte du four.

PRÉCHAUFFAGE

Four ventilé

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

Four conventionnel

Le préchauffage est toujours nécessaire

Fonctionnement manuel (four de gauche uniquement)

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

Le ventilateur de refroidissement

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

ÉLÉMENTS DU FOUR

Grilles de four

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

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

Plateaux de cuisson et plats à rôtir

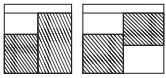
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et même de brunissage, les tailles recommandées des plateaux de cuisson et plats à rôtir doivent être comme suit :

Plateau de cuisson 350 mm x 250 mm

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

Plat à rôtir 370 mm x 320 mm

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



UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

Cuisson lente (position **S** ou 100 °C)

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

Papier d'aluminium

L'utilisation du papier d'aluminium pour couvrir les plats d'aliments ou de cuisson, des grilles du four ou la base du four crée un risque d'incendie.

Cuisiner avec un four ventilé

Ce four est d'une grande efficacité, il se peut que vous remarquiez l'émission de vapeur à partir du four lorsque la porte est ouverte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

Si vous êtes habitué avec un four traditionnel, vous allez constater un certain nombre de différences en cuisinant avec un four ventilé qui nécessite une approche différente :

Il n'y a pas de zones de chaleur dans un four ventilé car le ventilateur de convection à l'arrière du four assure une température uniforme dans tout le four.

Cela le rend idéal pour la cuisson par fournée, ex. lors de la planification d'une réception, car tous les aliments doivent être cuits dans la même période.

Les aliments sont cuits à une température inférieure à celle d'un four traditionnel, de manière que les températures habituelles des cuissons peuvent être réduites. Reportez-vous au tableau de conversion.

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

Les saveurs ne sont pas transférées dans un four ventilé, c.-à-d. vous pouvez cuire des aliments à forte odeur, tels que poisson, en même temps que des aliments légers tels que puddings au lait.

Lors de cuisson par fournée d'aliments qui gonflent, ex. pain, veillez à laisser suffisamment d'espace entre les grilles pour permettre la montée.

Remarque :

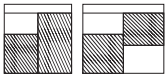
Si deux grilles ou plus sont utilisées, il est nécessaire d'augmenter légèrement le temps de cuisson.

Les 2 grilles du four étant plus larges que celles d'autres fours, il est possible de placer 2 plats par grille, ex. 2 sandwiches victoria ou 2 casseroles.

Vous pouvez cuisiner au four en même temps un repas complet et éventuellement autre chose à conserver au frigo, en choisissant judicieusement les plateaux et les plats qui permettent « d'aider l'air à circuler librement ».

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

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



UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

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

Pour aider l'air circuler à librement

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

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

Maintenir au chaud (Ajustement ou 70°C)

Cette température est réglée pour permettre à l'utilisateur de garder les aliments au chaud sans trop les cuire. Ce réglage permet aussi de décongeler les aliments congelés ou réchauffer les assiettes.

N'utilisez pas cette fonction pour la cuisson.

Décongélation et refroidissement dans le four principal

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

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

Durées de décongélation

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

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

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

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

Attention

Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.

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

Ne jamais mélanger des aliments non cuits à décongeler avec des aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.

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

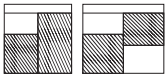
GUIDE DE CUISSON AU FOUR PRINCIPAL

Temps et températures de cuisson

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

Veillez à laisser suffisamment d'espace entre les grilles pour permettre la montée des aliments qui gonflent.

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





UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

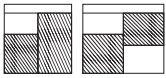
Remarque : le four est ventilé ; par conséquent, les températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être ajustées. Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson pour un four conventionnel, les températures pour un four ventilé et les positions de la grille. Pour des résultats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

températures de cuisson pour un four conventionnel doivent être converties à des températures pour un four ventilé.

Par exemple, un aliment qui doit normalement être cuisiné à une température de cuisson pour un four conventionnel de 180 °C, doit être donc cuisiné à une température pour un four ventilé de 160 °C.

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

Type de Nourriture	Réglage de température (°C)		Durée Approximative	Position de la Grille
	Conventionnel	Ventilé		
Gâteaux				
Petits gâteaux	190	160	15 - 25	2 - 4
Sandwich Victoria	180	160	20 - 30	3
Gâteau aux fruits semi riche	150	125	2,5 HEURES - 3 HEURES	2
Gâteau de Noël	150	125	2,5 HEURES - 3 HEURES	2
Puddings				
Pudding au pain à l'anglaise	170	150	45 min. - 1 h	3
Crumble aux fruits	200	175	40 min. - 1 h	3
Divers:				
Boudins Yorkshire : grand	220	200	40 - 48	4 - 5
petit	220	200	15 - 20	4 - 5
pâte brisée	200	180	Dépend de la garniture	4 - 5



UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

Gâteaux aux fruits traditionnels

Il convient de rappeler que les fours peuvent changer avec le temps, donc les temps de cuisson peuvent varier, ainsi il sera difficile d'être précis lors de préparation de gâteaux aux fruits.

C'est pour cela qu'il faut goûter le gâteau avant de le sortir du four. Utilisez pour cela une brochette réchauffée que vous insérez dans le gâteau. Si la brochette en ressort propre alors le gâteau est cuit.

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

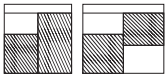
Dinde rôtie

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

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

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

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



UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

Guide de rôtisserie

Les temps de cuisson indiqués dans le guide de rôtissage ne sont qu'une estimation, car la taille et l'âge de la dinde, la forme du morceau et la proportion d'os peuvent avoir des incidences.

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

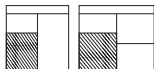
La volaille surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.

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

Remarque :

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

Faire cuire dans le four principal à :		Durée de cuisson approximative (four préchauffé)
160 °C - 180 °C (ventilé)		
180 °C - 200 °C (normal)		
Bœuf	Saignant Moyen Bien cuit	20 minutes par 450 g, plus 20 minutes 25 minutes par 450 g, plus 25 minutes 30 minutes par 450 g, plus 30 minutes
Agneau	Moyen Bien cuit	25 minutes par 450 g, plus 25 minutes 30 minutes par 450 g, plus 30 minutes
Porc		35 minutes par 450 g, plus 35 minutes
Volaille		20 minutes par 450 g, plus 20 minutes



UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

FOUR MULTIFONCTIONS

Le four multifonctions peut être contrôlé par le programmeur (reportez-vous à la section Programmeur/Horloge pour plus d'informations).

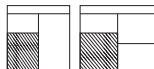
Le programmeur doit être réglé en mode manuel avant de pouvoir l'utiliser ou de le programmer.

Bascule vers le four multifonctions

- Utiliser le bouton de commande des fonctions pour sélectionner celle que vous voulez utiliser, reportez-vous au tableau des fonctions.
Remarque : Vous pouvez changer de fonction pendant la cuisson et tant que le four est en mode manuel.
- Tourner le bouton de commande de la température sur celle que vous voulez utiliser.
- Le voyant du thermostat s'allume pour indiquer que le four chauffe, et une fois la température atteinte, le voyant s'éteint.
- Pour éteindre le four, tournez simplement le bouton de commande sur la position •.
- Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pendant l'utilisation et continuer à fonctionner pendant quelques instants.



Important : Ne jamais poser des aliments ou des plats sur la base du four principal car elle peut surchauffer.

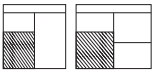


UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Fonctions du four et du gril

Le tableau ci-après répertorie toutes les fonctions disponibles. Votre four n'est peut-être pas équipé de toutes ces fonctions.

Fonctions du four principal		Utilisations recommandées
	Base chauffante uniquement	Permet de cuire la base des aliments après la cuisson en utilisant les modes conventionnel ou ventilateur. La base chauffante permet de brunir davantage les pizzas, les tartes et les quiches. Fonction à utiliser en fin de cuisson.
	Haut chauffant uniquement	Le haut chauffant est idéal pour brunir le dessus des plats car il n'est pas aussi fort que le gril après une cuisson conventionnelle ou ventilée. Donne un brunissement supplémentaire aux lasagnes ou au gratin de choux-fleurs. Fonction à utiliser en fin de cuisson.
	Four conventionnel	Cette fonction est idéale pour rôtir des plats de manière traditionnelle. La viande est placée au milieu du four, et les pommes de terre vers le haut.
	Cuisson intensive	Convient pour les aliments à forte teneur en humidité comme les quiches, le pain et le gâteau au fromage. Élimine également le besoin de cuire une pâte à blanc.
	Gril ventilé	Le ventilateur permet à la chaleur de circuler autour des aliments. Idéal pour des aliments comme le bacon, le poisson et le jambon fumé. Les aliments n'ont pas besoin de tourner. Le four doit avoir la porte fermée.
	Four ventilé	La température uniforme du four rend cette fonction idéale pour une cuisson à étuve.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments comme des gâteaux à la crème, utiliser le four avec la porte fermée. Pour refroidir des plats avant la réfrigération, laisser la porte ouverte.
	Double gril	Cette fonction cuit les aliments depuis le haut, elle est idéale pour une variété de plats depuis les toasts jusqu'aux steaks. Tout le gril étant en marche, vous pouvez cuire des plus grandes quantités d'aliments.
	Gril simple	Pour des plus petites quantités d'aliments, il reste idéal pour tous les plats depuis les toasts jusqu'aux steaks.
	Base chauffante avec ventilateur	Idéal pour cuire des flans (ou des tartelettes), l'élément de base garantit que la base est cuite tandis que le ventilateur fait circuler l'air autour de la garniture, sans être trop intensif.
	Levage du pain	Cette fonction permet de faire circuler l'air à la bonne température pour lever la pâte à pain avant de cuire jusqu'à 40°C.
	Pizza	Cette fonction est parfaite pour la cuisson d'une pizza. L'élément de base du four ventilé est utilisé pour cuire parfaitement la pizza.



UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Avant de commencer. . . .

Avant d'utiliser le gril, vérifiez que vous avez placé la plaque du gril dans la position requise car une fois que le gril est allumé, vous pouvez vous brûler si vous essayez de la changer de place.

GRIL VENTILÉ/CONVENTIONNEL

- La fonction de gril doit être utilisée avec la porte fermée.
- Tournez le bouton de commande sur le réglage du gril nécessaire (conventionnel ou ventilé).
- Tournez le sélecteur de température sur la valeur de température nécessaire de la même façon que pour régler la température du four.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la position 'off'.

Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pendant l'utilisation et continuer à fonctionner pendant quelques instants.

Pour un meilleur résultat, vous pouvez retourner la grille, ou tout retirer.

Le néon du gril

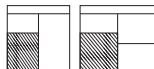
Lorsque vous grillez avec la porte fermé, le néon s'allume et s'éteint en boucle à mesure que la température est maintenue à l'intérieur de la cavité.

i **Avertissement** : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.

i Types de gril

Gril simple : dispose d'un seul élément de gril. Le repose-plat DOIT être retourné lorsque vous utilisez le gril simple dans le four principal.

i Pour de meilleurs résultats : Préchauffer le gril simple pendant 5 minutes et le double gril pendant 3 minutes.

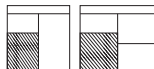


UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Guide du four ventilé

- Quelques réglages sont indispensables pour les températures de cuisson conventionnelles.
- Le tableau ci-dessous indique les températures de cuisson conventionnelles, les températures ventilées et les positions de la grille. Pour obtenir des résultats optimum avec le paramètre du four ventilé, les températures conventionnelles doivent être converties aux températures du four ventilé.
- Par exemple, un aliment qui cuirait à 180°C cuira maintenant à la température du four ventilé de 160°C.
- Ce four à une très haute efficacité, vous pouvez remarquer une émission de vapeur lorsque la porte est ouverte.
- Lorsque vous cuisez des aliments frais ou surgelés, suivez les durées de cuissons et les températures indiquées sur l'emballage. S'assurer que les aliments sont chauds à l'intérieur avant de servir.
- Il n'existe aucune zone de chauffe et de transfert de goût avec un four ventilé, ce qui vous permet de cuire une plus grande variété d'aliments ensemble.
- Si vous utilisez plusieurs plaques, vous aurez besoin d'augmenter légèrement la durée de cuisson.
- Assurer un espace suffisant entre les plats, pour permettre aux aliments de cuire et à l'air de circuler.

Temp. conventionnelle (°C)	Four d'une grande efficacité(°C)	Position de la thermostat
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9



UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

GUIDE DE CUISSON

Préchauffage

Pour tirer le meilleur parti de votre four, il est conseillé de le préchauffer pendant 5 à 15 minutes avant d'y placer les plats, spécialement pour les aliments frais, surgelés, à base de pâte à pain, de levure ou d'œufs battus.

Si vous utilisez la fonction ventilé, vous devez quand même préchauffer le four mais pour une durée plus courte.

Les éléments indiqués dans le guide de cuisson ci-dessous se basent sur un four pré-chauffé, mais vous pouvez les ajuster selon votre goût personnel.

Four et moule à gâteau

Toujours utiliser des plateaux ou des récipients de cuisson de haute qualité. Des articles de médiocre qualité peuvent se déformer dans le four et produire des résultats insatisfaisants.

Ne jamais utiliser des plats qui sont fendus, endommagés ou non adaptés à la cuisson au four car ils peuvent exploser dans le four.

ÉLÉMENTS DU FOUR

Grilles de four

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

Placez les plateaux de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles et laissez une position de grille libre pour permettre la circulation de la chaleur.

Plateaux de cuisson et plats à rôtir




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

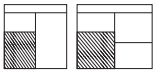
Plateau de cuisson 350 mm x 250 mm

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

Plat à rôtir 370 mm x 320 mm

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

Type de Nourriture	Réglage de température (°C)			Durée Approximative	Position de la Grille
	Conventionnel 	Ventilé 	Intensif 		
Gâteaux					
Petits gâteaux	190	175	-	15 - 25	2 et 4
Sandwich Victoria	180	160	-	20 - 30	3
Gâteau aux fruits semi riche	150	125	-	2,5 H - 3 H	2
Gâteau de Noël	150	125	-	2,5 H - 3 H	2
Puddings					
Pudding pain perdu	170	150	-	45 min. - 1 H	3
Crumble aux fruits	200	175	-	40 min. - 1 H	3
Divers:					
Boudins Yorkshire : grand	220	200	200	40 - 45	4 - 5
petit	220	200	200	15 - 20	4 - 5
pâte Brisée	200	180	180	Dépend de la garniture	4 - 5



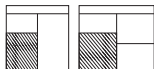
UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

Guide de rôtisserie

- Les durées de rôtisserie dépendent du poids, de la forme et de la texture de la viande et des goûts personnels. Pour calculer la durée idéale, pesez la viande ou la volaille, y compris la garniture, et suivez les durées fournies ci-dessous.

Les viandes (y compris le poulet) doivent être rôties à 180 - 200°C Conventionnels/ 160 - 180°C ventilés pendant 20 - 30 mins par 450g, plus 20 minutes sur la position de grille 2.

- La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. Pour des grandes pièces, il est conseillé de laisser décongeler toute la nuit.
 - La volaille surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.
 - Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez la durée de cuisson à partir du poids total de la viande plus la farce.
 - Cuire des viandes dans des feuilles d'aluminium, des plats couverts, des casseroles avec couvercle ou des sachets à rôtir permet de minimiser la réduction de la viande, donne plus de moelleux et évite les éclaboussures d'huile. Cependant, une durée de cuisson légèrement plus longue sera requise, ajoutez 5 - 10 minutes par 450g à la durée calculée. Si vous utilisez des sachets, ne dépassez pas les températures conseillées par le fabricant, et ne laissez pas le sachet entrer en contact avec les côtés ou le haut du four.
- Utilisez un repose-plat avec le récipient à rôtir pour réduire les éclaboussures d'huile pendant la rôtisserie ouverte et garder l'intérieur du four propre.
 - L'utilisation d'un récipient à rôtir plus grand que celui fourni n'est pas conseillé car il peut entraver la performance du four et entraîner des durées de cuisson plus longues.



Guide de rôtisserie

Dinde rôtie

- La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viande - la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.
- Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.
- La dinde doit être rôtie à 180°C - 190°C Conventionnels / 160°C - 180°C Ventilé pendant 20 mins par 450g, plus 20 minutes.
- La dinde peut être rôtie porte ouverte, poitrail tourné vers le bas, pendant la moitié de la durée de cuisson, puis retourner pour le reste de la durée de cuisson.
- Si la dinde est farcie, ajoutez 5 minutes par 450g à la durée de cuisson.
- Si la dinde est recouverte d'une feuille d'aluminium, ajoutez 5 minutes par 450 g à la durée de cuisson.
- Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson. S'assurer toujours que la dinde est bien cuite avant de la servir.

Durée de rôtisserie d'une dinde

La plupart des dindes cuisent en fonction de leur poids. La durée doit être calculée suivant l'une de ces méthodes:

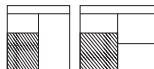
40 minutes par 1kg plus 10 minutes par 1/4 kg.

Ou

20 minutes par 450g, plus 20 minutes.

La taille maximum de la dinde pour cet équipement est: 20lbs soit environ 9kgs.

Ne pas essayer de rôtir une dinde plus grande que cela car le résultat n'est pas garanti.



UTILISATION DU FOUR/GRIL MULTIFONCTIONS

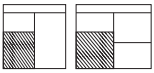
Guide de boulangerie général

Dépannage - gâteaux aux fruits

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Le fruit trempe dans le fond	Baisser la température du four qui peut faire que le gâteau prend plus de temps à cuire, ce qui est laissé au fruit le temps de tremper. Ou bien trop de liquide ou de levure. Le fruit n'a peut être pas été correctement lavé et séché.
Le gâteau trempe / s'effondre au centre	Trop de levure dans la préparation. Four trop chaud ou trop froid. Ou pas assez de liquide ou crème insuffisante.
La surface se craquèle	Moule trop petit ou trop de préparation dans le moule. Trop de levure dans la préparation plus pas assez de liquide ou crème insuffisante. Le four est peut être trop chaud.
Croûte externe dure avec une partie humide à l'intérieur	Four trop chaud, donc le gâteau a cuit trop vite. Trop de sucre ou liquide insuffisant.
Brûlé à l'extérieur	Température du four trop chaude. Four trop petit pour la taille du gâteau. Protection insuffisante autour du moule. Gâteau cuit sur une plaque trop haute.
Texture avec trous trop prononcés.	Trop de levure. Farine pas régulièrement mélangée.
Texture trop fermée et gâteau n'a pas assez levé.	Pas assez de levure. Pas assez de liquide. Four trop froid. Crème insuffisante.
Le gâteau s'émiette en le coupant	Pas assez de liquide. Cuisson trop longue. Pas assez de sucre. Trop de levure.
Trop sec	Trop cuit. Œuf ou liquide insuffisant. Trop de levure.

Dépannage - gâteaux spongieux

Haut bombé	Crème insuffisante. Gâteau cuit trop haut ou à une température trop forte. Les papiers absorbants peuvent empêcher le bord externe de lever et forcer le centre à monter.
Haut creux / ramolli	Trop de levure. La température du four est trop basse ou la position de la plaque incorrecte. Le gâteau a été retiré du four avant qu'il soit cuit. Utilisation de margarine douce.
Très pâle mais cuit	Température du four trop basse. Cuisson trop basse dans le four
Débordement du moule	Moule trop petit pour la quantité de préparation



Fonction Refroidissement et Décongélation

- Pour refroidir rapidement des aliments tout de suite après la cuisson, mais avant réfrigération ou congélation, tournez la commande du four sur la position Décongeler, et ouvrez la porte.
- Pour décongeler des aliments, tournez la commande du four sur la position Décongeler, placez les aliments au centre du four et fermez la porte.

Durées de décongélation

- Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée – ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures. Placer les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.
- Une casserole de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.
- Un poulet de 1,5 kg prêt à cuire au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.
- Toujours vérifier que les aliments sont correctement décongelés avant de les cuire.

Attention

- Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.
- Ne pas décongeler des grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2 kg avec cette méthode.
- Ne jamais mélanger des aliments non cuits à décongeler avec des aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.
- Cette méthode permet de décongeler plus rapidement la viande, la volaille et le poisson mais vérifier que les aliments sont bien décongelés avant de les cuire.
- Placer la viande et la volaille sur une plaque dans un plat à viande afin de récupérer le jus de la décongélation.



UTILISATION DU FOUR - CUISSON LENTE (100/110 CM UNIQUEMENT)

Introduction

Un de vos compartiments de four est un four électrique qui permet une cuisson lente à feu doux ou de garder un aliment au chaud. Le four est commandé par un bouton situé à droite du bandeau. Un néon rouge s'allumera pour indiquer que le four est en fonctionnement. Veuillez vérifier quel côté du four à cuisson lente et allumé, en consultant les spécifications à l'avant du présent manuel.

L'élément de cuisson lente est positionné à la base du compartiment le plus bas. Vérifiez toujours que le récipient de cuisson préparé est placé au centre de la base de ce compartiment.

N'utilisez pas un des compartiments pour ranger un aliment ou des produits en conserve.

N'utilisez pas le compartiment du haut pour la cuisson lente ou chauffer des aliments.

Durées de cuisson

La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment que vous préparez. Seule l'expérience permet de connaître la durée de cuisson des aliments en fonction des préférences et des goûts personnels.

En règle général, les aliments peuvent être cuits pendant au moins 5 heures et peuvent mijoter un maximum de 8 à 10 heures sans se gâter s'ils sont couverts. À titre indicatif, la cuisson des aliments en utilisant le four à cuisson lente dure environ trois fois plus longtemps par rapport à un four conventionnel.

Ustensiles

Un quelconque ustensile allant au four peut être utilisé pour la cuisson lente, pourvu qu'il dispose d'un couvercle bien fermé.

Pour corriger un problème de couvercle pas très bien fermé, un morceau de papier d'aluminium peut être placé sur le récipient, sous le couvercle.

Pour plus de commodité et économiser la vaisselle, les ustensiles les plus utiles pour la cuisson lente sont ceux de type ignifuge pouvant être utilisés sur la chaleur directe et pour la cuisson au four, et qui sont suffisamment élégants pour les utiliser comme plats de service.

Maintenir un aliment au chaud

Allumez le four et préchauffez-le pendant 20 minutes avant de placer l'aliment dans le four. Si l'aliment doit rester humide, il est alors important de couvrir le plat ou l'assiette afin d'empêcher l'aliment de se dessécher. Pour cela, vous pouvez utiliser du papier d'aluminium, si le plat n'a pas de couvercle.

N'utilisez pas une pellicule plastique pour couvrir l'aliment car elle ne résisterait pas à la chaleur produite par le four.

Il est préférable de ne pas couvrir certains aliments si vous souhaitez qu'ils soient secs et croustillants.

N'ajoutez pas de sauce aux plats avant de les servir.

La viande découpée devrait être placée sur un plat et couverte, en ajoutant juste une cuillère à soupe de sauce pour la maintenir humide. Si vous souhaitez maintenir au chaud des plats, il est recommandé de placer l'aliment sur des assiettes chaudes plutôt que froides.

Cuisson lente

La cuisson lente a toujours été la meilleure façon de préparer un repas chaud d'une haute valeur nutritive avec un minimum de préparation et une longue absence de la cuisine. Les avantages de la cuisson lente ont été reconnus par les cuisiniers depuis des siècles, mais elle est toujours appréciée par les cuisiniers de nos jours.



UTILISATION DU FOUR - CUISSON LENTE (100/110 CM UNIQUEMENT)

Les avantages de la cuisson lente sont les suivants :

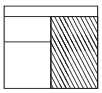
- L'aliment peut être laissé à cuire sans surveillance pendant plusieurs heures et sera maintenu au chaud pour plusieurs heures s'il est laissé couvert, sans le gâter pendant 2 à 3 heures supplémentaires. Les aliments peuvent donc être laissés à cuire alors que vous êtes absent toute la journée, ou pendant toute une nuit.
- Des morceaux de viande à bon marché deviennent délicieusement tendres par cuisson lente.
- La cuisson lente produira également des « rôtis » humides et moelleux avec un rétrécissement minimal de la viande et moins de salissures du four.
- Des plats tels que les soupes, les légumes, les puddings savoureux et les conserves, conviennent également à la cuisson lente.
- Il n'est pas nécessaire de remplir des marmites à vapeur, de remplir les cuisines de vapeur ou de contrôler constamment la cuisson.

Utilisation du four à cuisson lente

Allumez le four et préchauffez-le pendant 20 minutes. Placez toujours le récipient de cuisson préparé au centre de la base du four. Suivez les instructions fournies pour obtenir de meilleurs résultats.

- La capacité maximale du récipient allant au four ne doit pas être supérieure à 2,5 litres (4,5 pintes).
- Veuillez noter : Plus vous remplissez le récipient/pot, plus la cuisson sera longue.
- La durée de cuisson varie en fonction de la taille et de la forme de la viande ou de la volaille.
- Portez toujours à ébullition les soupes, les casseroles et les liquides avant de les placer dans un four préchauffé. Pour donner plus de couleur à une viande ou à une volaille, grillez la viande pour la dorer et ajoutez-la au bouillon chaud.

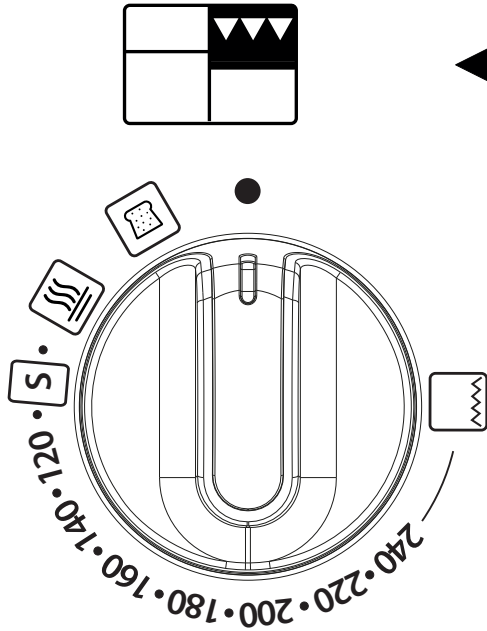
- Toutes les recettes à base de viande ou de volaille nécessitent un minimum de 5 heures de cuisson.
- Assurez-vous que tous les ingrédients congelés sont bien décongelés.
- Vérifiez toujours que la volaille congelée a été complètement décongelée dans un réfrigérateur et que tous les cristaux de glace ont fondu.
- Coupez les légumes racines en plus petits morceaux car leur cuisson est plus longue que celle de la viande.
- Si possible, faites les sauter pendant 2 à 3 minutes avant la cuisson lente.
- Vérifiez que les légumes racines sont toujours au fond de la casserole, plongés dans le liquide de cuisson.
- Un thermomètre à viande doit être utilisé lors de la cuisson de rôti de porc et de la volaille. La température interne de l'aliment doit atteindre 88 °C.
- La viande ou la volaille farcie ne doit pas mijoter. Préparez toute farce séparément.
- Couvrez les casseroles avec un couvercle ou du papier d'aluminium afin de prévenir la perte d'humidité.
- Ajustez l'assaisonnement et l'épaississement à la fin de la cuisson.
- Les haricots rouges séchés doivent être bouillis pendant au moins 10 minutes après trempage avant de les verser dans un quelconque plat.
- L'ouverture de la porte au cours de la cuisson entraînera des pertes de chaleur et des durées de cuisson plus longues.



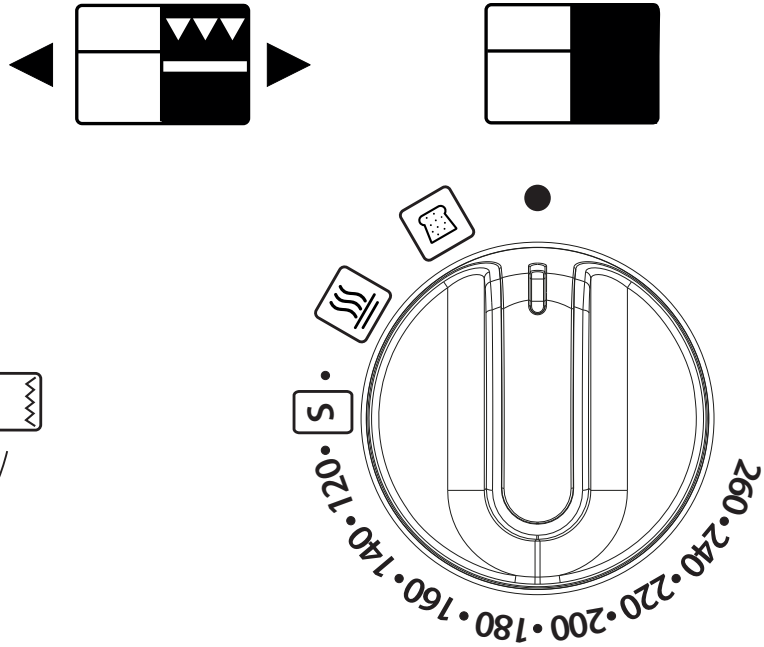
UTILISATION DU SÉPARATEUR - 90 CM DELUXE UNIQUEMENT

Grâce au séparateur Stoves **PROFLEX™**, vous pouvez transformer le grand four en deux fours séparés qui peuvent être commandés indépendamment pour optimiser vos options de cuisson.

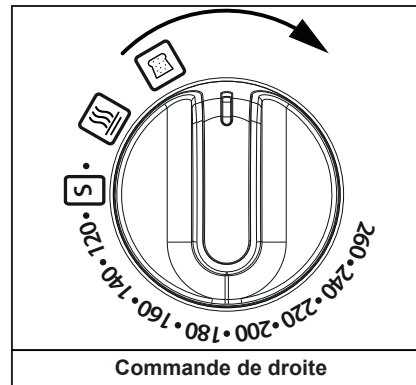
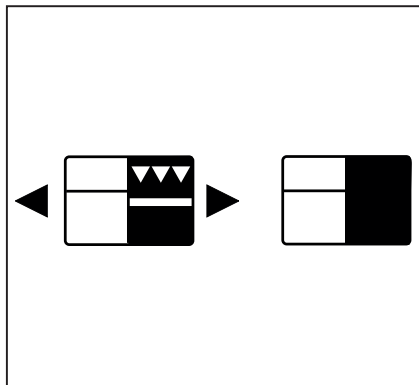
Commande de gauche



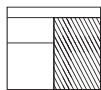
Commande de droite



Pour activer le grand four (sans séparateur)



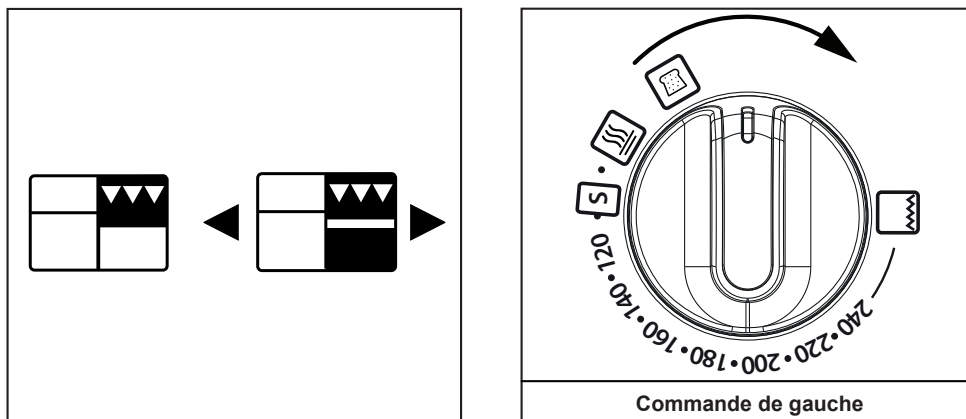
Pour utiliser le grand four sans le séparateur, tournez le bouton de commande de droite sur la fonction ou la température désirée.



UTILISATION DU SÉPARATEUR - 90 CM DELUXE UNIQUEMENT

Pour activer la fonction du séparateur

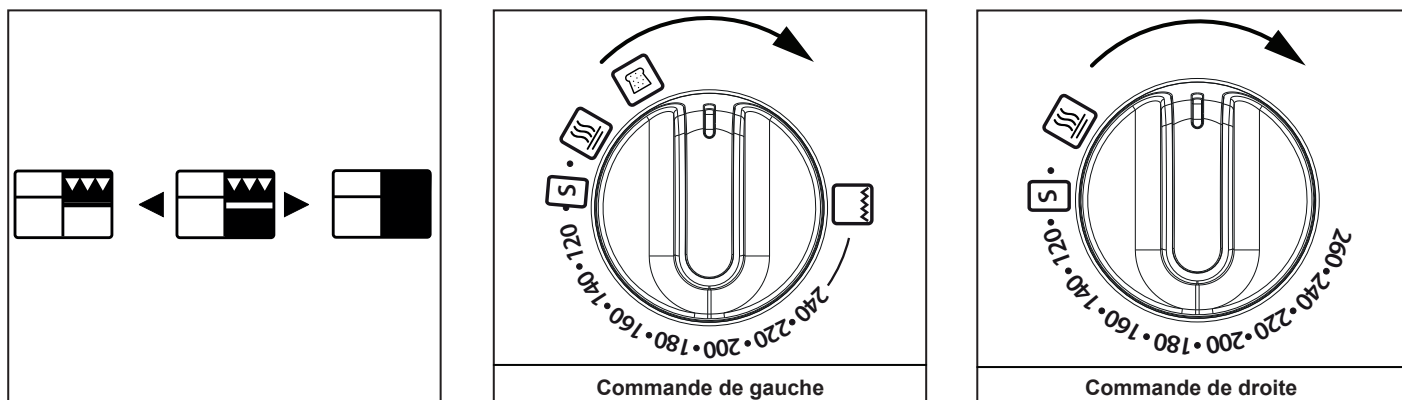
Four supérieur (avec séparateur)



Pour utiliser indépendamment le four supérieur, insérez d'abord le séparateur, puis tournez le bouton de commande de gauche sur la fonction ou la température désirée. Le four de la moitié supérieure sera ainsi activé.

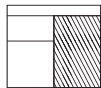
Veillez ne pas utiliser le séparateur comme une grille et positionnez-le uniquement dans les glissières dédiées dans le grand compartiment.

Four inférieur (avec séparateur)



Le four supérieur étant activé, si vous tournez le bouton de commande de droite sur une fonction ou une température, vous activerez le four inférieur. Le four inférieur ne peut pas être utilisé séparément.




Avertissement : Veuillez faire attention car le séparateur deviendra très chaud.



UTILISATION DU SÉPARATEUR - 90 CM DELUXE UNIQUEMENT

Utilisation des fours supérieur et inférieur

Lorsque vous utilisez les fours supérieur et inférieur à des températures différentes, utilisez le four supérieur à la température plus haute et le four inférieur à la température plus basse. Le tableau ci-dessous affiche la température minimale qu'il est possible d'atteindre dans le four inférieur alors que le four supérieur est en cours d'utilisation. Par exemple, le four supérieur étant à 200 °C, la température minimale utilisable dans le four inférieur est de 120 °C.

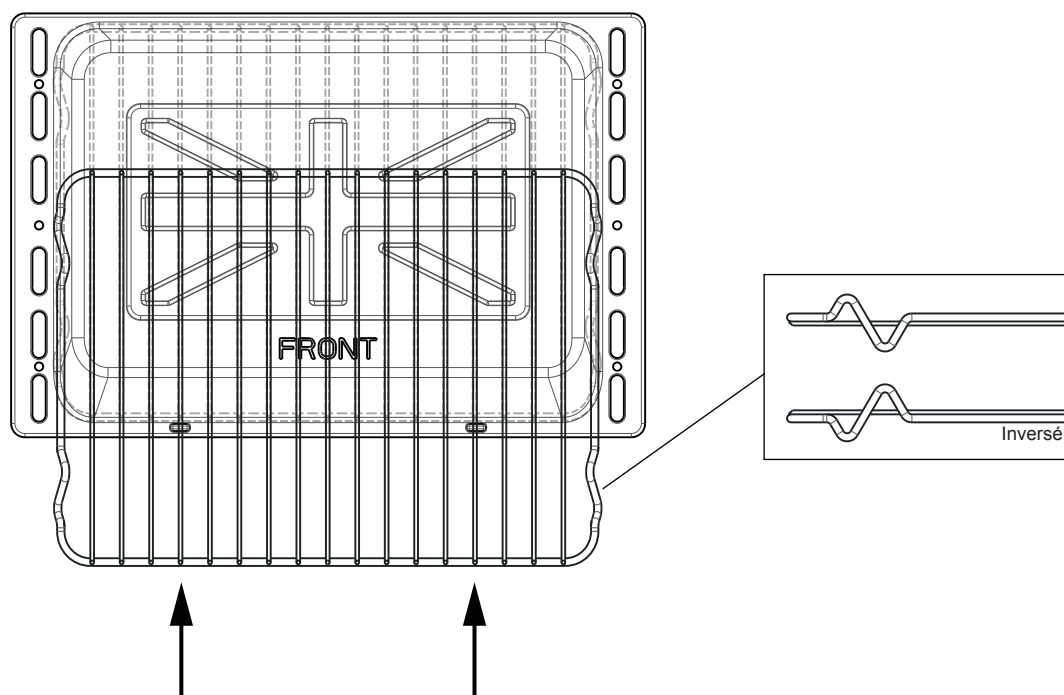
Température centrale du four supérieur (°C)	Température centrale minimale du four inférieur (°C)
100 (cuisson lente) 	70 (maintien au chaud) 
120	80
140	90
160	100 (cuisson lente) 
180	110
200	120
220	130

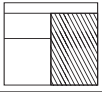
Grillade

LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR LES GRILLADES CLASSIQUES.

Support de grill et poêle à griller

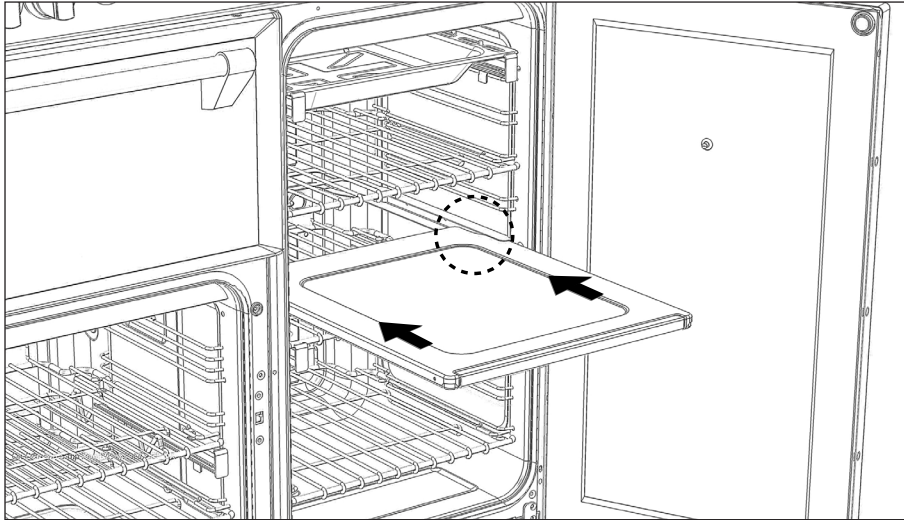
Les pieds de la grille du poêle à gril, peuvent être placés de manière à donner une position plus élevée ou plus basse pour la grille qui peut ne pas être utilisée du tout. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute, ou en ajustant le réglage du grill.





UTILISATION DU SÉPARATEUR - 90 CM DELUXE UNIQUEMENT

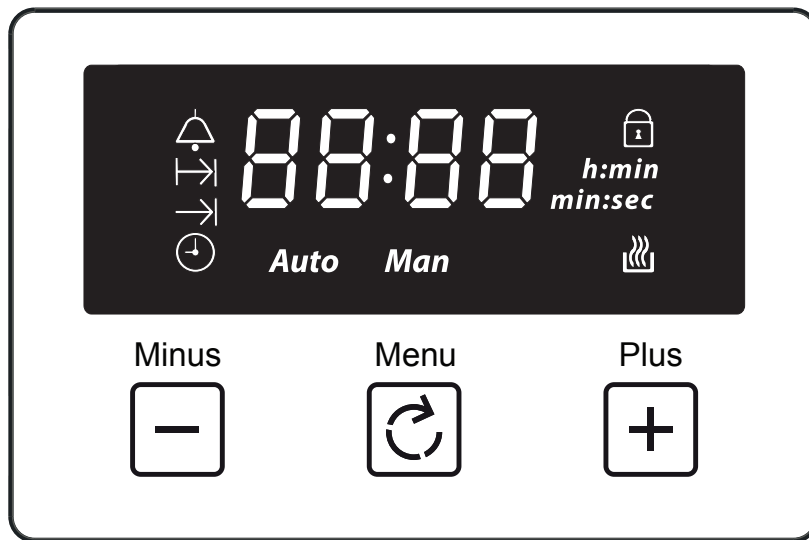
Comment positionner le séparateur









HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES RICHMOND

Veillez garder à l'esprit que seul le four multifonction est commandé par le programmateur.

Remarque : Votre horloge/programmateur pourrait ne pas avoir toutes ces fonctions



	Compte à rebours	Man	Mode manuel
	Temps/durée de cuisson	L 1, L 2, L 3	Niveau de volume
	Fin du temps de cuisson	23:59	Afficheur à 7 segments
	Heure de la journée	99:00	Réglage maximum du compte à rebours
	Verrouillage des touches	23:59	Réglage maximum du temps de cuisson
	Cuisson automatique	h:min	Affichage des heures:minutes
Auto	Mode automatique	min:sec	Affichage des minutes:secondes

Utilisation des commandes tactiles

Menu - À faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Minus - Pour diminuer la durée ou le volume

Quand une fonction est sélectionnée et que la durée ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

Mode manuel

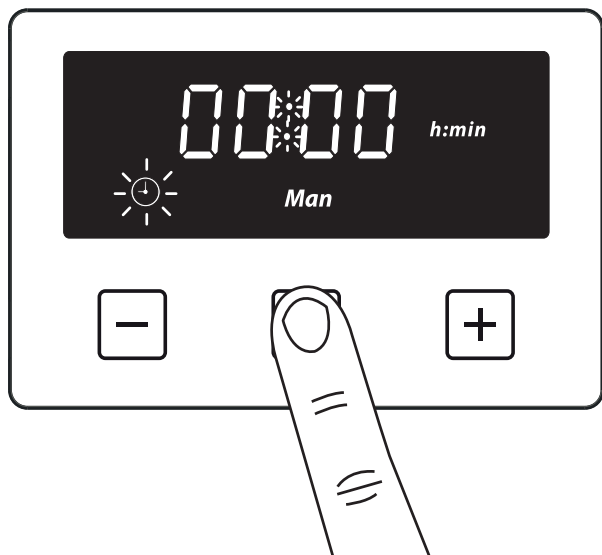
Si le programmateur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement. L'icône Manuel est également affichée.

HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES RICHMOND

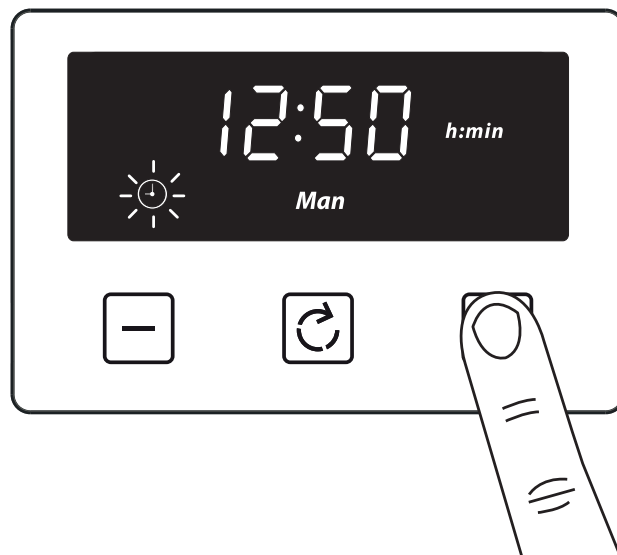
Réglage de l'horloge

En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure de la journée ».

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de l'« heure de la journée » apparaisse



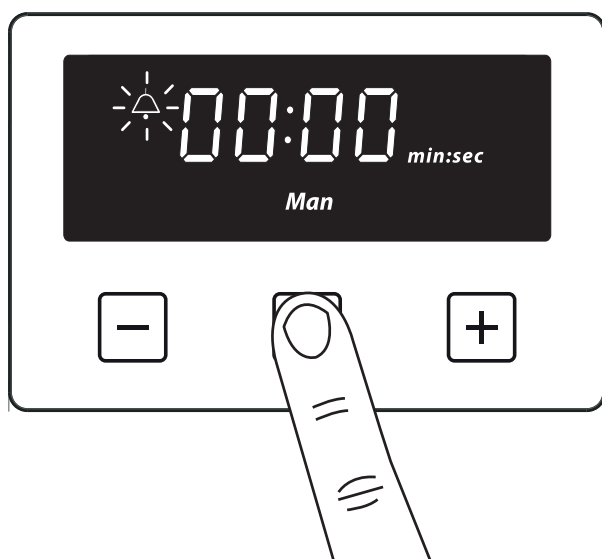
- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



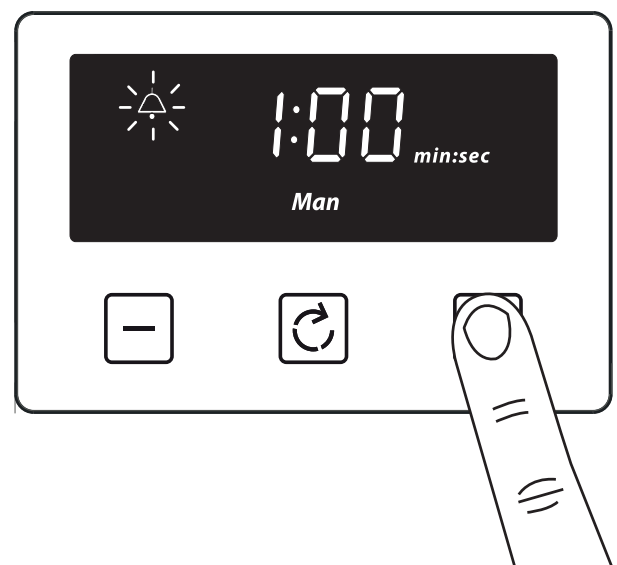
Réglage du compte à rebours

Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 99 minutes.

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole du « compte à rebours » apparaisse



- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois réglé, le compte à rebours s'effectuera seconde par seconde. L'afficheur montre le symbole du compte à rebours et le temps restant. Le compte à rebours continue dans l'arrière-plan pendant que d'autres fonctions sont réglées.

Une fois le compte à rebours à zéro, vous entendrez une alarme et le symbole du compte à rebours clignotera sur l'afficheur. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme et l'heure de la journée est affichée.

HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES RICHMOND

Modifier ou annuler le compte à rebours

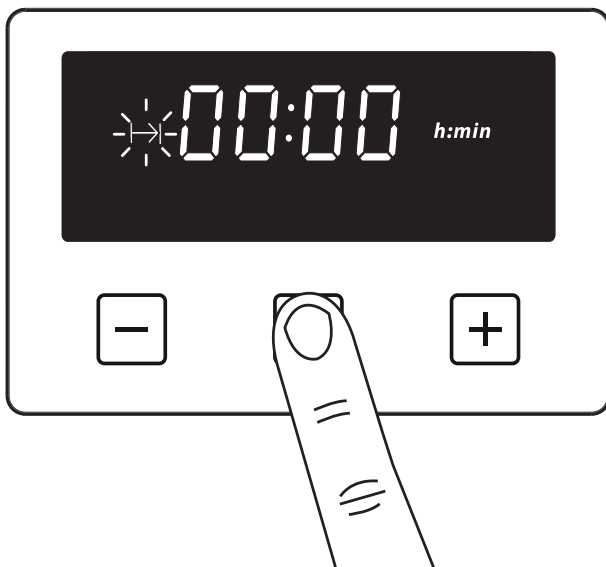
Retournez à la fonction de compte à rebours et utilisez soit les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage de la durée de cuisson (la durée de fonctionnement du four) - Cuisson semi-automatique

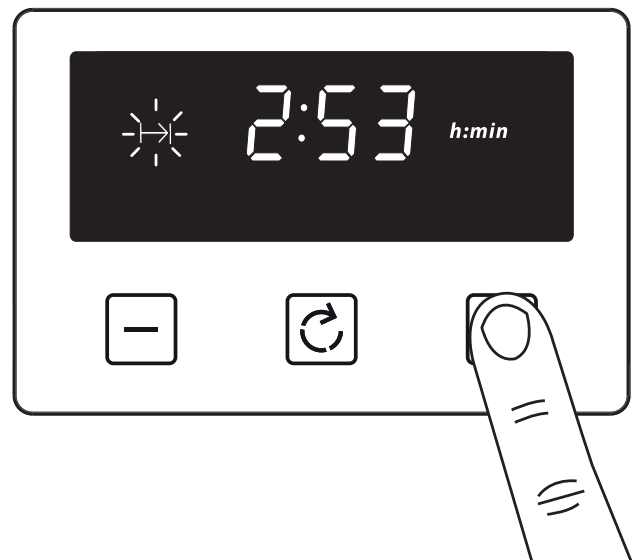
Remarque : Seul le four de gauche du bas sur les appareils de 1 000 cm et de 1 100 cm peut utiliser la fonction de cuisson semi-automatique.

Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « durée de cuisson » apparaisse



- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois le mode automatique réglé, le symbole de cuisson automatique et l'heure de la journée est affichée.

Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche Menu pour arrêter l'alarme et l'« heure de la journée » est alors affichée. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler le temps de cuisson

Retournez à la fonction « temps de cuisson » et utilisez soit les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

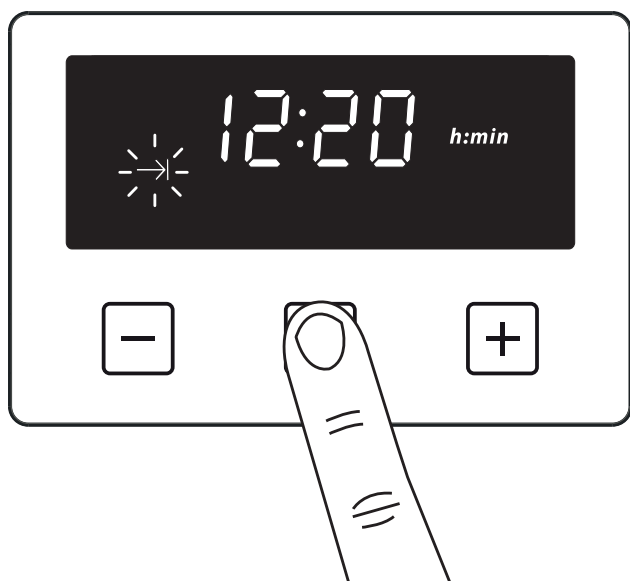
HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES RICHMOND

Réglage de l'heure de fin de cuisson (l'heure à laquelle le four s'éteint) - Entièrement automatique

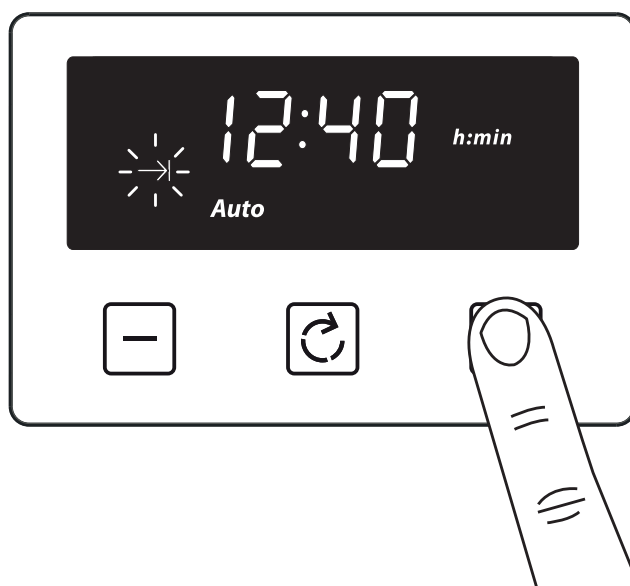
Réglez la durée de cuisson comme décrit dans le paragraphe « Réglage de la durée de cuisson ».

L'afficheur montre l'« heure de la journée » actuelle ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure de la journée » actuelle plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « fin de durée de cuisson » apparaisse



2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Le symbole de cuisson automatique disparaît de l'affichage une fois que la durée, les réglages de cuisson requis et la température ont été fixés. L'appareil ne se met pas en marche avant l'heure de début de cuisson qui a été réglée, c'est-à-dire la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche menu pour arrêter l'alarme. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

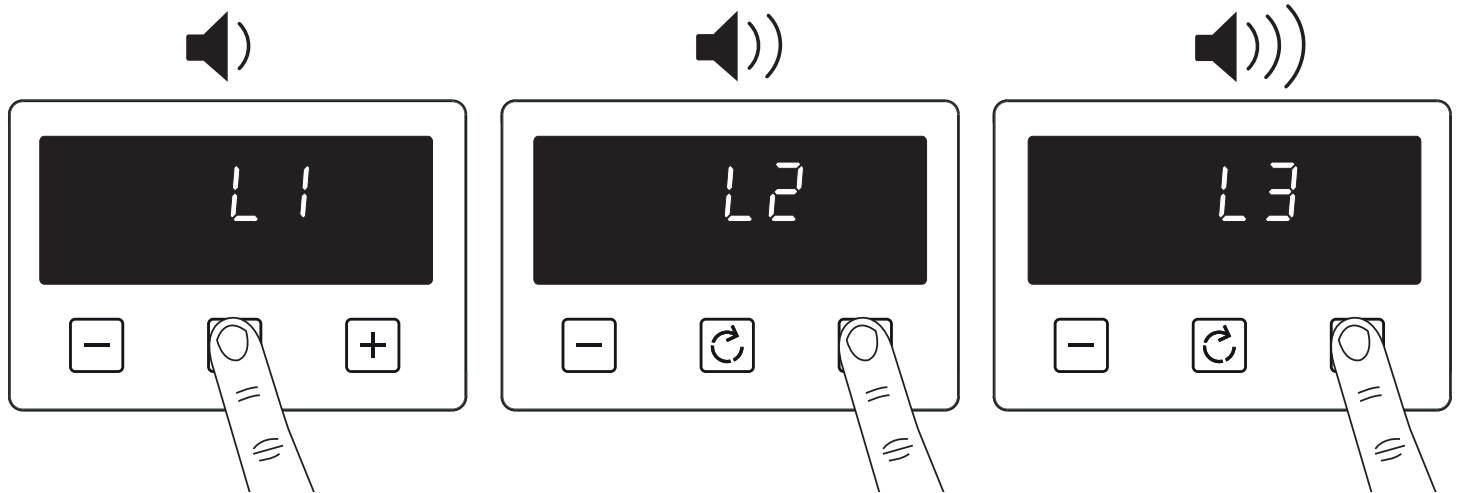
Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Retournez à la fonction « fin du temps de cuisson » et utilisez soit les touches plus ou moins pour régler la durée. La « fin du temps de cuisson » peut être supprimée en utilisant la touche moins pour en effectuer le décompte jusqu'à ce qu'il corresponde à l'heure courante de la journée.

HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES RICHMOND

Réglage du volume

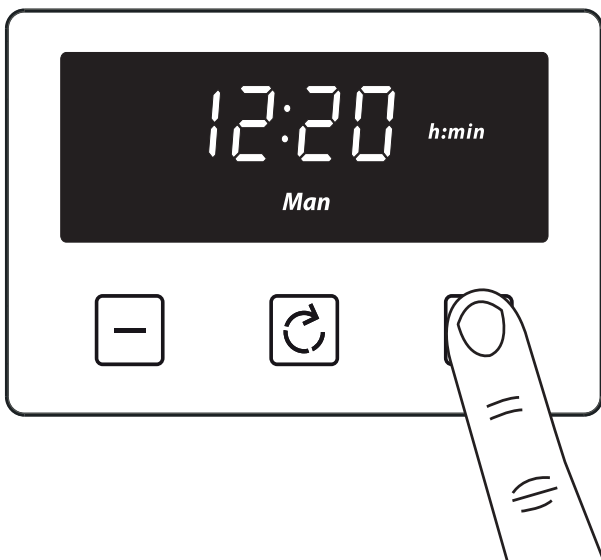
Appuyez sur la touche de menu jusqu'à ce que « LX » (X = 1, 2 ou 3) clignote sur l'afficheur. Utilisez les touches plus ou moins pour sélectionner une tonalité.



Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

Activation/désactivation du verrouillage des touches

1 Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes.



2



Une fois que le verrouillage des touches est activé, les touches deviennent inactives. Un signal à deux bips retentit si les touches sont enfoncées.

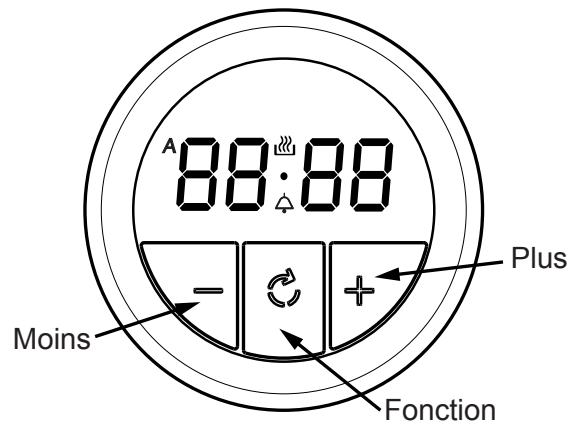
Désactiver le verrouillage des touches



Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes. Le symbole du verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état. L'état du verrouillage des touches et la tonalité de la sonnerie sont mémorisés indépendamment de la durée de la panne de secteur.

HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES STERLING

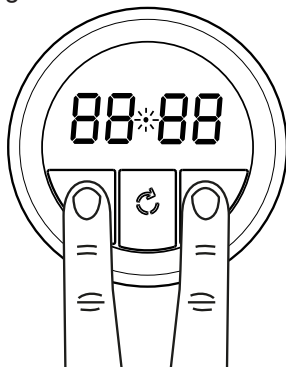
Remarque : Votre horloge/programmateur pourrait ne pas avoir toutes ces fonctions



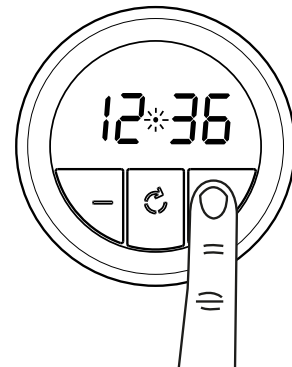
	Cuisson automatique	23:59	Afficheur à 7 segments
	Compte à rebours	99:00	Réglage maximum du compte à rebours
A	Mode automatique	23:59	Réglage maximum du temps de cuisson

Réglage de l'horloge

1 Appuyez et maintenez enfoncées les touches moins et plus jusqu'à ce que le point se mette à clignoter.



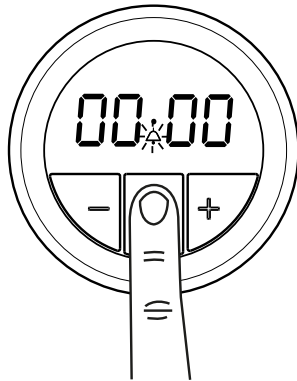
2 Appuyez sur les touches moins ou plus pour régler l'heure du jour.



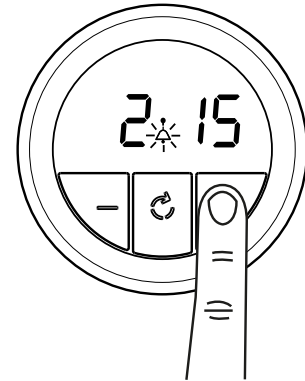
HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES STERLING

Réglage du compte à rebours

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la cloche se mette à clignoter.



2 Appuyez sur les touches moins ou plus pour régler une durée.



Au cours du décompte, le compte à rebours aura la priorité sur l'afficheur qui affichera le temps restant (au format minutes:secondes ou heures:minutes).

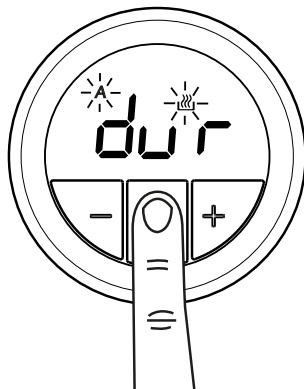
Une fois le compte à rebours à zéro, vous entendrez une alarme et le symbole du compte à rebours clignotera sur l'afficheur. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme et l'heure de la journée est affichée.

Modifier ou annuler le compte à rebours

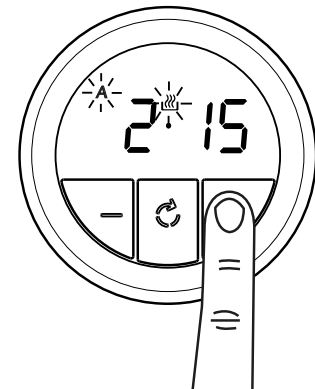
Revenez à la fonction de compte à rebours et appuyez sur les touches plus ou moins pour modifier la durée. Pour annuler la fonction, réduisez à zéro la durée avec la touche moins. L'afficheur indiquera alors l'heure du jour.

Réglage de la durée de cuisson (la durée de fonctionnement du four) - Cuisson semi-automatique

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que « dur » apparaisse sur l'afficheur.



2 Appuyez sur les touches moins ou plus pour régler une durée.



Une fois réglés, l'heure du jour, le symbole de cuisson automatique et le symbole de mode automatique apparaîtront sur l'afficheur.

Pour visualiser la durée de cuisson restante, appuyez deux fois sur la touche de fonction.

Une fois la durée écoulée, vous entendrez une alarme. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme. L'heure du jour s'affichera alors.

HORLOGE/PROGRAMMATEUR - STOVES STERLING

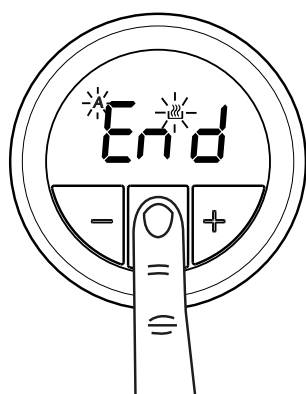
Modifier ou annuler le temps de cuisson

Pour modifier la fonction, appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que « dur » apparaisse sur l'afficheur, puis appuyez sur la touche plus ou moins pour régler la durée. Pour annuler la fonction, appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que « dur » apparaisse sur l'afficheur, puis appuyez sur la touche plus jusqu'à « 0.00 ».

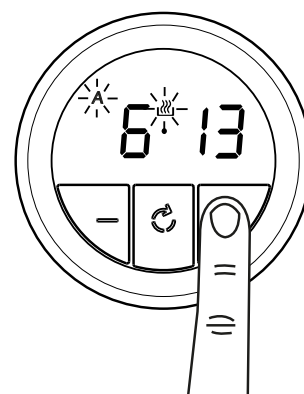
Réglage de l'heure de fin de cuisson (l'heure à laquelle le four s'éteint) - Entièrement automatique

Réglez la durée de cuisson comme décrit dans le paragraphe « Réglage de la durée de cuisson ».

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que « end » apparaisse sur l'afficheur.



2 Appuyez sur les touches moins ou plus pour régler une durée.



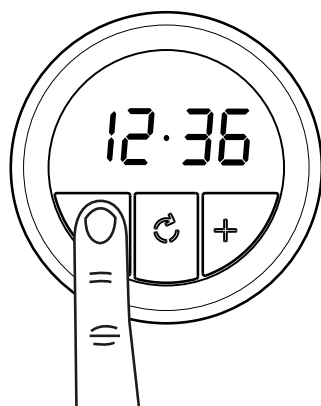
Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Pour modifier la fonction, appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que « end » apparaisse sur l'afficheur, puis appuyez sur la touche plus ou moins pour régler l'heure. Pour annuler la fonction, appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que « end » apparaisse sur l'afficheur, puis appuyez sur la touche moins jusqu'à ce que l'heure du jour apparaisse.

Réglage du son d'alarme

Appuyez sur la touche « moins » pour écouter le premier son, puis relâchez la touche « moins » et appuyez de nouveau dessus pour écouter le deuxième son, enfin écoutez de la même façon le troisième son.

Le fait de relâcher la touche moins après avoir entendu le son effectuera automatiquement la sélection de ce dernier.



 Premier son

 Deuxième son

 Troisième son

UTILISATION DE LA PLAQUE DE FRITURE

LA PLAQUE DE FRITURE

Utilisez uniquement les plaques de friture dont l'utilisation a été approuvée pour cet appareil. N'utilisez aucune autre plaque de friture, car cela pourrait être dangereux. Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la plaque de friture pour la première fois.

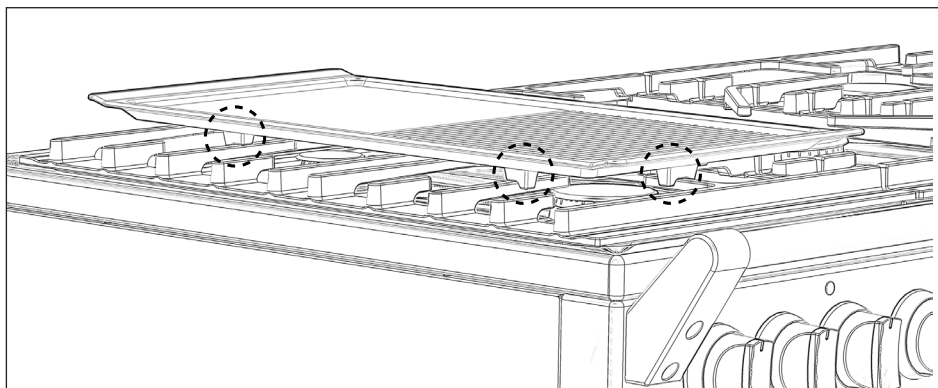
- La plaque de friture est fabriquée en fonte de qualité et dispose d'une surface de cuisson antiadhésive. Un séchage régulier prolongera sa vie et préviendra de la corrosion. Si la plaque de friture présente des signes de corrosion, lavez-la et séchez-la à nouveau.

Avant d'utiliser la plaque de friture pour la première fois

- Nettoyez soigneusement la plaque de friture dans de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez en versant une petite quantité d'huile végétale non salée sur un chiffon sec ou une serviette en papier et en appliquant une fine couche sur la surface de l'élément.
- Faites chauffer à fond la plaque de friture pendant 3 minutes. La plaque de friture est maintenant prête à être utilisée.

Utilisation de la plaque de friture

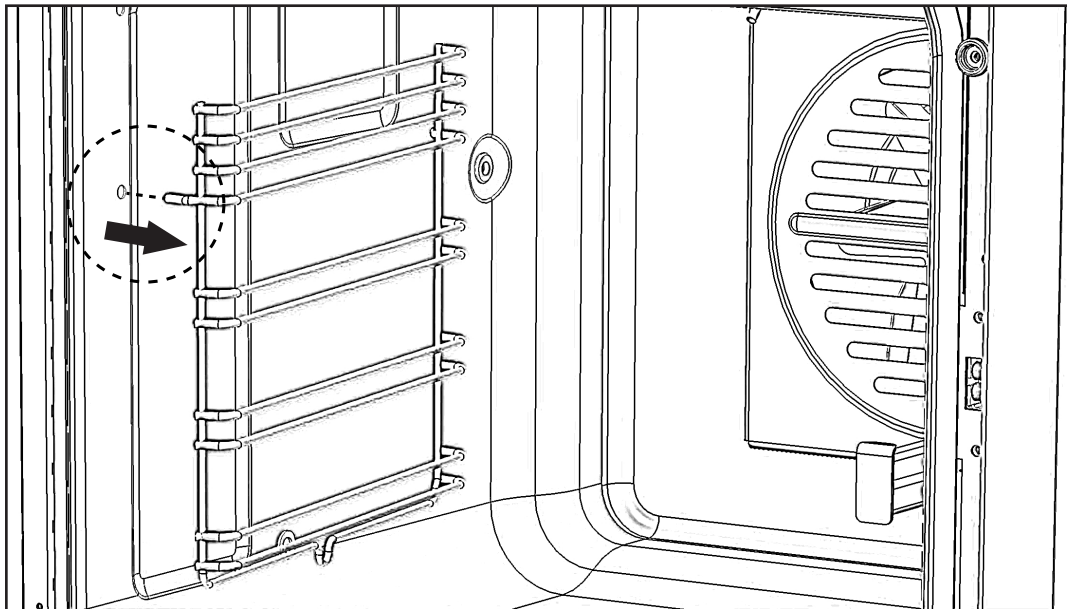
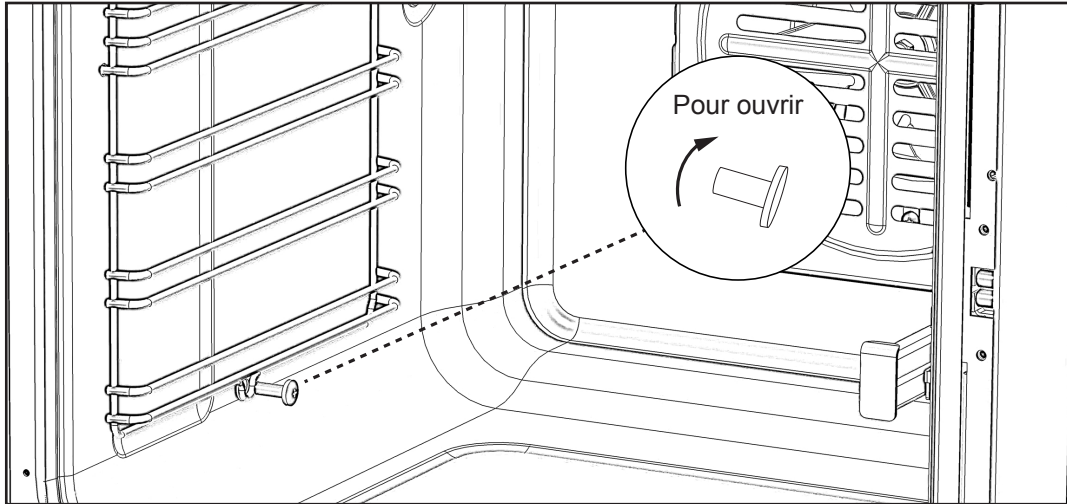
- La plaque de friture doit être positionnée de l'avant vers l'arrière sur les brûleurs.
- La plaque de friture ne doit pas être utilisée sur le wok.
- Placez la plaque de friture soigneusement sur le support de casserole sur les brûleurs, en utilisant les pieds de positionnement sur sa face inférieure. Faites attention à ne pas endommager la surface des supports de casserole.
- Avant la cuisson, préchauffez la plaque de friture pendant 3 minutes à pleine flamme, ce qui est indiqué sur le bouton de commande par le symbole d'une grande flamme.
- Après préchauffage, tournez les boutons de commande sur le symbole de la petite flamme.
- La plaque de friture est désormais prête à l'emploi.
- N'utilisez pas des ustensiles métalliques car vous risquez d'abîmer la surface antiadhésive.
- Laissez refroidir complètement la plaque de friture avant de la déplacer ou de la nettoyer.



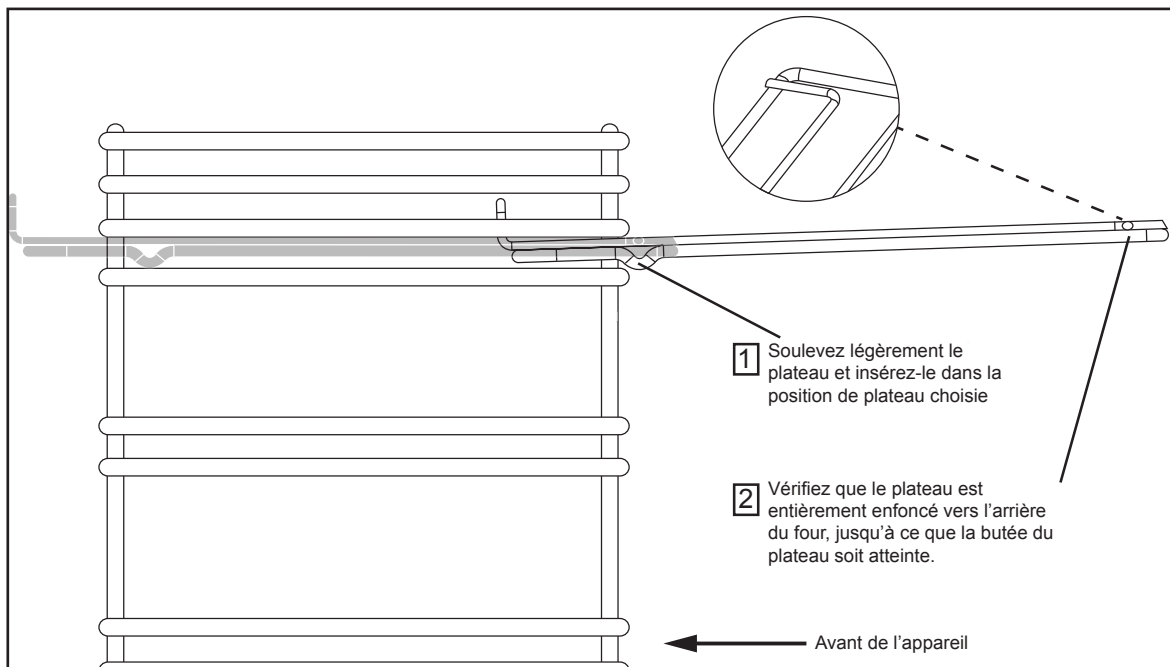
Remarque : Vérifiez que la plaque de friture est toujours solidement placée sur les 2 supports de casserole des brûleurs.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Retrait des glissières de plateau

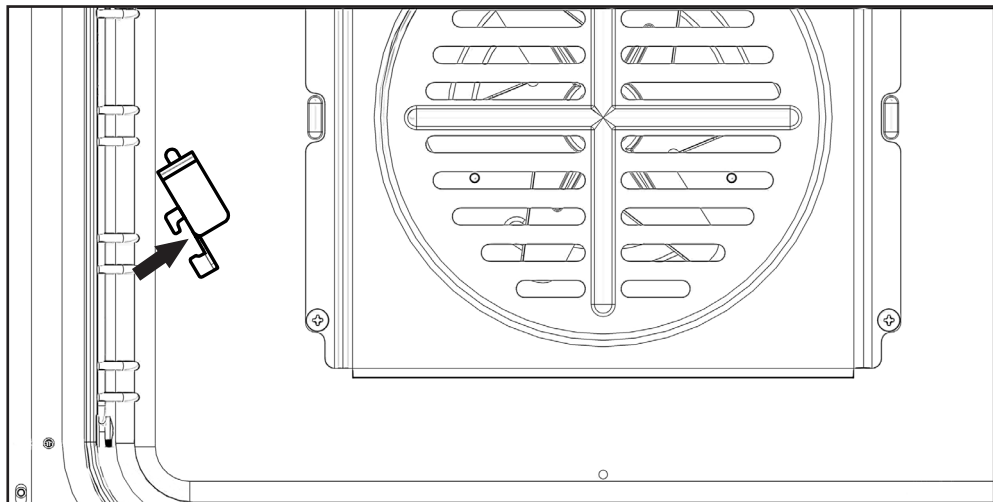
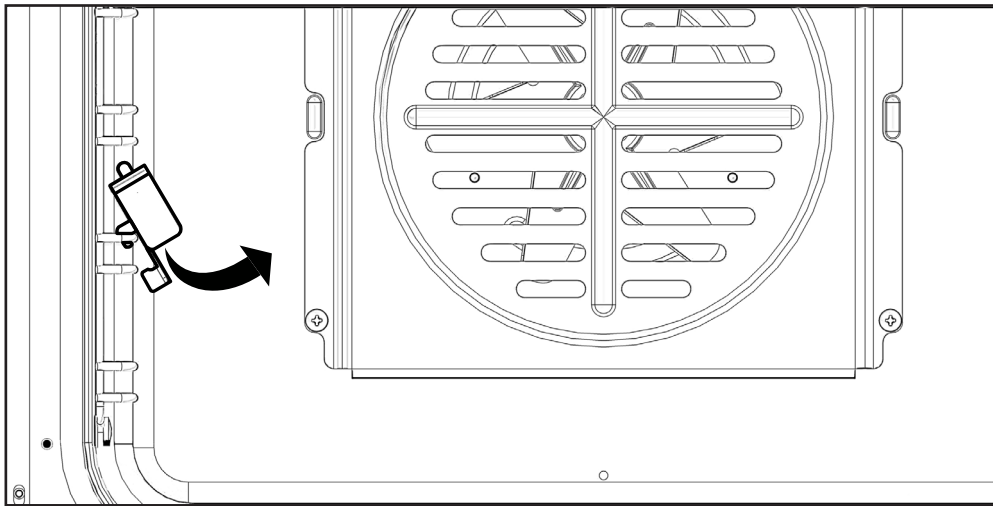
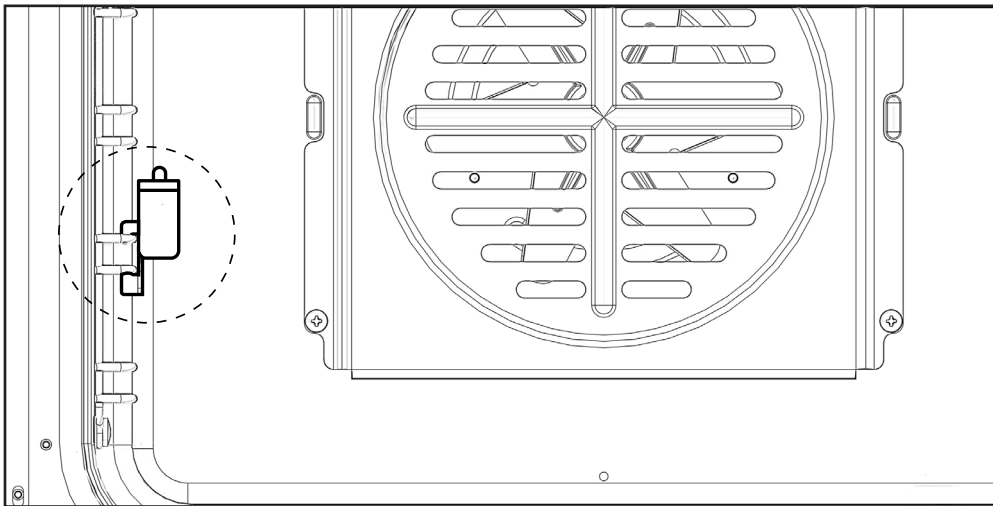


Plateaux standard



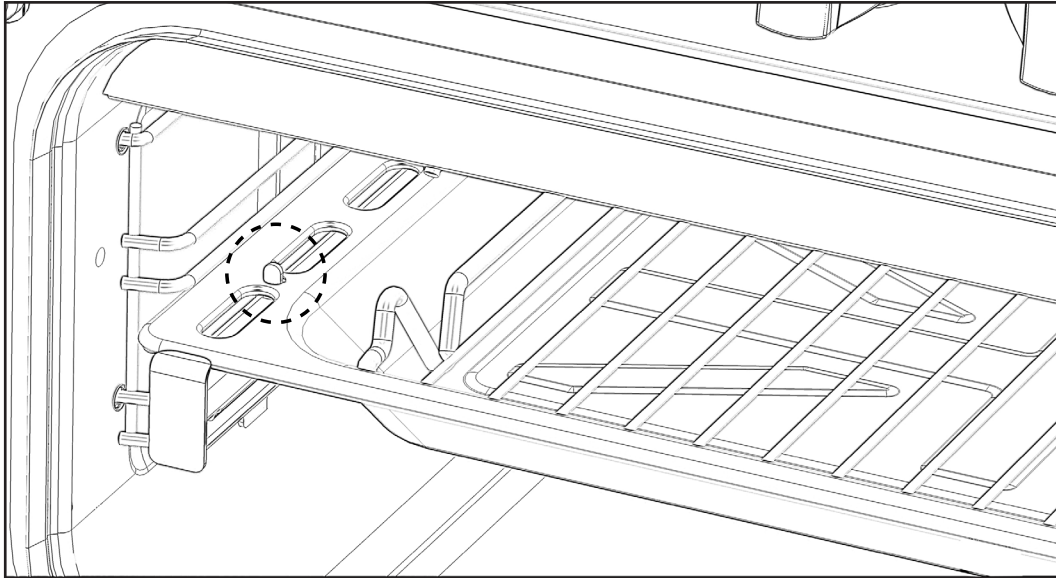
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Retrait des grilles télescopiques



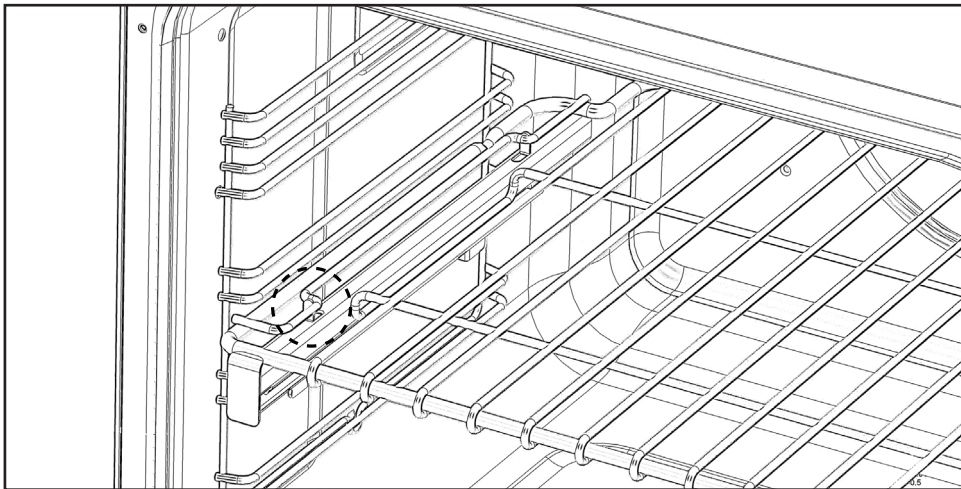
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Poêle à four pleine largeur

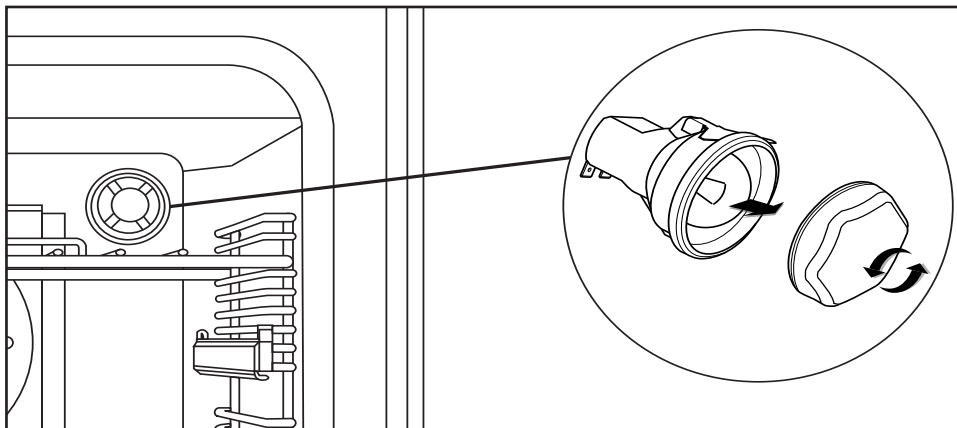


Remarque : Veuillez vous assurer que la poêle à four/grille se trouve autour des petites languettes sur le rail télescopique.

Curseurs télescopiques



Changement de l'ampoule



Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez le type que vous avez. **Se rappeler que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.**

Fonctionnalités supplémentaires

Support de plats (s'il est fourni)

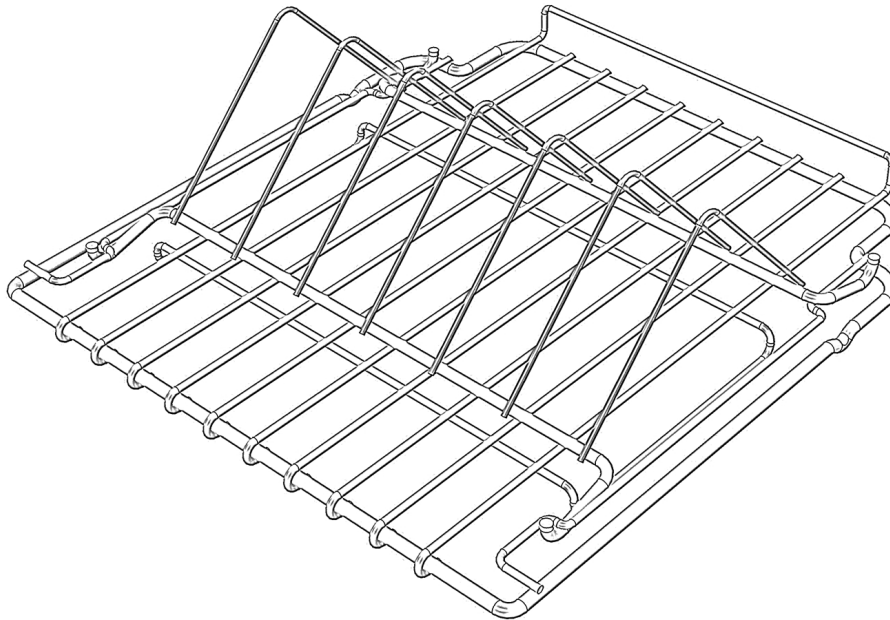
1. Retirez le plateau de son logement.
2. Inclinez le chauffe-plats vers vous et assurez-vous qu'il s'accroche sous les barres du plateau à l'avant.
3. Placez le chauffe-plats en position avec précaution.

Le chauffe-plats est maintenant bien placé et vous pouvez placer vos assiettes dessus.

Faites en sorte de toujours utiliser des gants si vous mettez le chauffe-plats dans un four chaud ou récemment utilisé pour éviter les brûlures.

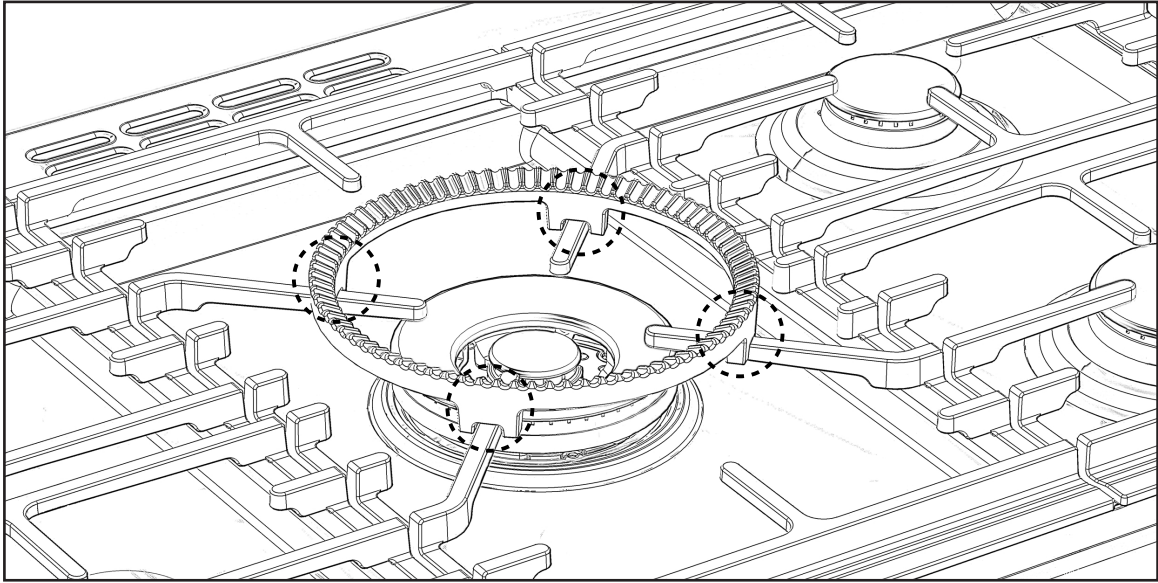
Vérifiez toujours que vos plats peuvent être réchauffés - certains plats peuvent se briser ou se fissurer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.

Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 °C, ou au-dessous, si vous réchauffez des plats.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Support de wok (Deluxe uniquement)

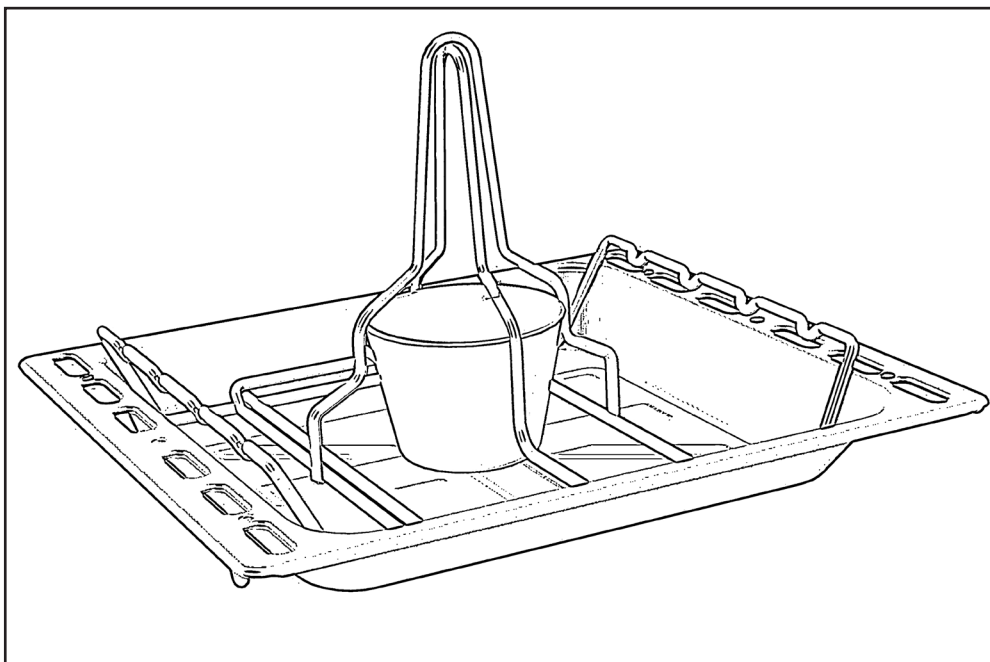


Veillez vous assurer que le support de wok repose fermement sur les 4 doigts de support du poêle.

Les accessoires « Vapeur » et « Infusion » (Deluxe uniquement)

Le système de cuisson vertical « Vapeur » et « Infusion » est conçu pour fournir à chaque fois une cuisson savoureuse, plus saine et uniforme. Remplissez simplement le récipient d'aromatation avec du bouillon ou des herbes ou avec tout autre ingrédient, et placez votre viande/volaille au-dessus.

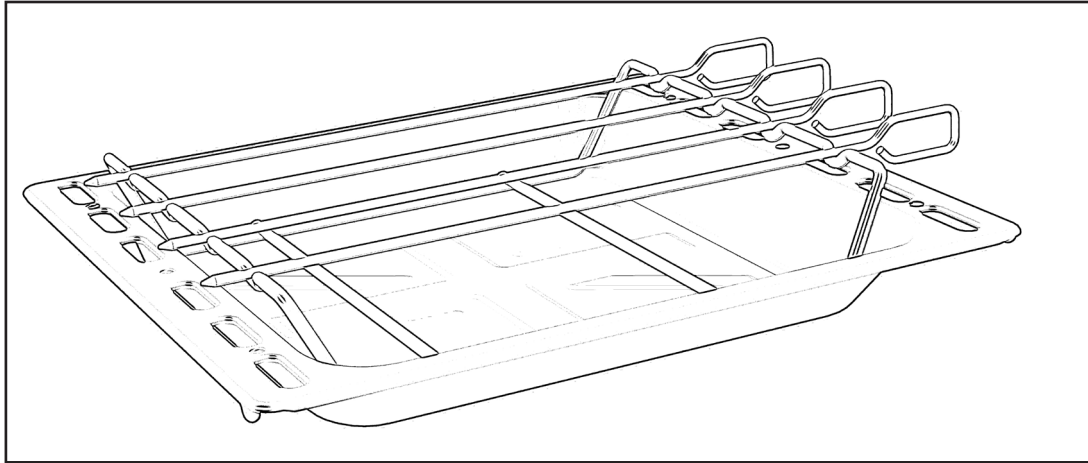
Appuyer verticalement de la volaille ou de la viande expose tous ses côtés à la chaleur du four, favorisant une cuisson plus uniforme et permettant à la matière grasse de s'égoutter, tandis que la saveur s'imprègne de l'intérieur.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Un ensemble de brochettes, idéal pour la préparation de kébabs, est également fourni. Il suffit de les installer dans le râtelier spécialement conçu.

Remarque : Les brochettes ne sont pas utilisées dans les grands fours des produits de 90 cm et doivent toujours traverser le four de sorte à ne pas entrer en contact avec les lames du ventilateur du four.



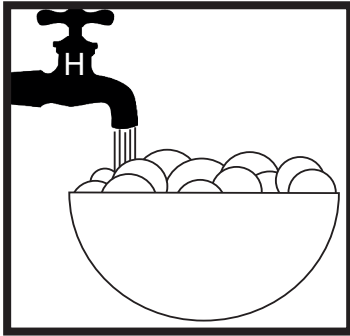
Remarque : Si les accessoires « Vapeur » et « Infusion » ne sont pas fournis en standard. Ils peuvent être achetés auprès du service client.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

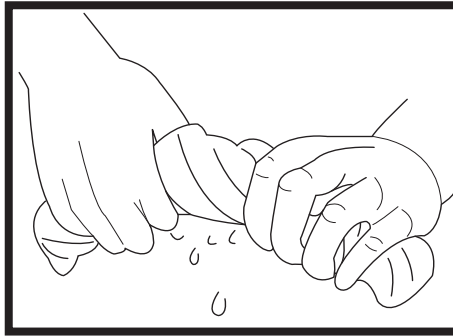
À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer tout élément qui en fait partie.

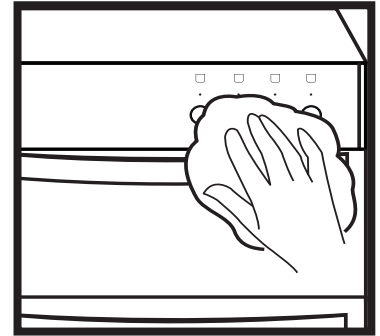
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lorsque vous nettoyez au-dessus des symboles sur le panneau de contrôle, car cela peut conduire à leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



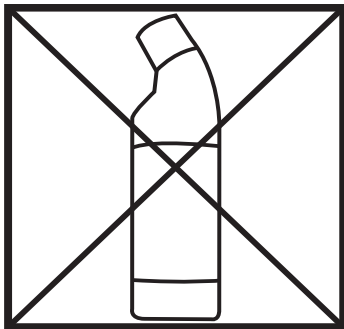
- Nettoyer, essorer le chiffon



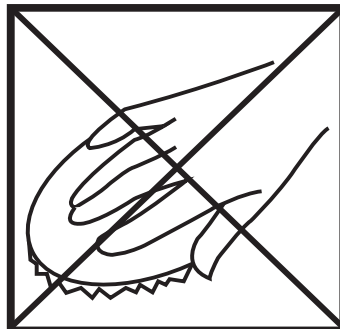
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils : Certains aliments peuvent marquer ou endommager le métal ou le travail de peinture comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel. Nettoyez toujours les déversements de nourriture dans les meilleurs délais.

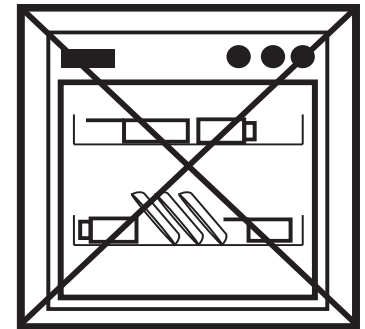
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlore



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



- Ne pas placer dans le lave-vaisselle :
- Plaque de friture en fonte
 - Supports de casseroles

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

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

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

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant de commencer, veuillez lire les instructions. Planifier votre installation vous permettra d'économiser du temps et des efforts.

LE FAIT DE NE PAS INSTALLER DES APPAREILS CORRECTEMENT PRÉSENTE DES DANGERS ET POURRAIT DONNER LIEU À DES POURSUITES.

L'installation doit être effectuée par un installateur ou un ingénieur qualifié. Nous recommandons que l'appareil soit raccordé par une personne compétente membre d'un « régime de personnes compétentes » qui respectera les réglementations locales requises.

Notre politique en est une de développement et d'amélioration constants, en conséquence nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

Veuillez suivre les points suivants très attentivement ;

Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.

Vérifiez que vous disposez tous les câbles secteur éloignés des sources de chaleur.

L'espace réservé pour la circulation de l'air, situé au-dessous et à l'arrière de la plaque chauffante améliore sa fiabilité en faisant en sorte qu'elle se refroidisse efficacement.

Les installations doivent être effectuées conformément aux réglementations nationales applicables pour ce type de produit.

RÈGLEMENTS ET NORMES

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

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

Il est dans votre propre intérêt et sécurité de faire installer et réparer tous les appareils au gaz par des personnes compétentes. Les installateurs agréés GAZ SECURITE s'engagent à travailler à des conditions satisfaisantes. En cas de révision de la législation ou des normes depuis la publication de ce livret, utiliser toujours la toute dernière version.

Au Royaume-Uni, les réglementations et les normes sont les suivantes :

1. Règlements sur la sécurité en matière de dispositifs à gaz (Gas Safety Regulations 1996) (Installation et Utilisation).
2. Règlements concernant les bâtiments (Building Regulations), publiés par le Département de l'Environnement.
3. Normes sur les bâtiments (Building Standards) (Écosse) (Consolidées) - Publié par le Département de Développement écossais.
4. Les normes EEI en vigueur. Réglementations relative au câblage.
5. Règlement relatif aux matériels et équipements électriques au travail (Electricity at Work Regulations 1989).
6. Installation BS 6172 des appareils de cuisson domestiques au gaz.
7. Instructions pour l'installation et la réparation de cet appareil.

Pour l'installation dans les pays hors Royaume-Uni, l'appareil doit être branché conformément à la législation locale concernant les appareils au gaz et à l'électricité. En République d'Irlande, les installateurs doivent se reporter à l'édition en vigueur IS 813 Appareils domestiques au gaz.

Conditions de la ventilation

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

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

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

Pour des pièces d'un volume jusqu'à 5 m³, une ventilation de 100cm² est requise

Si la pièce a une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, ou si la pièce dépasse un volume de 10m³, AUCUNE VENTILATION n'est requise.

Pour des pièces d'un volume compris entre 5m³ et 10m³, une ventilation de 50cm² est requise.

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

RÈGLEMENTS ET NORMES

Cet appareil ne doit pas être installé dans une chambre de moins de 20m³ ou dans une salle de bains ou une douche.

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

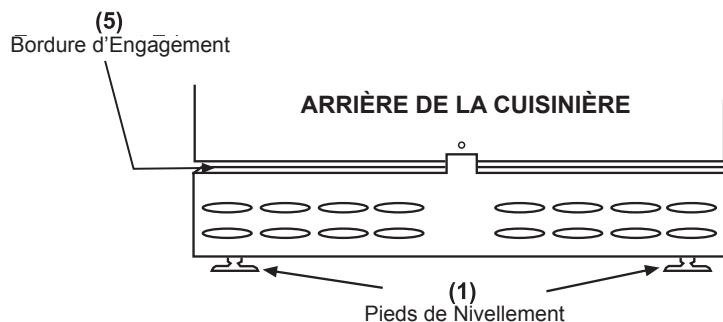
En République d'Irlande, se reporter aux Normes irlandaises en vigueur pour connaître les conditions de ventilation adaptées.

AVANT L'INSTALLATION

Nivellement de votre table de cuisson

Placer un niveau sur une feuille de cuisson sur une plaque du four.

La cuisinière est équipée de pieds de mise à niveau (1). Mettez à niveau votre cuisinière à la hauteur que vous souhaitez à l'aide des pieds de mise à niveau situés à l'avant et à l'arrière de la cuisinière.

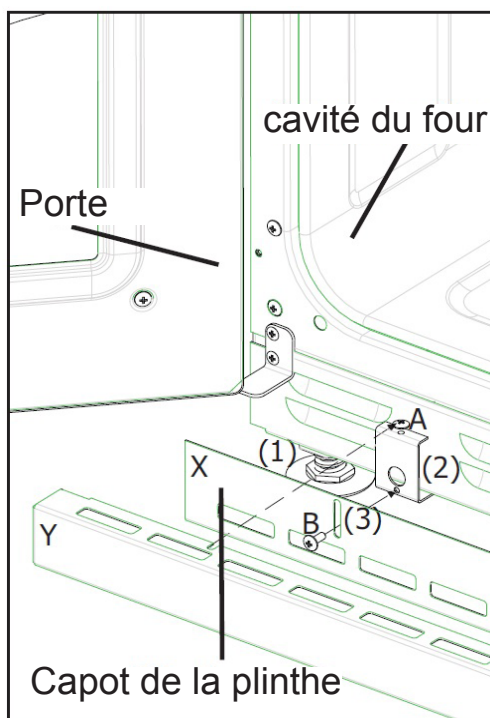


Roulettes arrière (le cas échéant)

Un ajustement de la hauteur des roues peut être effectué avec un tournevis à travers le trou hexagonal dans la plinthe avant.

Ajustage à la plinthe (si applicable)

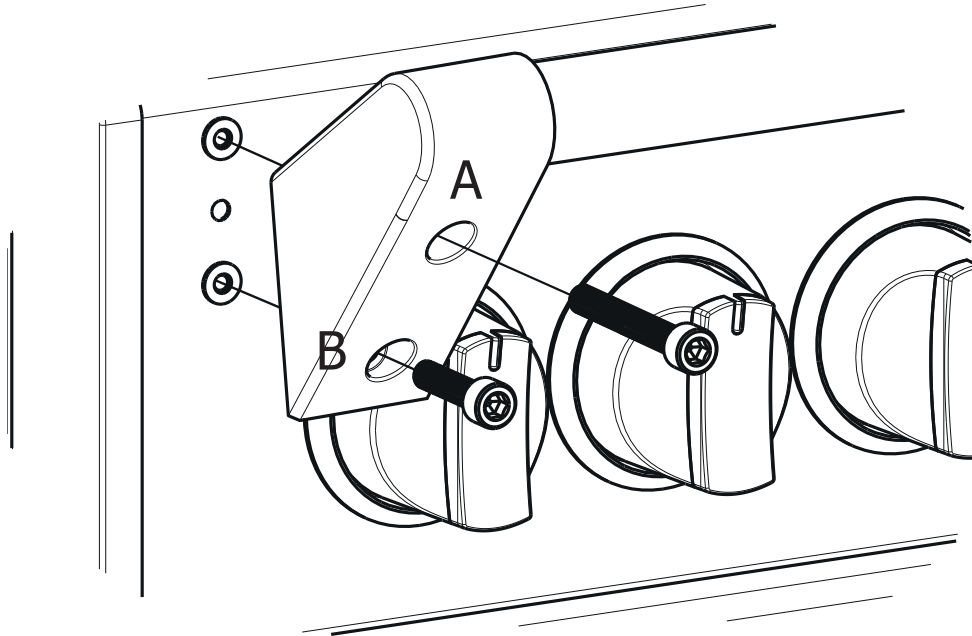
- Assurez-vous que l'appareil est levé d'une hauteur de 915 mm ou plus avant de commencer. Si l'appareil est en-dessous de 915 mm, vous pouvez uniquement fixer le capot de la plinthe indiqué X. Vous pouvez ajuster la hauteur à l'aide des pieds (1) de l'appareil. Si l'appareil dispose d'un tiroir de rangement dans la partie inférieure, vous pouvez accéder aux trous nécessaires à travers la base du tiroir après avoir levé la plaque.
- Ouvrez les portes de l'appareil et desserrez la vis A située sur le support (2). Ne retirez pas totalement cette vis.
- Insérez la vis B à travers la fente (3) et vissez-la dans le petit trou au bas du support (2). Vérifiez que le capot de la plinthe est au ras de l'appareil mais qu'il n'est pas serré excessivement.



AVANT L'INSTALLATION

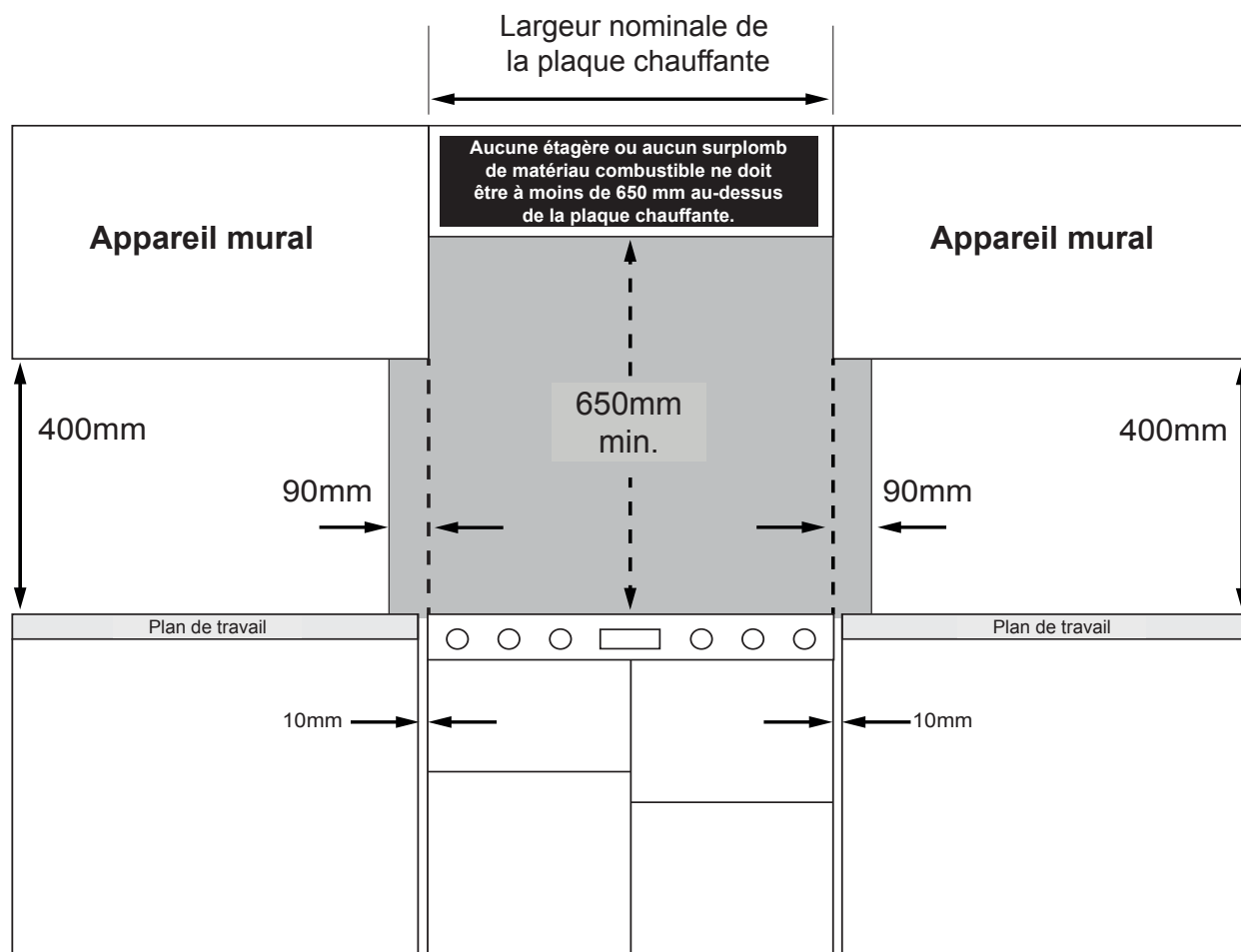
Installer le porte-serviettes (si applicable)

- Deux trous figurent sur le porte-serviettes, en haut (A) et en bas (B). Ces trous correspondent aux trous sur le bandeau à chaque extrémité.
- Les 2 vis plus longues sont conçus pour le trou du haut (A) tandis que la vis restante s'insère simplement dans le trou du bas (B). Les deux vis sont de type M6. En utilisant la clé « allen » fournie, serrer les vis en s'assurant que le porte-serviettes est de niveau avec le devant, mais pas trop serré.

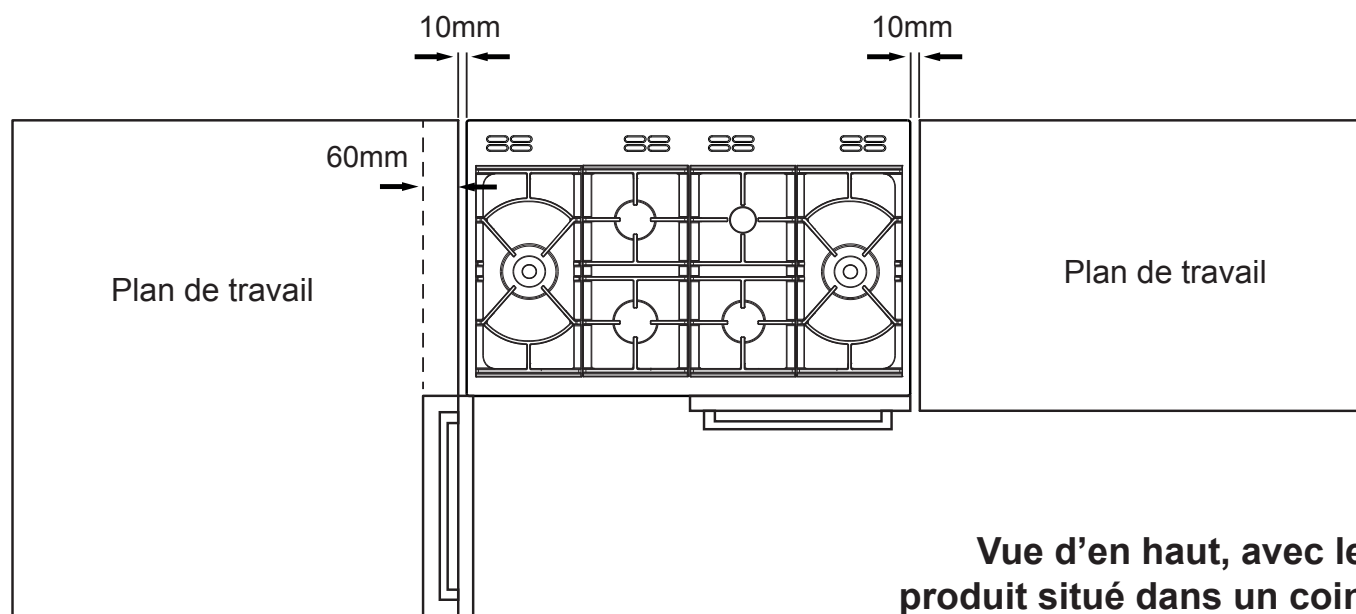


DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

Dégagements du placard/de la hotte



Vue de face



Vue d'en haut, avec le produit situé dans un coin

- Si votre appareil est pourvu d'une porte d'ouverture latérale, il est conseillé de laisser un espace de 60mm pour pouvoir ouvrir la porte entièrement, s'il est placé sur un mur ou une armoire.
- La cuisinière doit avoir un espace latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90mm jusqu'à une hauteur de 400mm.

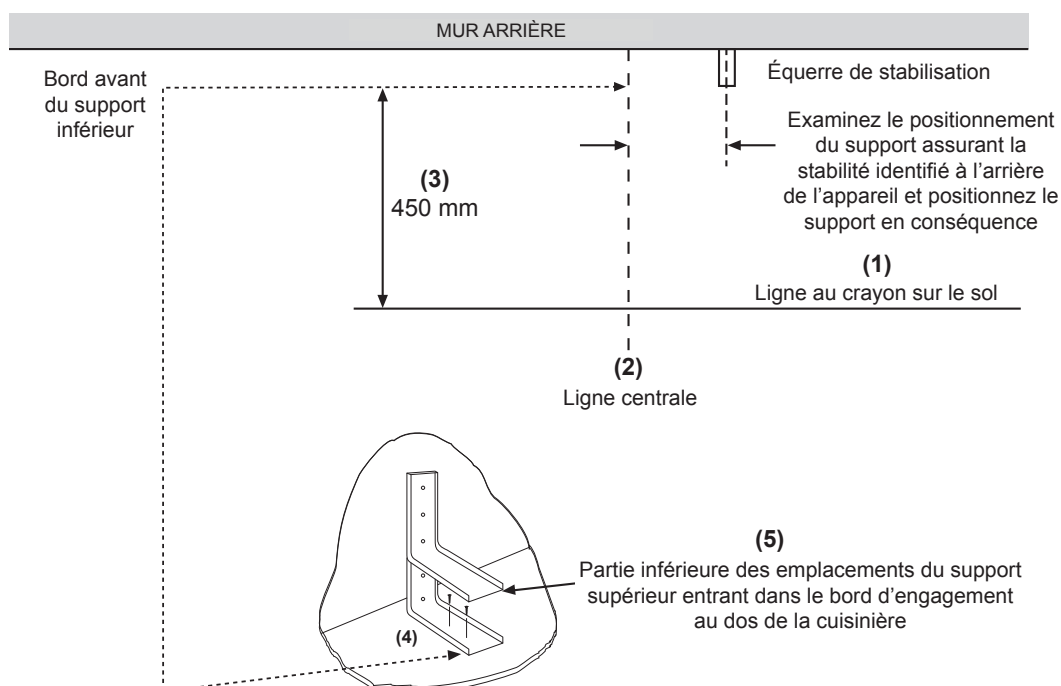
DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

Équerre de Stabilisation

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

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

1. Mettre la cuisinière en position et tracer une LIGNE AU CRAYON le long de la bordure frontale.
2. Marquez le centre de la cuisinière pour indiquer l'ALIGNEMENT CENTRAL du support.
3. Enlevez la cuisinière et mesurez 450 mm à partir de la LIGNE AU CRAYON pour localiser le bord avant du support inférieur.
4. Fixez le support au sol. Mesurez du sol au bord d'engagement à l'arrière de la cuisinière et ajoutez 3 mm.
5. Assemblez la face inférieure de la partie supérieure du support à cette hauteur

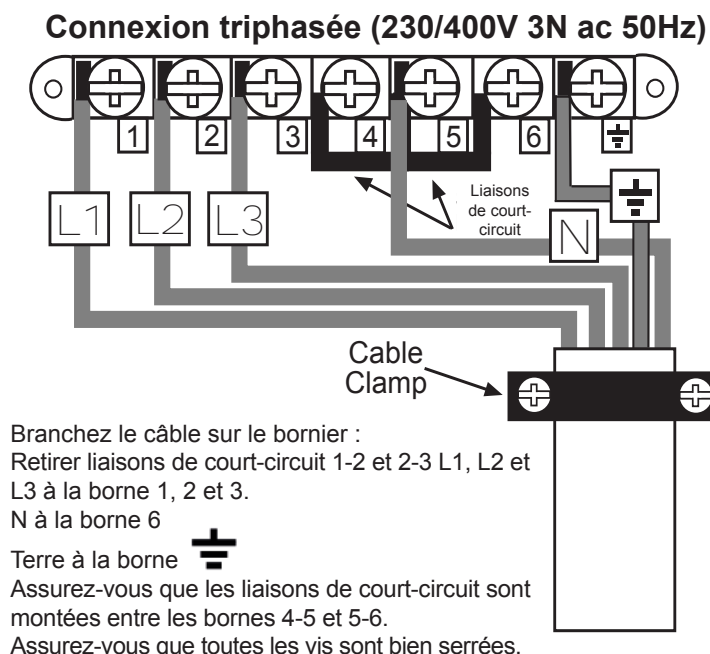
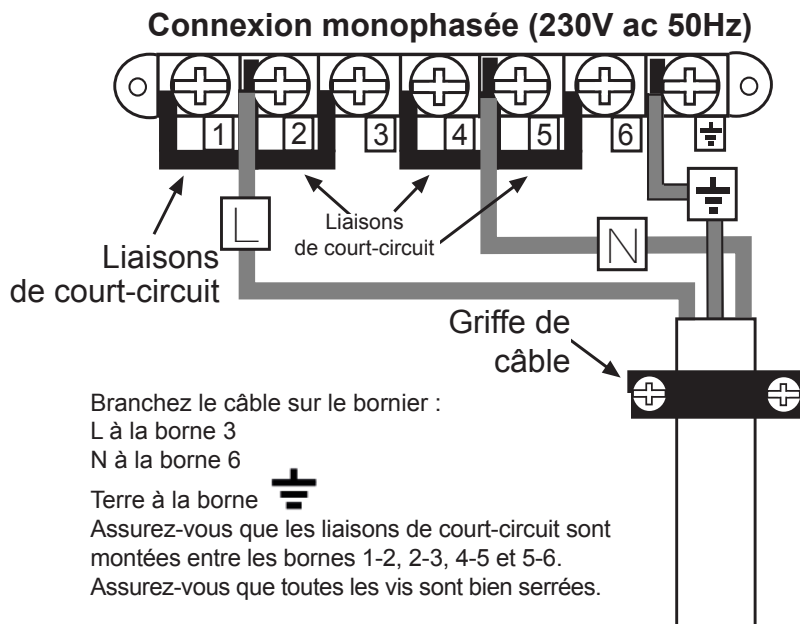


BRANCHEZ À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - BORNIER

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- L'enlèvement du couvercle du bornier à l'arrière de l'appareil permettra d'accéder aux bornes secteur.
- La connexion doit être réalisée à l'aide d'un câble souple adapté à une température minimale de 70°C.
- Dénuder d'abord les fils puis faire passer le câble au travers du serre-câble.
- Connecter le câble au bornier puis serrer les vis du serre-câble.
- Replacer le couvercle du bornier.
- Le câble devra être de longueur suffisante pour pouvoir déplacer la cuisinière, mais il ne devra pas être en contact avec le sol afin de ne pas se tordre ou se trouver coincé lorsque la cuisinière est repoussée en arrière.

Les vis et les griffes du bornier peuvent s'endommager si vous les serrez et les desserrez excessivement. N'UTILISEZ PAS DES OUTILS ÉLECTRIQUES !



MISE EN SERVICE

Aération du brûleur

Tous les brûleurs possèdent une aération fixe sans réglage possible.

Brûleur de la table de cuisson

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

Vérifiez le fonctionnement des composants électriques


Programmateur horaire / Minuterie

Vérifiez les fonctions décrites dans le Guide de l'utilisateur.

Lumière du four & ventilateur de convection

Ouvrir la porte du four principal. Tournez le bouton de commande du four principal au réglage du dégivrage. Vérifiez que l'éclairage du four et le ventilateur de convection s'allument tous les deux. Remettre le bouton de commande en position arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Ouvrir la porte du gril. Placer le bouton de commande du gril sur le réglage pleine puissance . Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne. Remettre le bouton de commande en position arrêt et vérifier que le ventilateur de refroidissement s'arrête immédiatement.

Avant de laisser l'installation, remettez le guide de l'utilisateur au client

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

Fourneau à gaz

Badge de données	Partie inférieure du cadre avant
Classe de l'appareil	Classe 1 - Cuisinière autonome
Alimentation électrique	220 V - 240 V ~ 50 Hz
Type de gaz	Se reporter à l'étiquette signalétique pour obtenir le type de gaz spécifique à votre appareil. Convertissable du gaz naturel au GPL. Ne jamais essayer de convertir un appareil, à moins que la plaque signalétique vous y autorise.
Paramètres de la pression de gaz	G20 gaz naturel @ 20 mbar G30 Butane @ 28-30 mbar G31 Propane @ 37 mbar
Aération du brûleur	Fixe

AVERTISSEMENT - Cet appareil doit être relié à la terre

Brûleur/Élément	Gaz nat./GPL						
	(kW)			Injecteur (gaz nat.)	Injecteur (GPL)	Butane g/h	Propane g/h
	gaz nat G20 @ 20mbar	gaz nat G25 @ 25mbar	GPL				
Table - petit	1	1	1	77	50	73	72
Table - moyen	2	1,9	2	104	70	145	143
Table - grand	3	2,7	3	129	87	218	215
Table - wok	4	4	4	152	100	291	286
Apport de chaleur total (5 brûleurs)	12	11,5	12	N/A	N/A	N/A	N/A
Apport de chaleur total (7 brûleurs)	15	14,4	15	N/A	N/A	N/A	N/A

Alimentation/Charge électrique				
Alimentation électrique	Four	Dimensions de l'appareil (cm)/Charge en kW		
		90	100	110
240 V	Multifonction	3,1	3,1	3,1
	Ventilé	2,0	2,0	2,0
	Ventilé (four de 90 cm de haut)	2,5	N/A	N/A
	Ventilé (four de 90 cm Deluxe)	1,7/3,0	N/A	N/A
	Double gril variable	1,7/2,7	1,7/2,7	1,7/2,7
	Partie supérieure conventionnelle	1,4	1,4	1,4
	Cuisson lente	N/A	0,17	0,17

Lampes/Ventilateurs de four	
Lampes (four de droite de 90 cm Deluxe)	25 W chacun
Lampes	40 W chacun
Ventilateur de refroidissement	10 W chacun
Ventilateur du four	30 W chacun

Alimentation/Charge électrique			
	Dimensions de l'appareil (cm)	Alimentation électrique	Charge max. (kW)
Modèles avec deux grils	90	220 - 240 V	7,10 - 8,45
	90 (Deluxe)		7,55 - 8,98
	10/110		6,83 - 8,13

Appareils Gas-Thru-Glass

Brûleur/ Élément	Gaz nat./GPL						
	(kW)			Injecteur (gaz nat.)	Injecteur (GPL)	Butane g/h	Propane g/h
	gaz nat G20 @ 20mbar	gaz nat G25 @ 25mbar	GPL				
Table - petit	1	0,85	1	72	50	73	72
Table - moyen	2	1,75	2	103	70	145	142
Table - grand	3	2,7	3	130	86	218	215
Table - wok	5	4.6	4,6	155 externe 75 interne	100 externe 44 interne	335	329
Apport de chaleur total (5 brûleurs)	13	11,65	12,6	N/A	N/A	N/A	N/A
Apport de chaleur total (7 brûleurs)	18	16,25	17,2	N/A	N/A	N/A	N/A