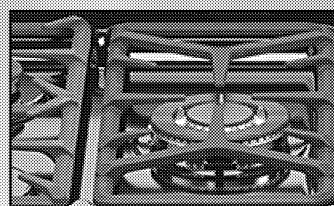
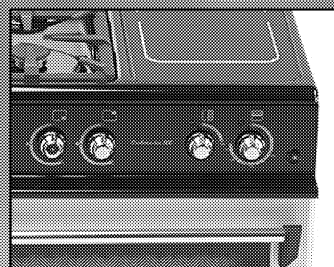


NOTICE D'UTILISATION BEDINUNGSANLEITUNG GEBRUIKSHANDLEIDING

**Piano de cuisson
Elektroherd
Elektrisch Kookfornuis**



CM 09 BD
CM 09 FR



FR- Si vous allez faire fonctionner le produit en Belgique, effectuez les raccordements au gaz et attachez les autocollants tel qu'illustré dans la description relative au branchement au gaz incluse.

DE - Falls das Produkt in Belgien eingesetzt wird, führen Sie den Gasanschluss wie in der beigelegten Gasanschlussbeschreibung gezeigt aus und bringen die Aufkleber entsprechend an.“

FL- Als het product in België wordt gebruikt, dient u de gasaansluitingen uit te voeren en de stickers te bevestigen zoals getoond in de ingesloten beschrijving voor gasaansluitingen.”

bienvenue

Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière de qualité, conçue pour vous procurer un service durable.

L'installation de cette cuisinière est réservée à une personne qualifiée conformément aux réglementations en vigueur et son utilisation à un espace bien aéré.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant son installation ou utilisation et conservez-les à titre de référence pratique. Assurez-vous de bien comprendre les commandes avant d'utiliser votre appareil. L'utilisation de cette cuisinière est réservée uniquement à l'usage prévu, c'est-à-dire à la cuisson de denrées au domicile.

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et d'autrui.

symboles de sécurité

L'utilisation de tout appareil et de cuisinières en particulier (fonctionnant au gaz et à hautes températures) exige le respect des consignes de sécurité fondamentales suivantes.

Il y a des risques de blessures corporelles et de dommages de la cuisinière, de la cuisine et de votre domicile.

Ceux-ci sont détaillés dans la première section «Sécurité au domicile». Dans les cas où les accidents sont les plus courants, ces avertissements sont répétés dans le texte principal à l'aide des symboles suivants :



En cas de danger pour vous, pour les autres et pour les enfants de tout âge



En cas de risque de dommages de la cuisinière, ustensiles, zones et propriétés environnantes

Veuillez en prendre connaissance pour votre sécurité.

table des matières



Introduction

Bienvenue/Symboles de sécurité	2
Sécurité au domicile	4

Installation

Connaître votre appareil/caractéristiques	5
Branchement électrique et emplacement	6
Installation	8
Raccordement au gaz	9
Conversion du gaz	11

Pour la première fois

Préparer et consumer	11
----------------------	----

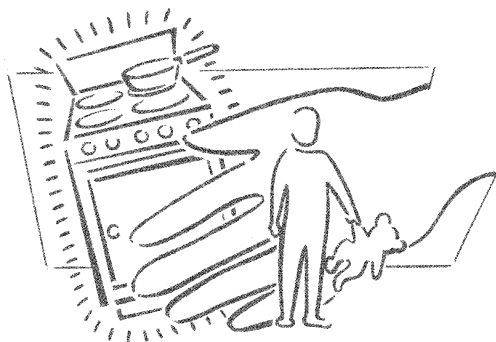
Fonctionnement

Utilisation de la table de cuisson	12
Types de récipients/friture	14
Utilisation de la plaque de cuisson	15
Système de plat sortant Handyrack	16
Fonctionnement du gril supérieur	17
Fonctionnement du four multifonctions (côté gauche)	18
Fonctionnement du four à chaleur pulsée (côté gauche)	20
Fonctionnement de l'horloge/programmeur	22-26

Entretien de la cuisinière

Entretien & nettoyage	27
Diagnostiquer une panne	29
Déplacement ultérieur	29
Remplacer l'éclairage du four	29

sécurité au domicile



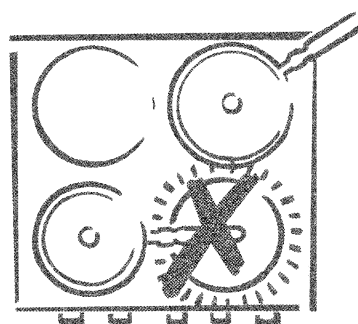
Prenez soin de vous, de votre famille et amis

- **Assurez-vous de tenir les enfants à l'écart pendant l'utilisation de la cuisinière et jusqu'à ce qu'elle refroidisse car les pièces deviennent très chaudes. Ne les laissez pas sans surveillance.**
- Pendant l'utilisation, les surfaces s'échauffent. Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Pendant que vous cuisinez, une surveillance rapprochée est indispensable en permanence.
- Faites particulièrement attention lorsque vous cuisinez des aliments gras car la surchauffe de tels aliments risque de les enflammer.
- Utilisez toujours des gants de qualité pour retirer les ustensiles chauds et la lèchefrite du four.
- Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- Faites attention en ouvrant la porte. Laissez la vapeur et la chaleur s'échapper avant de retirer la nourriture.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Sélectionnez les fils à gradins appropriés avant d'allumer le four ou le gril. Ne déplacez pas les grilles lorsqu'elles sont chaudes.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les feux d'huile ou de graisse.
- Ne chauffez pas de récipients fermés car la pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.
- N'utilisez pas de woks traditionnels à fond rond. Utilisez ceux dont le fond est plat.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de la cuisinière que les enfants pourraient essayer d'atteindre.



sécurité au domicile



Prenez soin de votre cuisinière et de votre domicile

- Nettoyez votre appareil régulièrement, idéalement après chaque usage. Coupez toujours l'alimentation électrique et laissez d'abord l'appareil refroidir.
- Il est préférable de s'occuper d'un déversement dès qu'il se produit, en prenant les précautions nécessaires étant donné que la surface de la table de cuisson peut être chaude. Tout déversement restant sur la surface après avoir cuisiné doit être nettoyé avant que la table de cuisson soit utilisée de nouveau.
- N'utilisez pas de poudres détergentes biologiques ou de décolorants, de produits de nettoyage fortement corrosifs ou chimiques pour nettoyer les parois internes du four.
- Ne permettez à personne de s'asseoir ou monter sur la cuisinière ou sa porte.
- Ne déplacez pas la cuisinière en tirant sur la porte et/ou poignées.
- Ne pas utiliser de grandes bassines à confiture ou de poissonnières en travers de la table de cuisson car cela abîmerait la table de cuisson céramique.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de la cuisinière étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne placez pas de substances inflammables, aérosols, etc. dans les placards adjacents.
- Ne posez pas d'objets inflammables ou plastiques sur ou près de la table de cuisson et ne faites jamais sécher de chiffons mouillés etc. sur la table de cuisson.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées.
- Ne laissez pas une table de cuisson en marche pendant une durée prolongée sans y poser de récipient.

- Ne recouvrez pas les grilles de papier aluminium car cela interromprait la circulation de l'air dans le four.
- Ne placez pas de plats, de casseroles et/ou de plaques directement sur la sole du compartiment du four.
- Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier aluminium. Cela pourrait occasionner un incendie ou endommager votre cuisinière.
- N'utilisez pas la cuisinière sans ses panneaux vitrés.
Ne pas utiliser le four pour
- Pendre des essuie-mains et torchons à vaisselle sur les poignées.
- Faire chauffer des assiettes sous le gril.
- Chauffer la cuisine.
- Faire sécher.
- Mettre des matériaux ou liquides inflammables dans le compartiment de rangement.

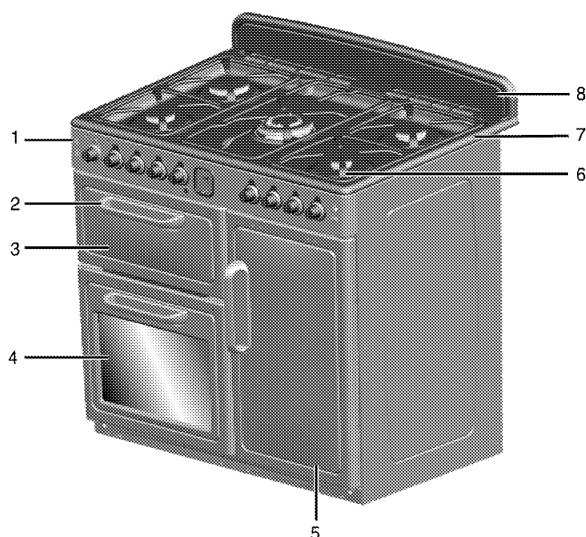
Hygiène alimentaire

- Assurez-vous que la viande, notamment de volaille, a complètement décongelé avant de la faire cuire.
- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
- **Faites toujours appel à un ingénieur qualifié pour tout service concernant votre appareil.**



connaître votre appareil

1. Bandeau de commande
2. Poignée
3. Porte du four supérieur
4. Porte du four principal
5. Porte du four à droite
6. Support de récipient
7. Plaque de brûleur
8. Dosseret



Certains des détails
illustrés peuvent varier.

caractéristiques

Dimensions externes largeur x profondeur x hauteur
900mm x 600mm x 900mm

Brûleur avant droit	1.0 kW
Brûleur arrière droit	3.0 kW
Brûleur avant gauche	2.0 kW
Brûleur arrière gauche	2.0 kW
Brûleur central (wok)	3.6 kW
Tension d'alimentation	230V~/400V 3N~50Hz
Puissance du gril (max)	2.0 kW
Côté gauche	
Puissance du four	2.15 kW
Côté droit	
Puissance du four	1.95 kW

Éclairage		15 W x 2	
Puissance totale (gaz)		11.5 kW	
Puissance totale (électrique)		6.2 kW	
Allumage		Automatique électrique pour tous les brûleurs	
Dispositif de sécurité		Valves à gaz verrouillables	
Gaz	Pression d'alimentation	Pays destinataires	
G20	20 mbar	G30	28-30 mbar
G25	25 mbar	G31	37 mbar
FR Cat II 2E + 3 +		BE Cat II 2E + 3 +	

En ce qui concerne les conditions de réglage,
veuillez vous référer à la plaque signalétique.

Dans un souci constant de perfectionner
nos produits, nos spécifications et modèles
peuvent changer sans préavis.

Précision

Notez que les temps de cuisson et les
températures suggérés dans ce manuel
ne sont donnés qu'à titre indicatif.

branchement électrique

Attention !

Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.

Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

* Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.

* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

* L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

Raccordement du modèle tout électrique (suivant modèle):

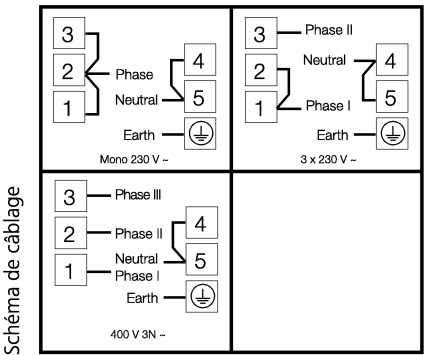
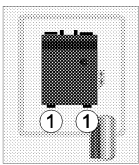
* Votre cuisinière est prévue pour un branchement monophasé ou triphasé (reportez vous au tableau ci-dessous).

* La longueur du cordon d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m pour des raisons de sécurité.

* Basculez le couvercle du bloc de connexion en agissant sur les clips ① à l'aide d'un tournevis.

* Branchez le cordon d'alimentation en vous reportant au schéma de câblage.

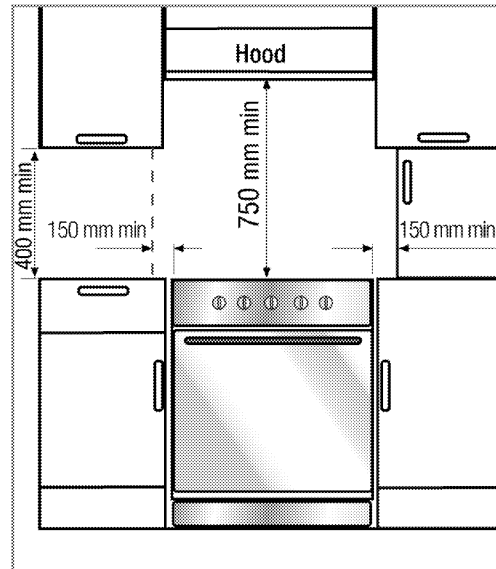
* Fixez le câble d'alimentation en le passant et le serrant dans le collier ①.



Raccordement au réseau	Monophasé	Triphasé 2 ph Neutre	Triphasé 3 ph Neutre
Tension du réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V
Tension de la cuisinière	230 V	230 V	230 V
Four électrique 4 plaque	3 x 6.0 mm ² HO7 RN-F Fusible 32 A	4 x 4 mm ² HO7 RN-F Fusible 25 A	5 x 2.5 mm ² HO7 RN-F ou HO5RN-F Fusible 20 A
Four électrique 1 plaque	câble 2.5 mm ²	câble 1.5 mm ²	câble 1.5 mm ²

emplacement

- De la vapeur d'échappement du four est dégagée au dos de l'appareil, le mur situé derrière la cuisinière doit donc être protégé contre la graisse et l'humidité.
- La cuisinière a été conçue pour être intégrée entre des meubles de cuisine espacés de plus de 1 000 mm. L'espace situé de chaque côté de la cuisinière doit être suffisant pour permettre d'enlever cette dernière et la réviser. Elle peut être montée avec des placards d'un côté ou des deux, ainsi que dans une configuration de coin. Elle peut également être posée de façon isolée.



Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante; prévoyez un écart de 150mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Prévoyez une distance minimale de 750 mm qui va de la surface de la table de cuisson aux surfaces adjacentes au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte, reportez-vous aux consignes du fabricant concernant la hauteur de fixation.

Ventilation de la pièce

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Taille de la pièce

inférieure à 5 m³
5 m³ bis 10 m³
supérieure à 10 m³
Dans une cave ou sous-sol

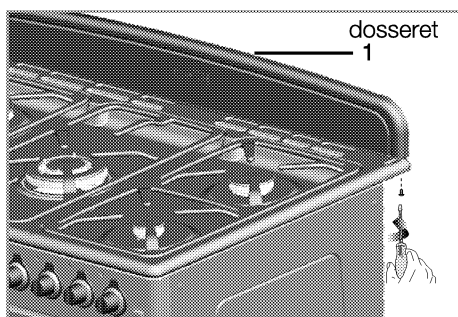
Ouverture de ventilation

min. 100 cm²
min. 50 cm²
facultatif
min. 65 cm²

installation

Montage du dossieret

1. Retirez le dossieret de son emballage, en prenant soin de conserver les deux écrous et boulons nécessaires au montage du dossieret à la plaque de cuisson.
 2. Placez le dossieret selon le schéma.
 3. Fixez le dossieret à la table de cuisson à l'aide des écrous et boulons fournis.
- . Ne serrez pas trop les vis afin d'éviter d'abîmer la table de cuisson ou le dossieret.



Déballage

Tous les emballages, films protecteurs et protections de transport doivent être enlevés.

Installateurs

L'installation de l'appareil est réservée à une personne compétente.

Règles

La cuisinière doit être conformément aux Règles de sécurité relatives au gaz (Installation et Utilisation) ainsi que les Règles de Construction applicables en vigueur.

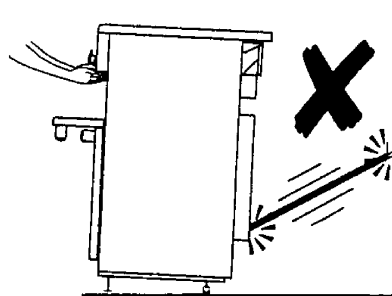
Nivellement

L'appareil doit être placé sur une surface plate. Les deux pieds avant et arrière peuvent être réglés si nécessaire. Pour faire en sorte que votre appareil soit à niveau, réglez les deux pieds avant ou arrière en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse jusqu'à ce que l'appareil soit calé au sol.

Déplacer votre cuisinière

Si votre cuisinière est montée sur un tuyau flexible, elle peut être pour procéder au nettoyage. Veillez à ce que le revêtement au sol soit bien fixé ou enlevez-le pour éviter de le gêner.

VEILLEZ À NE PAS FORCER OU ENDOMMAGER LE TUYAU DE GAZ (OU CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE) LORSQUE VOUS DÉPLACEZ LA CUISINIÈRE.



Soulevez les pieds avant du sol par l'extrémité du bandeau de commande de la table de cuisson.

Ne la déplacez pas en tirant sur la poignée de porte ou les manettes.

Déplacez la cuisinière petit à petit, en vérifiant que le tuyau de gaz ait assez de mou derrière la cuisinière pour permettre à cette dernière d'avancer.

Lorsque vous remettez la cuisinière en place, vérifiez à nouveau que le tuyau de gaz ou câble ne soit pas coincé ou accroché. Veillez à ce qu'il ne se loge pas dans l'espace entre les éléments de cuisine car cela pourrait abîmer la cuisinière ou les éléments.

Raccordement au gaz

L'appareil est livré pré-réglé en gaz naturel.

Conditions règlementaires d'installation

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.

- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.

En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension)).

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

- en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.

DANGER

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.

DANGER

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil. Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

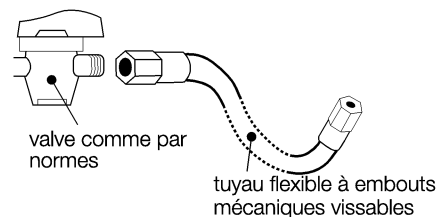
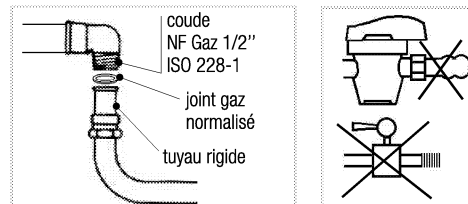
Raccordement au gaz

Les extrémités de la rampe d'alimentation de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;

- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;

- Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

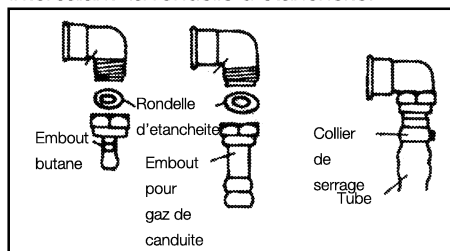


Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manoeuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.

L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage.

Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.

Attention!

Pour rechercher une fuite de gaz n'utilisez ni briquet ni allumette.



Contrôle d'étanchéité:

Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut reconstrôler le raccordement gaz.

Important

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane G30, 28-30 mbar Propane G31, 37 mbar	Gaz Naturel G20, 20 mbar G25, 25 mbar
Auxiliaire AV-DR 1 kW	50	72
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Semi-Rapide 2.0 kW AR-GC	72	103
Rapide AR-DR 2.9 kW	87	115
Wok 3.6 kW	96	133/147

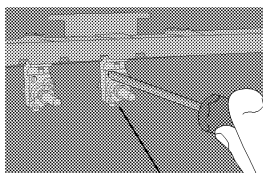
conversion du gaz

**Assurez-vous que la distribution locale et les conditions d'adaptation soient compatibles.
Vérifiez la plaque signalétique afin d'identifier les conditions préprogrammées de la cuisinière.**

Conversion du gaz naturel au propane/butane

La mise en oeuvre de la conversion est réservée à un ingénieur qualifié.

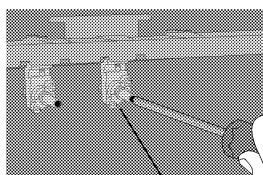
1. Remplacez les injecteurs du gaz naturel par leurs équivalents du propane/butane.
2. Vérifiez le bon fonctionnement du système.
3. Enlevez les manettes de commande.
4. Ajustez les débits réduits des brûleurs.



A: Valve du brûleur de surface

A. Brûleurs de surface

* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.
* Réglez chaque brûleur individuellement.



A: Valve du brûleur de surface

A. Brûleurs de surface

* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.
* Réglez chaque brûleur individuellement.

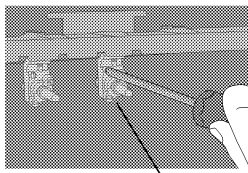
5. Mettre les étiquettes suivantes :

- * Collez l'étiquette modifiée par dessus la plaque signalétique actuelle en veillant à ce que le numéro de série soit toujours visible.
- * Cochez la case propane/butane correspondante et placez-la à côté de la plaque signalétique.

Conversion du propane/butane au gaz naturel

La mise en oeuvre de la conversion est réservée à un ingénieur qualifié.

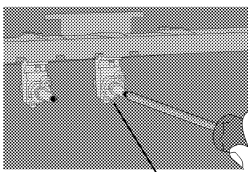
1. Remplacez les injecteurs par leurs équivalents du gaz naturel.
2. Vérifiez le bon fonctionnement du système.
3. Enlevez les manettes de commande.
4. Ajustez les débits réduits des brûleurs.



A: Valve du brûleur de surface

A. Brûleurs de surface

* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.
* Réglez chaque brûleur individuellement.



A: Valve du brûleur de surface

A. Brûleurs de surface

* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.
* Réglez chaque brûleur individuellement.

5. Mettre les étiquettes suivantes :

- * Collez l'étiquette modifiée par dessus la plaque signalétique actuelle en veillant à ce que le numéro de série soit toujours visible.
- * Cochez la case gaz naturel correspondante et placez-la à côté de la plaque signalétique.

Préparer et consommer

Important pour les asthmatiques

Avant la première utilisation, les films protecteurs doivent être brûlés. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal.

Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.

Grill

Ouvrez la porte du grill. Retirez la grille, plaque et poignée et réglez la commande sur 3 pendant environ 15 minutes.

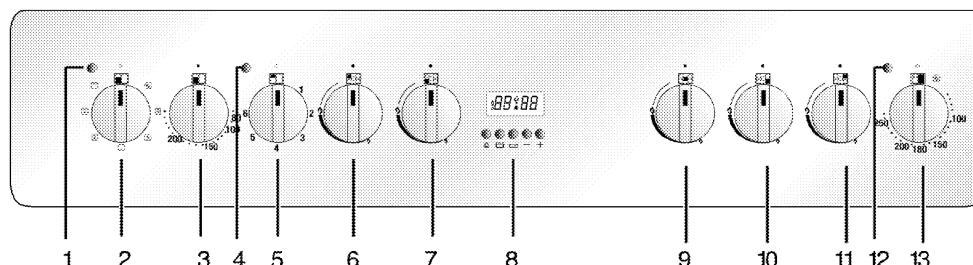
Four(s)

Retirez les grilles et la plaque et positionnez les manettes de commande sur 200 °C pendant environ 15 minutes.

Nettoyage

Avant de commencer à utiliser la cuisinière, nettoyez-la selon les conseils situés dans Entretien et nettoyage, page 23.

utilisation de la table de cuisson



- | | |
|---|--|
| 1. Lampe de thermostat pour le four principal | 8. Minuteur numérique |
| 2. Manette de fonction du four principal | 9. Brûleur à wok- Milieu |
| 3. Manette de thermostat du four principal | 10. Brûleur auxiliaire- Avant droit |
| 4. Lampe de thermostat pour le four supérieur | 11. Brûleur rapide- Arrière droit |
| 5. Manette de fonction du grill | 12. Lampe de thermostat pour le four de droite |
| 6. Brûleur normal- Arrière gauche | 13. Manette de thermostat du four de droite |
| 7. Brûleur normal- Avant gauche | |

DANGER

Risque d'incendie par huile sur-chauffée !
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

- Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et la taille de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le fond du récipient et placez le récipient sur son support, en position centrale.
Le symbole de la grande correspond à puissance maximale de cuisson, la petite flamme représente la puissance minimale. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz des plaques est coupée.

Allumez les brûleurs à gaz

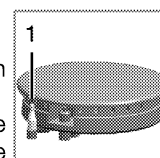
Les plaques s'allument à l'aide des manettes de commande.

- Maintenez la manette de commande enfoncée.
» Une étincelle apparaît au niveau de la plaque.
- Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, vers le symbole de la grande flamme.
» Le gaz s'échappant est enflammé.
- Réglez la puissance de cuisson souhaitée. Coupez les brûleurs à gaz.
Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

Dispositif de sécurité à l'allumage (en fonction du modèle)

En cas d'extinction des flammes des brûleurs supérieurs pour quelle raison que ce soit, le dispositif de sécurité à l'allumage coupe immédiatement l'arrivée de gaz.

- Tournez en appuyant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et attendez l'allumage.
- Gardez la manette enfoncée pendant 3-5 secondes après avoir constaté la flamme autour du brûleur.



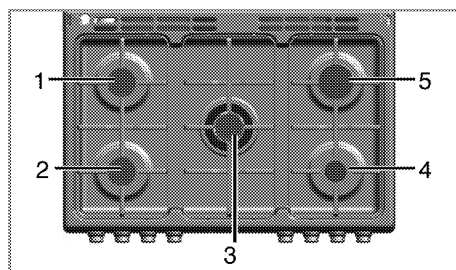
- Répétez les étapes dans l'ordre si la flamme ne reste pas. Après avoir lâché la manette, si le brûleur s'éteint, répétez la même procédure en maintenant la manette enfoncée pendant 15 secondes

DANGER

Risque de déflagration en cas de gaz non consommé !

Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes si le feu ne s'allume pas.

Attendez 1 minute et essayez à nouveau.



1. Brûleur normal 20-22 cm
 2. Brûleur normal 20-22 cm
 3. Brûleur à wok 22-24 cm
 4. Brûleur auxiliaire 12-18 cm
 5. Brûleur rapide 22-24 cm
- est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Brûleur à wok

Le brûleur à wok se caractérise par une cuisson rapide. Il est destiné particulièrement à la cuisson à haute température et de courte durée de légumes et morceaux de viande coupés en lamelles.

Pour ce type de cuisson, on utilise une poêle à frire large et peu profonde. Cette poêle peut conduire rapidement la chaleur et cuire les légumes coupés en morceaux à la même température.

Grâce à la cuisson rapide et à la répartition égale de la chaleur, les légumes peuvent être croquants. De plus, leur valeur nutritive peut être préservée.

Si nécessaire, on peut cuisiner avec une poêle traditionnelle sur le brûleur à wok. Lorsqu'un récipient standard est utilisé, n'utilisez pas l'adaptateur pour wok sur le brûleur pour wok.

Contrôle de la flamme

- Lorsque vous allumez un brûleur de table de cuisson, restez à proximité et vérifiez qu'il soit bien allumé, puis ajustez la flamme immédiatement.
- **La sélection de la bonne hauteur de flamme est particulièrement importante en ce qui concerne la sécurité.** Réglez la flamme du brûleur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le fond du récipient, auquel cas la flamme devient inefficace et pourrait potentiellement provoquer un incendie.
- Afin de s'assurer que l'appareil fonctionne en toute sécurité, nous vous conseillons de l'inspecter régulièrement.
- Pour les réglages à flamme basse, ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant une durée prolongée.

utilisation de la table de cuisson

- Les flammes des brûleurs doivent former un cône bleuâtre visible à l'intérieur de la flamme principale, et ne pas être de couleur jaune. Si elles sont très bruyantes et jaunes lors du premier allumage, éteignez tout de suite et vérifiez que le couvercle du brûleur a été remis en place correctement. Si vous ne voyez toujours pas d'amélioration lorsque vous rallumer, demandez à votre fournisseur de les vérifier. Il se peut que l'intérieur des flammes décrit plus haut ne soit pas très clair, mais cela n'est aucunement néfaste. Les grilles de support ne sont pas interchangeables.

fritures

- Ne remplissez jamais plus du tiers du récipient de graisse ou huile.
- Ne laissez jamais sans surveillance pendant le temps de chauffage ou de cuisson.
- Ne faites pas frire trop de nourriture à la fois, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments surgelés. Cela n'entraîne qu'une baisse de température de l'huile ou la graisse et vous obtiendrez des aliments gras.
- Séchez toujours entièrement les aliments avant de les faire frire et mettez-les doucement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés en particulier formeront de la mousse et crépiteront si on les ajoute trop rapidement.
- Ne faites jamais chauffer de la graisse ou frire avec un couvercle sur le récipient.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de traînées d'huile ou de graisse à l'extérieur du récipient.

En cas d'incendie de friteuse ou autre récipient

- 1 Éteignez la cuisinière.
- 2 Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou chiffon humide.
- 3 N'essayez pas de retirer le récipient en feu de l'appareil.
Soulever le récipient en feu et se précipiter dehors provoque presque inévitablement des brûlures et blessures.



**Ne mettez pas d'eau sur le feu.
Laissez le récipient refroidir pendant
au moins 30 minutes.**

utilisation de la plaque de cuisson



Les pièces deviennent très chaudes lorsque la plaque de cuisson est utilisée, les enfants doivent être tenus à l'écart.

* La plaque de cuisson se fixe sur un support simple de récipient, d'avant en arrière. Elle est conçue pour cuire directement la nourriture dessus. N'utilisez aucune sorte de récipients dessus. La surface de la plaque de cuisson est anti-adhésive et les ustensiles de cuisine en métal (par exemple des spatules) endommageront sa surface. Utilisez des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

* Ne placez pas la plaque de travers, elle ne sera pas fixée correctement et sera instable.

* Laissez toujours de l'espace autour de la plaque de cuisson pour laisser les gaz s'échapper. Ne fixez jamais deux plaques de cuisson côte à côte. Les récipients de grande taille doivent également être écartés. Le diamètre de base maximum d'un récipient est de 22 cm (8,5 pouces).

* Placez la plaque de cuisson sur les brûleurs de la plaque chauffante, en appui sur un support de récipient. De l'huile peut être appliquée légèrement sur la plaque de cuisson avec un pinceau avant l'utilisation. Allumez les brûleurs de la plaque chauffante. Ajustez la longueur de la flamme selon les besoins.

* Préchauffez la plaque de cuisson pendant 2 minutes au maximum avant d'ajouter de la nourriture. Si vous la laissez plus longtemps, vous pouvez l'endommager. Les contrôles peuvent être placés sur une position inférieure en tournant simplement les molettes de contrôle sur la position la plus basse marquée par le symbole de la petite flamme.

* N'utilisez qu'une plaque de cuisson Leisure Consumer Products Griddle (pour produits de consommation domestique), l'utilisation d'autres types pourrait présenter un risque.

* Lavez la plaque avec de l'eau chaude savonneuse, ne la placez jamais au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets tranchants, de détergents agressifs ou de produits de nettoyage pour four. Cela pourrait endommager la surface anti-adhésive.

Tableau de cuisson de la plaque de cuisson

* L'expérience vous permettra de vous familiariser avec les réglages adaptés à votre utilisation. Utilisez le guide ci-dessous comme guide de référence.

* Après la cuisson, laissez la plaque refroidir avant de la laver.

Préchauffez pendant environ 2 minutes avant la cuisson.

Type de nourriture	Réglage de chaleur
Drop Scones	Fort - Moyen - Bas
Bacon	Fort - Moyen - Bas
Côtelettes	Fort - Moyen - Bas
Steak	Fort - Moyen - Bas
Hamburgers	Fort - Moyen - Bas
Blinis	Moyen - Bas
Œufs	Moyen - Bas
Croquettes de poisson	Moyen - Bas

système de plat sortant Handyrack

Les fils à gradins doivent toujours être bien poussés contre le fond du four.

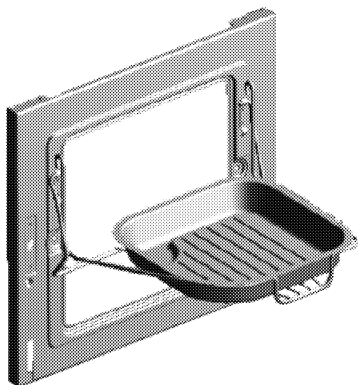
Les plaques de cuisson contenant des aliments doivent être placées au niveau du bord avant des fils à gradin du four. Les autres récipients doivent être centrés.

Veillez à ce que les plaques et récipients ne touchent pas le fond du four car les aliments pourraient brûler.

Pour dorer les aliments de façon régulière, la taille de plaque recommandée est de 350 x 275 mm.

Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire sinon les manettes s'échaufferont.

Le four est muni d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation en gaz du four si les flammes s'éteignent.



Handyrack (Bac pratique)

Le bac pratique s'adapte à la porte du four. Il est facile de s'occuper des aliments qui cuisent dessus car ils sont accessibles lorsque la porte est ouverte. Il peut être installé à deux hauteurs différentes. L'une des fils à gradin doit être retiré et l'autre placé de façon adaptée.

Pour installer le Bac pratique, attachez l'un des côtés à la fixation de la contre-porte puis allez accrocher l'autre côté à l'autre fixation.

! Le poids maximal que le Bac pratique peut supporter est de 5,5 kg (12 lb).

Lorsque le Bac pratique est utilisé en position haute, d'autres plats peuvent être cuits sur la grille inférieure du four.

Lorsque le Bac pratique est utilisé en position basse, d'autres plats peuvent être cuits sur la position du milieu du four.

La plaque à rôtir fournie avec le four rentre dans le Bac pratique.

! **Lorsque vous vous servez du Bac pratique, ouvrez et fermez toujours la porte soigneusement pour éviter de faire déborder des liquides brûlants.**

Ne laissez pas une quantité excessive de liquide brûlant s'accumuler dans le bac pratique, sinon un débordement sur les positions inférieures de la grille pourrait se produire pendant l'ouverture ou la fermeture de la porte.

Ne permettez pas aux enfants de s'asseoir sur le bac pratique lorsque la porte est ouverte.

La porte, le bac pratique et la plaque s'échauffent au cours de l'utilisation du four. Tenez les enfants à distance pendant que le four est en marche.

Veillez toujours à fermer la porte du four pour éviter tout contact accidentel avec le bac pratique.

Utilisez toujours des gants de qualité pour manipuler la plaque à rôtir.

Conseils de cuisiniers

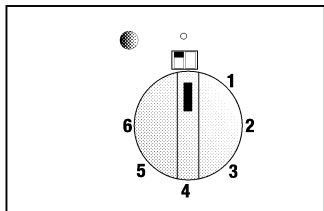
Laissez toujours une « largeur de doigt » entre les plats placés sur la même grille. Cela permet à la chaleur de circuler librement autour d'eux.

Pour éviter les projections de graisse lorsque vous ajoutez des légumes au jus d'un rôti, séchez-les soigneusement et couvrez-les légèrement d'huile à frire.

Si vous souhaitez faire dorer la base d'une pâtisserie, préchauffez une plaque pendant 15 minutes avant d'introduire le plat au centre de la plaque.

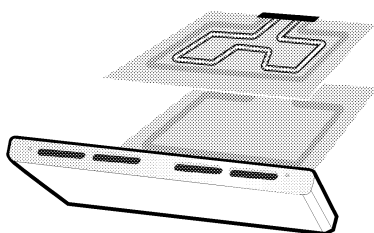
Mettez les plats qui risquent de bouillir et de déborder pendant la cuisson sur une plaque.

fonctionnement du grill/ supérieur



! Ne touchez pas les éléments chauffants ou autres pièces qui pourraient s'échauffer lors de l'utilisation du grill/four supérieur. Tenez les enfants à distance !

La porte est équipée d'un interrupteur. Agissant comme un dispositif de sécurité, cet interrupteur empêche le grill de fonctionner lorsque la porte est "fermée".

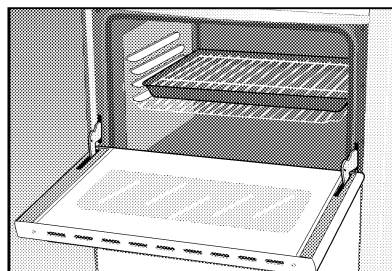


En mode grill
Porte ouverte

En mode grill

Lorsque la porte est ouverte entièrement, elle reste légèrement inclinée afin que tout déversement éventuel soit orienté dans la direction opposée à vous.

1 Ouvrez la porte.



- 2** Mettez le grill en marche en tournant la manette sur la position de température maximale et laissez préchauffer pendant 5 minutes environ.
- 3** Le voyant lumineux rouge s'allumera pour indiquer que le grill est en marche.
- 4** Choisissez ensuite le réglage désiré.



- **N'utilisez que le niveau du milieu ou du bas en mode grill. N'utilisez pas celui du haut.**
- Vérifiez que les aliments soient placés correctement sous l'élément grill.
- Les aliments qui ont uniquement besoin de dorer doivent être placés soit sous le grill chaud sur le plateau à grillades soit sur le fond du compartiment grill, suivant la profondeur du plat. Vous pouvez enlever la lèchefrite du grill.
- Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier aluminium.
- Les assiettes et plats placés sur le fond du compartiment grill seront chauffés lorsque le four principal est en marche.
- Ne mettez pas le grill en marche lorsque vous utilisez le compartiment comme rangement.

Conseils d'utilisation du grill

Utilisez la position de température maximale pour faire dorer, saisir et pour la cuisson rapide de denrées.

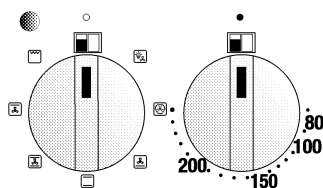
Pour les aliments plus épais nécessitant une cuisson prolongée, réglez la commande sur une position plus basse une fois saisis des deux côtés. Plus les aliments sont épais, plus le réglage de la commande doit être bas. Lors de la cuisson au grill d'aliments épais, la grille doit se trouver sur le niveau le plus bas.

fonctionnement du four multifonctions (côté gauche)



L'horloge doit être réglée avant de pouvoir faire fonctionner le four. (page 22)

Manette de sélection de fonction



Cette commande permet de pouvoir sélectionner différentes méthodes de cuisson.

- 1 Tournez la manette de sélection de fonction pour choisir la méthode désirée.
- 2 Allumez le four en tournant la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3 Sélectionnez la température du four à l'aide des températures indiquées (en degrés Celsius) sur le bandeau de commande en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 4 Le voyant orange de température situé sur le bandeau de commande sera allumé jusqu'à ce que la température prédéfinie soit atteinte.
- 5 Une fois cette température atteinte, le voyant orange s'éteindra puis se rallumera par cycle afin de maintenir la température souhaitée.



Veillez à vous reculer de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à toute accumulation de vapeur de s'échapper.

- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.

- Comme un four à chaleur pulsée chauffe plus rapidement et cuit généralement les aliments à une température inférieure qu'un four traditionnel, il est souvent inutile de préchauffer le four. Cependant, pour les aliments tels que le pain, scones et Yorkshire pudding, il est préférable de préchauffer le four.

Fonctions de la manette de sélection



La lampe du four, les voyants avertisseurs et le ventilateur sont allumés. (Décongélation)



Le ventilateur et l'élément turbo sont en marche.



Le ventilateur et l'élément inférieur du four sont en marche.



Les éléments supérieur et inférieur sont en marche.



Le ventilateur et les éléments supérieur et inférieur sont en marche.



Le ventilateur et l'élément supérieur sont en marche.



Seul l'élément chauffant supérieur est en marche.

Réglez la manette de commande sur 250°C.

fonctionnement du four multifonctions (côté gauche)

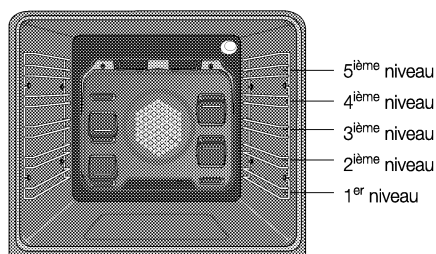


Tableau de cuisson

ALIMENTS	RÉCIPIENTS	POSITIONS DE LA GRILLE			RÉGLAGE DU THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (min)		
		 Ventilateur avec élément turbo	 Éléments supérieur et inférieur	 Éléments supérieur/inférieur et ventilateur		 Éléments supérieur/inférieur et ventilateur	 Ventilateur avec élément turbo	 Éléments supérieur et inférieur
Sablés	Moule à pain de 24-26 cm	2	3	2	170-180	20-30	15-25	25-35
Gâteau dans un moule	Moule à gâteau de 18-22 cm	2	3	2	170-180	20-30	20-30	25-35
Cookies	Plaque	3	3	3	170-190	20-25	20-30	25-35
Pâtisserie	Plaque	3	3	3	 :180-190  :190	30-40	35-45	40-50
Pâte avec levure	Grande plaque	3	3	3	 :190-200  :200	30-35	25-35	35-45
Biscuits	Plaque à pâtisserie	3	3	3	170-180	15-20	15-25	20-30
Gâteau	Plaque	3	3	3	170-180	25-35	20-30	25-35
Lasagnes	Plat à lasagnes	3	3	3	170-180	35-45	35-45	40-50
Pizza	Plaque	3	3	3	200-220	25-30	20-30	30-35
Rôti de bœuf	Plat à rôtir	3	3	3	250(15 min)	105-115	90-120	110-120
Épaule d'agneau	Plat à rôtir	3	3	3	250(15 min)	65-85	65-80	70-90
Poulet rôti	Plat à rôtir	3	3	3	250(15 min)	55-65	55-65	60-70
Dinde rôtie (5,5 kg)	Plaque	3	3	3	220(25 min)	175-230	170-220	180-240
Poisson	Plat à rôtir	3-4	3	3	200	10-20	15-20	15-25

Pour les viandes rôties, réglez le thermostat sur le niveau le plus élevé puis réduisez à 150°C au bout de 15 minutes.

- Les valeurs indiquées dans le tableau sont issues des résultats de nos tests en laboratoire.
- Vous pourrez trouver différentes saveurs aux aliments selon votre expérience et habitudes culinaires personnelles.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter le temps nécessaire pour préchauffer le four aux valeurs stipulées dans le tableau.

Position de la grille (pour les fours à chaleur pulsée avec élément turbo)

Pour 3 plaques : 1 - 3 - 5

Pour 2 plaques : 3 - 5

Pour 1 plaque : 3

 Ventilateur avec anneau chauffant

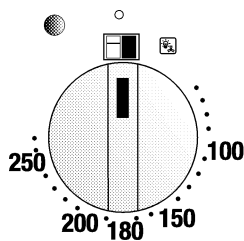
 Éléments supérieur et inférieur

 Éléments supérieur/inférieur & ventilateur

fonctionnement du four à chaleur pulsée (côté droit)

! L'horloge doit être réglée avant de pouvoir faire fonctionner le four. (page 22)

- 1 Allumez le four en tournant la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2 Sélectionnez la température du four à l'aide des températures indiquées (en degrés Celsius) sur le bandeau de commande.



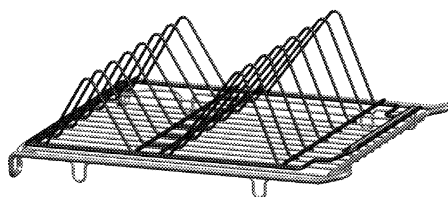
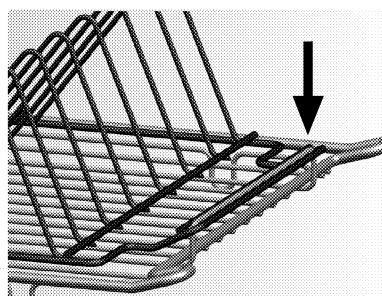
- 3 Le témoin orange de température situé sur le bandeau de commande sera allumé jusqu'à ce que la température prédéfinie soit atteinte.
- 4 Une fois cette température atteinte, le voyant orange s'éteindra puis se rallumera par cycle afin de maintenir la température souhaitée.

! **Veillez à vous reculer de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à toute accumulation de vapeur de s'échapper.**

- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
- Comme un four à chaleur pulsée chauffe plus rapidement et cuit généralement les aliments à une température inférieure qu'un four traditionnel, il est souvent inutile de préchauffer le four. Cependant, pour les aliments tels que le pain, scones et Yorkshire pudding, il est préférable de préchauffer le four.

Support à réchauffer pour assiette

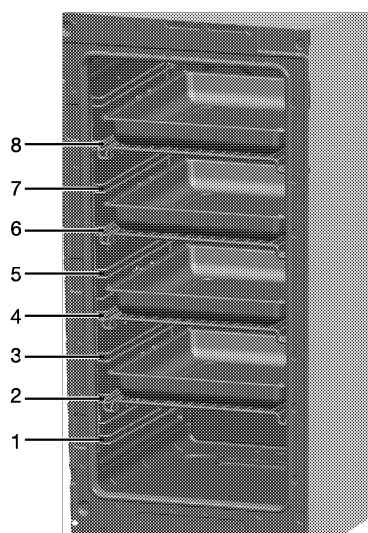
Assurez-vous de monter le support à réchauffer sur le support intérieur (voir le schéma).



fonctionnement du four à chaleur pulsée (côté droit)

Positions des grilles

Le niveau 1 est le niveau le plus bas du four.



Niveaux de cuisson recommandés :

- Pour une utilisation avec 1 plaque, utilisez le niveau 6.
- Pour une utilisation à 2 plaques, utilisez les niveaux 4 et 6.
- Pour une cuisson homogène à 3 plaques, utilisez les niveaux 2, 4 et 6.
- Pour la cuisson à 4 plaques, utilisez les niveaux 2-4-6-8. Pour le niveau 8, utilisez une cuisson à plus de 2-4-6 plaques.

Tableau de températures du four à chaleur pulsée

Ce tableau est proposé à titre indicatif uniquement. Veuillez suivre les conseils des fabricants dans la mesure du possible.

Aliments	Température de cuisson en °C	Temps	Position de la grille
Boeuf	160-180	20-25 min par 450g +20 min	4
Agneau	160-180	25 min par 450g +25 min	4
Porc	160-180	25 min par 450g +25 min	4
Volaille jusqu'à 4 kg (8 lb)	160-180	18-20 min par 450g +20 min	4
Volaille jusqu'à 5,5 kg (12 lb)	150-160	14-16 min par 450g +20 min	4
Ragoûts	140-150	1,5-2 heures, suivant la quantité	4
Cake aux fruits	130-140	Suivant la taille	6
Petits gâteaux	160-180	20-25 min	6

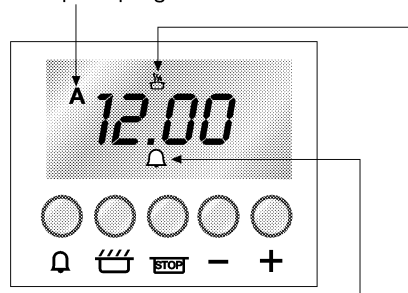
fonctionnement de l'horloge/programmateur

! **⏰** L'écran de la minuterie affiche l'heure selon le format 24 heures. Veillez à ce que l'heure soit toujours réglée avant d'utiliser la cuisinière. L'horloge doit être réglée avant de pouvoir faire fonctionner le four à chaleur pulsée de gauche.

La lettre **A** s'allumera :

- Lorsque le minuteur est allumé pour la première fois, elle clignotera. (Elle devrait s'éteindre quand l'heure sera réglée).

- Lorsqu'un programme de cuisson automatique a été saisi.



⏰ Ce symbole "Marmite" s'allumera

- Lorsque la cuisinière est en «Mode manuel».

- si vous appuyez sur le bouton **⏰** Durée de cuisson et entrez la durée pour un programme de Cuisson automatique.

Le symbole **⏰ s'allumera pendant la Cuisson automatique.**

⏰ s'allumera lorsque vous saisissez une durée pour la Minuterie et restera allumé pendant la durée définie.

⏰ minuteur

Vous pouvez ici entrer une durée allant jusqu'à 23 heures et 59 minutes qui fonctionnera en compte à rebours.

Lorsqu'elle atteindra zéro, la minuterie émettra un signal sonore.

Par exemple, si vous entrez 20 minutes, la minuterie sonnera au bout de 20 minutes.

⏰ durée de cuisson

La durée de cuisson est la longueur de temps pendant laquelle le minuteur allumera le four

selon le programme de «Cuisson automatique».

Par exemple, si vous entrez 2 heures, les aliments seront cuits pendant 2 heures.

STOP temps de fin

L'heure à laquelle vous souhaitez que le programme de cuisson automatique se termine.

Par exemple, si vous entrez une durée de cuisson de 2 heures et « 11 :00 » comme temps de fin, le minuteur déclenchera le four à 9:00 et l'éteindra à 11:00. Vous entendrez un signal sonore à 11:00 indiquant que le programme de cuisson automatique est terminé.

Remarques

-Lorsque vous sélectionnez un programme de cuisson automatique, vous devrez positionner la commande du four sur la température voulue lorsque vous réglerez le minuteur.

- Si un programme de cuisson automatique a été défini, le four ne fonctionnera que pendant le temps préprogrammé.

“+” et “-”

servent à ajuster les différents réglages du minuteur.

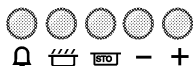
- servent à ajuster la hauteur du signal sonore.

Réglage de l'heure qu'il est

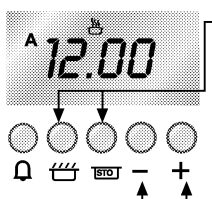


Étape 1 Vérifiez que toutes les commandes du four soient éteintes.

Lorsque l'écran est allumé, il affiche **0.00** et le symbole **A**, tous deux clignotent.



Étape 2 Assurez-vous que la cuisinière soit alimentée en électricité.



Étape 3 Maintenez les boutons durée de cuisson et temps de fin enfoncés simultanément.

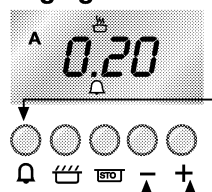
Étape 5 Relâchez tous les boutons en même temps.

L'heure a été réglée et le symbole s'allume pour indiquer que le minuteur est en Mode manuel.

REMARQUE : Pour changer l'heure, répétez les étapes 3, 4 et 5 ci-dessus.

Étape 4 Tout en maintenant les boutons durée de cuisson ET fin de cuisson enfoncés, appuyez sur le bouton + ou - pour régler l'heure qu'il est.

Réglage de la Minuterie



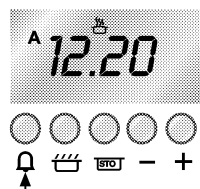
Étape 1 Vérifiez que l'heure qu'il est soit correcte.

Étape 4 Relâchez tous les boutons et le minuteur affichera l'heure qu'il est à nouveau.

Le symbole restera allumé indiquant qu'une durée de minuterie a été définie.

Étape 2 Appuyez sur le bouton minuterie et maintenez-le enfoncé.

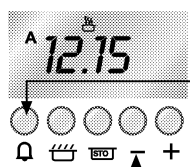
Tout en maintenant le bouton enfoncé, entrez le temps nécessaire de la minuterie à l'aide des boutons "+" et "-". Le symbole **A** s'allumera.



À la fin du temps défini, un signal sonore retentira et le symbole s'éteindra.

Le signal sonore continuera pendant plusieurs minutes à moins d'être annulé. (voir Étape 5)

Étape 5 Pour annuler le signal sonore, appuyez sur le bouton minuterie. L'écran du minuteur affichera l'heure qu'il est à nouveau une fois le bouton relâché.



Pour annuler la minuterie avant la fin de la durée de minuterie.

Étape 1 Appuyez sur le bouton .

Étape 2 Appuyez sur le bouton “-” jusqu’à ce que 0.00 et le symbole  s’affichent à l’écran.

Étape 3 Pour annuler le signal sonore, appuyez sur le bouton .

Remarque

Quand la minuterie est enclenchée, vous pouvez vérifier combien de temps il reste à tout moment en appuyant simplement sur le bouton  minuterie.

Programmes de cuisson automatique

Seul le four principal est programmable.

Lorsque le minuteur est en fonction pour le four principal, vous pouvez utiliser la partie supérieure du four manuellement au cours du programme automatique. Deux programmes de cuisson automatique peuvent être sélectionnés à l’aide de votre minuteur :

(a) Pour que le minuteur allume et éteigne le four automatiquement.

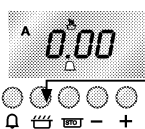
(b) Pour que le minuteur s’allume immédiatement et s’éteigne automatiquement après une durée de cuisson définie.

(a) Pour que le minuteur allume et éteigne le four automatiquement.

Ceci permet une cuisson à un moment précis pendant une durée définie avant que le four ne s’éteigne automatiquement.

Étape 1 Vérifiez que l’horloge soit à l’heure. Si ce n’est pas le cas, suivez les instructions relatives au réglage de l’heure.

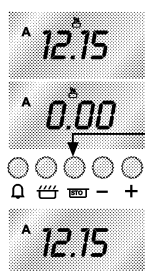
Étape 2 Introduisez les aliments dans le four sur le bon fil à gradins et fermez la porte du four.



Étape 3 Appuyez sur le bouton  temps de cuisson et maintenez-le enfoncé. 0.00 s’affichera à l’écran et le symbole marmite  sera allumé.

Étape 4 Tout en maintenant le bouton  durée de cuisson enfoncé, entrez le temps de cuisson nécessaire à l’aide des boutons “+” et “-”.

Relâchez les boutons et l’écran du minuteur affichera à nouveau l’heure qu’il est avec les symboles **A** et  allumés.



Étape 5 Appuyez sur le bouton  temps de fin et maintenez-le enfoncé. L’écran affichera le premier temps possible pour la durée de cuisson définie plus haut.

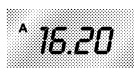
Étape 6 Tout en maintenant le bouton  temps de fin enfoncé, utilisez les boutons “+” et “-” pour ajuster le temps de fin. c’est-à-dire l’heure à laquelle vous voulez que le four s’éteigne quand les aliments sont cuits.

Relâchez tous les boutons et le minuteur affichera à nouveau l’heure qu’il est.

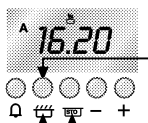
Le symbole **A** restera allumé indiquant qu’un programme de cuisson automatique a été défini. Le symbole  s’éteindra.

Étape 7 Réglez la commande du four sur la température requise.

Lorsque le programme de cuisson automatique commence, alors le symbole  s’allumera de nouveau.



À la fin de la durée de cuisson automatique, le symbole **A** clignotera et un signal sonore intermittent retentira. Le symbole s'éteindra. Le signal sonore retentira pendant plusieurs minutes à moins d'être annulé (voir étape 8). Le symbole **A** continuera à clignoter jusqu'à ce que le minuteur revienne en mode manuel (voir ci-dessous).



Étape 8 Appuyez sur le bouton durée de cuisson pour annuler le signal sonore.

Étape 9 Tournez la commande sur la position OFF (Arrêt).

Étape 10 Appuyez simultanément sur les boutons durée de cuisson et temps de fin pour que le four revienne en mode de fonctionnement manuel. Le symbole **A** s'éteindra et le symbole apparaîtra.

Remarques :

En mode de cuisson automatique, vous pouvez vérifier le temps de cuisson à tout moment en appuyant simplement sur le bouton durée de cuisson et le bouton temps de fin.

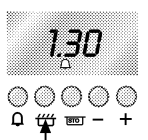
Pour annuler le programme de cuisson automatique avant ou après le début de la cuisson automatique, appuyez simultanément sur les boutons durée de cuisson et temps de fin. De cette façon, le four reviendra en mode de fonctionnement manuel.

(b) Pour que le minuteur s'allume immédiatement et s'éteigne automatiquement après une durée de cuisson définie.

Étape 1 Vérifiez que l'horloge soit à l'heure. Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions relatives au réglage de l'heure.

Étape 2 Introduisez les aliments dans le four sur le bon fil à gradins et fermez la porte du four.

Étape 3 Réglez la commande du four sur la température voulue.



Étape 4 Appuyez sur le bouton durée de cuisson et maintenez-le enfoncé, 0.00 s'affiche à l'écran et le symbole s'allumera.

Remarque : La durée de cuisson est le temps nécessaire à la cuisson des denrées.

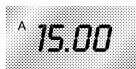


En gardant le bouton durée de cuisson enfoncé, entrez le temps de cuisson nécessaire à l'aide des boutons “+” et “-”. Le symbole **A** s'allumera.

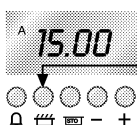
Exemple : 1 heure et 30 minutes.

Étape 5 Relâchez tous les boutons.

L'écran du minuteur affichera à nouveau l'heure qu'il est et les symboles **A** et resteront allumés.



À la fin de la durée de cuisson, le symbole **A** clignotera et un signal sonore intermittent retentira. Le symbole  s'éteindra. Le signal sonore retentira pendant plusieurs minutes à moins d'être annulé (voir étape 6). Le symbole **A** continuera à clignoter jusqu'à ce que le minuteur revienne en mode manuel (voir ci-dessous).



Étape 6 Appuyez sur le bouton  durée de cuisson pour annuler le signal sonore.



Étape 7 Tournez la commande sur la position OFF (Arrêt).

Étape 8 Appuyez simultanément sur les boutons  durée de cuisson et temps de fin pour que la cuisinière retourne en mode de fonctionnement manuel. Le symbole **A** s'éteindra et le symbole  apparaîtra.

En mode de cuisson automatique, vous pouvez vérifier le temps de cuisson à tout moment en appuyant simplement sur le bouton  durée de cuisson. Pour annuler le programme de cuisson automatique avant ou après le début de la cuisson automatique, appuyez simultanément sur les boutons  durée de cuisson et  temps de fin. De cette façon, le four reviendra en mode de fonctionnement manuel.