

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION | 4 |
| 2. | INSTALLATION DE L'APPAREIL | 6 |
| 3. | ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ | 12 |
| 4. | OPÉRATIONS FINALES | 14 |
| 5. | DESCRIPTION DES COMMANDES | 15 |
| 6. | UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON | 22 |
| 7. | UTILISATION DES FOURS | 23 |
| 8. | ACCESSOIRES DISPONIBLES | 24 |
| 9. | CONSEILS DE CUISSON | 25 |
| 10. | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 31 |
| 11. | ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE | 34 |

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

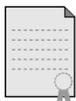


*INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.*



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 TOUTS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.**



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS 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.

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

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



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



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



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



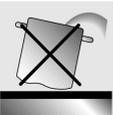
LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT PLACEE SUR LE CARTER ARRIERE DE L'APPAREIL. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST INSEREE DANS LE LIVRET: NOUS VOUS CONSEILLONS DE L'APPLIQUER DANS L'ESPACE APPROPRIE DE LA PAGE INTERNE DE COUVERTURE.
LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



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



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 A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.
PENDANT LA CUISSON AVEC LA PORTE DU FOUR OUVERTE BEAUCOUP DE CHALEUR SORTIRA DES PARTIE INTERNES: **MAINTENIR LES ENFANTS LOIN DU FOUR.**



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.

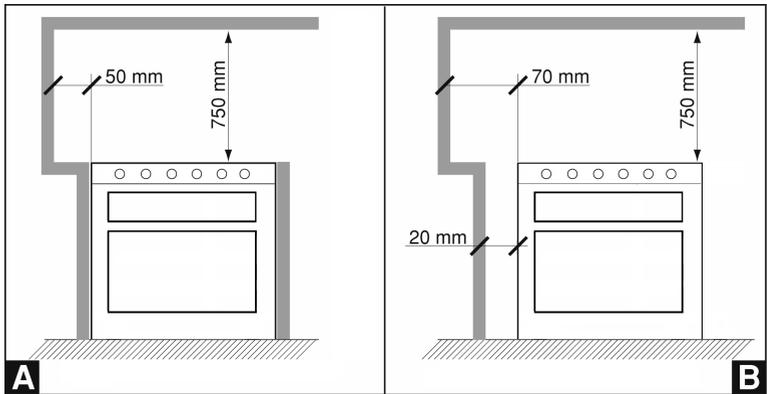


2. INSTALLATION DE L'APPAREIL

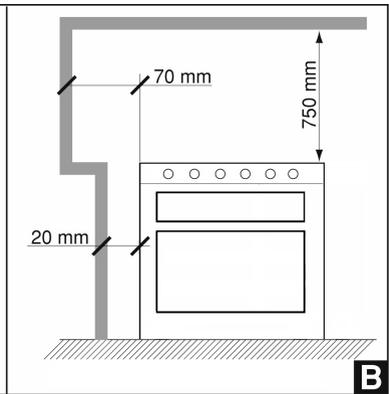


L'appareil doit être installé par un **technicien qualifié** et conformément aux normes en vigueur.

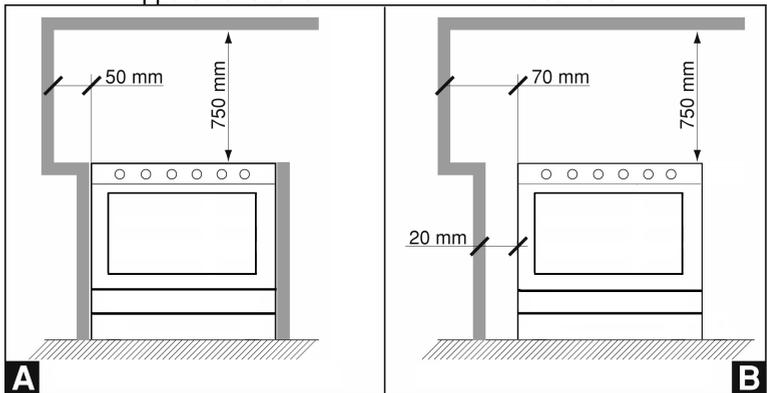
Cet appareil appartient au type Y en ce qui concerne les risques d'incendie. Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimum de 50 mm du flanc de l'appareil, comme illustré dans les dessins A et B relatifs aux classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnés au-dessus du plan de travail doivent être à une distance de 750 mm de celui-ci.



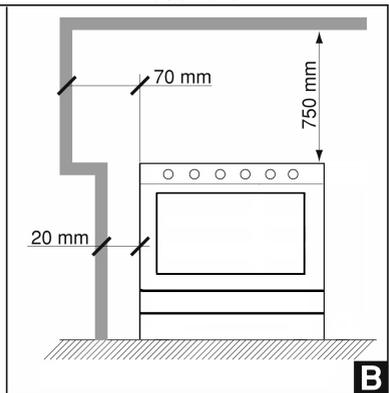
A Appareil encastré



B Pose libre



A Appareil encastré



B Pose libre



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

2.1 Branchement électrique



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

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



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



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

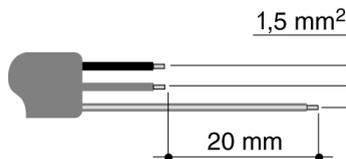


Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.

Modèles avec four simple



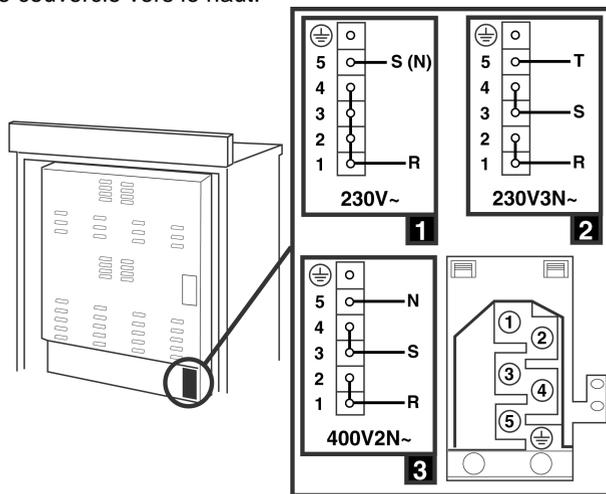
En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à $1,5 \text{ mm}^2$ (câble de $3 \times 1,5$), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 mm. Utiliser uniquement les câbles spéciaux disponibles dans les Centres d'Assistance.





Modèles avec four double

L'appareil est équipé d'une boîte à bornes placée derrière pour le branchement électrique (voir schéma ci-dessous). Pour ouvrir le couvercle de la boîte à bornes, il faut enlever la vis de fixation et soulever le couvercle vers le haut.



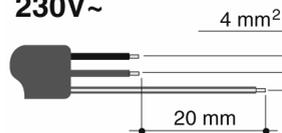
1 - Fonctionnement à 230V~: utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F (câble de $3 \times 4 \text{ mm}^2$). C'est le **branchement effectué en usine**.

2 - Fonctionnement à 230V3N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

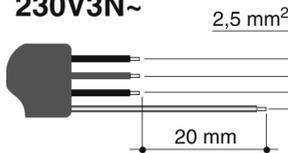
3 - Fonctionnement à 400V2N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

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

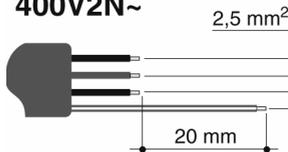
230V~



230V3N~



400V2N~





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 m³/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.

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.



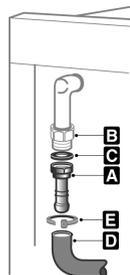
FR

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.

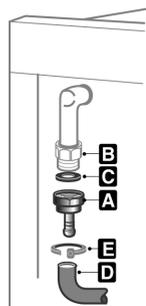


FR

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".

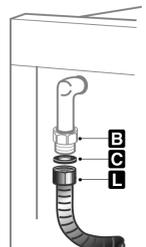


FR

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.





Instructions pour l'utilisateur

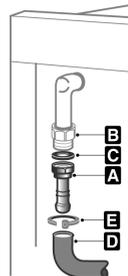
FR-BE

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**.

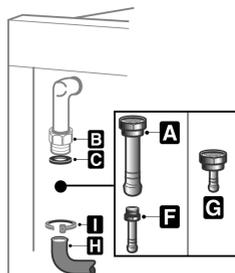


2.4.5 Branchement pour gaz butane-propane

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 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.



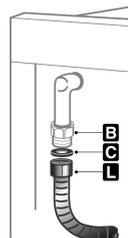
2.4.6 Branchement avec flexible en acier (pour tous les types de gaz)

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.

BE





3. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

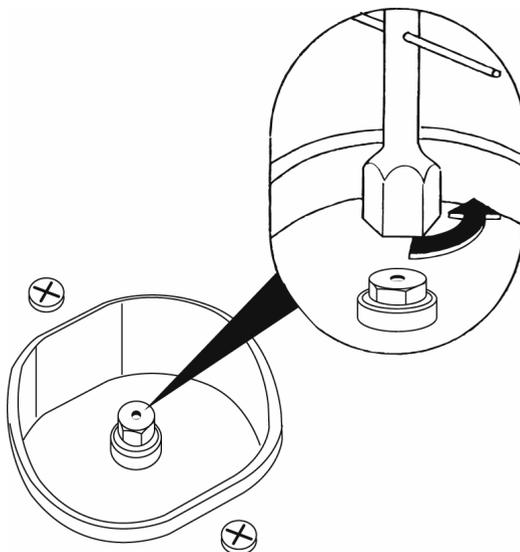


Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

La table de cuisson de la cuisinière est testée au **gaz naturel G 20** à la pression de 20 millibars. 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'utilisateur

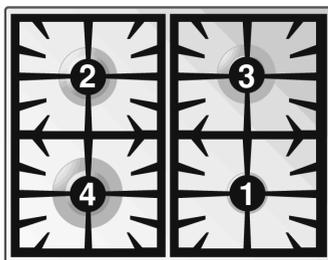


3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs

| Brûleur | Puissance thermique nominale (kW) | GAZ BUTANE-PROPANE – G30/G31 28/37 mbar | | | | |
|-----------------|-----------------------------------|---|------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|
| | | Diamètre injecteur 1/100 mm | By-pass mm 1/100 | Puissance réduite (W) | Puissance g/h G30 | Puissance g/h G31 |
| Auxiliaire | 1.05 | 50 | 30 | 360 | 76 | 75 |
| Semi-rapide | 1.8 | 65 | 33 | 450 | 131 | 128 |
| Rapide | 3.0 | 85 | 45 | 750 | 218 | 214 |
| Triple couronne | 3.3 | 91 | 68 | 1600 | 240 | 235 |

| Brûleur | Puissance thermique nominale (kW) | GAZ NATUREL – G20 20 mbar | |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| | | Diamètre injecteur 1/100 mm | Puissance réduite (W) |
| Auxiliaire | 1.05 | 72 | 360 |
| Semi-rapide | 1.8 | 97 | 450 |
| Rapide | 3.0 | 115 | 750 |
| Triple couronne | 3.5 | 133 | 1600 |

3.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Triple couronne



4. OPÉRATIONS FINALES

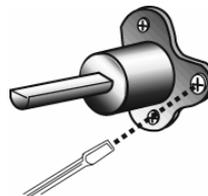
Après avoir effectué le remplacement des injecteurs, placer de nouveau les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



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

4.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

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



4.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

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

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

4.3 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.

Modèles avec four simple



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

DESCRIPTION DES SYMBOLES



BRÛLEUR
AVANT DROIT



BRÛLEUR
ARRIÈRE DROIT



BRÛLEUR
ARRIÈRE GAUCHE



BRÛLEUR
AVANT GAUCHE



GRILL VARIABLE DU
FOUR



THERMOSTAT
FOUR



FONCTIONS FOUR

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 .

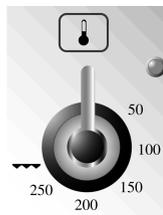


Instructions pour l'utilisateur



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)

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



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ECLAIRAGE DU FOUR (AUCUN ELEMENT ACTIVE)



RESISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE **50 + 250°C**



ÉLÉMENT GRILL (TOURNEBROCHE)



ÉLÉMENT GRILL + VENTILATION (TOURNEBROCHE)



RÉSISTANCE INFÉRIEURE + RÉSISTANCE VENTILÉE



RÉSISTANCE VENTILÉE + VENTILATION **50 + 250°C**

MANETTE GRILL VARIABLE FOUR

Amener la manette selecteur fonctions four sur le symbole  ou .

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

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





Instructions pour l'utilisateur



Modèles avec four double



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

DESCRIPTION DES SYMBOLES



BRÛLEUR
AVANT DROIT



BRÛLEUR
ARRIÈRE DROIT



BRÛLEUR
ARRIÈRE GAUCHE



BRÛLEUR
AVANT GAUCHE



FOUR PRINCIPAL



FOUR AUXILIAIRE
GRILL



GRILL VARIABLE DU
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 FOUR PRINCIPAL

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250°C. L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à





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



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



ÉLÉMENT GRILL + VENTILATION (TOURNEBROCHE)



ECLAIRAGE DU FOUR (AUCUN ELEMENT ACTIVE)



ÉLÉMENT GRILL (TOURNEBROCHE)



RÉSISTANCE VENTILEE + VENTILATION 50 ÷ 250°C



DECONGELATION (AUCUNE ELEMENT CHAUFFANT ACTIVE)

MANETTE THERMOSTAT FOUR AUXILIAIRE

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250°C. L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.



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



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



RÉSISTANCE INFÉRIEURE



ECLAIRAGE DU FOUR (AUCUN ELEMENT ACTIVE)



ÉLÉMENT GRILL



RESISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE 50 ÷ 250°C



RÉSISTANCE SUPERIEURE + ÉLÉMENT GRILL

MANETTE GRILL VARIABLE FOUR AUXILIAIRE

Amener la manette thermostat four auxiliaire sur le symbole ☐ o ☐.

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

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





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  ; 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  ; 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 programmateur 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 programmateur 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 .



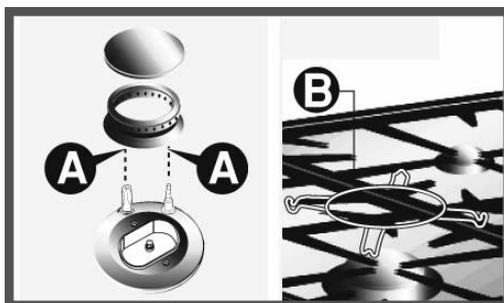
6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs de la table



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

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



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



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



Instructions pour l'utilisateur

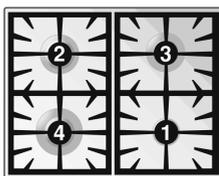
FR-BE

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

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



6.3 Diamètre des récipients



BRÛLEURS

Ø min. et max. (en cm)

| | | |
|---|-----------------|-------|
| 1 | Auxiliaire | 12-14 |
| 2 | Semi-rapide | 16-24 |
| 3 | Rapide | 18-26 |
| 4 | Triple couronne | 18-26 |

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".



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





8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le **four principal** dispose de **4 crans** pour le positionnement de plats et de grilles à des hauteurs différentes et d'une protection supérieure.

Le **four auxiliaire** dispose de **2 crans**.



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'un 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 principal**.

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

Pince en tube rond chromé permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



La pince en tube rond chromé est un accessoire fort utile dans les cuisines. Non seulement il assure une préhension optimale des plaques et des grilles du four mais il évite également le contact direct (contrairement à ce qui se passe avec des gants ou des poignées matelassées).



Accessoires en option

Il est possible d'obtenir les panneaux autonettoyants des fours en s'adressant aux centres d'assistance agréés.



Instructions pour l'utilisateur



9. CONSEILS DE CUISSON



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

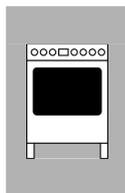


Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



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

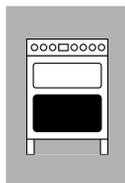
9.1 Cuissons par brassage d'air chaud (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



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



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.



9.2 Cuissons au grill avec air chaud



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 230°C



CHOIX DE GRILL VARIABLE
ENTRE MIN. ET MAX.



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 250°C



- ④ 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.**

9.3 Cuissons au grill



MANETTE DU THERMOSTAT EN
POSITION



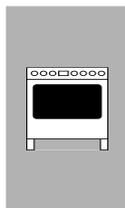
- ④ Permet de dorer rapidement. Nous vous conseillons de mettre en place la plat dans la glissière la plus haute. Pour les cuissons courtes et de petites quantités, mettre en place la grille sur la troisième glissière en partant du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les grillades, mettre la grille en place sur les glissières les plus basses, en fonction de la taille de morceaux. Pendant la cuisson beaucoup de chaleur sortira des parties internes: **maintenir les enfants loin du four.**



Instructions pour l'utilisateur



9.4 Décongélation



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION 0



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION

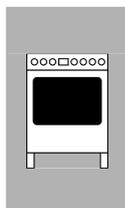


La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air.
L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.

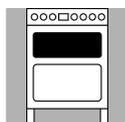


La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.

9.5 Cuissons convectionnelles



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE ENTRE 50 - 250°C



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE ENTRE 50 - 250°C





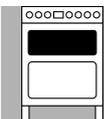
Ce système convectionnelle de cuisson, dans lequel le chaleur provient du dessus et du dessous, est approprié pour cuire des aliments sur un seul plan. Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à atteindre la température voulue. Mettre le plat au four uniquement après l'extinction de la lampe témoin 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..



9.6 Cuissons délicates (four auxiliaire)



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION



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

9.7 Cuissons au grill variable



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



CHOIX DE GRILL VARIABLE ENTRE MIN. ET MAX.





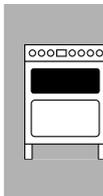
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



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.



SELECTEUR DE COMMANDE



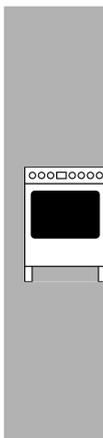
CHOIX DE GRILL VARIABLE ENTRE MIN. ET MAX.



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

2 Tournez dans le sens des aiguilles du montre la manette du thermostat sur la position souhaitée.

9.8 Cuissons au tournebroche



SELECTEUR DE COMMANDE



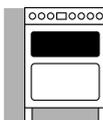
MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE ENTRE 50 - 250°C



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE ENTRE 50 - 230°C



CHOIX DE GRILL VARIABLE ENTRE MIN. ET MAX.



SELECTEUR DE COMMANDE



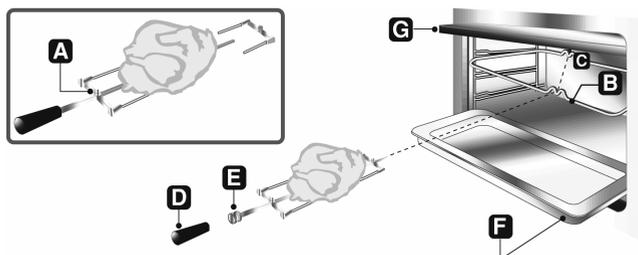


Ce type de cuisson est prévu uniquement pour le **four principal**. Nous vous conseillons de l'utiliser pour les petits morceaux.

Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** au niveau du troisième cran à partir du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** pour que le bout de la tige entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four. Positionner un plat **F** sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.



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.





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.

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

10.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui non 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.



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

10.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson



Pendant le nettoyage du plan, après avoir extrait les brûleurs, veillez à ne pas obstruer les injecteurs.

10.2.1 Les grilles

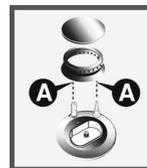
Extraire les grilles et les nettoyer à l'eau tiède et au détergent non abrasif, en faisant attention à enlever toutes les incrustations. Les remonter sur la table de cuisson.



10.2.2 Les chapeaux et les couronnes

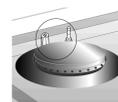
Les chapeaux et les couronnes sont amovibles pour faciliter le nettoyage; les laver à l'eau chaude et au détergent non abrasif en veillant à enlever toutes les incrustations et attendre jusqu'à ce qu'ils sont **parfaitement secs**.

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



10.2.3 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



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

- 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 (après avoir enlevé les panneaux autonettoyants: voir paragraphe 7.2.4 Démontage des panneaux autonettoyants) avec un chiffon moelleux imbibé d'une solution d'ammoniaque, rincer et sécher. S'il devait rester encore des taches, poser sur le fond du four un chiffon humide imbibé d'ammoniaque, fermer la porte et, au bout de quelques heures, laver le four avec de l'eau chaude et au détersif liquide, rincer et essuyer.

10.3.1 Panneaux autonettoyants

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

10.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

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

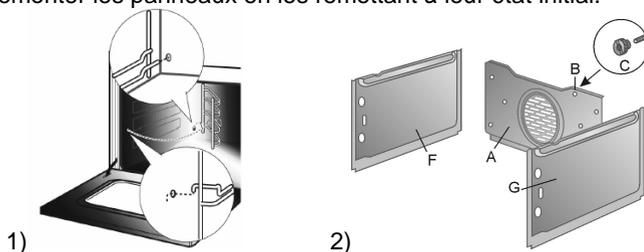


10.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

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

10.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

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



10.4 Vitres de la porte

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



11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

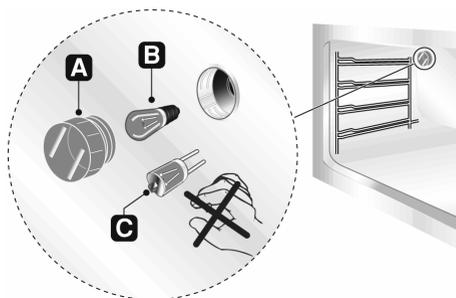
Périodiquement, les fours nécessitent de petites interventions d'entretien ou de remplacement de pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules etc. On trouvera ci-après les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



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

11.1 Remplacement des ampoules d'éclairage

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacer la lampe **B** (sur les modèles avec four double remplacer la lampe halogène **C**) par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.



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

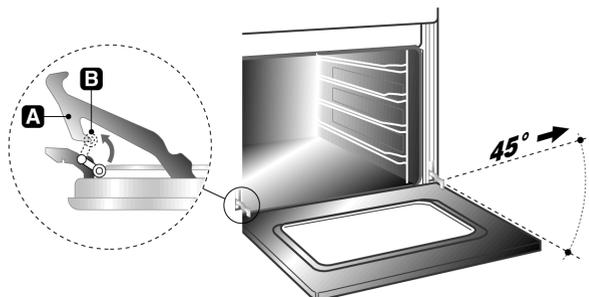
Modèles avec four double

Les lampes de série sont de type halogène: **ne pas toucher directement avec les doigts**, se munir de quelque chose d'isolant. Utiliser uniquement les lampes disponibles dans les centres d'assistance agréés.



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.**

