



**NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE
D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ
90x60 cm (MODELE M92/M92V) double four**

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.

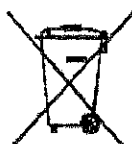
Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

INDEX :

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR	page 2
Installation de la cuisinière	page 3
Conseils importants sur l'installation - Ventilation et aération de la pièce	page 4
Raccordement au réseau de distribution du gaz	page 4
Adaptation aux différents type de gaz et réglage des brûleurs	page 5
Raccordement électrique	page 6
ENTRETIEN DE L'APPAREIL - Changement des composants	page 6-7
NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN	page 7
Description de panneau de controle	page 7-8
Utilisation des brûleurs	page 8
Utilisation du four à gaz	page 9
Utilisation du thermostat électrique	page 10
Utilisation de commutateur 9+0	page 10-11
Utilisation du thermostat avec commutateur en serie	page 11
Utilisation du four électrique à convection naturelle	page 11
Utilisation du four électrique ventilé	page 12
Utilisation du grill électrique statique	page 12
Utilisation du grill électrique ventilé	page 13
Utilisation de la minuterie	page 13
Utilisation du four autonettoyant - Nettoyage de l'appareil	page 13

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Informations sur la sécurité

- ☐ Veuillez lire attentivement ce manuel pour une utilisation sûre et efficace de l'appareil.
- ☐ Assurez-vous de bien conserver ces instructions d'utilisation et de montage afin d'être à même de les confier à un éventuel prochain propriétaire.
- ☐ Les schémas présentés dans ce manuel sont purement donnés à titre indicatif.
- ☐ L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- ☐ L'appareil ne doit être utilisé qu'à des fins de cuisson et non pas pour réchauffer, par exemple, une pièce.
- ☐ Conformément aux lois en vigueur, l'installation de l'appareil, le changement de type de gaz ou autres réglages internes à l'appareil doivent être effectués exclusivement par du personnel autorisé.
- ☐ Avant de faire installer votre cuisinière à usage domestique, veuillez vérifier que les dimensions correspondent à l'emplacement choisi.
- ☐ Si sous l'appareil se trouve un tiroir, assurez-vous que celui-ci ne contient pas d'objets sensibles à la chaleur ou facilement combustibles, comme par exemple des bombes aérosol ou de la cire à chaussures. Utilisez uniquement des tiroirs pouvant résister à la chaleur.
- ☐ Pour toute opération de maintenance, rappelez-vous de débrancher l'appareil. Pour ce faire, veuillez débrancher la prise de courant ou actionner le fusible correspondant. Fermez le gaz.
- ☐ Ne reliez pas cet appareil à un dispositif d'évacuation de produits de combustion.
- ☐ En cas de présence d'autres appareils électriques dans les environs, assurez-vous que leurs câbles n'entrent pas en contact avec le plan de cuisson chaud.

- ❑ Nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Cette opération éliminera en effet toute odeur « de neuf » et une éventuelle saleté.
- ❑ Ôtez l'emballage et éliminez-le conformément à la loi en vigueur. Les emballages doivent être gardés hors de la portée des enfants.
- ❑ Surveillez toujours l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ❑ Faites très attention lors de la cuisson puisque les surfaces de cuisson deviennent extrêmement chaudes. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart de l'appareil.
- ❑ La graisse et l'huile très chaudes peuvent s'enflammer facilement. Si vous vous en servez pour cuisiner, surveillez toujours vos poêles.
- ❑ **ATTENTION !** Si une poêle contenant de l'huile ou de la graisse venait à prendre feu, ne versez surtout pas d'eau à l'intérieur : cela pourrait en effet provoquer d'importantes brûlures. Couvrez-la plutôt avec un torchon mouillé pour éteindre le feu et débranchez l'appareil.
- ❑ N'utilisez jamais un appareil qui présente un dysfonctionnement.
- ❑ En cas de dysfonctionnement, débranchez l'arrivée de gaz et d'électricité et appelez notre service d'assistance technique.
- ❑ Placez les casseroles toujours bien au centre des feux et jamais directement dessus.
- ❑ Ne posez jamais des poêles ou des casseroles en équilibre instable sur le plan de cuisson ou sur les feux : elles pourraient se renverser.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil sans casseroles ni poêles. Assurez-vous que tous les composants des brûleurs ont été montés correctement.
- ❑ Ne réchauffez jamais des poêles ou des casseroles vides qui augmenteraient la chaleur.
- ❑ Baissez toujours la flamme au minimum à chaque fois que vous déplacez une poêle ou une casserole même pendant quelques instants seulement. De cette manière vous pourrez réduire le risque de brûlures si vous vous trouvez à côté des flammes. De plus, cela représente des économies et une pollution moindre.
- ❑ Utilisez, si possible, des poêles et des casseroles ayant un fond épais, car la chaleur se trouve mieux distribuée, la flamme n'en est que mieux utilisée et l'économie est garantie.
- ❑ Evitez le plus possible d'utiliser les Wok ou des casseroles d'un diamètre supérieur à 28 cm.
- ❑ Si un robinet de gaz venait à se bloquer, évitez de forcer. Appelez immédiatement notre assistance technique.
- ❑ Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de machines fonctionnant à la vapeur ou de nettoyeurs à pression : il existe un risque de court-circuit !
- ❑ Si l'appareil est installé sous une hotte aspirante, assurez-vous que lors du fonctionnement des casseroles se trouvent bien sur les feux allumés. Une flamme libre peut en effet endommager la hotte aspirante à cause de la chaleur produite, mais il se peut aussi que les résidus de graisse présents dans le filtre s'enflamment. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante lorsque la hotte est en fonction.
- ❑ L'utilisation d'une cuisinière à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle se trouve. Assurez-vous que l'aération est suffisante et que les ouvertures pour la ventilation naturelle ne sont pas obstruées. L'utilisation de plusieurs ou de tous les feux pendant un temps prolongé peut requérir une ventilation supplémentaire comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte et/ou que la hotte possède une capacité d'aspiration supérieure.
- ❑ Assurez-vous que l'appareil n'est pas exposé à des courants d'air pouvant éteindre les flammes.
- ❑ En tant qu'utilisateurs, vous êtes responsables de la maintenance et de l'utilisation domestique correcte.

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 encadrée 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 (fig.6)

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.

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.

Lorsque le gaz est distribué par le réseau, l'appareil doit être raccordé au canal d'amenée du gaz :

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'une longueur maximum de 2 mètres et des joints étanches selon la norme nationale en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des tiroirs qui pourraient l'endommager.

- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformément à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée dessus. L'étanchéité du raccord de l'appareil au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

Lorsque le gaz provient d'une bouteille, l'appareil, doté d'un régulateur de pression conforme à la norme UNI-CIG 7432, doit être raccordé de la façon suivante :

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'un maximum de 2 mètres de long et des joints étanches selon les normes nationales en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs. Nous conseillons d'appliquer un adaptateur spécial - que l'on trouve facilement dans le commerce -, sur le tube flexible afin de faciliter le raccord avec le régulateur de pression monté sur la bouteille.

- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformément à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée sur le tube. L'étanchéité du raccord à l'appareil et au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

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. 7) fourni avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.

On rappelle également que les appareils fixes ou installés entre deux éléments doivent être reliés à l'installation par un tube métallique rigide ou bien par un tuyau d'acier inoxydable flexible à paroi continue selon les prescriptions des normes nationales en vigueur.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

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

CHANGEMENT DES INJECTEURS 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. 8).
- 3) Enlever les brûleurs.
- 4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz (fig. 9) 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. 10).
- 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. 11).
- 3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 10 mm remplacer le brûleur R par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N°1.

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.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

TABLEAU N° 1

APPLIANCE CATEGORY: II 2E+3+

Brûleur	Type de gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale				Classe réduite		Ø vis de réglage
		Mbar	1/100mm.	G/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100mm.
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Naturel G25	25	72	-	111	1	860	0,48	413	34
	Buthane G30	28	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Naturel G25	25	97	-	194	1,75	1505	0,6	516	36
	Buthane G30	28	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Naturel G25	25	115	-	332	3	2580	1,05	903	52
	Buthane G30	28	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Double Couronne	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Naturel G25	25	135	-	388	3,5	3010	1,8	1548	65
	Buthane G30	28	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Four	Naturel G20	20	125	-	238	3	2580	1	860	48
	Naturel G25	25	125	-	277	3	2580	1	860	48
	Buthane G30	28	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	48

REGLAGE DES BRULEURS

1) Réglage de l'air primaire :

Réglage du brûleur du four : pour régler l'air primaire du brûleur du four, opérer de la façon suivante:

- 1) Enlever la sole du four.
- 2) Dévisser la vis P et régler la position X du cône Venturi (fig. 12) selon les indications du tableau N° 2.

Type de gaz	Brûleur
	four (mm)
Naturel G20	Total ouvert
Naturel G25	Total ouvert
Buthane G30	Total ouvert
Propane G31	Total ouvert

2) 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. 13) or sur le corps du robinet (fig. 14) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 4) 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) Enlever la fiche de prise de courant avant d'effectuer le réglage.
- 2) Enlever les poignées
- 3) Oter le panneau des commandes en dévissant les vis de serrage sous le panneau.
- 4) Introduire la poignée du thermostat.
- 5) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM. (allumage manuel avec allumette).
- 6) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 7) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
- 8) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 15) 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.
- 9) Remonter le panneau agissant de façon inverse à celle-là décrite au point 3.

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.

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. 16 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 respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°3.

TABEAU N° 3 MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement			Modèles et sections câble d'alimentation
table de cuisson	Four de gauche	Four de droite	230V ~
brûleurs gaz	Four gaz ventilée / grilloir lectrique	Four électrique statique	H05VV-F 3x1,5mm ²
	Four électrique ventilée 9 position	Four électrique statique	H05GG-F 3x2,5mm ²

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CEE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68 et 73/23 (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, 93/68 et 89/336 (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

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. 19).

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

ATTENTION : Avant n'importe quel substitution, vérifier que l'appareil soit froid.

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 ramplacer par un câble du même type que celui installé.

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

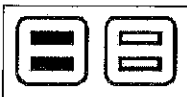
BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø 70
Rapide	Ø 95
Triple Couronne	Ø 130

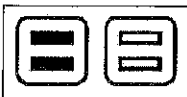
DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

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



le symbole  indique le fonctionnement du thermostat à gaz ou le commutateur électrique du four de gauche



le symbole  indique le fonctionnement du four de droite



le symbole indique le thermostat électrique du four de gauche



le symbole indique le compte-minutes



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 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. 19) et approcher une allumette 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. 19) 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. 20):** 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. 19), 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.

Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 4 et Fig. 21).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 19).
- 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
Triple couronne	22 – 26

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.

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 (Fig. 3). Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur (Fig. 4 et 5). 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 DU FOUR A GAZ (four de gauche)

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.

FOUR A GAZ 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 électrique, 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.

Tableau N° 5

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	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. Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.24). 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 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.25), 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.

Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

TABLEAU N° 6

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ			
VIANDE	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
ROTI DE PORC	220 (210)	4	60-70
ROTI DE BOEUF	240 (230)	4	60-70
ROTI DE VEAU	220 (210)	4	60-70
GIGOT D'AGNEAU	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
LIEVRE ROTI	235 (225)	4	40-50
LAPIN ROTI	220 (210)	4	50-60
DINDON ROTI	235 (225)	4	50-60
OIE ROTIE	225 (215)	4	60-70
CANARD ROTI	235 (225)	4	45-60
POULET ROTI	235 (225)	4	40-45
POISSON	200-225 (190-215)	3	15-25
PATISserie			
TARTE AUX FRUITS	220 (210)	3	35-40
PAIN DE GENES	190 (180)	3	50-55
BRIOCHEs	175 (165)	3	25-30
GENOISE	235 (225)	3	20
SAVARIN	190 (180)	3	30-40
MILLE-FEUILLES	220 (210)	3	20
GALETTES AUX RAISINS	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	190 (180)	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	220 (210)	3	20
FLAN A LA CUILLERE	220 (210)	3	20-30
TOASTS	250 (240)	4	5
PAIN	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE (four de gauche)

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 (Fig. 26) 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 COMMUTATEUR 9+0 (four de gauche)

Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur (Fig. 27), la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

Pour le model M6V

- ♦ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- ♦ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1300W et de celle externe supérieure de 900W ;
- ♦ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W ;
- ♦ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1300W ;
- ♦ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 2000W ;
- ♦ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W et de la résistance du grill de 2000W ;

- ♦ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 900W de la résistance grill à 2000W et de la ventilation ;
- ♦ Le symbole  indique la mise en marche de la résistance circulaire à 2400W et de la ventilation ;
- ♦ Le symbole  indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU THERMOSTAT AVEC COMMUTATEUR EN SERIE (four de droite) (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDE UNIQUE)

Le four électrique est réglé par un thermostat électrique, un commutateur commande la connexion des résistances. Un grill électrique peut être ajouté au four électrique, son utilisation étant expliquée dans les pages spécifiques. Le four est chauffé par 2 résistances, une inférieure et une supérieure. Tournant le bouton (Fig. 23) pour enclencher la résistance inférieure et la résistance externe supérieure. La température comprise entre 50°C et 250°C se règle en s'aidant des indications imprimées sur le bouton du thermostat. Un voyant orange signale quand le four a atteint la température demandée en s'éteignant. Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement. Après l'indication de la dernière température (250°C) se trouvent 3 positions fixes :

- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 900W;
- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 600W ;
- le symbole  indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 900W.

Le thermostat ne contrôle pas la température dans ces positions.

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. 25) 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°7, 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° 7

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CONVECTION NATURELLE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	225	4	60-80
ROTI DE BOEUF	250	4	50-60
ROTI DE VEAU	225	4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LIEVRE ROTI	250	4	40-50
LAPIN ROTI	250	4	60-80
DINDON ROTI	250	4	50-60
OIE ROTIE	225	4	60-70
CANARD ROTI	250	4	45-60
POULET ROTI	250	4	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 (four de gauche)

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'isolation 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.

TABEAU N° 8

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	3/4	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 ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut être utilisé avec le four à gaz ou avec le four électrique.

Dans les deux cas, le grill est commandé par l'intermédiaire de la commande du thermostat du four (voir également les instructions d'utilisation du four à gaz ou électrique). Tout comme le grill à gaz, le grill électrique peut être utilisé pour rôtir/dorer sur la grille du four ou en utilisant le tournebroche.

Durant l'utilisation du grill électrique statique la porte doit être fermée et la température réglable sur le thermostat (si présent) ne doit pas dépasser 150°C.

Les puissances du grill électrique pour les cuisinières à four à gaz est de 1500W.

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.

ATTENTION: lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

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 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.

NOTE ou tous les deux les fours sont allumés

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est actionné chaque fois que une ou tous les deux fours sont allumés. Le ventilateur provoque l'expulsion de l'air à partir du joint situé entre le tableau de commande et la porte du four en permettant ainsi au panneau de commande et à la porte du four de conserver une température plus froide au cours du fonctionnement de la cuisinière.

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. 2B), 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.

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.

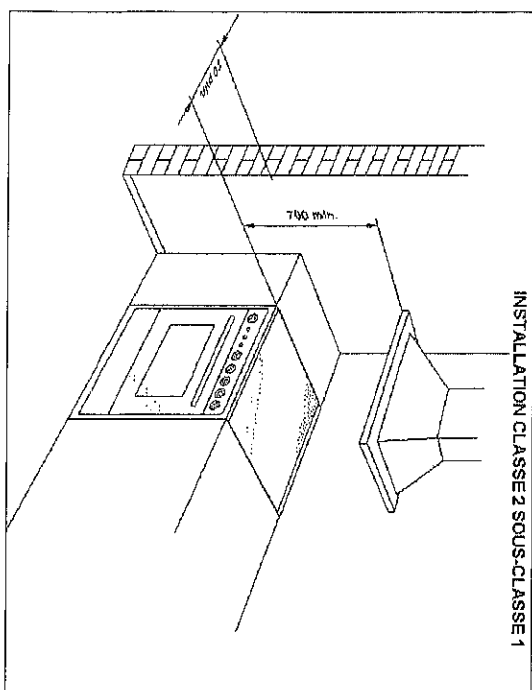


Fig. 1

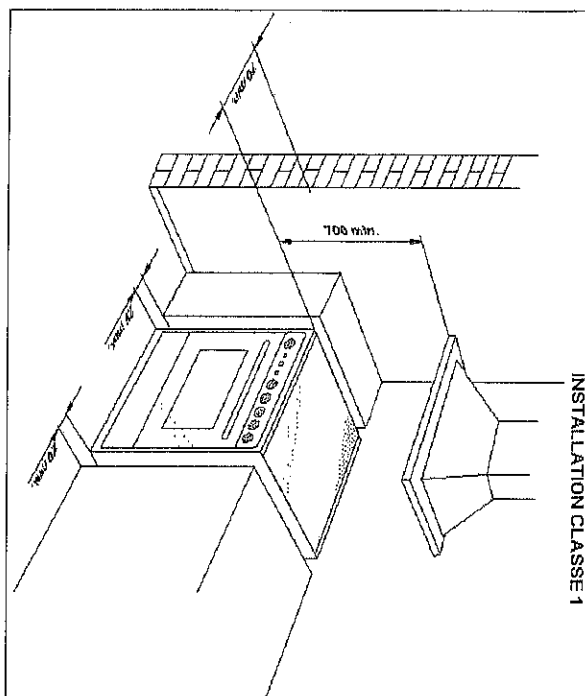


Fig. 2

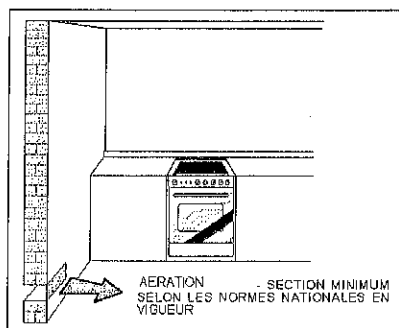


Fig. 3

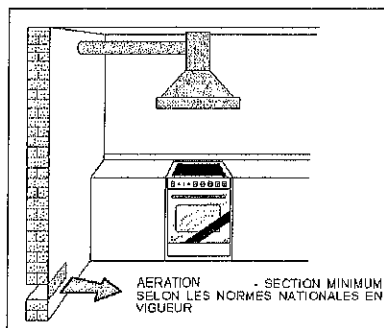


Fig. 4

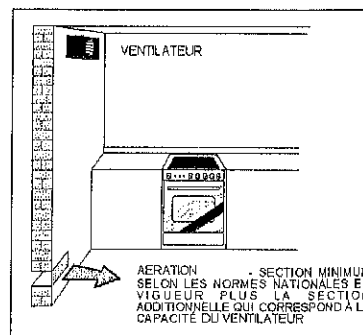


Fig. 5

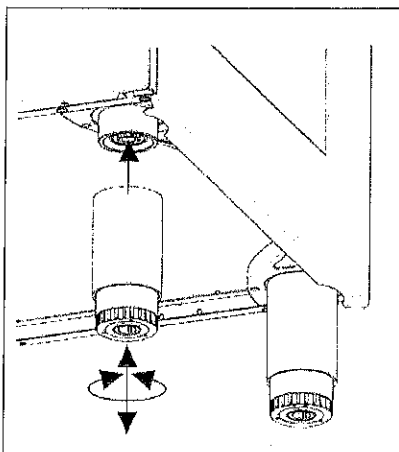


Fig. 6

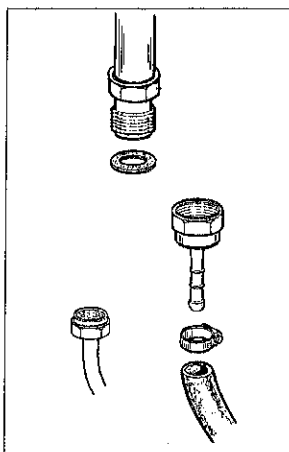


Fig. 7

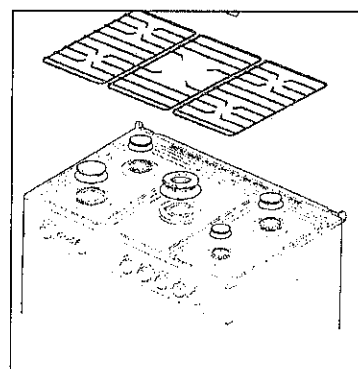


Fig. 8

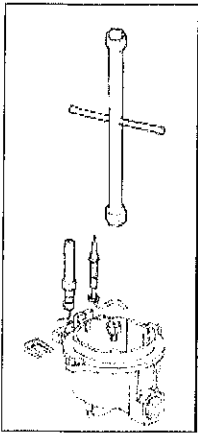


Fig. 9

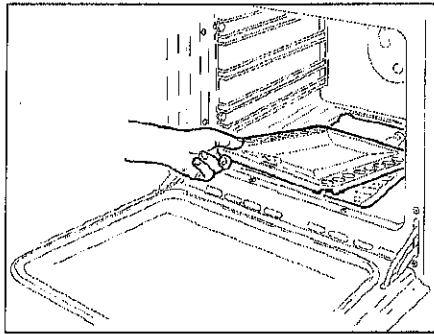


Fig. 10

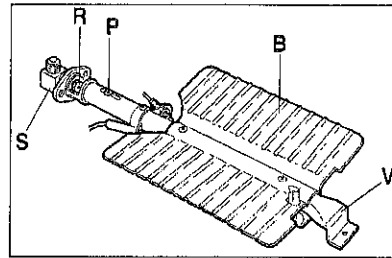


Fig. 11

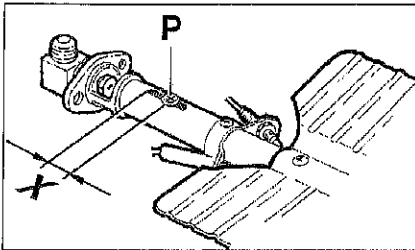


Fig. 12

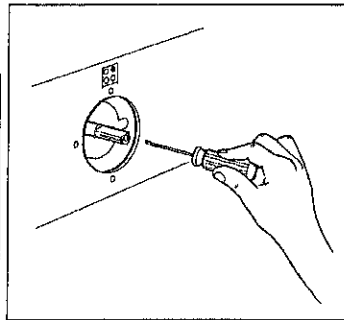


Fig. 13

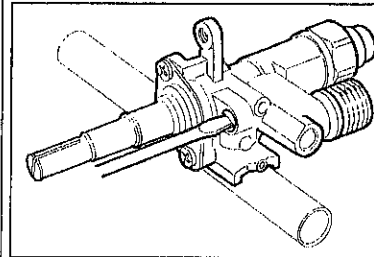


Fig. 14

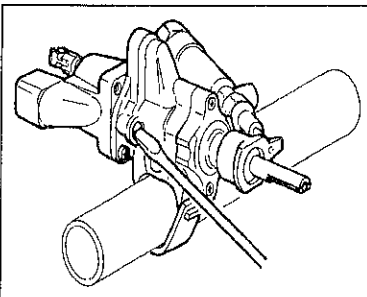


Fig. 15

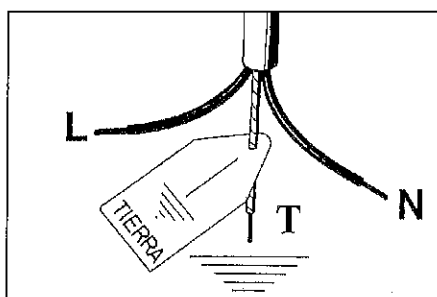


Fig. 16

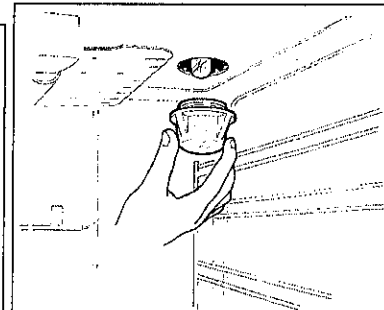


Fig. 17

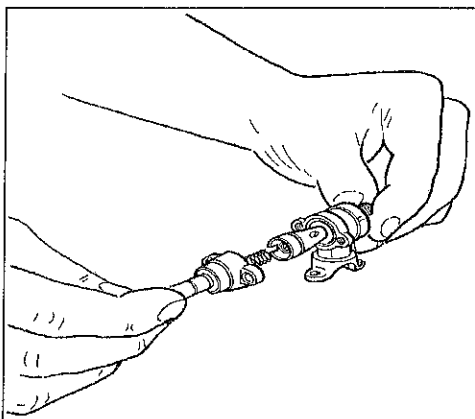


Fig. 18

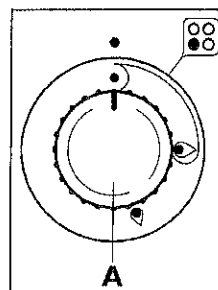


Fig. 19

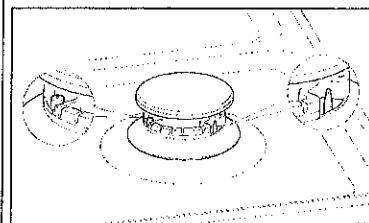


Fig. 20

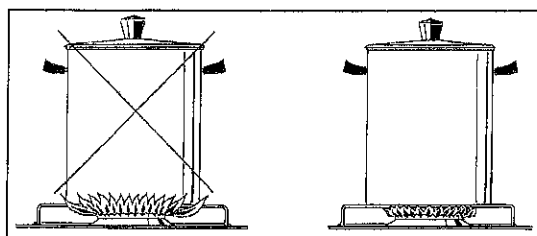


Fig. 21

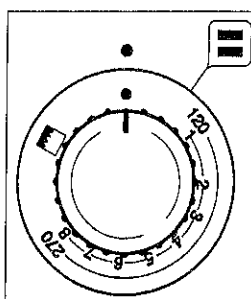


Fig. 22

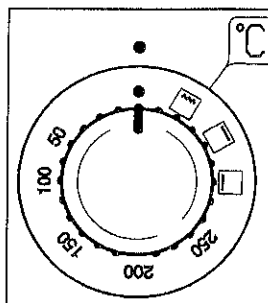


Fig. 23

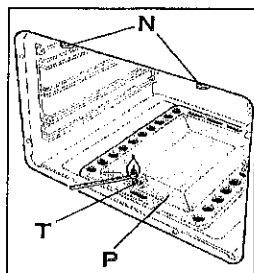


Fig. 24

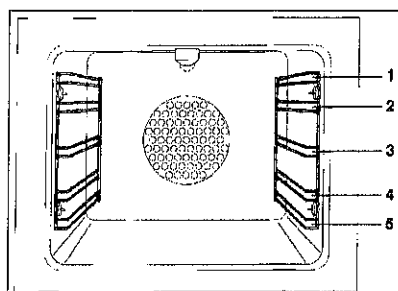


Fig. 25

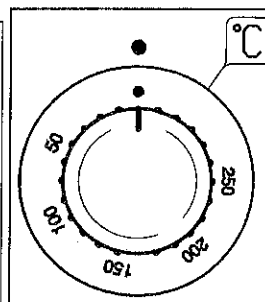


Fig. 26

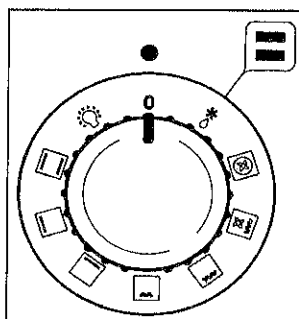


Fig. 27

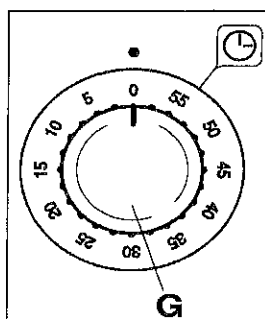
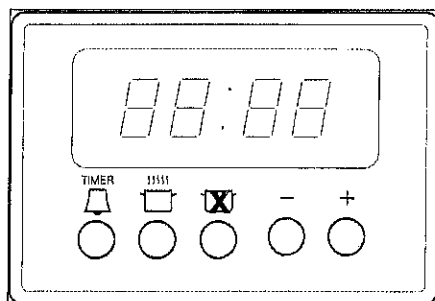


Fig. 28



Cod. 310284



ELECTRONIC TIMER

Setting: Select a function by pressing the function button and set the required time with the +/- buttons.

+/- buttons: pressing the "+" button increases the time set, pressing "-" decreases it. The count-up or count down speed increases the longer the button is held in appropriate position.

setting time of day: select time of day function by pressing the duration and end time button together and set time of day with +/- buttons. Any programme which has been set is cancelled and the outputs switched on.

Manual operation: Press duration and end time button together. The relay contacts will switch on. The "A" symbol will be erased, the pot symbol illuminated. Any programme which has been set is cancelled.

Semi-automatic operation with cooking duration: Select cooking duration function and set required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off. The audible signal sounds. The symbol "A" blinks.

Semi-automatic operation with cooking end time: Select cooking end time function and set required duration with +/- button. "A" and cookpot symbol appear. The relay output becomes active. If time of day = cooking end time the relay output and the cookpot symbol are switched off. The audible signal sounds and "A" blinks.

Fully automatic operation: Select cooking duration function and set required duration with +/- button. The "A" symbol appears. The relay is switched on and the cookpot symbol appears. Select cooking end time function and the earliest possible end time is displayed. Set the required end time with the +/- button. The relay and the cookpot symbol are switched off. The cookpot symbol appears again when time of day = the calculated start time. After the automatic programme has ended, the symbol "A" blinks. The audible signal is heard and the cookpot symbol and the relay are switched off.

Minute minder: Select minute minder button and set required time with +/- button. As the time set elapses the symbol bell symbol is displayed. After the time set has elapsed, the audible signal sounds.

Audible signal: The audible signal sounds at the end of a minute minder cycle or of a cooking programme for a period of 7 minutes. The signal can be cancelled by pressing any function button. Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as time "-" button is pressed.

Programme start and verification: A programme which has been set is carried out after setting the time required. The "time to run" can be verified at any time by selecting the appropriate function.

Setting error identification: The setting is correct if time of day is in between the calculated cooking start and end times. If an error has been made, this will be indicated by the audible signal and by the symbol "A" flashing. The faulty setting can be corrected by changing one or both functions.

Cancelling programme: A programme can be cancelled by selecting the manual function. After a programme which has been set comes to an end, it is automatically cancelled.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Pour enclencher la programmation, il suffit d'appuyer sur la touche de la fonction désirée, et, une fois relâchée, imposer le temps avant 5 secondes, utilisant les touches + et - (Fig.).

TOUCHE + ET - : En agissant sur les touches + et -, le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la pression exercée sur la touche.

MISE A L'HEURE: Appuyer en même temps sur 2 touches (durée de cuisson, fin de cuisson) et sur le bouton + ou -, et sélectionner l'heure désirée. Cette opération efface d'éventuels programmes installés précédemment, les contacts se débranchent et le symbole "A" clignote.

FONCTIONNEMENT MANUEL: Appuyer en même temps sur 2 touches (durée de cuisson, fin de cuisson), les contacts du relais se relâchent, le symbole "A" s'éteint et le symbole "CASSEROLE" s'allume. Le fonctionnement manuel n'est possible qu'à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir effacée.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON: Appuyer sur la touche de durée de cuisson et régler le temps voulu avec les touches + et -. Le symbole "A" et durée de cuisson s'allument en permanence. Le relais s'enclenche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, le symbole "A" clignote et la sonnerie entre en fonction.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC ARRÊT DE CUISSON: Appuyer sur la touche d'arrêt de cuisson. L'heure du moment sera visualisée sur l'écran de visualisation. Sélectionner le temps d'arrêt de cuisson avec la touche +. Les symboles "A" et durée de cuisson s'allument en permanence. Les contacts du relais se débranchent. Lorsque le temps de fin de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. A la fin du temps de cuisson, le symbole "A" clignote, le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent et la sonnerie s'enclenche.

FONZIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN DE CUISSON: Appuyer sur la touche de durée et sélectionner le temps de cuisson désirée avec les touches + et -. Les symboles "A" et durée de cuisson s'allument en permanence pendant que le relais s'enclenche. Appuyer sur la touche de fin de cuisson ; sur l'écran de visualisation apparaîtra le temps de la fin de cuisson plus proche. Sélectionner le temps de fin de cuisson désiré en utilisant la touche +. Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'allumera de nouveau lorsque l'heure coïncidera avec le temps de début de cuisson. A la fin du temps de cuisson, le symbole "A" clignote, la sonnerie s'enclenche et le symbole de durée de cuisson et le relais se débranchent.

SONNERIE: La sonnerie entre en fonction à la fin d'un programme ou de la minuterie et dure 7 minutes. Pour l'arrêter avant ce temps, appuyer sur un des touches de fonction.

DEBUT DU PROGRAMME ET CONTROLE: Le programme commence 4 secondes environ après la sélection. Le programme imposé peut être contrôlé à n'importe quel moment en appuyant sur la touche correspondante.

ERREURS DE PROGRAMMATION: Il y a une erreur de programmation lorsque l'heure indiquée sur l'horloge se situe entre le moment du début et l'heure de la fin de cuisson. L'erreur sera signalée immédiatement par une sonnerie et le symbole "A" commencera à clignoter. L'erreur d'imposition peut être corrigée en changeant la durée ou le temps de fin de cuisson. En présence d'une erreur, les relais se débranchent.

ANNULATION D'UN PROGRAMME : Un programme peut être effacé en appuyant sur la touche de durée de cuisson, puis sur la touche - jusqu'à ce que l'écran de visualisation n'indique 000. A la fin d'un programme, celui-ci s'efface automatiquement.

UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

La programmazione avviene premendo il tasto della funzione desiderata e dopo averlo rilasciato, è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti + e - (Fig.).

TASTI + E -

Azionando i tasti + e - , il tempo aumenta o diminuisce ad una velocità variabile a seconda della durata di pressione esercitata sul tasto.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Premendo contemporaneamente i tasti durata cottura, fine cottura ed il tasto + o - , si imposta l'ora desiderata. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati.

FUNZIONAMENTO MANUALE

Premere contemporaneamente i tasti durata cottura e fine cottura. I contatti del relè vengono disinseriti, il simbolo "A" si spegne e il simbolo "PENTOLA" si illumina. Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

Premere il tasto di durata cottura ed impostare il tempo desiderato coi tasti + e - . Il simbolo "A" si illumina in permanenza ed altrettanto il simbolo di durata cottura. Il relè si inserisce immediatamente. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relè ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono, il simbolo AUTO lampeggia e il segnale acustico entra in funzione.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON FINE COTTURA

Premere il tasto di fine cottura ed impostare il tempo di fine cottura desiderato con il tasto + . I simboli "A" e durata cottura si illuminano in permanenza. I contatti del relè si inseriscono. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relè ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo "A" lampeggia, il simbolo di durata cottura e il relè si disinseriscono e entra in funzione il segnale acustico.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

Premere il tasto di durata e selezionare la durata cottura desiderata con i tasti + e - . I simboli AUTO e durata cottura si illuminano in permanenza mentre il relè si inserisce. Premere il tasto di fine cottura; sul display compare il tempo di fine cottura più prossimo. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato agendo sul tasto + . Il relè ed il simbolo di durata si disinseriscono. Il simbolo si illumina di nuovo quando l'ora coincide con il tempo di inizio cottura. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo "A" lampeggia, si mette in funzione il segnale acustico e il simbolo di durata cottura e il relè si disinseriscono.

CONTAMINUTI

Selezionare il tasto dei contaminuti e impostare il tempo con i tasti +/- . Durante il trascorrere del tempo comparirà il simbolo della campana. Trascorso il tempo selezionato si verrà avvertiti dal segnale acustico.

SEGNALE ACUSTICO

Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di 7 minuti. Per interromperla prima, si dovrà premere uno qualsiasi dei tasti funzione.

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

Il programma ha inizio qualche attimo dopo l'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo "A". L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura. In presenza di un errore di impostazione, i relè sono disinseriti.

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA

Si può cancellare un programma premendo i tasti di fine cottura e durata cottura. Al termine di un programma impostato, questo si cancella automaticamente.