

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION _____ | 4 |
| 2. | INSTALLATION DE L'APPAREIL _____ | 6 |
| 3. | ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ _____ | 12 |
| 4. | OPÉRATIONS FINALES _____ | 14 |
| 5. | DESCRIPTION DES COMMANDES _____ | 15 |
| 6. | UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON _____ | 22 |
| 7. | UTILISATION DES FOURS _____ | 23 |
| 8. | ACCESSOIRES DISPONIBLES _____ | 25 |
| 9. | CONSEILS DE CUISSON _____ | 27 |
| 10. | NETTOYAGE ET ENTRETIEN _____ | 35 |
| 11. | ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE _____ | 39 |

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRÉSENT MANUEL.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.**



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



LA FICHE À BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTRÔLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE. **NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



AU TERME DE CHAQUE UTILISATION DE LA TABLE, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION ● (ÉTEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'ILS PRENAIENT FEU PAR HASARD, ILS POURRAIENT DÉCLENCHER UN INCENDIE.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUÉE À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DE CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES PLATES-FORMES SURÉLEVÉES.



NE PAS UTILISER DE RÉCIPIENTS OU DE GRILS DÉPASSANT LE PÉRIMÈTRE DE LA TABLE.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.

PENDANT LA CUISSON AVEC LA PORTE DU FOUR OUVERTE BEAUCOUP DE CHALEUR SORTIRA DES PARTIES INTERNES: **MAINTENIR LES ENFANTS LOIN DU FOUR.**



CET APPAREIL EST MARQUÉ SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGÉS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DÉFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RÉCUPÉRATION DES APPAREILS USAGÉS APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.

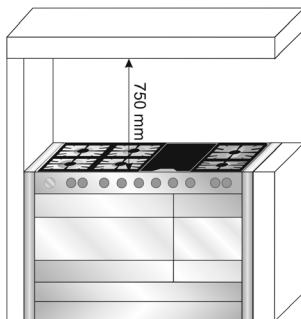


2. INSTALLATION DE L'APPAREIL

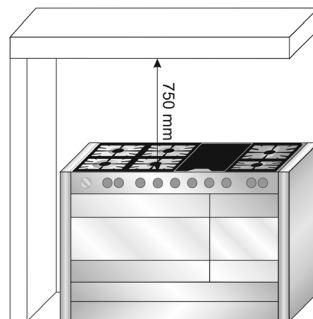


L'appareil doit être installé par un **technicien qualifié** et conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil appartient au type Y en ce qui concerne les risques d'incendie. Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail, comme illustré dans les dessins A et B relatifs aux classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnés au-dessus du plan de travail doivent être à une distance de 750 mm de celui-ci.

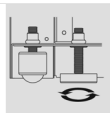


A Appareil encastré



B Pose libre

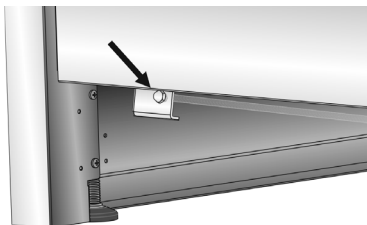
2.1 Mise en place et mise à niveau de l'appareil



L'appareil a été équipé de roues et de pieds réglables pour faciliter sa mise en place. Pour utiliser les roues avant, visser le pied comme montré sur la figure ci-contre de façon à ce que l'appareil pose sur les roues avant. Pour déplacer librement l'appareil, lever aussi la partie arrière. Pour cela, suivre les instructions suivantes:

avec une clé à douille de 10 visser les 2 écrous hexagonaux positionnés sous le four : l'appareil se lève, ce qui permet sa mise de niveau et son déplacement.

Les opérations étant terminées, dévisser les écrous hexagonaux et les pieds avant pour la stabilité et la planéité de la cuisinière.





Instructions pour l'installateur



2.2 Branchement électrique

S'assurer que la tension et les dimensions de la ligne d'alimentation sont conformes aux caractéristiques indiquées sur la plaque placée sur le carter arrière de l'appareil.

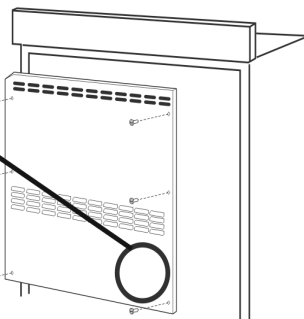
Cette plaque ne doit jamais être enlevée.

Le branchement au secteur peut être fixe ou par fiche et prise. Dans ce cas, elles devront être appropriées au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être branché à la terre. Avant de le relier, il faut s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Eviter l'emploi d'adaptateurs ou de dérivateurs.

Si l'appareil est branché au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de façon à être atteint facilement et proche de l'appareil.

L'arrière de l'appareil est équipé d'un bornier. Pour le branchement électrique, voir le schéma suivant.

Retirer la protection postérieure pour accéder au bornier.





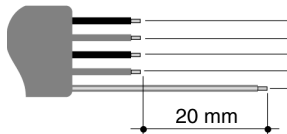
Fonctionnement à 380-415V3N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$).

Fonctionnement à 380-415V2N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

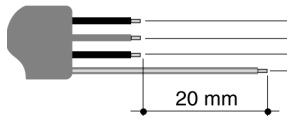
Fonctionnement à 220-240V~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de $3 \times 4 \text{ mm}^2$).

L'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

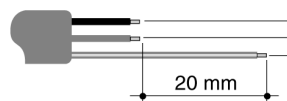
380-415V 3N~ 1,5 mm²



380-415V 2N~ 2,5 mm²



220-240 V~ 4 mm²



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.



Instructions pour l'installateur

FR-BE

2.3 Aération des locaux



L'appareil ne peut être installé que dans des locaux aérés en permanence, conformément aux normes en vigueur. Le local où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dudit local. Les prises d'air, protégées de grilles, doivent être dimensionnées de la façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Les ouvertures doivent permettre un passage d'air de 2 m³/h par kW de puissance gaz de l'appareil.

2.4 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hottes reliées à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soigneuse par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. Au terme de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.

2.5 Branchement gaz avec tube souple

ATTENTION: observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".

FR



Important.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- **Arrêté du 2 août 1977**
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204**
Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).
- **Règlement Sanitaire Départemental**
Pour les appareils raccordés au réseau électrique.
- **Norme NF C 15 - 100**
Installations électriques à basse tension - Règles.

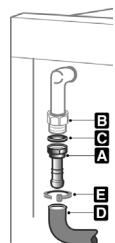


FR

2.5.1 Branchement pour gaz naturel

Si votre installation est ancienne, vous pouvez utiliser un tube souple conforme à la Norme NFD36-102.

Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout **A** avec des colliers **E** de sécurité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé.

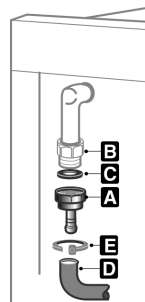


FR

2.5.2 Branchement pour gaz butane-propane

Pour le butane utiliser un régulateur de pression sur la bouteille conforme à la Norme en vigueur et un tube souple conforme à la Norme XPD36-110.

Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout avec des colliers **E** de sécurité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé ou si le tube est visitable sur toute la longueur. Pour le propane, voir le paragraphe "2.5.3 Branchement avec flexible en acier".

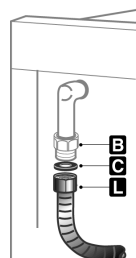


FR

2.5.3 Branchement avec flexible en acier

Le raccordement au gaz peut être fait avec un tuyau flexible en caoutchouc (Norme NFD36-100, NFD36-103 pour gaz méthane; Norme XPD36-112 pour gaz liquide) ou avec un tuyau flexible métallique (Norme NFD36-121 pour gaz méthane; Norme NFD36-125 pour gaz liquide). Si l'on utilise un tuyau flexible en caoutchouc, observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".

Le tuyau flexible **L** doit être branché directement à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil, en interposant le joint d'étanchéité **C**. Le raccord sur l'appareil est fileté 1/2" gaz mâle (ISO 228-1)





Instructions pour l'installateur

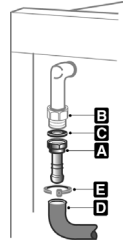
FR-BE

BE

2.5.4 Branchement pour gaz naturel

Effectuer le branchement au réseau du gaz en utilisant un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques indiquées par la norme en vigueur (s'assurer que le label de cette norme est estampillé sur le tuyau).

Visser soigneusement le guide-tuyau **A** au raccord gaz **B** de l'appareil en interposant le joint **C**. Monter le tuyau en caoutchouc **D** sur le guide-tuyau **A** et le fixer au moyen de la bague **E**.

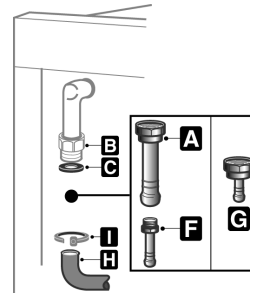


2.5.5 Branchement pour gaz butane-propane

Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau présenté au paragraphe "3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".

BE

Visser le guide-tuyau **F** sur le guide-tuyau **A**; raccorder le bloc obtenu au raccord gaz **B** (ou bien utiliser le guide-tuyau **G** qui doit être raccordé directement au raccord gaz **B**) et interposer le joint **C**. Monter les extrémités du tuyau en caoutchouc **H** sur le guide-tuyau **A+F** (ou bien **G**) et le raccord de sortie du régulateur de pression sur la bouteille. Fixer les extrémités du tuyau **H** au guide-tuyau **A+F** (ou bien **G**) au moyen de la bague **I**. Utiliser uniquement un raccord pour tuyau conforme à les normes.



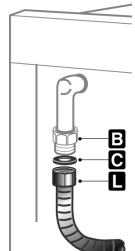
2.5.6 Branchement avec flexible en acier (pour tous les types de gaz)

BE

Si l'appareil est branché à l'arrivée de gaz au moyen d'un flexible en acier, il faut serrer l'extrémité du tuyau flexible **L** au raccord gaz **B** fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1) en interposant le joint **C**.

Lorsque l'installation est terminée, vérifier les fuites éventuelles avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

Faire attention que le tuyau ne soit pas écrasé ou endommagé.





3. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

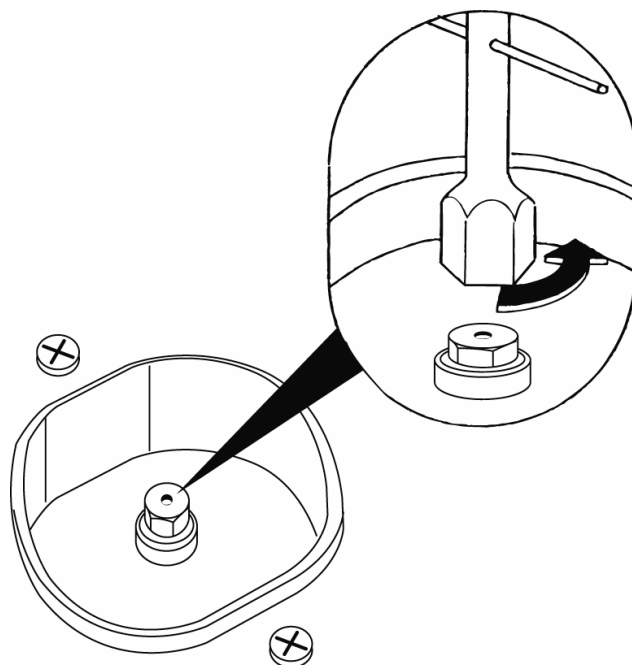


Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

La table de cuisson de la cuisinière est testée au **gaz naturel G 20** à la pression de 20 millibars. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs sur les brûleurs, enfin, il faut régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, il faut suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

3.1 Remplacement des injecteurs

1. Oter les grilles, enlever tous les chapeaux et les couronnes;
2. avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs;
3. remplacer les injecteurs des brûleurs selon le tableau du gaz à utiliser.





Instructions pour l'installateur

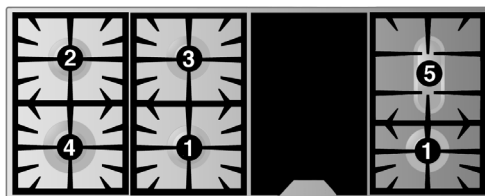
FR-BE

3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs

| Brûleur | Puissance thermique nominale (kW) | GAZ BUTANE-PROPANE – G30/G31 28/37 mbar | | | | |
|--------------|-----------------------------------|---|------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|
| | | Diamètre injecteur 1/100 mm | By-pass mm 1/100 | Puissance réduite (W) | Puissance g/h G30 | Puissance g/h G31 |
| Auxiliaire | 1.05 | 50 | 30 | 360 | 76 | 75 |
| Semi-rapide | 1.8 | 65 | 33 | 450 | 131 | 129 |
| Rapide | 3.0 | 85 | 45 | 750 | 218 | 215 |
| Poissonnière | 1.9 | 68 | 45 | 800 | 138 | 136 |
| Ultra Rapide | 3.3 | 91 | 68 | 1600 | 218 | 215 |

| Brûleur | Puissance thermique nominale (kW) | GAZ NATUREL – G20 20 mbar | |
|--------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| | | Diamètre injecteur 1/100 mm | Puissance réduite (W) |
| Auxiliaire | 1.05 | 72 (X) | 360 |
| Semi-rapide | 1.8 | 97 (Z) | 450 |
| Rapide | 3.0 | 115 (Y) | 750 |
| Poissonnière | 1.9 | 94 (X) | 800 |
| Ultra Rapide | 3.5 | 133 (S) | 1600 |

3.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Ultra Rapide
- 5 Poissonnière



4. OPÉRATIONS FINALES

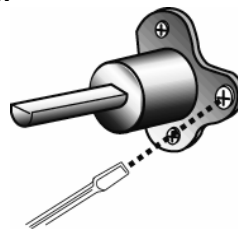
Après avoir effectué le remplacement des injecteurs, placer de nouveau les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz de test, remplacer l'étiquette de réglage de gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz. L'étiquette est insérée à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

4.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

Allumer le brûleur et l'amener en position minimum **Δ**. Extraire la manette du robinet de gaz et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (si l'on tourne rapidement la manette de la position maximum à la position minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répéter l'opération pour tous les robinets.



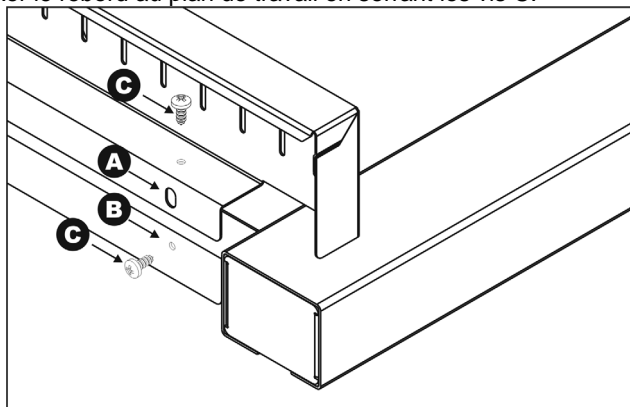
4.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec gaz butane-propane il faut serrer complètement la vis située à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles du montre.

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont décrits au paragraphe "3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs". Le réglage étant terminé, cacheter de nouveau les by-pass avec de la cire spéciale ou une matière équivalente.

4.3 Montage du rebord

- Positionner le rebord sur le plan de travail en faisant correspondre les orifices **A** et **B**.
- Fixer le rebord au plan de travail en serrant les vis **C**.





Instructions pour l'utilisateur




5. DESCRIPTION DES COMMANDES

5.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal.



Il suffit, à la première utilisation ou après une panne de courant, de presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale  pour valider le four à la cuisson.

DESCRIPTION DES SYMBOLES



BRÛLEUR AVANT GAUCHE



BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE



BRÛLEUR AVANT CENTRAL



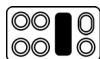
BRÛLEUR ARRIÈRE CENTRAL



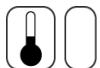
BRÛLEUR AVANT DROIT



BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT



RESISTANCE BARBECUE



THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL



THERMOSTAT FOUR AUXILIAIRE



FONCTIONS FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS FOUR AUXILIAIRE

MANETTE THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250°C.

L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.

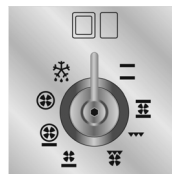











Instructions pour l'utilisateur



MANETTE SÉLECTEUR FONCTIONS FOURS PRINCIPAL

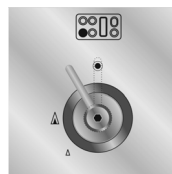
Tourner la manette dans l'un des deux sens pour choisir une fonction parmi les fonctions suivantes:



- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE |  | ÉLÉMENT GRILL + VENTILATION |
|  | RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE |  | RESISTANCES INFERIEURE + VENTILATION |
|  | RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE + VENTILATION |  | RÉSISTANCE INFERIEURE + RESISTANCE VENTILEE |
|  | ÉLÉMENT GRILL |  | RÉSISTANCE VENTILEE + VENTILATION 50 ÷ 250°C |
| | |  | DECONGELATION |

MANETTE COMMANDE BRÛLEURS DE LA TABLE

L'allumage de la flamme se fait en enfonçant et en tournant la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur la valeur de flamme maximum Δ . Pour régler la flamme, tourner la manette dans la zone comprise entre le maximum et le minimum (Δ). L'extinction du brûleur se fait en ramenant la manette dans la position \bullet .

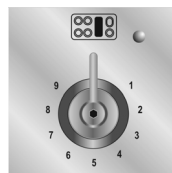


BOUTON REGLAGE PUISSANCE RESISTANCE BARBECUE

Ce bouton permet de régler la puissance du grill barbecue du plan de cuisson. Positionner le bouton sur une position entre "1" et "9" pour mettre en fonction la résistance.

L'allumage du voyant indique que l'élément chauffant est en fonction.

Pour éteindre la résistance, replacer le bouton sur la position "0".





ATTENTION: après un fonctionnement prolongé, la plaque de cuisson reste chaude même après l'arrêt de la résistance; ne pas laisser les enfants s'approcher de l'appareil.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE GRILL VARIABLE FOUR AUXILIAIRE

Amener la manette thermostat four auxiliaire sur le symbole  ou .

Tourner la manette du grill variable dans le sens des aiguilles du montre sur la position souhaitée.

L'allumage du voyant signale que le grill est allumé.

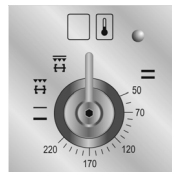


MANETTE THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250°C**.

L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.

L'allumage du four se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles du montre sur n'importe quelle fonction parmi les fonctions suivantes à l'exclusion de celle de la lampe four:



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



RESISTANCES SUPERIEURE ET
INFERIEURE



RÉSISTANCE INFERIEURE



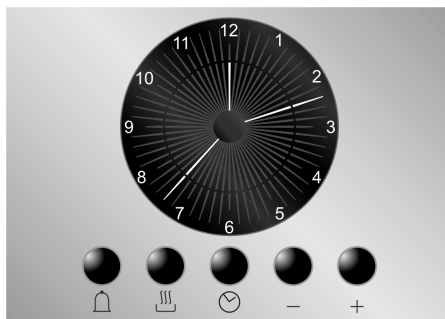
ÉLÉMENT GRIL + TOURNEBROCHE








RESISTANCES SUPERIEURE
+GRILL






5.2 Horloge Analogique Electronique



LISTE DES FONCTIONS

-  TOUCHE MINUTERIE
-  TOUCHE FIN DE CUISSON
-  REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ
-  TOUCHE DIMINUTION VALEUR
-  TOUCHE AUGMENTATION VALEUR

5.2.1 Réglage de l'heure

Lorsqu'on utilise le four pour la première fois ou bien après une panne de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  pour 1 / 2 secondes, on interrompt l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure courante. En pressant les touches de variation de la valeur  ou , on obtient l'augmentation ou la diminution d'une minute à chaque pression.

Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce qu'apparaisse l'heure courante. 6/7 secondes après la dernière pression, l'horloge partira de l'heure introduite.



La sonnerie qui interviendra à la fin de chaque programmation sera composée de 8 signaux sonores qui se répèteront 3/4 fois à intervalles d'environ 1 minute et demie. Elle peut être interrompue à tout moment en pressant une touche quelconque.





5.2.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson, mais actionne seulement la sonnerie.



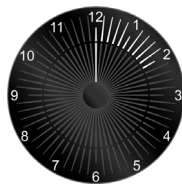
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume et se présente comme sur la figure 1;
- Dans les 6/7 secondes, presser les touches  ou  pour programmer la minuterie. A chaque pression, un segment extérieur qui représente une minute de cuisson s'allumera ou s'éteindra. (dans la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence; à la fin, la sonnerie retentit.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant 1 fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur minuterie.
- **A la fin du compte à rebours, il faut arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur fonctions sur 0.**




1










2



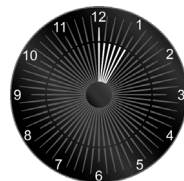
5.2.3 Programmation

Durée de la cuisson: en pressant la 2e touche  il est possible de programmer la durée de la cuisson. Avant de la programmer, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et le bouton sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, procéder comme suit:

- Presser pendant 1 / 2 secondes la touche ; l'aiguille se positionne sur 12 (Fig. 1).
- Par les touches  et  il est possible de programmer la durée de la cuisson: chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'1 minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment intérieur s'allumera (sur la figure 2 est représentée une durée d'1 heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson partira après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches  ou .
- Lorsque la cuisson a commencé, sur l'afficheur apparaîtront l'heure courante représentée par les segments fixes et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Il est également possible d'annuler la durée en remettant à zéro le programme choisi: en pressant la touche centrale  pendant 1 ou 2 secondes, on obtiendra l'annulation de la durée introduite et il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.



1



2

Attention: il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.



Début de la cuisson: il est possible, non seulement d'introduire une durée de cuisson, mais aussi de définir l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour introduire l'heure de début/fin de cuisson, procéder comme suit.

- Introduire la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- Dans les 6/7 secondes de la dernière pression des touches **-** ou **+** presser de nouveau la touche **|||** pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les segments intérieurs qui indiquent la fin de cuisson allumés. Par les touches **-** et **+** introduire l'heure de début de cuisson.
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indiquera l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs allumés. Tant que l'heure courante ne coïncidera pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur seront fixes; dès que l'heure courante atteindra celle de début préfixée, tous les segments intérieurs commenceront à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, il faut tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale **⌚**: si la cuisson a déjà commencé, il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.
- Dans l'image ci-contre, nous donnons un exemple de programmation: l'heure courante est 7:06, le début de cuisson est programmé pour 8 heures et la fin pour 9 heures.
- A 8 heures les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



Attention: pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction désirées.

5.2.4 Fonction « DEMO »

Sur les modèles dotés de programmateur analogique/numérique, une fonction « DEMO » est prévue qui désactive les résistances en laissant les autres fonctions inchangées. Pour l'activer, presser pendant 3/4 secondes les touches **⏏**, **-** et **+**. Un bip indique à l'utilisateur que la fonction est activée. Pour la désactiver, suivre la même procédure.



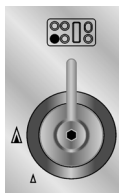
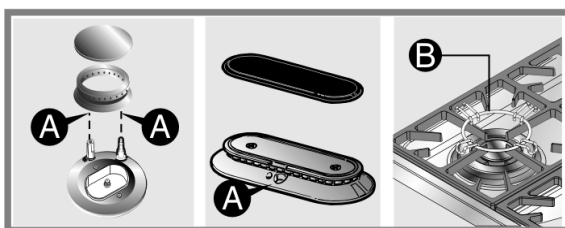
6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs de la table



Avant d'allumer les brûleurs de la table s'assurer que les couronnes sont placées dans leur logement avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples.

La grille **B** fournie avec l'appareil doit être utilisée pour des récipients "wok" (poêle chinoise).



En regard de chaque manette, le brûleur auquel il est associé est indiqué. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'appuyer et de tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre la manette sur le symbole de flamme maximum Δ , jusqu'à ce que l'allumage ait lieu. Maintenir enfoncée la manette pendant environ 2 secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne quand on relâche la manette: cela signifie que le thermocouple ne s'est pas suffisamment réchauffé. Répéter l'opération en maintenant enfoncée la manette plus longtemps.



Si les brûleurs s'éteignent de façon accidentelle, un dispositif de sécurité interviendra pour bloquer la sortie du gaz même si le robinet est ouvert.



Instructions pour l'utilisateur

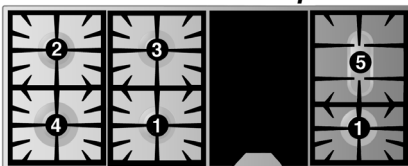
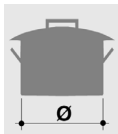


6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs de la table



Pour assurer un rendement maximum des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut: utiliser des récipients dotés de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en lèche les parois (voir paragraphe "6.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme de façon à empêcher la débordement du liquide. Durant la cuisson, pour éviter de brûler ou d'abîmer la table, tous les récipients ou les grils doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et régulier. Quand on utilise des graisses ou de l'huile, il convient de faire très attention car ces dernières, en se surchauffant, peuvent s'enflammer. En cas d'extinction fortuite de la flamme, fermer la manette de commande et faire une nouvelle tentative d'allumage après avoir attendu au moins 1 minute.

6.3 Diamètre des récipients



BRÛLEURS

Ø min. et max.
(en cm)

| | | |
|---|--------------|-------------------------------|
| 1 | Auxiliaire | 12-14 |
| 2 | Semi-rapide | 16-20 |
| 3 | Rapide | 18-24 |
| 4 | Ultra Rapide | 20-26 |
| 5 | Poissonnière | récipients ovales spéciaux |

6.4 Utilisation de la plaque barbecue



Cette plaque est munie d'un revêtement anti-adhérent (Téflon). Ce revêtement est extrêmement délicat et les accessoires métalliques peuvent l'endommager.

N'utiliser que des accessoires en bois ou en plastique résistant aux hautes températures.



7. UTILISATION DES FOURS

7.1 Avertissements et conseils généraux

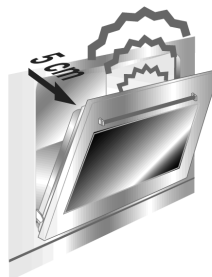
Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (250-220°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Afin que la vapeur éventuelle contenue dans les fours ne soit pas gênante, ouvrez les portes en deux temps: maintenez-les entrouvertes (5 cm environ) pendant 4-5 secondes, puis ouvrez-les complètement. Si des interventions sur les aliments étaient nécessaires, il faudra laisser les portes ouvertes pendant le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four s'abaisse, ce qui pourrait compromettre la bonne réussite de la cuisson.



7.2 Lampe du four

Elle s'allume en tournant le sélecteur de fonctions dans une position quelconque.

7.3 Ventilateur de refroidissement

Cet appareil est doté d'un système de ventilation qui se met en marche indépendamment de la fonction de cuisson désirée, y compris la fonction de cuisson automatique.

Le ventilateur, qui est positionné dans la partie arrière de l'appareil, pousse l'air à travers la voûte du four jusqu'aux fissures d'évacuation sur la porte.

Le bruit provoqué par le mouvement de l'air continuera même après l'extinction.

Le système de ventilation assure que la température de la partie extérieure de l'appareil est conforme aux paramètres fixés par la Norme Européenne.

7.4 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement est situé dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant le côté supérieur de la porte.

N'y mettre en aucun cas des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre, mais éventuellement, rien que les accessoires métalliques de l'appareil.

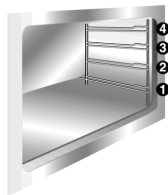


Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de 4 crans pour le positionnement de plats et de grilles à des hauteurs différentes.



Grille four: servant à la cuisson de préparations dans des plats, de tourtes de petite taille, de rôtis ou de mets cuisant sur une grille fine.



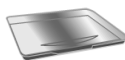
Grille pour plat: à poser au-dessus d'une plat pour la cuisson de plats pouvant égoutter.



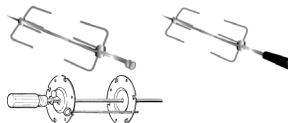
Plat four: utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.



Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



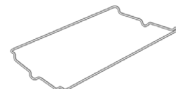
Tournebroche: utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.



Châssis tournebroche four principal: devant être introduit dans les orifices placés sur la plaque four.



Support pour tournebroche: à mettre en place sur les glissières du four auxiliaire avant d'utiliser le tournebroche.



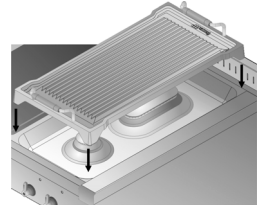
Accessoires sur demande

A travers les Centres de Service après-vente Agréés, il est possible de demander le support inférieur et les panneaux autonettoyants du four.



Deux grilles sont disponibles en option auprès de nos Sav agréés:

Grille-viande sur brûleur gaz: introduire ce grille-viande en option sur le plan de cuisson à la place de la grille de droite (poissonnière). Avoir soin de faire correspondre les pieds du grille-viande avec le fond du plan de cuisson afin d'éviter tout risque de renversement.



Gril barbecue: introduire ce gril ouvert sur la résistance barbecue à la place de la plaque en aluminium.





Instructions pour l'utilisateur



9. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

9.1 Cuissons convectionnelles (four principal / four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 250°C**



**MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 220°C**



Ce système convectionnelle de cuisson, dans lequel le chaleur provient du dessus et du dessous, est approprié pour cuire des aliments sur un seul plan. Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à atteindre la température voulue. Mettre le plat au four uniquement après l'extinction de la lampe témoin du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites quand le four est encore froid. Mettre au four la viande surgelée directement sans procéder à la décongélation. Comme seule précaution, sélectionner une température plus basse, de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.



Utiliser des récipients à bord haut pour éviter que les projections ne salissent les parois du four.





9.2 Cuissons par brassage d'air chaud (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C



④ Ce système est approprié pour les cuissons sur plusieurs plans, même avec des plats de nature différente (poisson, viande etc.), sans qu'il y ait transmission de goût ou d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.

9.3 Cuissons au grill (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



④ Permet de dorer rapidement. Nous vous conseillons de mettre en place la plat dans la glissière la plus haute. Pour les cuissons courtes et de petites quantités, mettre en place la grille sur la troisième glissière en partant du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les grillades, mettre la grille en place sur les glissières les plus basses, en fonction de la taille de morceaux.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

9.4 Cuissons au grill avec air chaud (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**

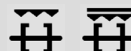


Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité. **Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.**

9.5 Cuissons au grill variable (four auxiliaire)





MANETTE DU THERMOSTAT



**CHOIX DE GRILL VARIABLE
ENTRE MIN. ET MAX.**



Cette cuisson permet de varier la puissance du grill en fonction de la quantité des aliments à cuire.

Tournez dans le sens des aiguilles du montre la manette du thermostat sur la position  ou . Tournez dans le sens des aiguilles du montre la manette du grill variable sur la position souhaitée

L'allumage du voyant signale que le grill est allumé.



9.6 Cuissons délicates (four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



Cette fonction convient à la pâtisserie, aux gâteaux à pâte molle, contenant peu de sucre et à la cuisson d'entremets en moules. Les résultats sont excellents pour cuire les préparations qui exigent l'arrivée de chaleur par le bas. Il est conseillé de placer la grille au niveau le plus bas.

9.7 Décongélation (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION 0



La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air. L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

9.8 Cuissons au tournebroche (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 200°C**



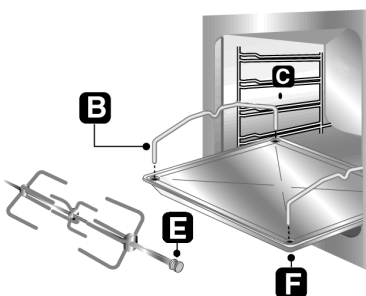
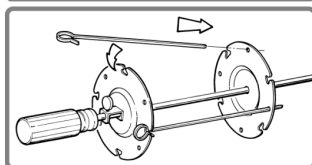
Ce type de cuisson est prévu uniquement pour le four principal. Nous vous conseillons de l'utiliser pour les petits morceaux.

Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler les châssis **B** dans les orifices du bac **F**. Positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le bac dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige corresponde à l'orifice **C**. Grâce au mouvement basculant des châssis **B**, faire entrer la pointe de la tige tournebroche dans le siège **C** d'entraînement du moteur tournebroche sur la paroi latérale du four. Verser un peu d'eau dans la plaque pour éviter la formation de fumée.

Fermer les portes des fours durant la cuisson.



L'éclairage intermittent et régulier du voyant du thermostat au cours de la cuisson est normal. Il indique le maintien d'une température constante à l'intérieur du four.



ATTENTION: monter les châssis **B** comme indiqué sur la figure ci-contre.

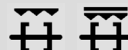




9.9 Cuissons au tournebroche (four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



CHOIX DE GRILL VARIABLE
ENTRE MIN. ET $\frac{3}{4}$ MAX.

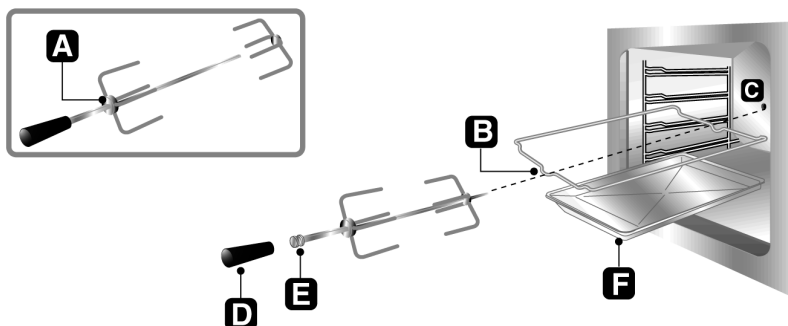


Nous vous conseillons de l'utiliser pour les petits morceaux.

Préparer la broche du tournebroche avec la viande en bloquant les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** dans la troisième glissière en partant du bas. Enlever la poignée **D** et placer la broche de telle sorte que la poulie **E** reste guidée sur la partie creuse du support **B**. Introduire complètement le support **B** jusqu'à ce que la pointe de la broche entre dans le logement **C** d'entraînement du moteur du tournebroche sur la paroi arrière du four. Placer sur la première glissière en partant du bas la plat **F** et verser un peu d'eau dessus pour éviter la formation de fumée. **Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.**



L'éclairage intermittent et régulier du voyant du thermostat au cours de la cuisson est normal. Il indique le maintien d'une température constante à l'intérieur du four.





Instructions pour l'utilisateur



9.10 Tableaux de cuisson conseillés

Le temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépend de l'épaisseur, de la qualité et du goût du consommateur.

CUISSON CLASSIQUE



| | POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS | TEMPERATURE (°C) | TEMPS EN MINUTES (*) |
|---------------------------|---|---------------------|-------------------------|
| PATES ALIMENTAIRES | | | |
| LASAGNES | 2 - 3 | 210 - 230 | 30 |
| PATES AU FOUR | 2 - 3 | 210 - 230 | 40 |
| VIANDES | | | |
| ROTI DE VEAU | 2 | 170 - 200 | 30 - 40 / KG. |
| ROTI DE BOEUF | 2 | 210 - 240 | 30 - 40 / KG. |
| ROTI DE PORC | 2 | 170 - 200 | 30 - 40 / KG. |
| POULET | 2 | 170 - 200 | 45 - 60 |
| CANARD | 2 | 170 - 200 | 45 - 60 |
| OIE - DINDE | 2 | 140 - 170 | 45 - 60 |
| LAPIN | 2 | 170 - 200 | 50 - 60 |
| GIGOT DE MOUTON | 1 | 170 - 200 | 15 / KG. |
| POISSON ROTI | 1 - 2 | 170 - 200 | SUIVANT POIDS |
| PIZZA | 1 - 2 | 210 - 240 | 40 - 45 |
| GATEAUX | | | |
| MERINGUES | 1 - 2 | 50 - 70 | 60 - 90 |
| PATE SABLEE | 1 - 2 | 170 - 200 | 15 - 20 |
| MARBRES | 1 - 2 | 165 | 35 - 45 |
| BISCUITS A LA CUILLERE | 1 - 2 | 150 | 30 - 50 |
| BRIOCHE | 1 - 2 | 170 - 200 | 40 - 45 |
| TARTES AUX FRUITS | 1 - 2 | 170 - 200 | 20 - 30 |

(*) = AVEC PRECHAUFFAGE DU FOUR

CUISSON AU GRIL



| | POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS | TEMPS EN MINUTES | |
|----------------------|---|------------------|---------------|
| | | PREMIER COTE | DEUXIEME COTE |
| COTELETTE DE PORC | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 |
| FILET DE PORC | 3 | 9 - 11 | 5 - 9 |
| FILET DE BOEUF | 3 | 9 - 11 | 9 - 11 |
| TRANCHES DE FOIE | 4 | 2 - 3 | 2 - 3 |
| ESCALOPE DE VEAU | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 |
| POULET COUPE EN DEUX | 3 | 9 - 14 | 9 - 11 |
| SAUCISSES | 4 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| BOULETTES | 4 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| FILET DE POISSON | 4 | 5 - 6 | 3 - 4 |
| TOAST | 4 | 2 - 4 | 2 - 3 |



CUISSON AVEC AIR CHAUD



| | POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS | TEMPERATURE (°C) | TEMPS EN MINUTES |
|------------------------------------|---|---------------------|---------------------|
| PATES ALIMENTAIRES | | | |
| LASAGNES | 2 | 190 - 210 | 20 - 25 |
| PATES AU FOUR | 2 | 190 - 210 | 25 - 30 |
| RIZ CREOLE | 2 | 190 - 220 | 20 - 25 |
| VIANDES | | | |
| ROTI DE VEAU | 2 | 150 - 170 | 65 - 90 |
| ROTI DE PORC | 2 | 150 - 160 | 70 - 100 |
| ROTI DE BOEUF | 2 | 160 - 170 | 65 - 90 |
| FILET DE BOEUF | 2 | 160 - 180 | 35 - 45 |
| ROTI D'AGNEAU | 2 | 130 - 150 | 100 - 130 |
| ROSBIF | 2 | 170 - 180 | 40 - 45 |
| POULET ROTI | 2 | 170 | 70 - 90 |
| CANARD ROTI | 2 | 160 - 170 | 100 - 160 |
| DINDE ROTIE | 2 | 150 - 160 | 160 - 240 |
| LAPIN ROTI | 2 | 150 - 160 | 80 - 100 |
| LIEVRE ROTI | 2 | 160 - 170 | 30 - 50 |
| PIGEON ROTI | 2 | 140 - 170 | 15 - 25 |
| POISSON | 2 - 3 | 150 - 170 | SUIVANT POIDS |
| PIZZA | 2 - 3 | 210 - 240 | 30 - 50 |
| GATEAUX (PATISSERIE) | | | |
| MARBRES | 2 - 3 | 150 - 170 | 35 - 45 |
| TARTE AUX FRUITS | 2 - 3 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| GENOISE | 2 - 3 | 190 - 220 | 25 - 35 |
| BRIOCHE | 2 - 3 | 160 - 170 | 40 - 60 |
| STRUDEL | 1 - 2 | 150 | 25 - 35 |
| CREME ET BISCUITS A LA CUILLERE | 2 - 3 | 160 - 170 | 30 - 40 |
| PAIN | 2 - 3 | 190 - 210 | 40 |
| TOAST | 1 - 2 | 220 - 240 | 7 |



Pour les cuissons au barbecue, il est conseillé d'effectuer un préchauffage d'environ 15 mn.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four

10.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

Toujours débrancher l'alimentation électrique pour effectuer le nettoyage de l'appareil.

10.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

10.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

Eviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





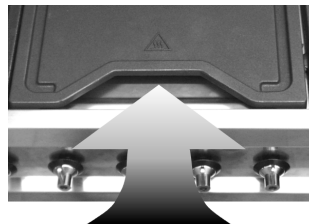
10.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson

Avant d'effectuer une opération qui implique l'accès des parties sous tension, débrancher l'appareil.



10.2.1 Plaque barbecue

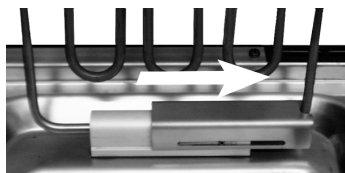
Après l'avoir laissée refroidir, retirer la plaque en la soulevant par la partie antérieure comme indiqué sur la figure et en ayant soin de ne pas renverser les résidus accumulés dans les rainures latérales. La nettoyer avec un produit détergif courant et une éponge non abrasive.



10.2.2 Bac

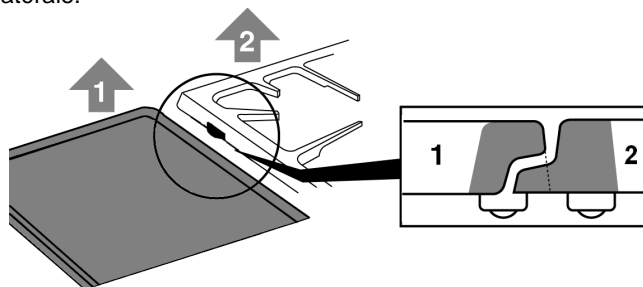
Pour retirer le bac placé sous la résistance barbecue:

1. Retirer la plaque comme décrit au point 10.2.1;
2. Relever la résistance et la bloquer en la faisant coulisser vers la butée à droite (voir figure ci-contre);
3. Retirer le bac par les poignées et le nettoyer avec des détergents spécifiques pour acier inox et une éponge non abrasive.



10.2.3 Les grilles

Retirer les grilles de droite (viande+poisson) comme indiqué sur la figure. Les grilles de gauche n'ont aucun ordre de démontage particulier. Nettoyer avec de l'eau tiède et un détergif non abrasif et retirer les incrustations. Remonter en positionnant d'abord la grille viande, puis la grille latérale.





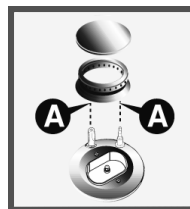
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

10.2.4 Les chapeaux et les couronnes

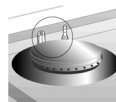
Les chapeaux et les couronnes sont amovibles pour faciliter le nettoyage; les laver à l'eau chaude et au détergent non abrasif en veillant à enlever toutes les incrustations et attendre jusqu'à ce qu'ils sont **parfaitement secs**.

Remonter les couronnes, en s'assurant qu'elles sont positionnées dans leur logements avec leurs chapeaux et en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples.



10.2.5 Les bougies et les thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent être toujours bien nettoyés. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés avec une tige de bois ou une aiguille.



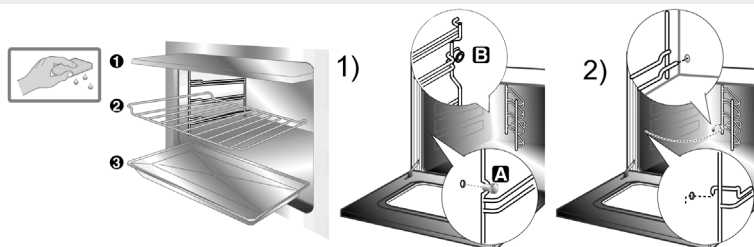
10.3 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.

Retirer les grilles latérales du four principal en dévissant la bague "A" et en les faisant coulisser vers l'extérieur du guide "B". (Fig. 1)

Retirer les grilles latérales du four auxiliaire en les soulevant par l'avant et en les faisant coulisser de leur orifice antérieur. (Fig. 2)



- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaud et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Nettoyer les parois internes du four au moyen d'un chiffon doux imbibé d'une solution ammoniacale, rincer et essuyer. S'il devait rester encore des taches, poser sur le fond du four un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermer la porte et, au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et au détersif liquide, rincer et essuyer.
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques, de



sorte à éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du compartiment du four.

- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir Paragr. 11.2)

10.3.1 Panneaux autonettoyants

Le four principal est doté de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son bon fonctionnement dans le temps.

10.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

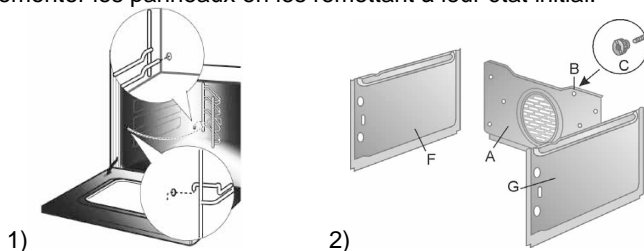
Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four sera froid, devront être éliminés avec une éponge humide.

10.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.

10.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1);
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2);
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2);
5. Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.



10.4 Vitres de la porte

Ils doivent toujours être bien propres. Utiliser du papier absorbant de cuisine, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

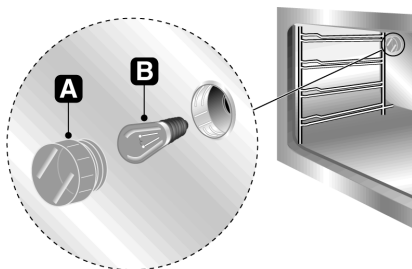
Périodiquement, les fours nécessitent de petites interventions d'entretien ou de remplacement de pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules etc. On trouvera ci-après les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant d'effectuer une opération qui implique l'accès des parties sous tension, débrancher l'appareil.

11.1 Remplacement des ampoules d'éclairage

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

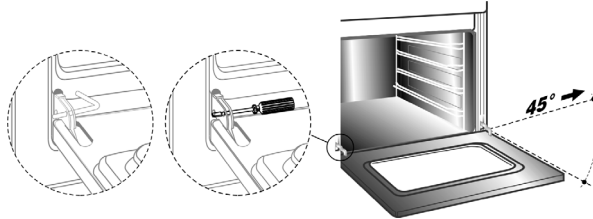


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).



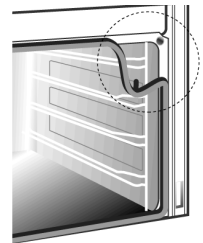
11.2 Démontage de la porte

Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et extraire les tournevis.



11.3 Joints-portes fours

Pour assurer un nettoyage soigneux des fours, les joints des portes sont démontables. Avant d'enlever les joints, il faut démonter les portes des fours de la façon indiquée ci-dessus. Une fois les portes démontées, soulever les languettes situées aux coins, de la façon indiquée dans la figure.



11.4 Lubrification des robinets gaz



Avec le temps, il peut arriver que les robinets gaz présentent des difficultés de rotation et se bloquent. Procéder à leur nettoyage interne et les regraisser. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**