

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	16
6.	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	23
7.	UTILISATION DES FOURS	25
8.	FONCTION « PIZZA »	27
9.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	29
10.	CONSEILS DE CUISSON	31
11.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
12.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	43

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION SONT REPORTÉS SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit faire un contrôle de l'installation du gaz, effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles indiquent 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 FAUT BIEN LE CONSERVER ET LE TENIR À PORTÉE DE LA MAIN POUR TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. CONSERVER AUSSI LA SÉRIE D'INJECTEURS FOURNIS EN ÉQUIPEMENT. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.**



NE JAMAIS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIEAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS DIFFÉRENCIÉS LE PLUS PROCHE.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



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

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ.


NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTÉES CI-APRÈS. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION DE L'APPAREIL, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION  (ÉTEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE DANS LES FOURS DES OBJETS INFLAMMABLES : S'ILS ÉTAIENT ALLUMÉS PAR INADVERTANCE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE DANS LE TIROIR DE RANGEMENT.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



NE PAS POSER SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DES CASSEROLES AVEC LE FOND QUI N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



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



CET APPAREIL NE DOIT JAMAIS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES PLATES-FORMES REHAUSSÉES.



INSTALLER LE PRODUIT DE FAÇON A CE QUE LORSQU'ON OUVRE LES TIROIRS OU LES PORTES DE MEUBLES POSITIONNÉS A LA HAUTEUR DE LA TABLE DE CUISSON, ON NE PUISSE PAS ENTRER ACCIDENTELLEMENT EN CONTACT AVEC LES CASSEROLES QUI SE TROUVENT SUR CETTE TABLE.



NE JAMAIS UTILISER DE RÉCIPIENTS OU DE GRILLE-VIANDE QUI DÉPASSENT LE PÉRIMÈTRE EXTÉRIEUR DE LA TABLE.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



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 pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.

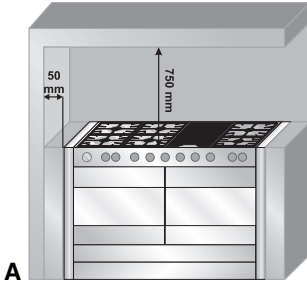


2. INSTALLATION DE L'APPAREIL



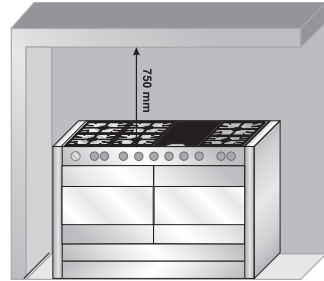
L'appareil devra être installé par un **technicien qualifié** et conformément aux normes en vigueur.

Il peut être placé à côté de parois dont une dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimum de 50 mm du flanc de l'appareil, comme illustré dans les dessins A et B relatifs aux classes d'installation. Éléments suspendus et hottes aspirantes au-dessus du plan de travail doivent être à une distance minimum de celui-ci de 750 mm.



A

Appareil encastré



B

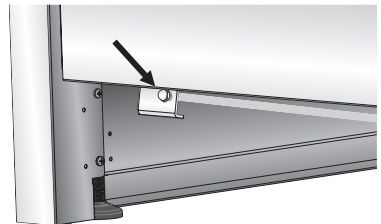
Pose libre

2.1 Positionnement et mise de 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, revisser les écrous hexagonaux et les pieds avant pour la stabilité et la planéité de la cuisinière.

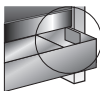




Instructions pour l'installateur



2.2 Branchement électrique



S'assurer que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette positionnée dans le tiroir de rangement.

Cette plaquette ne doit jamais être enlevée.



La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale devront être du même type (conformément aux normes en vigueur). Vérifier que la ligne d'alimentation soit équipée d'une mise à la terre appropriée. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs.

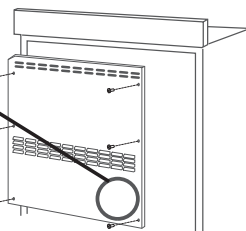


Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.

L'appareil est équipé d'un bornier placé derrière.

Ce dernier est accessible en enlevant le carter arrière.

Pour le branchement électrique, voir le schéma suivant.





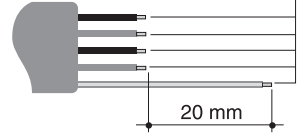
Fonctionnement à 380-415V3N~ : utiliser un câble pentapolaire type H05RR-F ou H05RN-F (câble de $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$).

Fonctionnement à 380-415V2N~ : utiliser un câble tétrapolaire type H05RR-F ou H05RN-F (câble de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

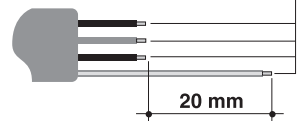
Fonctionnement à 220-240V~ : utiliser un câble tripolaire type H05RR-F ou H05RN-F (câble de $3 \times 6 \text{ mm}^2$).

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

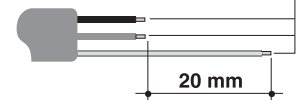
380-415V 3N~ 1,5 mm²



380-415V 2N~ 2,5 mm²



220-240V~ 6 mm²



Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes et des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil.



Instructions pour l'installateur



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 soignée 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".



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.

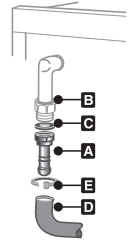


FR

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.

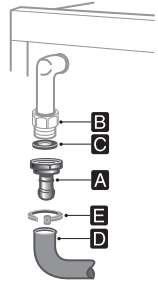


FR

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".

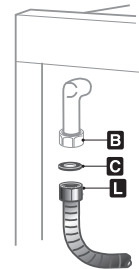


FR

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

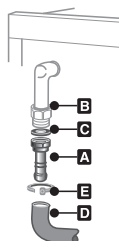
FR-BE

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**.

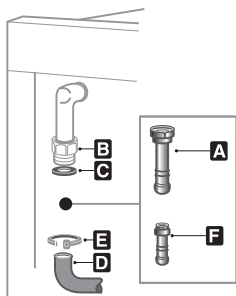


2.5.5 Branchement pour gaz butane-propane

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.



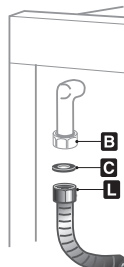
2.5.6 Branchement avec flexible en acier (pour tous les types de gaz)

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

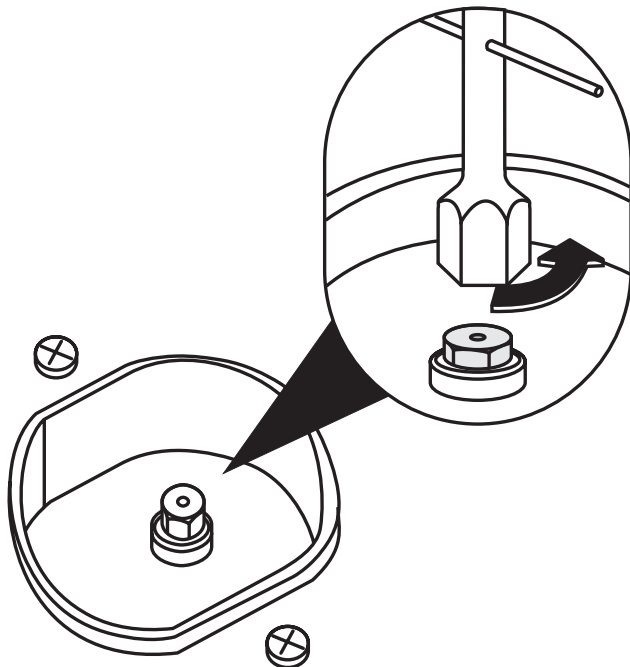


Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

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

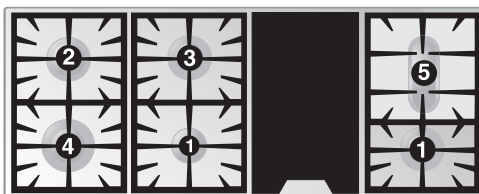


3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs

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	400	76	75
Semi-rapide	1.8	65	33	500	131	129
Rapide	3.0	85	45	800	218	215
Poissonnière	1.9	68	45	800	138	136
Ultra Rapide	4.0	100	65	1600	291	286

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ NATUREL – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.05	72 (X)	400
Semi-rapide	1.8	97 (Z)	500
Rapide	3.0	115 (Y)	800
Poissonnière	1.9	94 (X)	800
Ultra Rapide	4.0	135 (K)	1600

3.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



BRÛLEURS

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



4. OPÉRATIONS FINALES

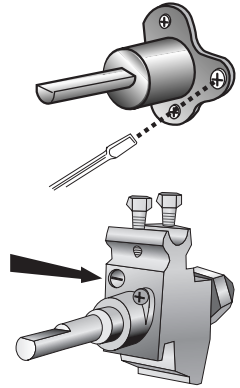
Après le remplacement des injecteurs, repositionner les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



Après le réglage avec un gaz différent de celui d'essai, remplacer l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle correspondant au nouveau gaz. L'étiquette est dans le sachet avec les injecteurs.

4.1 Réglage du débit réduit pour le gaz de ville et le méthane

Allumer le brûleur et l'amener sur la position débit réduit Δ . Extraire la manette du robinet et tourner la vis de réglage à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière. Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant rapidement la manette de la position de débit maximal à celle de débit réduit la flamme ne devra pas s'éteindre). Répéter l'opération sur tous les robinets de gaz.



4.2 Réglage du débit réduit pour le gaz liquide

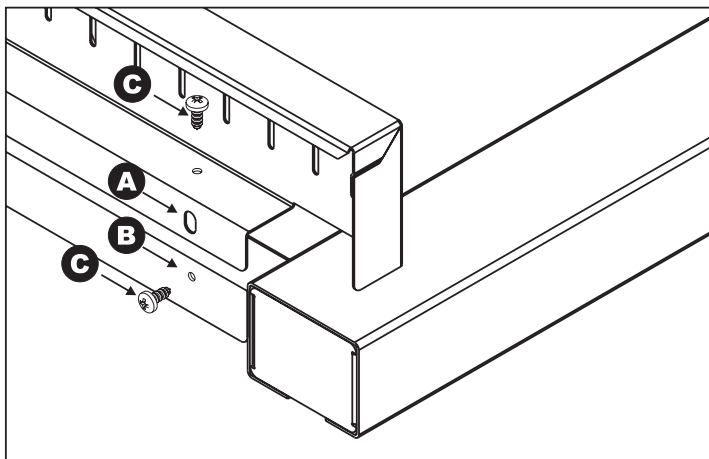
Pour le réglage du débit réduit avec gaz liquide, visser complètement en sens horaire la vis logée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet (selon les modèles).

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont reportés dans le paragraphe « 3.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ».



4.3 Montage du rebord

- Positionner le rebord sur le plan en faisant correspondre les trous **A** et **B**.
- Fixer le rebord au plan de cuisson en vissant les vis **C**.






5. DESCRIPTION DES COMMANDES

5.1 Le panneau frontal

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



À la première utilisation après une panne de courant, presser pendant 1/2 secondes la touche centrale  pour préparer 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



RÉSISTANCE BARBECUE



TEMPORISATEUR FOUR
DROIT



THERMOSTAT
FOUR GAUCHE



THERMOSTAT
FOUR DROIT



FONCTIONS
FOUR GAUCHE

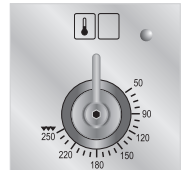


FONCTIONS
FOUR DROIT

MANETTE DU THERMOSTAT FOUR GAUCHE

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **250°C**.

L'allumage du voyant signale que le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



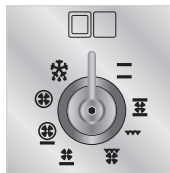


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS FOUR GAUCHE

Tourner la manette pour choisir une des fonctions suivantes :



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT INF. + ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ



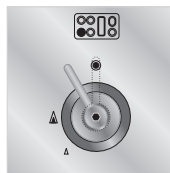
ÉLÉMENT CHAUFFANT VENTILÉ + VENTILATION



DÉCONGÉLATION

MANETTE DE COMMANDE DES BRÛLEURS DE LA TABLE

L'allumage de la flamme a lieu en pressant et en tournant la manette en sens anti-horaire sur la valeur de débit maximum (Δ). Pour régler la flamme, tourner la manette sur la zone entre le débit maximum (Δ) et le débit réduit (Δ). L'extinction a lieu en reportant la manette en position ●.



MANETTE DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE RÉSISTANCE BARBECUE

Cette manette permet de régler la puissance de la grille barbecue présente sur la table de cuisson. Positionner la manette sur n'importe quelle position de « 1 » à « 9 » pour activer l'élément chauffant.

L'allumage du voyant indique que l'élément fonctionne. Pour éteindre l'élément, reporter la manette en position « 0 ».



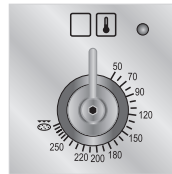
ATTENTION : après un fonctionnement prolongé, la plaque de cuisson restera chaude même après l'extinction de la résistance : éloigner les enfants.



MANETTE DU THERMOSTAT FOUR DROIT

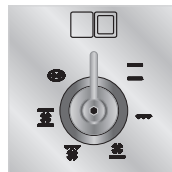
Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre **50°** et **280** (🍕) °C.

L'allumage du voyant signale que le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



MANETTE SÉLECTEUR DES FONCTIONS FOUR DROIT

Tourner la manette pour choisir une des fonctions suivantes :



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ÉLÉMENT CHAUFFANT
SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT CHAUFFANT
INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



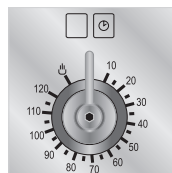
ÉLÉMENT CHAUFFANT
SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR +
VENTILATION
FONCTION PIZZA



MANETTE TEMPORISATEUR FOUR DROIT

Elle permet de sélectionner la cuisson manuelle ou la minuterie avec arrêt automatique en fin de cuisson .

Si l'on ne sélectionne aucune durée de cuisson, positionner la manette du temporisateur sur le symbole 🕒





Instructions pour l'utilisateur



5.2 Horloge Analogique Électronique



LISTE DES FONCTIONS



BOUTON DE LA MINUTERIE



BOUTON DE FIN DE CUISSON



RÉGLAGE DE L'HEURE ET RAZ






BOUTON DE DIMINUTION DE LA VALEUR



BOUTON D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

5.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  pendant 1/2 secondes, on met fin à 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 , à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute.





Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse. À 6-7 secondes de la dernière pression, l'horloge part de l'heure introduite.

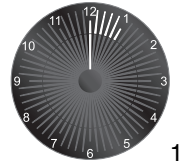


La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 8 signaux sonores qui se répètent 3/4 fois à intervalles d'une minute et demie environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.



5.2.2 Minuterie

- Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie. En pressant la touche  l'afficheur s'allume (voir figure 1) ;
- Dans les 6/7 secondes presser les touches  ou  pour programmer la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson. (sur la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- À 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence à la fin duquel la sonnerie intervient.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant une fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur de la minuterie.
- **À la fin du compte à rebours, arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.**




1










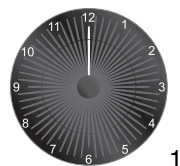
2



5.2.3 Programmation

Durée de la cuisson : en pressant le 2e bouton  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, agir comme suit :

- Presser pendant 1/2 secondes la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 (Fig. 1).
- Par les touches  et  on peut programmer la durée de la cuisson : chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'une 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'une heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson commence après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches  ou .
- La cuisson étant commencée, sur l'afficheur apparaissent 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).
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : en pressant la touche centrale  pendant 1 ou 2 secondes, on annule la durée programmée et on éteint manuellement le 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 de programmer une durée de cuisson et de définir aussi l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, agir comme suit.

- Programmer la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- À 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 éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Par les touches **-** et **+** programmer l'heure de début de cuisson.
- À 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indique l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs éclairés. Tant que l'heure courante ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure courante atteint celle de début, tous les segments intérieurs commencent à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, le temporisateur désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale  : si la cuisson a commencé, il faudra éteindre le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure courante est 7 h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8 h et la fin pour 9 h.
- À 8 h, 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 munis d'un programmateur analogique/numérique, une fonction "DEMO" désactive les résistances en laissant les autres fonctions inchangées. Pour l'activer, il suffit d'appuyer en les maintenant enfoncés sur les touches **⏸**, **-**, et **+** pendant 3/4 secondes. Un signal sonore de confirmation signalera à l'utilisateur que la fonction est activée. Quand la fonction "DEMO" est active, le numéro 6 de l'horloge clignote à intervalles réguliers. Pour la désactiver, il suffit de suivre la même procédure.



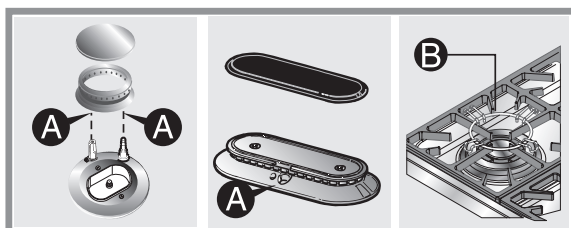
6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs de la table



Avant d'allumer les brûleurs de la table, s'assurer que les couronnes de brûleurs soient dans leurs logements avec les chapeaux correspondants, en faisant attention que les trous **A** des têtes correspondent avec les bougies et les thermocouples.

La grille **B** fournie en équipement, est utilisée pour des récipients « wok » (poêle chinoise).



En correspondance de chaque manette est indiqué le brûleur associé. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'appuyer sur la manette et de la tourner en sens anti-horaire sur le symbole de débit maximum Δ , jusqu'à l'allumage. Tenir pressée la manette pendant environ 2 secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment où on lâche la manette : cela signifie que le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment. Répéter l'opération en tenant pressée la manette plus longtemps.



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, après un intervalle d'environ 20 secondes un dispositif de sécurité bloquera la sortie du gaz, même avec le robinet ouvert.

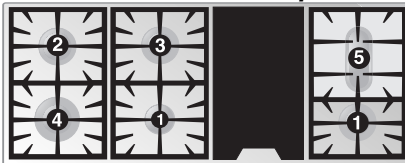


6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs de la table de cuisson



Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut : utiliser des récipients avec un couvercle et proportionnés au brûleur, pour éviter que les flammes lèchent ses bords (voir paragraphe « 6.3 Diamètre des récipients »). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme suffisamment pour empêcher le débordement du liquide. Pendant la cuisson, pour éviter des brûlures ou des endommagements de la table, tous les récipients ou les grille-viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson. Tous les récipients doivent avoir le fond plat et régulier. Lorsqu'on utilise des graisses ou des huiles, faire très attention car celles-ci peuvent s'enflammer si elles chauffent trop. En cas d'extinction fortuite de la flamme, fermer la manette de commande et retenter l'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	16-24
3	Rapide	18-26
4	Ultra-rapide	20-26
5	Poissonnière	Récipients ovales spécifiques

6.4 Utilisation de la plaque barbecue

Cette plaque est revêtue d'un matériau anti-adhésif (Téflon). Cette pellicule est très délicate et peut être endommagée par l'utilisation d'ustensiles métalliques.

N'utiliser que des ustensiles en bois ou en plastique qui résistent à des températures élevées.





7. UTILISATION DES FOURS

7.1 Avertissements et conseils généraux

Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est opportun de le chauffer à la température maximum (250-220°C) pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.



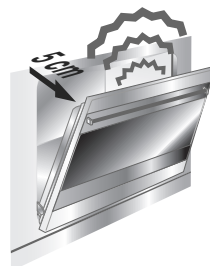
Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'étain, et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier spécial cuisson, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud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



Lorsqu'on utilise simultanément les deux fours, des problèmes pourraient se vérifier concernant les cuissons délicates.



Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps : la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four baisse au point d'empêcher la bonne réussite de la cuisson.



7.2 Lampe du four

Elle s'allume en tournant le sélecteur des fonctions sur une position quelconque.

7.3 Ventilation de refroidissement

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui entre en fonction dès qu'une fonction de cuisson est sélectionnée. Ceci vaut également dans le cas d'une cuisson temporisée.

Le fonctionnement des ventilateurs crée un flux d'air normal qui sort d'une fente, à l'arrière du plan de cuisson et qui peut continuer pendant quelques temps même après l'éteignement du four.

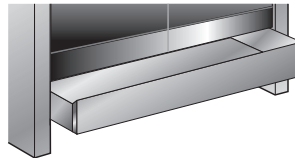
Ce système de ventilation garantit que les températures à l'extérieur de l'appareil satisfont les standards exigés par les réglementations en vigueur.



7.4 Tiroir de rangement

Dans la partie inférieure de la cuisinière, sous les fours, se trouve le tiroir de rangement. Il est accessible en tirant le côté supérieur de la porte.


Ne pas y mettre de matières inflammables comme des chiffons, du papier ou autre, mais éventuellement uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.

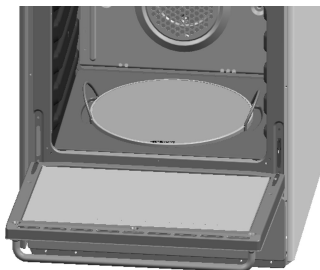




Attention : Pendant l'utilisation des fours, la surface inférieure du tiroir de rangement peut devenir chaude.



8. FONCTION « PIZZA »

Cet appareil est doté d'une fonction spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza. Cette fonction est identifiée par le symbole  sur la manette des fonctions du four. Pour cuire la pizza, suivre les indications ci-dessous.



Tourner la manette des fonctions du four sur le symbole  et la manette du thermostat sur le symbole .

Préchauffer dans cette condition jusqu'à l'extinction du voyant du thermostat puis poser la pizza sur la plaque prévue. Pour une cuisson optimale, il ne faut pas dépasser 3-4 minutes même si ce temps peut varier selon la pâte utilisée ou les goûts du consommateur.

8.1.1 Avertissements sur l'utilisation de la plaque à pizza

- N'utiliser la plaque à pizza que comme décrit dans ce manuel (ne pas l'utiliser par exemple sur les tables de cuisson à gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).
- Ne jamais utiliser une fonction du four si la plaque à pizza n'est pas dans son logement.
- Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pour toute opération, mettre des gants thermiques spéciaux.
- Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.



8.2 Avertissements

- *La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 60 minutes.*
- *Les cuissons au gril et gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée.*
- *Pour éviter des surchauffes dangereuses, quand on utilise le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être soulevé.*
- *Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes. Par conséquent, éloigner les enfants de l'appareil.*
- *Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans le premier gradin du bas, la lèchefrite fournie en équipement afin de recueillir les graisses et le jus.*
- *Pendant son utilisation, enlever du four tous les plats et toutes les grilles non utilisés.*
- *Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'étain, 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 spécial cuisson, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*

8.3 Pour économiser de l'énergie

La plaque à pizza est un accumulateur de chaleur. Grâce à cette caractéristique, il est possible de réduire la consommation d'énergie, surtout dans les cuissons qui demandent le préchauffage ou des temps moyens ou longs.

Dans ces cas, il suffit de mettre à zéro le thermostat 10-12 minutes avant la fin de la cuisson.

La température sera ainsi maintenue grâce à la chaleur dégagée graduellement par la pierre réfractaire.

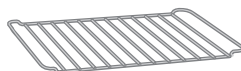


9. ACCESSOIRES DISPONIBLES

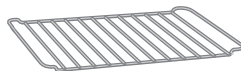
Les fours ont **4 guides** de positionnement de plats et de grilles à différentes hauteurs.



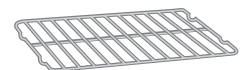
Grille : pour la cuisson d'aliments à l'intérieur de plats, tartes de petites dimensions, rôtis ou aliments qui doivent être légèrement dorés.



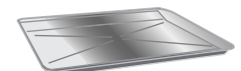
Grille pour plat : à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



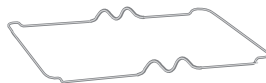
Plat à pâtisserie : pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.



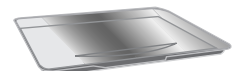
Broche : utile pour la cuisson de poulet, saucisses et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute la surface.



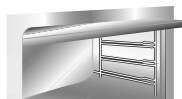
Support tournebroche four principal : à enfilez dans les guides du four avant d'utiliser la broche.



Pince en tube rond chromé : utile pour l'extraction à chaud de grilles et de plats.



Protection supérieure : si on l'extrait, il est plus facile d'effectuer le nettoyage à l'intérieur du four.





Plaque à pizza : étudiée spécialement pour la cuisson de la pizza. À utiliser comme décrit dans le paragraphe 8 Fonction « pizza »



Accessoires sur demande

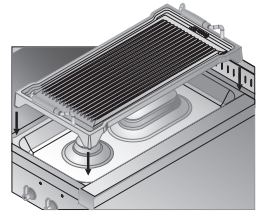
Il est possible de demander au SAV agréé le socle inférieur et les panneaux autonettoyants du four.



Avant d'utiliser les accessoires sur demande, lire attentivement les instructions fournies.

Deux grilles optionnelles sont également disponibles auprès des SAV agréés :

Grille-viande sur brûleur à gaz : Cette plaque optionnelle doit être posée sur la table de cuisson à **la place** de la grille de droite (poissonnière). Faire attention de faire coïncider les pieds du grille-viande avec le fond de la table de cuisson afin d'éviter des risques de renversement.



Grille barbecue : Cette grille ouverte doit être enfilée sur la résistance barbecue à **la place** de la plaque en aluminium.





Instructions pour l'utilisateur



10. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours préchauffer le four en fonction ventilée 30/40°C en plus par rapport à celle de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation d'énergie électrique et donne un meilleur résultat de cuisson.



La porte du four doit être fermée pendant les cuissons.

10.1 Cuissons traditionnelles (four gauche/droit)

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT AU CHOIX ENTRE 50 -250°C	
THERMOSTAT AU CHOIX ENTRE 50 -220°C	



Ce système classique de cuisson, dans lequel la chaleur provient du dessus et du dessous, est adapté pour cuire des aliments sur un seul niveau. Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. N'enfourner qu'après l'extinction du voyant du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites dans le four encore froid. Enfourner la viande surgelée directement sans décongeler. Comme seule précaution, choisir des températures plus basses d'environ 20°C et des temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à ceux de la viande fraîche.



Utiliser des récipients à bord haut pour empêcher aux projections de graisse de tacher les parois du four.





10.2 Cuissons à air chaud (four gauche)



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT AU CHOIX ENTRE 50 -250°C



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



Les cuissons multiples sont possibles à condition que les températures de cuisson des différents aliments soient les mêmes.

10.3 Cuissons au grill (four gauche/droit)



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT AU MAXIMUM



THERMOSTAT AU MAXIMUM



Permet de faire dorer rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide le plus haut. Pour des cuissons brèves et de petites quantités, introduire la grille sur le troisième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et pour dorer, introduire la grille sur les guides les plus bas, en fonction du format.

Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée.



Instructions pour l'utilisateur



10.4 Cuissons au grill avec air chaud (four gauche/droit)

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT DE 50° À 250°C	
THERMOSTAT DE 50° À 280°C (*)	

Permet une distribution uniforme de la chaleur avec plus de pénétration à l'intérieur des aliments. Les aliments doront légèrement en surface et l'intérieur reste moelleux.

Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée et la durée maximum d'allumage ne doit pas dépasser 60 minutes.

10.5 Décongélation (four gauche)

SÉLECTEUR DES FONCTIONS	
THERMOSTAT EN POSITION 0	



Le seul mouvement d'air assuré par la turbine provoque une décongélation plus rapide des aliments. L'air en circulation à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments.



10.6 Cuissons au tournebroche (four gauche)



SÉLECTEUR DES FONCTIONS



THERMOSTAT AU CHOIX ENTRE 50 -200°C



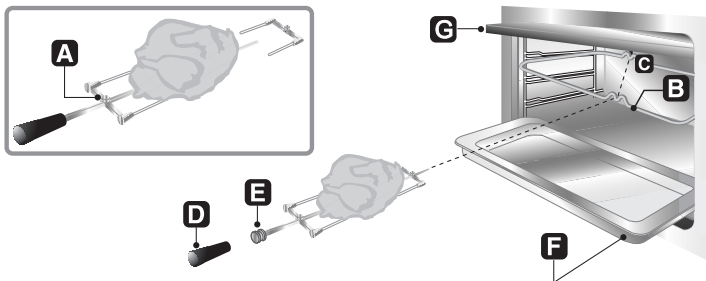
3

Il est conseillé de l'utiliser pour des petites pièces.

Préparer la broche du tournebroche en embrochant la pièce à rôtir et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** dans le troisième guide en partant du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la broche de façon à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** jusqu'à ce que la broche entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four. Positionner la lèche-frite **F** sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.



Des intermittences régulières du voyant du thermostat pendant la cuisson sont normales et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.





Instructions pour l'utilisateur



10.7 Guide des cuissons au four

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et le goût du consommateur.

CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
ENTRÉES			
LASAGNE	2 - 3	210 - 230	30
PÂTES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
RÔTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 PAR KG.
RÔTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 PAR KG.
RÔTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 PAR 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 PAR KG.
POISSON	1 - 2	170 - 200	SELON LES DIMENSIONS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
PÂTISSERIES			
MERINGUES	1 - 2	50 - 70	60 - 90
PÂTE BRISÉE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
GÂTEAU MAISON	1 - 2	165	35 - 45
SAVOYARDS	1 - 2	150	30 - 50
CROISSANTS	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTE AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(*) = AVEC FOUR PRÉCHAUFFÉ

CUISSONS AU GRIL



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER CÔTÉ	SECOND CÔTÉ
CÔTELETTE 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 COUPÉ 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



CUISSONS À AIR CHAUD



	POSITION DU GUIDE EN PARTANT DU BAS	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
ENTRÉES			
LASAGNE	2	190 - 210	20 - 25
PÂTES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CRÉOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
RÔTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
RÔTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
RÔTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
AGNEAU RÔTI	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	2	170 - 180	40 - 45
POULET	2	170	70 - 90
CANARD	2	160 - 170	100 - 160
DINDE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SELON LES DIMENSIONS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
PÂTISSERIES			
GÂTEAU MAISON	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
GÂTEAU DE SAVOIE	2 - 3	190 - 220	25 - 35
CROISSANTS	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
FLAN DE SAVOYARDS	2 - 3	160 - 170	30 - 40
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7



Pour les cuissons au barbecue, un préchauffage de 15 minutes environ est conseillé.



11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

11.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement après chaque utilisation lorsqu'il est complètement froid.

11.1.1 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en 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 très soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

11.1.2 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser les produits normaux pour acier, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (par ex. confiture). En séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.





11.2 Nettoyage des composants de la table de cuisson

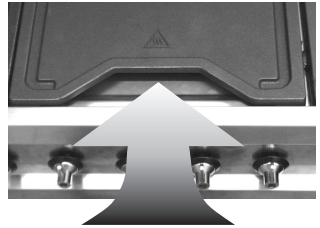
Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.



11.2.1 Plaque barbecue

Extraire la plaque de son logement après refroidissement, en la soulevant de l'avant (voir figure) et en faisant attention de ne pas faire tomber les résidus qui se sont amassés dans les rigoles sur les côtés. La nettoyer avec un détergent et une éponge non abrasive.

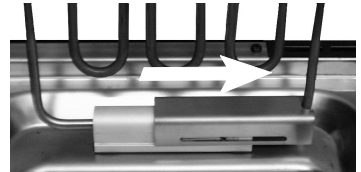
Faire attention de ne pas faire tomber les résidus qui se trouvent dans la rigole.



11.2.2 Bac récupérateur de graisse

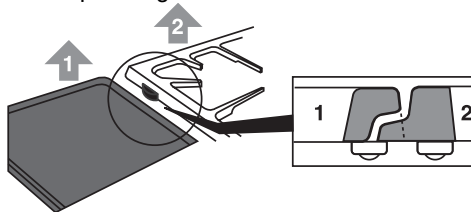
Pour enlever le bac positionné sous la résistance du barbecue :

1. Enlever la plaque comme décrit au point 10.2.1 ;
2. Lever la résistance et la bloquer en faisant coulisser l'arrêt vers la droite (voir figure ci-contre) ;
3. Retirer le bac à l'aide des deux poignées et nettoyer en utilisant des détergents spécifiques pour acier inox et une éponge non abrasive.



11.2.3 Les grilles

Extraire les grilles de droite (grille-viande+poissonnière) comme indiqué sur la figure. Les grilles de gauche n'ont pas un ordre particulier de démontage. Les nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toute incrustation. Les remonter en positionnant d'abord celle latérale puis le grille-viande.





Instructions pour l'utilisateur

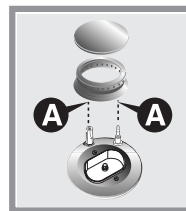
FR-BE

11.2.4 Les chapeaux, les couronnes et les brûleurs

Les chapeaux et les couronnes sont extractibles pour le nettoyage ; les laver avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toute incrustation et attendre qu'ils soient **parfaitement séchés**.



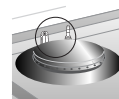
Remonter les chapeaux sur les couronnes correspondantes et s'assurer que les logements **A** soient bien centrés avec les pivots **B** des brûleurs.



Éviter de laver ces composants dans le lave-vaisselle.

11.2.5 Les bougies et les thermocouples

Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. D'éventuels résidus secs doivent être enlevés avec un petit bâton pointu en bois ou une aiguille.



11.3 Nettoyage des fours (sans panneaux autonettoyants)



Pour une bonne conservation des fours, les nettoyer régulièrement après refroidissement. Retirer toutes les parties extractibles. Retirer les grilles latérales en les soulevant à l'avant et les extraire de leur trou arrière.



- Nettoyer les grilles du four et les guides latéraux avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et sécher.



11.3.1 Panneaux autonettoyants

Le four est équipé de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son efficacité dans le temps.

11.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

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

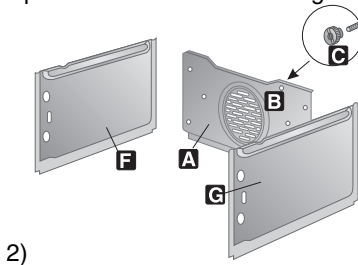
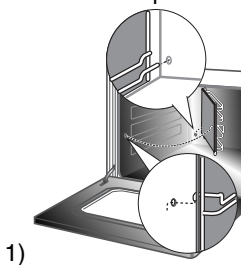
11.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. N'utiliser qu'une éponge humide pour ne pas altérer les caractéristiques de l'émail qui recouvre les panneaux.

11.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

Enlever tous les accessoires de l'intérieur du four et effectuer les opérations suivantes :

1. Retirer les guides latéraux (fig.1) ;
2. Extraire les panneaux latéraux « F » et « G » (fig. 2) ;
3. Extraire le panneau arrière « A » après avoir dévissé la bague filetée « C » (fig. 2) ;
4. Remonter les panneaux en les reportant aux conditions d'origine.





Instructions pour l'utilisateur



11.4 Vitres de la porte

Elles doivent toujours être très propres. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

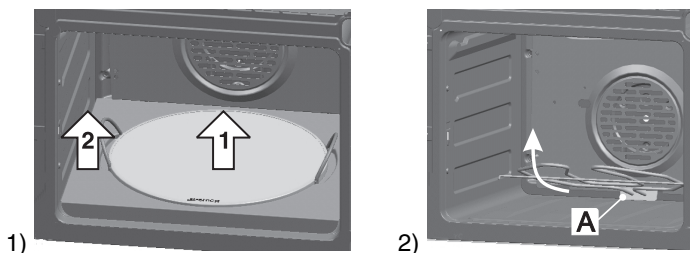


Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des verres de la porte. (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).

Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler la verre en éclats.

11.5 Nettoyage du fond (four droit)

Pour nettoyer le fond du four, exécuter les opérations suivantes à four froid.



Retirer d'abord la plaque à pizza puis la base sur laquelle elle est fixée (Fig. 1).

Cette dernière doit être soulevée vers le haut de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.

Lever vers le haut l'extrémité de la résistance près de la porte du four et nettoyer le fond. À la fin des opérations, bien essuyer les parties humides.

- **NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR.**
- Nettoyer la grille du four et les guides latéraux avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et sécher.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe 8.3).
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus déposés à l'intérieur de ce four.

La plaque à pizza doit être lavée séparément ;



- Avant de la nettoyer, enlever les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique ;
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou, en alternative, la nettoyer à l'eau chaude ;
- Utiliser des éponges à maille métallique ou scotch-brite non abrasives, trempées dans du citron ou du vinaigre ;
- Ne pas utiliser de détergents ;
- Ne pas laver en lave-vaisselle ;
- Ne pas la faire tremper ;
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après la fin des opérations de nettoyage ;
- À l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.
- Pour replacer la base d'appui de la plaque à pizza, la pousser jusqu'à arriver en butée contre le panneau sur le fond du four et la faire descendre pour qu'elle s'encastre dans la plaquette de la résistance pizza (pièce **A** Fig. 2)



12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

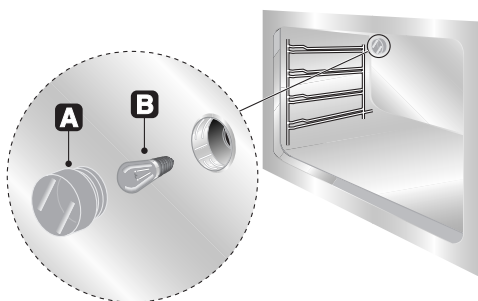
Périodiquement les fours ont besoin de petites interventions d'entretien ou de remplacement des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.

12.1 Remplacement des lampes

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant en sens anti-horaire, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

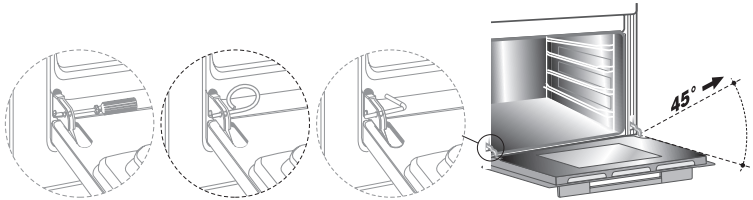


N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).



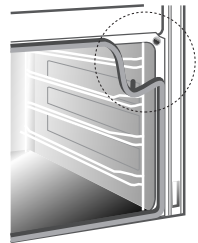
12.2 Démontage de la porte

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 pivots.



12.3 Joints des portes des fours

Pour un nettoyage parfait des fours, les joints des portes sont démontables. Avant d'enlever les joints, démonter les portes des fours comme décrit précédemment. Après avoir démonté les portes, lever les languettes placées aux angles, comme le montre la figure.



12.4 Graissage des robinets gaz

Avec le temps, les robinets gaz peuvent devenir anormalement durs et se bloquent. Les nettoyer à l'intérieur et remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**

