

ROSIÈRES

CUISINIÈRES MIXTES AVEC DOUBLE FOUR

CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI

FR

- RGM95D2SB
- RGM95D2SG
- RGM95D2C
- RGM95D2RB

Cher Client,

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les :
 - Prescriptions relatives à la sécurité du Règlement "Gaz" (UE) 2016/426 ;
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE ;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE ;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE ;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT : Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT** : L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- ATTENTION : cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable : couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou

après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation ; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- PREMIERE UTILISATION DU FOUR - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes :
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre ; puis essuyer parfaitement.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- RISQUE D'INCENDIE ! Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- Risque d'incendie : Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement ; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS : Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

- **ATTENTION** : NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.
- **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 54.
- **TRÈS IMPORTANT** : Les grilles du four (pour certains produits, une seule grille est fournie) n'ont pas été conçues pour placer les aliments directement sur la grille elle-même. Lors de la cuisson, placez toujours les aliments dans des récipients appropriés ou utilisez des matériaux spécifiques propres au contact alimentaire.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées :

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson : brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

FOUR

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLAQUE DE CUISSON

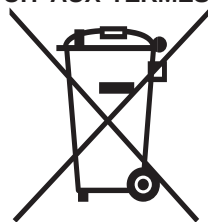
BRULEURS A GAZ

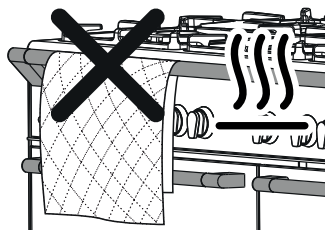
- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.





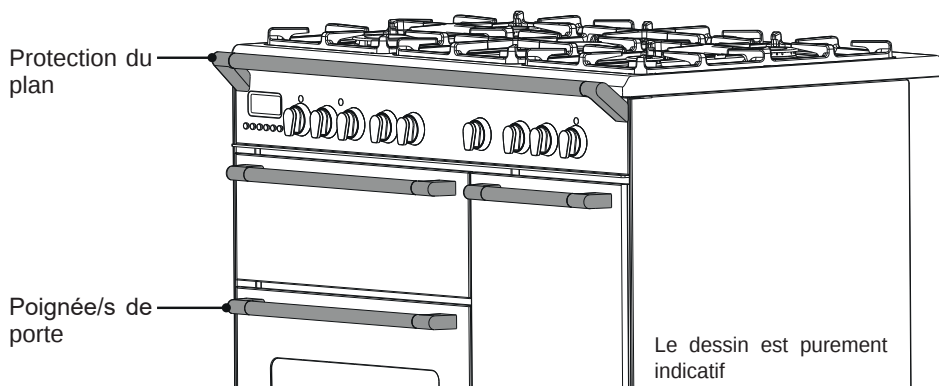
ATTENTION – TRÈS IMPORTANT !

DANGER D'INCENDIE/SURCHAUFFE :

- Ne pas poser de serviettes, chions ou autre sur la protection du plan ni sur la/les poignée/s porte du four alors que la cuisinière est en marche ou chaude.

POUR EVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL :

- Ne pas utiliser la protection du plan ni la/les poignée/s porte du four pour soulever/déplacer la cuisinière.
- Ne pas s'appuyer sur la protection du plan ni sur la/les poignée/s porte du four.



Conseils pour l'installation

IMPORTANT :

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).

- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

Le manque de respect de cette règle annule la garantie.

- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT : L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70 °C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C afin d'éviter la séparation.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

1 INSTALLATION

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 1.1a ou 1.1b.

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 1.1a ou 1.1b).

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur. Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent

résister à une température de 150 °C afin d'éviter un décollement ou des déformations.

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés. Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70 °C au delà de la température ambiante.

Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

■ Classe 1

(fig. 1.1a)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

L'installation doit s'effectuer en gardant une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles qui ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson.

■ Classe 2

■ Sous-classe 1

(fig. 1.1b)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

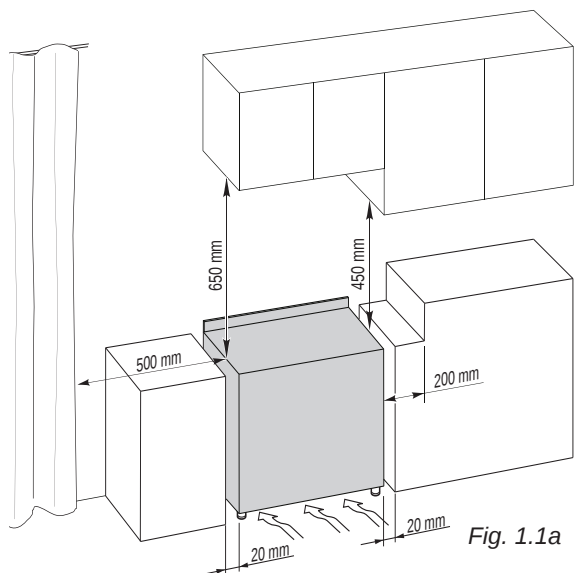


Fig. 1.1a

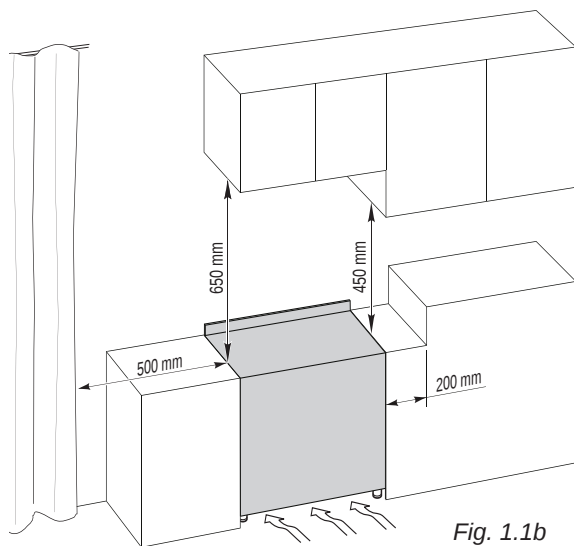


Fig. 1.1b

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation. Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 1.2, 1.3a.

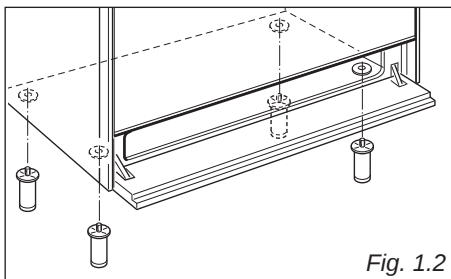


Fig. 1.2

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en vissant ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.3b).

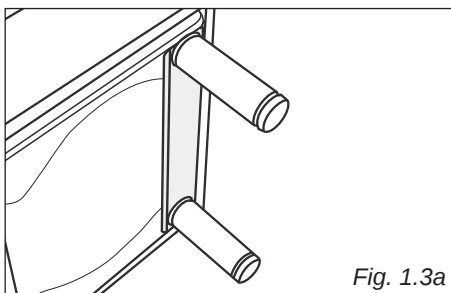


Fig. 1.3a

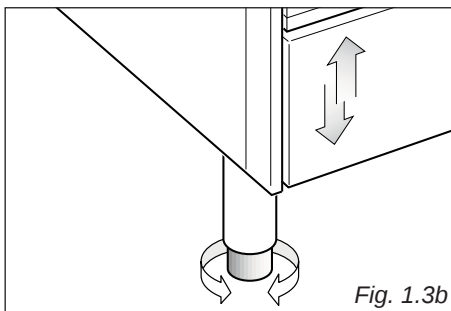


Fig. 1.3b

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 1.4).

- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 1.4) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A".

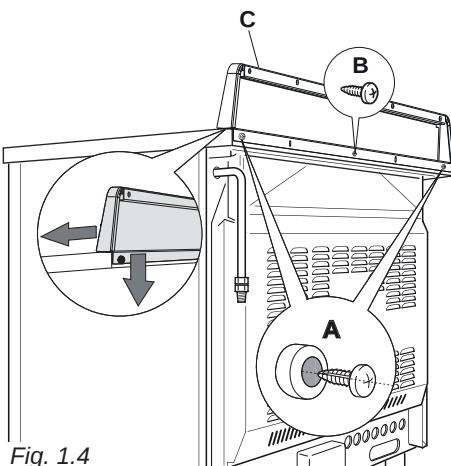


Fig. 1.4

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 1.5).

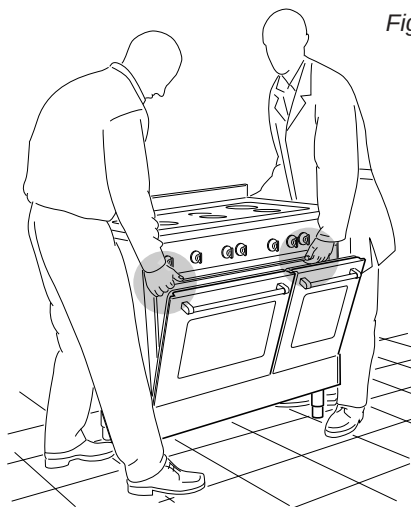


Fig. 1.5

AVERTISSEMENT

Attention : **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 1.6).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 1.7). Soulever les pieds du sol (fig. 1.5).

Fig. 1.6

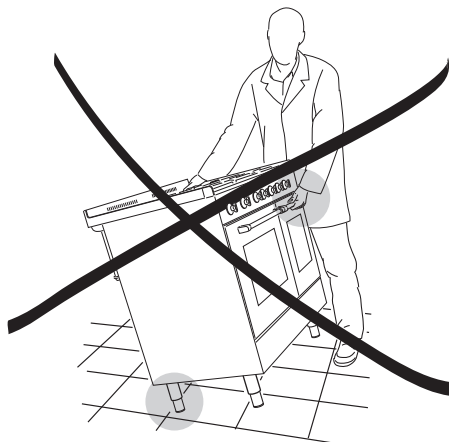


Fig. 1.7



ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur ; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma fig. 1.8.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.
Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.
3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma fig. 1.8.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention !

**Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculement.
Faire beaucoup d'attention à tuyau de raccordement au gaz.**

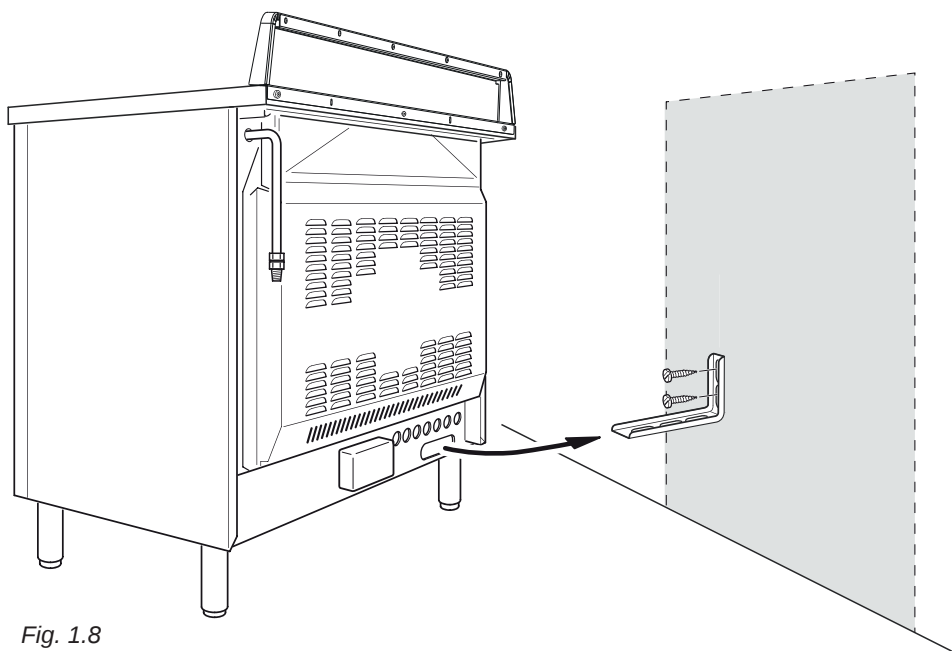


Fig. 1.8

CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif pour l'évacuation des produits de combustion. L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm² (ou se référer aux normes locales en vigueur).

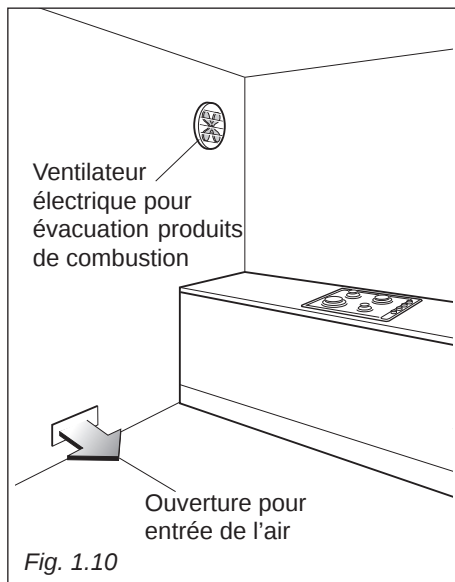
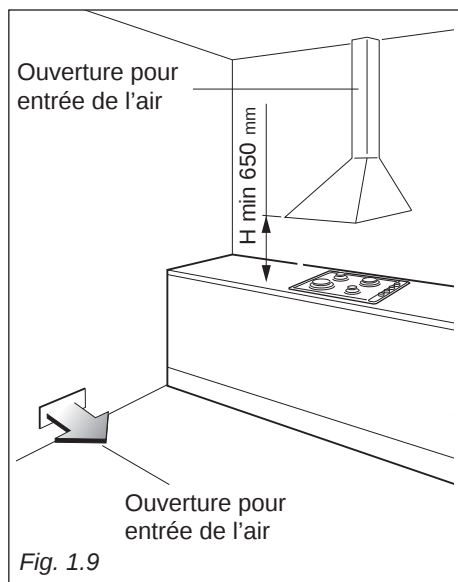
Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion ; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur. Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 1.9).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 1.10).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Local d'installation" existent (conformément aux normes locales en vigueur).



CONDITIONS A L'EGARD DE L'INSTALLATION AU GAZ

Important !

- Cet appareil doit être installé et entretenu seulement par un technicien qualifié. L'installateur doit se référer aux normes locales en vigueur.
- Ne pas installer correctement cet appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation.
- Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.
- Si la pression du gaz (pour laquelle l'appareil doit être utilisé) est variable ou si elle ne se situe pas dans les valeurs indiquées sur la plaque signalétique, il est obligatoire d'installer un régulateur de pression de gaz approprié qui doit être réglé pour garantir la pression de fonctionnement correcte de l'appareil (selon la plaque signalétique).
Le régulateur doit être installé, réglé et testé par un technicien qualifié.

- **AVERTISSEMENT :** l'utilisation de l'appareil avec une pression de gaz incorrecte et/ou variable peut être extrêmement dangereuse et peut entraîner des blessures graves pour l'utilisateur. Le non-respect de cette condition peut entraîner des dommages à l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient résultant du non-respect de cette condition.

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Naturel ou Butane/Propane (voir étiquette appliquée sur l'appareil).

- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Naturel : ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du gaz Butane/Propane après conversion appropriée.
- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane : ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du Gaz Naturel après conversion appropriée

Si le kit de conversion n'est pas fourni avec l'appareil, Vous pouvez le demander auprès des Services Après-Vente.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil.

- Brancher l'appareil à la canalisation gaz par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche (fig. 2.1a), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas traverser le panneau postérieur de la cuisinière. En cas contraire, assurez vous qu'il soit placé près de la partie inférieure de l'appareil.

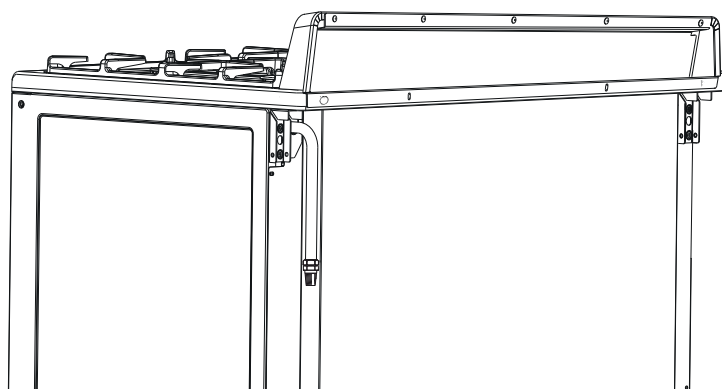


Fig. 2.1a



Fig. 2.1b

Le groupe raccordement (fig. 2.2) se compose de :

- A - Extrémité de raccordement ;
- G - Rondelle d'étanchéité.

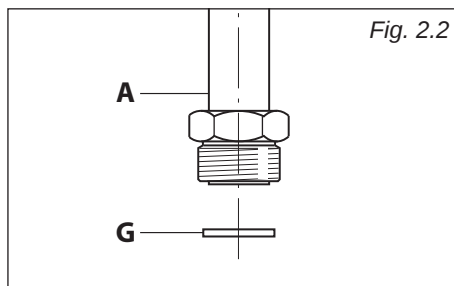


Fig. 2.2

Pour les gaz amenés par une conduite (gaz naturel, G20/G25), le raccordement peut s'effectuer :

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 2.3a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 2.3b).

Pour le butane (G30) / propane (G31) distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue :

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 2.3a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-112 (fig. 2.3b).
- **Uniquement pour les appareils non incorporables (classe 1) et uniquement pour le butane-propane distribué par recipients mobiles :** avec interposition de l'about gaz convenable (il n'est pas fourni avec l'appareil) accompagné d'un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 2.3c) ; le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

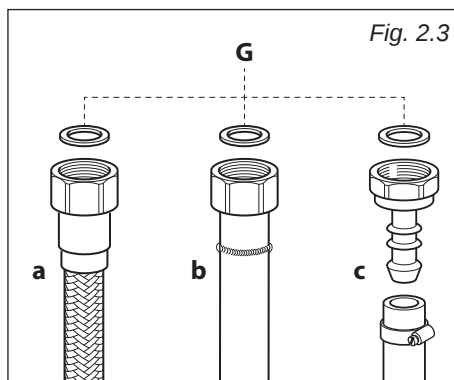


Fig. 2.3

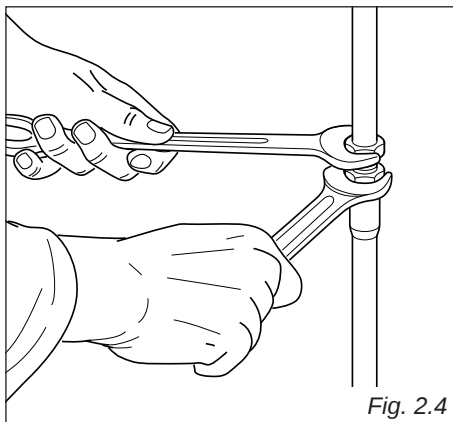


Fig. 2.4

Pour le gaz Butane (G30) / Propane (G31), un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF EN 13785 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

IMPORTANT :

- **Note : En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.**
- **Remplacer la rondelle d'étanchéité lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection. Elle est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.**
- **Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.**
- Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 2.4).
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Les tuyaux rigides ou flexibles doivent être conformes aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
- Le tuyau flexible doit être facilement visitable sur toute la longueur (pour vérifier l'état de conservation), remplacé avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) ou s'il présente des marques de dommage, et il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Utiliser toujours un seul tuyau flexible ; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en

cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.

- Le tuyau flexible doit avoir une longueur de 2 m maximum ou 750 mm pour un tuyau flexible en caoutchouc (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Lors de la connexion au gaz avec un tuyau flexible en caoutchouc, assurez-vous que le tuyau est le plus court possible, sans boucles ou plis et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- Le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).
- Informer l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

ENTRETIEN GAZ

Certains modèles - pour la catégorie du gaz voir l'étiquette appliquée sur l'appareil

TABLEAU DES INJECTEURS				
Cat : II 2E+3+ (Destination FR)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BRULEURS	Débit nominal [Hs - kW]	Débit réduit [Hs - kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)
Double couronne compact (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m3/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m3/h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Double couronne compact (DCC)	8,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

Les opérations à exécuter doivent être effectués par un technicien qualifié.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Consulter le "Tableau des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante :

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (fig. 2.9, 2.10) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir "Tableau des injecteurs").

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire.

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

Une flamme correcte au débit réduit doit être d'environ 4 mm ; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit :

- allumer le brûleur ;
- tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI (minimum) ;
- enlever la manette ;
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis "A" jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (fig. 2.11).

N.B. Pour les gaz G30/G31 (GPL) la vis bypass doit être vissée à fond.

brûleurs Auxiliaire,
Semi-rapide e
Rapide

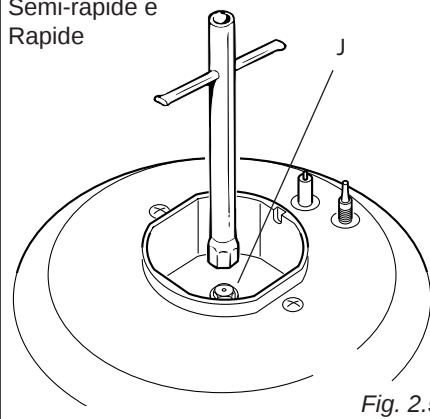


Fig. 2.5

brûleur Double couronne
compact

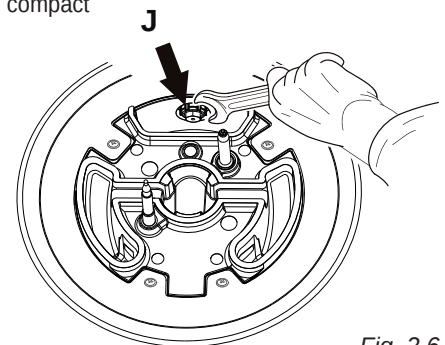


Fig. 2.6

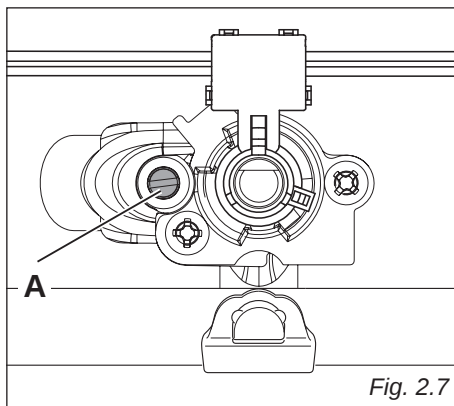


Fig. 2.7

3 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT : L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée sur la plaque.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

IMPORTANT : Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

ATTENTION : Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante :

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 3.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "C" (fig. 3.1). Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section du câble d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 3.2.
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "C".
- Remonter la protection "A".

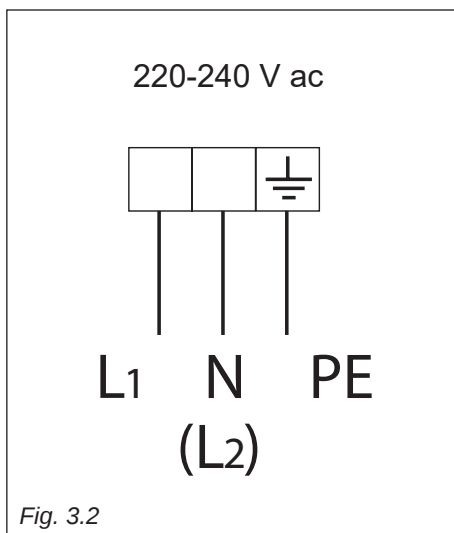
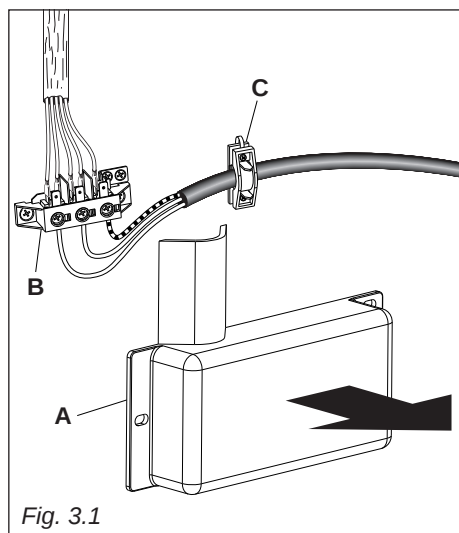
Remarque : Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.

SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

TYPE H05RR-F

220-240 V ac 3 x 2,5 mm² (**)

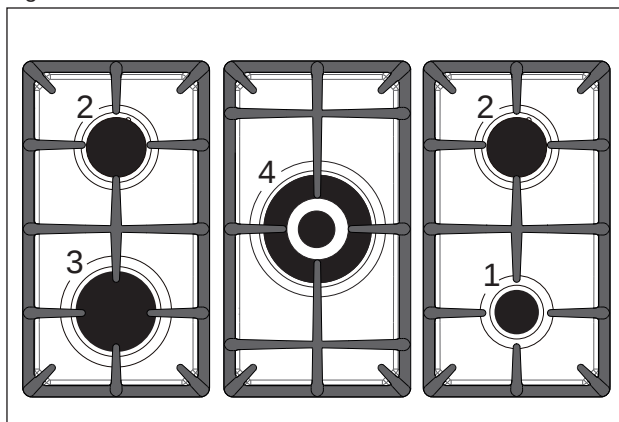
(**) Raccordement par boîte de connexion murale



Conseils pour les utilisateurs

1 TABLE DE TRAVAIL

Fig. 1.1



BRULEURS A GAZ

1.	Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2.	Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3.	Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4.	Brûleur Double couronne compact (DCC)	4,00 kW

Remarque :

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

IMPORTANT :

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré : garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT :

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1

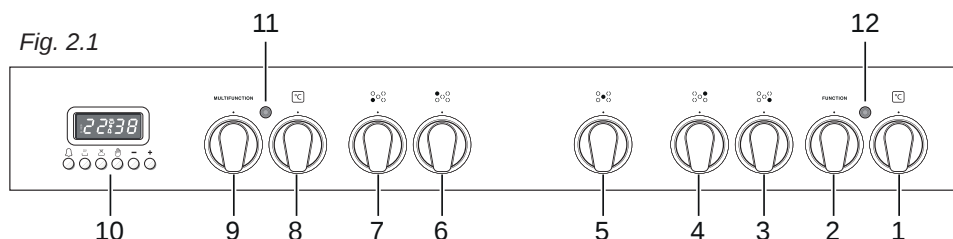


TABLEAU DE BORD - Description des commandes

1. Manette commande thermostat four électrique (four secondaire à droite)
2. Manette commande sélecteur de fonctions four électrique (four secondaire à droite)
3. Manette commande brûleur avant droite
4. Manette commande brûleur arrière droite
5. Manette commande brûleur central
6. Manette commande brûleur arrière gauche
7. Manette commande brûleur avant gauche
8. Manette commande thermostat four multifonctions (four principal à gauche)
9. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions (four principal à gauche)
10. Programmateur électronique (début/fin de cuisson - four principal à gauche)

Lampes de contrôle :

11. Témoin de la température four électrique (four principal à gauche)
12. Témoin de la température four électrique (four secondaire à droite)

NOTES : Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

Remarque : L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).

En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord nous aurons :

- repère  robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  plein débit (brûleur au maximum)
- repère  ralenti (brûleur au minimum)

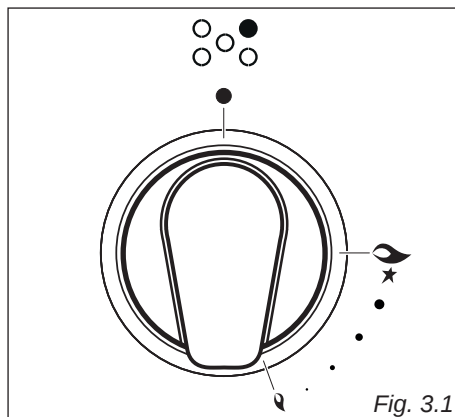


Fig. 3.1

- ✓ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.
- ✓ Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

NOTES : Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

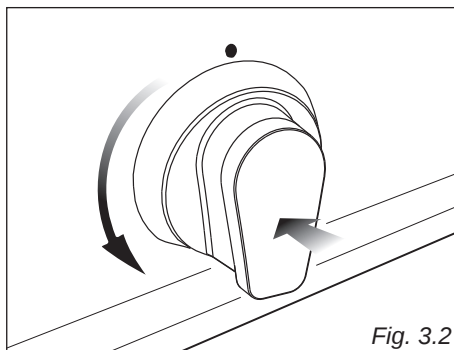


Fig. 3.2

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

N.B. Lorsque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

ALLUMAGE DES BRULEURS

- 1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette (fig. 3.2) et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme ) ; puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.
- 2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
- 3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "●", **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.

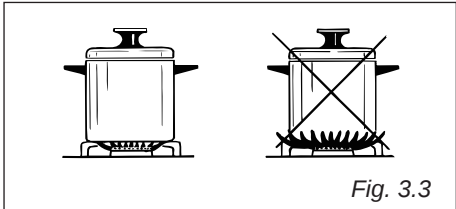


Fig. 3.3

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

Les brûleurs et les casseroles doivent s'utiliser conformément aux instructions suivantes :

BRULEURS	Ø CASSEROLES	
Auxiliaire	12 cm (*)	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Double couronne compact	26 cm	28 cm
Wok	max. 36 cm	

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

(*) avec grille de réduction diamètre minimum 6 cm

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

ATTENTION : s'assurer que les casseroles sont centrées sur le brûleur pour une stabilité maximale et une plus grande efficacité.

S'assurer que les casseroles ne sont pas au contact des boutons de contrôle, sinon la flamme pourrait trop chauffer les boutons et les endommager de manière permanente.

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" - CERTAINS MODELES UNIQUEMENT (EN OPTION) (fig. 3.4a - 3.4b)

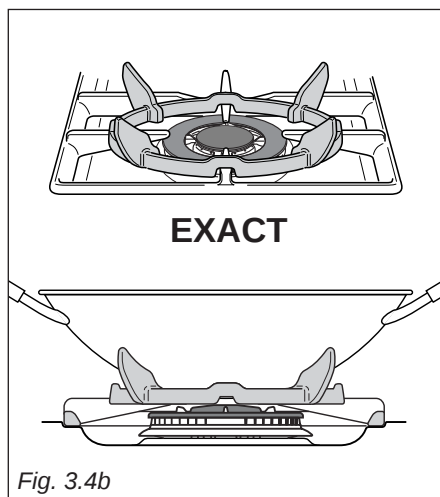
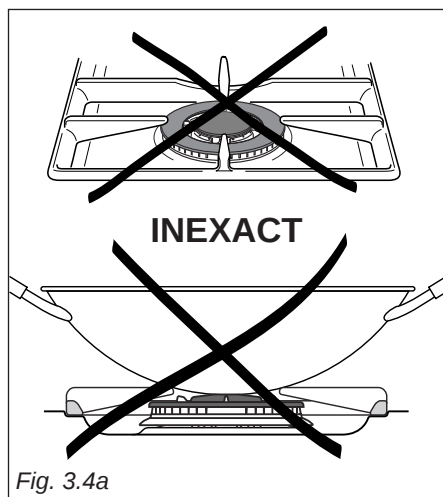
Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du Brûleur Double couronne compact.

ATTENTION :

- L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

IMPORTANT :

La grille spéciale pour marmites "WOK" (fig. 3.4b) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du Brûleur Double couronne compact.

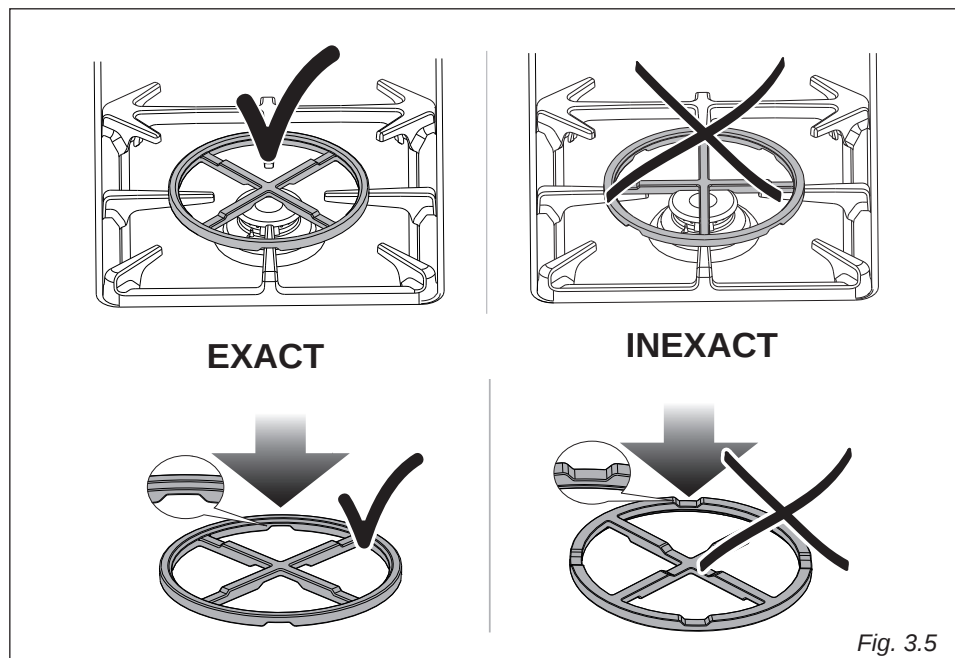


PETITE GRILLE POUR PETIT RECIPIENTS - CERTAINS MODELES UNIQUEMENT (EN OPTION)

Cette grille se place :

- sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) quand on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter qu'ils ne se renversent ;

IMPORTANT : Pour éviter tout dysfonctionnement du brûleur, cette grille doit être placée correctement (figures. 3.5).



Attention : la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants :

- Résistance de la sole
- Résistance de la voûte
- Résistance du grilloir
- Résistance circulaire

NOTES :

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250 °C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

ATTENTION :

La porte est chaude, utiliser la poignée.

Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit :

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement

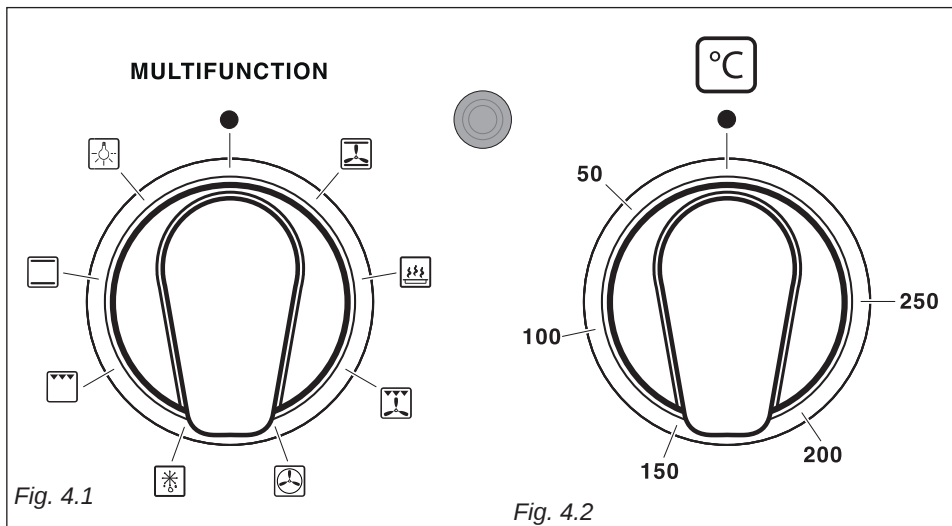
La chaleur est rayonnée par la résistance du grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation

La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.



NOTES : Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50 °C à 250 °C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat ; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four. Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50 °C à 250 °C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour :

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur.
Exemple : rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position entre **50 °C** et **225°C** pour **max** 15 minutes, ensuite sur la position **175 °C**.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour :

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour :

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50 °C à 250 °C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour :

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple : lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50 °C à 175 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour :

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple : Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée.

La température peut être réglée entre 50 °C et 140 °C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour :

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.

MODE ECO (ECONOMIE D'ENERGIE)

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée.

Ce mode permet de réduire la consommation d'énergie de l'appareil, ce qui est particulièrement bénéfique pour la cuisson basse température de petites quantités d'aliments sur une seule plaque.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Le temps de cuisson peut être plus long que les modes standard.

N'utilisez pas ce mode pour préchauffer le four.

Conseillé pour :

Aliments qui nécessitent une cuisson douce. Garder les aliments chauds après la cuisson. Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée. La température doit être réglée entre 50 °C à la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour :

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple : rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, pizza etc. Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement) :

- Positionner la manette du commutateur à l'allure
- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure

et le thermostat à l'allure 150 °C.
Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter :

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux allures et du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes :

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20 °C à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson. Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure 175°C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention : la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la **porte du four fermée**.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important : Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS

TEMPERATURE

Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

Attention : la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Le four électrique est équipé de 3 résistances :

- 2 résistances (voûte et sole) pour les cuissons au four qui s'effectuent porte fermée (pâtisseries, rôtis, etc.)
- 1 résistance de grilloir placée au centre de la voûte pour les cuissons au grill effectués porte fermée (grillades, gratins, etc.).

Les fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 3 éléments chauffants :

- Résistance de la sole
- Résistance du ciel
- Résistance du grill

ATTENTION :

La porte est chaude, utiliser la poignée.

Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

NOTE :

Lors de la première utilisation, nous conseillons d'allumer le four vide, de la façon expliquée ci-après, et de le faire fonctionner à la puissance maximale, avec le bouton du thermostat en position 250 °C, pendant environ une heure dans le mode de fonctionnement  et pendant 15 minutes dans les modes .

Cette opération permettra d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances électriques.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four ELECTRIQUE A CONVECTION sont obtenus comme suit :

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges (utiliser avec la porte du four fermée).

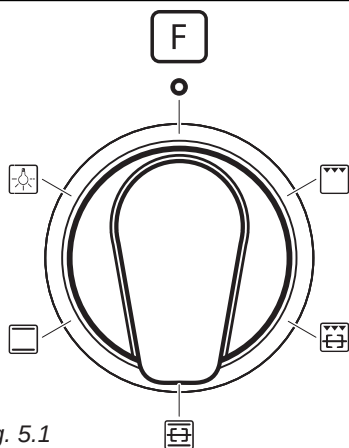


Fig. 5.1

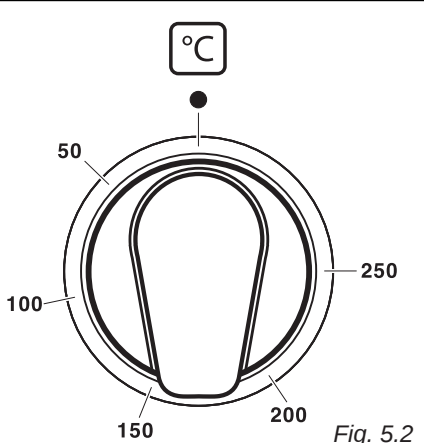


Fig. 5.2

MANETTE DU SELECTEUR DE

FONCTIONS (fig. 5.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

THERMOSTAT (fig. 5.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50 °C à 250 °C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat ; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four.

Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre 50 °C et 250 °C avec le bouton du thermostat.

Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Dans le position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

Conseillé pour :

Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur ; par exemple : rôtis, côtes de porc, meringue, ect.



CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four fermée et le bouton du thermostat sur la position **225 °C** pour 15 minutes et ensuite à **175 °C**.

Dans le position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

Conseillé pour :

Action intense du grill pour des cuissons du type : rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four fermée.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèche-frite sous la grille.

Très important : Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS TEMPERATURE

Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

TOURNEBROCHE (fig. 5.3)

Ce dispositif, qui sert à cuire comme à la broche en utilisant le grill, se compose de :

- un moteur électrique appliqué sur la partie postérieure du four
- un axe en acier inox, muni d'une poignée athermique extractible et de deux fourchettes réglables
- un support axe à insérer sur les glissières centrales du four.

UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

Très important : Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

- Introduire le lèche-frite sur le dernier degré en bas du four et insérer le support de l'axe.
- Enfiler dans l'axe les viandes à cuire en ayant soin de les fixer centralement par les fourchettes.

Important ! Faire attention, les fourches sont tranchantes !

- Introduire l'axe dans le four du moteur et appuyer sur le support le collier de la broche ; et enfin enlever la poignée en tournant vers la gauche.

Le sens de rotation du tourne-broche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

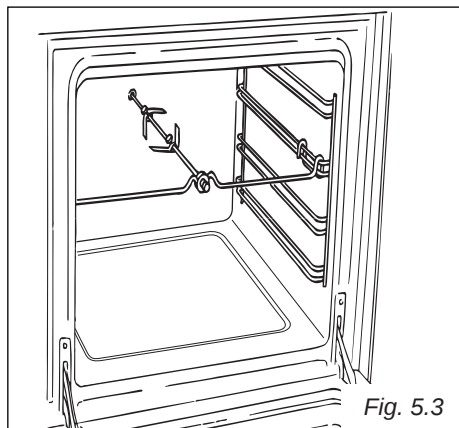


Fig. 5.3

6

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes :

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS :

-  Minuterie
-  Temps de cuisson
-  Heure de fin de cuisson
-  Passage en manuel et annulation des programmes insérés
-  Avancement des nombres de toutes les fonctions
-  Mise en arrière du nombre de toutes les fonctions.

Description des symboles lumineux :

AUTO - clignotant - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - allumé sans clignotant - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

 Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours

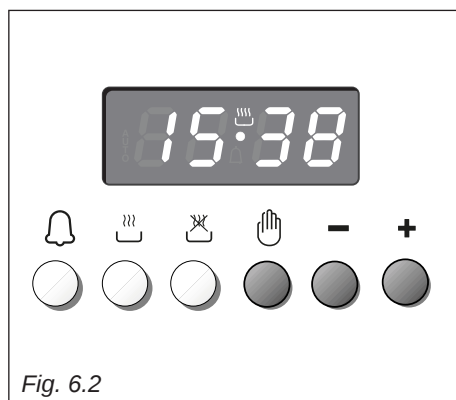
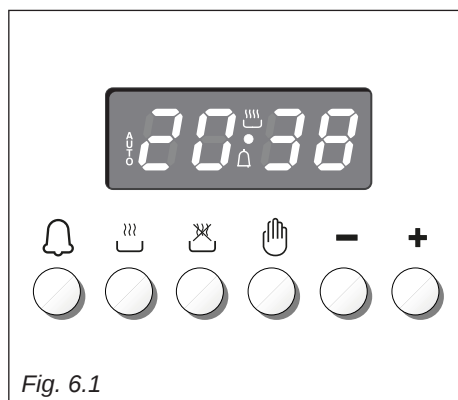
 Minuterie en marche

 et **AUTO** - clignotants et signal sonore - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque :

La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 5 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches **+** / **-**.

Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.



MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 6.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.

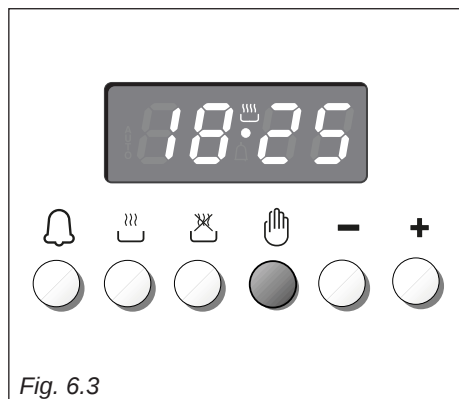
Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche  puis sur la touche $+$ ou $-$ jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 6.2). Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches  , tout en appuyant sur la touche $+$ ou $-$.

Remarque : Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO** en pressant le poussoir  (**AUTO** s'éteindra et le symbole  s'allumera. - fig. 6.3).

Attention : Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'annullement du programme et la commutation en manuel. Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.



MINUTEUR ELECTRONIQUE

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.

Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir .

Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir $+$ ou $-$ jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 6.4).

Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

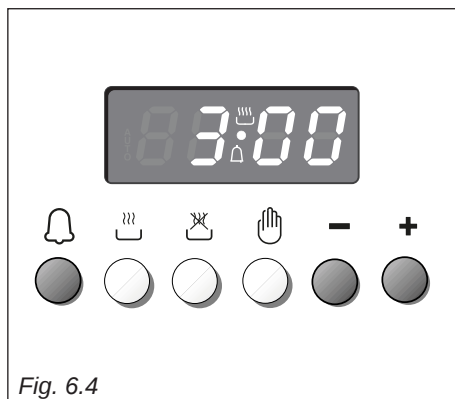
Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir .

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé ; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche $-$ on obtient à la suite trois tonalités du son.

Le dernier signal entendu reste programmé.



CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de :

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson.
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

On effectuera ces opérations de la manière suivante :

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.5). La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir  (fig. 6.6) ; si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir .

Après le réglage, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre.

Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée. Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

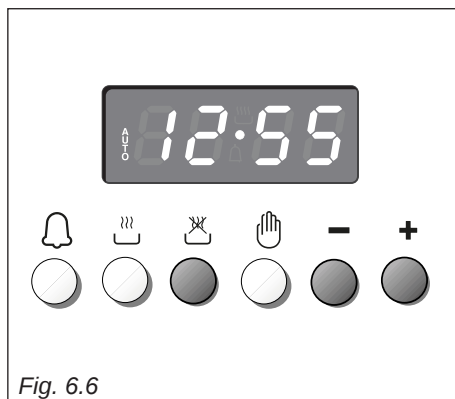
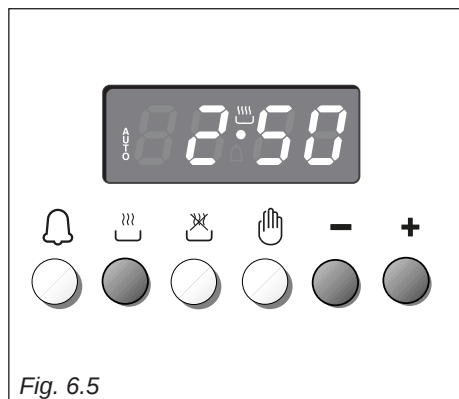
Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention : L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.



CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré.

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons :

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.7).

ou

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.8).

L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement.

Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

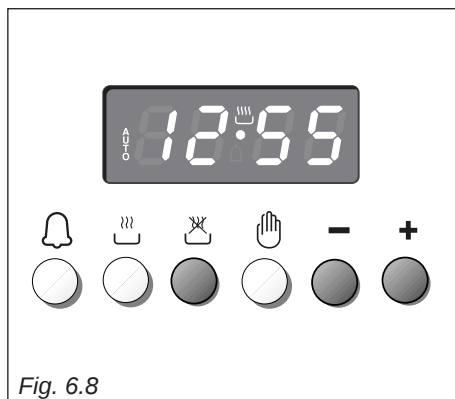
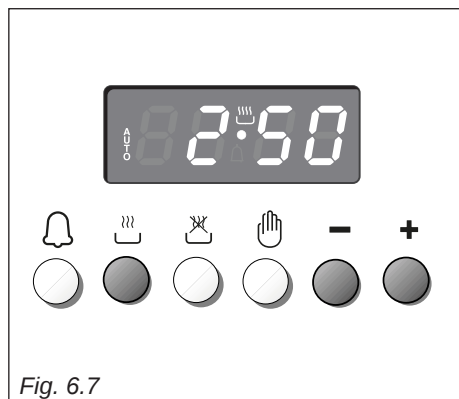
Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention : L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.



IMPORTANT – LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Si le four ne fonctionne pas, il se peut qu'il ait été accidentellement réglé sur "AUTOMATIQUE" ou que le courant alimentant l'appareil ait été interrompu. Si le minuteur affiche le mot "**AUTO**" comme ci-dessous, ou si l'heure du jour clignote, il se peut que le four ne s'allume pas ou qu'il se mette en route après un certain délai.



Avant de demander un dépannage par téléphone, merci de consulter les instructions d'utilisation du minuteur dans le présent manuel, et de vous assurer que le minuteur est bien réglé sur "MANUEL". Cette opération devrait permettre au symbole de cuisson  de s'afficher sur le minuteur, comme ci-dessous.



NB. Tout appel à un ingénieur pour régler à nouveau le minuteur vous sera facturé, car ceci n'est pas couvert par la garantie.

CONSEILS GENERAUX

- **Important** : Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, **déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Les opérations de graissage des robinets doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT** : **L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **IMPORTANT** : Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

Attention ! Pendant son fonctionnement, la table de cuisson devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four (ou du couvercle) : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT : Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions. On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION : Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

Remarque : Après un long usage, la zone autour des brûleurs pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.

ROBINETS DE GAZ

- Ne pas laisser que des produits de nettoyage n'entrent en contact avec les robinets.
- La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.
- En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

REMARQUE : Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (seulement pour certains modèles)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

BRULEURS

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Si on laisse des substances acides telles que du jus de citron, de la sauce tomate, des tomates concassées, du vinaigre ou d'autres produits similaires pendant un long moment sur la surface, celles-ci pourraient endommager la surface et ternir son aspect brillant.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode/les électrodes "S" (fig. 7.1, 7.2) près de chaque brûleur soit/soient toujours bien propre/s afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde/les sondes "T" (fig. 7.1, 7.3) près de chaque brûleur soit/soient toujours bien propre/s de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

Note : Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

Remarque : une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE,SEMI-RAPIDE ET RAPIDE

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir fig. 7.1 et 7.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR DOUBLE COURONNE COMPACT

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 7.3, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.

Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 7.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (fig. 7.4 - 7.5).

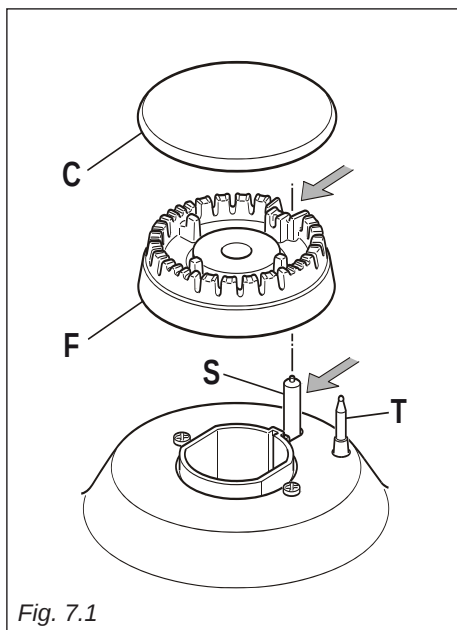


Fig. 7.1

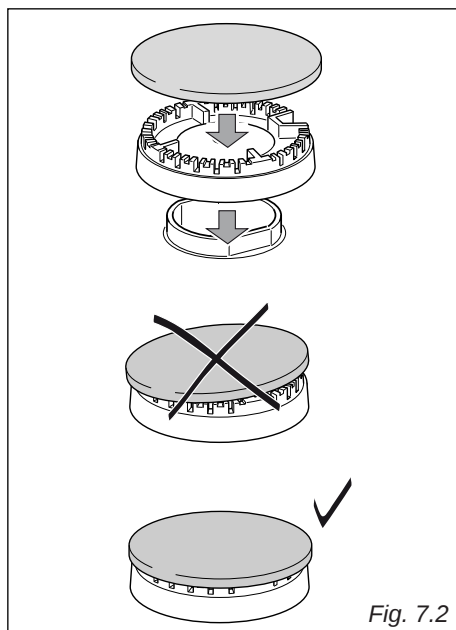


Fig. 7.2

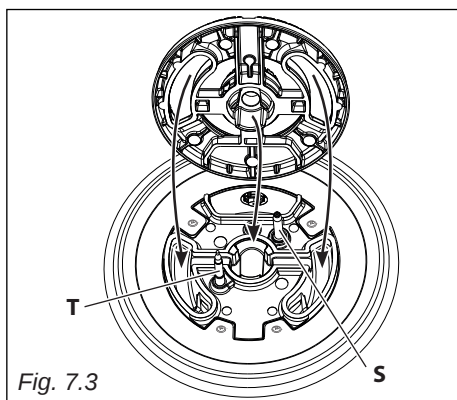


Fig. 7.3

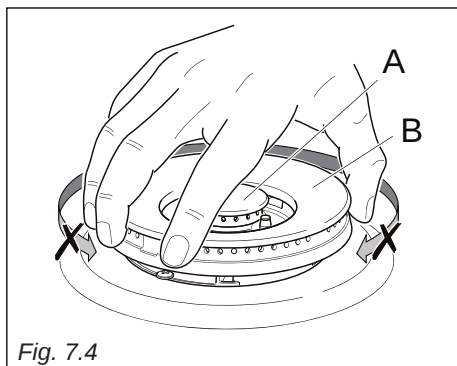


Fig. 7.4

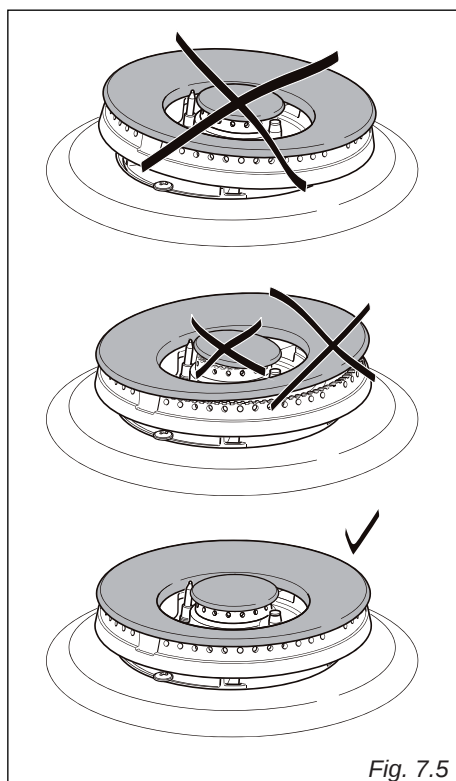


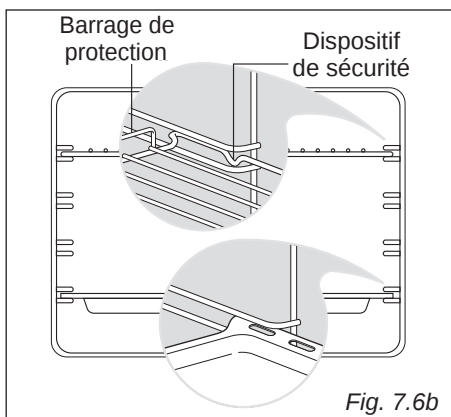
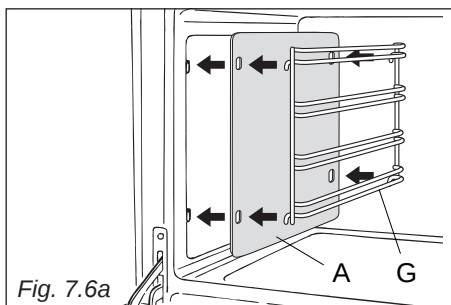
Fig. 7.5

EMPLACEMENT ACCESSOIRES DU FOUR

- Accrocher les châssis latéraux "G" (fig. 7.6a).

Dans les modèles avec panneaux autonettoyants de série, accrocher les châssis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" (fig. 7.6a).

- Enfiler au milieu des glissières des châssis latéraux la lèche-frite et la grille comme indiqué par la figure (fig. 7.6b). Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.



CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (seulement pour certains modèles)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 °C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

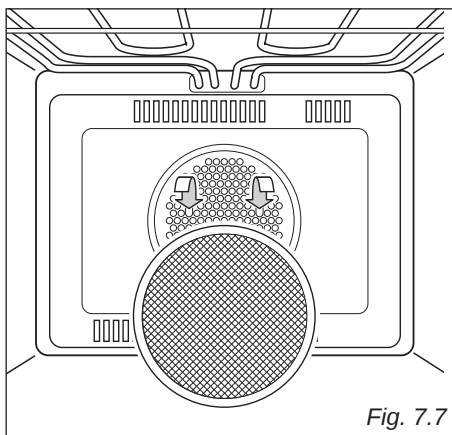
Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

FILTRE ANTI-GRASSE (optional, certains modèles seulement)

- L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes. Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 7.7.
- Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.
- **Nettoyer le filtre après chaque cuisson !**
Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent.
Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.



ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 7.8a).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

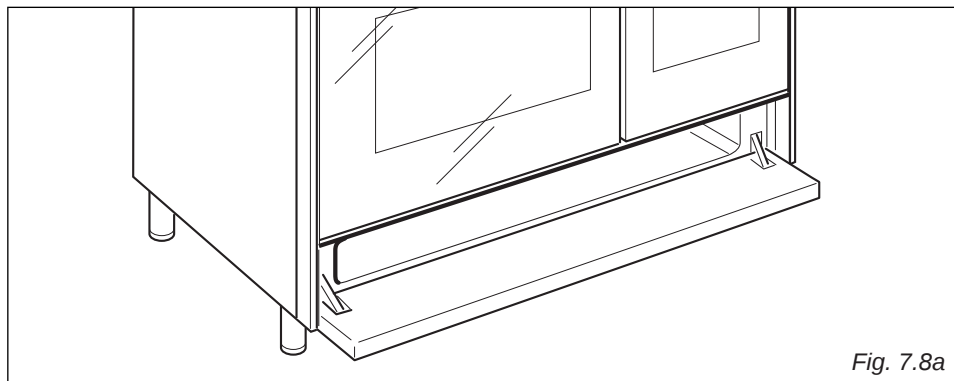


Fig. 7.8a

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT : Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 7.8b).
- Remplacer l'ampoule halogène "C" par une ampoule résistant aux fortes températures (300 °C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240V, 50/60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

NOTE IMPORTANTE : ne jamais remplacer l'ampoule à main nue ; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection.

Note : Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

Le but prévu de les lampes, installées sur cet appareil, est d'éclairer la cavité du four et ainsi aider l'utilisateur à mieux surveiller les aliments pendant la cuisson. Ces lampes ne sont pas appropriées pour une utilisation différente (par exemple l'éclairage d'environnements).

Ce produit contient plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.

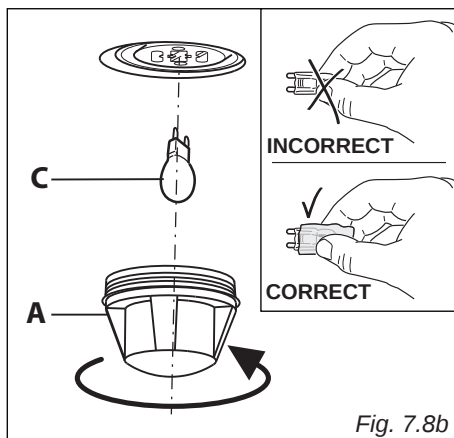


Fig. 7.8b

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit :

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 7.9a).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 7.9b).
- Tenez la porte fig. 7.9d.
- Refermez doucement la porte (fig. 7.9c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 7.9b).
- Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 7.9e).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.

Important !

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

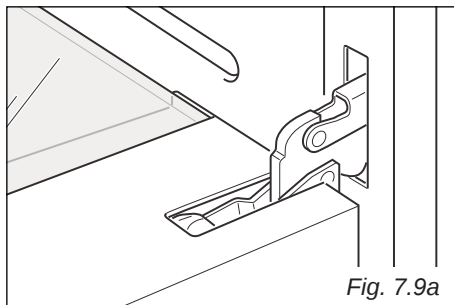


Fig. 7.9a

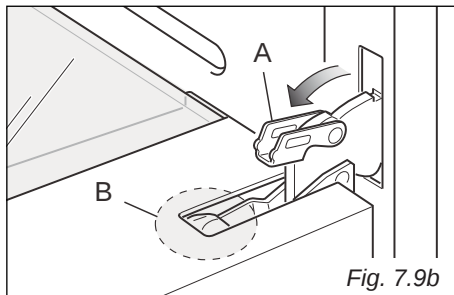


Fig. 7.9b

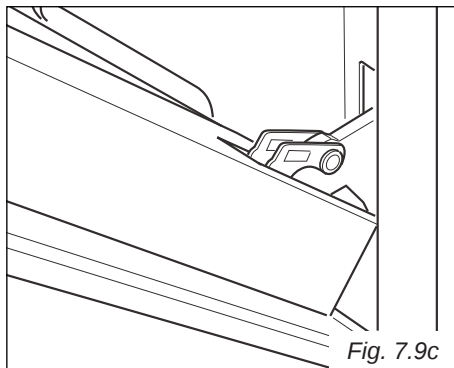


Fig. 7.9c

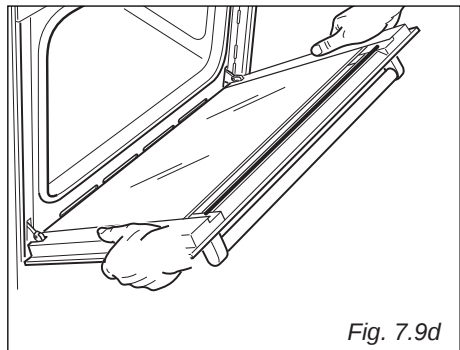


Fig. 7.9d

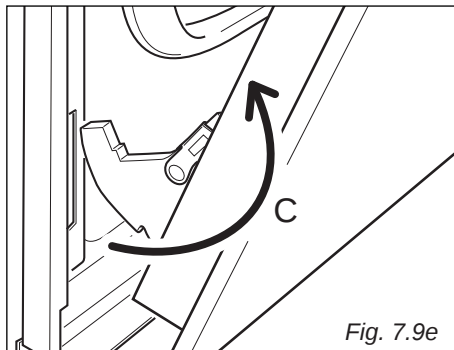
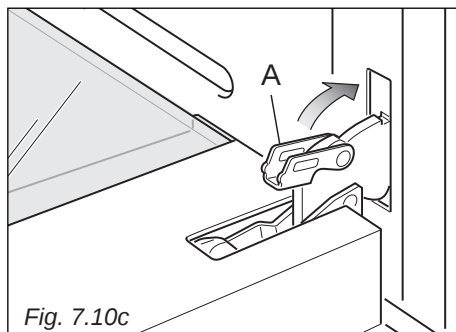
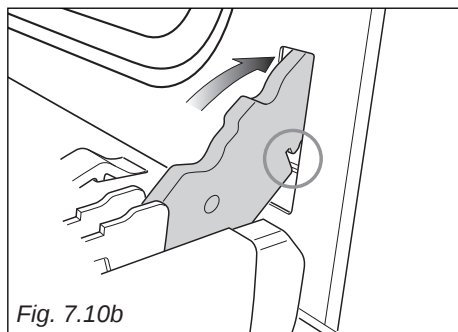
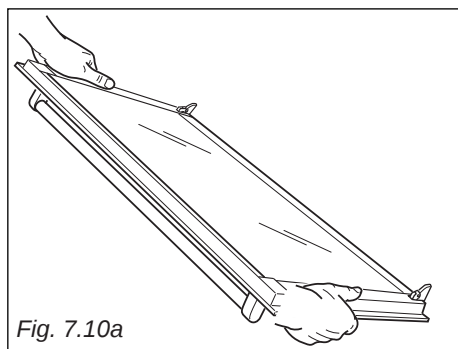


Fig. 7.9e

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 7.10a).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement ; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 7.10b).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 7.10c).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.





Cod. 1106561 - R1

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.