

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	4
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3.	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	9
4.	OPÉRATIONS FINALES	11
5.	DESCRIPTION DES COMMANDES	13
6.	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	18
7.	UTILISATION DES FOURS	19
8.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	20
9.	CONSEILS DE CUISSON	21
10.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
11.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	31

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

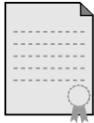


*INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.*



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

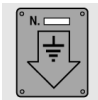


CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES 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: **CUISSON 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 MATÉRIEAUX 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.


NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



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).



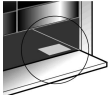
NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'ILS PRENAIENT FEU PAR HASARD, ILS POURRAIT DÉCLENCHER UN INCENDIE.



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



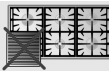
PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



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.



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.



LES APPAREILS QUI NE SONT PLUS UTILISÉS DEVRONT ÊTRE REMIS À UN CENTRE DE COLLECTE.



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.

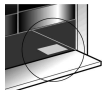


2. INSTALLATION DE L'APPAREIL



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

L'appareil est doté d'une protection contre l'incendie (type Y) et peut être juxtaposé à des murs dépassant en hauteur le plan de travail.



2.1 Branchement électrique

S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



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 une position facilement accessible et en proximité de l'appareil. 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 est dotée d'une mise à la terre appropriée.



En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 2.5 mm^2 (câble de 3×2.5), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 mm. Utiliser uniquement les câbles spéciaux disponibles dans les Centres d'Assistance.



2.2 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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance gaz de l'appareil.



2.3 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.



Instructions pour l'installateur

FR-BE

2.4 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:

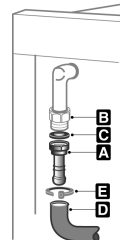
- **Arrêté du 2 août 1977**
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204**
Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de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

2.4.1 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.

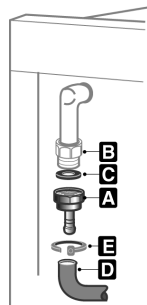


FR

2.4.2 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 "2.4.3 Branchement avec flexible en acier".



FR

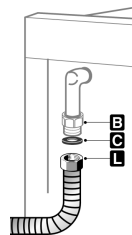


FR

2.4.3 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.

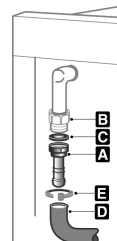


BE

2.4.4 Branchement pour gaz naturel

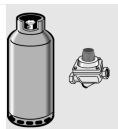
Effectuer le branchement au réseau du gaz en utilisant un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques indiquées par la norme en vigueur (s'assurer que le label de cette norme est estampillé sur le tuyau).

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**.



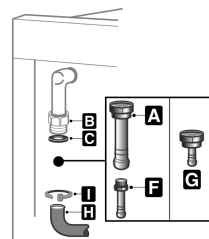
2.4.5 Branchement pour gaz butane-propane

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 la tableau présenté au paragraphe "3.2 Réglage pour gaz butane-propane".



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**.

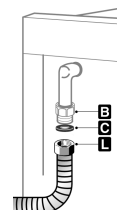


2.4.6 Branchement avec flexible en acier (pour tous les types de gaz)

Si l'appareil doit être installé entre des meubles, le branchement du gaz devra être effectué avec un flexible conforme à la norme en vigueur.

Visser les extrémités du tuyau flexible **L** en interposant le joint **C** au raccord gaz **B** fileté 1/2" gaz mâle.

BE





3. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



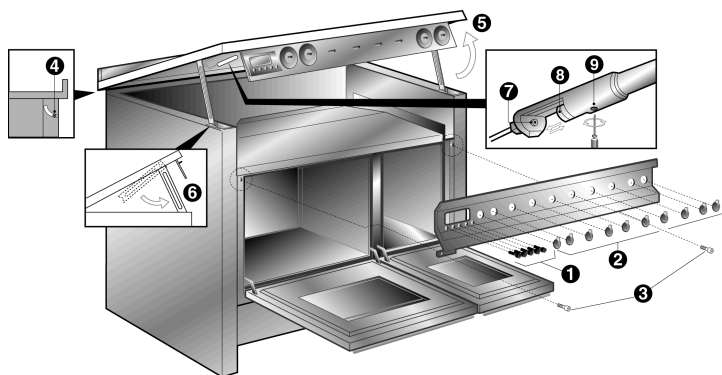
Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

La table de cuisson de la cuisinière est testée au **gaz naturel G 20** à la pression de 20 millibars. Pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs, régler l'air primaire sur les brûleurs et, pour finir, régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour le remplacement des injecteurs et le réglage des brûleurs, il faut soulever la table de cuisson de la façon décrite au suivant paragraphe.

3.1 Soulèvement de la table de cuisson

Enlever les grilles (d'abord la grille centrale, puis les grilles latérales); enlever tous les chapeaux des brûleurs, les couronnes et les brûleurs.

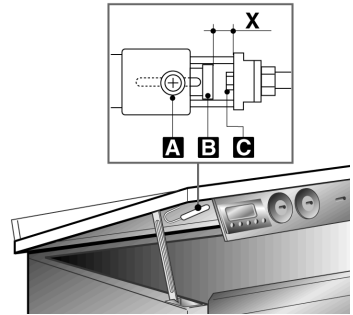
1. Enlever les boutons du programmeur;
2. enlever les manettes;
3. dévisser les vis de fixation du panneau frontal et l'enlever, **après avoir débranché la prise rapide du voyant du thermostat**;
4. desserrer la vis de la charnière à l'arrière de la cuisinière;
5. soulever la table du côté avant;
6. appuyer les étriers de soutien du plan dans le pli avant du flanc;
7. procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs selon le tableau du gaz de référence;
8. régler l'air primaire de la façon décrite au paragraphe "3.2 Réglage pour gaz butane-propane";
9. après le réglage, serrer à fond la vis de fixation.





3.2 Réglage pour gaz butane-propane

Desserrer la vis **A** et pousser à fond le régulateur d'air **B**. Avec une clef 7 mm, enlever l'injecteur **C** et le remplacer par l'injecteur approprié, suivant les indications fournies dans les tableaux de référence, au type de gaz à utiliser. Le couple de vissage de l'injecteur ne doit pas dépasser **3 Nm**. Régler l'air en faisant glisser le régulateur **B** jusqu'à obtenir la distance "**X**" indiquée dans le tableau au paragraphe "3.4 Réglage de l'air primaire". Rébloquer le régulateur **B** en vissant la vis **A**.



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	48	30	380	76	75
Semi-rapide	1.65	62	30	380	120	118
Rapide	2.55	76	45	800	185	182
Ultrapapide	3.25	85	75	1850	236	232

3.3 Réglage pour gaz naturel

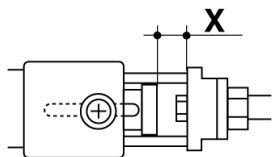
La table de cuisson de la cuisinière est testée au **gaz naturel G 20** à la pression de 20 millibars. Pour ramener l'appareil à la condition de fonctionnement pour ce type de gaz, effectuer les opérations décrites au paragraphe "3.2 Réglage pour gaz butane-propane" en choisissant toutefois les injecteurs et en réglant l'air primaire pour le gaz naturel, comme indiqué dans le tableau suivant et au paragraphe "3.4 Réglage de l'air primaire".

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz naturel – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.05	73	380
Semi-rapide	1.65	92	380
Rapide	2.55	115	700
Ultrapapide	3.25	130	1200



3.4 Réglage de l'air primaire

Rapporté à la distance "X" en mm.



BRÛLEUR	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire	2.5	2
Semi-rapide	1	1
Rapide	1.5	1.5
Ultrapapide	1.5	1

4. OPÉRATIONS FINALES

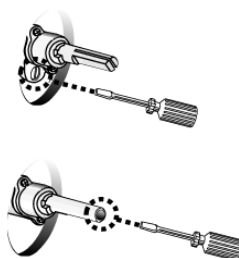
Après avoir effectué les réglages décrits ci-dessus, remonter l'appareil en procédant dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies au paragraphe "3.1 Soulèvement de la table de cuisson".



Après le réglage avec un gaz autre que celui utilisé pour le test, remplacer l'étiquette située à l'intérieur du compartiment de rangement correspondant au nouveau gaz. Il est possible de se procurer l'étiquette auprès de du Centre de réparation agréé le plus proche.

4.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

Allumer le brûleur et l'amener en position minimum Δ . Enlever la manette du robinet du gaz et agir sur la vis de réglage à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles), 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.

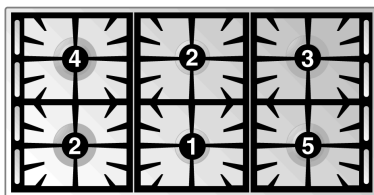


4.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec le gaz butane-propane, il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis logée à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles). Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués dans le tableau "3.2 Réglage pour gaz butane-propane".



4.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Ultrarapide



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

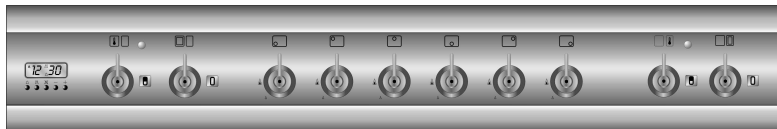
Après avoir procédé au branchement électrique et gaz, mettre à niveau l'appareil au moyen des quatre pieds réglables.



5. DESCRIPTION DES COMMANDES

5.1 Le panneau frontal

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



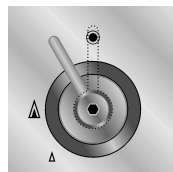
Avant d'utiliser le four principal, s'assurer que le programmateur électronique présente le symbole ; voir paragraphe "5.2.1 Réglage de l'heure".

DESCRIPTION DES SYMBOLES

	BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE		BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT
	BRÛLEUR AVANT GAUCHE		BRÛLEUR AVANT DROIT
	BRÛLEUR CENTRAL AVANT		BRÛLEUR CENTRAL ARRIÈRE
	THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL		THERMOSTAT FOUR AUXILIAIRE
	FONCTIONS FOUR PRINCIPAL		FONCTIONS FOUR AUXILIAIRE

MANETTE COMMANDE BRÛLEURS DE LA TABLE

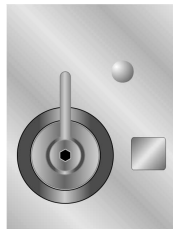
L'allumage de la flamme se fait en enfonçant et en tournant la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur la valeur de flamme maximum . Pour régler la flamme, tourner la manette dans la zone comprise entre le maximum () et le minimum (). L'extinction du brûleur se fait en ramenant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





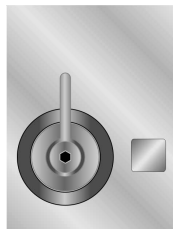
MANETTE THERMOSTAT (FOURS)

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.



MANETTE SÉLECTEUR FONCTIONS (FOURS)

Tourner la manette pour choisir l'une des fonctions suivantes:



FOUR PRINCIPAL



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ECLAIRAGE DU FOUR



RÉSISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



RÉSISTANCE INFERIEURE + RÉSISTANCE VENTILEE



RÉSISTANCE VENTILEE + VENTILATION

FOUR AUXILIAIRE



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ECLAIRAGE DU FOUR



RÉSISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE



RÉSISTANCE SUPERIEURE



RÉSISTANCE INFERIEURE



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL + TOURNEBROCHE



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5.2 Programmeur électronique



Les instructions d'utilisation du programmeur ne sont valables que pour le **four principal**.



LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE DUREE DE CUISSON



TOUCHE DE FIN DE CUISSON




TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

5.2.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Enfoncer simultanément les touches  et tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-**: **-**. On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.



Avant tout réglage du programmeur, activer la fonction et la température voulues.



5.2.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00** ; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour programmer la durée de cuisson. Relâcher la touche le comptage de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .



5.2.3 Cuisson automatique

Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00** ; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour programmer la durée de cuisson.

Appuyer sur la touche le cadran affiche la somme de l'heure réelle + la durée de cuisson; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur **+** ou **-** pour programmer l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche le comptage programmé commence et le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .



Après la programmation, pour voir le temps restant de cuisson appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche . La programmation au moyen de valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. une contradiction entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmeur).

5.2.4 Fin de cuisson


A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole signalant le retour à l'état d'usage manuel du four.



Instructions pour l'utilisateur



FR-BE

5.2.5 Réglage du volume de la sonnerie







L'intensité de la sonnerie est modulable (3 positions). Pour le réglage, appuyer sur la touche  pendant le fonctionnement.




5.2.6 Désactivation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches  et .

5.2.7 Minuterie




Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche : les chiffres  sont affichés sur le cadran; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . Quand on relâche la touche , le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le dispositif d'affichage l'heure actuelle et le symbole .





Après la programmation, pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche .

L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four au terme du temps programmé.

5.2.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur  ou  pour atteindre la valeur . L'effacement de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de cuisson.

5.2.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou .

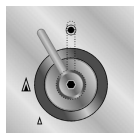
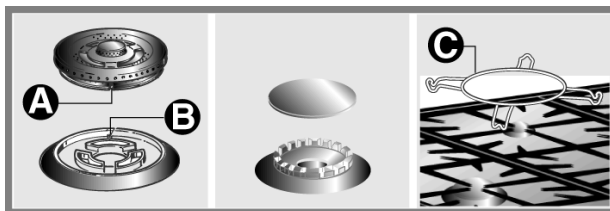


6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs de la table



Avant d'allumer les brûleurs de la table, s'assurer que les couronnes sont placées dans leurs logements avec leurs chapeaux brûleurs respectifs: la niche A doit être centré sur l'axe B. La grille C fournie avec l'appareil doit être utilisée pour les 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 \blacktriangle , 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 devaient s'éteindre accidentellement, au bout d'un intervalle d'environ 20 secondes un dispositif de sécurité interviendra pour bloquer la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.



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

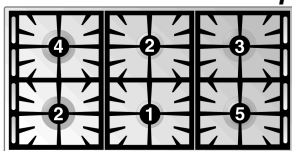
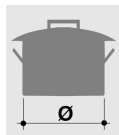
Pour assurer un rendement maximum des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut: utiliser des récipients dotés de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en lèche les parois (voir paragraphe "6.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire 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.



Instructions pour l'utilisateur



6.3 Diamètre des récipients



BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Ultrarapide
- 5 Ultrarapide

Ø min. et max. (en cm)

- 12-14
- 16-20
- 18-24
- 20-24
- 20-26

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°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.

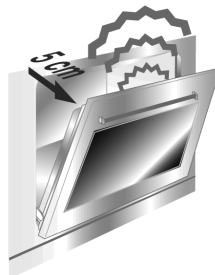
Après une panne de courant, le cadran d'affichage clignote à intervalles réguliers en indiquant **0:00**. Pour le réglage, se rapporter au paragraphe "5.2 Programmateur électronique".



During cooking, do not cover the bottom of the oven with aluminium or tin foil and do not place pans or oven trays on it as this may damage the enamel coating. If you wish to use greaseproof paper, place it so that it will not interfere with the hot air circulation inside the oven.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



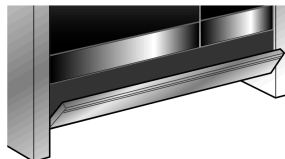
7.2 Lampe du four

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

7.3 Compartiment de rangement

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

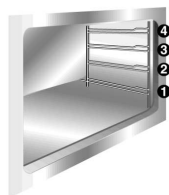
N'y mettre en aucun cas des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre, mais éventuellement, rien que les accessoires métalliques de l'appareil.





8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

A l'intérieur du four, **4 crans** permettent le positionnement des plats et des grilles à différents niveaux.



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 dégoutter.



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



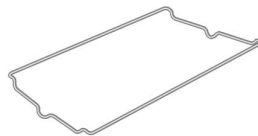
Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



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



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



Accessoires en option

A travers les Centres SAV agréés, il est possible de demander la plinthe inférieure et les panneaux autonettoyants des fours.



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 et auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°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 et auxiliaire)



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.

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



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 - 200°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 délicates (four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C



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.



9.6 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.

9.7 Cuissons au tournebroche (four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



Ce type de cuisson est prévu uniquement pour le **four auxiliaire**. 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



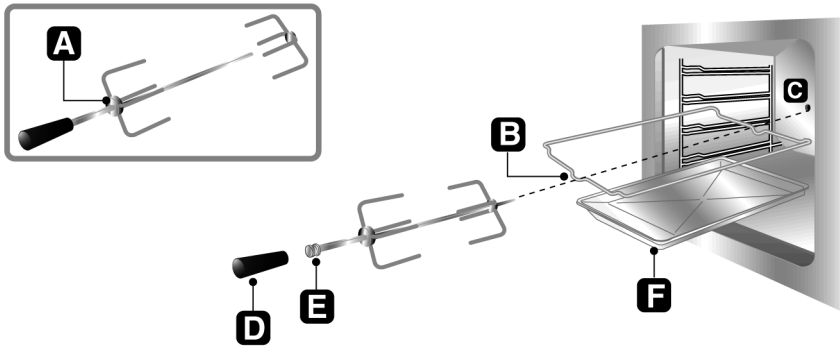
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

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.





9.8 Tableaux de cuisson conseillés

Le temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, depend 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



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

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 RÔTI	2	170	70 - 90
CANARD RÔTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE RÔTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN RÔTI	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE RÔTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON RÔTI	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



10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

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.

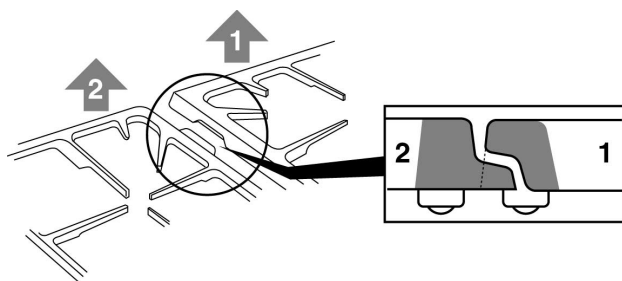
Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.



10.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson

10.2.1 Les grilles

Démonter les grilles (d'abord la grille centrale, puis les grilles latérales). Les nettoyer à l'eau tiède et au détergent non abrasif, en veillant à éliminer toutes les incrustations. Les remonter en plaçant d'abord les grilles latérales, puis la grille centrale.



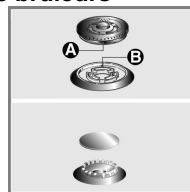


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

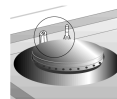
10.2.2 Les chapeaux brûleurs, les couronnes et les brûleurs

Les chapeaux brûleurs, les couronnes et les brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Les nettoyer à l'eau chaude et au détergent non abrasif en veillant à éliminer toutes les incrustations, et attendre qu'ils soient **parfaitement secs**. Remonter les chapeaux brûleurs sur les couronnes, en s'assurant que les niches **A** sont bien centrées sur les axes **B** des brûleurs.



10.2.3 Les bougies et les thermocouples

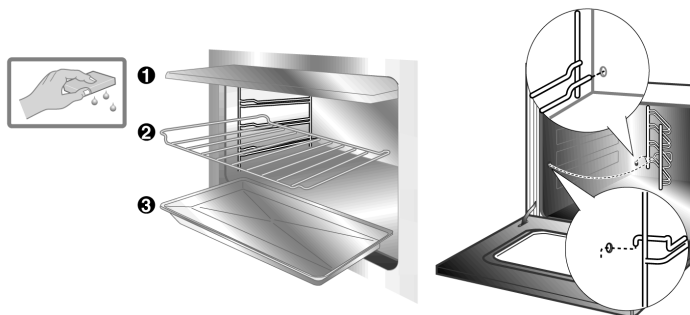
Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent être toujours bien nettoyés. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés avec une tige de bois ou une aiguille.



10.3 Nettoyage des fours (sans panneaux autonettoyants)



Pour assurer une bonne conservation des fours, il faut les nettoyer régulièrement après les avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties démontables. Enlever les glissières latérales en les soulevant par l'avant. Les sortir par l'orifice arrière.



- 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'ammoniacale, fermer la porte et, au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et au détergent liquide, rincer et essuyer.



10.3.1 Panneaux autonettoyants (four principal)

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

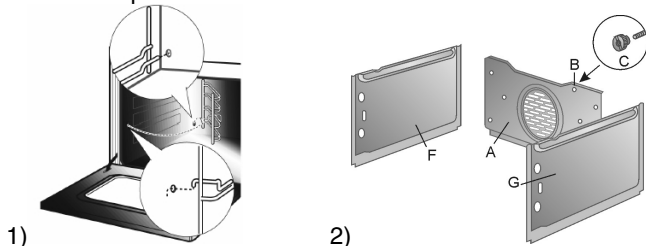
Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux 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

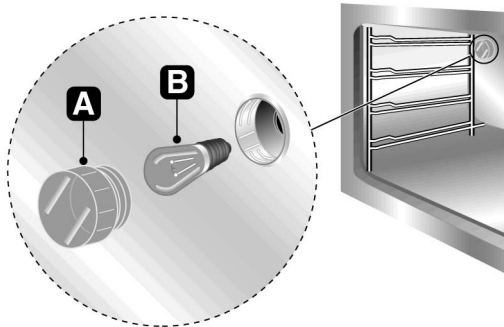
Périodiquement, les fours nécessitent de petites interventions d'entretien ou de remplacement de pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules etc. On trouvera ci-après les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



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

11.1 Remplacement des ampoules d'éclairage

Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable. Remonter le capuchon de protection **A**.

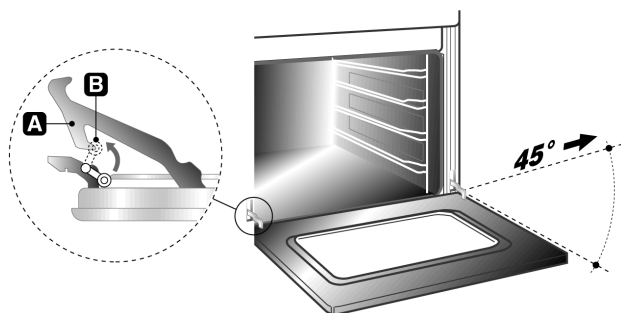


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).



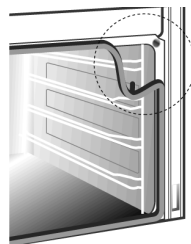
11.2 Démontage des portes

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et la enlever. Pour remonter la porte, enfiler les charnières **A** dans les rainures; laisser la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.



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 graisser. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**

