

## ***thermaline S90***

**ELECTRIC SOLID TOP COOKERS  
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES À GRANDE SURFACE**

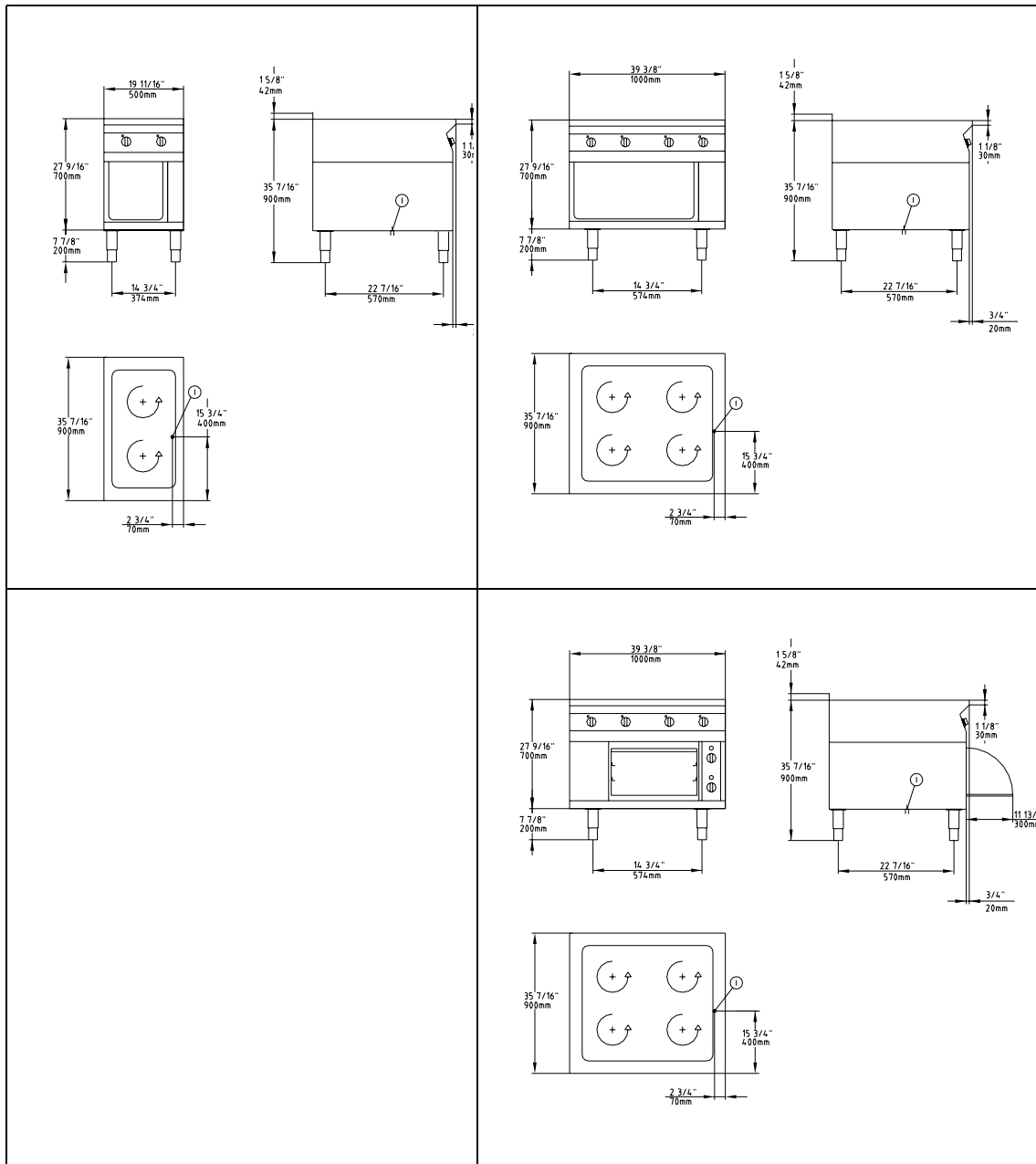


**US  
FR**

**INSTALLATION- AND OPERATING INSTRUCTIONS  
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI**

**page 3  
page 11**

<b>Doc. 62.9582.01_UL Edition 1 01.2006</b>
---

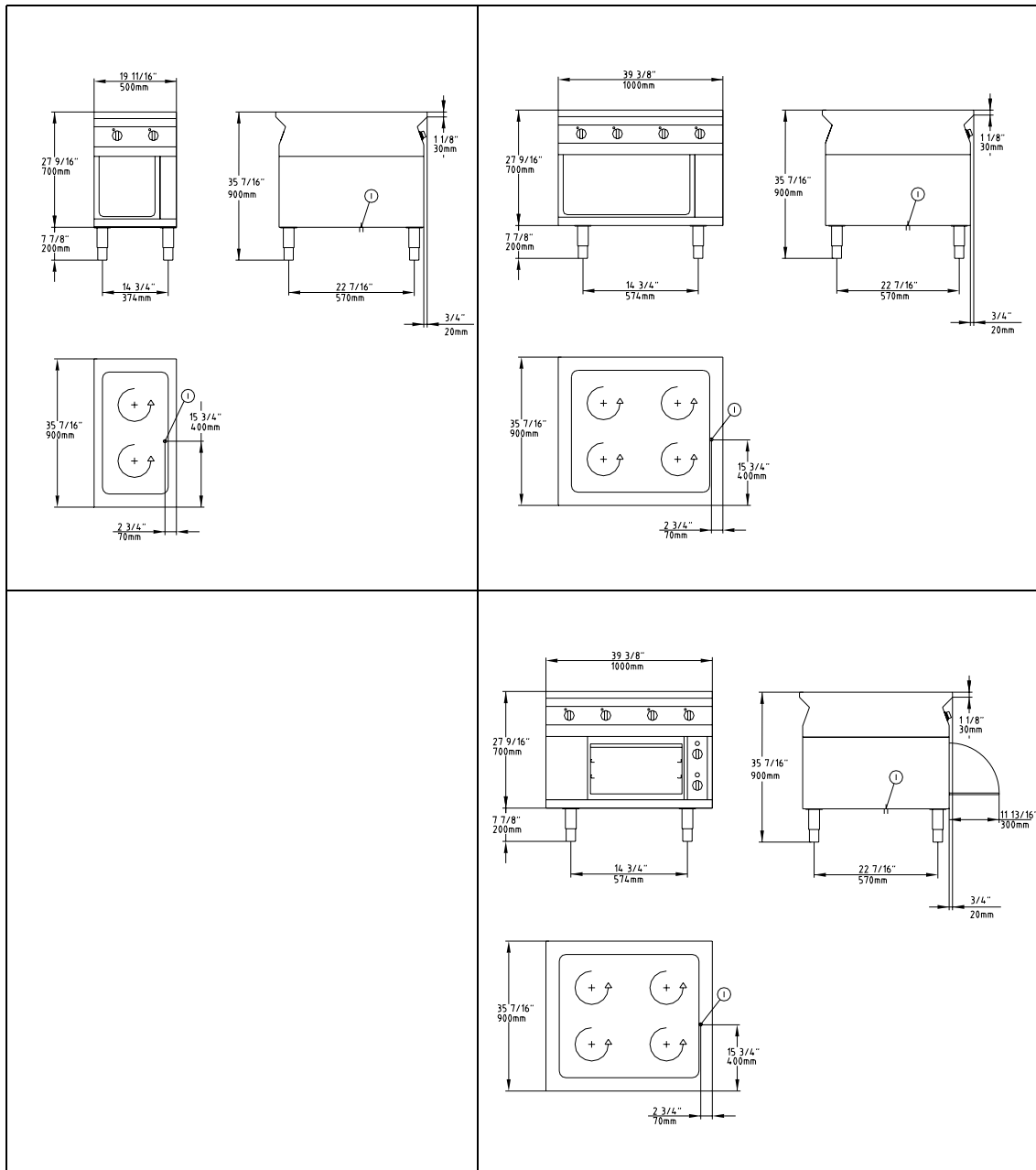


Against wall - contre une paroi

Connections - Raccordement

Ⓜ Gas - Gaz

Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION

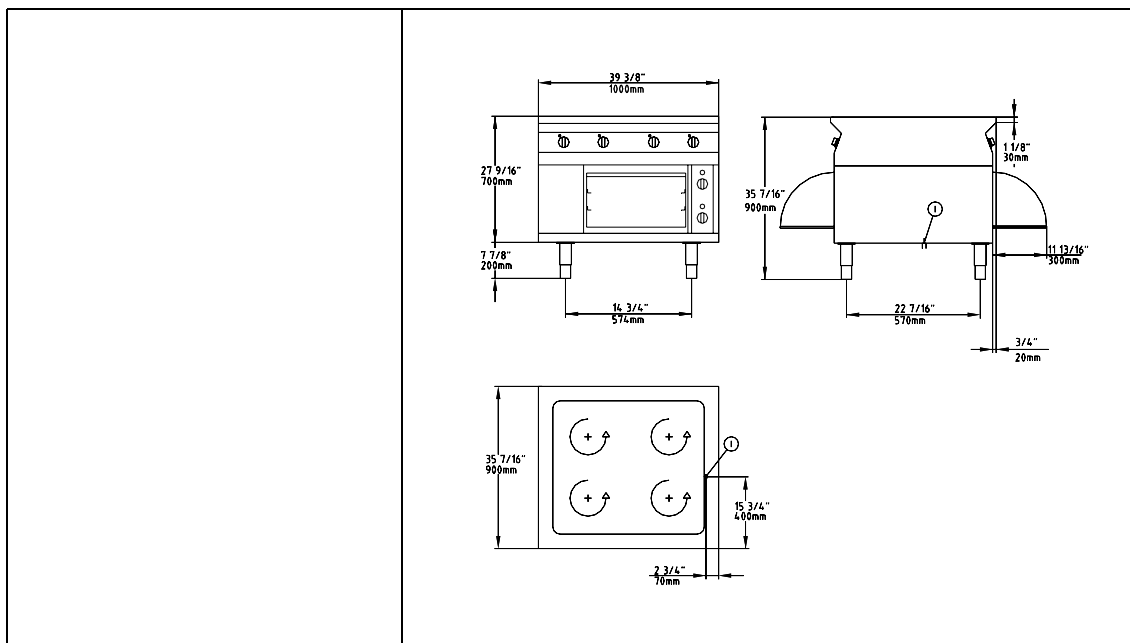
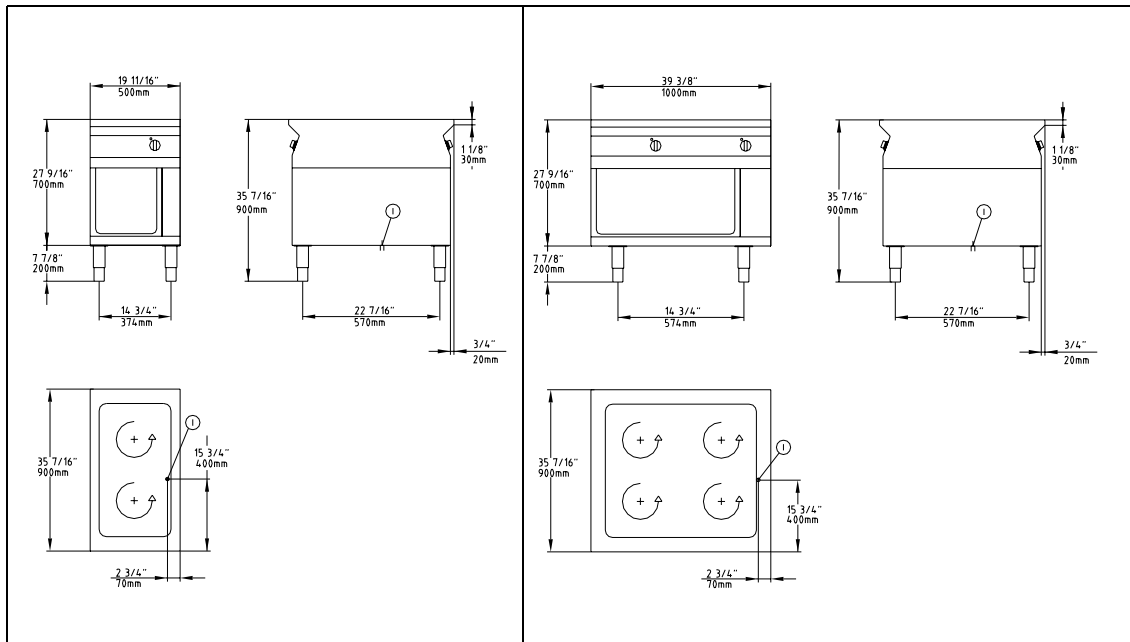


**Free standing - isolé**

**Connections - Raccordement**

Ⓜ Gas - Gaz

**Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION**



**Free standing - isolé**  
**operated from both sides - utilisable des deux côtés**

**Connections - Raccordement**

Ⓜ Gas - Gaz

**Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION**

---

## CONTENTS

I. GENERAL INFORMATION.....	3
II. INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	4
III. OPERATING INSTRUCTIONS.....	8

## SOMMAIRE


IV. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES.....	11
V. INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION.....	13
VI. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT .....	17




## I. GENERAL INFORMATION

### 1. INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND USE


#### 1.1 INSTALLATION AND INITIAL OPERATION

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be properly carried out in accordance with the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist. 
- ▲ Installations for the supply of electricity must be carried out by qualified installers in accordance with the specific national and local regulations. They bear the responsibility.
- ▲ The appliance must not be placed in operation until the user has become familiar with its operation. The operating instructions and the related safety precautions must be followed precisely. Follow strictly the attention and warning label indications on the appliances.


#### 1.2 OWNER'S OBLIGATIONS

- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant for safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorized technician at least once a year and any defects remedied if required. 
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ Remain the manual for future reference.


#### 1.3 USE AS PRESCRIBED

- ▲ Closed containers (jars, cans, bottles, tubes, etc.) must not be heated owing to the danger of bursting and injuries. 
- ▲ Do not place any other objects apart from cooking vessels on the ceramic plate since they heat up during operation (danger of fire and burning).
- ▲ The hot plates must not be used as rest surfaces.

#### 1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING

- ▲ Touching the hotplates can cause burns. 
- ▲ Keep a minimum distance of 16 inch (40 cm) to the appliance, in order to a safety opening of the oven door.
- ▲ Do not touch the curves of the oven door handle, it can be hot. Use always the straight part.
- ▲ Spraying the appliance or its parts with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done.
- ▲ To avoid damages of the appliance do not let water flow from the mixer tap onto the cooking plates.
- ▲ For appliances with a downpipe, the hose should lead into a drain opening which is covered by a grating such that it cannot be kicked or tipped, or a drain gutter should run underneath the appliance.
- ▲ Devices on wheels set up in block configuration must be checked before each start-up whether the potential equalization is connected with the neighbour equipment. The connection may be done only by authorized technical personnel.
- ▲ Appliances on wheels must be fastened to the building.

### 1.5 AFTER-SALES SERVICE AND REPAIR

- ▲ In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. 
- ▲ To perform maintenance and repairs contact the factory, the factory representative or a local service company.
- ▲ Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorized specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. A service contract is recommended.
- ▲ Cleaning and maintenance must be done only when the heating surfaces are cold. Do not use inflammable liquids to clean the appliance.
- ▲ **An obligatory service check is required annually.**

## 2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Voltage	Width Depth Height		Cooking zones	Range Oven Power	
			inch	mm		in kW	
9CHG584140	WLWRAFO000	208	19.7 35.4 35.4	500 900 900	2	8	
9CHG584141	WLXRAFO000	240					
9CHG584142	WLWRAAO000	208					
9CHG584143	WLXRAAO000	240					
9CHG584144	WLWRABO000	208					
9CHG584145	WLXRABO000	240	39.4 35.4 35.4	1000 900 900	4	16	
9CHG584146	WLWWAFO000	208					
9CHG584147	WLXWAF0000	240					
9CHG584148	WLXWCF0000	208					
9CHG584149	WLXWCF0000	240					
9CHG584150	WLWWAAO000	208					
9CHG584151	WLXWAAO000	240					
9CHG584152	WLWWCAO000	208					
9CHG584153	WLXWCAO000	240					
9CHG584154	WLWWABO000	208					
9CHG584155	WLXWABO000	240		5			
9CHG584156	WLWWCBO000	208					
9CHG584157	WLXWCBO000	240					

### 3. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may burnt at an incineration plant or sent for recycling.

### 4. TESTS / CERTIFICATES

All electrical appliances are UL 197 tested. The appliance noise level is negligibly low. The statutory guidelines are met; the noise level is less than 70 dB (A).

### 5. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (C) (Page 5 Fig. 5). The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give following information:

Y last digit of the year of production  
 WW week of production  
 XXXXX running number

**II . INSTALLATION INSTRUCTIONS**

**1. INSTALLATION**

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

Gaps between two appliances or appliance and sidewall should be filled with a FDA approved silicone such as Samco RTV103.

**1.1 DISTANCES**

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 6" (15 mm) should be maintained or some form of heat insulation fitted.

The walls must be made up of non-combustible material like tiles or steel.

**1.2 HEIGHT ADJUSTMENT**

Appliance on feet: Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.

Appliance on steel plinth: Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

**Appliance on feet.**

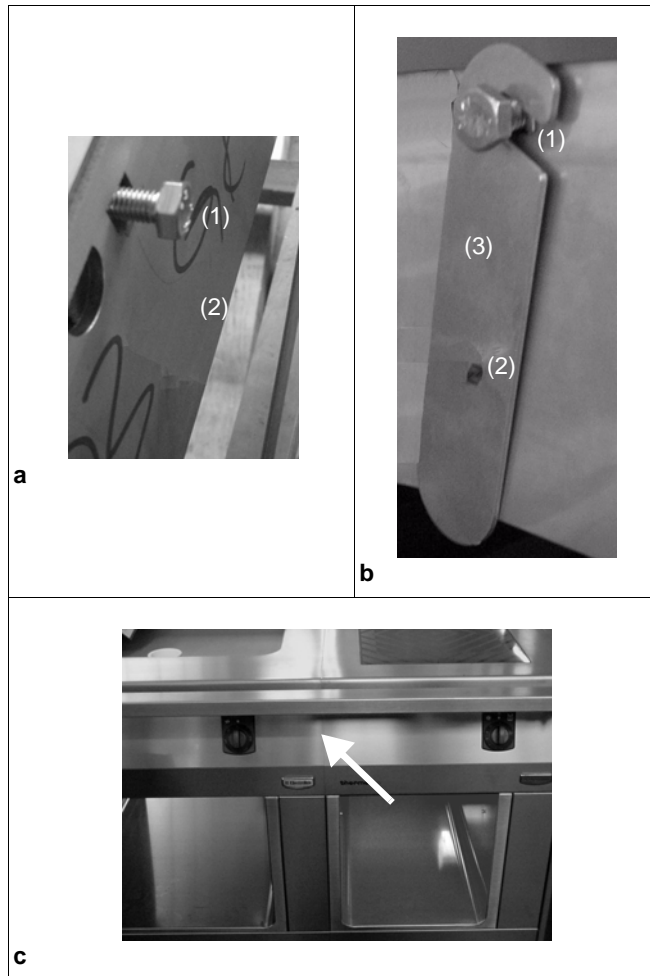
⇒ Turn the lower part of the feed to adjust the appliance high. The feet are adjustable from 4" to 8" (100 to 200 mm). A high of 8" (200 mm) can be recommended and results in an appliance high of 35,4" (900 mm).

**Note:**

**Adjustment of the legs shall provide an unobstructed clearance of minimal 6" (150 mm) and maximal 8" (200 mm) beneath the unit due to sanitary and stability aspects.**

**The lower part of the foot must not be unscrewed too far. The exposure of threads is prohibited.**

**1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES**



**Fig.1 Lateral connection**

The assembly kit contains three of each of the following: caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1) and mounting links (3 / Fig.1)

- ⇒ Remove the control panels from both appliances as in 2.2
- ⇒ Remove the front panels from both appliances as in 2.1
- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1) from outside into the guide in the right-hand connecting plate.
- ⇒ Keeping the screw (3 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

- ⇒ Place the appliances next to one other.
- ⇒ Align for position and height.

Connect the appliances:

- ⇒ Push the appliances together so that the bolts (1 / Fig.1) engage in the guides of the appliance to be attached.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.
- ⇒ Tighten the screws.

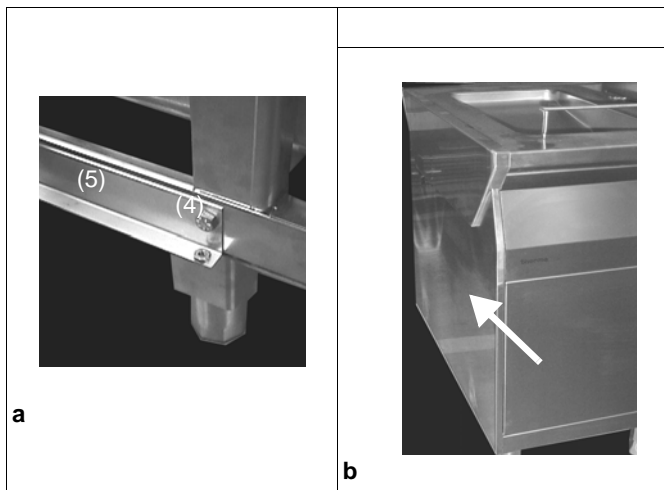
**Note**

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

The connection of two appliances (Fig 1c, arrow) must correspond to the hygienic regulations respective the standard NSF/ANSI 4. All resulting joints and seams in a splash zone shall be sealed and smooth.



**1.4 SIDEWALL (D)**

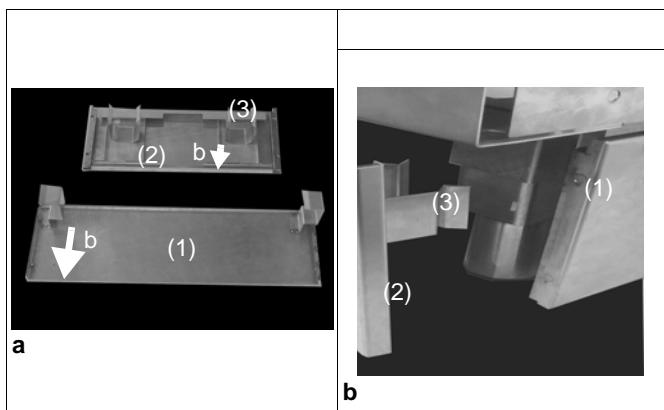


**Fig.2 Assemblage of sidewall**

The assembly kit contains two of each of the following: hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.2) and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇒ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts.
- ⇒ (4 / Fig.2).
- ⇒ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1b) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇒ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

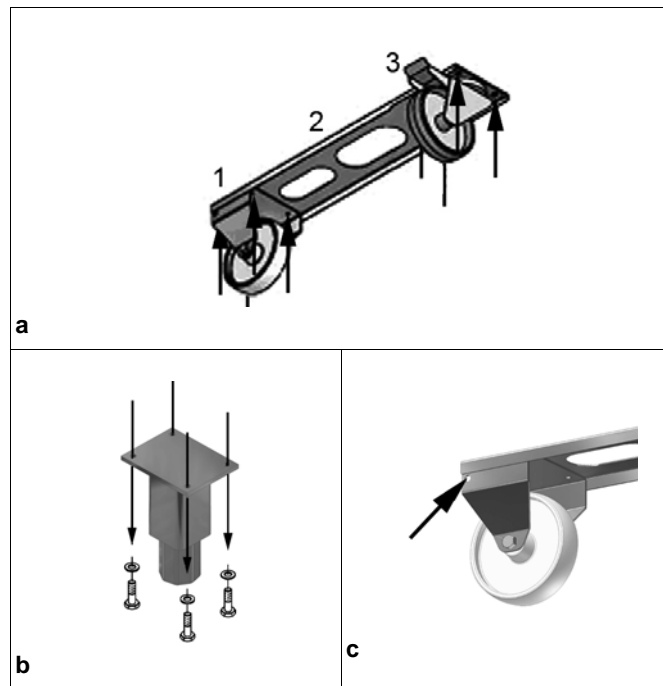
**1.5 STEEL PLINTH**



**Fig.3 Plinth assembly**

- To assemble the plinth you will need:
- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
  - Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇒ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
  - ⇒ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
  - ⇒ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
  - ⇒ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

**1.6 ASSEMBLING ON CASTORS**



**Fig.4 Assemblage on castors**

The assembly kit for mounting on castors contains two cross bars (2/Fig.4a) each with a fixed rear wheel (1/Fig.4a) and a turnable front wheel (3/Fig.4a).

Mounting the castors:

- ⇒ Put the appliance on supports.
- ⇒ Remove the feet; each is tightened with four screws (Fig.4b).
- ⇒ Bring the two cross bars into the correct position below the appliance and fasten it with 8 screws arrows (Fig.4a).
- ⇒ Remove the supports.
- ⇒ Fasten the appliance to the building. Use the hole to attach a chain descending from the wall (arrow/Fig.4c). Making sure the chain is shorter than the gas and electric connections.

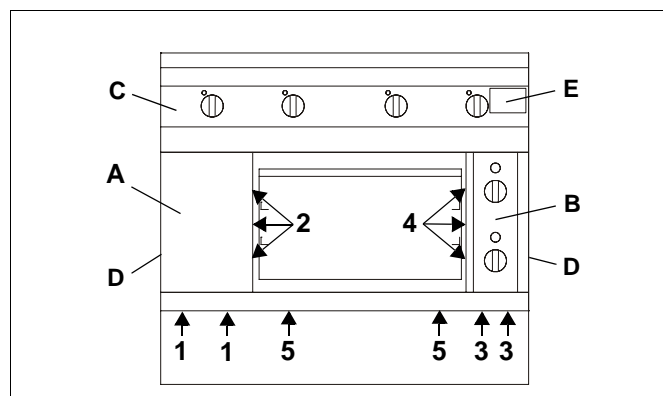
**Note:**

**Appliances on wheels must be secured by fasten it to the building.**

**2. ACCESS TO INTERIOR**

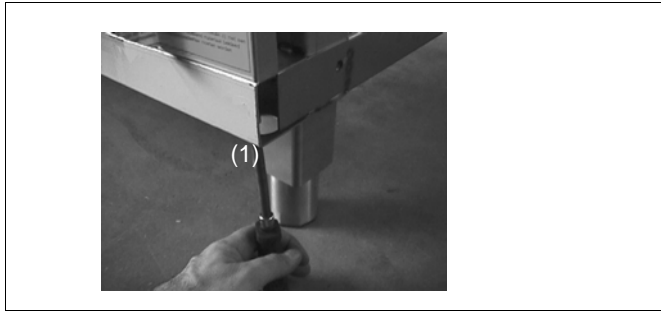
**Note:**

Only authorized technicians may access the interior.



**Fig.5 General view**

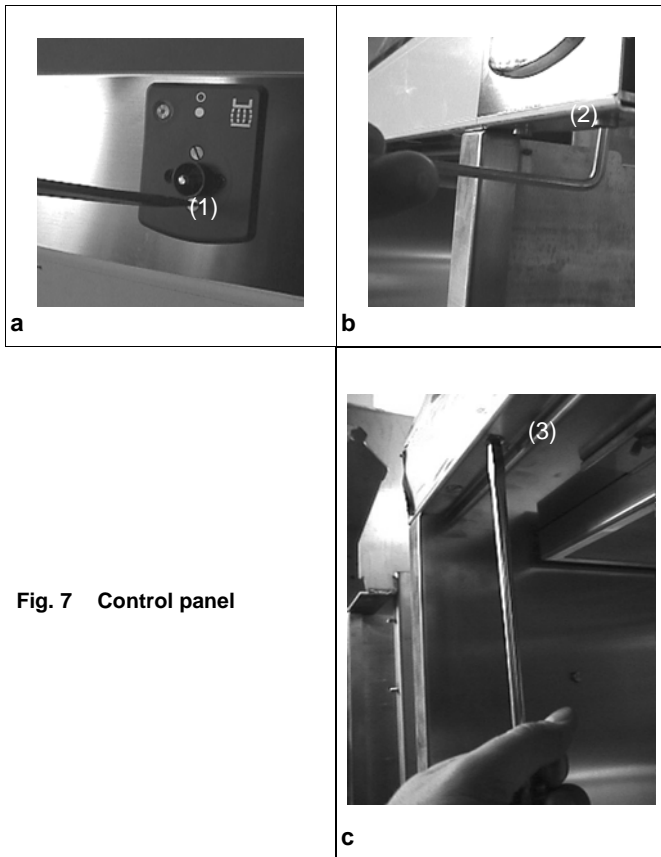
**2.1 FRONT PANELS (A) and (B)**



**Fig. 6 Front panel**

- ⇒ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ⇒ Pull the panel away forwards and downwards.

**2.2 CONTROL PANEL (C)**



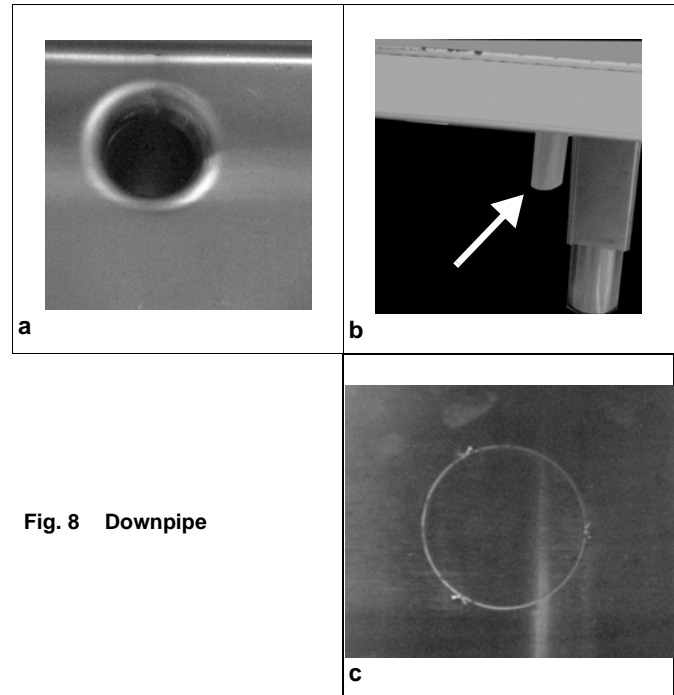
**Fig. 7 Control panel**

- ⇒ Remove the knob.
- ⇒ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ⇒ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ⇒ Remove the panel.

**2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET**

- ⇒ Remove panels A, B and C.
- ⇒ Undo screws (5).
- ⇒ Pull out element.

**3. DOWNPIPE**



**Fig. 8 Downpipe**

Work surfaces with a downpipe (Fig.8a) have the downpipe opening on the right-hand side of the appliance. A flexible silicon hose when installed in the standard manner ends underneath and to the right, 20 mm behind the front of the appliance (Fig.8b).

- ⇒ Alternatively, the hose can be relocated to the rear and be routed through other pre-cut openings (Fig.8c).

**4. ELECTRICAL CONNECTION**

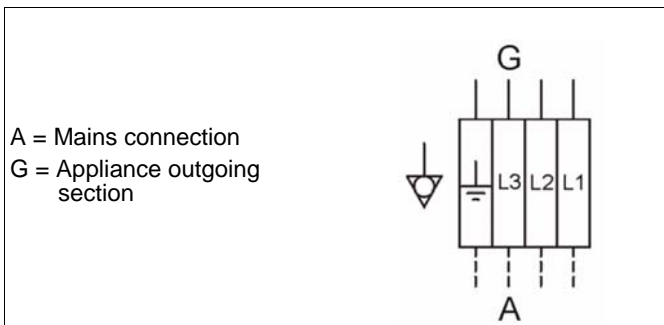
Each appliance is accompanied by a complete connection and wiring diagram enclosed. This contains full details of the technical specifications (electrical rating, voltage, amperage etc.)

Check and ensure that the mains voltage agrees with the voltage given on the specification plate.

N.B.:

- The corresponding arrangements must be made on-site for the earthing connection and fuse protection for the appliances.
- The appliance must be connected to a potential equalization system  $\nabla$  with a minimum conductor cross-section of 10 mm<sup>2</sup>. The correspondingly marked connection terminal must be used for this purpose. When set up in block configuration, all appliances must be interconnected as potential equalization.
- The appliance is designed for connection to fixed lines. If the appliance is fitted directly to a masonry plinth without an appliance plinth, the supply must be located at the prescribed place. In this case, the protecting tube may not protrude from the plinth. If a CNS base is used, the protecting tube may not protrude more than 10 cm from the floor.
- After installation, the shock-hazard protection for live and functionally insulated parts must be secured.
- An isolating device working on all poles and with a minimum contact opening of 3 mm must be provided on site.
- When faulty-current circuit breakers are used, ones for a rated tripping current of 30 mA should be used.
- When using a faulty current-operated circuit-breaker (in the case of an existing circuit-breaker and for new installations) only a one pulse-current sensitive faulty current-operated circuit-breaker may be connected in series in conjunction with these appliances.

**4.1 CONNECTION TERMINALS**



**Fig.9 Connection terminals**

Power is taken from a ready-installed electric cable which protrudes 1.5 m from the floor or the wall.

The connection terminals for the appliance are located behind the front right-hand cover (B). In order to connect the appliance, the front panel must be removed (see Chapter 2.1 on page 6).

Power cable connection as per the electrical diagram.

The terminal screws on the range frame are marked as follows:

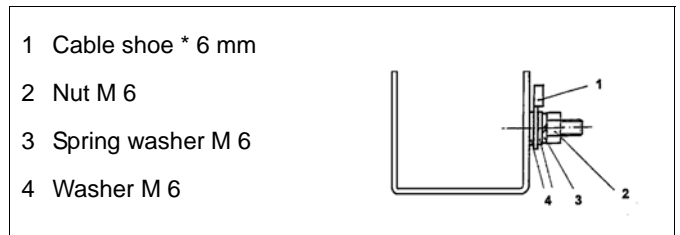
Earth wire  $\perp$  Potential equalization  $\nabla$

Additional terminals for power optimizing systems (EO/SI) or potential-free contacts (PK) for the external monitoring of the appliance are available as options. The connections are made as per the electrical diagram.

**4.2 CONNECTION TO THE POTENTIAL EQUALIZATION SYSTEM**

The appliance is to be connected to a potential equalization system with a minimum conductor cross-section of 10 mm<sup>2</sup>. Use the appropriately marked terminal studs for this purpose (EN 60 335). The connection consists of an M6 threaded bolt and is located on the frame of the appliance.

Connection as per sketch.



**Fig.10 Connection to the potential equalization system**

**III . OPERATING INSTRUCTIONS**

**1. SOLID TOP**

**1.1 GENERAL**

The solid top optionally has an MS-Supertherm or a coated MSE-Ecotherm hotplate which is built into a trough-shaped, jointless and splash-proof chrome nickel steel cover. Each of the two or four independent heating zones has an output of 4 kW.

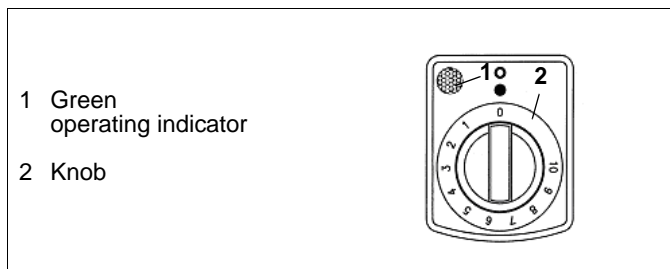
The appliance is used for boiling, searing, cooking, keeping warm and preparation. It is particularly suitable for "A la Carte" operation.

**1.2 OPERATION**

The 2 or 4 independent heating zones can be separately controlled. The green operating lamp (1) lights up when the corresponding cooking zone is switched on. If the rotary switch (2) is at 0, the corresponding cooking zone is switched off. The temperature of the individual heating zones can be steplessly adjusted and controlled via a thermostatic switch. With a no-load cooking plate, the different rotary knob (Fig.11) figures equate approximately to the following temperatures:

Figure	0 (off)	1	2	4	6	8	10
Max. surface temperature in °F (°C)	70 (20)	160 (70)	210 (100)	380 (190)	530 (280)	690 (370)	840 (450)

The electronic control system ensures the exact maintenance of the set plate temperature, regardless of whether the plate is empty or has cooking pots placed on it.



- 1 Green operating indicator
- 2 Knob

**Fig.11 Control knob and operating indicator**

- 0 = Off
- 1, ..., 10 = On

**1.2.1 STANDBY**

The relevant cooking zone is ready for operation when the rotary switch is set to a power value. At the same time, the green operation lamp on the control panel lights up. The plate heats up with full power until the preselected temperature (e.g. level 7 for 480°F) is reached.

If a cold cooking pot is put on, there is no need to turn to a higher level for fast heating up, since the built-in electronics immediately provide full power until the preset plate temperature is reached again after a short time.

**1.2.2 INITIAL OPERATION**

Before putting the coated MSE hotplate into operation for the first time, it must be warmed up for 1 hour by setting all control knobs to 10.

**1.3 CLEANING**

Before cleaning, the hotplate must be switched off and have cooled down.

⇒ Clean the cooking surface daily after use.

**Note**

- ⇒ The appliance must not be washed down with a water-jet or high-pressure cleaner.
- ⇒ The floor directly in front of, near and behind the appliance is usually to be cleaned without the use of a high-pressure cleaner.
- ⇒ Never use chloric products (bleaching dye, hydrogen chloride etc.) for cleaning chrome nickel steel, even if they are diluted.
- ⇒ Never use corrosive substances for cleaning the floor under the appliance (e.g. hydrochloric acid). Clean the appliance with commercial cleaning agents.

**1.3.1 COOKING PLATE MS**

- ⇒ Apply a few drops of a suitable commercial cleaner to the cold cooking surface.
- ⇒ Wipe the plate after each use with a slightly damp cloth.
- ⇒ Clean the cooking plate regularly with an abrasive sponge. Do not use steel wool!
- ⇒ After cleaning, rub the plate with commercial range plate grease.

**Note**

- ⇒ So as not to damage the surface, chemically aggressive cleaning agents (danger of rust) must not be used.
- ⇒ No metallic, sharp-edged objects or scratching steel wool are to be used.

**1.3.2 COOKING PLATE MSE**

To be able to make full use of the high energy-saving effect of the special coating, the surface must always be clean.

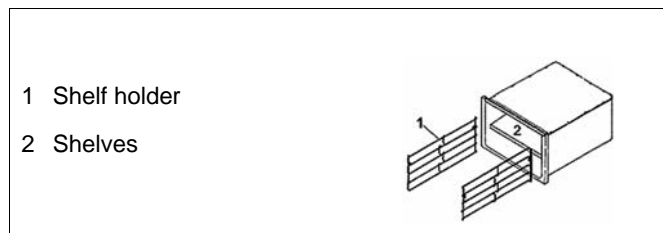
- ⇒ Rub down the surface with a stainless steel sponge to which a fat-dissolving agent (Polynox stainless sponge, Libo-Rein cleaning agent) has been added.
- ⇒ Remove cleaning residues totally from the cooking surface and the range cover.

**2. STORAGE SPACE**

The storage space (Fig.12) is incorporated into the base unit.

Recommended accessories:

- Shelf holder (1)
- Shelves (2)



**Fig.12 Storage space / Hot cabinet**

### 3. ELECTRIC ROASTING AND BAKING OVEN

The roasting and baking oven is integrated in the base unit of the range. The oven equipment includes:

- removable grid guides
- roasting tins grids and baking trays

The base is a thick steel plate which evenly distributes and stores the bottom heat. All other parts of the appliance are made of chrome nickel steel.

**Note**

- It should be noted that hot air or steam flows out when the door is opened - **Danger of burning!**
- When the oven door is folded down **there is a danger of injury** to the legs!

#### 3.1 OPERATION

The roasting oven has two independent heating systems (upper and lower heating elements) and can be operated from one side. On the control panel (Fig. 13) there are two rotary switches (2 and 5) and two white control lamps (3 and 6). The rotary switches have scales from 0 to 350. The required oven temperature is obtained by turning the rotary switch to the mark above on the panel. When the heaters are switched on, the appropriate white control lamp lights up until the preset temperature is reached in the oven. The oven is switched off when both rotary switches knobs are at 0. The control lamps are then off.

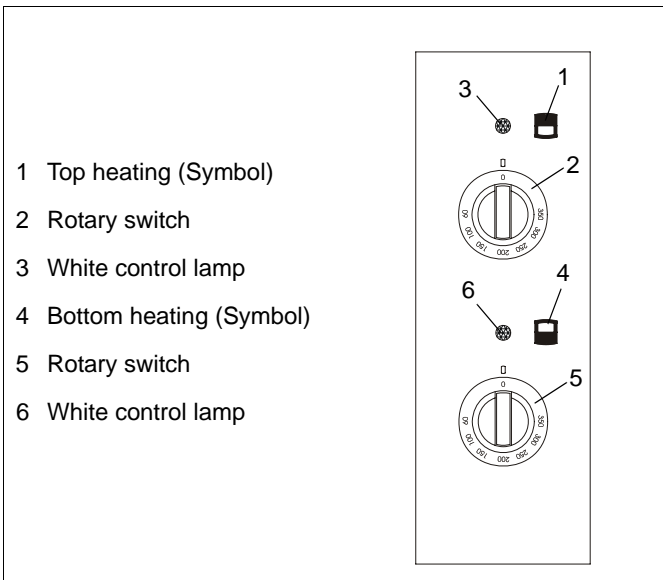


Fig. 13 Operating panel roasting and baking oven

0 = Off  
60, ..., 350 = On

#### 3.2 INITIAL OPERATION / RESTARTING

- ⇒ The roasting oven should be heated at 428°F (220°C) for 1 hour with the door closed (both rotary switches at 220).
- ⇒ The oven should then be allowed to cool completely with the door open.

#### 3.3 STANDBY

The oven must be appropriately preheated with the door closed before use. For heating to a steady state at 482°F (250°C) to 536°F (280°C), the preheating time is about 30 minutes. For lower final temperatures the preheating time is correspondingly shorter. The oven has reached the preset temperature when the control lamps go out or when they switch on intermittently (heating cycles).

#### 3.4 CLEANING

- ⇒ Wash the panels with hot soapy water to which a fat-dissolving agent has been added and rub them dry.

- ⇒ In the event of heavy soiling, a commercial oven cleaner should be used.
- ⇒ For cleaning the oven, the grid guides (2 / Fig. 14) can be taken out and cleaned.

Dismantling:

- ⇒ Pull the locking device (1 / Fig. 14) upwards.
- ⇒ Swivel the grid guide (2 / Fig. 14) forward about 2 cm towards the centre of the oven.
- ⇒ Pull forwards out of the rear guide (3 / Fig. 14).

Installation:

- ⇒ Push the grid guide (2 / Fig. 14) into the rear guide (3 / Fig. 14).
- ⇒ Swivel the front guide (4 / Fig. 14) in; press flat against the side wall and secure with the locking device (1 / Fig. 14).

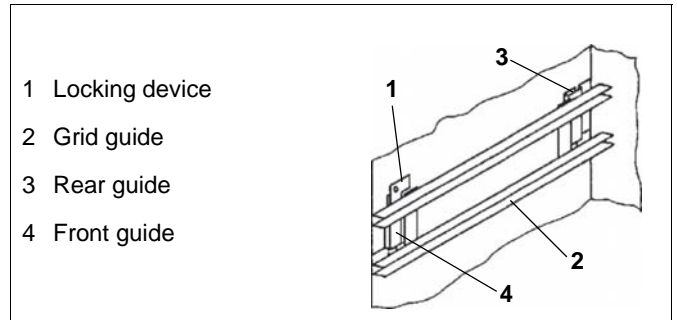


Fig. 14 Grid guide

#### 3.5 WORKING RULES

For better browning, heat distribution and for large quantities, the flap on the right-hand side of the oven door can be used to keep it open.

##### 3.5.1 INFORMATION ON ROASTING

- It is advantageous to preheat the roasting fat in the roasting tin. The ready-to-roast meat should only be placed in preheated fat.
- Commercial meat cooking thermometers are suitable for checking the cooking time.

##### 3.5.2 GUIDE TEMPERATURES FOR ROASTING (°C)

Kind of food being roasted	Top heating		Bottom heating	
	°F	°C	°F	°C
Roast beef	482	250	536	280
Fillet of veal or pork in pastry	392	200	446	230
Roast pork or veal	482	250	536	280
Saddle of venison or lamb	482	250	536	280
Meatloaf in the mould	302	150	356	180
Poultry, about 700 - 1500 g	482	250	536	280
Pâtés of any type	266	130	302	150

##### 3.5.3 INFORMATION ON BAKING

- Preheat the oven.
- The heat-up time depends on the preset temperature.
- Open the oven door as little as possible when baking.
- **Never place two trays** with baking food one on top of the other in the oven.
- Always place trays with the food being baked at the right height.
- Flans with custard can be placed directly on a grid on the bottom of the oven. Firstly lightly bake dough with fruit (½) then add the custard (½).


**3.5.4 GUIDE TEMPERATURES FOR BAKING (°C)**

Kind of food being baked	Top heating		Bottom heating	
	°F	°C	°F	°C
Cakes with short pastry or puff-pastry, with fruit filling and Royale (egg custard), quiche, pizza	482	250	536	280
Cakes with sweet pastry, Linzer torte, puff-pastry cakes	392	200	482	250
Various yeast pastries, plaited bread, ring cakes and the like	356	180	392	200
Various soufflés (baked)	356	180	446	230


## I. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

### 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION


#### 1.1 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- ▲ Le montage, le réglage et la première mise en service de l'appareil doivent s'effectuer conformément aux instructions du fabricant et être confiés exclusivement à un technicien agréé. 
- ▲ Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un installateur agréé, dans le respect des dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Celui-ci sera tenu pour responsable en cas d'installation incorrecte.
- ▲ L'utilisateur ne doit pas mettre l'appareil en marche avant de s'être familiarisé avec son fonctionnement. Il est impératif de suivre les instructions et les consignes de sécurité indiquées dans la Notice d'emploi. Respecter rigoureusement les signaux d'avertissement et de mise en garde appliqués sur les appareils.


#### 1.2 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR


- ▲ Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Il convient de faire contrôler le bon fonctionnement de ces pièces au moins une fois par an par un technicien agréé et de les remettre à neuf, si nécessaire. 
- ▲ Le four ne doit en aucun cas être actionné, même pas à la puissance minimum, lorsque la porte est légèrement entrouverte, car les températures élevées pourraient endommager les boutons de commande et la valve d'arrivée du gaz.
- ▲ L'appareil ne doit être actionné que sous le contrôle de personnes responsables, formées à son utilisation.

#### 1.3 UTILISATION CORRECTE

- ▲ Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et d'engendrer des blessures. 
- ▲ Ne déposez en aucun cas de feuilles en aluminium ou d'ustensiles de cuisson en plastique sur les zones de cuisson chaudes.
- ▲ N'utilisez en aucun cas la plaque de cuisson comme surface d'appui.

#### 1.4 TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ


- ▲ On peut se brûler si l'on entre en contact avec les plaques chaudes. 
- ▲ Une distance de 16 inch (40 cm) minimum doit être garantie à l'avant de l'appareil, afin de permettre l'ouverture en toute sécurité de la porte du four.
- ▲ Évitez de toucher les courbes de la poignée de la porte du four, car celles-ci peuvent être chaudes. Veillez à toujours utiliser la partie droite de la poignée du four.
- ▲ L'aspersion de l'appareil ou de ses éléments à l'aide d'un **appareil de nettoyage sous pression** est à proscrire, car celui-ci peut engendrer des défauts de fonctionnement.
- ▲ Afin d'éviter tout endommagement de l'appareil, veillez à ce que l'eau contenue dans la batterie n'entre pas en contact avec les surfaces de cuisson.

▲ Sur les appareils équipés d'une sortie, il convient soit de raccorder le flexible à l'orifice de sortie muni d'une grille résistante avec couvercle anti-usure et anti-basculement ou de disposer une rigole de déversement au-dessous de l'appareil. 

▲ Les appareils sur roues installés dans une configuration multiple doivent être contrôlés avant chaque démarrage si le conducteur d'équipotentialité est reliée à l'installation du voisin. La connexion doit exclusivement être confiée à des techniciens agréés.

▲ Les appareils sur roues doivent être fixés au mur.

#### 1.5 SERVICE-APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

▲ Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le. 

▲ Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous au fabricant, à un représentant agréé ou au Service Après-vente local.

▲ Toute opération de réparation, d'entretien et de réglage doit être effectuée par un technicien agréé, en respectant les dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs des brûleurs, d'allumage, de sécurité et de réglage. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. **L'étanchéité du dispositif d'arrivée du gaz doit faire l'objet de contrôles réguliers. Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.**

▲ Les opérations de nettoyage et d'entretien de votre appareil doivent s'effectuer lorsque les surfaces chauffantes sont froides. N'utilisez jamais de liquides inflammables pour nettoyer votre appareil.

▲ **L'appareil doit faire l'objet d'une révision générale à une fréquence annuelle.**

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

Appareil PNC	Modèle de l'appareil	Voltage	Largeur Profondeur		Sur-face	Four-neaux	Four-neaux
			inch	mm			
9CHG584140	WLWRAFO000	208	19.7 35.4	500 900 900	2	8	
9CHG584141	WLXRAFO000	240					
9CHG584142	WLWRAAO000	208					
9CHG584143	WLXRAAO000	240					
9CHG584144	WLWRABO000	208					
9CHG584145	WLXRABO000	240	39.4 35.4 35.4	1000 900 900	4	16	
9CHG584146	WLWWAFO000	208					
9CHG584147	WLXWAF0000	240					
9CHG584148	WLWWCF0000	208					
9CHG584149	WLXWCF0000	240					
9CHG584150	WLWWAAO000	208					
9CHG584151	WLXWAAO000	240					
9CHG584152	WLWWCAO000	208					
9CHG584153	WLXWCAO000	240					
9CHG584154	WLWWABO000	208					
9CHG584155	WLXWABO000	240	5				
9CHG584156	WLWWCBO000	208					
9CHG584157	WLXWCBO000	240					

**3. EMBALLAGE**

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont non polluants. Ils peuvent être brûlés dans une installation d'incinération ou recyclés.

**4. TESTS / CERTIFICATS**

Tous les appareils électriques sont certifiés VDE. Ils sont conformes à la norme EN 60 335 et à la directive CE Basse tension 73/23/CEE. Tous les appareils sont homologués pour la classe de protection IP X5.

**5. PLAQUE SIGNALÉTIQUE**

La plaque signalétique (E) figure à l'intérieur et à l'extérieur du panneau de commandes (C), à droite (Fig.5).

Le numéro à 8 chiffres de la plaque signalétique est composé comme suit:

Y	dernier chiffre de l'année de fabrication
WW	semaine de fabrication
XXXXX	numéro d'ordre



## II . INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

### 1. MISE EN PLACE

Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Les appareils peuvent être montés individuellement ou en groupe. Ils peuvent être installés de façon indépendante, côte à côte, avec un côté et/ou la partie arrière de l'appareil reposant contre une paroi.

Les interstices entre deux appareils ou entre un appareil et le mur latéral doivent être comblés avec du silicone homologué par le FDA tel que Samco RTV103.

#### 1.1 DISTANCES

Si l'appareil doit être monté au-dessus ou à côté de meubles sensibles à la température, il convient de prévoir un espace de 6" (150 mm) environ entre l'appareil et le meuble ou d'appliquer un panneau d'isolation thermique.

Les parois doivent être fabriquées en un matériau non combustible, tel que carreaux ou revêtement en acier.

#### 1.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

Appareil muni de pieds : Le réglage s'effectue en vissant ou en dévissant la partie inférieure des pieds.

Appareil installé sur un socle en acier : Si le sol présente des irrégularités ou des dénivellations, corrigez celles-ci en plaçant une ou plusieurs tôles en nichrome en dessous de l'appareil.

#### Appareil sur des pieds.

⇒ Tournez la partie plus inférieure de l'alimentation pour ajuster la haute d'appareils.

L'alimentation sont réglable de 4" à 8" (100 à 200 mm). Une haute de 8" (200 mm) peut être recommandée et des résultats dans une haute d'appareils de 35,4" (900 mm).

#### Note :

L'ajustement des pieds fournira un dégagement dégagé des 6" (150 mm) minimaux et des 8" (200 mm) maximaux sous l'unité due aux aspects sanitaires et de stabilité.

La partie plus inférieure du pied ne doit pas être dévissée trop loin. L'exposition des fils est interdite.

### 1.3 ASSEMBLAGE DE DEUX APPAREILS

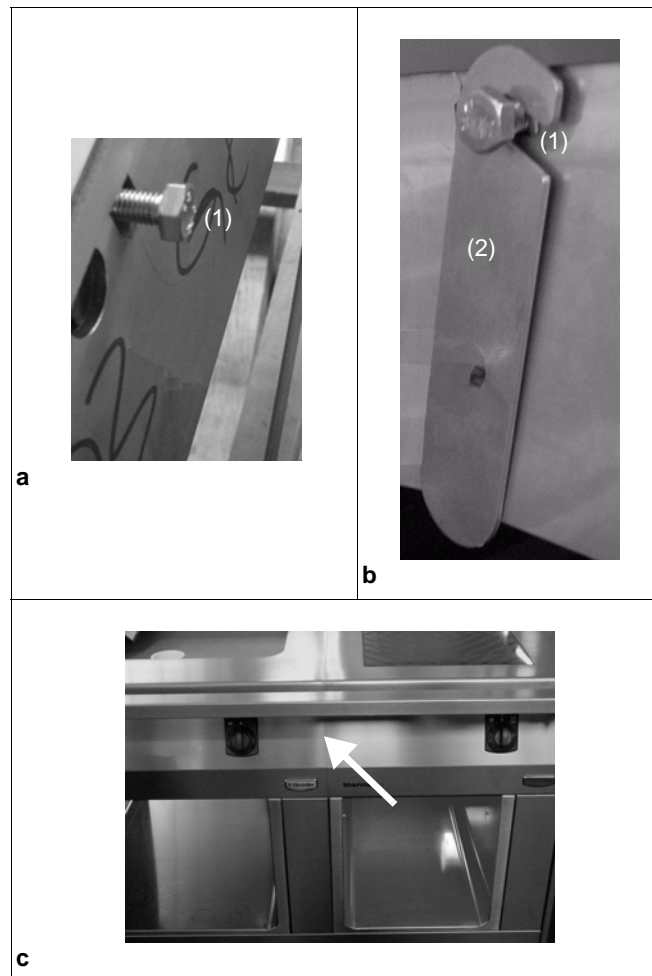


Fig.1 Raccordement latéral

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux écrous en cage (1 / Fig.1) pré-montés à l'avant droit de l'appareil et des éclisses (2 / fig 1),

⇒ Retirez les panneaux de commande des deux appareils comme indiqué en 2.2

⇒ Retirez les panneaux avant des deux appareils comme indiqué en 2.1

⇒ Vissez la vis (1 /fig. 1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage.

Positionnement des appareils :

⇒ Placez les deux appareils l'un à côté de l'autre.

⇒ Ajustez la position et la hauteur :

Assemblage des appareils :

⇒ Insérez l'éclisse (2 / fig. 1) à l'intérieur sur la plaque d'assemblage droite du deuxième appareil.

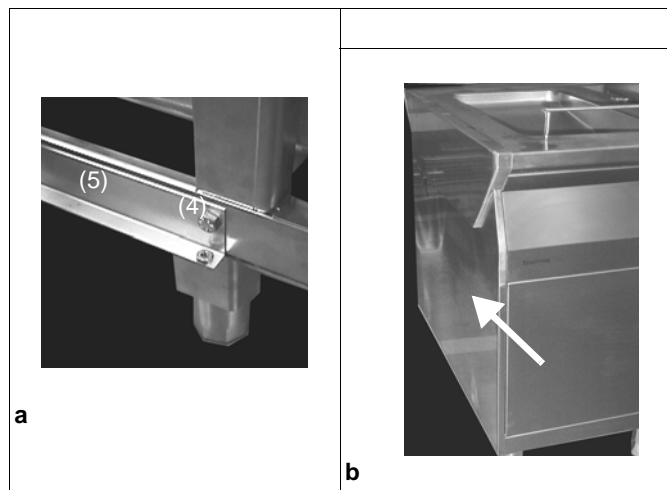
⇒ Serrez fermement les vis.

#### N.B. :

Au besoin, les écrous en cage peuvent également être appliqués sur l'autre côté de l'appareil.

Le raccordement de deux appareils (fig. 1c, flèche) doit correspondre aux règlements hygiéniques respectifs le standard NSF/ANSI 4. Tout le résulter joint et des coutures dans une zone exposée aux projections seront scellées et lissées.

**1.4 PAROI LATÉRALE (D)**



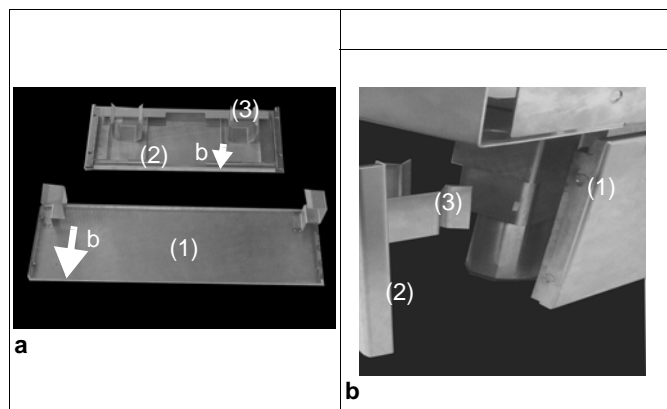
**Fig.2 Montage du paroi latérale**

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux vis hexagonales M8 x 25 (1 / Fig.1), des boulons avec circlip (2 / Fig.1), des éclisses (3 / Fig.1), des vis hexagonales M8 x 16 avec rondelles à denture intérieure et des vis hexagonales M8, des vis hexagonales M5 avec rondelles à denture intérieure (4 / Fig.1)

et une équerre de fixation (5 / Fig.2).

- ⇒ Insérez les boulons avec circlip (2 / Fig.1a) depuis l'extérieur dans l'orifice prévu à cet effet dans la paroi latérale.
- ⇒ Vissez la vis (3 / Fig.1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage pré-monté dans la paroi latérale.
- ⇒ Fixez l'équerre de fixation (5 / Fig.2b) à l'aide des vis, des rondelles à denture intérieure et des écrous en bas du châssis. (4 / Fig.2)
- ⇒ Positionnez la paroi latérale et vissez le bas à l'aide des deux vis hexagonales et des rondelles à denture intérieure.
- ⇒ Insérez l'éclisse (3 / Fig.1a) à l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'assemblage.
- ⇒ Ajustez la paroi latérale et serrez toutes les vis.

**1.5 SOCLE EN ACIER**

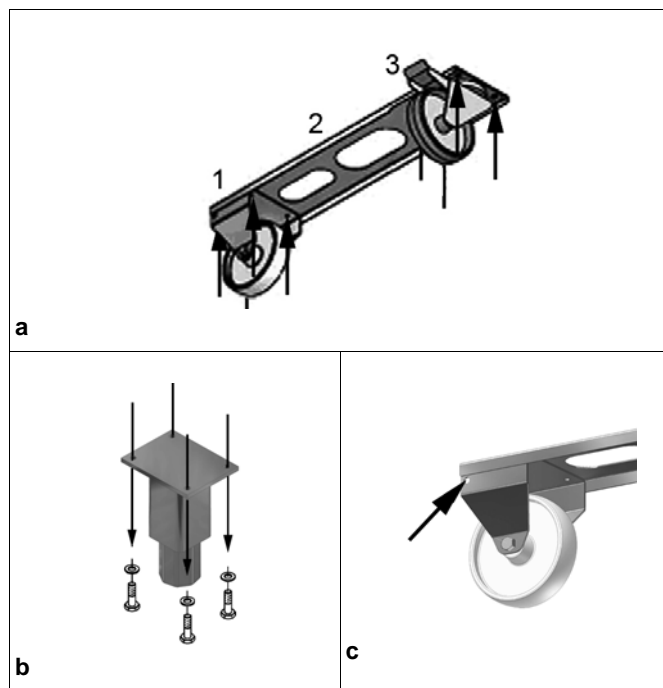


**Fig.3 montage du socle**

Éléments requis pour le montage du socle :

- Socles latéraux droit et gauche (1 / Fig.3).
- Socle pour panneau avant et, pour les appareils autonomes, pour panneau arrière également (2 / Fig.3).
- ⇒ Poussez les pieds du socle latéral (1 / Fig.3) d'avant en arrière à l'aide de l'attache. L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / fig. 3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez les attaches (3 / fig. 3) sur le socle (2 / Fig.3).
- ⇒ L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / Fig.3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez le socle sur les pieds à l'aide des attaches (3 / Fig.3).

**1.6 ASSEMBLAGE SUR ROULETTES**



**Fig.4 Assemblage sur roulettes**

Le kit de montage sur roulettes contient deux barres transversales (2/Fig.4a) respectivement fixées sur une roue arrière fixe (1/Fig.4a) et une roue avant pivotante (3/Fig.4a).

Montage des roulettes :

- ⇒ Mettre l'appareil sur des supports.
- ⇒ Enlever les pieds respectivement fixés avec quatre vis (Fig.4b).
- ⇒ Mettre les deux barres transversales dans la bonne position au-dessous de l'appareil et le fixer avec 8 vis repérées par les flèches (Fig.4a).
- ⇒ Enlever les supports.
- ⇒ Fixer l'appareil au bâtiment. Utiliser le trou pour fixer une chaîne descendant du mur (flèche Fig.4c). S'assurer que la chaîne est plus courte que les raccordements de gaz et d'électricité.

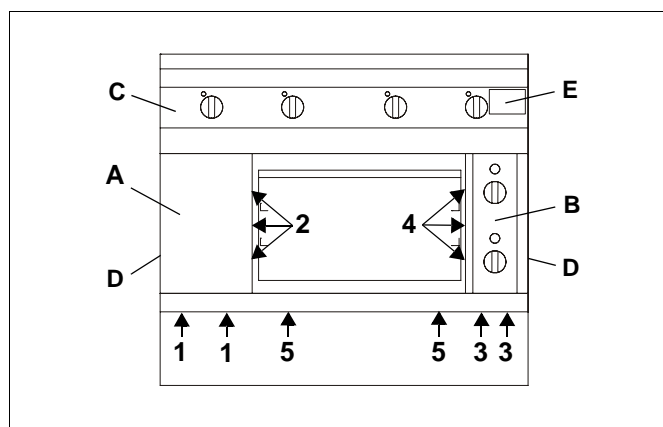
**N.B. :**

**Les appareils sur roulettes doivent être bloqués en les fixant au bâtiment.**

**2. ACCÈS À L'INTÉRIEUR**

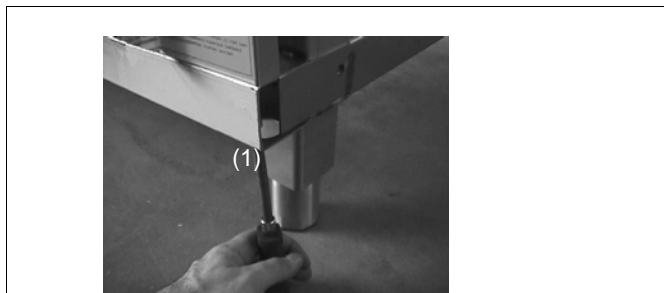
**N.B.:**

Seulement les techniciens autorisés peuvent accéder à l'intérieur.



**Fig.5 Vue d'ensemble**

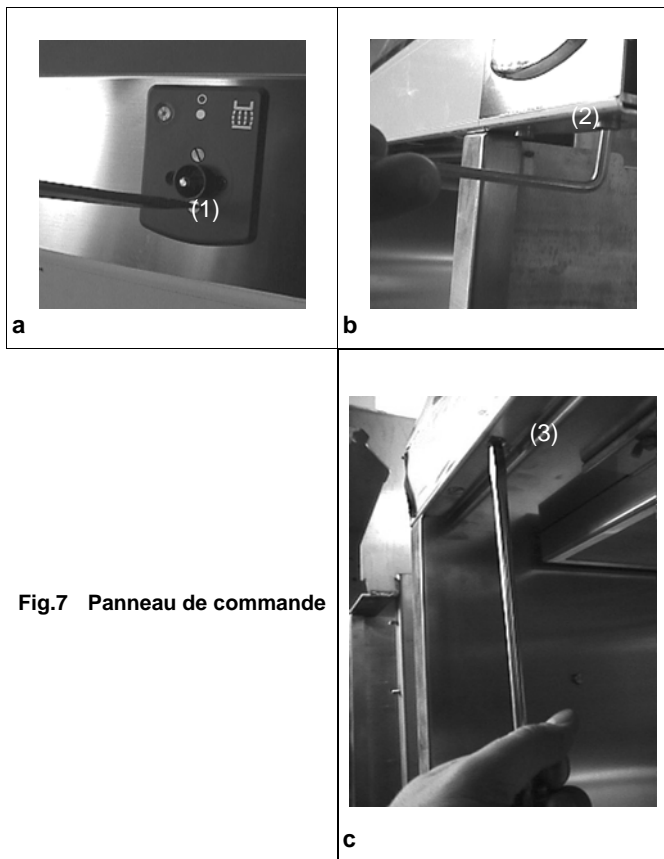
## 2.1 PANNEAU AVANT (A) et (B)



**Fig.6 Panneau avant**

- ⇒ Desserrez les vis (1 et 3 Fig.5, Fig.6). Si le four est encastré, desserrez
- ⇒ Extrayez le panneau vers l'avant et le bas.

## 2.2 PANNEAU DE COMMANDE (C)



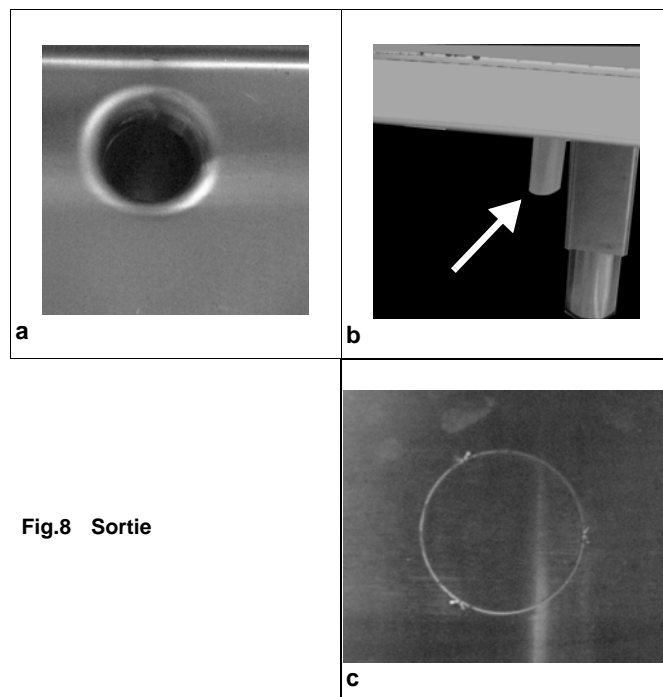
**Fig.7 Panneau de commande**

- ⇒ Enlever l'interrupteur rotatif.
- ⇒ Dévissez les vis placées au-dessous (1 / fig. 7a) et enlevez la plaque support.
- ⇒ Dévissez les vis (2 / fig. 7b) et 3 / fig. 7c)
- ⇒ Enlevez le panneau de commande.

## 2.3 FOUR À CUIRE, ESPACE DE RANGEMENT, ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

- ⇒ Retirez les panneaux A, B et C.
- ⇒ Desserrez les vis (5 / Fig.5).
- ⇒ Extrayez l'élément.

## 3. SORTIE



**Fig.8 Sortie**

Les plans de travail avec sortie (fig. 8a) sont pourvus d'un orifice de sortie à droite de l'appareil. Un flexible en silicone installé en série débouche en bas à droite, 20 mm derrière le panneau avant de l'appareil (fig. 8b). Le flexible peut, au choix, être placé à l'arrière.

- ⇒ Dans ce cas, on le fait passer à travers d'autres orifices pré-perforés (fig. 8.c).

**4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

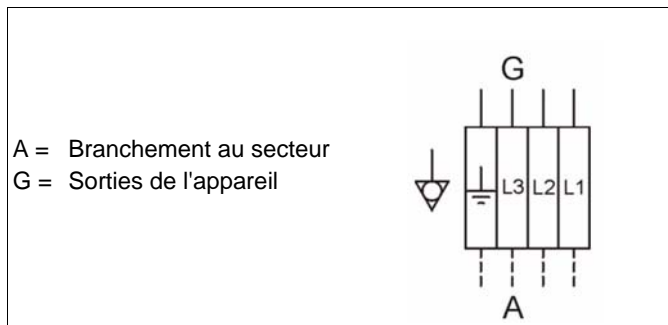
Chaque appareil est accompagné d'un schéma complet des connexions et du câblage reprenant les données techniques (puissance électrique, tension, intensité de courant, etc.).

Il est nécessaire de contrôler que la tension d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Observez ce qui suit :

- Il incombe à l'installateur de prendre les dispositions nécessaires pour le branchement du câble de mise à la terre et pour la protection de l'appareil.
- Au point marqué par  $\nabla$ , l'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur doit être d'au moins 10 mm<sup>2</sup>. Pour ce faire, utilisez les boulons d'assemblage identifiés à cet effet. Si les appareils sont regroupés, ils doivent tous être raccordés entre eux pour former un système équipotentiel.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Si l'appareil est monté directement sans base sur un socle en béton, il faut que le câble d'alimentation sorte du socle à l'endroit prévu. Le tuyau de protection ne doit pas dépasser du socle. En cas d'utilisation d'un socle en nichrome, le tuyau de protection ne doit pas dépasser de plus de 10 cm du sol.
- Après l'installation, la protection contre le contact accidentel des éléments sous tension et des composants isolés doit être garantie.
- Un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts doit être prévu par l'installateur.
- S'il est prévu d'installer des disjoncteurs contre les dispersions de courant, il convient d'utiliser ceux supportant un courant de déclenchement de 30 mA ou plus.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur contre les dispersions de courant (en présence d'un disjoncteur de protection et d'une nouvelle installation), seul un disjoncteur sensible aux impulsions de courant pourra être utilisé.

**4.1 BORNES DE CONNEXION**



**Fig. 9 Bornes de connexion**

Le branchement au réseau électrique s'effectue au moyen d'un câble monté par l'installateur, qui dépasse de 1,5 m du sol ou du mur.

Les bornes de connexion de l'appareil sont situées derrière le panneau avant droit (B). Pour brancher l'appareil, il est nécessaire de démonter le panneau avant (2.1).

Branchement du câble électrique conformément au schéma électrique.

Les boulons de connexion présents sur le châssis de l'appareil sont marqués comme suit :

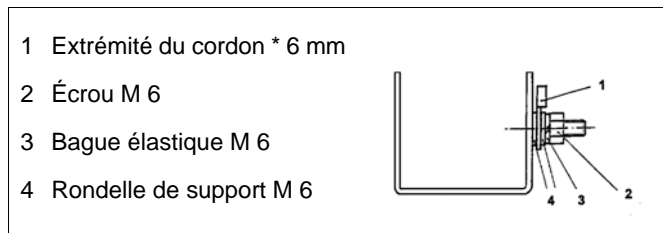
Conducteur de terre  $\oplus$  Système équipotentiel  $\nabla$

Des bornes de connexion supplémentaires pour des systèmes d'optimisation de la puissance (EO/SI) ou pour des contacts à puissance zéro (PK) sont disponibles en option pour la surveillance externe de l'appareil. Les branchements doivent être réalisés conformément au schéma électrique.

**4.2 BRANCHEMENT AU SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL**

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur est d'au moins 10 mm<sup>2</sup>. Pour ce faire, utilisez les boulons identifiés à cet effet (EN 60 335). Le raccordement se compose d'un boulon fileté M6 et est réalisé sur le châssis de l'appareil.

Branchement conformément au schéma.



**Fig. 10 Connexion au système équipotentiel**

### III . INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

#### 1. TABLE DE CUISSON

##### 1.1 GÉNÉRALITÉS

La table de cuisson est constituée au choix d'une plaque de cuisson en MS-supertherme ou dotée d'un revêtement en MSE-ecotherme, insérée sans joint et de manière parfaitement étanche dans un revêtement en nichrome moulé en forme de cuvette. Les deux ou quatre zones de cuisson fonctionnent indépendamment l'une de l'autre et ont une puissance de 4 kW.

Cet appareil est destiné à cuire, à rissoler, à parfaire la cuisson des aliments et à maintenir ceux-ci à température avant d'être servis. Il est particulièrement adapté pour la cuisine "À la Carte".

##### 1.2 COMMANDE

Il est possible de régler les 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes de manière séparée. L'indicateur de fonctionnement vert (1) s'allume dès que la zone de cuisson correspondante est mise sous tension. Lorsque la poignée tournante (2) est positionnée sur 0, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est mise hors tension. Un bouton thermostat règle graduellement la température de chaque zone de cuisson. Si aucun ustensile de cuisson n'est déposé sur la plaque de cuisson, les différents chiffres figurant sur la poignée tournante (Fig. 1) correspondent approximativement aux températures suivantes :

Chiffre	0 (arrêt)	1	2	4	6	8	10
Temp. max. de la surface en °F (°C)	70 (20)	160 (70)	210 (100)	380 (190)	530 (280)	690 (370)	840 (450)

Le système de réglage électronique garantit le maintien constant de la température réglée pour la zone de cuisson, que la plaque soit vide ou qu'un ustensile de cuisson y ait été déposé.



Fig.11 Poignée et indicateur de fonctionnement

0 = Off  
1, ..., 10 = On

##### 1.2.1 PRÉPARATION

La zone de cuisson est prête à fonctionner dès que la poignée tournante est réglée sur un niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement vert s'allume simultanément sur le bandeau de commandes. La plaque de cuisson chauffe à pleine puissance jusqu'à atteindre la température sélectionnée (par ex. niveau 7 pour une température de 480°F).

Si vous déposez un ustensile de cuisson froid sur la plaque de cuisson, il n'est pas nécessaire de sélectionner une valeur supérieure pour accélérer le chauffage de la plaque, car le système de réglage électronique intégré déclenchera immédiatement la pleine puissance pour atteindre la température sélectionnée en un temps relativement court.

##### 1.2.2 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Lorsque la plaque de cuisson dotée d'un revêtement en MSE est mise en service pour la première fois, faites-la chauffer pendant 1 heure après avoir placé toutes les poignées tournantes sur 10.

#### 1.3 NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque de cuisson, mettez-la hors tension et laissez-la complètement refroidir.

⇒ Nettoyez les surfaces de cuisson après chaque utilisation.

##### N.B. :

⇒ Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet d'eau ou d'un appareil de nettoyage sous pression.

⇒ Nettoyez le sol tout autour de l'appareil selon la méthode traditionnelle, à savoir sans utiliser d'appareil de nettoyage sous pression.

⇒ Pour le nettoyage des parties en nichrome, n'utilisez jamais de produits à base de chlore (eau de Javel, produit contenant de l'eau chlorurée, etc.), même sous une forme diluée.

⇒ Ne nettoyez en aucun cas le fond extérieur de l'appareil au moyen de substances corrosives (acide muriatique, par ex.), mais utilisez les produits de nettoyage disponibles dans le commerce.

##### 1.3.1 PLAQUE DE CUISSON MS

⇒ Versez quelques gouttes de détergent spécial pour ce type de revêtement, disponible dans le commerce, sur la surface de cuisson froide.

⇒ Nettoyez la plaque après chaque utilisation à l'aide d'un torchon légèrement humide.

⇒ Nettoyez régulièrement la plaque de cuisson à l'aide d'une éponge à récurer. N'utilisez en aucun cas de laine de fer !

⇒ Après avoir nettoyé la plaque de cuisson, astiquez-la à l'aide d'une graisse spéciale pour plaques de cuisson.

##### N.B. :

- Afin de ne pas endommager les surfaces, évitez d'utiliser un détergent corrosif, qui pourrait entraîner la formation de rouille.

- N'utilisez jamais d'objets métalliques ou aux angles vifs, ni de laine de fer.

##### 1.3.2 PLAQUE DE CUISSON MSE

Afin de bénéficier au mieux des gains d'énergie que ce revêtement spécial peut vous permettre de réaliser, il faut que la surface soit toujours propre.

⇒ Procédez au nettoyage des surfaces à l'aide d'un tampon en acier spécial, en utilisant un détergent à vaisselle (éponge spéciale Polynox, détergent Libo-Rein).

⇒ Éliminez tout résidu de produit de nettoyage de la surface de cuisson et du revêtement de la cuisinière.

#### 2. ESPACE DE RANGEMENT

L'espace de rangement (Fig. 12) est installé dans la partie inférieure de l'appareil.

Accessoires conseillés :

- Porte-tablette
- Tablette

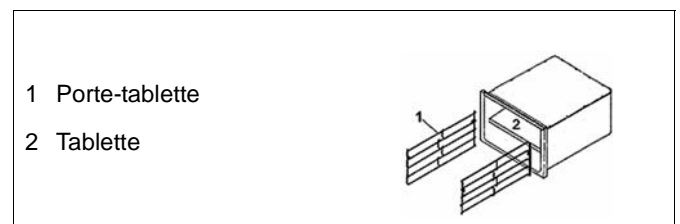


Fig. 12 Espace de rangement / Armoire de maintien au chaud



**3. FOUR ÉLECTRIQUE POUR CUIRE ET RÔTIR**

Le four est intégré dans la partie inférieure de la cuisinière. Le four est équipé de :

- coulisses de support des grilles
- grille et plat à four

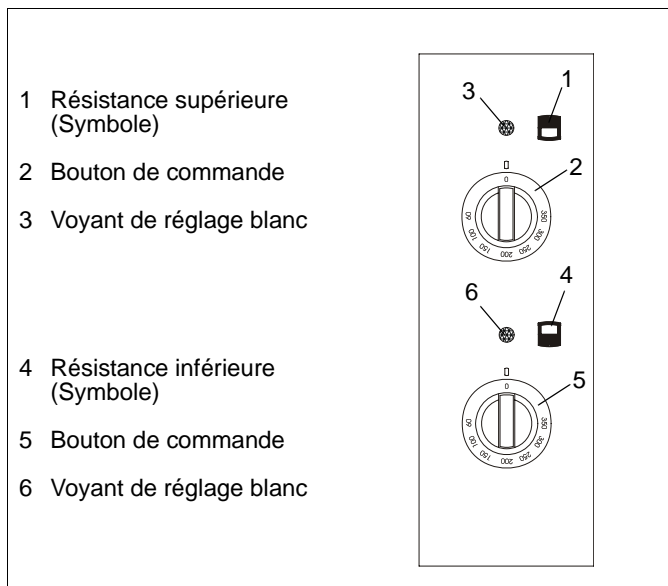
La base du four est constituée d'une épaisse plaque en acier qui permet de répartir et d'emmagasiner la température inférieure de façon plus homogène. Tous les autres éléments de l'appareil sont en nichrome.

**N.B. :**

- Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention aux émanations d'air chaud et de vapeurs chaudes - **Risque de brûlures !**
- Si la porte du four reste ouverte, il y a un **Risque de blessures** aux jambes !

**3.1 COMMANDE**

Le four est doté de deux résistances indépendantes l'une de l'autre (résistance supérieure et résistance inférieure) et peut être utilisé d'un seul côté. Sur le panneau de commandes (Fig. 13 se trouvent deux boutons de commande (2 et 5) et deux voyants de réglage blancs (3 et 6). Les boutons de commande présentent une échelle graduée de 0 à 350. La température du four souhaitée est atteinte en tournant le bouton sur la valeur indiquée en haut. Lorsque la résistance est activée, le voyant blanc correspondant reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte à l'intérieur du four. Le four est désactivé lorsque les deux boutons de commande sont positionnés sur 0. Les voyants de fonctionnement sont alors éteints.



**Fig. 13** Panneau de commandes du four pour cuire et rôtir

0 = Off  
60, ..., 350 = On

**3.2 PREMIÈRE MISE EN SERVICE / NOUVELLE MISE EN SERVICE**

- ⇒ Le four doit être chauffé pendant 1 heure à 428°F (220°C) avec la porte fermée (les deux boutons sont positionnés sur 220).
- ⇒ Faites ensuite refroidir complètement le four avec la porte ouverte.

**3.3 PRÉPARATION**

Avant d'être utilisé, le four doit être préchauffé avec la porte fermée. Pour le chauffer à une température constante de 482°F (250°C) à 536°F (280°C), le temps de préchauffage est d'environ 30 minutes. Pour des températures finales plus basses, la durée du préchauffage sera inférieure. Le four a atteint la température souhaitée lorsque les voyants s'éteignent ou lorsqu'ils s'allument par intermittence (temps de chauffage).

**3.4 NETTOYAGE**

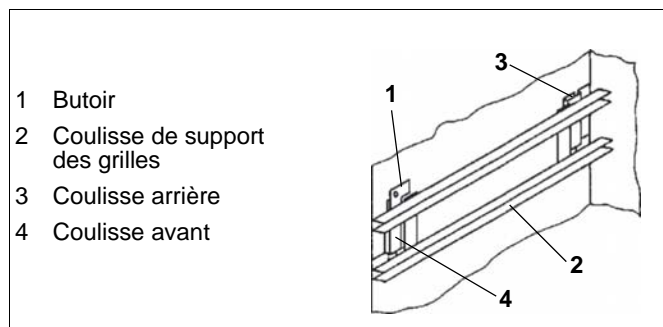
- ⇒ Nettoyez les revêtements à l'eau chaude savonneuse additionnée d'un peu de détergent à vaisselle, puis rincez et séchez.
- ⇒ Si le four est très sale, utilisez un produit spécial pour four disponible dans le commerce.
- ⇒ Pour le nettoyage des éléments tubulaires du four, vous pouvez retirer les coulisses de support des grilles (2) et les nettoyer.

**Démontage :**

- ⇒ Tirez le butoir (1) vers le haut.
- ⇒ Faites pivoter la coulisse de support des grilles (2) vers l'avant de 2 cm environ, vers le centre du four.
- ⇒ Tirez la coulisse vers l'avant pour l'extraire du support arrière (3).

**Montage :**

- ⇒ Poussez la coulisse de support des grilles (2) dans le support arrière (3).
- ⇒ Alignez le support avant (4) ; poussez-le à plat contre la paroi latérale et fixez-le à l'aide du butoir (1).



**Fig. 14** Coulisse de support des grilles

**3.5 RÈGLES DE TRAVAIL**

Afin de dorer et de répartir la chaleur de façon plus homogène en présence de quantités importantes d'aliments, vous pouvez utiliser le clapet situé sur le côté droit de la porte du four en le maintenant ouvert.

**3.5.1 INSTRUCTIONS POUR LE RÔTISSAGE**

- Il est conseillé de réchauffer la graisse préalablement dans le plat à four. Déposez ensuite la viande à rôtir dans la graisse chaude.
- Pour contrôler le niveau de cuisson, vous pouvez utiliser un thermomètre à viande disponible dans le commerce.

**3.5.2 TEMPÉRATURES INDICATIVES POUR LE RÔTISSAGE (C°)**

Type d'aliment	Résistance supérieure		Résistance inférieure	
	°F	°C	°F	°C
Rosbif	482	250	536	280
Filet de veau et de porc en chemise	392	200	446	230
Rôti de porc ou de veau	482	250	536	280
Selle de chevreuil ou d'agneau	482	250	536	280
Pâté de viande dans le moule	302	150	356	180
Volaille, env. 700 à 1500 g	482	250	536	280
Terrines (tous types)	266	130	302	150

**3.5.3 INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON**

- Préchauffez le four.
- Le temps nécessaire pour réchauffer le four dépend de la température sélectionnée.
- Ouvrez la porte du four le moins souvent possible cours de la cuisson.
- **N'introduisez jamais dans le four deux plats** contenant des aliments à cuire en les superposant.
- Installez toujours les plats à la hauteur qui convient le mieux.
- Un gâteau recouvert d'un glaçage au blanc d'œuf peut être introduit directement sur une grille installée sur la sole du four. Faites cuire légèrement la pâte garnie de fruits (1/2), ensuite procédez au glaçage (1/2).

**3.5.4 TEMPÉRATURES INDICATIVES POUR LA CUISSON (C°)**

Type d'aliment	Résistance supérieure		Résistance supérieure	
	°F	°C	°F	°C
Gâteaux à pâte brisée ou feuilletée garnis de fruits, gâteaux glacés au blanc d'œuf (Royal), quiches, pizzas	482	250	536	280
Gâteaux à pâte sucrée, gâteaux au chocolat, pâtisserie à pâte feuilletée	392	200	482	250
Pâtisseries variées à pâte levée, tresse, kouglof et préparations similaires	356	180	392	200
Soufflés variés	356	180	446	230