

NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ 90x60cm (M9SV)

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIÈRE.

Cette notice n'est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l'étiquette de la cuisinière.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

INDEX :

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR.....	pag.	4
INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.....	pag.	4
VENTILATION DE LA PIÈCE-EMPLACEMENT ET AÉRATION.....	pag.	4
PIEDS DU SOCLE -INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU SOCLE.....	pag.	4
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET.....	pag.	5
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF DE STABILITÉ ANTIBASCULEMENT.....	pag.	5
RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ.....	pag.	5
ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ.....	pag.	5
REGLAGE DES BRÛLEURS	pag.	6
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL.....	pag.	7
TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION.....	pag.	8
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE TRIPHASE.....	pag.	8
ENTRETIEN DE L'APPAREIL-CHANGEMENT DES COMPOSANTS.....	pag.	9
NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN	pag.	10
DESCRIPTION PANNEAU DE CONTRÔLE.....	pag.	10
UTILISATION DES BRÛLEURS.....	pag.	10
UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES.....	pag.	11
UTILISATION DU PLAN EN VITROCÉRAMIQUE	pag.	12
UTILISATION DU PLAN À INDUCTION	pag.	13
TABLE DE CUISSON.....	pag.	14
UTILISATION DU FOUR A GAZ (contrôle simple).....	pag.	15
UTILISATION DU FOUR A GAZ (contrôle double).....	pag.	16
UTILISATION DU COMMUTATEUR	pag.	17
UTILISATION DU THERMOSTAT ÉLECTRIQUE	pag.	17
UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTIONS	pag.	18
FONCTIONS DU FOUR.....	pag.	18
UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE	pag.	20
UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE VENTILE	pag.	20
UTILISATION DU GRILL A GAZ.....	pag.	21
UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE STATIQUE	pag.	22
UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE VENTILE	pag.	22
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	pag.	22
TIMER DE FIN CUISSON.....	pag.	22
UTILISATION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE	pag.	22
UTILISATION DE L'HORLOGE TACTILE	pag.	23
UTILISATION DE L'HORLOGE ANALOGIQUE	pag.	24
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE	pag.	24
UTILISATION DE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À 3 TOUCHES	pag.	25
AUTRES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR.....	pag.	26
UTILISATION DU THERMOMÈTRE	pag.	27
UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT -NETTOYAGE DE L'APPAREIL	pag.	28

ET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2011/65/EU (RoHS)



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU 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.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

ATTENTION

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Les enfants en-dessous de 8 ans doivent en être éloignés surtout s'ils ne sont pas sous constante surveillance d'un adulte.
-
- L'appareil peut être utilisé par des personnes présentant des déficiences physiques dans la mesure où ils resteront sous la surveillance d'une personne responsable qui maîtrise l'utilisation de l'appareil et soit consciente des risques qu'il peut présenter.
-
- **- Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
-
- - Utilisez uniquement une sonde thermique appropriée et compatible avec ce type de four.
-
- Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
-
-
- ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.
-
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.
-
- **Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.**
-
- **Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.**
-

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

La cuisinière peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 2) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 2).

Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K.

L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.

ATTENTION ! si l'appareil est installé comme classe 2 sous-classe 1, utiliser exclusivement des tuyaux flexibles conformes à la législation en vigueur pour le raccordement au réseau de distribution du gaz.

CONSEILS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Cette cuisinière peut être installée de différentes façons : isolément, entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur. L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation. Cet appareil n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Les indications ci-dessous concernant l'aération et la ventilation de la pièce doivent être observées scrupuleusement. La distance minimale entre la cuisinière et les meubles situés éventuellement au-dessus d'elle doit être de 700 mm.

VENTILATION DE LA PIÈCE

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la pièce où il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m³ et la quantité d'air nécessaire doit se baser sur la combustion régulière du gaz et sur la ventilation de la pièce. L'afflux naturel de l'air s'effectue à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être reliées à l'extérieur et avoir une section minimale des 100 cm² (cfr. Fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées. Une ventilation indirecte est aussi envisageable, en prélevant l'air des pièces contiguës.

EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes reliées à des cheminées, à des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (cfr. Fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on peut utiliser un ventilateur monté sur une fenêtre ou directement sur le mur externe, à mettre en route à chaque allumage de la cuisinière (cfr. Fig. 5) à condition que la réglementation concernant la ventilation soit respectée scrupuleusement.

PIEDS DU SOCLE

1. Les pieds sont emballés dans une feuille en mousse de polystyrène.

2. Il est nécessaire d'installer les pieds à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil, étant donné qu'ils ne sont pas adaptés à un long déplacement. Après avoir déballé la cuisinière, soulevez-la d'environ 30 cm de

manière à pouvoir insérer les pieds dans leurs accouplements et abaissez-la lentement de manière à ne pas exercer une force excessive sur les pieds et sur les ferrures de fixation internes. Il est fortement recommandé d'utiliser un transpalette ou un engin de levage plutôt qu'un dispositif à basculement.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU SOCLE (seulement sur quelques modèles)

Après installation des pieds, installez le socle en suivant les indications des images in fig,7

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET

Après installation des pieds et du socle, installez la dossieret en suivant les indications des images

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF DE STABILITE ANTIBASCULEMENT

Pour éviter le ribaltamento accidentel de l'appareille, est nécessaire d'installer le dispositif de stabilité antibasculement fourni en dotation. Les instructions pour le montage du dispositif sont indiquées dans les fig.9-10

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.

ATTENTION : L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gas, selon la norme UNI-ISO 228-1.

Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 11) fourni avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ :

Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :

- 1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 2) Enlever les grilles de la table de cuisson (Fig.12)
- 3) Enlever les brûleurs (Fig.12)
- 4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs (Fig.13) les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 1

Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :

- 1) Retirer la sole du four (fig.14-15).
- 2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple (fig. 16).
- 3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm remplacer le brûleur **R** (fig.16) par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableaux 1-2.

Pour remplacer l'injecteur du brûleur du grill, intervenir de la façon suivante :

- 1) Dévisser la vis **a** la fin du brûleur et ôter le brûleur de son support tout en faisant attention à ne pas abîmer la flamme d'allumage et le thermocouple (fig.17).
- 2) Utiliser la clé à tubes hexagonale de 7 mm et remplacer l'injecteur **R** (fig.17) par un autre adapté au nouveau type de gaz suivant les indications du tableaux 2-3

ATTENTION ! Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder au réglage des brûleurs décrit dans le paragraphe suivant, plomber éventuellement les organes de réglage et de pré-réglage et appliquer une nouvelle étiquette sur l'appareil correspondant au nouveau type de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

TABLEAU n°1

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860
	Naturel G25	25	72	-	95	1	860
	Buthane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505
	Naturel G25	25	97	-	167	1,75	1505
	Buthane G30	30	65	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580
	Naturel G25	25	115	-	286	3	2580
	Buthane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580
Ultra-rapide 4 kW	Naturel G20	20	153	-	405	4,25	3655
	Naturel G25	25	153	-	405	4,25	3655
	Buthane G30	30	102	309	-	4,25	3655
	Propane G31	37	102	303	-	4,25	3655
Ultra-rapide Dual 5 kW	Naturel G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Naturel G25	25	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300
	Butane G30	30	ext. 96 int. 46	334	-	4,60	3956
	Propane G31	37	ext. 96 int. 46	328	-	4,60	3956

TABLEAU n°2 (pour four gaz et grill gaz avec controle double)

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Four	Naturel G20	20	130	-	314	3,30	2838
	Naturel G25	25	130	-	314	3,30	2838
	Buthane G30	30	78	240	-	3,30	2838
	Propane G31	37	78	236	-	3,30	2838
Grill	Naturel G20	20	108	-	191	2	1720
	Naturel G25	25	108	-	191	2	1720
	Buthane G30	30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

TABLEAU n°3 (pour four gaz et grill gaz avec controle simple ou four gaz et grill electrique)

Four	Naturel G20	20	155	-	429	4,50	3870
	Naturel G25	25	155	-	429	4,50	3870
	Buthane G30	30	105	327	-	4,50	3870
	Propane G31	37	105	321	-	4,50	3870
Grill	Naturel G20	20	108	-	191	2	1720
	Naturel G25	25	108	-	191	2	1720
	Buthane G30	30	72	145	-	2	1720
	Propane G31	37	72	143	-	2	1720

REGLAGE DES BRULEURS

1) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

Réglage des brûleurs de la table de cuisson : pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
- 2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
- 3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 18) or sur le corps du robinet (fig.1 9) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 4) Pour le robinet du brûleur Dual, la vis d'étranglement est située sur le corps du robinet (fig. 20), la vis A règle la couronne extérieure, la vis B règle la couronne intérieure
- 5) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

Réglage du brûleur du four : pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
- 2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.

- 4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 21) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.

Réglage du brûleur du grill (for grill burner avec 2 commandes) : pour régler la flamme minimum du brûleur du grill, procéder de la façon suivante:

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
- 2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme) et la retirer ensuite.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 18) or sur le corps du robinet (fig. 19) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.

S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

ATTENTION ! Le réglage ci-dessus s'exécute seulement avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

ATTENTION ! Pour les modèles avec le brûleur grill à contrôle single, le brûleur grill fonctionne toujours au maximum et il ne faut pas d'effectuer aucune régulation du minimum.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.

Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la FIG. 22 et en respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron.

lettre N (neutre) = fil bleu.

pictogramme terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une température de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :

- Prévoir un dispositif permettant la coupure de l'alimentation dont la distance d'ouverture des contacts puisse garantir l'isolation complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par rapport aux autres conducteurs et relié à la masse.

TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F (*), et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°4.

(*) excepté le câble 3x4 mm², qui est du type HO7RN-F, c'est à dire avec une gaine en Néoprène.

TABLEAU N° 4 MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement table de travail	Fonctionnement four	Système d'alimentation et section des caves		
		230V ~	400V 2N~	400V 3N~
Soulement brûleur gaz	Four gaz Grill gaz	3x0.75mm ²	-	-
	Four a gaz Grill électrique	3x1mm ²	-	-
	Four électrique statique	3x1mm ² (M6) 3x1,5mm ² (M9)	-	-
	Four électrique ventilé multi-9	3x1,5mm ²	-	-
Brûleur gaz + 1 plaque	Four gaz Grill gaz	3x1mm ²	-	-
	Four gaz Grill électrique	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-
	Four électrique statique	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-
	Four électrique ventilé multi-9	3x2,5mm ²	-	-
Brûleur gaz + 2 plaque	Four électrique statique	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Four électrique ventilé multi-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
4 Plaque	Four électrique statique	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Four électrique ventilé multi-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
Table vitrocéramique	Four électrique statique	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Four électrique ventilé multi-9	3x4mm ²	4x2,5mm ²	5x1,5mm ²

ATTENTION: En insérant le marquage  sur ce produit, nous déclarons, sous sa propre responsabilité, le respect de toutes les normes européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement établies par la législation de ce produit.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE TRIPHASE (fig. fig.23)

Les cuisinières également prévues pour être branchées à des systèmes triphasés, sont normalement prédisposées à l'usine pour le branchement monophasé à 230V et fournies sans câble d'alimentation. Selon le système de branchement adopté, il faut installer le câble d'alimentation du type indiqué dans le tableau N° 4

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Pour les cuisinières posées sur une base

ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.

Pour cuisinières avec couvercle en verre

ATTENTION: avant d'ouvrir le couvercle en verre de l'appareil, retirer soigneusement tout résidu de liquide présent sur celui-ci.

ATTENTION: avant de refermer le couvercle en verre de l'appareil, s'assurer que le plan de travail est froid.

Pour cuisinières à four électrique

Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Pour cuisinières à four électrique

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.

Pour le logement chauffe-plats (ou plan basculant en l'occurrence)

ATTENTION: les parties internes du logement chauffe-plats peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Pour les portes en verre

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.

Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.

Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.

Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.

En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.

Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 24).

ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.

ATTENTION ! Le câble d'alimentation fourni en dotation est raccordé à l'appareil à travers un branchement de type X (conformément aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 et successives modifications), par conséquent il peut être changé sans avoir besoin d'utiliser des outils spéciaux et ramplacé par un câble du même type que celui installé.

Si le câble d'alimentation est usé, le changer sur la base des indications reportées dans le tableau N° 4.

Pour le changement du câble d'alimentation, soulever le couvercle de protection du bornier puis changer le câble.

Pour accéder au bornier des cuisinières à câble de 3x2,5 mm² de section, il est nécessaire de démonter la paroi postérieure de l'appareil.

ATTENTION ! Lors du changement du câble d'alimentation, l'installateur devra monter un conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et il devra aussi respecter les instructions concernant le branchement électrique.

NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

DIMENSION DES BRULEURS GAZ

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø 70
Rapide	Ø 95
Ultra-rapide	Ø 125
Ultra-rapide Dual	Ø 135

DIMENSION PLAQUE ÉLECTRIQUE

TYPE PLACA	DIMENSION (mm)
Placa électrique normale	Ø 145
Placa électrique normale	Ø 180

DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la fonction est visualisée par un petit symbol. Ci dessous on mentionne les plusieurs commandes qu'on peut trouver sur une cuisinière:

le symbole  ou  ou  indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur postérieur à droite)

le symbole  ou  ou  indique le fonctionnement de n'importe quel four (2+0 commutateur , four à gaz, four a gaz avec grill à gaz, four à gaz avec grill électrique , four multifonctions).

le symbole  indique le fonctionnement de n'importe quel grill (grill à gaz, grill électrique)

le symbole  indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés

le symbole  indique la touche d'actionnement du ventilateur four pour permettre l'emploi du four à gaz ventilé. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

le symbole  indique le compte-minutes

le symbole  indique le touche de mise en action du tournebroche (seulement four à gaz)

le symbole  indique le touche d'allumage de la lumière du four (tous sauf le four électrique ventilé)

le symbole  indique le bouton d'allumage des brûleurs

le symbole  indique si les touches sont en position d'allumé ou éteint

UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- **Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant)** : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 25) et approcher une alumette allumée vers le brûleur.

- **Allumage électrique** : Tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 25) tenez le bouton appuyé en correspondance du symbole d'allumage marqué d'une étoile (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) appuyer ensuite sur le bouton d'allumage indiqué par une étoile et relâcher dès que le brûleur s'allume.

- **Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(Fig. 26)**: Presser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 25), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

Utilisation brûleur Dual (Fig. 27)

Ce modèle commande, avec un seul robinet, tant la couronne centrale du brûleur que la couronne externe.

Pour allumer la couronne centrale, il faut appuyer sur la manette, puis la tourner sur la position 1 de distribution maximum et la maintenir pressée jusqu'à l'allumage, dans cette position on a le réglage maximum de la flamme interne.

Tourner la manette sur la position 2 pour avoir la couronne interne au minimum

En tournant la manette sur la position 3 on a la couronne interne et la couronne externe au maximum.

En tournant la manette sur la position 4 on a la couronne interne et la couronne externe au minimum.

Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 4 et Fig. 28).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 25).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

TABLEAU N° 4

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxiliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 – 26
Rapide	18 - 26
Ultra-rapide	22 - 26
Ultra-rapide dual	22 - 50

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.

ATTENTION ! Après le nettoyage, assurez-vous que la tête "B" et couvre "A" sont correctement placés sur leur siège comme figure 29

ATTENTION ! En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.

Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle. Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.

Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur. Les enfants doivent être tenus hors de portée. Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.

NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées . Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Ces plaques sont commandées par un interrupteur à 6 positions (Fig. 30), qui se mettent en marche en tournant le bouton sur la position désirée. Un dessin indique, sur le devant de l'appareil, à quelle plaque correspond le bouton. L'allumage est signalé par un voyant rouge appliqué, lui aussi, sur le devant de l'appareil.

Comment utiliser une plaque électrique :

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, nous conseillons de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuelle que le matériel isolant interne pourrait avoir absorbé.

A titre purement indicatif, nous rapportons un tableau avec les indications nécessaires pour une utilisation optimale des plaques électriques.

ATTENTION: Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

PLAQUE	CUISSONS POSSIBLES
0	Plaque éteinte
1	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais (cfr. Fig.31).
- N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.
- N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.
- Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.
- Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.
- Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

UTILISATION DU PLAN EN VITROCÉRAMIQUE

La table de cuisson est divisée en 5 surfaces caractérisées par des puissances et des diamètres différents (Fig.32).

Les positions sont clairement indiquées par des surfaces circulaires sans représentation (voir la description des plans de cuisson). L'opération de chauffage se passe à l'intérieur de ces surfaces. Lors de l'usage d'une ou de deux surfaces de cuisson, le reste de la superficie se maintient froid. Pour un bon usage et une dépense d'énergie contenue, il est conseillé d'utiliser des récipients adaptés pour la cuisson électrique. Le fond des récipients doit être plat et épais pour obtenir une bonne cuisson. Le diamètre de la base des casseroles (ou des autres plats) devrait s'approcher le plus possible à celui de la plaque utilisée ; en effet, s'il est inférieur, la chaleur se trouvera perdue à cause de la surface de plaque laissée découverte. La surface du plan de travail et la base doivent être nettoyées fréquemment.

Suivre ces conseils vous servira à économiser de l'énergie et de la chaleur.

PLAQUE DE CUISSON CERAN

TYPE DE PLAQUE	PUISSANCE
A) Plaque électrique céramique	avant gauche 700/1700 W
B) Plaque électrique céramique	arrière gauche 1200 W
D) Plaque électrique céramique	arrière droit 1100/2200 W
E) Plaque électrique céramique	avant droit 1200 W
C) Plaque électrique céramique	centre 1400/2200 W

Chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle (H). Après l'extinction d'une zone de cuisson, un voyant rouge peut apparaître sur l'affichage. Ce voyant indique que le foyer en question est encore très chaud. (Fig. 33).

Comment utiliser la table de cuisson électrique céramique 5 foyers :

Chaque plaque de cuisson est commandée par un **bouton** régulateur de l'énergie (**pour une zone de cuisson à 1 ou 2 circuits**). Le bouton permet de sélectionner en continu différents niveaux de puissance

de la position basse "0" (plaque toujours "off") à la position élevée "3" (plaque toujours "on") ; le bouton de commande de la zone de cuisson à double circuit (Fig. 34) permet d'atteindre la puissance maximale : tourner le bouton dans la position deuxième circuit pendant 1-2 secondes puis le relâcher dans la position 3 (Fig.35).

Sur le bandeau de commande de l'appareil figurent des indications concernant la plaque de cuisson et le bouton de commande correspondant.

Un voyant rouge sur la surface de la table de cuisson indique qu'une plaque de cuisson est allumée. Une fois la température d'ébullition atteinte, réduire la température et laisser les mets mijoter.

ATTENTION :

Ne jamais utiliser du papier aluminium ou des récipients en matière plastique pour cuisiner des mets sur une table vitrocéramique.

ATTENTION :

Ne pas toucher la zone de cuisson tant que le voyant de chaleur résiduelle sur la table vitrocéramique est allumé ; ce voyant indique que la température dans la zone de cuisson est encore élevée.

TYPE DE RÉCIPIENT

Les récipients utilisés pour la cuisson doivent présenter des diamètres minimum pour permettre un fonctionnement correct.

On peut utiliser des récipients d'un diamètre supérieur à la taille des zones de cuisson, mais il est important que la base du récipient ne touche pas d'autres zones de cuisson, et qu'elle soit bien centrée sur le foyer utilisé (Fig. 36-37).

Utiliser des récipients à fond plat (non concave ou convexe). (Fig. 38)

UTILISATION DU PLAN À INDUCTION

MANETTE DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Avec ces manettes il est possible de commander les zones de cuisson de la table vitrocéramique. Sur chaque manette est indiquée la zone de cuisson commandée. Le dessin ci-contre se réfère à la manette de la zone de cuisson arrière gauche. Tourner la manette vers la droite pour régler la puissance de fonctionnement de la zone de cuisson qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 9 (fig.39). La puissance de travail est indiquée par un afficheur positionné sur la table de cuisson.

Accélérateur de chauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un accélérateur de chauffe. Ce système permet de faire fonctionner à la puissance maximum la zone de cuisson pendant un temps proportionnel à la puissance sélectionnée. Pour faire partir l'accélérateur de chauffe, tourner la manette à gauche, sélectionner la position «A» puis lâcher. La lettre «A» apparaît sur l'afficheur présent sur la table de cuisson. On a maintenant à disposition 3 secondes pour choisir la position de chauffe désirée. Lorsque la position est réglée entre 1 et 9, «A» et la position sélectionnée se mettent à clignoter alternativement sur l'afficheur. Pendant le fonctionnement de l'accélérateur de chauffe, il est possible d'augmenter l'intensité à tout moment. La période de « pleine puissance » sera modifiée en conséquence. Si, au contraire, la puissance est réduite, en tournant la manette en sens anti-horaire l'option « A » est automatiquement désactivée.

Fonction Power

En utilisant la fonction power, il est possible de faire fonctionner de façon continue, à la puissance maximum, chaque zone de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif. Tourner la manette en sens horaire et programmer l'intensité de chauffe sur la position 9, sélectionner avec la manette la position «P» puis lâcher. Sur l'afficheur de la table de la zone correspondante apparaît « p ». Au bout de 10 minutes, la puissance diminue automatiquement, retourne à la position 9 et « P » disparaît. L'interruption de la fonction power est possible en diminuant à tout moment l'intensité de chauffe. Lorsque l'option power est sélectionnée sur une zone de cuisson (ex celle avant gauche), la puissance absorbée par la seconde zone (arrière gauche) pourrait être réduite pour fournir l'énergie maximum disponible à la première. Pour ce motif la fonction power est prioritaire par rapport à l'accélérateur de chauffe.

Si un récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant l'allumage de la fonction power, la fonction s'arrête.

Fonction de maintien

Le but de la fonction de maintien est de régler la température du fond de la casserole à 65°C environ. Cela permet de maintenir au chaud les aliments avec un niveau énergétique optimal et aussi de les réchauffer tout doucement. La durée maximale de la fonction de maintien est limitée à 2 heures.

La fonction de maintien est entre [0] et [1] et est indiquée par les symboles correspondants sur les zones de cuisson. 

TABLE DE CUISSON

Les objets métalliques tels que les couverts ou les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer.

Zones de cuisson (fig.40)

L'appareil est doté de 5 zones de cuisson de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement grâce à des signes circulaires tandis que la puissance de chauffe est marquée sur la surface vitrocéramique. Les 5 zones de cuisson sont de type HIGH-LIGHT et s'allument quelques secondes après avoir été activées. L'intensité de chauffe de chaque zone peut être réglée, d'un minimum à un maximum, par l'intermédiaire des manettes se trouvant sur le panneau frontal.

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée *inducteur* qui est alimentée par un système électronique et qui crée un champ magnétique variable. Quand une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute fréquence se concentrent directement sur le fond de la casserole et on a la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Les 5 voyants de signalisation se trouvant entre les zones de cuisson s'allument lorsque la température d'une zone ou de plusieurs zones dépasse 60° C. Ces voyants s'éteignent lorsque la température est à peu près inférieure à 60° C.

Numéro de zone :	Puissance consommée	
	Fonctionnement normal :	Fonctionnement normal :
1	1100W	1400W
2	1100W	1400W
3	1400W	2000W
4	2300W	3000W
5	2300W	3000W
Puissance totale	7400W	

Avant d'utiliser la table pour la première fois, il est opportun de la chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.

TYPES DE CASSEROLES

Pour pouvoir fonctionner, ces appareils demandent des casseroles spéciales.

Le fond de la casserole doit en effet être en fer ou en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire à l'échauffement.

Ne sont pas adaptés les récipients en :

- verre ;
- céramique ;
- terre cuite ;
- acier, aluminium ou cuivre privés de fond magnétique ;

Pour vérifier que la casserole est bien adaptée, approcher un aimant au fond: si celui-ci est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction. Si l'on n'a pas d'aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre la table en marche. Si, sur l'afficheur, à la place de la puissance apparaît le

symbole  cela veut dire que la casserole n'est pas adaptée.

Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimums pour garantir le fonctionnement correct.

Ci-après nous donnons un tableau avec les diamètres minimums des casseroles en fonction de la zone de cuisson.

Il est possible d'utiliser des casseroles plus grandes que les zones de cuisson en faisant attention que le fond de la casserole ne soit pas en contact avec d'autres zones de cuisson et qu'elle soit toujours au centre du périmètre de la zone.(Fig.36-37).

Utiliser exclusivement des récipients conçus pour la cuisson à induction, au fond épais et complètement plat, ou, à défaut, des récipients au fond non bombé (concave ou convexe). (fig.38)

Signal de présence des casseroles

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif de «présence des casseroles» qui fait partir la cuisson uniquement lorsqu'un récipient approprié est présent et bien positionné sur la zone. Si le récipient n'est pas bien positionné ou n'est pas du matériau adapté et l'on essaie d'actionner la zone de cuisson, sur l'afficheur apparaîtra au bout de quelques secondes de l'activation de la zone, le symbole  qui signale l'erreur.

Chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle zone de cuisson, un « H » clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec « H » clignotant: dans ce cas, procéder comme décrit au paragraphe « 3 ».

Blocage de la table de cuisson

Dans des conditions de repos la table peut être « bloquée » contre des allumages accidentels de la part d'enfants.

Avec les zones de cuisson éteintes, tourner vers la gauche simultanément les manettes des zones 2 et 4 jusqu'à ce que 5 L apparaissent sur l'afficheur de la puissance puis lâcher les manettes. Pour débloquer, répéter la même opération: les afficheurs des zones montreront le chiffre 0 qui indiquera que le blocage des zones est désactivé.

ATTENTION

Faire attention de ne pas renverser de sucre ou des mélanges sucrés sur la table pendant la cuisson ou de ne pas poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; si cela arrive, pour éviter d'abîmer la surface, éteindre immédiatement et nettoyer avec le racloir fourni pendant que la zone de cuisson est encore tiède. Si la table de cuisson vitrocéramique n'est pas nettoyée immédiatement, on risque des incrustations impossibles à enlever après refroidissement de la table.

IMPORTANT !

Faire très attention aux enfants car ils peuvent difficilement voir les voyants de chaleur résiduelle allumés. Après utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Éviter que les enfants y posent leurs mains.

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- **Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.**
- **Utilisez des récipients à fond plat et épais.**
- **N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.**
- **N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.**
- **Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.**
- **Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.**
- **Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.**
- **Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.**

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

UTILISATION DU FOUR A GAZ (contrôle simple)

FOUR A GAS :

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE:

En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffer le four avant d'y insérer les

plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille. Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche. Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (Fig.41-42). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig. 43). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Presser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (Fig.41-42). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.

ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.

ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.

Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.44), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

UTILISATION DU FOUR A GAZ (controle double)

FOUR A GAZ:

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

Quand on utilise le four a gaz combine avec le grill a gaz, a l'interieur du four les temperatures augmentent comme indique dans le tableau 7.

FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE:

En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffer le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.

Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

POSITION THERMOSTAT	BRULEUR FOUR	BRULEUR FOUR+BRULEUR GRILL
1=MINIMUM	120°C	200°C
8=MAXIMUM	220°C	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N°8 avec l'indice (Fig.42).

Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.43). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :

Ouvrir la porte du four. Presser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température

(numéro 8). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton)

Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15 secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.

ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.

ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.

Le four est équipé de 5 glissières à différentes hauteurs (fig.44), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

UTILISATION DU COMMUTATEUR (fig.45-46-47)

Le commutateur 2 + 0 est utilisée pour les modèles avec four à gaz.

Le symbole  et  indique la fonction du ventilateur et la lumière four

Le symbole  et  indique la fonction du tournebroche et la lumière four

le symbole  indique la fonction de la lumière four.

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE (Fig.47)

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.

Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisine. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.

UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTIONS (Fig.49) (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE)

Avant d'utiliser les fours pour la première fois :

- Retirer tous les emballages et les accessoires à l'intérieur des fours.
- Chauffer les fours à 200 °C pendant ½ heure pour brûler les résidus de fabrication.
- Le programmateur automatique doit être réglé en mode Manuel pour la cuisson ordinaire.
- Le four ne fonctionne pas lorsqu'il est réglé en mode Automatique. Voir pages 22-23.

Comment utiliser les fours :

1 Tourner le sélecteur de mode de cuisson (Fig. 49) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au mode de cuisson désiré.

Le voyant orange s'allume pour indiquer que l'élément est allumé.

2 Tourner le sélecteur de température (Fig. 48) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant orange s'éteint lorsque le four a atteint la bonne température et est prêt à l'emploi. Il est normal que ce voyant s'allume et s'éteigne durant la cuisson car les éléments maintiennent la température.

3 Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs mode de cuisson et température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur •.

La cuisson peut générer de la vapeur. Par précaution, toujours ouvrir la porte en deux temps. D'abord, ouvrir partiellement la porte de 100 mm pendant quelques secondes pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis ouvrir complètement la porte. Éloigner le visage et la tête de la porte à l'ouverture du four.

Ne jamais recouvrir l'intérieur du four avec du papier aluminium pour éviter toute surchauffe et tout dommage à l'émail. Ne jamais cuire les aliments sur le plancher du four. Toujours disposer les plats et les plateaux sur une grille du four. Ne jamais laisser la poêle grill ou d'autres plats sur le plancher du four pour éviter tout dommage au four.

Préchauffage du four :

"Quickstart" (Pré-chauffage rapide) est le moyen le plus efficace et rapide de préchauffer le four principal (four de gauche). Il permet aussi une cuisson au four uniforme. Utiliser "Quickstart" comme suit () :

1 Sélectionner "Quickstart" (en utilisant le sélecteur de mode de cuisson) et la température de cuisson souhaitée (en utilisant le sélecteur de température). Laisser le voyant thermostat orange s'allumer et s'éteindre plusieurs fois pour que la température se stabilise avant d'introduire les aliments.

2 Sélectionner le mode de cuisson habituel et disposer les aliments dans le four.

3 Si l'on utilise le mode "True Fan" (Chaleur tournante) pour préparer des aliments sensibles à la chaleur tels que les gâteaux ou les meringues, laisser le voyant orange s'allumer et s'éteindre plusieurs fois pour que l'élément supérieur refroidisse un peu.

Ne pas utiliser "Quickstart" pour cuire les mets. "Quickstart" est un système de préchauffage rapide.

FONCTIONS DU FOUR

Quel que soit le mode de cuisson choisi (à l'exception de "grill" et "décongélation"), il est recommandé de toujours préchauffer le four avec "Quickstart" avant de sélectionner le mode de cuisson.

Lors de l'utilisation du mode "Fan Assisted" (Convection) ou "True Fan" (Chaleur tournante), il est recommandé de réduire la température du four de 20 °C si l'on suit une recette écrite pour un four conventionnel. Contrôler souvent les aliments vers la fin de la cuisson jusqu'à se familiariser avec les temps et les températures de cuisson.

Les fours offrent une large sélection de modes de cuisson avec différentes zones de chaleur. Ainsi, le mode "Chaleur tournante" est particulièrement indiqué pour les gâteaux, les desserts et les cuissons coup sur coup. Le mode "Convection" permet de dorer les aliments ; il est donc plus recommandé pour rôtir les viandes et les légumes ou les produits de pomme de terre surgelés.

Exemple : Pour cuire une dinde :

Lorsque l'on cuit une dinde, la poêle grill peut faire office de plat à four. Recouvrir le fond de la poêle grill d'une double couche de papier aluminium extra large de manière à envelopper lâchement la dinde. Il est important de laisser suffisamment d'espace sur les côtés et sur le dessus du four pour permettre à l'air chaud de circuler. S'assurer que le papier aluminium ne touche pas les côtés ou le dessus du four. Dans un four de 60 cm, il est possible de cuire une dinde de 9 à 11 kg et dans un four de 40 cm, une dinde de 6 à 9 kg.

La lumière du four s'allume lorsque l'on sélectionne un mode de cuisson.

Symbole	Fonction	Quand l'utiliser
	Quickstart (Préchauffage rapide)	Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant de l'utiliser, quelle que soit la température de cuisson. Ne pas utiliser le mode "Quickstart" pour cuire les aliments - une fois que le four est monté en température, sélectionner l'un des modes de cuisson ci-après.
	Defrost (Décongélation)	Placer de petits produits surgelés sur une plaque de cuisson sur le gradin le plus bas, et tourner le sélecteur de température sur 0 °C. Ne jamais utiliser la chaleur pour décongeler pour éviter tout problème de santé. Décongeler dans le réfrigérateur les produits plus volumineux tels que les morceaux de viande ou un poulet ou une dinde entiers.
	Four conventionnel	Idéal pour rôtir et cuire des produits comme le pain ou les gâteaux riches en fruits sur une grille du four.
	Élément inférieur	Utiliser à des températures basses pour les ragoûts à cuisson lente, les crèmes ou pour réchauffer les assiettes. Utiliser à des températures élevées pour cuire des tartes sucrées et salées.
	Élément supérieur	Utiliser pour dorer et réchauffer des plats tels que les lasagnes, la moussaka et le chou-fleur gratiné.
	Gril conventionnel	Idéal pour les crumpets, muffins et toasts au fromage gallois. Utiliser pour griller pendant moins de 15 minutes. Pour les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, sélectionner la cuisson au grill par convection.
	Cuisson au grill par convection	Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments pour les cuire complètement. Idéal pour cuire des viandes comme les saucisses et les morceaux de poulet. Cuire des aliments avec une teneur en eau élevée, comme le bacon et les côtelettes, en utilisant ce mode de cuisson contribue à réduire la condensation. (Procédure recommandée : Porte fermée 200 °C, deuxième gradin à partir du gradin le plus haut, retourner les aliments à mi-cuisson.
	Four à convection	Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour du four pour permettre une cuisson homogène de plus grandes quantités de nourriture. Utiliser pour rôtir les légumes, les viandes et la volaille, ou les poissons. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire des produits de pomme de terre surgelés et du poulet ou du poisson panés/enrobés de pâte à frire.
	Four à chaleur tournante	Le four à chaleur tournante est indiqué pour la plupart des recettes et c'est un mode de cuisson efficace. La température reste uniforme dans tout le four et est particulièrement indiquée pour une cuisson sur plusieurs grilles du four ou pour des cuissons coup sur coup.
	Pizza	Utiliser pour cuire des pizzas, des pâtes ou des pains plats avec une base parfaitement cuite.

Utilisation du grill

La poêle grill est constituée d'un trépied en fil métallique et d'une plaque émaillée. Disposer les aliments sur le trépied en fil métallique. On peut choisir un gradin inférieur pour ralentir la cuisson, ou bien réduire la température. Un manche amovible est fourni pour retirer la plaque chaude.

Les modes "Cuisson au grill par convection" et "Gril conventionnel" sont conçus pour une utilisation avec la porte du four fermée. Cela permet un préchauffage efficace et une cuisson homogène.

Pour griller, toujours préchauffer l'élément du grill pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments (la température de préchauffage recommandée est de 200 °C). Il est recommandé de retirer la poêle grill du four lorsqu'elle n'est pas utilisée pour favoriser la circulation de l'air dans le four. Utiliser le grill avec la porte du four fermée. Sélectionner le mode "Cuisson au grill par convection" pour des morceaux de viande plus épais et pour cuire des aliments à forte teneur en eau afin de réduire la condensation.

Toujours utiliser des gants pour manipuler la poêle grill et pour retourner les aliments. Ne pas recouvrir la poêle grill avec du papier aluminium car cela peut endommager le revêtement émaillé et les éléments du grill.

À la fin de la cuisson, retirer et nettoyer la poêle grill. Si des aliments riches en lipides ont été préparés, laisser le grill allumé à la température maximale pendant 5 minutes puis nettoyer l'élément du grill.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.

Pendant le fonctionnement normal, sélectionner la température désirée pour la cuisson avec le bouton du thermostat et attendre que le voyant orange s'éteigne avant d'introduire les aliments.

Le four est pourvu de 5 guides placés à des différentes hauteurs (Fig. 44) qui permettent de positionner indifféremment les grilles et les plateaux. Pour éviter de salir excessivement le four, nous conseillons de cuire la viande sur le plateau ou bien sur la grille qui s'adapte sur le plateau. Dans le tableau N°8, vous trouverez les temps de cuisson ainsi que la position du plateau conseillés selon les différents aliments. L'expérience personnelle vous permettra ensuite de changer éventuellement les valeurs rapportées dans le tableau. Nous conseillons cependant de suivre les indications de la recette.

TABLEAU N° 8

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CONVECTION NATURELLE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	225	2	60-80
ROTI DE BOEUF	250	2	50-60
ROTI DE VEAU	225	2	60-80
GIGOT D'AGNEAU	225	2	40-50
ROAST BEEF	230	2	50-60
LIEVRE ROTI	250	2	40-50
LAPIN ROTI	250	2	60-80
DINDON ROTI	250	2	50-60
OIE ROTIE	225	2	60-70
CANARD ROTI	250	2	45-60
POULET ROTI	250	2	40-45
POISSON			
	200-225	3	15-25
PATISserie			
TARTE AUX FRUITS	225	3	35-40
PAIN DE GENES	175-200	3	50-55
BRIOCHEs	175-200	3	25-30
GENOISE	220-250	3	20-30
SAVARIN	180-200	3	30-40
MILLE-FEUILLES	200-220	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	180-200	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	200-220	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	200-220	3	20-30
TOASTS	250	4	5
PAIN	220	4	30
PIZZA	220	3	20

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système à convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin

d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE VENTILE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	160-170	3	70-100
ROTI DE BOEUF	170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEVRE ROTI	170-180	3	30-50
LAPIN ROTI	160-170	3	80-100
DINDON ROTI	160-170	3	160-240
OIE ROTIE	160-180	3	120-160
CANARD ROTI	170-180	3	100-160
POULET ROTI	180	3	70-90
POISSON			
	160-180	2/3	15-25
PATISserie			
TARTE AUX FRUITS	180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	200-220	3	40-45
BRIOCHEs	175-180	3	40-60
GENOISE	200-230	3	25-35
SAVARIN	160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	180-200	3	20-30
GALETTES AUX RAISINS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCUITS A LA CUILLERE	150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	18-25
FLAN A LA CUILLERE	170-180	3	30-40
TOASTS	230-250	4	7
PAIN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILISATION DU GRILL A GAZ

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz.

GRILL A GAZ CONTROLE DIRECTEMENT PAR LE THERMOSTAT.

Le bouton est le même que celui du four, mais au lieu d'être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir utilisation du four à gaz), il faut le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, et faire correspondre le symbole avec le repère. Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum, il n'existe donc pas de position minimum. Il est équipé d'un dispositif de sûreté contre l'interruption.

Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :

Allumage manuel : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.

Allumage électrique : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et tout en le tenant enfoncé, appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.

ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.

Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.

Grillade sur la grille : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut fonctionner avec le four à gaz (Fig.41) ou avec le four électrique (Fig.49).

Dans tous les cas, le grill est commandé par le bouton du thermostat du four. Comme pour le grill à gaz, le grill électrique peut servir à griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche. La résistance du grill est de 2500 W

Grillade sur la grille : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill commutant le thermostat sur la position correspondante.

Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie gauche du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig.50). Placer ensuite le plateau dans les guides inférieurs et appuyer sur la touche qui enclenche le tournebroche et la résistance (version avec four à gaz) ou bien placer le thermostat sur la position correspondante (version four électrique) et appuyer sur la touche reportant le symbole de la broche ou sélectionner la poignée sur le symbole de la broche.

IMPORTANT : toujours fermer la porte du four lorsque l'on grille les aliments avec le tournebroche

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE

Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière dont dispose uniquement le four multifonctions. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance du grill de 3000W et la motoventilation. Généralement, pour effectuer une grillade parfaite, il est conseillé de positionner la grille du four au milieu et le plateau au-dessous.

IMPORTANT: pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le thermostat sur plus de 175°C, qui se trouve entre la position 150°C et 200°C afin d'éviter une surchauffe de la paroi avant de l'appareil ; en effet, la grillade ventilée doit être effectuée avec la porte fermée.

N.B. :

L'appareil de cuisson est équipé d'un ventilateur de refroidissement commandé par un thermostat, conçu pour éviter la surchauffe du bandeau de commande et des boutons. Le ventilateur fonctionne à une température déterminée. Le ventilateur s'éteint lorsque la température diminue.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.51), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.

ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

TIMER DE FIN CUISSON (Fig.52)

Il permet de sélectionner la cuisson manuellement ou bien la minuterie avec extinction automatique du four à fin cuisson.

Si on ne se sélectionne pas aucune durée de cuisson, alors il est nécessaire de positionner la poignée temporisateur sur le symbole .

Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de temps de cuisson, mode de cuisson et température de cuisson sur la position 0; la fin du décompte est confirmée par une sonnerie.

N.B.: Cette fonction est uniquement disponible pour le four électrique.

UTILISATION DE L'HORLOGE ÉLECTRONIQUE (Fig. 53)

Sous tension

L'affichage clignote

Fonction "heure locale"

Version 3 touches : appuyez sur la touche "heure locale"

Version 2 touches : appuyez sur les deux touches en même temps

Régler l'heure locale au moyen des touches "+" et "-".

Cette fonction reste activée 7 secondes après la dernière opération "+" / "-" !

Changement Heure d'été / Heure d'hiver

Activer la fonction "heure locale" ; appuyez sur la touche pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'affichage des heures clignote.

Changer les heures en utilisant la touche "+" ou "-". Cela n'aura pas d'effet sur les minutes et les secondes cachées !

Réglage de la minuterie

Cette fonction est activée au moyen de la touche "+". Appuyez sur la touche "+" une nouvelle fois pour augmenter la durée.

Le réglage se fait par pas de 10 secondes ou minutes.

Durant le décompte, la minuterie est prioritaire sur l'affichage. Le symbole représentant une cloche s'allume. Les unités sont les secondes ou les minutes dans la section longue durée.

Le temps maximal est de 10 heures. Le format changera après 99 minutes et 50 secondes et passera à 1 heure et 40 minutes.

Le symbole représentant une casserole s'allume.

Pour afficher l'heure de la journée, appuyez sur la touche "heure locale" pendant 6 secondes.

Remise à zéro de la minuterie

Décompte jusqu'au zéro avec pression permanente de la touche "-" (arrêt automatique au zéro).

Signal

Le signal après "temps écoulé" s'affichera pendant 7 minutes s'il n'a pas été remis à zéro avec la touche "heure locale".

Le signal suivant est omis si l'on appuie sur la touche "heure de la journée" durant les 15 dernières secondes de la minuterie.

Fréquence du signal

Si aucune fonction n'est activée, on peut sélectionner la fréquence du signal en appuyant sur la touche "-".

Trois fréquences (1,5 ; 2,0 ; 3,0 kHz) peuvent être sélectionnées.

UTILISATION DE L'HORLOGE TACTILE (fig.54)

Fonctionnement

Relevé de la fréquence de réseau

Au moment de l'allumage de l'appareil, on détermine la fréquence de réseau. Lorsque le compteur est branché à 60 Hz, le symbole Celsius clignote à l'allumage.

Allumage

Au moment de l'allumage, le contact du relais est ouvert. L'écran et le symbole AUTO clignotent, l'heure débute à 0:00 et clignote jusqu'à ce qu'on la règle.

Réglage de l'heure

Appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS. À l'allumage de l'appareil, il est également possible d'accéder au réglage de l'heure en appuyant sur la touche MODE.

Il est possible de régler l'heure avec les touches PLUS et MOINS pendant que le point entre l'heure et les minutes clignote. Le mode de réglage rapide est activé lorsque la touche PLUS ou MOINS est touchée pendant plus d'une seconde. Si le réglage de l'heure est sélectionné pendant qu'un programme de cuisson automatique est activé, le programme automatique est annulé.

Signal acoustique

Le signal acoustique se déclenche si le minuteur atteint la fin du temps programmé. Il est possible d'éteindre le signal en touchant n'importe quelle touche, ou lorsque la durée du signal acoustique est atteinte.

Réglage du signal acoustique

Appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS (menu pour modifier l'heure), puis sur la touche MODE pour sélectionner le menu pour modifier le signal acoustique. Il est possible de régler la fréquence du signal acoustique en appuyant sur la touche MOINS lorsque le texte « tonX » s'affiche sur l'écran.

Note : si la touche tactile est inactive, une alarme visuelle apparaît. Elle disparaît ensuite si l'on appuie sur une combinaison de touches valide pendant plus de 2 secondes.

Effacer les programmes et la fonction manuelle

Il est possible d'effacer la durée programmée du minuteur de la façon suivante :

- « **clear Function** » - **Fonction de reconfiguration** : sélectionner le programme de minuteur, puis appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS. Après cette opération, l'écran sort du mode de réglage et retourne immédiatement à l'affichage de l'heure.
- Diminuer la durée du minuteur jusqu'à zéro. Le minuteur reste en mode de réglage.

Minuteur

Lorsque le minuteur est sélectionné, le symbole de la cloche clignote et l'écran affiche le temps restant à la

fin du compteur en heures et minutes. C'est seulement lorsque le compteur arrive à la dernière minute que l'écran affiche les secondes restantes.

Si un programme de minuteur est activé, le symbole de la cloche reste allumé de façon permanente. Lorsqu'on atteint la fin du temps programmé, le symbole de la cloche clignote et le signal acoustique se déclenche.

Le programme de minuteur fonctionne indépendamment des autres programmes.

Blocage des touches

Après avoir rallumé le minuteur ou lorsqu'aucune touche n'est touchée pendant 7 secondes, le blocage des touches s'active. Lorsque l'on touche une touche ou une combinaison de touches pendant 2 secondes ou plus, le blocage des touches se désactive.

UTILISATION DE L'HORLOGE ANALOGIQUE (fig.55)

Pour régler l'heure indiquée par les aiguilles de l'horloge appuyer brièvement 2 fois sur le bouton jusqu'à l'obtention du clignotement de l'icône "CLOCK"

Pour augmenter ou diminuer l'horaire affiché à la cadence de 1 minute, tourner le bouton en sens horaire ou anti-horaire, l'aiguille des minutes bougera à la cadence de 1 minute à la fois soit en sens horaire que anti-horaire.

Une fois terminés les ajustements, après 10 secondes l'horloge électronique sortira automatiquement de la fonction de réglage horaire.

La programmation du minuteur permet d'avoir un simple allarme à la fin d'un laps de temps programmé.

Pour programmer une alarme appuyer brièvement le bouton une seule fois afin d'obtenir le clignotement de l'icône "ALARM", faite tourner le bouton pour fixer l'horaire de l'alarme et appuyer brièvement une seule fois pour confirmer, l'icône "ALARM" restera allumé jusqu'à l'entrée en fonction d'un simple signal acoustique.

Appuyer à nouveau brièvement le bouton une seule fois pour faire retour à la fonction horloge.

Pour annuler la programmation du Minute Minder tenir appuyer le bouton jusqu'à l'extinction de l'icône "ALARM"

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (Fig.56)

La programmation se passe en appuyant sur le bouton de la fonction désirée et après l'avoir relâché, il suffit que dans les 5 secondes on commence à établir le temps par les touches + e -

TOUCHES + E -

En actionnant les touches + e -, le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de pression exercée sur la touche.

REGLAGE DE L'HEURE

En appuyant en même temps sur 2 touches au choix (durée de la cuisson, fin de cuisson, minuteur) et la touche + o -, on va régler l'heure désirée. Par cette opération les programmes qui ont été précédemment réglés sont annulés, les contacts se débranchent et le symbole AUTO clignote.

FONCTIONNEMENT MANUEL

En actionnant la touche "manuel", les contacts du relais se débranchent, le symbole AUTO s'éteint et le symbole "CASSEROLE" s'éclaire. Le fonctionnement manuel ne peut se passer qu'à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir annulée.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

En actionnant la touche de durée ou fin de cuisson, le programmeur passe automatiquement de la fonction manuelle à celle automatique.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE CUISSON

Appuyer sur la touche de durée de cuisson ou de fin de cuisson et régler le temps désiré par les touches + e -. Le symbole AUTO s'éteint à lumière fixe et ainsi que le symbole de durée de cuisson. Le relais s'insère immédiatement. Quand le temps de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, le symbole AUTO s'éteint et le signal acoustique entre en fonction.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC FIN CUISSON

Appuyer sur la touche de fin de cuisson. L'heure du moment sera visualisée sur le display. Sélectionner le temps de fin de cuisson désirée avec la touche +. Les symboles AUTO et la durée de la cuisson s'éclairent à lumière fixe. Les contacts du relais se débranchent. Quand le temps de fin de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent et le signal acoustique entre en fonction.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN DE CUISSON

Appuyer sur la touche de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée par les touches + e -. Les symboles AUTO et durée de cuisson s'éclairent à lumière fixe et le relais se débranche. Appuyer sur la

touche de fin de cuisson; sur le diplay apparaîtra le temps de fin cuisson le plus proche. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré en appuyant sur la touche + . Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'éclaire à nouveau au moment où l'heure coïncide avec le temps de début de cuisson. Le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO s'éclaire, le signal acoustique se met en fonction et le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent.

SIGNAL ACOUSTIQUE

Le signal acoustique se met en fonction à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie et a la durée de 15 minutes. Pour l'arrêter avant , on devra appuyer sur n'importe quelle touche fonction.

DEBUT PROGRAMME ET CONTROLE

Le programme commence après environ 4 secondes du réglage. Il est toujours possible de contrôler le programme réglé, en appuyant sur les touches correspondantes.

ERREURS DE PROGRAMMATION

On a une erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure du début et de fin de cuisson. L'erreur sera immédiatement signalée acoustiquement et par le clignotement du symbole AUTO. L'erreur de réglage peut être corrigée en changeant la durée ou le temps de fin de cuisson. En présence d'une erreur de réglage, les relais sont débranchés.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

Il est possible d'annuler un programme en appuyant sur la touche de durée de cuisson et ensuite la touche - jusqu'à ce que sur le display ne paraisse l'indication 000. A la fin d'un programme réglé, celui-ci s'efface automatiquement.

UTILISATION DE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE À 3 TOUCHES (fig.57)

Signification des symboles sur l'écran :

1	A*	Programme Automatique en marche (* :dans certaines versions, l'inscription Auto s'affiche en verticale).
2		S'il est affiché, le four est activé pour fonctionner en mode manuel.
3	•	S'il est clignotant, il indique que le programmeur est en modalité de programmation de l'heure.
4		S'il est allumé, il indique qu'un minuteur d'avertissement est en marche.
5	-	Touche pour diminuer la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur. Elle sert également à sélectionner le niveau de sonnerie souhaité (3 niveaux).
6	M	Touche "Mode" pour accéder aux options de programmation prévues par le programmeur.
7	+	Touche pour augmenter la valeur des chiffres durant les réglages du minuteur.

La première mise en marche

Les chiffres et la lettre A s'affichent à l'écran en mode clignotant lorsque le four est branché au réseau électrique ou après une éventuelle coupure de courant. Dans ces conditions on ne peut pas allumer le four.

Pour régler l'heure actuelle et/ou activer le four au fonctionnement, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant 2 secondes. La lettre A s'éteint et l'éclairage des chiffres affichés sur l'écran devient fixe.

Quand le point (3) est en mode clignotant, appuyer sur la touche - ou sur la touché + pour corriger l'heure qui est affichée. Le paramètre est accepté par le programmeur peu après avoir relâché la touche.

N.B. Le four pourra exercer ses fonctions de cuisson uniquement lorsque l'écran du programmeur affichera le symbole (2) allumé.

Minuteur d'avertissement

La fonction du "minuteur" sert uniquement d'avertisseur sonore, que l'on peut régler pour une durée de 23 heures et 59 minutes maximum. Lorsque le temps programmé est écoulé, le symbole (4) s'éteint et un signal sonore s'active puis s'éteint automatiquement après 7 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Pour régler le minuteur, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) commence à clignoter. Programmer dans combien d'heures et/ou minutes le minuteur devra s'activer en utilisant la touche + ou -pour augmenter ou diminuer la valeur des chiffres sur l'écran. Relacher la touche + ou -quand le temps désiré est atteint. L'heure actuelle ainsi que le symbole) s'afficheront après quelques secondes. Le compte à rebours commencera immédiatement.

Cuisson semi-automatique

- DURÉE de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de

programmation. Le symbole (4) s'allume. Relacher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription " dur " s'affiche. Celle-ci sera ensuite altérée avec par l'affichage des chiffres : 0• 00. Programmer le temps souhaité de durée de la cuisson en appuyant sur les touches -ou + (temps maximal de programmation : 10 heures). Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle. Les symboles A et (2) seront allumés. Un signal sonore est émis à la fin du temps de cuisson programmé et le four s'éteint automatiquement. Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

-FIN de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole) s'allume. Relacher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription " dur " apparaît. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " End " s'affichera sur l'écran. Celle-ci sera ensuite altérée par l'affichage des chiffres : 0• 00. Programmer l'heure prévue de la fin de la cuisson en appuyant sur les touches -ou + (temps maximal de programmation : 10 heures). Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmeur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle. La cuisson commencera immédiatement, tandis que l'heure actuelle reviendra, quelques secondes plus tard, s'afficher sur l'écran du programmeur. Les symboles A et (2) seront allumés. Un signal sonore sera émis quand l'heure de la fin de cuisson prévue sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement. Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Cuisson automatique

Programmer un temps de DURÉE de cuisson selon les indications examinées au chapitre DURÉE de la cuisson, puis saisir l'heure de fin de cuisson selon les indications vues dans le chapitre précédent. (Temps maximal de programmation de fin de cuisson : 24 heures). Le four s'allumera automatiquement à une heure déterminée qui correspondra à la différence entre l'heure prévue pour la fin de cuisson et le temps de durée de cuisson. Durant la période d'attente, du démarrage du four au réchauffement, le symbole A sera affiché sur l'écran pour indiquer qu'un programme automatique et l'heure actuelle sont activés. Alors que l'allumage du four sera signalé par l'éclairage du symbole (2). Un signal sonore sera émis quand l'heure de fin de cuisson programmée sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement. Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Désactivation de la sonnerie

Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore manuellement.

Réactivation du four

Le symbole A s'affiche en mode clignotant sur l'écran, en plus de l'heure actuelle, à la fin d'une cuisson semi-automatique ou automatique. Dans ces conditions, l'alimentation électrique des éléments chauffants du four, y compris l'éclairage, sera débranchée. Pour remettre le four en marche, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et jusqu'à ce que la lettre A s'éteigne.

AUTRES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Annulation d'un programme de cuisson

Semi-automatique ou Automatique Pour annuler un programme de cuisson semi-automatique ou automatique, symbole A allumé, appuyer en même temps sur les touches -et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (2) s'allume et la lettre A s'éteigne.

Annulation du minuteur d'avertissement

Pour annuler le décompte du minuteur d'avertissement, symbole) allumé, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à l'affichage en mode clignotant du symbole) . Appuyer en même temps sur les touches -et + .

Contrôle de l'état des fonctions

Avec la touche M, on peut rappeler sur l'écran le temps programmé ou restant de toutes les fonctions offertes par le programmeur. Appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (4) s'allume. L'écran affichera le temps restant ou bien une série de zéros si le minuteur est désactivé. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " dur " s'affichera sur l'écran, puis en modalité alternée le temps restant ou une série de zéros (minuteur désactivé) En appuyant de nouveau sur la touche M, le temps de fin de cuisson programmé s'affichera avec l'inscription "End".

UTILISATION DU THERMOMÈTRE (fig.58)

La cuisinière est équipée avec un dispositif pour le mesurage de la température atteinte au centre du four. Cela permet de vérifier la température atteinte à l'intérieur du four ainsi que de régler plus précisément la température de cuisson des aliments.

FOUR ELECTRIQUE

Lors de l'allumage du four le voyant orangé s'allume en indiquant que les éléments chauffants du four sont activés : la aiguille du thermostat commence à tourner envers de la température établie.

Le voyant orangé continuera à s'allumer et s'éteindre en indiquant que les éléments chauffants sont activés afin de maintenir la température à l'intérieur du four.

Il est possible que le voyant s'éteigne pour quelques minutes avant que le thermomètre ait atteint la température désirée : ce conduite est normale , car le fonctionnement des éléments chauffants est réglé d'une façon telle que la chaleur est correctement distribuée à l'intérieure du four.

La distribution optimal de la chaleur à l'intérieur de la cavité est atteinte lors que l'aiguille du thermomètre est arrêté.

Si la température du four est baissée ou augmentée l'aiguille du thermomètre suivra ces changements avec les mêmes modalités.

Lors de l'éteinte du four, l'indication de la température sur le thermomètre se baissera lentement jusqu'au l'atteinte de la température ambiance.

ATTENTION : Les températures sur la manette sont indicatives, pour vos cuissons ils faut suivre les indications du thermomètre.

FOUR A GAZ :

Lors de l'allumage du four le brûleur commencera à fonctionner au maximum et l'aiguille du thermomètre tournera envers la température établie.

Il est possible que la flamme se baisse avant que le thermomètre ait atteint la température désirée. Cela se vérifie afin que la puissance du brûleur soit réduite d'une façon telle que la chaleur soit uniformément distribuée a l'intérieure du four.

La distribution optimale de la chaleur est atteinte seulement lors que l'aiguille du thermomètre s'est arrêtée.

Lors de l'éteinte du four , l'indication de la température sur le thermomètre se baissera lentement jusqu'au l'atteinte de la température ambiance.

ATTENTION : il est normale que si l'on mesure la température au centre du four en utilisant un différent thermomètre l'on puisse relever des valeurs différents par rapport aux valeurs indiqués par le thermomètre du bandeaux des commandes.

La température donnée par le thermomètre est la température moyenne à l'intérieur de la cavité four et elle ne représente pas la valeur de la température d'un point en particulier.

UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT

Sur les cuisines prévues à cet effet, le four autonettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action auto nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Nettoyage du plan de cuisson :

Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.

L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.

Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.

Nettoyage des éléments émaillés :

Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inoxydable :

Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage des répartiteurs de flamme :

Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.

Nettoyage du verre à l'intérieur du four :

Le verre à l'intérieur peut être démonté suivant les instructions reportées pour le nettoyage du four. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs. Positionner l'insert dans le trou de la charnière (Fig. 59-60), démonter le verre à l'intérieur comme de Fig. 61 à Fig. 66.

Pour remonter le verre suivre les instructions de Fig. 67 à Fig. 70.

Nettoyage intérieur du four :

Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :

Positionner l'insert dans le trou de la charnière (Fig. 59-60). Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu' à ce qu'elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

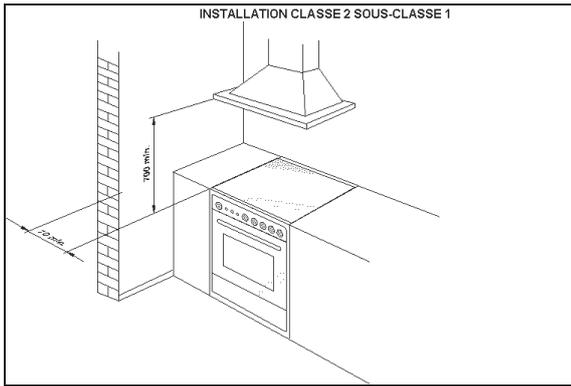


Fig.1

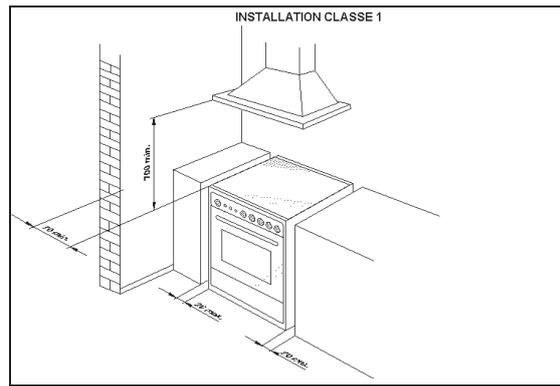


Fig.2



Fig.3

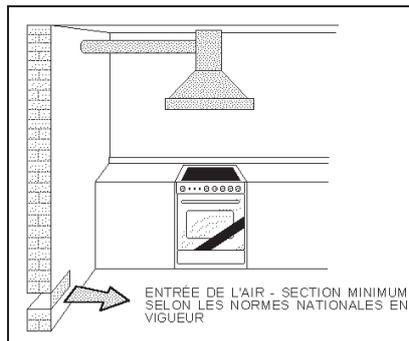


Fig.4

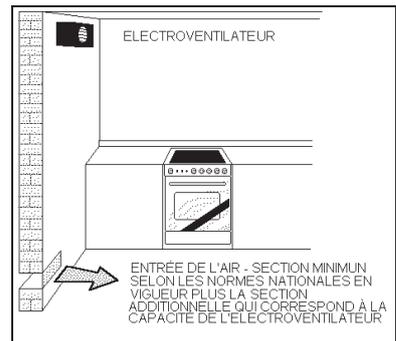


Fig.5

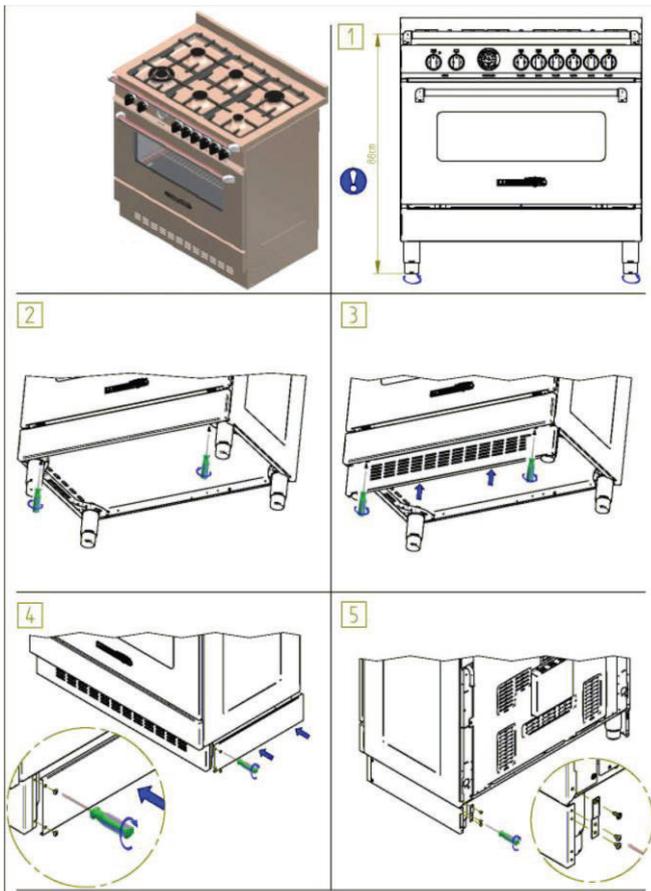


Fig.7

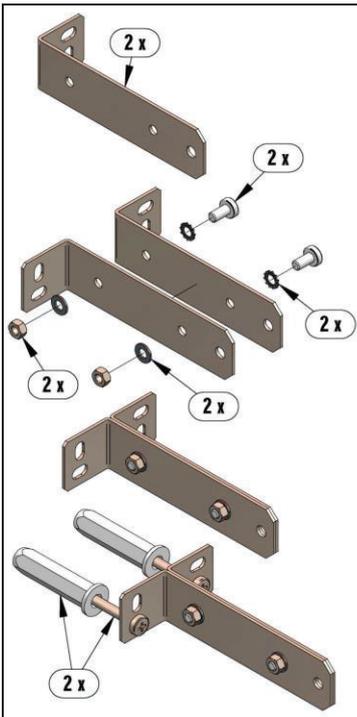


Fig.9

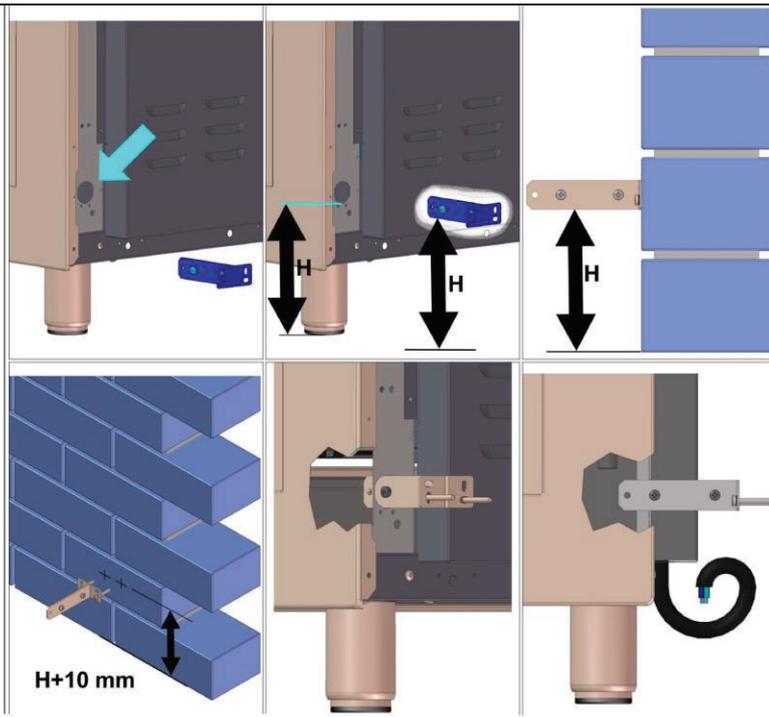


Fig.10

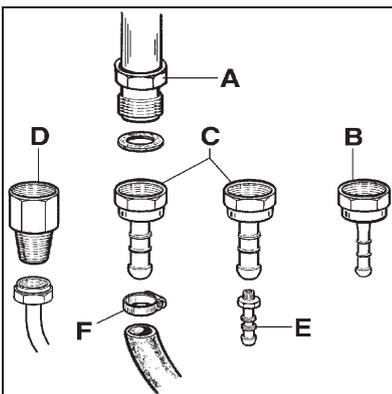


Fig 11

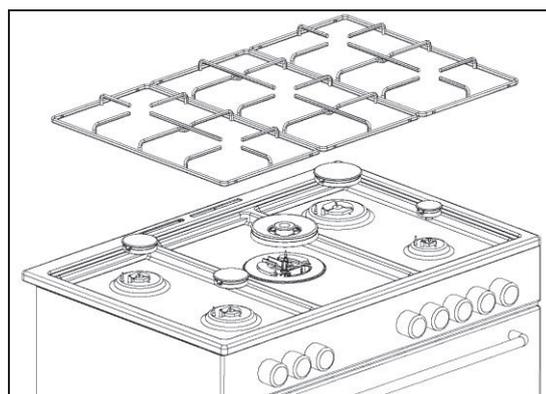


Fig.12

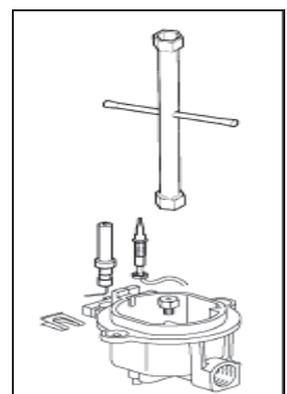


Fig.13

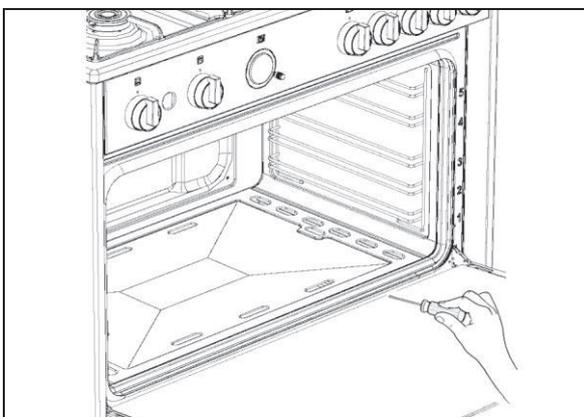


Fig.14

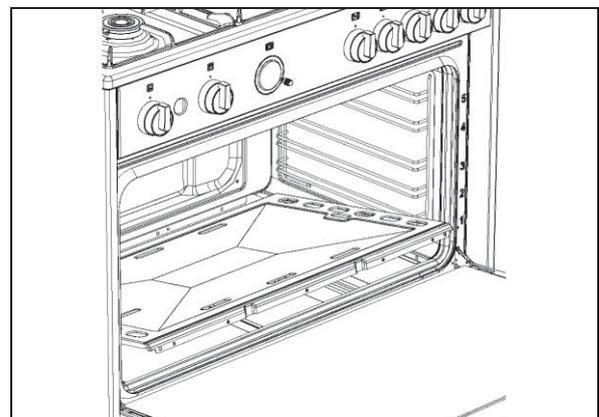


Fig.15

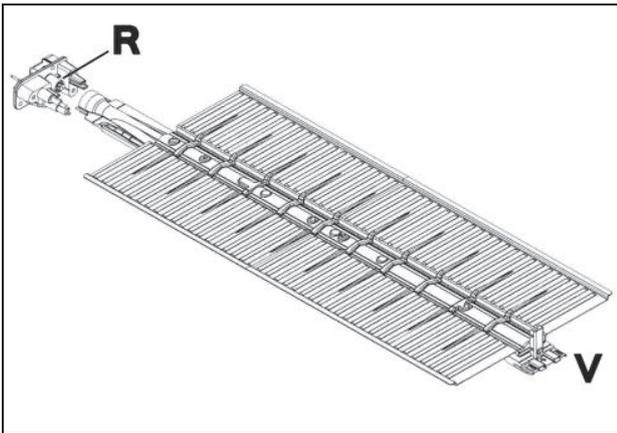


Fig. 16

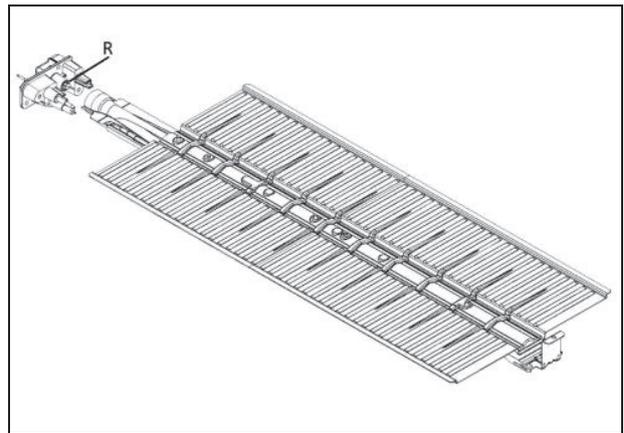


Fig. 17

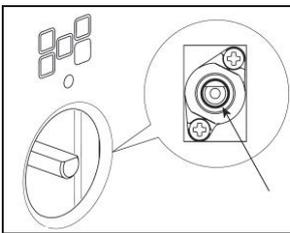


Fig. 18

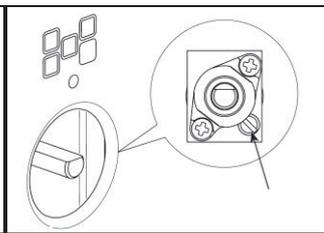


Fig. 19

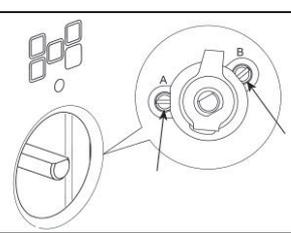


Fig. 20

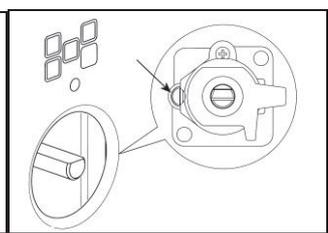


Fig. 21

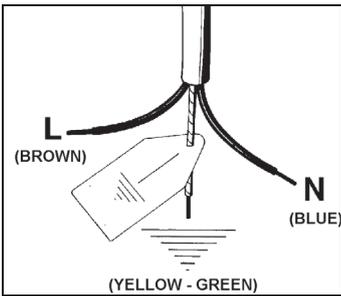


Fig. 22

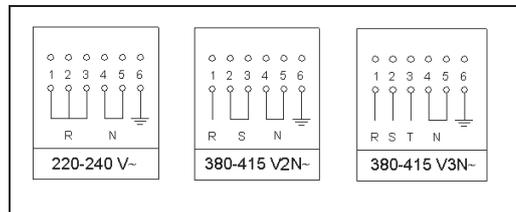


Fig. 23

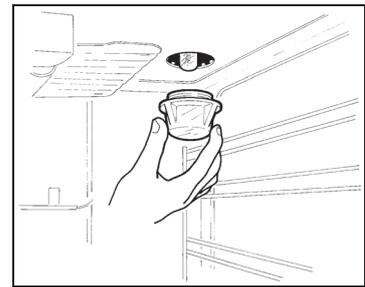


Fig. 24

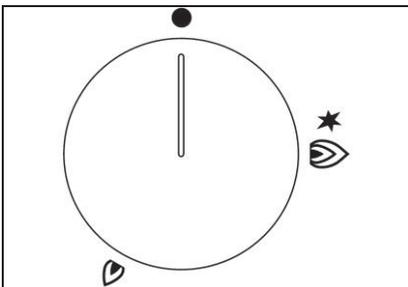


Fig. 25

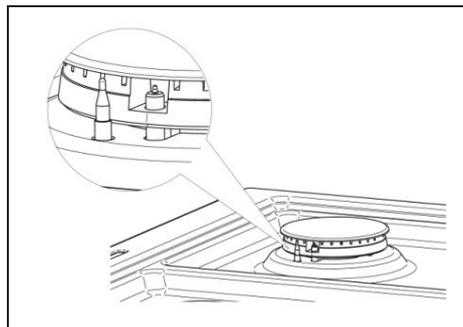


Fig. 26

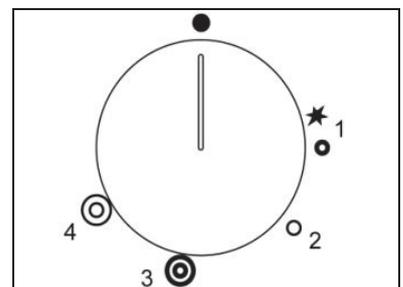


Fig. 27

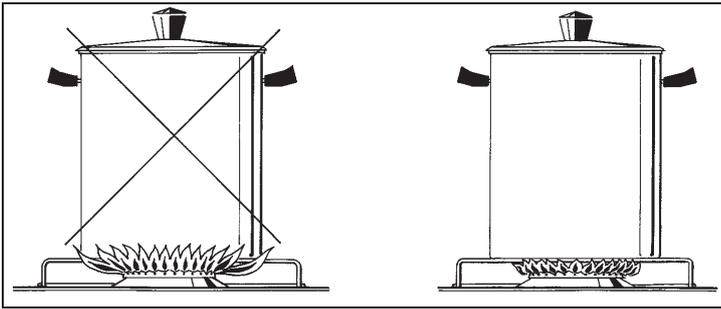


Fig.28

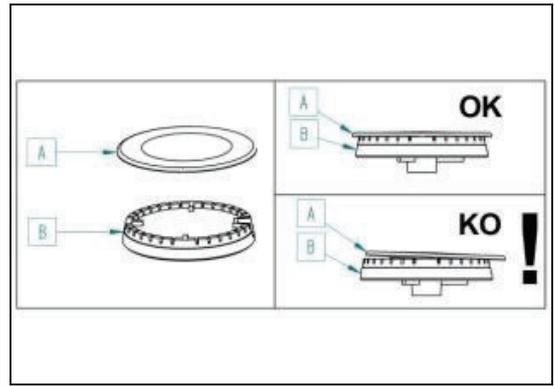


Fig.29

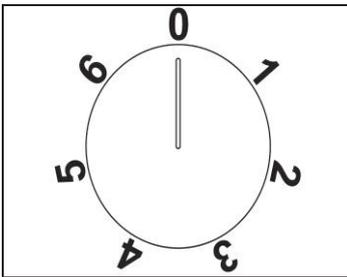


Fig.30

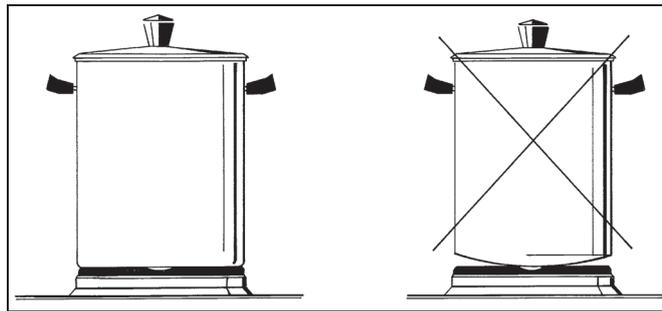


Fig.31

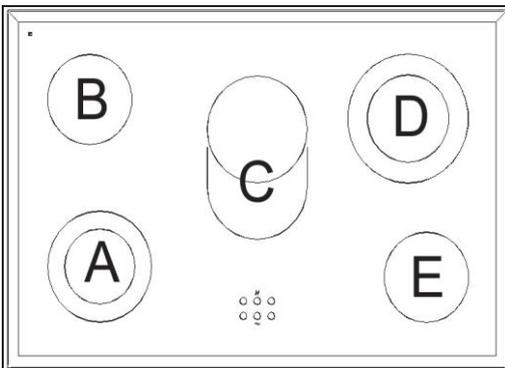


Fig.32

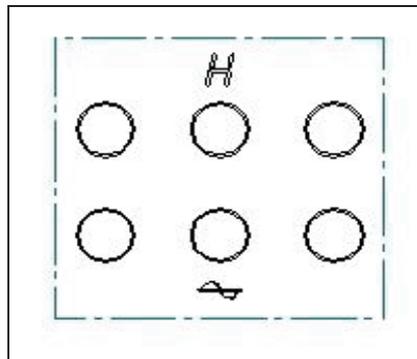


Fig.33

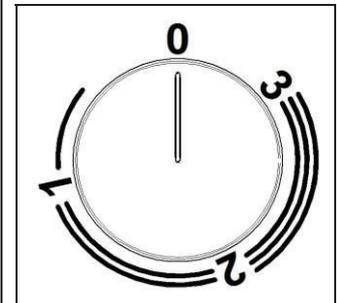


Fig.34

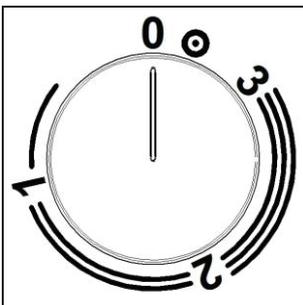


Fig.35

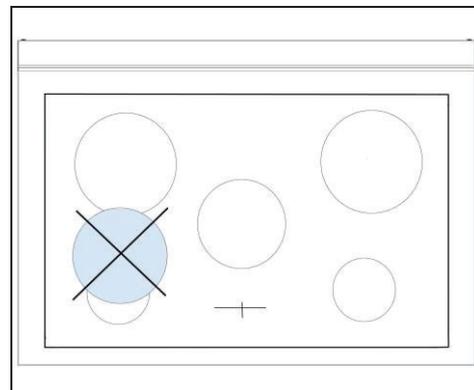


Fig.36

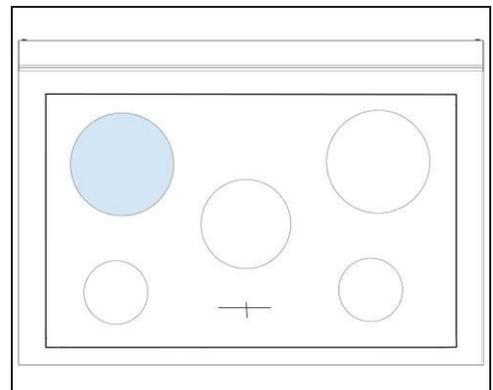


Fig.37

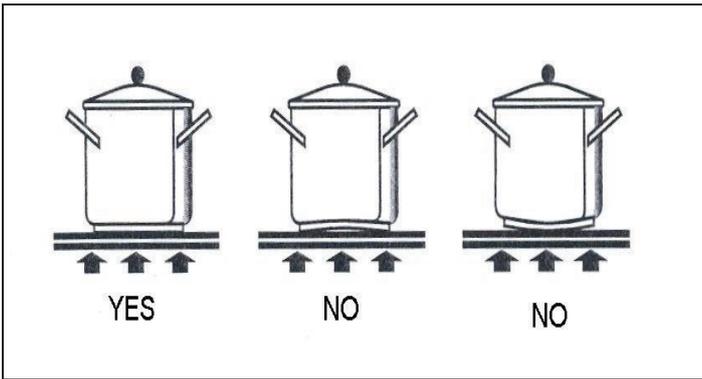


Fig.38

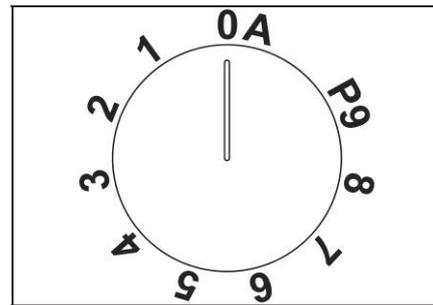


Fig.39

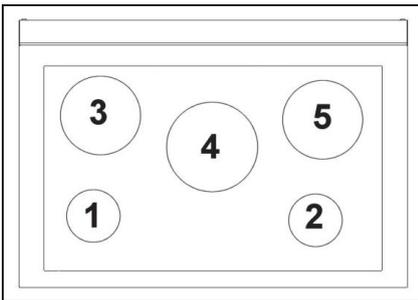


Fig.40

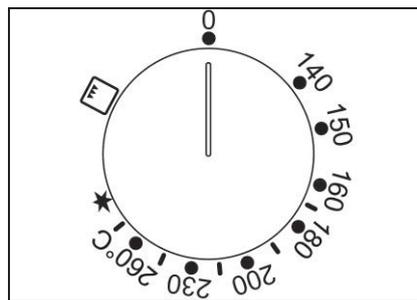


Fig.41

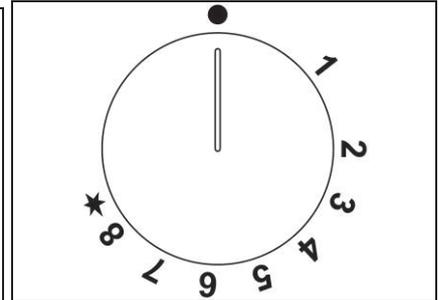


Fig.42

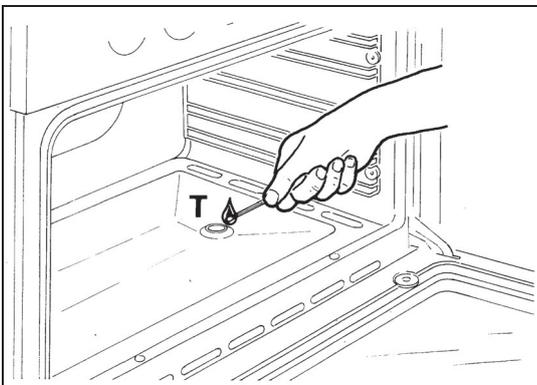


Fig.43

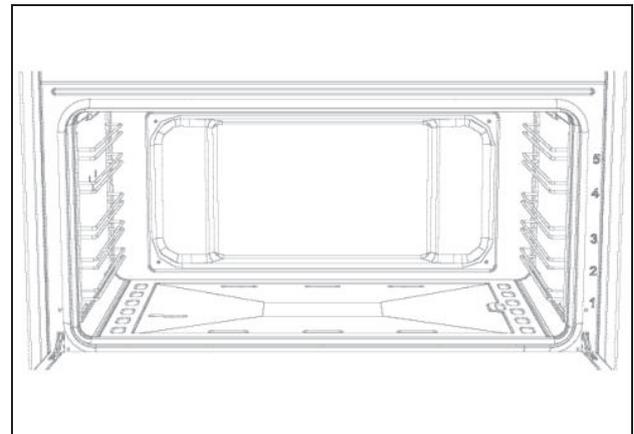


Fig.44

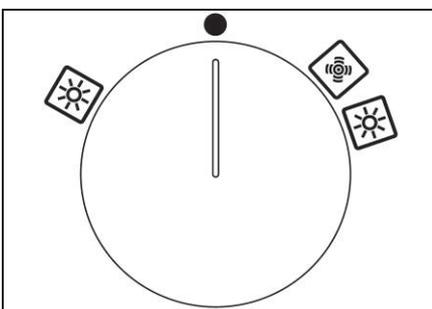


Fig.45

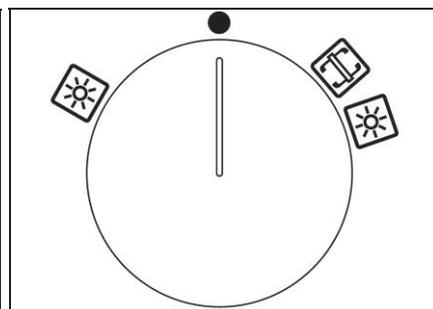


Fig.46

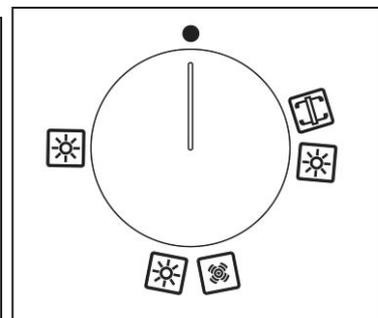


Fig.47

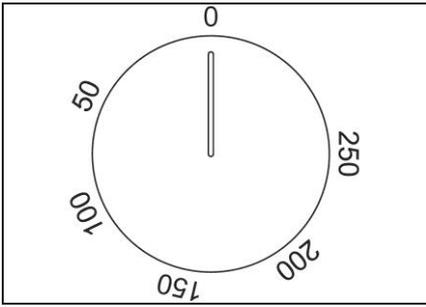


Fig.48

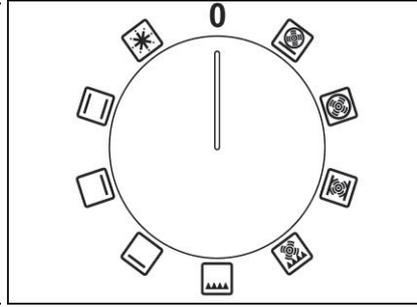


Fig.49

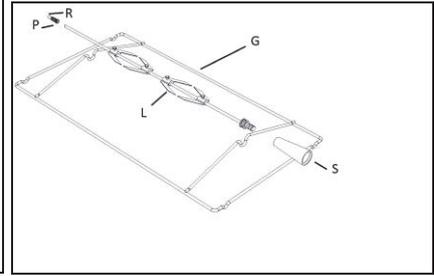


Fig.50

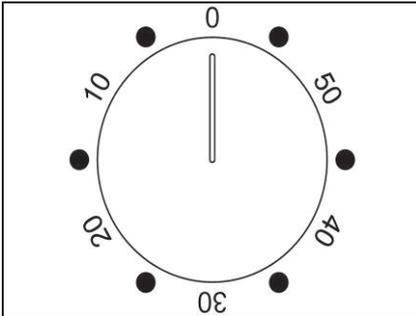


Fig.51

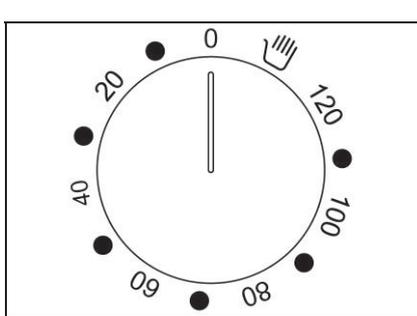


Fig.52

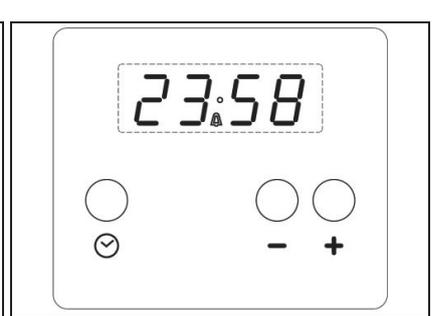


Fig.53



Fig.54

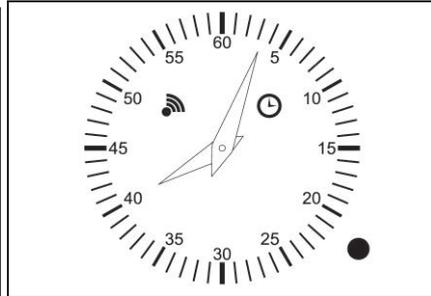


Fig.55

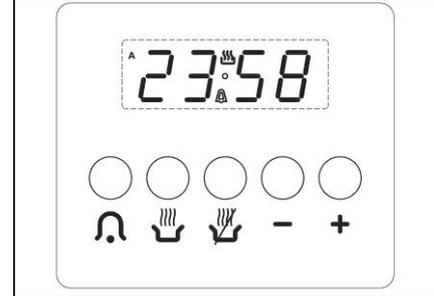


Fig.56

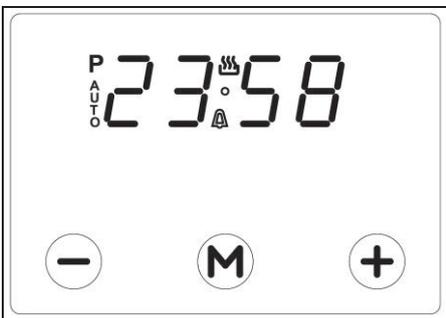


Fig.57

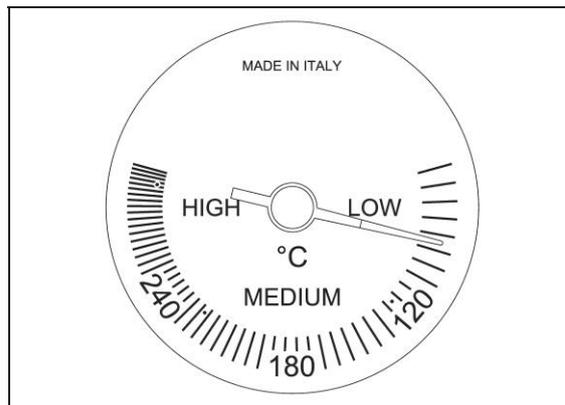


Fig.58

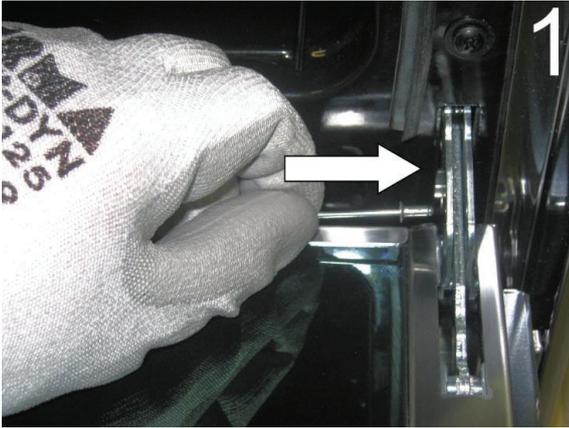


Fig.59

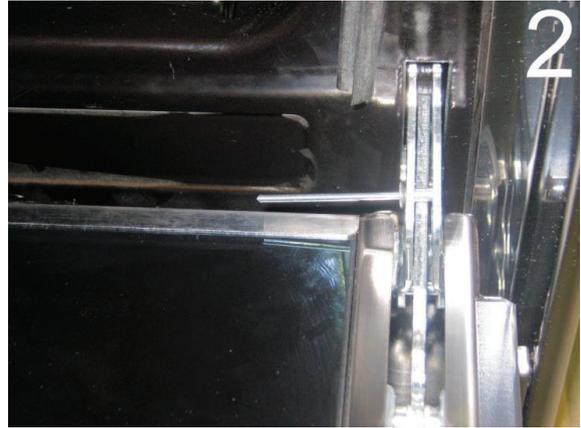


Fig.60

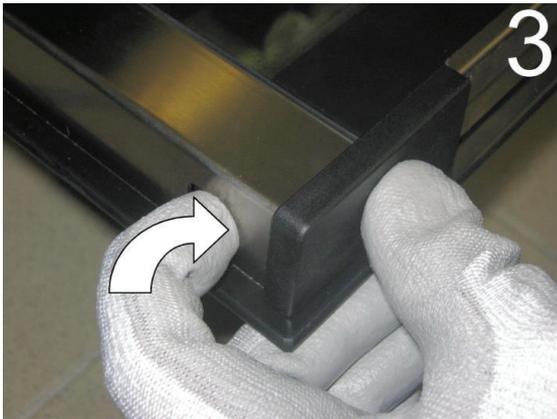


Fig. 61

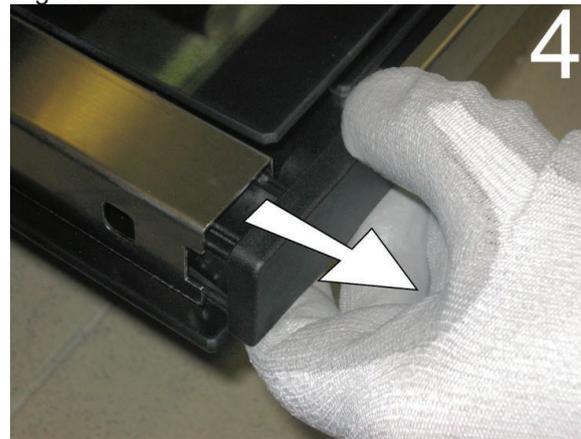


Fig. 62

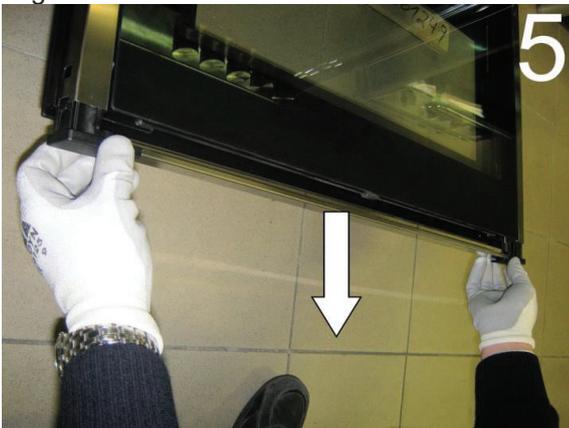


Fig. 63



Fig.64



Fig.65



Fig.66

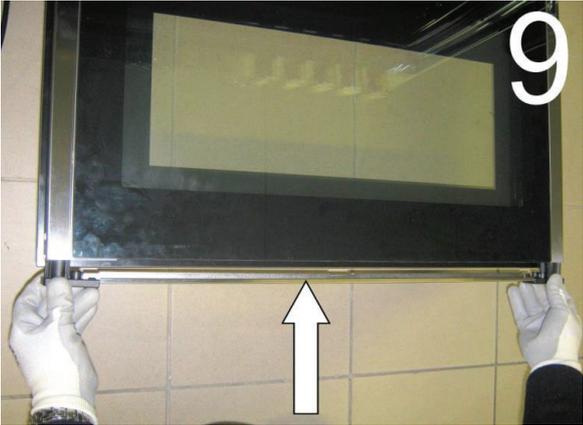


Fig.67

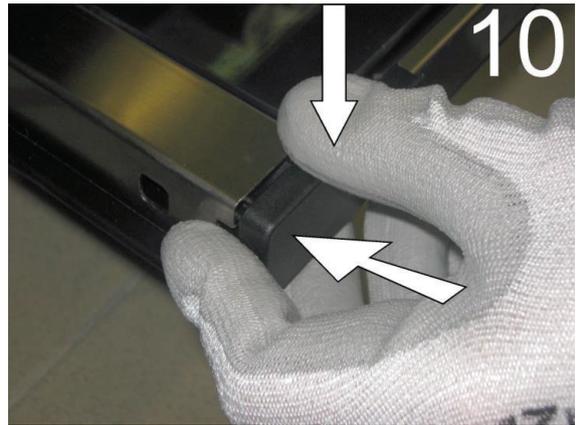


Fig.68



Fig.69

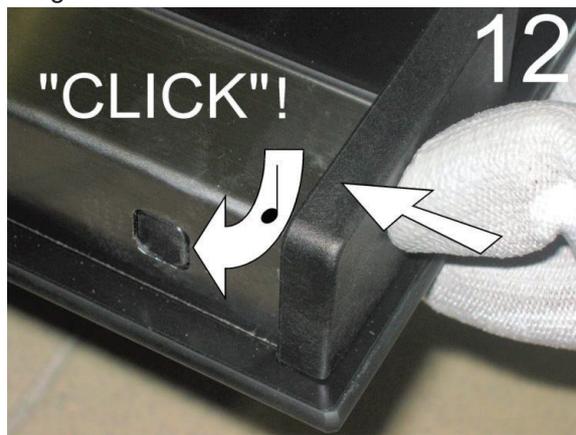


Fig.70

CE

3100143