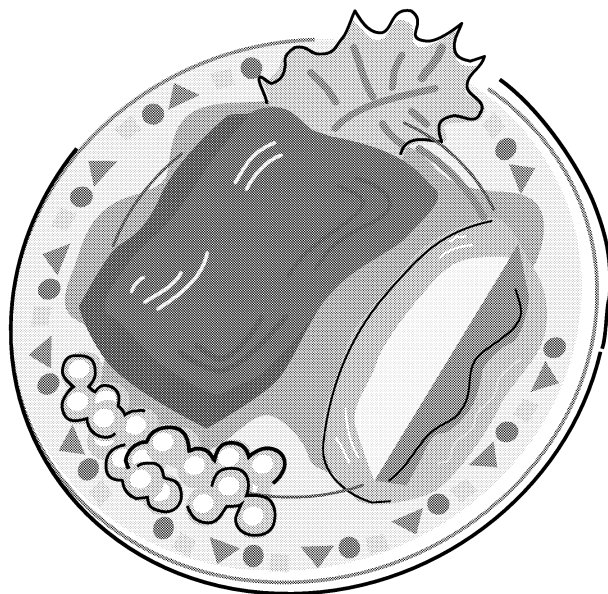


NOTICE D'UTILISATION

CUISINIERES

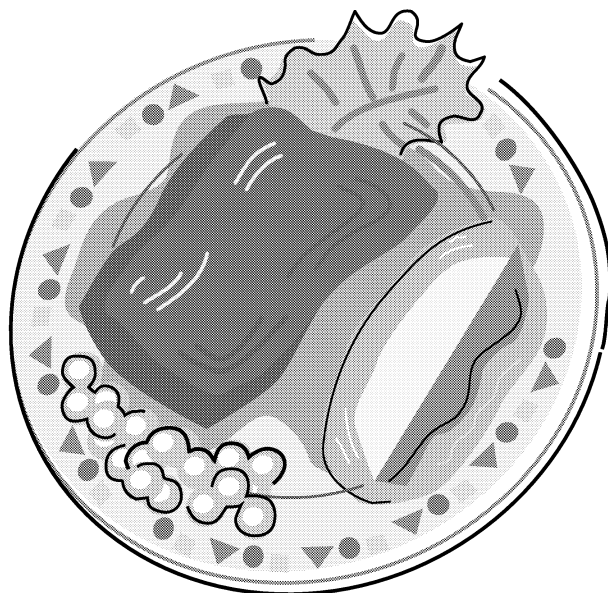
Modèle: 60x60



NOTICE D'UTILISATION

CUISINIERES

Modèle: 60x60



C h e r C l i e n t ,

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.

C h e r C l i e n t ,

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.

TABLE DES MATIERES



Section 1:
Précautions en matière de sécurité et informations importantes



Section 2:
Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière



Section 3: **Caractéristiques techniques**



Section 4: **Fonctionnement des brûleurs**
4.1 **Fonctionnement des brûleurs à gaz**
4.2 **Plaques électriques**
4.3 **Plaques en vitrocéramique**



Section 5: **Fonctionnement du four**
5.1 **Réglage du minuteur électronique**
5.2 **Utilisation de la minuterie**
5.3 **Fonctionnement des fours (classique et turbo) commandés par un seul bouton**
5.4 **Fonctionnement des fours commandés par deux boutons**



Section 6: **Fonctionnement du Gril et du Tournebroche**



Section 7: **Recommandations importantes**



Section 8: **Entretien et général**



Section 9: **Contrôle et réglage gaz**



Section 10: **Transport**

TABLE DES MATIERES



Section 1:
Précautions en matière de sécurité et informations importantes



Section 2:
Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière



Section 3: **Caractéristiques techniques**



Section 4: **Fonctionnement des brûleurs**
4.1 **Fonctionnement des brûleurs à gaz**
4.2 **Plaques électriques**
4.3 **Plaques en vitrocéramique**



Section 5: **Fonctionnement du four**
5.1 **Réglage du minuteur électronique**
5.2 **Utilisation de la minuterie**
5.3 **Fonctionnement des fours (classique et turbo) commandés par un seul bouton**
5.4 **Fonctionnement des fours commandés par deux boutons**



Section 6: **Fonctionnement du Gril et du Tournebroche**



Section 7: **Recommandations importantes**



Section 8: **Entretien et général**



Section 9: **Contrôle et réglage gaz**



Section 10: **Transport**

Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes

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 celui d'autrui.

☛ Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.

☛ Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultants d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.

☛ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

☛ Avant de faire appel au service agréé, veillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

Débarassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du gril ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

☛ Vérifiez l'aspect général de votre appareil, en relevant les éventuels dommages dus au transport.

Les emballages sont une source de danger pour les enfants.

☛ **Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.**

☛ **Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact**

avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.

Évitez de coincer le câble d'alimentation dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.

☛ Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.

☛ Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

☛ Évitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées

Si l'appareil est doté d'un minuteur, veillez à régler l'heure avant la première mise en service ou après toute coupure de courant. En absence de réglage, le four ne se mettra pas en marche.

Lorsque vous utilisez la fonction gril, maintenez la porte du four entrouverte et installez la plaque de protection du bandeau de commandes.

☛ Si la porte du four est fermée accidentellement lors de la grillade, votre appareil sera endommagé (*)et vous invaliderez votre garantie.

(*) Si la porte du four n'est pas ouverte, les surfaces de l'appareil ainsi que l'intérieur du compartiment du gril deviendront très chauds, ce qui provoquera des dommages par surchauffe à la porte, au panneau de contrôle, aux boutons de commande, aux parois latérales et au plateau du gril.

2

☛ **Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.**

☛ Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. De la même façon, la porte et les surfaces externes de la cuisinière deviennent chaudes lors du fonctionnement; évitez alors de les toucher.

☛ Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en cas de panne.

☛ Si l'appareil est branché à l'aide d'une prise, celle-ci doit être facile d'accès après l'installation

☛ **Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.**

Les cuisinières à gaz ont été réglées pour le Gaz naturel. En cas d'utilisation de gaz butane ou propane, faites appel au service agréé afin qu'il procède au réglage de l'appareil.

La soupape de régulation de la pression de la cuisinière doit être réglée à **20 mbar** pour le gaz naturel et à 30 mbar pour le gaz butane/propane. Sur les modèles qui en sont équipés, la surface inoxydable autour des brûleurs à gaz peut, en raison de la haute température produite, changer de couleur au cours du temps.

Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes

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 celui d'autrui.

☛ Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.

☛ Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultants d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.

☛ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

☛ Avant de faire appel au service agréé, veillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

Débarassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du gril ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

☛ Vérifiez l'aspect général de votre appareil, en relevant les éventuels dommages dus au transport.

Les emballages sont une source de danger pour les enfants.

☛ **Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.**

☛ **Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact**

avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.

Évitez de coincer le câble d'alimentation dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.

☛ Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.

☛ Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

☛ Évitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées

Si l'appareil est doté d'un minuteur, veillez à régler l'heure avant la première mise en service ou après toute coupure de courant. En absence de réglage, le four ne se mettra pas en marche.

Lorsque vous utilisez la fonction gril, maintenez la porte du four entrouverte et installez la plaque de protection du bandeau de commandes.

☛ Si la porte du four est fermée accidentellement lors de la grillade, votre appareil sera endommagé (*)et vous invaliderez votre garantie.

(*) Si la porte du four n'est pas ouverte, les surfaces de l'appareil ainsi que l'intérieur du compartiment du gril deviendront très chauds, ce qui provoquera des dommages par surchauffe à la porte, au panneau de contrôle, aux boutons de commande, aux parois latérales et au plateau du gril.

2

☛ **Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.**

☛ Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. De la même façon, la porte et les surfaces externes de la cuisinière deviennent chaudes lors du fonctionnement; évitez alors de les toucher.

☛ Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en cas de panne.

☛ Si l'appareil est branché à l'aide d'une prise, celle-ci doit être facile d'accès après l'installation

☛ **Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.**

Les cuisinières à gaz ont été réglées pour le Gaz naturel. En cas d'utilisation de gaz butane ou propane, faites appel au service agréé afin qu'il procède au réglage de l'appareil.

La soupape de régulation de la pression de la cuisinière doit être réglée à **20 mbar** pour le gaz naturel et à 30 mbar pour le gaz butane/propane. Sur les modèles qui en sont équipés, la surface inoxydable autour des brûleurs à gaz peut, en raison de la haute température produite, changer de couleur au cours du temps.

Section 2: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

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.

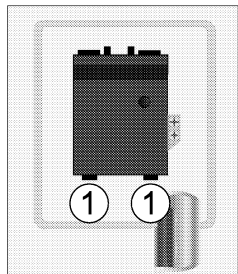
En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

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.

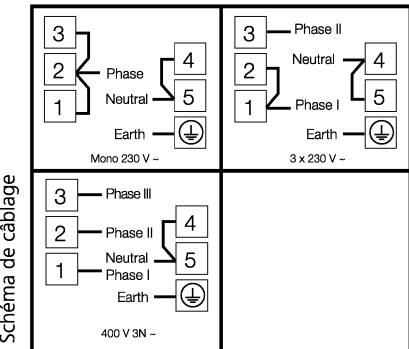
- * Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.
- * Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.
- * L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est 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 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.



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 mm2	câble 1.5 mm2	câble 1.5 mm2

Section 2: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

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.

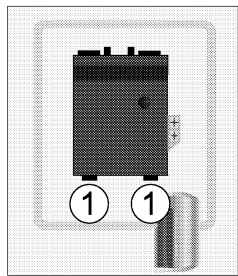
En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

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.

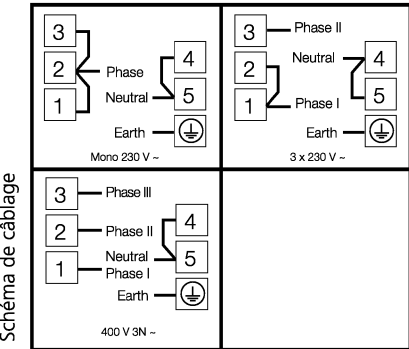
- * Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.
- * Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.
- * L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est 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 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.



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 mm2	câble 1.5 mm2	câble 1.5 mm2

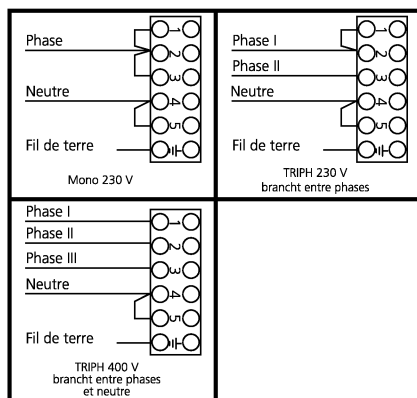
Raccordement du modèle tout électrique (suivant modèle):

- retirer le capot arrière,
- raccorder le câble d'alimentation de la plaque aux bornes en se conformant aux schémas.

Le fil de terre doit être relié à la borne repérée.

Fixer le câble au moyen du serre câble. Remonter le capot.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou une mise à la terre inexistante.



Caracteristiques electriques

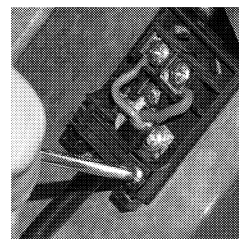
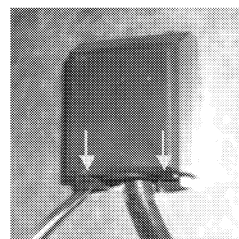
Raccordement au réseau	Monophasé	Triphasé 2 ph Neutre	Triphasé 3 ph Neutre
Tension du réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V
Tension de la cuisinière	230 V	230 V	230 V
Four électrique 4 plaque	3 x 6.0 mm ² HO7 RN-F Fusible 32 A	4 x 4 mm ² HO7 RN-F Fusible 25 A	5 x 2.5 mm ² HO7 RN-F ou HO5RN-F Fusible 20 A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

4

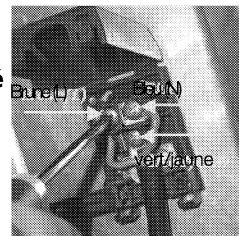
S'il n'y a aucune corde d'approvisionnement attachée à votre four

Pour remplacer le câble

Il est nécessaire de choisir le type indiqué ci-dessous et de suivre les instructions.



Type de câble: H05 VVF ou U 500 SC.1 ou CE (2) 53 à 3 fils de 0.75 mm², terminé par une fiche de prise de courant 10 A admise à la marque NF.



Débrancher l'appareil du réseau électrique.

- 1- Ouvrez le couvercle de la boîte de connexion électrique située à l'arrière de l'appareil, à l'aide d'une tournevis.
- 2- Desserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 3- Desserrez les vis de des différents fils.
- 4- Introduisez les fils du nouveau câble en respectant leurs places respectives: - Fil brun, courant de phase
- Fil bleu, courant neutre
- Fil vert/jaune à la terre
- 5- Resserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 6- Refermez le couvercle.

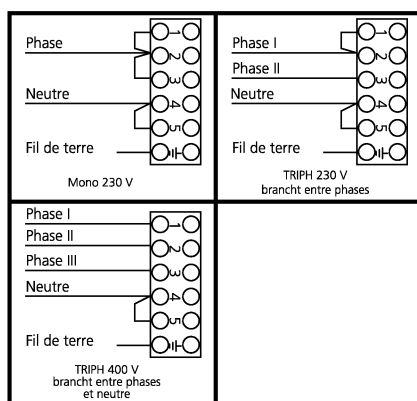
Raccordement du modèle tout électrique (suivant modèle):

- retirer le capot arrière,
- raccorder le câble d'alimentation de la plaque aux bornes en se conformant aux schémas.

Le fil de terre doit être relié à la borne repérée.

Fixer le câble au moyen du serre câble. Remonter le capot.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou une mise à la terre inexistante.



Caracteristiques electriques

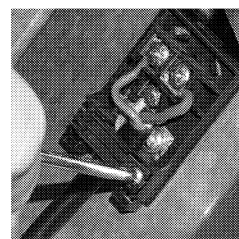
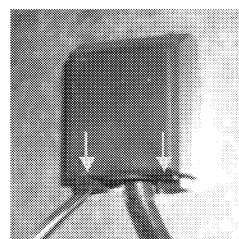
Raccordement au réseau	Monophasé	Triphasé 2 ph Neutre	Triphasé 3 ph Neutre
Tension du réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V
Tension de la cuisinière	230 V	230 V	230 V
Four électrique 4 plaque	3 x 6.0 mm ² HO7 RN-F Fusible 32 A	4 x 4 mm ² HO7 RN-F Fusible 25 A	5 x 2.5 mm ² HO7 RN-F ou HO5RN-F Fusible 20 A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

4

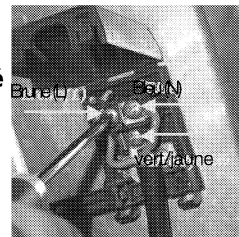
S'il n'y a aucune corde d'approvisionnement attachée à votre four

Pour remplacer le câble

Il est nécessaire de choisir le type indiqué ci-dessous et de suivre les instructions.



Type de câble: H05 VVF ou U 500 SC.1 ou CE (2) 53 à 3 fils de 0.75 mm², terminé par une fiche de prise de courant 10 A admise à la marque NF.



Débrancher l'appareil du réseau électrique.

- 1- Ouvrez le couvercle de la boîte de connexion électrique située à l'arrière de l'appareil, à l'aide d'une tournevis.
- 2- Desserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 3- Desserrez les vis de des différents fils.
- 4- Introduisez les fils du nouveau câble en respectant leurs places respectives: - Fil brun, courant de phase
- Fil bleu, courant neutre
- Fil vert/jaune à la terre
- 5- Resserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 6- Refermez le couvercle.

Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière :

Conditions réglementaires d'installation

Attention: Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

➤ 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.

➤ Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à 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.

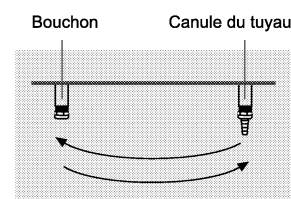
➤ En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension). Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

- ♦ 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.

Attention !

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.

Sélectionnez la bonne position en interchangeant la canule du tuyau et le bouchon, selon la valve d'arrivée du gaz choisie.



Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière :

Conditions réglementaires d'installation

Attention: Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

➤ 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.

➤ Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à 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.

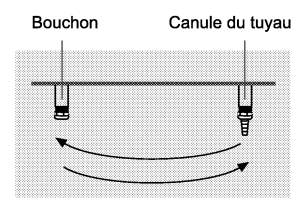
➤ En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension). Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

- ♦ 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.

Attention !

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.

Sélectionnez la bonne position en interchangeant la canule du tuyau et le bouchon, selon la valve d'arrivée du gaz choisie.



Attention

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, **Évitez 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:

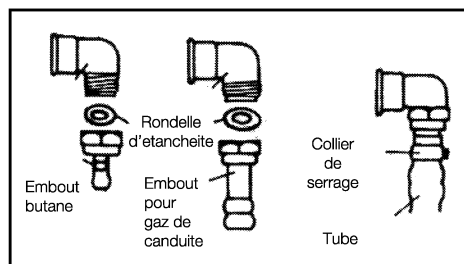
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre 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.



6

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 un briquet ni une allumette.

Attention

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, **Évitez 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:

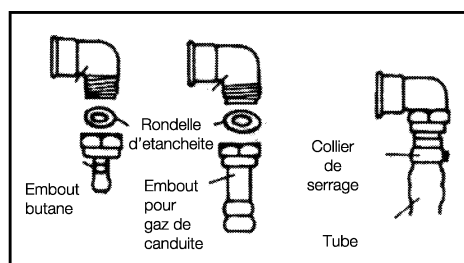
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre 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.



6

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 un briquet ni une allumette.



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 recontrôler le raccordement gaz.

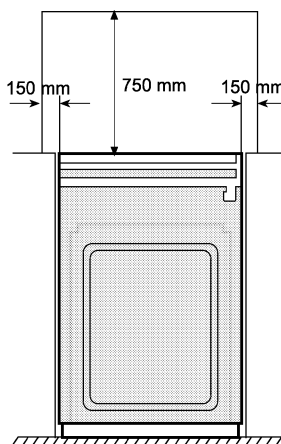


Important

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.

Emplacement pour les modèles munis de tout type de brûleur de surface à gaz



* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.

* Les murs adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et

doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.

* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

La cuisinière doit être placée de façon telle que la fiche de prise de courant soit accessible.

Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).



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 recontrôler le raccordement gaz.

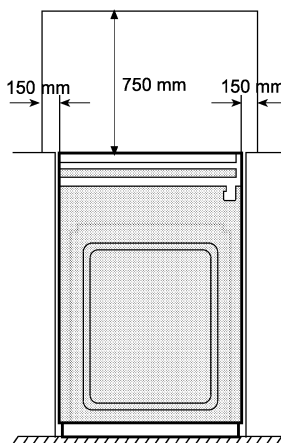


Important

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.

Emplacement pour les modèles munis de tout type de brûleur de surface à gaz



* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.

* Les murs adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et

doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.

* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

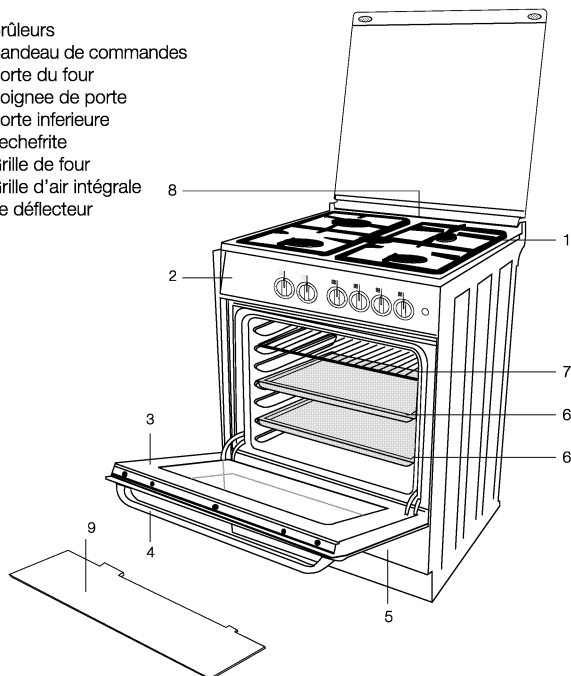
La cuisinière doit être placée de façon telle que la fiche de prise de courant soit accessible.

Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).

Section 3: Caractéristiques techniques

1. Brûleurs
2. Bandeau de commandes
3. Porte du four
4. Poignée de porte
5. Porte inférieure
6. Leche-frite
7. Grille de four
8. Grille d'air intégrale
9. Le déflecteur



La position des plaques peut être différente de celle qui est représentée sur les figures.

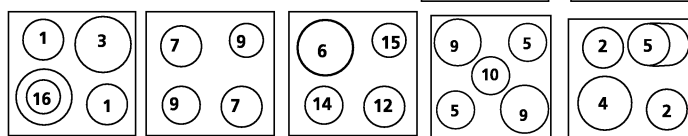
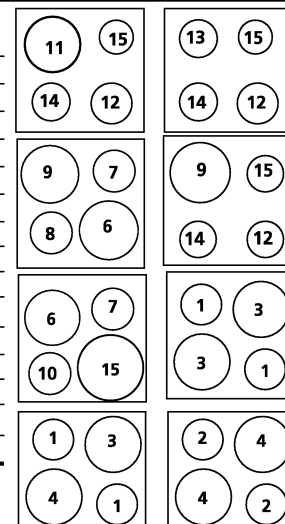
Dès que vous mettez en marche une plaque radiante rapide, zone double ou élargie, le voyant correspondant s'allume.

Les plaques électriques rapides portent un point rouge placé en leur centre. La tension, la fréquence et les puissances maximum sont indiquées sur la plaque signalétique.

	Traditionnel	Multifonction	Electro-turbo
Puissance du grill	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Puissance du four	2400W	2400W	2400W
Puissance du turbo	-	+	-
Moteur turbo	-	+	+
Eclairage	25 W	25 W	25 W
Dimensions externes	H: 850 L: 600 P: 600	H: 850 L: 600 P: 600	H: 850 L: 600 P: 600

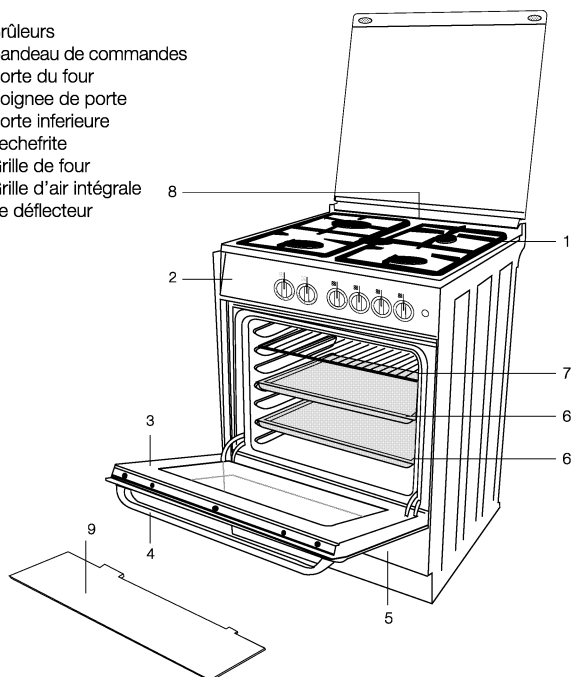
- 1 ø 140 1200 W Plaque radiante
 - 2 ø 140 1200 W Plaque radiante rapide
 - 3 ø 180 1700 W Plaque radiante
 - 4 ø 180 1800 W Plaque radiante rapide
 - 5 ø 140x250 2000W Plaque radiante rapide
 - 6 ø 180 2000 W Plaque électrique rapide (*)
 - 7 ø 145 1000 W Plaque électrique
 - 8 ø 145 1500 W Plaque électrique rapide (*)
 - 9 ø 180 1500 W Plaque électrique (*)
 10. ø 80 450 W Plaque électrique
 11. ø 180 1000 W Plaque électrique
 12. Brûleur gaz rapide 2.9 kW
 13. Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW
 14. Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW
 15. Brûleur gaz auxiliaire 1.0 kW
 16. ø 120X210 750-2200 W Plaque radiante dual
- (*) **Dispositif de protection**

(*) Dispositif de protection



Section 3: Caractéristiques techniques

1. Brûleurs
2. Bandeau de commandes
3. Porte du four
4. Poignée de porte
5. Porte inférieure
6. Leche-frite
7. Grille de four
8. Grille d'air intégrale
9. Le déflecteur



La position des plaques peut être différente de celle qui est représentée sur les figures.

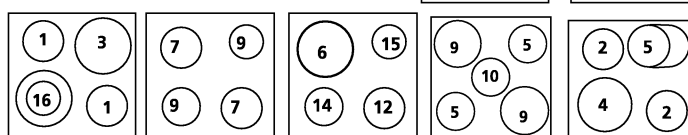
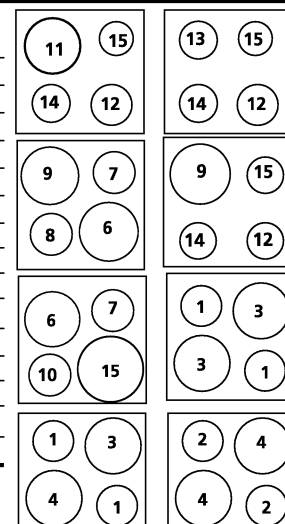
Dès que vous mettez en marche une plaque radiante rapide, zone double ou élargie, le voyant correspondant s'allume.

Les plaques électriques rapides portent un point rouge placé en leur centre. La tension, la fréquence et les puissances maximum sont indiquées sur la plaque signalétique.

	Traditionnel	Multifonction	Electro-turbo
Puissance du grill	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Puissance du four	2400W	2400W	2400W
Puissance du turbo	-	+	-
Moteur turbo	-	+	+
Eclairage	25 W	25 W	25 W
Dimensions externes	H: 850 L: 600 P: 600	H: 850 L: 600 P: 600	H: 850 L: 600 P: 600

- 1 ø 140 1200 W Plaque radiante
- 2 ø 140 1200 W Plaque radiante rapide
- 3 ø 180 1700 W Plaque radiante
- 4 ø 180 1800 W Plaque radiante rapide
- 5 ø 140x250 2000W Plaque radiante rapide
- 6 ø 180 2000 W Plaque électrique rapide **(*)**
- 7 ø 145 1000 W Plaque électrique
- 8 ø 145 1500 W Plaque électrique rapide **(*)**
- 9 ø 180 1500 W Plaque électrique **(*)**
10. ø 80 450 W Plaque électrique
11. ø 180 1000 W Plaque électrique
12. Brûleur gaz rapide 2.9 kW
13. Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW
14. Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW
15. Brûleur gaz auxiliaire 1.0 kW
16. ø 120X210 750-2200 W Plaque radiante dual

(*) Dispositif de protection

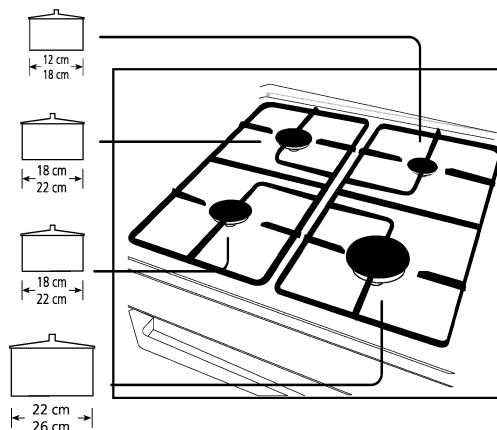


Section 4: Fonctionnement des brûleurs

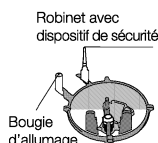
4.1: Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs

Pour une efficacité maximum

Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés. Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires après y avoir adapté le support qui convient.



Si votre cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité au niveau des brûleurs à gaz;



En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz. Ce dispositif est

également destiné à protéger les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

9

Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.



Allumage par actionnement de la touche

Si votre four est équipé d'un allumage; Une pression sur la touche et le relâchement de celle-ci déclenche automatiquement l'allumage de toutes les bougies en même temps. L'allumage a lieu au niveau du brûleur sélectionné. En cas de problème d'allumage, répétez la même opération. Le fait de maintenir la pression sur la touche ne déclenche pas l'allumage.

Allumage à partir du bouton de commande (suivant modèle)

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

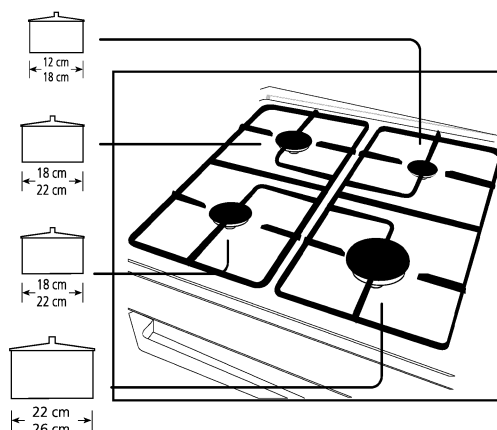
Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment. **Avvertissement : Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

Section 4: Fonctionnement des brûleurs

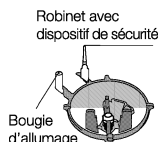
4.1: Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs

Pour une efficacité maximum

Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés. Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires après y avoir adapté le support qui convient.



Si votre cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité au niveau des brûleurs à gaz;



En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz. Ce dispositif est

également destiné à protéger les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

9

Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.



Allumage par actionnement de la touche

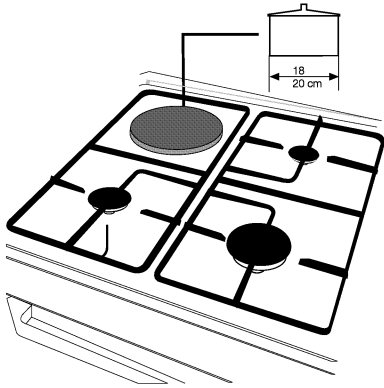
Si votre four est équipé d'un allumage; Une pression sur la touche et le relâchement de celle-ci déclenche automatiquement l'allumage de toutes les bougies en même temps. L'allumage a lieu au niveau du brûleur sélectionné. En cas de problème d'allumage, répétez la même opération. Le fait de maintenir la pression sur la touche ne déclenche pas l'allumage.

Allumage à partir du bouton de commande (suivant modèle)

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment. **Avvertissement : Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

4.2 Fonctionnement des plaques électriques



Une plaque électrique rapide est identifiée par un point rouge dessiné en son centre.

Boutons de commande des plaques électriques

Il est possible de tourner les boutons de commande dans les deux directions pour un

contrôle optimal de la puissance. Le voyant rouge présent sur le bandeau de commande s'allume dès que l'une des plaques est mise en service.

Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

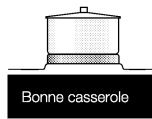
Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que tous les voyants sont éteints.

Réglez les plaques électriques sur la puissance moyenne (3) et laissez-les chauffer pendant 8 minutes environ afin d'éliminer le revêtement de protection qui les recouvre. Ne déposez pas de casserole ou autre ustensile de cuisine sur les plaques pendant le déroulement de cette opération. Au cours de l'opération décrite ci-dessus, il est normal que des fumées se dégagent.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter		Cuisiner-Frire-Bouillir		

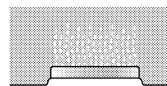
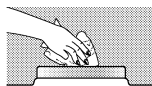
Casseroles de bonne qualité

Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Utilisez uniquement des casseroles au diamètre adéquat. L'utilisation de casseroles dont le diamètre est trop petit entraîne un gaspillage d'énergie.

Ne déposez pas de casseroles dont la base est humide ou des couvercles, en particulier s'ils sont humides, sur les plaques électriques, ce qui pourrait les endommager et être source de danger.



Diamètre des plaques électriques (mm)	Diamètre recommandé de la casserole (mm)
Ø 145 mm (petit)	150-170
Ø 180 mm (grand)	180-200

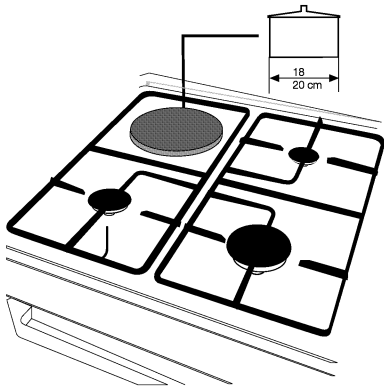
Séchage des plaques électriques (max 5 min)

Une fois qu'elles sont refroidies,

Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et un détergent léger en crème. Après avoir nettoyé les plaques, procédez au séchage en les faisant chauffer pendant un court moment. Appliquez-y de temps en temps un peu d'huile pour la cuisson.

Lorsque vous essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide, suivez le mouvement circulaire de la rainure.

4.2 Fonctionnement des plaques électriques



Une plaque électrique rapide est identifiée par un point rouge dessiné en son centre.

Boutons de commande des plaques électriques

Il est possible de tourner les boutons de commande dans les deux directions pour un

contrôle optimal de la puissance. Le voyant rouge présent sur le bandeau de commande s'allume dès que l'une des plaques est mise en service.

Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

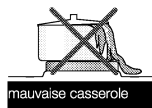
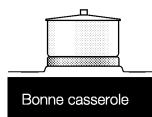
Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que tous les voyants sont éteints.

Réglez les plaques électriques sur la puissance moyenne (3) et laissez-les chauffer pendant 8 minutes environ afin d'éliminer le revêtement de protection qui les recouvre. Ne déposez pas de casserole ou autre ustensile de cuisine sur les plaques pendant le déroulement de cette opération. Au cours de l'opération décrite ci-dessus, il est normal que des fumées se dégagent.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter		Cuisiner-Frire-Bouillir		

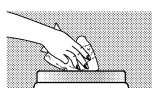
Casseroles de bonne qualité

Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Utilisez uniquement des casseroles au diamètre adéquat. L'utilisation de casseroles dont le diamètre est trop petit entraîne un gaspillage d'énergie.

Ne déposez pas de casseroles dont la base est humide ou des couvercles, en particulier s'ils sont humides, sur les plaques électriques, ce qui pourrait les endommager et être source de danger.



Diamètre des plaques électriques (mm)	Diamètre recommandé de la casserole (mm)
Ø 145 mm (petit)	150-170
Ø 180 mm (grand)	180-200

Séchage des plaques électriques (max 5 min)

Une fois qu'elles sont refroidies,

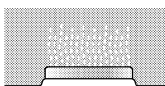
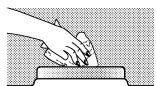
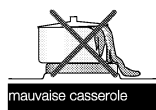
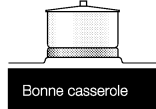
Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et un détergent léger en crème. Après avoir nettoyé les plaques, procédez au séchage en les faisant chauffer pendant un court moment. Appliquez-y de temps en temps un peu d'huile pour la cuisson.

Lorsque vous essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide, suivez le mouvement circulaire de la rainure.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter		Cuisiner-Frire-Bouillir		

Casseroles de bonne qualité

Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Diamètre des plaques électriques (mm) Diamètre recommandé de la casserole (mm)

Ø 145 mm (petit) → 150-170

Ø 180 mm (grand) → 180-200

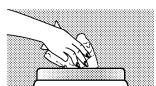
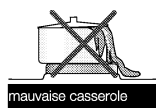
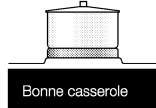
* Séchage des plaques électriques (max 5 min)

- Une fois qu'elles sont refroidies,
- Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et un détergent léger en crème. Après avoir nettoyé les plaques, procédez au séchage en les faisant chauffer pendant un court moment. Appliquez-y de temps en temps un peu d'huile pour la cuisson.
- Lorsque vous essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide, suivez le mouvement circulaire de la rainure.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter		Cuisiner-Frire-Bouillir		

Casseroles de bonne qualité

Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Diamètre des plaques électriques (mm) Diamètre recommandé de la casserole (mm)

Ø 145 mm (petit) → 150-170

Ø 180 mm (grand) → 180-200

* Séchage des plaques électriques (max 5 min)

- Une fois qu'elles sont refroidies,
- Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et un détergent léger en crème. Après avoir nettoyé les plaques, procédez au séchage en les faisant chauffer pendant un court moment. Appliquez-y de temps en temps un peu d'huile pour la cuisson.
- Lorsque vous essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide, suivez le mouvement circulaire de la rainure.

Conseils pour la cuisson

Choix des ustensiles de cuisson

Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de bonne qualité, à base plane et lisse. Les casseroles en aluminium dont la base est en émail vitrifié coloré absorbent la chaleur et donnent des résultats plus performants. Evitez d'utiliser des ustensiles à base encastrée ou dont les bords sont en arête. Le diamètre de la casserole doit correspondre au diamètre du foyer sélectionné. Utilisez des casseroles pouvant contenir largement la quantité des aliments à cuire afin de réduire les salissures provoquées par des débordements excessifs.

Recommandations en matière de sécurité lorsque vous faites frire des aliments

- Utilisez une casserole profonde, suffisamment large pour couvrir toute la surface du foyer sélectionné.
- La quantité d'huile ou de graisse ne doit pas dépasser un tiers de la capacité de l'ustensile utilisé.
- Surveillez constamment l'huile ou la graisse pendant le réchauffement et la durée de la cuisson.
- Evitez de frire une trop grande quantité d'aliments en même temps, en particulier s'il s'agit d'aliments surgelés. Cela provoque un abaissement de la température de la graisse et contribue à rendre les aliments trop gras.
- Veillez à essuyer correctement les aliments avant de les déposer délicatement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés, en particulier, provoquent la formation d'écume et des éclaboussures s'ils sont déposés sans précaution.
- Enlevez toujours le couvercle de la casserole lorsque vous faites chauffer de la graisse.
- La partie extérieure de l'ustensile de cuisson doit être propre, sans aucune trace de graisse.

Si votre friteuse ou tout autre ustensile de cuisine prend feu:

- Coupez l'alimentation électrique.
- Etouffer les flammes à l'aide d'une couverture ou d'un linge humide. Evitez de saisir l'ustensile en feu pour l'emporter hors de la pièce, vous risqueriez inévitablement de vous blesser ou de vous brûler.

Avertissement: Ne jetez pas d'eau sur le feu. Laissez refroidir la casserole pendant 30 minutes au moins.

Conseils pour la cuisson

Choix des ustensiles de cuisson

Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de bonne qualité, à base plane et lisse. Les casseroles en aluminium dont la base est en émail vitrifié coloré absorbent la chaleur et donnent des résultats plus performants. Evitez d'utiliser des ustensiles à base encastrée ou dont les bords sont en arête. Le diamètre de la casserole doit correspondre au diamètre du foyer sélectionné. Utilisez des casseroles pouvant contenir largement la quantité des aliments à cuire afin de réduire les salissures provoquées par des débordements excessifs.

Recommandations en matière de sécurité lorsque vous faites frire des aliments

- Utilisez une casserole profonde, suffisamment large pour couvrir toute la surface du foyer sélectionné.
- La quantité d'huile ou de graisse ne doit pas dépasser un tiers de la capacité de l'ustensile utilisé.
- Surveillez constamment l'huile ou la graisse pendant le réchauffement et la durée de la cuisson.
- Evitez de frire une trop grande quantité d'aliments en même temps, en particulier s'il s'agit d'aliments surgelés. Cela provoque un abaissement de la température de la graisse et contribue à rendre les aliments trop gras.
- Veillez à essuyer correctement les aliments avant de les déposer délicatement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés, en particulier, provoquent la formation d'écume et des éclaboussures s'ils sont déposés sans précaution.
- Enlevez toujours le couvercle de la casserole lorsque vous faites chauffer de la graisse.
- La partie extérieure de l'ustensile de cuisson doit être propre, sans aucune trace de graisse.

Si votre friteuse ou tout autre ustensile de cuisine prend feu:

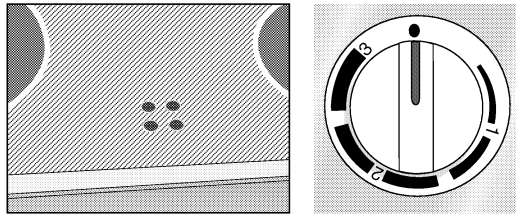
- Coupez l'alimentation électrique.
- Etouffer les flammes à l'aide d'une couverture ou d'un linge humide. Evitez de saisir l'ustensile en feu pour l'emporter hors de la pièce, vous risqueriez inévitablement de vous blesser ou de vous brûler.

Avertissement: Ne jetez pas d'eau sur le feu. Laissez refroidir la casserole pendant 30 minutes au moins.

4.3 Fonctionnement des tables de cuisson en vitrocéramique

Les tables de cuisson en vitrocéramique sont dotées d'un thermostat avec 6 niveaux de puissance différents. La position "Arrêt" constitue l'une des positions du bouton de commande. Le domaine d'application des six niveaux de puissance est illustré dans le tableau.

Les plaques électriques radiantes rapides, zone double ou élargies, sont dotées d'un dispositif de réglage de la puissance. Ce dispositif permet de régler en permanence le temps de fonctionnement du brûleur, entre les niveaux 1 et 3.



Voyant de la table de cuisson

Il indique que la plaque sélectionnée est en service et/ou chaude. Les voyants restent allumés tant que la table de cuisson est chaude. Ils s'éteignent dès que la température de la table de cuisson est descendue en dessous de 64°C.

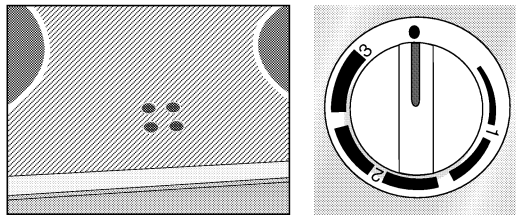
Evitez de toucher les foyers lorsqu'ils sont chauds et maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil.



4.3 Fonctionnement des tables de cuisson en vitrocéramique

Les tables de cuisson en vitrocéramique sont dotées d'un thermostat avec 6 niveaux de puissance différents. La position "Arrêt" constitue l'une des positions du bouton de commande. Le domaine d'application des six niveaux de puissance est illustré dans le tableau.

Les plaques électriques radiantes rapides, zone double ou élargies, sont dotées d'un dispositif de réglage de la puissance. Ce dispositif permet de régler en permanence le temps de fonctionnement du brûleur, entre les niveaux 1 et 3.



Voyant de la table de cuisson

Il indique que la plaque sélectionnée est en service et/ou chaude. Les voyants restent allumés tant que la table de cuisson est chaude. Ils s'éteignent dès que la température de la table de cuisson est descendue en dessous de 64°C.

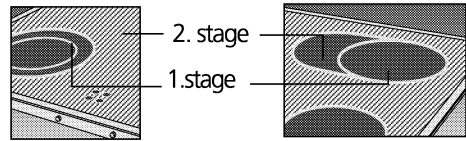
Evitez de toucher les foyers lorsqu'ils sont chauds et maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil.



Tableau des correspondances pour la cuisson

Phases de régulation de l'énergie	1	2	3
Commutateur à 7 positions	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Application	Position pour maintenir au chaud	Frémir	Cuire, griller, bouillir

Les plaques électriques zone double ou à surface élargie sont équipées d'un dispositif qui règle en



permanence le temps de fonctionnement du brûleur, entre les niveaux 1 et 3. Il existe 2 positions différentes pour le réchauffement des plaques zone double. Des économies de temps et d'énergie peuvent être réalisées en utilisant le niveau 1 pour les cocottes de petite dimension, les niveaux 1 et 2 pour les cocottes de grande dimension. En tournant le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre, la zone interne du foyer commencera à chauffer. Vous pouvez utiliser les niveaux de puissance 1, 2 et 3, en fonction des applications reprises dans le tableau.

Pour utiliser les zones interne et externe du foyer, continuez à tourner le bouton de commande "●●" dans le sens des aiguilles d'une montre, en partant du niveau 3, jusqu'à ce que vous entendiez un "click". Pour positionner le bouton de commande du brûleur sur "0" à partir des deux niveaux de puissance, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

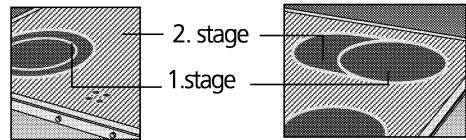
Attention : la zone externe des plaques double zone ou à surface élargie ne s'active pas automatiquement

12

Tableau des correspondances pour la cuisson

Phases de régulation de l'énergie	1	2	3
Commutateur à 7 positions	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Application	Position pour maintenir au chaud	Frémir	Cuire, griller, bouillir

Les plaques électriques zone double ou à surface élargie sont équipées d'un dispositif qui règle en



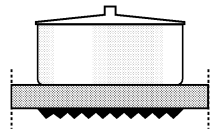
permanence le temps de fonctionnement du brûleur, entre les niveaux 1 et 3. Il existe 2 positions différentes pour le réchauffement des plaques zone double. Des économies de temps et d'énergie peuvent être réalisées en utilisant le niveau 1 pour les cocottes de petite dimension, les niveaux 1 et 2 pour les cocottes de grande dimension. En tournant le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre, la zone interne du foyer commencera à chauffer. Vous pouvez utiliser les niveaux de puissance 1, 2 et 3, en fonction des applications reprises dans le tableau.

Pour utiliser les zones interne et externe du foyer, continuez à tourner le bouton de commande "●●" dans le sens des aiguilles d'une montre, en partant du niveau 3, jusqu'à ce que vous entendiez un "click". Pour positionner le bouton de commande du brûleur sur "0" à partir des deux niveaux de puissance, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

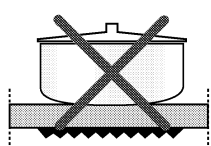
Attention : la zone externe des plaques double zone ou à surface élargie ne s'active pas automatiquement

12

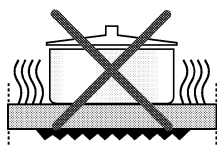
- ☛ **La surface en vitrocéramique est très résistante à la chaleur et aux écarts de températures excessifs.**
- ☛ Afin d'éviter de souiller la table de cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisine et que la surface de la table de cuisson sont propres et sèches avant chaque utilisation. ☛ **Lorsqu'un foyer est mis en service, un bourdonnement est émis. Considérez ce bruit comme normal car il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.**
- ☛ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail, comme point d'appui ou pour toute autre activité n'ayant aucun rapport avec la cuisson des aliments.
- ☛ **Évitez de faire chauffer des cocottes émaillées à vide.**
- ☛ Si vous griffez la surface en vitrocéramique ou si vous y laissez tomber des cocottes aux bords coupants, celle-ci peut être endommagée.



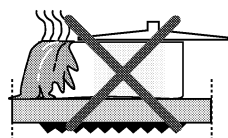
☛ Vous obtiendrez les meilleurs résultats en adaptant le diamètre de l'ustensile de cuisson à celui du foyer.



☛ N'utilisez pas de casseroles dont la base est bombée.



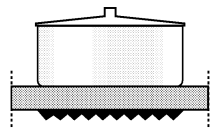
☛ Si le diamètre de la casserole est inférieur à celui du foyer, cela entraînera un gaspillage d'énergie.



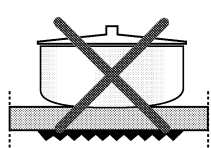
☛ Les éclaboussures peuvent endommager la surface en vitrocéramique et être à l'origine d'un incendie.

13

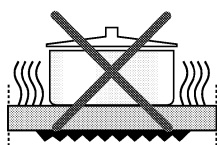
- ☛ **La surface en vitrocéramique est très résistante à la chaleur et aux écarts de températures excessifs.**
- ☛ Afin d'éviter de souiller la table de cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisine et que la surface de la table de cuisson sont propres et sèches avant chaque utilisation. ☛ **Lorsqu'un foyer est mis en service, un bourdonnement est émis. Considérez ce bruit comme normal car il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.**
- ☛ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail, comme point d'appui ou pour toute autre activité n'ayant aucun rapport avec la cuisson des aliments.
- ☛ **Évitez de faire chauffer des cocottes émaillées à vide.**
- ☛ Si vous griffez la surface en vitrocéramique ou si vous y laissez tomber des cocottes aux bords coupants, celle-ci peut être endommagée.



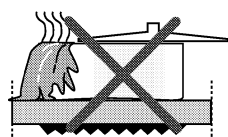
☛ Vous obtiendrez les meilleurs résultats en adaptant le diamètre de l'ustensile de cuisson à celui du foyer.



☛ N'utilisez pas de casseroles dont la base est bombée.



☛ Si le diamètre de la casserole est inférieur à celui du foyer, cela entraînera un gaspillage d'énergie.



☛ Les éclaboussures peuvent endommager la surface en vitrocéramique et être à l'origine d'un incendie.

13

- ☛ **Tenez les enfants éloignés des foyers qui sont en service. Ils sont source de danger.**

☛ Lorsque vous faites frire des aliments tels que des frites, il convient d'utiliser un ustensile doté d'un couvercle car la graisse a tendance à attiser le feu.

- ☛ **N'utilisez pas de casseroles à base concave ou convexe.**

☛ Ne coupez pas du pain, des légumes ou des fruits en tranche sur la surface en vitrocéramique.

- ☛ **Vous obtiendrez les meilleurs résultats en adaptant le diamètre de l'ustensile de cuisine à celui du foyer.**

☛ N'utilisez pas de casseroles dont la base est en aluminium.

(Cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique).

- ☛ **Utilisez des casseroles en acier ou résistant à la chaleur. N'utilisez pas de casseroles en "verre boré" ou en "Pyrex", mieux adaptées pour la cuisson au four.**

☛ Le diamètre de l'ustensile de cuisine ne doit être ni plus petit ni plus grand que celui du foyer.

- ☛ **Ne déposez pas d'objets en plastique ou en aluminium sur la surface en vitrocéramique.**

☛ Si des matières plastiques ou en aluminium ont fondu sur la surface en vitrocéramique, il convient de les retirer immédiatement à l'aide d'un grattoir spécial pour plaque en vitrocéramique.

- ☛ **N'utilisez jamais de lavette ou d'éponge à vaisselle pour nettoyer la surface en vitrocéramique. Celles-ci pourraient y laisser des traces de détergent qui brûlerait lors de l'utilisation successive et en modifierait la couleur.**

Avertissement important!

Débranchez immédiatement l'appareil dès que vous constatez la présence d'une fêlure sur la surface en vitrocéramique.

- ☛ **Tenez les enfants éloignés des foyers qui sont en service. Ils sont source de danger.**

☛ Lorsque vous faites frire des aliments tels que des frites, il convient d'utiliser un ustensile doté d'un couvercle car la graisse a tendance à attiser le feu.

- ☛ **N'utilisez pas de casseroles à base concave ou convexe.**

☛ Ne coupez pas du pain, des légumes ou des fruits en tranche sur la surface en vitrocéramique.

- ☛ **Vous obtiendrez les meilleurs résultats en adaptant le diamètre de l'ustensile de cuisine à celui du foyer.**

☛ N'utilisez pas de casseroles dont la base est en aluminium.

(Cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique).

- ☛ **Utilisez des casseroles en acier ou résistant à la chaleur. N'utilisez pas de casseroles en "verre boré" ou en "Pyrex", mieux adaptées pour la cuisson au four.**

☛ Le diamètre de l'ustensile de cuisine ne doit être ni plus petit ni plus grand que celui du foyer.

- ☛ **Ne déposez pas d'objets en plastique ou en aluminium sur la surface en vitrocéramique.**

☛ Si des matières plastiques ou en aluminium ont fondu sur la surface en vitrocéramique, il convient de les retirer immédiatement à l'aide d'un grattoir spécial pour plaque en vitrocéramique.

- ☛ **N'utilisez jamais de lavette ou d'éponge à vaisselle pour nettoyer la surface en vitrocéramique. Celles-ci pourraient y laisser des traces de détergent qui brûlerait lors de l'utilisation successive et en modifierait la couleur.**

Avertissement important!

Débranchez immédiatement l'appareil dès que vous constatez la présence d'une fêlure sur la surface en vitrocéramique.

Section 5: Fonctionnement du four (si la cuisinière est équipée d'un minuterie)

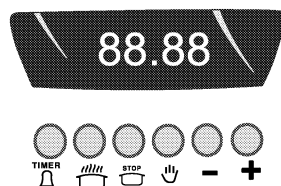
5,1 Réglage de la minuterie électronique

Il faut régler la minuterie électronique avant d'utiliser le four. Sinon, votre four ne fonctionnera pas. En effet, **l'alimentation électrique des éléments chauffants passe par la minuterie électronique.**

La minuterie électronique de votre four sera remise à zéro en cas de coupure d'électricité. Elle fonctionnera lentement ou rapidement si la fréquence de votre alimentation électrique varie de 50 Hz. (ceci n'est pas une panne).

La minuterie de votre four :

1. Vous pouvez régler les durées de cuisson entre 00.00 et 24.00 heures.
2. Vous pouvez l'utiliser comme minuteur sonore entre 00.00 et 24.00 heures.
3. Vous pouvez lancer un programme pour lancer une cuisson entièrement automatique, semi-automatique ou non programmée (manuelle). Les éléments chauffants à l'intérieur du four sont raccordés à la minuterie électronique et sont programmables.



- : Bouton de programmation pour avertir
- : Bouton de réglage de la période de cuisson
- : Bouton de réglage du temps de fin de cuisson
- : Bouton de réglage manuel (cuisson non programmée)
- : Boutons de réglage du temps.

Section 5: Fonctionnement du four (si la cuisinière est équipée d'un minuterie)

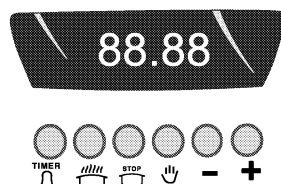
5,1 Réglage de la minuterie électronique

Il faut régler la minuterie électronique avant d'utiliser le four. Sinon, votre four ne fonctionnera pas. En effet, **l'alimentation électrique des éléments chauffants passe par la minuterie électronique.**

La minuterie électronique de votre four sera remise à zéro en cas de coupure d'électricité. Elle fonctionnera lentement ou rapidement si la fréquence de votre alimentation électrique varie de 50 Hz. (ceci n'est pas une panne).

La minuterie de votre four :

1. Vous pouvez régler les durées de cuisson entre 00.00 et 24.00 heures.
2. Vous pouvez l'utiliser comme minuteur sonore entre 00.00 et 24.00 heures.
3. Vous pouvez lancer un programme pour lancer une cuisson entièrement automatique, semi-automatique ou non programmée (manuelle). Les éléments chauffants à l'intérieur du four sont raccordés à la minuterie électronique et sont programmables.



- : Bouton de programmation pour avertir
- : Bouton de réglage de la période de cuisson
- : Bouton de réglage du temps de fin de cuisson
- : Bouton de réglage manuel (cuisson non programmée)
- : Boutons de réglage du temps.

Les fonctions suivantes sont disponibles sur votre minuterie programmable :

- Modes automatique, semi-automatique, manuel,
- Affichage sur l'horloge de l'heure actuelle, en format 24 heures,
- Alarme de la minuterie qui peut être utilisée en tant que rappel minute.

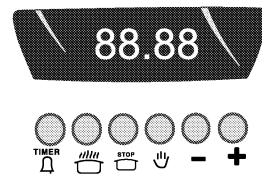
Veillez noter :

- La minuterie ne commande que l'élément chauffant du four et doit être mise à l'heure avant que le four ne fonctionne.
- Si la minuterie a été réglée sur un programme semi-automatique ou automatique, l'heure de la journée ne peut être réglée à nouveau, et le programme automatique ou semi-automatique doit être annulé. Voir Comment annuler le programme automatique.

Mise à l'heure :

L'affichage de l'horloge utilise une configuration de 24 heures.

- Appuyez sur les boutons  ,  et tenez-les enfoncés en même temps.
- Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler l'heure. Si Auto clignote, voir "Comment annuler le programme automatique".
- Relâchez les boutons, l'horloge va démarrer.



Cuisson manuelle (ou comment annuler un programme):

- Appuyez sur le bouton  , puis appuyez sur le bouton "-" jusqu'à ce que 0.00 s'affiche.
- Appuyez sur le bouton  . Les signes "Auto" et  disparaissent.
- Réglez le bouton du four sur la température de cuisson souhaitée.
- Le four va s'allumer. L'indicateur ambre du four s'allume.
- A la fin de la cuisson, éteignez en remettant à zéro le bouton du four, sur la marque "I" (arrêt).

Remarque:

La minuterie n'arrêtera pas le four. Pour arrêter le four, tournez le thermostat du four ainsi que le bouton de sélection sur la marque "I" (arrêt).

Sur certains modèles, le réglage du temps de cuisson s'effectue à l'aide d'un seul et unique bouton. Effectuez les réglages à l'aide de ce bouton.

15

Les fonctions suivantes sont disponibles sur votre minuterie programmable :

- Modes automatique, semi-automatique, manuel,
- Affichage sur l'horloge de l'heure actuelle, en format 24 heures,
- Alarme de la minuterie qui peut être utilisée en tant que rappel minute.

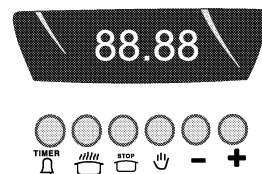
Veillez noter :

- La minuterie ne commande que l'élément chauffant du four et doit être mise à l'heure avant que le four ne fonctionne.
- Si la minuterie a été réglée sur un programme semi-automatique ou automatique, l'heure de la journée ne peut être réglée à nouveau, et le programme automatique ou semi-automatique doit être annulé. Voir Comment annuler le programme automatique.

Mise à l'heure :

L'affichage de l'horloge utilise une configuration de 24 heures.

- Appuyez sur les boutons  ,  et tenez-les enfoncés en même temps.
- Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler l'heure. Si Auto clignote, voir "Comment annuler le programme automatique".
- Relâchez les boutons, l'horloge va démarrer.



Cuisson manuelle (ou comment annuler un programme):

- Appuyez sur le bouton  , puis appuyez sur le bouton "-" jusqu'à ce que 0.00 s'affiche.
- Appuyez sur le bouton  . Les signes "Auto" et  disparaissent.
- Réglez le bouton du four sur la température de cuisson souhaitée.
- Le four va s'allumer. L'indicateur ambre du four s'allume.
- A la fin de la cuisson, éteignez en remettant à zéro le bouton du four, sur la marque "I" (arrêt).

Remarque:

La minuterie n'arrêtera pas le four. Pour arrêter le four, tournez le thermostat du four ainsi que le bouton de sélection sur la marque "I" (arrêt).

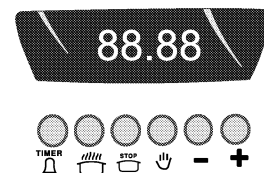
Sur certains modèles, le réglage du temps de cuisson s'effectue à l'aide d'un seul et unique bouton. Effectuez les réglages à l'aide de ce bouton.

15

Programmation semi-automatique:

Ce mode permet un démarrage manuel de cuisson et une heure d'arrêt automatique.

- Appuyez sur le bouton . Appuyez sur les boutons "+" (ou "-") pour régler la durée de la cuisson en minutes (Auto et  s'affichent).
- Réglez le bouton du four sur la température souhaitée.
- Le four s'allume et la cuisson commence.
- Le programmeur va arrêter le four à la fin de la période de cuisson préprogrammée. "Auto" clignote et l'alarme de la minuterie retentit. Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .
- Positionnez le bouton du thermostat sur la marque "I" (arrêt).
- Appuyez sur le bouton  pour annuler "Auto".



Programmation automatique:

Le programmeur allume le four et l'éteint aux heures réglées.

Veillez à ce que le bouton du four soit sur la position "I" (arrêt) et que l'heure correcte ait été réglée.

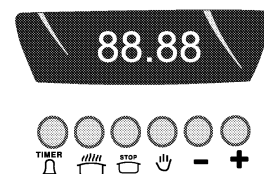
- Appuyez sur le bouton  pour annuler tout programme enregistré. (Auto et le symbole  ne s'affichent pas).
- Appuyez sur le bouton  et appuyez sur les boutons "+" » (ou "-") pour régler l'heure de fin désirée. ( et Auto s'affichent).
- Appuyez sur le bouton  puis sur le bouton "-" pour régler le temps de cuisson (durée) requis.
- Réglez le bouton du four sur la température de cuisson requise, et placez votre nourriture dans le four.
- Le four s'allume à l'heure requise, cuit la nourriture et s'éteint à l'heure prédéterminée.
- A la fin de la cuisson, l'alarme retentit et "Auto" clignote. Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .
- Appuyez sur le bouton  pour annuler "Auto".
- Réglez le bouton du four sur la marque "I" (arrêt).

16

Programmation semi-automatique:

Ce mode permet un démarrage manuel de cuisson et une heure d'arrêt automatique.

- Appuyez sur le bouton . Appuyez sur les boutons "+" (ou "-") pour régler la durée de la cuisson en minutes (Auto et  s'affichent).
- Réglez le bouton du four sur la température souhaitée.
- Le four s'allume et la cuisson commence.
- Le programmeur va arrêter le four à la fin de la période de cuisson préprogrammée. "Auto" clignote et l'alarme de la minuterie retentit. Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .
- Positionnez le bouton du thermostat sur la marque "I" (arrêt).
- Appuyez sur le bouton  pour annuler "Auto".



Programmation automatique:

Le programmeur allume le four et l'éteint aux heures réglées.

Veillez à ce que le bouton du four soit sur la position "I" (arrêt) et que l'heure correcte ait été réglée.

- Appuyez sur le bouton  pour annuler tout programme enregistré. (Auto et le symbole  ne s'affichent pas).
- Appuyez sur le bouton  et appuyez sur les boutons "+" » (ou "-") pour régler l'heure de fin désirée. ( et Auto s'affichent).
- Appuyez sur le bouton  puis sur le bouton "-" pour régler le temps de cuisson (durée) requis.
- Réglez le bouton du four sur la température de cuisson requise, et placez votre nourriture dans le four.
- Le four s'allume à l'heure requise, cuit la nourriture et s'éteint à l'heure prédéterminée.
- A la fin de la cuisson, l'alarme retentit et "Auto" clignote. Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .
- Appuyez sur le bouton  pour annuler "Auto".
- Réglez le bouton du four sur la marque "I" (arrêt).

16

Remarque: veuillez suivre les recommandations du fabricant alimentaire.

➤ Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton  pour visualiser le temps de cuisson restant.

Alarme de la minuterie:

L'alarme de la minuterie peut être réglée pour retentir entre 0 et 23.59 heures, c'est-à-dire en tant qu'alarme pour vous rappeler d'éteindre une zone chauffante d'une plaque par exemple.

- Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler l'heure souhaitée de l'alarme.
- L'alarme de la minuterie retentit à la fin de ce temps.
- Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .

Comment annuler le programme automatique:

- Appuyez sur le bouton , puis sur le bouton "-" jusqu'à ce que l'horloge affiche 0.00.
- Appuyez sur le bouton , le programme est maintenant annulé.
- L'heure actuelle peut alors être réglée à nouveau.

Si l'horloge ne passe pas en mode manuel ou que le four ne se met pas en marche :

Le programme Auto peut être réinitialisé dans la mémoire de l'horloge. Maintenez le bouton  enfoncé et appuyez sur "+", augmentez légèrement le temps de cuisson puis remettez le temps de cuisson à zéro en appuyant sur la touche "-". Vous pouvez ensuite mettre le four en marche en appuyant sur la touche .

Remarque: veuillez suivre les recommandations du fabricant alimentaire.

➤ Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton  pour visualiser le temps de cuisson restant.

Alarme de la minuterie:

L'alarme de la minuterie peut être réglée pour retentir entre 0 et 23.59 heures, c'est-à-dire en tant qu'alarme pour vous rappeler d'éteindre une zone chauffante d'une plaque par exemple.

- Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler l'heure souhaitée de l'alarme.
- L'alarme de la minuterie retentit à la fin de ce temps.
- Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .

Comment annuler le programme automatique:

- Appuyez sur le bouton , puis sur le bouton "-" jusqu'à ce que l'horloge affiche 0.00.
- Appuyez sur le bouton , le programme est maintenant annulé.
- L'heure actuelle peut alors être réglée à nouveau.

Si l'horloge ne passe pas en mode manuel ou que le four ne se met pas en marche :

Le programme Auto peut être réinitialisé dans la mémoire de l'horloge. Maintenez le bouton  enfoncé et appuyez sur "+", augmentez légèrement le temps de cuisson puis remettez le temps de cuisson à zéro en appuyant sur la touche "-". Vous pouvez ensuite mettre le four en marche en appuyant sur la touche .

Pour les modèles équipés du verrouillage des touches :

Sous certaines conditions, le mode Demo peut être appliqué en tant que fonction de Verrouillage porte. Si ce mode est activé, les relais restent constamment ouverts. Par conséquent, vous pouvez faire fonctionner le minuteur comme à votre habitude, mais l'appareil ou le module de l'appareil branché sur le secteur ne subira aucune modification. Ce qui signifie que si votre enfant sélectionne un programme de cuisson, ce programme ne sera pas activé et l'appareil ou le module de l'appareil branché sur le secteur ne sera pas mis sous tension.

Comment activer le mode Demo/verrouillage porte

1. Vérifiez que l'horloge est en mode manuel et annulez tous les programmes éventuellement activés.

2. Maintenez la touche "  " et la touche "  " simultanément enfoncées pendant 8 secondes environ. L'afficheur indiquera "ON" (Marche).

3. Appuyez sur la touche "+". L'afficheur indiquera "OFF" (Arrêt) et le symbole "  " s'affichera. Après 5 secondes environ, l'heure s'affiche à nouveau à côté du symbole "  ". La fonction Verrouillage porte est à présent activée.

Comment désactiver le mode Demo/verrouillage porte

1. Vérifiez que l'horloge est en mode manuel et annulez tous les programmes éventuellement activés.

2. Maintenez la touche "  " et la touche "  " simultanément enfoncées pendant 8 secondes environ. L'afficheur indiquera "OFF" (Arrêt).

3. Appuyez sur la touche "  ". L'afficheur indiquera "ON" (Marche) et le symbole "  " disparaîtra. Après 5 secondes environ, l'heure s'affiche à nouveau à l'écran. La fonction Verrouillage porte est à présent désactivée.

17

Pour les modèles équipés du verrouillage des touches :

Sous certaines conditions, le mode Demo peut être appliqué en tant que fonction de Verrouillage porte. Si ce mode est activé, les relais restent constamment ouverts. Par conséquent, vous pouvez faire fonctionner le minuteur comme à votre habitude, mais l'appareil ou le module de l'appareil branché sur le secteur ne subira aucune modification. Ce qui signifie que si votre enfant sélectionne un programme de cuisson, ce programme ne sera pas activé et l'appareil ou le module de l'appareil branché sur le secteur ne sera pas mis sous tension.

Comment activer le mode Demo/verrouillage porte

1. Vérifiez que l'horloge est en mode manuel et annulez tous les programmes éventuellement activés.

2. Maintenez la touche "  " et la touche "  " simultanément enfoncées pendant 8 secondes environ. L'afficheur indiquera "ON" (Marche).

3. Appuyez sur la touche "+". L'afficheur indiquera "OFF" (Arrêt) et le symbole "  " s'affichera. Après 5 secondes environ, l'heure s'affiche à nouveau à côté du symbole "  ". La fonction Verrouillage porte est à présent activée.

Comment désactiver le mode Demo/verrouillage porte

1. Vérifiez que l'horloge est en mode manuel et annulez tous les programmes éventuellement activés.

2. Maintenez la touche "  " et la touche "  " simultanément enfoncées pendant 8 secondes environ. L'afficheur indiquera "OFF" (Arrêt).

3. Appuyez sur la touche "  ". L'afficheur indiquera "ON" (Marche) et le symbole "  " disparaîtra. Après 5 secondes environ, l'heure s'affiche à nouveau à l'écran. La fonction Verrouillage porte est à présent désactivée.

17

5.2 Utilisation de la minuterie

Si la cuisinière est dotée d'une minuterie; (0-100 minuterie)

La minuterie avec sonnerie dont est équipée la cuisinière peut être réglée pour une durée de cuisson de 100 minutes maximum. Elle fonctionne en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Elle peut être réglée à l'aide d'un bouton. Tournez le bouton en mode manuel si vous ne désirez pas utiliser la minuterie. Dans cette position, le minuteur n'arrête pas l'arrivée du courant. Pour mettre l'appareil hors service, remettez le minuteur à zéro ou positionnez le bouton thermostat sur "0"

Lorsque le minuteur est réglé entre 0-100 min., l'arrivée du courant est automatiquement interrompue et la sonnerie retentit à la fin du temps programmé.

Avertissement: Les résistances ne fonctionnent pas si les boutons du minuteur et du thermostat sont ouverts en même temps.

Si la cuisinière est dotée d'une minuterie; (0-120 minuterie)

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe-circuit. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le courant électrique ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.

5.2 Utilisation de la minuterie

Si la cuisinière est dotée d'une minuterie; (0-100 minuterie)

La minuterie avec sonnerie dont est équipée la cuisinière peut être réglée pour une durée de cuisson de 100 minutes maximum. Elle fonctionne en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Elle peut être réglée à l'aide d'un bouton. Tournez le bouton en mode manuel si vous ne désirez pas utiliser la minuterie. Dans cette position, le minuteur n'arrête pas l'arrivée du courant. Pour mettre l'appareil hors service, remettez le minuteur à zéro ou positionnez le bouton thermostat sur "0"

Lorsque le minuteur est réglé entre 0-100 min., l'arrivée du courant est automatiquement interrompue et la sonnerie retentit à la fin du temps programmé.

Avertissement: Les résistances ne fonctionnent pas si les boutons du minuteur et du thermostat sont ouverts en même temps.

Si la cuisinière est dotée d'une minuterie; (0-120 minuterie)

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe-circuit. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le courant électrique ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.

5.3 Fonctionnement des fours (classique et turbo) commandés par un seul bouton

- Le bouton de commande du four/gril peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position Arrêt (jusqu'à la position gril).
- Ce bouton permet de régler la température à l'intérieur du four.
- Mettez le four en service en tournant le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Les températures sont indiquées sur le bouton de commande du four. Le voyant orange du thermostat situé sur le bandeau de commande reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée à l'aide du bouton de commande du four est atteinte. Dès que la température programmée est atteinte, le voyant orange s'éteint. Il s'allume et s'éteint pour indiquer que la température programmée est maintenue à l'intérieur du four pendant toute la durée de la cuisson. Les différents aliments et les températures de cuisson correspondantes sont indiqués dans le tableau.
- Vous pouvez réaliser des économies d'énergie supplémentaires en mettant le four hors service cinq minutes avant la fin de la cuisson, à condition toutefois que la porte du four reste fermée.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, veillez à vous placer bien en retrait afin d'éviter les émanations de vapeur et de chaleur.

Elimination du revêtement de protection par émission de chaleur. Pour éliminer le revêtement de protection du four, retirez les grilles et la plaque à pâtisserie, et portez la température du four à 250° C pendant 30 minutes. N'utilisez pas le four pendant le déroulement de cette opération. Faites en sorte que cette opération s'effectue dans un endroit bien ventilé.

Fours classiques



: L'éclairage du four et les lampes témoins s'allument. Les résistances sont désactivées.

(Temp. range): Les résistances inférieure et supérieure sont activées par le thermostat.



: Seule la résistance inférieure est sous contrôle.



: La résistance supérieure est sous contrôle.



: Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

Pour positionner le bouton de commande sur "0" après l'étape , tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Fours turbo



: L'ampoule du four, les voyants d'avertissements et le ventilateur sont allumés.

(Temp. range): L'élément chauffant du turbo est allumé sous le bouton de thermostat.



: Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

Pour positionner le bouton de commande sur "0" après l'étape , tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



: Cela signifie que les fonctions Gril et Tournebroche sont activées.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

5.3 Fonctionnement des fours (classique et turbo) commandés par un seul bouton

- Le bouton de commande du four/gril peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position Arrêt (jusqu'à la position gril).
- Ce bouton permet de régler la température à l'intérieur du four.
- Mettez le four en service en tournant le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Les températures sont indiquées sur le bouton de commande du four. Le voyant orange du thermostat situé sur le bandeau de commande reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée à l'aide du bouton de commande du four est atteinte. Dès que la température programmée est atteinte, le voyant orange s'éteint. Il s'allume et s'éteint pour indiquer que la température programmée est maintenue à l'intérieur du four pendant toute la durée de la cuisson. Les différents aliments et les températures de cuisson correspondantes sont indiqués dans le tableau.
- Vous pouvez réaliser des économies d'énergie supplémentaires en mettant le four hors service cinq minutes avant la fin de la cuisson, à condition toutefois que la porte du four reste fermée.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, veillez à vous placer bien en retrait afin d'éviter les émanations de vapeur et de chaleur.

Elimination du revêtement de protection par émission de chaleur. Pour éliminer le revêtement de protection du four, retirez les grilles et la plaque à pâtisserie, et portez la température du four à 250° C pendant 30 minutes. N'utilisez pas le four pendant le déroulement de cette opération. Faites en sorte que cette opération s'effectue dans un endroit bien ventilé.

Fours classiques



: L'éclairage du four et les lampes témoins s'allument. Les résistances sont désactivées.

(Temp. range): Les résistances inférieure et supérieure sont activées par le thermostat.



: Seule la résistance inférieure est sous contrôle.



: La résistance supérieure est sous contrôle.



: Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

Pour positionner le bouton de commande sur "0" après l'étape , tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Fours turbo



: L'ampoule du four, les voyants d'avertissements et le ventilateur sont allumés.

(Temp. range): L'élément chauffant du turbo est allumé sous le bouton de thermostat.



: Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

Pour positionner le bouton de commande sur "0" après l'étape , tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



: Cela signifie que les fonctions Gril et Tournebroche sont activées.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

5.4 Fonctionnement des fours commandés par deux boutons

Bouton thermostat du four

Ce bouton de commande est utilisé en même temps que le "sélecteur de fonction". Sélectionnez la fonction désirée à l'aide du sélecteur de fonction. Ensuite, tournez le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre. L'éclairage et les résistances, de même que le ventilateur, s'activeront en fonction de la fonction sélectionnée. Le thermostat contrôle la température à l'intérieur du four. Le thermostat désactive les résistances et le voyant thermostat dès que la température programmée est atteinte à l'intérieur du four. Dès que la température diminue, le thermostat est réactivé et le voyant thermostat se rallume. De cette façon, le niveau de la température est maintenu tout au long de la cuisson.

Sélecteur de fonction du four

Ce bouton vous permet de sélectionner la fonction désirée et d'effectuer les contrôles nécessaires. Les différentes fonctions et leurs étapes sont expliquées ci-après. Pour activer les différentes fonctions, il convient de positionner le sélecteur de fonction et le bouton de commande du four sur la température sélectionnée. Si votre autocuiseur est équipé d'une minuterie, référez-vous à la notice d'utilisation de la minuterie.

Élimination du revêtement de protection par émission de chaleur. Pour éliminer le revêtement de protection du four, retirez les grilles et la plaque à pâtisserie et portez la température du four à max C pendant 30 minutes. N'utilisez pas le four pendant le déroulement de cette opération. Veillez à ce que la pièce dans laquelle se déroule cette opération soit suffisamment aérée.

Positions du bouton de sélection de la fonction pour les fours classiques



L'éclairage du four et les lampes témoins s'allument. Les résistances sont désactivées.



Les fonctions de chauffage par la sole et par la voûte sont activées.



Seule la résistance inférieure est sous contrôle.



La résistance supérieure est sous contrôle.



Signifie uniquement que l'élément chauffant du grill et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.



Les fonctions de chauffage par la sole et par la voûte sont activées.



Seule la résistance inférieure est sous contrôle.



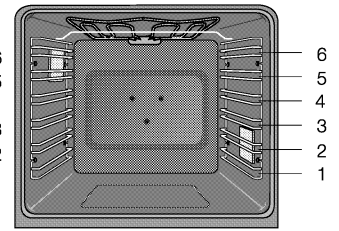
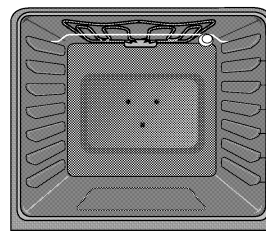
La résistance supérieure est sous contrôle.



Signifie uniquement que l'élément chauffant du grill et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.



Signifie que les voyants, les deux éléments chauffants et la fonction tournebroche sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.



5.4 Fonctionnement des fours commandés par deux boutons

Bouton thermostat du four

Ce bouton de commande est utilisé en même temps que le "sélecteur de fonction". Sélectionnez la fonction désirée à l'aide du sélecteur de fonction. Ensuite, tournez le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre. L'éclairage et les résistances, de même que le ventilateur, s'activeront en fonction de la fonction sélectionnée. Le thermostat contrôle la température à l'intérieur du four. Le thermostat désactive les résistances et le voyant thermostat dès que la température programmée est atteinte à l'intérieur du four. Dès que la température diminue, le thermostat est réactivé et le voyant thermostat se rallume. De cette façon, le niveau de la température est maintenu tout au long de la cuisson.

Sélecteur de fonction du four

Ce bouton vous permet de sélectionner la fonction désirée et d'effectuer les contrôles nécessaires. Les différentes fonctions et leurs étapes sont expliquées ci-après. Pour activer les différentes fonctions, il convient de positionner le sélecteur de fonction et le bouton de commande du four sur la température sélectionnée. Si votre autocuiseur est équipé d'une minuterie, référez-vous à la notice d'utilisation de la minuterie.

Élimination du revêtement de protection par émission de chaleur. Pour éliminer le revêtement de protection du four, retirez les grilles et la plaque à pâtisserie et portez la température du four à max C pendant 30 minutes. N'utilisez pas le four pendant le déroulement de cette opération. Veillez à ce que la pièce dans laquelle se déroule cette opération soit suffisamment aérée.

Positions du bouton de sélection de la fonction pour les fours classiques



L'éclairage du four et les lampes témoins s'allument. Les résistances sont désactivées.



Les fonctions de chauffage par la sole et par la voûte sont activées.



Seule la résistance inférieure est sous contrôle.



La résistance supérieure est sous contrôle.



Signifie uniquement que l'élément chauffant du grill et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.



Les fonctions de chauffage par la sole et par la voûte sont activées.



Seule la résistance inférieure est sous contrôle.



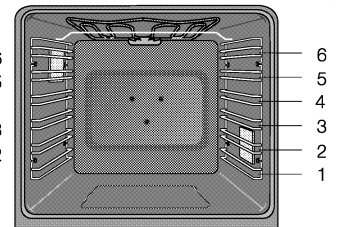
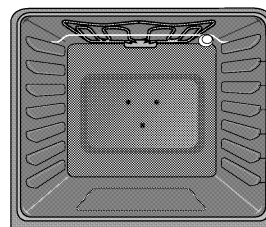
La résistance supérieure est sous contrôle.



Signifie uniquement que l'élément chauffant du grill et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.



Signifie que les voyants, les deux éléments chauffants et la fonction tournebroche sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.



Positions du bouton de sélection de la multifonction

	L'ampoule du four, les voyants d'avertissements et le ventilateur sont allumés.		Dégivrage
	Le ventilateur et l'élément chauffant du turbo sont allumés.		Les fonctions ventilation et de chauffage rapide sont activées.
	Le ventilateur et l'élément chauffant inférieur du four sont allumés.		Le ventilateur et l'élément chauffant inférieur du four sont allumés.
	Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.		Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés..		Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés..
	Le ventilateur et l'élément chauffant supérieur sont allumés.		Le ventilateur et l'élément chauffant supérieur sont allumés
	Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.		Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

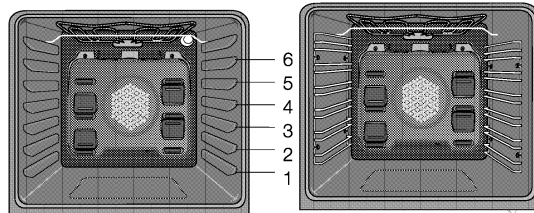


Signifie que les voyants, les deux éléments chauffants et la fonction tournebroche sont allumés.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

Positions du bouton de sélection de la fonction électro-turbo

	L'ampoule du four, les voyants d'avertissements et le ventilateur sont allumés.		Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le gril inférieur et le ventilateur sont allumés.		Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le ventilateur et l'élément chauffant inférieur du four sont allumés.		Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril est allumé. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.
	Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.		
	Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés..		
	Le ventilateur et l'élément chauffant supérieur sont allumés		
	Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.		



21

Positions du bouton de sélection de la multifonction

	L'ampoule du four, les voyants d'avertissements et le ventilateur sont allumés.		Dégivrage
	Le ventilateur et l'élément chauffant du turbo sont allumés.		Les fonctions ventilation et de chauffage rapide sont activées.
	Le ventilateur et l'élément chauffant inférieur du four sont allumés.		Le ventilateur et l'élément chauffant inférieur du four sont allumés.
	Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.		Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés..		Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés..
	Le ventilateur et l'élément chauffant supérieur sont allumés.		Le ventilateur et l'élément chauffant supérieur sont allumés
	Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.		Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

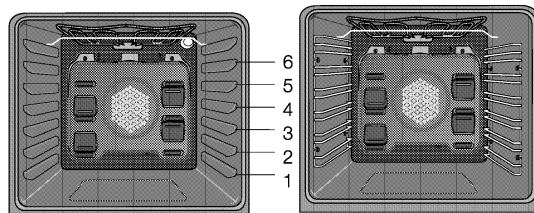


Signifie que les voyants, les deux éléments chauffants et la fonction tournebroche sont allumés.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.

Positions du bouton de sélection de la fonction électro-turbo

	L'ampoule du four, les voyants d'avertissements et le ventilateur sont allumés.		Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le gril inférieur et le ventilateur sont allumés.		Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.
	Le ventilateur et l'élément chauffant inférieur du four sont allumés.		Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril est allumé. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.
	Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.		
	Le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés..		
	Le ventilateur et l'élément chauffant supérieur sont allumés		
	Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.		



21

Tableau de cuisson

Aliments	CASSEROLE DE CUISSON	POSITIONS DE LA GRILLE				POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (mn)			
		 Ventilateur avec chauffage circulaire	 3 D	 Éléments chauffants supérieur et inférieur	 Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur		 Ventilateur avec chauffage circulaire	 3 D	 Éléments chauffants supérieur et inférieur	 Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur
Petits pains (pour 8 personnes)	Moule à pain de 24 à 26 cm	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Gâteau moulé (pour 5 personnes)	Moule à gâteau de 18 à 22 cm	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Cookies (pour 12 personnes)	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Pâte feuilletée (pour 12 personnes)	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Brioche	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Pâte classique (pour 8 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	 /  :180-190	35-45	35-45	40-50	30-40
						 :190-200				
Pâte à base de levure (pour 18 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	 /  :190-200	25-35	25-35	35-45	25-35
						 :200-220				
Biscuits (pour 10 personnes)	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Gâteau (pour 20 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Millefeuille (pour 8 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasagne (pour 8 personnes)	Plat à lasagne	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (pour 8 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Rosbif (pour 8 personnes)	Plat à rôti	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Épaule d'agneau (pour 8 personnes)	Plat à rôti	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Poulet rôti	Plat à rôti	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Dinde rôtie (5,5 kg)	Grande plaque	4	4	2-3	3	220 (15 minutes)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Poisson	Plat à rôti	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

*Pour les viandes rôties, le thermostat commence à la valeur la plus élevée et descend à 150° C après 15 minutes.

- Les valeurs indiquées dans ce tableau ont été obtenues lors de tests réalisés en laboratoire.
- Vous pouvez obtenir des saveurs différentes en fonction de vos propres habitudes en matière de cuisson.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter aux valeurs indiquées dans le tableau, le temps de préchauffage du four.

Position de la plaque (modèle avec ventilateur et chauffage circulaire + modèle pour 3 plaques : 2 - 4 - 6 pour 2 plaques : 4 - 6 pour 1 plaques : 4

 Ventilateur avec chauffage circulaire
 Éléments chauffants supérieur et inférieur
 Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur
 3 D
 Ventilateur avec chauffage circulaire + chauffage inférieur et supérieur
(SI DISPONIBLE)

Tableau de cuisson

Aliments	CASSEROLE DE CUISSON	POSITIONS DE LA GRILLE				POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (mn)			
		 Ventilateur avec chauffage circulaire	 3 D	 Éléments chauffants supérieur et inférieur	 Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur		 Ventilateur avec chauffage circulaire	 3 D	 Éléments chauffants supérieur et inférieur	 Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur
Petits pains (pour 8 personnes)	Moule à pain de 24 à 26 cm	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Gâteau moulé (pour 5 personnes)	Moule à gâteau de 18 à 22 cm	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Cookies (pour 12 personnes)	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Pâte feuilletée (pour 12 personnes)	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Brioche	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Pâte classique (pour 8 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	 /  :180-190	35-45	35-45	40-50	30-40
						 :190-200				
Pâte à base de levure (pour 18 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	 /  :190-200	25-35	25-35	35-45	25-35
						 :200-220				
Biscuits (pour 10 personnes)	Feuille de cuisson	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Gâteau (pour 20 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Millefeuille (pour 8 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasagne (pour 8 personnes)	Plat à lasagne	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (pour 8 personnes)	Grande plaque	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Rosbif (pour 8 personnes)	Plat à rôti	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Épaule d'agneau (pour 8 personnes)	Plat à rôti	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Poulet rôti	Plat à rôti	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Dinde rôtie (5,5 kg)	Grande plaque	4	4	2-3	3	220 (15 minutes)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Poisson	Plat à rôti	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

*Pour les viandes rôties, le thermostat commence à la valeur la plus élevée et descend à 150° C après 15 minutes.

- Les valeurs indiquées dans ce tableau ont été obtenues lors de tests réalisés en laboratoire.
- Vous pouvez obtenir des saveurs différentes en fonction de vos propres habitudes en matière de cuisson.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter aux valeurs indiquées dans le tableau, le temps de préchauffage du four.

Position de la plaque (modèle avec ventilateur et chauffage circulaire + modèle pour 3 plaques : 2 - 4 - 6 pour 2 plaques : 4 - 6 pour 1 plaques : 4

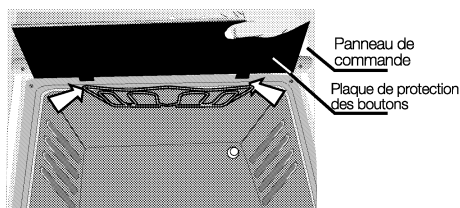
 Ventilateur avec chauffage circulaire
 Éléments chauffants supérieur et inférieur
 Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur
 3 D
 Ventilateur avec chauffage circulaire + chauffage inférieur et supérieur
(SI DISPONIBLE)

Section 6 : Activation du gril et de la fonction de tournebroche

- * Préchauffez le gril à  (réglage du gril) pendant environ 5 minutes. Le voyant orange s'allume pour indiquer que le gril est en marche.
- * Pour les fours multifonctionnels, réglez le bouton de "sélection de la fonction" sur  ou  et le bouton de réglage de la chaleur du four sur la température maximum.
- * Huilez la grille pour empêcher la viande d'adhérer aux barreaux.
- * Insérez une plaque sur l'une des grilles inférieures pour récupérer les huiles et y ajoutez un peu d'eau pour en faciliter le nettoyage.

Utilisation de la plaque de protection des boutons dans le corps du four (modèles concernés)

* **AVERTISSEMENT !** après le préchauffage, laissez la porte avant en position complètement ouverte pendant que le gril fonctionne. Afin d'éviter que les boutons du panneau de commande ne se chauffent, la plaque de protection des boutons doit être insérée dans le châssis au niveau de la partie inférieure du panneau de commande, comme illustré sur la figure.

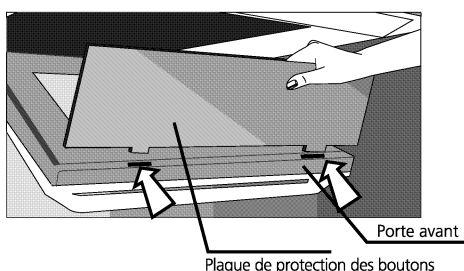


Utilisation de la plaque de protection des boutons dans la porte du four (modèles concernés)

* **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas le gril quand la porte avant est fermée. Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager certaines parties du four. Après le préchauffage, laissez la porte avant en position semi-ouverte pendant que le gril fonctionne.

* Afin d'éviter que les boutons du panneau de commande ne se chauffent, centrez la plaque de protection des boutons entre le couvercle avant et le châssis du four sans laisser aucun jeu.

* Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou s'appuyer sur la porte du four lorsque cette dernière est ouverte.



23

Si votre cuisinière a la fonction de tournebroche



Il est possible de faire tourner le moteur du tournebroche dans le sens et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

* Après la mise en marche du four en position gril, embrochez le poulet sur la broche du tournebroche, puis placez cette dernière dans le tournebroche.

* Lorsque vous utilisez la fonction de tournebroche, n'oubliez pas d'utiliser correctement la plaque de protection des boutons et laissez la porte du four semi-ouverte ou complètement ouverte en fonction du modèle de plaque de protection des boutons utilisé.

Gril 		
	Position de la grille	Durée de cuisson (mn)
Agneau	4-5	12-15
Côtelettes d'agneau	4-5	12-15
Bœuf		
Côtelettes de veau	4-5	15-25 (1)
Veau	4-5	15-25 (1)

(1) Suivant l'épaisseur

* Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque le gril est utilisé. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

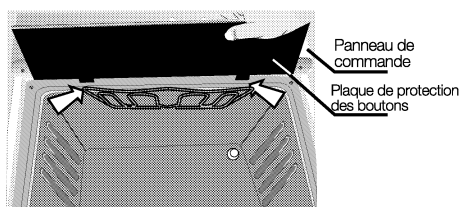


Section 6 : Activation du gril et de la fonction de tournebroche

- * Préchauffez le gril à  (réglage du gril) pendant environ 5 minutes. Le voyant orange s'allume pour indiquer que le gril est en marche.
- * Pour les fours multifonctionnels, réglez le bouton de "sélection de la fonction" sur  ou  et le bouton de réglage de la chaleur du four sur la température maximum.
- * Huilez la grille pour empêcher la viande d'adhérer aux barreaux.
- * Insérez une plaque sur l'une des grilles inférieures pour récupérer les huiles et y ajoutez un peu d'eau pour en faciliter le nettoyage.

Utilisation de la plaque de protection des boutons dans le corps du four (modèles concernés)

* **AVERTISSEMENT !** après le préchauffage, laissez la porte avant en position complètement ouverte pendant que le gril fonctionne. Afin d'éviter que les boutons du panneau de commande ne se chauffent, la plaque de protection des boutons doit être insérée dans le châssis au niveau de la partie inférieure du panneau de commande, comme illustré sur la figure.

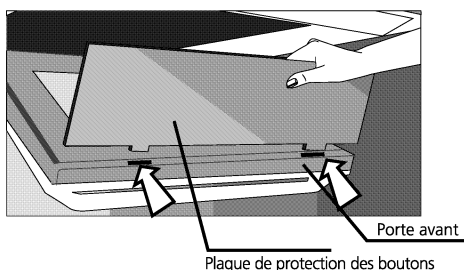


Utilisation de la plaque de protection des boutons dans la porte du four (modèles concernés)

* **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas le gril quand la porte avant est fermée. Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager certaines parties du four. Après le préchauffage, laissez la porte avant en position semi-ouverte pendant que le gril fonctionne.

* Afin d'éviter que les boutons du panneau de commande ne se chauffent, centrez la plaque de protection des boutons entre le couvercle avant et le châssis du four sans laisser aucun jeu.

* Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou s'appuyer sur la porte du four lorsque cette dernière est ouverte.



23

Si votre cuisinière a la fonction de tournebroche



Il est possible de faire tourner le moteur du tournebroche dans le sens et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

* Après la mise en marche du four en position gril, embrochez le poulet sur la broche du tournebroche, puis placez cette dernière dans le tournebroche.

* Lorsque vous utilisez la fonction de tournebroche, n'oubliez pas d'utiliser correctement la plaque de protection des boutons et laissez la porte du four semi-ouverte ou complètement ouverte en fonction du modèle de plaque de protection des boutons utilisé.

Gril 		
	Position de la grille	Durée de cuisson (mn)
Agneau	4-5	12-15
Côtelettes d'agneau	4-5	12-15
Bœuf		
Côtelettes de veau	4-5	15-25 (1)
Veau	4-5	15-25 (1)

(1) Suivant l'épaisseur

* Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque le gril est utilisé. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.



Section 7: Recommandations importantes

A ne pas faire

- ☛ Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsque celui-ci est en service afin d'éviter qu'ils ne se brûlent.
- ☛ **Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four lorsque celle-ci est grande ouverte ou sur le dessus de l'appareil.**
- ☛ Ne déposez pas des bassines à confiture ou des poissonnières de grande dimension sur deux plaques électriques en même temps, cela risque d'endommager la table de cuisson.
- ☛ **Ne rangez aucun objet au-dessus de la cuisinière susceptible d'attirer l'intérêt des enfants qui pourraient chercher à l'atteindre.**
- ☛ Ne jetez pas d'eau sur de l'huile ou de la graisse en feu.
- ☛ **N'utilisez pas la cuisinière comme radiateur ou séchoir.**
- ☛ Ne chauffez pas des boîtes de conserves alimentaires encore fermées : la pression pourrait les faire exploser.
- ☛ **Ne déposez pas d'objets inflammables ou en matière plastique sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci. Ne faites jamais sécher des linges sur la table de cuisson.**
- ☛ N'utilisez pas de poudre à lessive biologique ou de substances chimiques abrasives pour nettoyer les parois internes du four.
- ☛ **Ne laissez pas chauffer un foyer à vide trop longtemps. Lorsque des liquides ont débordé, il convient de nettoyer rapidement la table de cuisson en veillant à ne pas se brûler car celle-ci peut être encore chaude.**

- Après avoir utilisé la table de cuisson, débarrassez-la de toutes les salissures afin d'éviter que celles-ci ne recuisent lors de l'utilisation successive.
- ☛ Ne stockez pas de produits inflammables, d'aérosol et autres produits dangereux dans les meubles adjacents à l'appareil.
 - ☛ **Ne recouvrez en aucun cas les ouvertures d'aération.**
 - ☛ N'utilisez pas les poignées pour y pendre des essuie-mains, des essuie-vaisselle, etc.
 - ☛ **N'utilisez pas des woks à base arrondie (traditionnel). Utilisez des woks à base plane.**
 - ☛ Ne déposez pas de plats, de casseroles ou de plaques directement sur le fond du four.
 - ☛ **Ne recouvrez pas les grilles du four avec des feuilles d'aluminium car celles-ci peuvent empêcher la correcte circulation de l'air à l'intérieur du four.**
 - ☛ Ne recouvrez pas la rôtissoire de feuilles d'aluminium.
 - ☛ **N'utilisez pas le gril avec la porte du four fermée.**
 - ☛ N'utilisez pas le gril pour réchauffer des mets.

A faire

- ☛ Faites installer votre appareil par un ingénieur ou un technicien spécialisé.
- ☛ **Assurez-vous d'avoir bien compris le fonctionnement de l'appareil avant d'en faire usage.**
- ☛ Assurez-vous qu'il n'y a pas de produits inflammables stockés à proximité de l'appareil car les parois de celui-ci sont chaudes lorsqu'il

est en service.

- ☛ **Maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil lorsque vous l'utilisez car ses surfaces peuvent devenir très chaudes.**
- ☛ Mettez l'appareil hors tension chaque fois que vous devez procéder à son nettoyage.
- ☛ **Contrôlez que tous les voyants sont éteints après avoir terminé la cuisson.**
- ☛ Contrôlez que toutes les ouvertures d'aération ne sont pas obstruées.
- ☛ **Rappelez-vous que lorsque vous utilisez la table de cuisson et/ou le four, l'appareil peut devenir très chaud.**
- ☛ Veuillez noter que les temps de cuisson et les températures indiquées dans le livret sont donnés uniquement à titre indicatif.
- ☛ **Assurez-vous que les viandes et les volailles sont complètement dégelées avant de procéder à leur cuisson.**
- ☛ Prenez soin de ne pas vous brûler lorsque vous retirez les ustensiles du gril.
- ☛ **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Avant de retirer les aliments du four, attendez que la vapeur et l'air chaud se soient échappés du four.**
- ☛ Munissez-vous de gants de cuisine pour retirer les ustensiles de cuisson chauds du four/gril.
- ☛ **Sélectionnez le gradin le mieux adapté à la cuisson avant de mettre le four/gril en service.**
- ☛ Procédez régulièrement au nettoyage de votre cuisinière, de préférence après chaque utilisation.
- ☛ **Laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage.**

24

Section 7: Recommandations importantes

A ne pas faire

- ☛ Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsque celui-ci est en service afin d'éviter qu'ils ne se brûlent.
- ☛ **Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four lorsque celle-ci est grande ouverte ou sur le dessus de l'appareil.**
- ☛ Ne déposez pas des bassines à confiture ou des poissonnières de grande dimension sur deux plaques électriques en même temps, cela risque d'endommager la table de cuisson.
- ☛ **Ne rangez aucun objet au-dessus de la cuisinière susceptible d'attirer l'intérêt des enfants qui pourraient chercher à l'atteindre.**
- ☛ Ne jetez pas d'eau sur de l'huile ou de la graisse en feu.
- ☛ **N'utilisez pas la cuisinière comme radiateur ou séchoir.**
- ☛ Ne chauffez pas des boîtes de conserves alimentaires encore fermées : la pression pourrait les faire exploser.
- ☛ **Ne déposez pas d'objets inflammables ou en matière plastique sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci. Ne faites jamais sécher des linges sur la table de cuisson.**
- ☛ N'utilisez pas de poudre à lessive biologique ou de substances chimiques abrasives pour nettoyer les parois internes du four.
- ☛ **Ne laissez pas chauffer un foyer à vide trop longtemps. Lorsque des liquides ont débordé, il convient de nettoyer rapidement la table de cuisson en veillant à ne pas se brûler car celle-ci peut être encore chaude.**

- Après avoir utilisé la table de cuisson, débarrassez-la de toutes les salissures afin d'éviter que celles-ci ne recuisent lors de l'utilisation successive.
- ☛ Ne stockez pas de produits inflammables, d'aérosol et autres produits dangereux dans les meubles adjacents à l'appareil.
 - ☛ **Ne recouvrez en aucun cas les ouvertures d'aération.**
 - ☛ N'utilisez pas les poignées pour y pendre des essuie-mains, des essuie-vaisselle, etc.
 - ☛ **N'utilisez pas des woks à base arrondie (traditionnel). Utilisez des woks à base plane.**
 - ☛ Ne déposez pas de plats, de casseroles ou de plaques directement sur le fond du four.
 - ☛ **Ne recouvrez pas les grilles du four avec des feuilles d'aluminium car celles-ci peuvent empêcher la correcte circulation de l'air à l'intérieur du four.**
 - ☛ Ne recouvrez pas la rôtissoire de feuilles d'aluminium.
 - ☛ **N'utilisez pas le gril avec la porte du four fermée.**
 - ☛ N'utilisez pas le gril pour réchauffer des mets.

A faire

- ☛ Faites installer votre appareil par un ingénieur ou un technicien spécialisé.
- ☛ **Assurez-vous d'avoir bien compris le fonctionnement de l'appareil avant d'en faire usage.**
- ☛ Assurez-vous qu'il n'y a pas de produits inflammables stockés à proximité de l'appareil car les parois de celui-ci sont chaudes lorsqu'il

est en service.

- ☛ **Maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil lorsque vous l'utilisez car ses surfaces peuvent devenir très chaudes.**
- ☛ Mettez l'appareil hors tension chaque fois que vous devez procéder à son nettoyage.
- ☛ **Contrôlez que tous les voyants sont éteints après avoir terminé la cuisson.**
- ☛ Contrôlez que toutes les ouvertures d'aération ne sont pas obstruées.
- ☛ **Rappelez-vous que lorsque vous utilisez la table de cuisson et/ou le four, l'appareil peut devenir très chaud.**
- ☛ Veuillez noter que les temps de cuisson et les températures indiquées dans le livret sont donnés uniquement à titre indicatif.
- ☛ **Assurez-vous que les viandes et les volailles sont complètement dégelées avant de procéder à leur cuisson.**
- ☛ Prenez soin de ne pas vous brûler lorsque vous retirez les ustensiles du gril.
- ☛ **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Avant de retirer les aliments du four, attendez que la vapeur et l'air chaud se soient échappés du four.**
- ☛ Munissez-vous de gants de cuisine pour retirer les ustensiles de cuisson chauds du four/gril.
- ☛ **Sélectionnez le gradin le mieux adapté à la cuisson avant de mettre le four/gril en service.**
- ☛ Procédez régulièrement au nettoyage de votre cuisinière, de préférence après chaque utilisation.
- ☛ **Laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage.**

24

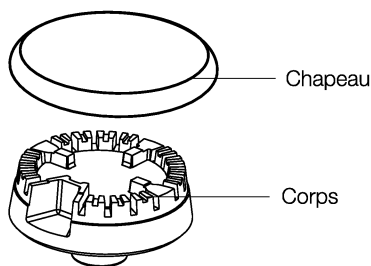
Section 8: Entretien général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

⚠ Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.

⚠ L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



Les brûleurs

⚠ Pour les conserver nets et brillants, nettoyer les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.

⚠ Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleur, utiliser une petite brosse à poils durs.

⚠ Essuyer soigneusement avant la mise en service.

⚠ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

25

La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.

Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à recurer ou de poudres abrasives susceptibles de les endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

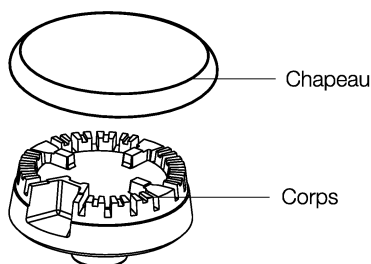
Section 8: Entretien général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

⚠ Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.

⚠ L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



Les brûleurs

⚠ Pour les conserver nets et brillants, nettoyer les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.

⚠ Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleur, utiliser une petite brosse à poils durs.

⚠ Essuyer soigneusement avant la mise en service.

⚠ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

25

La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.

Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à recurer ou de poudres abrasives susceptibles de les endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

Nettoyage des plaques en vitrocéramique et des foyers:

- ☛ Débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- ☛ Attendez que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie avant de commencer à la nettoyer.

- ☛ Assurez-vous que le détergent que vous utilisez ne contient pas de particules susceptibles de griffer la surface en vitrocéramique.

Utilisez des détergents en crème ou liquides. N'utilisez pas de poudres ni de détergents abrasifs, ou de produits de blanchiment.

- ☛ L'utilisation de paille de fer ou de brosses peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

- ☛ Enlevez la poussière de la surface en vitrocéramique à l'aide d'un linge humide.

- ☛ Si vous la traitez avec soin, la surface en vitrocéramique vous rendra de grands services pendant de longues années.

- ☛ Une modification de la couleur de la surface en vitrocéramique n'influencera en rien la structure fonctionnelle de la céramique ou sa durée de vie.

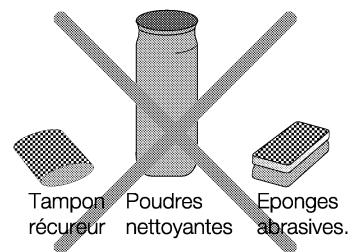
- ☛ Nettoyez la surface en vitrocéramique avec un peu d'eau chaude et essuyez-la à l'aide d'un linge doux.

- ☛ Pour détachez les liquides qui ont débordé et les restes d'aliments de la surface en vitrocéramique, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

- ☛ Otez immédiatement les aliments à base de sucre, tels que la confiture, à l'aide de la spatule, sans attendre que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie.

N'utilisez aucun des matériaux ci-dessus pour nettoyer le verre céramique et les surfaces en acier inoxydable.

Un changement de couleur ne résulte pas d'une modification des propriétés du matériau. Il est le fait d'une accumulation de résidus alimentaires suite à un nettoyage insuffisant, d'une abrasion de la surface en vitrocéramique causée par les cocottes et les casseroles, et de l'utilisation de détergents inadéquats.



Nettoyage des plaques en vitrocéramique et des foyers:

- ☛ Débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- ☛ Attendez que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie avant de commencer à la nettoyer.

- ☛ Assurez-vous que le détergent que vous utilisez ne contient pas de particules susceptibles de griffer la surface en vitrocéramique.

Utilisez des détergents en crème ou liquides. N'utilisez pas de poudres ni de détergents abrasifs, ou de produits de blanchiment.

- ☛ L'utilisation de paille de fer ou de brosses peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

- ☛ Enlevez la poussière de la surface en vitrocéramique à l'aide d'un linge humide.

- ☛ Si vous la traitez avec soin, la surface en vitrocéramique vous rendra de grands services pendant de longues années.

- ☛ Une modification de la couleur de la surface en vitrocéramique n'influencera en rien la structure fonctionnelle de la céramique ou sa durée de vie.

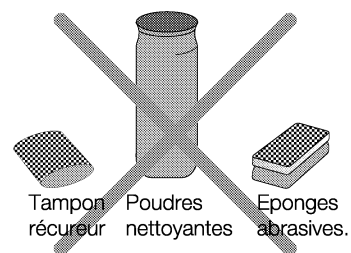
- ☛ Nettoyez la surface en vitrocéramique avec un peu d'eau chaude et essuyez-la à l'aide d'un linge doux.

- ☛ Pour détachez les liquides qui ont débordé et les restes d'aliments de la surface en vitrocéramique, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

- ☛ Otez immédiatement les aliments à base de sucre, tels que la confiture, à l'aide de la spatule, sans attendre que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie.

N'utilisez aucun des matériaux ci-dessus pour nettoyer le verre céramique et les surfaces en acier inoxydable.

Un changement de couleur ne résulte pas d'une modification des propriétés du matériau. Il est le fait d'une accumulation de résidus alimentaires suite à un nettoyage insuffisant, d'une abrasion de la surface en vitrocéramique causée par les cocottes et les casseroles, et de l'utilisation de détergents inadéquats.



Intérieur du four

Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four.

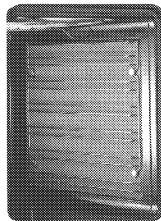
Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

Avertissement!

N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récuser l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

☛ **Modèles en émail catalytique;** dans ce type de modèle, l'intérieur du four est recouvert d'un émail catalytique qui facilite considérablement les opérations de nettoyage une fois la cuisson terminée.

Si votre four est équipé d'un grillage de protection métallique; dévissez les 4 vis pour pouvoir le nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, remonter la grille de protection métallique du four.



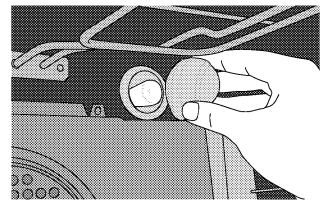
Porte du four

Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récuser ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.

Remplacement de la lampe du four (four refroidi):

- ☛ Débrancher l'appareil
- ☛ Tourner le hublot d'un quart de tour
- ☛ Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle puis remonter le hublot et rebrancher l'appareil.

MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté avant de remplacer la lampe pour éviter un choc électrique.



Intérieur du four

Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four.

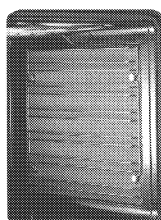
Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

Avertissement!

N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récuser l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

☛ **Modèles en émail catalytique;** dans ce type de modèle, l'intérieur du four est recouvert d'un émail catalytique qui facilite considérablement les opérations de nettoyage une fois la cuisson terminée.

Si votre four est équipé d'un grillage de protection métallique; dévissez les 4 vis pour pouvoir le nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, remonter la grille de protection métallique du four.



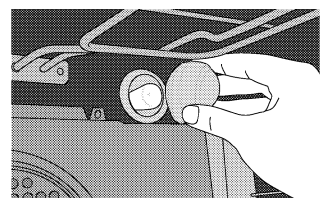
Porte du four

Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récuser ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.

Remplacement de la lampe du four (four refroidi):

- ☛ Débrancher l'appareil
- ☛ Tourner le hublot d'un quart de tour
- ☛ Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle puis remonter le hublot et rebrancher l'appareil.

MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté avant de remplacer la lampe pour éviter un choc électrique.



Section 9: Contrôle et réglage gaz

Changement d'injecteurs

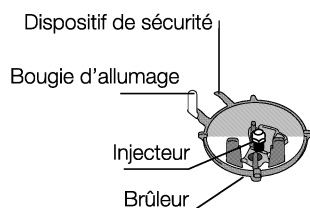
La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane. Une pochette située à l'intérieur du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

Changement injecteurs de la table de cuisson

Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs.

Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/propane. Serrer à fond les vis de by pass.

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



28

Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

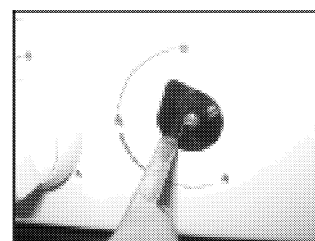
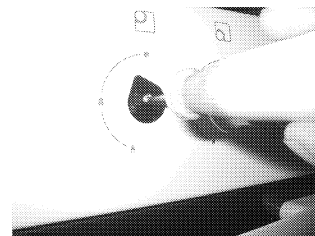
Le réglage du ralenti des brûleurs se fait à partir des vis situées derrière les boutons de commande.

1- Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

2- Allumer le brûleur à régler avec la manette du robinet correspondant tournée à fond vers la gauche. A l'aide d'une tournevis, dévisser la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

En version butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

3- Une fois le réglage terminé, remettez les boutons de commande à leurs places.



Section 9: Contrôle et réglage gaz

Changement d'injecteurs

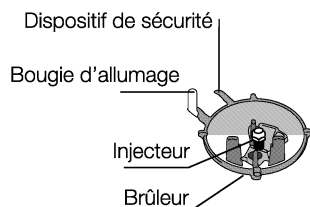
La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane. Une pochette située à l'intérieur du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

Changement injecteurs de la table de cuisson

Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs.

Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/propane. Serrer à fond les vis de by pass.

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



28

Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

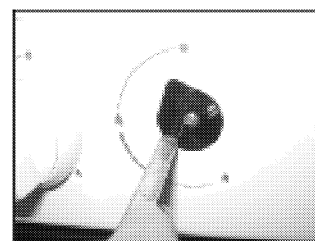
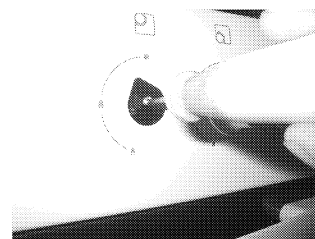
Le réglage du ralenti des brûleurs se fait à partir des vis situées derrière les boutons de commande.

1- Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

2- Allumer le brûleur à régler avec la manette du robinet correspondant tournée à fond vers la gauche. A l'aide d'une tournevis, dévisser la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

En version butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

3- Une fois le réglage terminé, remettez les boutons de commande à leurs places.



Injecteurs :

Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane Propane	Gaz naturel 20 mbar
Auxiliaire 1 kW AR-DR	50	72
Semi-Rapide 2.0 kW AR-GC	72	103
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Rapide AV-DR 2.9 kW	87	115

Section 10: Transport

Rangez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

vous n'avez plus le carton d'origine:

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés.

Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.

Injecteurs :

Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane Propane	Gaz naturel 20 mbar
Auxiliaire 1 kW AR-DR	50	72
Semi-Rapide 2.0 kW AR-GC	72	103
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Rapide AV-DR 2.9 kW	87	115

Section 10: Transport

Rangez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

vous n'avez plus le carton d'origine:

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés.

Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.

BEKO FRANCE
Immeuble Stadium 266 avenue du
Président Wilson
93210 SAINT DENIS
FRANCE

285.9435.83/R. C/14.03.2008

BEKO FRANCE
Immeuble Stadium 266 avenue du
Président Wilson
93210 SAINT DENIS
FRANCE

285.9435.83/R. C/14.03.2008