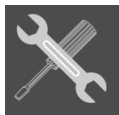


1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	4
2. INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT ..	5
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	6
4. UTILISATION	6
5. VOTRE CUISINIÈRE	7
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	8
8. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	10
8.1 Zones radiantes	10
9. UTILISATION DU FOUR	11
9.1 Avertissements et conseils généraux	11
9.2 Ventilation de refroidissement	11
9.3 Utilisation du gril	11
9.4 Fonction " pizza "	12
9.5 Compartiment de rangement	12
10. ACCESSOIRES DISPONIBLES	13
11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE	14
11.1 Réglage de l'heure	14
11.2 Cuisson semi-automatique	14
11.3 Cuisson automatique	14
11.4 Fin de cuisson	14
11.5 Minuterie	15
11.6 Réglage du volume de la sonnerie	15
11.7 Arrêt de la sonnerie	15
11.8 Effacement des valeurs programmées	15
11.9 Modification des valeurs programmées	15
12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
12.1 Nettoyage de l'acier inox	16
12.2 Nettoyage ordinaire quotidien	16
12.3 Taches de nourriture ou résidus	16
12.4 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique	16
12.5 Nettoyage de l'enceinte du four	17
12.6 Vitre de la porte	17
13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	18
13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage	18
13.2 Démontage de la porte	18
13.3 Joint porte four	18
14. INSTALLATION DE L'APPAREIL	19
14.1 Electrical connection	19



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.



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.

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CETTE NOTICE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LA GARDER INTACTE ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE 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 INDICUÉES DANS LA PRÉSENTE NOTICE.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



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



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

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



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



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.



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 SOUPLE 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.



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSÉS PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNÉES OU DÉCOULANT DE L'ALTERATION MÊME D'UNE SEULE PARTIE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE NON D'ORIGINE.

2. INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos électroménagers nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organisations compétentes de zone les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ou des parties de celui-ci. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

Important : remettre l'appareil à l'entreprise de zone, autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés.

Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux de qualité. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement, par conséquent, s'assurer que les tuyauteries du circuit de refroidissement ne sont pas endommagées avant que le service compétent ait retiré l'électroménager.

Avant de jeter votre électroménager, il est important d'enlever les portes et de laisser les clayettes comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, couper le câble de raccordement au réseau électrique et l'enlever avec la fiche.

3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE : SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION RELATIVES AU GAZ ET À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET AUX CONDITIONS REQUISES DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI PRESCRIT QUE L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS FONCTIONNANT À GAZ DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES ET AUX RÈGLEMENTS EN VIGUEUR.

LES INSTALLATEURS INSCRITS À CORGHI S'ENGAGENT À TRAVAILLER SELON DES STANDARDS OPTIMAUX.

LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS À GAZ ET ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



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.



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



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



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 SOI MEME.



NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET RÉGULIER.



ATTENTION : SI L'ON RELÈVE UNE FISSURE DANS LA TABLE VITROCÉRAMIQUE, LA DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR HASARD UN INCENDIE, POURRAIT SE DÉCLENCHER.




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



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

QUAND LE GRIL EST EN FONCTION, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES: **MAINTENIR LES ENFANTS A DISTANCE DE SÉCURITÉ.**



A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT EN POSITION  (ETEINT).



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

4. UTILISATION

L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.



Le fabricant decline toute responsabilité pour les dommages subis par les personnes et les biens, 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 non d'origine.



5. VOTRE CUISINIÈRE



- 1** PANNEAU DES COMMANDES
- 2** COMPARTIMENT FOUR
- 3** VENTILATEUR DU FOUR
- 4** ÉCLAIRAGE DU FOUR
- 5** PORTE DU FOUR
- 6** POIGNÉE DE LA PORTE
- 7** RAIL DU FOUR POUR GRILLE ET POUR PLAT
- 8** COUVERCLE AMOVIBLE POUR PLAQUE À PIZZA

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Ne pas laisser les déchets de l'emballage dans le milieu domestique. séparer les différents matériaux provenant de l'emballage et les remettre au centre de collecte le plus proche.



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir la section "12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Lorsque l'on utilise le four et le grill pour la première fois, il convient de les réchauffer à leur température maximum pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments.

Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant **0:00**. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".



7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.



THERMOSTAT DU FOUR



BOUTON DES FONCTIONS DU FOUR



ZONE RADIANTE AVANT GAUCHE



ZONE RADIANTE ARRIERE GAUCHE



ZONE RADIANTE ARRIERE DROIT



ZONE RADIANTE AVANT DROIT




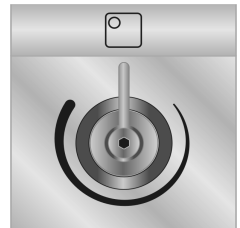
Avant d'utiliser le four s'assurer que le programmeur électronique présente le symbole  ; voir paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".

MANETTES DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON





Chauffage standard

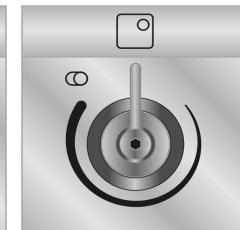
Le cercle situé à côté de chaque manette indique la zone radiante qu'elle commande. Pour l'allumage, enfoncer et tourner la manette sur la position souhaitée. Le réglage est continu, ainsi l'appareil fonctionne également aux valeurs intermédiaires.

Pour arrêter, remettre la manette sur la position .



Chauffage double

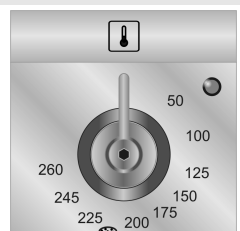
Le cercle situé à côté de chaque manette indique la zone radiante qu'elle commande. Pour chauffer la zone radiante intérieure, enfoncer et tourner la manette sur la position souhaitée. Pour chauffer à la fois les zones radiantes intérieure et extérieure, tourner la manette sur  / ; puis relâcher. La manette retournera ainsi à la position maximum. Pour régler l'intensité de la chaleur, tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position désirée. Pour chauffer de nouveau uniquement la zone radiante intérieure, remettre la manette sur , puis la tourner sur la position désirée. Pour arrêter, remettre la manette sur .



MANETTE THERMOSTAT FOUR

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 **260°C**.

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



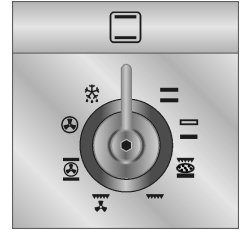


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE FONCTIONS FOUR

Les fonctions du four électrique sont adaptées aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson par le bouton du thermostat.



RESISTANCES SUPERIEURE ET
INFERIEURE



RESISTANCES INFERIEURE



ÉLÉMENT GRIL ET RESISTANCES
INFERIEURE - FONCTION PIZZA



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



RESISTANCES SUP. ET INF. +
RESISTANCE VENTILEE



RESISTANCE VENTILEE



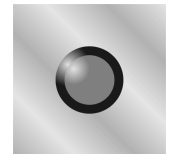
DECONGELATION

THERMOSTAT INDICATOR LIGHT

When this light comes on, the oven is heating up.

When this light goes out, the preset heating temperature has been reached.

When the light flashes, the temperature inside the oven is steady at the set temperature.







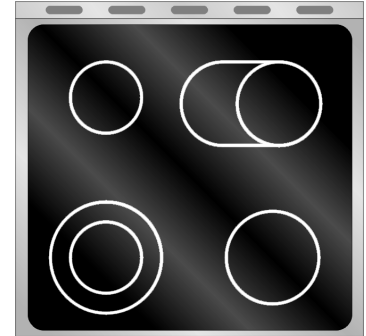
8. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

8.1 Zones radiantes

L'appareil comprend 4/5 zones radiantes de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement par des cercles et l'intensité de la chaleur est définie par des marques sur la surface en verre. Les 5 zones radiantes sont de type HIGH-LIGHT et commencent à chauffer quelques secondes après leur mise en route. L'intensité de la chaleur peut être réglée, du minimum au maximum, au moyen des manettes situées sur le panneau avant.

Les zones radiantes marquées par deux cercles

concentriques  et par un cercle + une poissonière  permettent un chauffage double soit dans le cercle intérieur, soit dans les deux cercles.



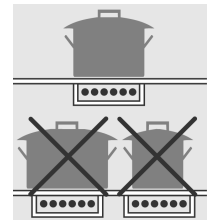
Les 4 voyants situés entre les zones radiantes s'allument lorsque la température d'une ou de plusieurs zones dépassent les 60°C. Ils s'éteignent lorsque la température passe en dessous de 60°C environ.



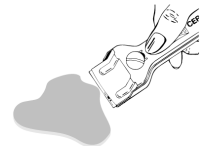
Lors de la première utilisation, il est recommandé de faire chauffer la table de cuisson à la température maximale pendant un temps suffisamment long pour permettre de brûler les résidus gras possibles de fabrication, leur odeur pouvant sinon être absorbée par les aliments.

Pour obtenir des résultats optimaux et réaliser des économies d'énergie, n'utiliser que des récipients convenant à la cuisson électrique:

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat ; avant de poser un récipient sur la table de cuisson, s'assurer que ce dernier ainsi que la table de cuisson elle-même sont parfaitement propres et secs.
- Pour éviter de rayer la table de cuisson, ne jamais utiliser de récipients en fonte ou avec un fond rugueux.
- Pour éviter toute perte de chaleur, s'assurer que le diamètre du fond du récipient correspond au diamètre du cercle marqué sur la table de cuisson.



*Ne pas verser de sucre ou de préparation sucrée sur la table de cuisson chaude. Ne jamais poser de matières ou substances pouvant fondre (feuilles de plastique ou d'aluminium) sur la table de cuisson. Si c'était le cas, éteindre rapidement et enlever la matière fondue avec le racloir de nettoyage fourni pendant que le dessus est encore chaud pour éviter de l'endommager. **Si la table de cuisson vitrocéramique n'est pas nettoyée** immédiatement, les salissures s'incrusteront et sont impossibles à enlever une fois la table de cuisson refroidie.*



Important.

Surveiller les enfants à proximité de la table de cuisson car les voyants indiquant la chaleur résiduelle sont situés en dehors de leur champ visuel. En fait, même après avoir été arrêtée, la table de cuisson reste chaude pendant un certain temps.

S'assurer que les enfants ne touchent pas la table de cuisson.





9. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, s'assurer que le symbole  apparaît sur l'afficheur.



Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Pour toute opération, il est conseillé de mettre des gants thermiques.

9.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque l'on utilise le four et le grill pour la première fois, il convient de les réchauffer à leur température maximum pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant **0:00**. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".



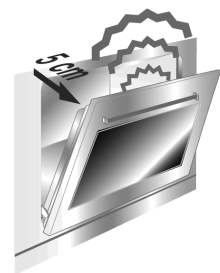
Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments sont construits avec des matériaux conformes aux dispositions de la directive en vigueur.



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.



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. À l'ouverture de la porte, la ventilation à l'intérieur du four se désactive automatiquement puis reprend à la fermeture.



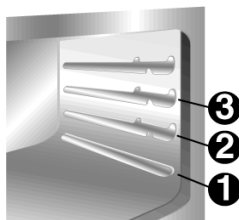
9.2 Ventilation de refroidissement

À l'allumage du four, un système de refroidissement entre en fonction après quelques minutes. Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal, qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant une courte durée même après l'extinction du four.

9.3 Utilisation du grill



Une fois l'allumage effectué laisser réchauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments. Les aliments doivent être aromatisés avant la cuisson. L'huile et le beurre liquéfié eux aussi devront être appliqués avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utiliser le bac du four. Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four qui doit être placée sur l'un des rails qui équipent les différents types de fours selon les indications figurant ci-après:




ALIMENTS	NIVEAU RAIL
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3



- La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.
- Pendant et après l'utilisation du grill, les parties accessibles peuvent être très chaudes; par conséquent il est nécessaire de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Pendant l'utilisation du four, retirer de son compartiment toutes les plaques et les grilles non utilisées.

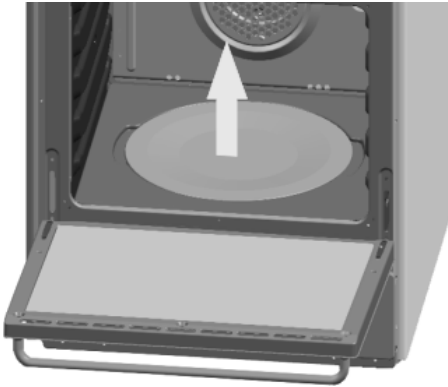


9.4 Fonction "pizza"

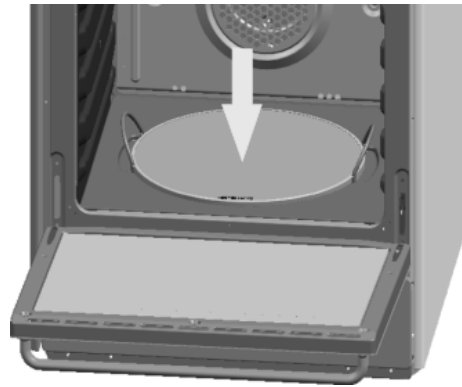
Cet appareil est doté d'une fonction spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza. Cette fonction est identifiée par le symbole  sur la manette des fonctions du four..

Pour cuire la pizza, suivre les indications ci-dessous.



À four froid enlever du fond du four le couvercle circulaire (fig. 1) et, à sa place, mettre la plaque à pizza (Fig. 2).



1)



2)

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

Préchauffer le four pendant 15 minutes, puis poser la pizza sur la plaque prévue.

Pour une cuisson optimale, il ne faut pas dépasser 3 minutes même si ce temps peut varier selon la pâte utilisée ou les goûts du consommateur.

9.4.1 Avertissements sur l'utilisation de la plaque à pizza

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

9.5 Compartiment de rangement

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

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

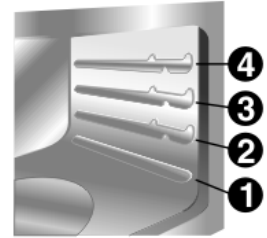


Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.

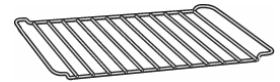


10. ACCESSOIRES DISPONIBLES

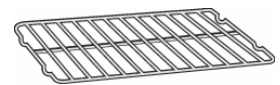
A l'intérieur du four, 4 crans permettent le positionnement des plats et des grilles à différents niveaux.



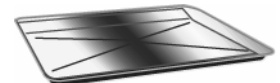
Grille four: servant à la cuisson de préparations dans des plats, de tourtes de petite taille, de rôtis ou de mets cuisant sur une grille fine.



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.



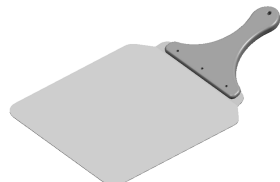
Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



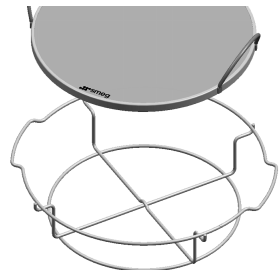
Plaque à pizza : étudiée spécialement pour la cuisson de la pizza. À utiliser comme décrit dans le paragraphe "9.4 Fonction " pizza ""



Palette à pizza : pour enfourner facilement la pizza sur la plaque prévue.



Support de la plaque à pizza : pour ne pas poser la plaque à pizza encore chaude directement sur la table ou sur d'autres surfaces délicates.



Sur certains modèles ces accessoires ne sont pas tous montés.

Accessoires sur demande






Par l'intermédiaire des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires originaux.







11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



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

11.1 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 . Enfoncer simultanément les touches  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











11.2 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 .

11.3 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  pour programmer la durée de cuisson. Appuyer sur la touche  ou  pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche  pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche .



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).






11.4 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.



11.5 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.

11.6 Réglage du volume de la sonnerie




La sonnerie a 3 volumes différents.

Pour les modifier, presser la touche  à la fin de la fonction minuterie, lorsque la sonnerie est en marche.



11.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la débrancher manuellement en enfonçant simultanément les touches  et . Pour éteindre l'appareil reporter les manettes en position 0.

11.8 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.

11.9 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 .



12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, couper l'alimentation de l'appareil



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

12.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.

12.2 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 souple ou avec une peau de chamois.

12.3 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 souple 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.



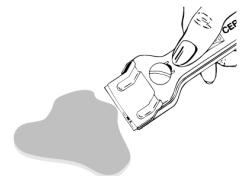
12.4 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique



La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement; au mieux, après chaque utilisation, une fois que les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Les taches laissées par le fond des casseroles en aluminium se nettoient facilement avec un chiffon et du vinaigre.

Retirer tous les résidus brûlés après la cuisson à l'aide du racloir de nettoyage fourni, rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation régulière du racloir réduit considérablement le besoin en détergents chimiques pour le nettoyage quotidien de la table de cuisson. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple, poudres de nettoyage, sprays pour fours, détachants, éponges en paille de fer).

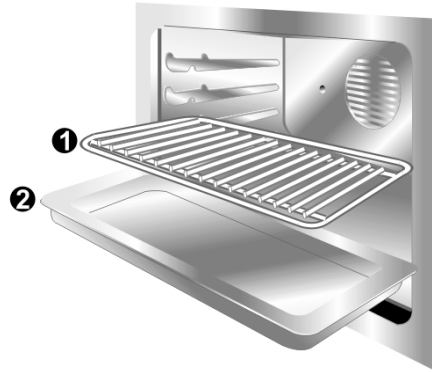
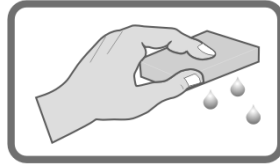




12.5 Nettoyage de l'enceinte du four



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 avec de l'eau chaude et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Le couvercle circulaire doit rester à sa place pendant les opérations de nettoyage et être essuyé rapidement pour éviter que des liquides puissent tomber au-dessous. Si cela arrive, sécher la partie située au-dessous après avoir enlevé le couvercle et **débranché l'appareil**.
- La plaque à pizza doit être lavée séparément avec une éponge métallique non abrasive imbibée de citron ou de vinaigre : **ne pas la laver dans le lave-vaisselle et avec du détergent ordinaire.**

12.6 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.



Pendant les opérations de nettoyage, essuyer soigneusement l'appareil car des coulées de détergent et d'eau pourraient compromettre son fonctionnement correct et son aspect esthétique.



13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

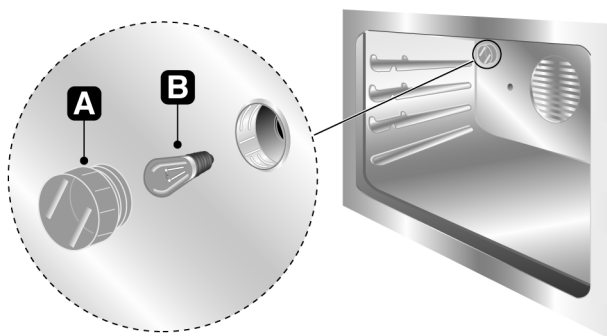
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.

13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

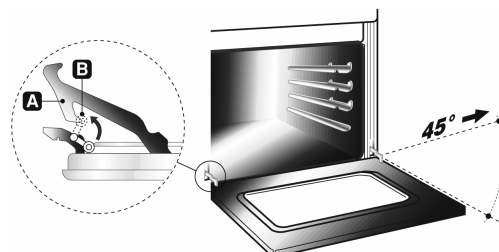
Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable (25 W). Remonter le capuchon de protection **A**.



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

13.2 Démontage de la porte

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 l'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**.



13.3 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure.

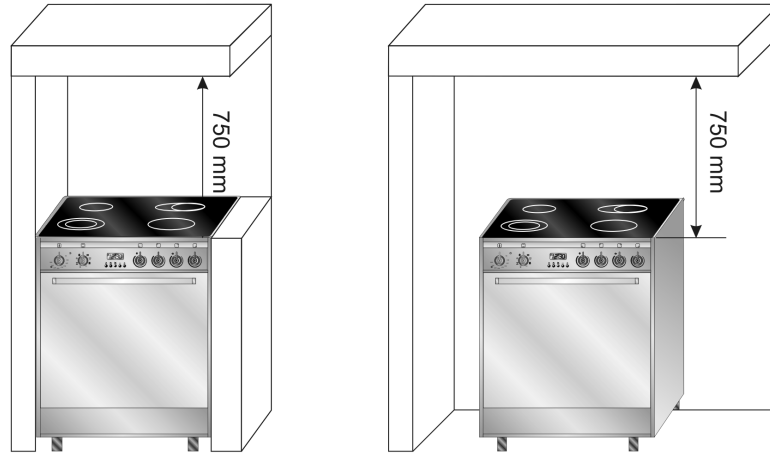




14. INSTALLATION DE L'APPAREIL



IL l'appareil doit être installé par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur. Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail comme illustré dans le dessin. 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.



14.1 Electrical connection



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.**



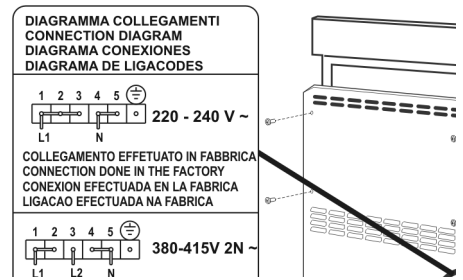
Si l'appareil est branché au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de façon à être atteint facilement et proche de l'appareil.



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 qui pourraient causer un surchauffement.



L'arrière de l'appareil est équipé d'un bornier. Pour le branchement électrique, voir le schéma suivant.
Retirer la protection postérieure pour accéder au bornier.



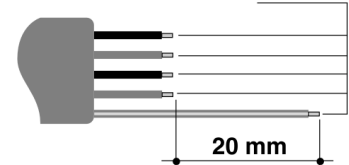
Fonctionnement à 380-415V 3N~: utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F (câble de 5 x 2.5 mm²).

Fonctionnement à 380-415V 2N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de 4 x 4 mm²).

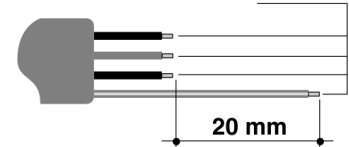
Fonctionnement à 220-240V ~: utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F (câble de 3 x 6 mm²).

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

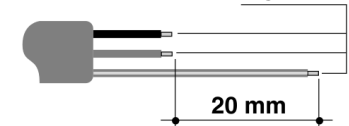
380-415V 3N~ 2.5 mm²



380-415V 2N~ 4 mm²



220-240V~ 6 mm²



Terminer le câble d'alimentation par une fiche à cinq pôles appropriée (voir plaque de caractéristiques) ou, en cas d'alimentation **220-240 V**, par une fiche à trois pôles. S'assurer que la fiche et la prise murale sont du même type et conformes aux réglementations en vigueur. S'assurer que l'appareil est correctement relié à la terre. Avant la mise en marche, s'assurer que la ligne secteur est correctement reliée à la terre. Eviter l'utilisation d'adaptateurs ou de dérivateurs.

14.2 Mise en place et mise à niveau de l'appareil (Selon les modèles)



Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettre à niveau l'appareil au sol au moyennes quatre pieds réglables. Pour obtenir une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement mis à niveau. Selon le modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160 mm. Ces hauteurs indiquent la distance du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile qui pose sur le sol).



LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES