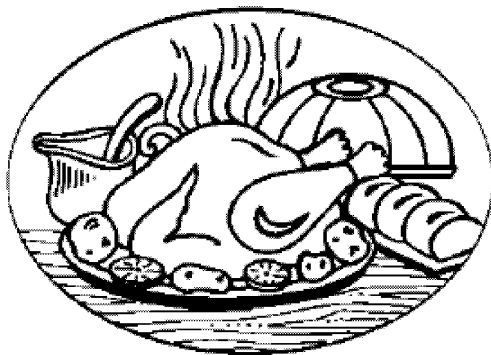


# ***NOTICE D'UTILISATION***

***PROline***



**Modèle: CMP 64  
KMP 35**



## **Chère Client, Cher Client**

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.**

## **T A B L E   D E S   M A T I E R E S**



### **Section 1:**

*Précautions en matière de sécurité et informations importantes*



### **Section 2:**

*Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four*



### **Section 3: Caractéristiques techniques**



### **Section 4: Fonctionnement des brûleurs**

- 4.1. Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs
- 4.2 Fonctionnement des plaques électriques



### **Section 5: Fonctionnement du four**

- 5.1 Utilisation de la minuterie
- 5.2 Fonctionnement du four traditionnel



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



### **Section 7: Recommandations importantes**



### **Section 8: Entretien et général**



### **Section 9: Contrôle et réglage gaz**



### **Section 10: Transport**

# Section 1 : Conseils d'utilisation

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 préférable.

☛ 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.

Débarrassez 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. Evitez 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.

☛ Evitez 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.

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

☛ La porte du four et les surfaces externes de l'appareil sont chaudes lorsque l'appareil est en service. Evitez par conséquent de les toucher lorsque l'appareil fonctionne.

☛ 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**

### **Raccordement électrique**

#### **Attention !**

**Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.**

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

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

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

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

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

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

## **Raccordement gaz**

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

### **Conditions réglementaires d'installation**

☛ Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.

☛ La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m<sup>3</sup>/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.

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

### **Attention**

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière, qu'elle soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

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

le raccordement rigide avec interposition d'un joint;  
le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;

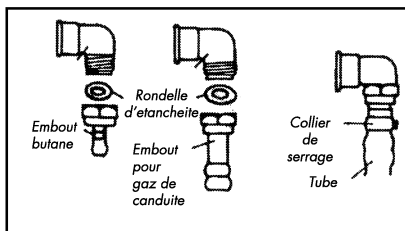
Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

### **Important**

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

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

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



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur 6 mm destiné aux gaz distribués par les bouteilles. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



## **Attention!**

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

### **Contrôle d'étanchéité:**

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



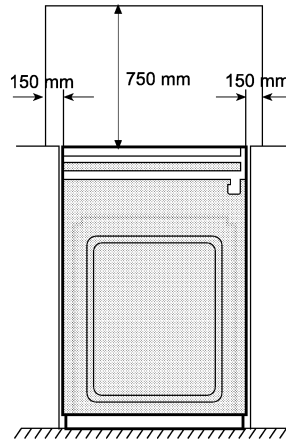
Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, les remplacer avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.

### **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.

## **Positionnement de la cuisinière :**



\* 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.

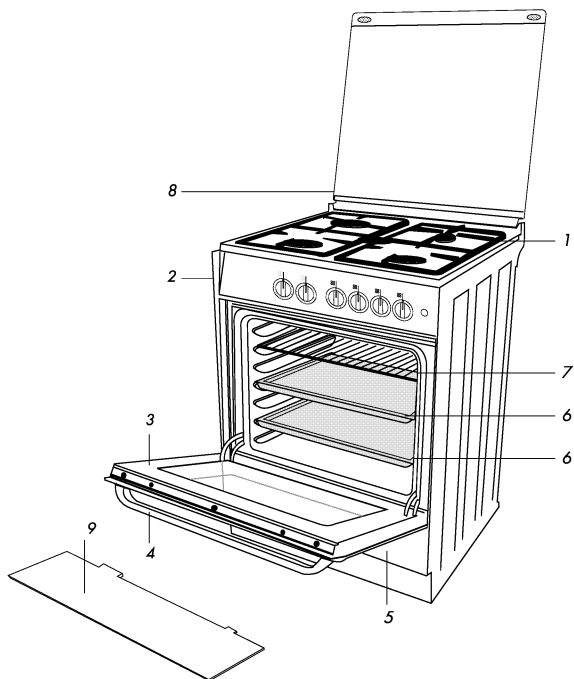
\* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

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 câblé sur le sol à l'aide de deux pieds avant réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).

## Section 3: Caractéristiques techniques

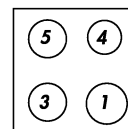
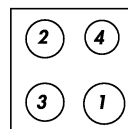


- 1. Brûleurs
- 2. Bandeau de commandes
- 3. Porte du four
- 4. Poignée de porte

- 5. Porte inférieure
- 6. Lechefrite
- 7. Grille de four
- 8. Grille d'air intégrale
- 9. Le déflecteur

|                     | Traditionnel               |
|---------------------|----------------------------|
| Puissance du grill  | 1100/2300                  |
| Puissance du four   | 2400W                      |
| Puissance du turbo  | –                          |
| Moteur turbo        | –                          |
| Eclairage           | 25 W                       |
| Dimensions externes | H: 850<br>L: 600<br>P: 600 |

- 1 Brûleur gaz rapide 2.9 kW
- 2 Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW
- 3 Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW
- 4 Brûleur gaz auxiliaire 1.0 kW
- 5 Plaque électrique 1000 W



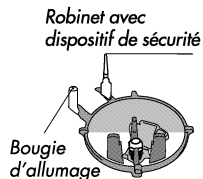
## Section 4: Fonctionnement des brûleurs

### Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs

#### Pour une efficacité maximum

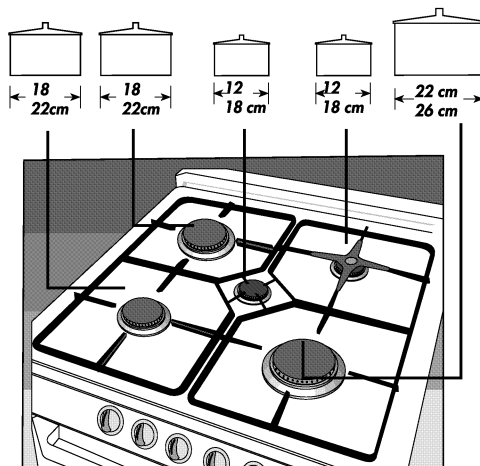
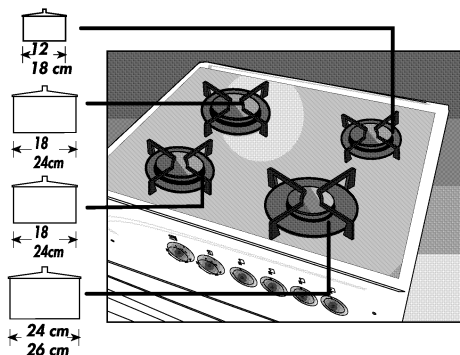
Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés. Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires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



#### 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.

## 4.2 Fonctionnement des plaques électriques

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

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.

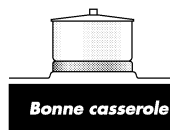
Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

**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.

### 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.



Bonne casserole



mauvaise casserole



mauvaise casserole

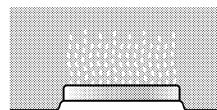
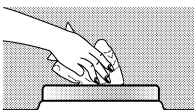


mauvaise casserole

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.

## **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. Évitez 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**

**1.** Utilisez une casserole profonde, suffisamment large pour couvrir toute la surface du foyer sélectionné.

**2.** La quantité d'huile ou de graisse ne doit pas dépasser un tiers de la capacité de l'ustensile utilisé.

**3.** Surveillez constamment l'huile ou la graisse pendant le réchauffement et la durée de la cuisson.

**4.** Évitez 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.

**5.** 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.

**6.** Enlevez toujours le couvercle de la casserole lorsque vous faites chauffer de la graisse.

**7.** 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:**

**1.** Coupez l'alimentation électrique.

**2.** Etouffer les flammes à l'aide d'une couverture ou d'un linge humide. Évitez 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.**

## **Section 5: Fonctionnement du four**

### **5.1 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.***

## 5.2 Fonctionnement du four traditionnel

☛ 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.



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

**75-250 range:** Les éléments chauffants inférieur et supérieur sont allumés.



: 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.



: 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.

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

## Tableau de cuisson

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

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

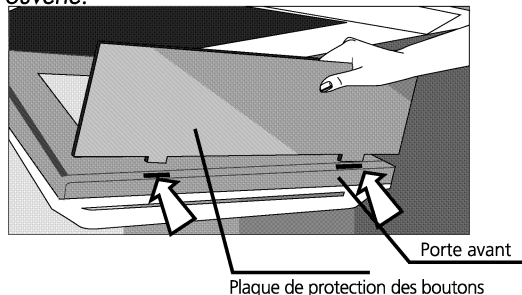
- Les valeurs indiquées dans ce tableau ont été obtenues lors de tests réalisés en laboratoire.
- Vous pouvez obtenir des saveurs différentes en fonction de vos propres habitudes en matière de cuisson.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter aux valeurs indiquées dans le tableau, le temps de préchauffage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

## 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.

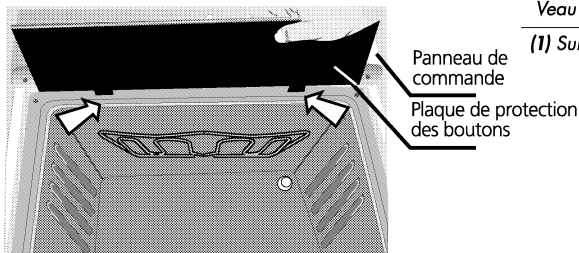
### Utilisation de la plaque de protection des boutons dans la porte du four (modèles concernés)

- \* **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.



### 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.



### 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 recuient 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 retirez 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.**
- ✘ Faites toujours appel à un technicien qualifié pour l'entretien de votre appareil.

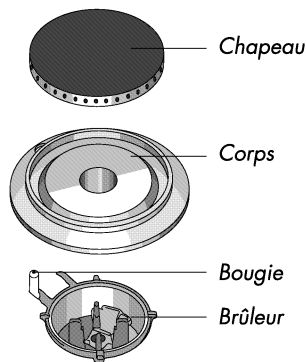
## Section 8: Entretien général

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.

### 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 récurer 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.

### 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.

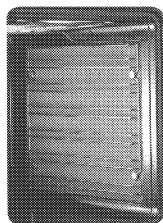
Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

### 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.

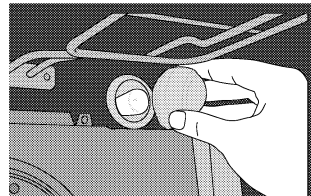


### Porte du four

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 récurer 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. Dispositif de sécurité

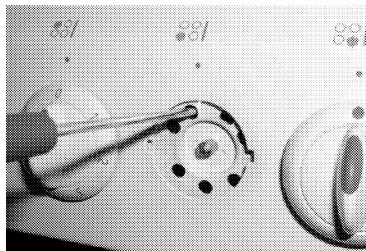
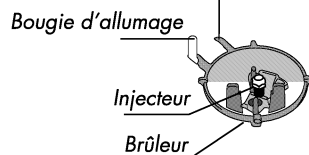


Figure.1

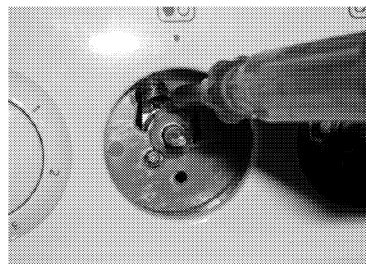


Figure.2

### 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.

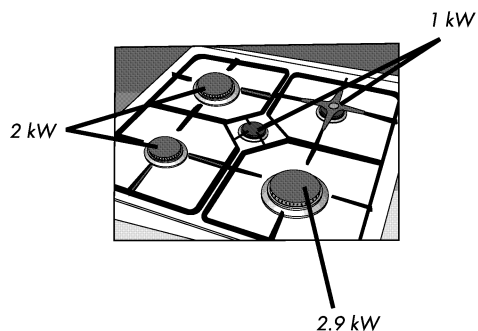
**1-** Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

**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 (fig.2).

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.



| <i>1W=0,860 mth/h ou kcal/h</i>   | <i>Débit Réduit</i> | <i>Butane 28-30 mbar</i> | <i>Propane 37 mbar</i> | <i>Gaz Naturel G 20 20 m bar</i> | <i>Gaz Naturel G 25 25 m bar</i> |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------------|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>BRULEUR AUXILIAIRE</b>         |                     |                          |                        |                                  |                                  |
| <i>Repère injecteur</i>           |                     | 52                       | 52                     | 81                               | 81                               |
| <i>Débit thermique / PCS (kW)</i> | 0.40                | 1                        | 1                      | 1                                | 1                                |
| <i>Débit de gaz horaire (g/h)</i> |                     | 70                       | 69                     | -                                | -                                |
| <i>15°C 760 mm Hg (l/h)</i>       |                     | -                        | -                      | 95                               | 110                              |
| <b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b>        |                     |                          |                        |                                  |                                  |
| <i>Repère injecteur</i>           |                     | 73                       | 73                     | 108                              | 108                              |
| <i>Débit thermique / PCS (kW)</i> | 0.53                | 2.0                      | 2.0                    | 2.0                              | 2.0                              |
| <i>Débit de gaz horaire (g/h)</i> |                     | 140                      | 138                    | -                                | -                                |
| <i>15°C 760 mm Hg (l/h)</i>       |                     | -                        | -                      | 190                              | 220                              |
| <b>BRULEUR RAPIDE</b>             |                     |                          |                        |                                  |                                  |
| <i>Repère injecteur</i>           |                     | 83                       | 83                     | 124                              | 124                              |
| <i>Débit thermique / PCS (kW)</i> | 0.70                | 2.9                      | 2.9                    | 2.9                              | 2.9                              |
| <i>Débit de gaz horaire (g/h)</i> |                     | 210                      | 207                    | -                                | -                                |
| <i>15°C 760 mm Hg (l/h)</i>       |                     | -                        | -                      | 285                              | 319                              |

## **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.*

### **Si 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.*



