

Cet appareil est importe par la societe SPIDER SAS
35 Bd de la Muette
95140 Garges les Gonesse
FRANCE

Bu ürün 2002/96/EC Avrupa Direktifine göre işaretlenmiştir. Bu direktif kullanılmayan Elektrik Elektronik ekipmanlarla ilgilidir (WEEE) , Bu ürünü doğru bir şekilde düzenleyip garantiye alındığında ,insan sağlığı ve çevre için potansiyel negatif sonuçların önlenmesine yardımcı olunur. Aksi halde bu atıkları kontrol altında tutamayız. Ürün üzerindeki sembol bu ürünün normal atık olmadığını göstermektedir. Bu durumda elektrik elektronik ekipmanların dönüşümü için toplandığı noktalara atılmalıdır. Atığı elden çıkarma faaliyeti atık için oluşturulmuş yerel çevre düzenlemesinin yapıldığı yerlerde yapılmalıdır. Atık dönüşümü hakkında daha fazla bilgi almak için lütfen bağlı olduğunuz yerel şehir ofisine başvurunuz.



TRIUMPH

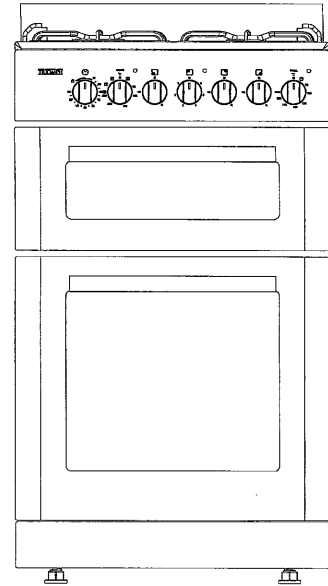
**NOTICE D'UTILISATION
CUISINIÈRE ELECTRIQUE**

TMDT 506X

CE

Conforme avec la directive CE.

Avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil lire attentivement cette notice d'utilisation. Pour vous servir plus tard de la notice d'utilisation conserver la notice dans un endroit sure



Chers clients,
Nous vous remercions d’avoir choisi notre produit. Vous pouvez faire confiance à nos produits. Pour utiliser facilement et de façon efficace le produit lire cette notice d’utilisation.
Vous pouvez trouver les informations concernant la sécurité à la page 2. S’il vous plait contrôler le produit pour voir s’il y a une panne ou un manque.
Dans le cas d’un constat de panne du au transport prendre contact avec le magasin qui vous a vendu le produit.

INDEX :

Partie 1

Caractéristiques techniques et parties de la cuisinière

Partie 2

Avertissements important de sécurité

Partie 3

Installation de la cuisinière

Partie 4

Présentation du tableau de contrôle et utilisation de la plaque électrique

Partie 5

Utilisation des fours

Partie 6

Grillade au four

Partie 7

Réglage de la minuterie

Partie 8

Maintenance et nettoyage

Partie 9

Informations transport

Partie 10

Guide des solutions des pannes

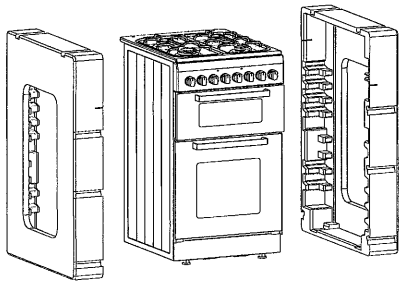
PARTIE 9 INFORMATIONS DE TRANSPORT

Lors du transport tenir la cuisinière en position droite et ne rien mettre au dessus.

Lors du transport ;
Conservez l'emballage d'origine.
Transporter avec l'emballage d'origine. Conformez-vous aux signes de transport sur la boîte.

Pour que lors du transport la grille et les plateaux n’endommagent pas la porte du four sur la vitre interne avant de la porte du four mettre un carton ou une bande de papier d’épaisseur de 1-1,5 cm au niveau des plateaux. Mettre une bande sur la paroi latérale de la porte du four.

Pour le placement des Stafford du four regardez les dessins ci-dessous.



S’il n’y a pas l'emballage d'origine

Prendre les précautions nécessaires contre les chocs pouvant survenir sur les surfaces vitrées, peintes ou en inox du four.

PARTIE 10 RESOUDRE LES PROBLÈMES

Avant d’appeler le service faire les contrôles ci-dessous.



Si le four ne chauffe pas ;
Si la prise de votre produit n’est pas raccordée à la terre le fusible peut avoir sauté, pour les modèles avec minuterie il se peut que la minuterie ne soit pas réglée.



Si le four ne fonctionne pas ;
Pour les fours multi-systèmes est ce que le bouton de sélection est réglé à la fonction nécessaire ?



Avec le bouton de commande de chauffage du four est ce que le réglage de la température est effectué ?



Est-ce que le fusible de la prise du four ou le fusible principal a sauté ?



Si la lampe d’éclairage interne ne marche pas ;
Est-ce qu’il y a du courant électrique ? La lampe est cassée ? si la lampe est cassée regarder la notice pour le changement.



Cuisson (si pas de cuisson dans la partie haute/basse)
Contrôler avec la notice d’utilisation les positions des étagères, la durée de cuisson et les températures.



Si votre produit a toujours un problème appeler s’il vous plait le service agréé.

PARTIE 8MAINTENANCE ET NETTOYAGE

o Nettoyage du four

- 1. Avant de commencer le nettoyage retirer la pise de courant. Si le four est chaud attendre son refroidissement.
- 2. Ne pas utiliser de produits abrasifs sur les surfaces émaillées ou peintes. Utiliser des crèmes ou des détergeant ne contenant pas de matériaux durs
- 3. Les liquides projetés sur le four lorsqu'ils brûlent peuvent endommager les surfaces émaillées. Nettoyer sans perdre de temps les liquides projetés.
- 4. Lors du nettoyage du tableau de contrôle ne pas utiliser de produits abrasifs.
- 5. lorsque le four est chaud ne pas mettre d'eau sur la vitre et ne pas toucher.
- 6. Enlever le panneau de gaz et les couvercles du four. Laver avec de l'eau savonneuse et rincer.

o Nettoyage de la partie interne du four

- Avant de commencer le nettoyage retirer la pise de courant. Si le four est chaud attendre son refroidissement. Enlever les plateaux du four. Essuyer les parties internes avec un chiffon trempé dans l'eau savonneuse. Après essuyer avec un chiffon humide et essuyer.
- Le temps le plus propice pour le nettoyage de l'émail dans le four est lorsque le four est encore chaud.
- Ne pas utiliser les produits de nettoyage secs et sous forme de poudre. Nettoyer les surfaces en verre avec des produits de nettoyage pour vitre.
- Lors du nettoyage des parties internes du four ne pas utiliser de brosse, grattoir ou des outils comme un couteau.
- Enlever la vitre avant avec un tournevis en enlevant les vis des parties indiquées et enlever la vitre interne, nettoyer et rincer. Après avoir essuyer la vitre interne, placer le joint d'isolation de façon conforme et remettre la vitre à sa place.

Nettoyage de la plique électrique :

Avant de commencer le nettoyage du four assurez-vous que la connexion électrique est coupée. Ne pas utiliser dans la partie basse des récipients rougeaux. Ils peuvent rayer le dessus du four. Faire attention que les récipients de cuisson soient secs et propres. Le diamètre du fond des récipients de cuisson doit être du même diamètre que la surface de cuisson des feux. Lorsque le fond concave est chauffé il augmente en élargissant la surface ayant contact avec le feu. De cette façon il est assuré le transfère de chaleur maximum brut du feu. Pour les récipients émaillés l'épaisseur du fond le plus compatible est de 2-2 diamètres. Pour les récipients inox de type sandwich il est conseillé une épaisseur de fond de 4-6 mm. Pour contrôler si le fond est compatible ou non vous pouvez faire ce contrôle facilement lorsque le récipient est froid.

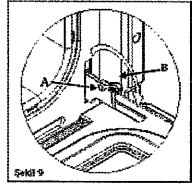
Placer le récipient sur la surface plate de la table de travail à droite de façon à ce que le fond du récipient soit en contact total. Passer entre le fond et la table un certain nombre de bande de papier. (Pour un lap émaillé 5-10 bande de papier, pour un récipient en acier 2-5 bandes de papier). S'il vous plait nettoyer avec un nettoyant liquide et une serviette en papier lorsque le feu est chaud. Ensuite essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon propre et sec.

Dans le cas du versement de sucre ou des aliments sucrés sur la cuisinière nettoyer la cuisinière comme mentionné ci-dessus. S'il vous plait ne pas utiliser comme spray de four ou détachant les éponges grattoir, les détergeant chimiques.

Démontage de la porte du four du four

Pour accéder facilement aux parties internes du four et pour un nettoyage facile la porte du four peut être démontée. Cette opération est effectuée comme ci-dessous.

Sur les charnières mentionnés avec la lettre A il se trouve une pince indiquée avec la lettre B. lorsque vous levez cette pince vers le haut et vous tournez vers la porte la charnière peut être enlevée de sa place. Pour enlever le couvercle de sa place lever vers le haut et ensuite tirer vers l'extérieur. Lors de cette opération tenir le couvercle sur les deux cotés. Lorsqu'il est nécessaire de remettre le couvercle à sa place ne pas oublier de placer vers l'arrière la pince B.



PARTIE 1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA CUISINIÈRE

- 1- Bandeau de commande
- 2- Four supérieur
- 3- Porte four
- 4- Foyer électrique
- 5-6-7- Feux à gaz
- 8- Lampe du four
- 9- Minuteur
- 10- Four inférieur

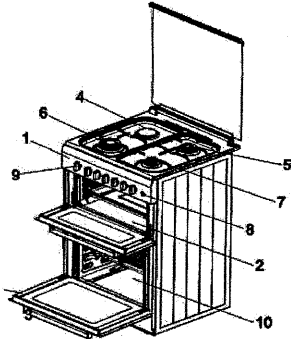


Tableau des diamètres des injecteurs de feux			
Type de gaz-pression	Petit feu	Normal feu	Grand feu
G 20 20 mBar	0.72	0.97	1.150
G25 25 mBar	0.72	0.97	1.150
G 30 30 mBar	0.50	0.65	0.85
G 31 37 mBar	0,50	0.65	0.85
G 30 50 mBar	0.43	0.58	0,75
Consommation de gaz naturel (kW/heure)	1	1.75	3
Consommation GPL (gr/heure)	73	127	218

MODELE		TMDT 506X
Couleur		INOX-
Couvercle supérieure		DOSSERET
Type de combustion	Feux	GAZ + ELECTRIQUE
	Four	ELECTRIQUE
Alliage feux gaz		BOUTON AUTOMATIQUE
Triple feux (unité-W)		-
Grand feu (unité-W)		1X3000 WATT
Feu moyen (unité-W)		1X1750 WATT
Petit feu (unité-W)		1X1000 WATT
Plaque électrique		1X1000 WATT
Puissance totale feux		4050 WATT
Minuterie		manette
Nombre de fours		2
Fonction de cuisson		5 fonctions
Volume du four	Supérieur	58 litres
	Inférieur	27 litres
Puissance du four	Supérieur	2550 WATT
	Inférieur	1200 WATT
Puissance grill		2000 WATT
Turbo résistance		Non
Turbo ventilateur		Oui
Puissance totale		10500 WATT
Thermostat	Four	50-285C
	Sécurité	130C
Voltage		230V
Fréquence		50-60HZ
Classe energetique		A
Consommation d'énergie (conventionnel KWH)		0.85
Consommation d'énergie (circulation d'air KWH)		0.78
Dimension	Largeur (mm)	600
	Longueur (mm)	600
	Hauteur (mm)	850

PARTIE 2 AVERTISSEMENTS IMPORTANT DE SÉCURITÉ

Cette cuisinière est fabriquée pour la préparation des plats cuisinés maison. Ne pas utiliser pour d'autres objectifs.

Installation :

- Cet appareil selon les conseils du fabricant et selon les normes de sécurité y afférents doit être installé par des personnes compétentes.
- Cet appareil est lourd. Faire attention lors des manipulations.
- Avant la première utilisation enlever tous les emballages, les films protecteurs .
- Assurez-vous que le voltage électrique utilisé est compatible avec le type d'électricité mentionné sur la plaque.
- En aucun cas ne pas faire de modification sur l'appareil.
- Le voltage d'utilisation du four est de 230 Volt - 50 Hz.

Avertissement : La mise à terre de cet appareil est obligatoire.

Lorsque vous avez terminé la cuisson assurez-vous que les boutons soient en positions « OFF- (Fermé) ».

- Contrôler que l'installation électrique est raccordée sur le réseau terre. Si la mise à terre n'est pas effectuée faire réaliser la mise à terre par un technicien spécialiste.
- Pour le raccordement électrique de votre four il faut utiliser un fusible de 16 ampères.
- Si votre domicile n'a pas de système terre le fabricant ne sera pas responsable des dommages subis.
- Le raccordement pourra être effectué seulement par une personne expérimentée.

Sécurité:

- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, ou des enfants, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

Attention: Risque de brûlure : Les unités de chauffage, le four et les accessoires sont très chauds lors de l'utilisation. De ce point de vue, lorsque vous tenez les plats utiliser les équipements de cuisine et les gants de cuisine pour prévenir les dangers de brûlure.

- Avant la première utilisation de l'appareil, essuyer les produits de protection, laver dans l'eau savonneuse les grilles et les accessoires de la cuisinière. Malgré ceci il est possible de sentir une odeur désagréable et qu'il y ait de la fumée.
- Avant de changer la lampe d'éclairage du four (si installée) avant le changement couper le courant électrique.

Lors de l'utilisation :

- Ne pas utiliser cet appareil lorsqu'il y a un contact avec de l'eau.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé assurez-vous que les boutons soient en positions « OFF-Fermé ».

- Ne pas mettre dans le four ou sur la cuisinière les matériaux facilement inflammables comme les gants, chiffons etc....

- Le fond du four est chaud, il ne faut donc pas mettre directement le plat au fond du four ou ne pas couvrir le fond du four avec de l'aluminium . Car ceci peut être la cause de surchauffe du four.

- Ne pas utiliser les brûleurs de l'appareil pour chauffer les lieux ; ne pas déposer sur les brûleurs des récipients vides.

- Lors de l'utilisation, les pièces accessibles du four, la grille de la cuisinière peuvent être très chaude. Ne pas autoriser que les enfants se rapproche. Ne pas toucher aux éléments de chauffage dans le four.

- Les surfaces extérieures du four, la grille ou les endroits de l'appareil peuvent être chaud.

- Lorsque vous sortez les plats chauds, les matériaux de cuisine chaud du four ou de la grille, utilisez des gants de cuisine. Ne pas mettre dans le tiroir les choses chaudes. Les matériaux utilisés lors de la cuisson doivent être mis dans le tiroir lorsqu'ils sont froids.

- Lorsque vous faites cuire, de la graisse peut être projetée et engendrer un danger d'incendie.

- Fermer de façon conforme la porte du four. Tenir propre les parties isolantes de la porte du four.

- Poser des objets lourds sur la porte ouverte du four peut endommager la porte, les charnières. Pour cette raison ne pas s'asseoir sur la porte ouverte et ne pas poser d'objets lourds.

- Les casseroles déformées peuvent être cause d'accident et de mauvaise performance de cuisson

TABLEAU DE CUISSON DU FOUR

Tableau de cuisson du four supérieur

PLATS	POSITION THERMOSTAT	DUREE DE CUISSON (MIN)	POSITION ETAGERE
Macaron	175	30	1-2
Gâteaux	190	35-45	1-2
Poulet en morceaux	200	45-55	1-2
Poissons	200	40-45	1-2
Feuilleté	200	40-50	1-2
Biscuit	170	20-30	1-2
Agneau	230	45-50	1-2
Tarte	175	20-30	1-2
Cake	170	35-40	1
Gâteaux	175	25-35	1-2
Cake aux raisins	175	20-30	1-2
Cake aux pommes	175	25-35	1-2
Tartes aux fruits	175	20-30	1-2

Tableau de cuisson du bas four

PLATS	POSITION THERMOSTAT	DUREE DE CUISSON (MIN)	POSITION ETAGERE
Gâteaux	150-175	25-35	2-3
Cake aux raisins	150-175	20-30	2-3
Cake aux pommes	150-175	25-35	2-3
Tartes aux fruits	150-175	20-30	2-3
Macaron	150-175	30-35	2-3
Gâteaux	190-200	30-40	3-4
Feuilletés	170-190	30-40	3-4
Cake	150-175	30-40	3
Biscuit	150-175	15-25	3-4
Viande d'Agneau	225	25	3-4
Viande de bœuf	250	50-60	3-4
Viande de Mouton	240	30-40	3-4
Viande de Veau	250	40-50	3-4
Poulet (morceau)	200	20-35	3-4
Poisson	200	30-40	3-4

Note : Les valeurs données dans le tableau de cuisson sont des valeurs obtenues dans notre laboratoire. Selon vos habitudes de cuisson et d'utilisation pour pouvez obtenir de multiples mélanges. La durée de cuisson est liée à la qualité des produits. L'utilisation de récipient spéciale cake donne des résultats plus satisfaisants.

PARTIE 6 GRILLADE AU FOUR

Positionner le bouton du four sur 

* Pour la récupération des graisses mettre un plateau sur une des étagères du dessous.

Pour un nettoyage facile mettre de l'eau dans le plateau.

* Préchauffer pendant 5-10 minutes avec la porte du four fermée

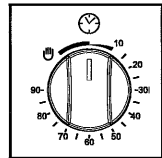
* pour éviter que le plat colle sur la grille graisser la grille.

	GRILLE	
	Etagère	durée (minutes)
Viande d'agneau	4-5	15
Côtelette d'agneau	4-5	15
Côtelettes de veau	4-5	15-25
Côtelettes de mouton	4-5	15-25

PARTIE 7 RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Réglage de la minuterie mécanique :

Avec le bouton de minuterie du le tableau avant vous pouvez régler le temps de cuisson. Pour faire fonctionner le four il faut régler la minuterie. Le temps de cuisson peut être réglé entre 5 et 90 minutes. Si le four doit fonctionner plus de 90 minutes le bouton est positionné manuellement sur GRAPHIQUE DE LA MAIN.



Utilisation du four supérieur et inférieur

Lors de la première utilisation de votre four il apparaîtra une odeur en raison des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage. Pour prévenir ceci avant d'utiliser votre four sans mettre de plats faire fonctionner pendant 45 minutes à 250C pour les modèles unique et doubles et pour les modèles doubles faire fonctionner le supérieur du four pendant 30 minutes à 150C.

1. Plats cuisinés
 2. Position des plateaux
 3. positions du thermostat
 4. Les durées de cuisson conseillées sont indiquées dans le tableau de cuisson.
 5. pour régler la durée de cuisson de votre plat (contrôle de la chaleur du four) tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, regarder le tableau de cuisson.
 6. avant la cuisson préchauffer pendant 10 minutes. La porte de devant du four doit être fermé. Après le préchauffage mettre le plat dans le four.
1. régler la minuterie digitale
 2. régler à la température le thermostat de la partie du four à utiliser (partie du four haut et bas)
 3. régler à la position le commutateur de la partie du four à utiliser.

NOTE : 1. La lampe de signal est rattachée au thermostat. Lorsque vous aurez réglé la température de cuisson la lampe s'allumera. Lorsque le thermostat est en et hors service la lampe s'allumera et s'éteindra.
2. La lampe du four et le moteur du ventilateur ne sont pas raccordé au contact du thermostat. Même si les chauffeurs du thermostat sont hors service la lampe du four et le moteur du ventilateur continueront à fonctionner.

UTILISATION DU FOUR INFERIEUR

Dans le four inférieur et supérieur cuisson avec,

1. Programme automatique
2. programme semi automatique,
3. Pour mettre en marche votre grand four inferieur vous devez regler la minuterie sur un temps ou en position manuelle

FONCTIONS DU FOUR

Les fonctions du four pouvant être utilisées lors du fonctionnement du four et les éléments du four en service dans ces fonction sont listées ci-dessous. Selon le modèle du four les fonctions sont visibles sur les boutons du four.

POSITION	FONCTION	IDENTIFICATION
o	Fermé	Four ne fonctionne pas
	Lampe du four Chauffage haut et bas	Le chauffage haut et bas fonctionne en même temps. L'air chaud est diffusé sur le plateau du bas et du haut assure la cuisson du haut.
	Lampe du four Chauffage bas	Le chauffage bas fonctionne seulement. L'air chaud est diffusé sur le plateau du bas et assure la cuisson du haut.
	Lampe du four Chauffage haut	Le chauffage haut fonctionne seulement. L'air chaud est diffusé sur le plateau du haut et assure la cuisson de la partie haute.
	Lampe du four Chauffage haut, chauffage grille	La lampe du four fonctionne en même temps que le chauffage haut et la grille. Le thermostat doit être en position maximum.
	Lampe du four chauffage grille turbo ventilateur	La lampe du four fonctionne en même temps que le chauffage de la grille et le turbo ventilateur. Le thermostat doit être en position maximum.
	Lampe du four Chauffage haut et bas	Le chauffage haut et bas et le ventilateur turbo fonctionnent en même temps. L'air chaud est diffusé sur le plateau du bas et du haut assure la cuisson homogène. Avec le ventilateur dispersion rapide et égale.
	turbo ventilateur	
	Lampe du four Chauffage turbo Ventilateur turbo, chauffage bas	Le Chauffage turbo, le Ventilateur turbo et le chauffage bas fonctionnent en même temps. utilisation pour la cuisson de pizza
	Lampe du four Chauffage turbo Ventilateur turbo	La lampe du four, le Chauffage turbo et le Ventilateur turbo fonctionnent en même temps. Utilisation pour une cuisson rapide.
	Lampe du four Ventilateur turbo	La lampe du four et le Ventilateur turbo fonctionnent en même temps. Utilisé pour la décongélation.
	Chauffage haut et bas Thermostat	Position de garder à la température chaude, pour protéger la température des plats le chauffage haut et bas fonctionne à 80 degrés.

- Ne pas utiliser d'aluminium pour mettre les plats sous la grille ou pour fermer les casseroles .
- Ne pas utiliser le four lorsque la vitre interne est enlevé.
- Ne pas utiliser la porte du four comme pallier pour atteindre les armoires surélevées.
- Après l'utilisation de la partie du four essuyer avec un chiffon les gouttes d'eau qui peuvent se former sur la porte du four en raison de la condensation.
- Faire attention que les vapeurs lors de l'ouverture de la porte de l'appareil ne soient pas en contact avec votre peau.
- Ne pas utiliser ce produit comme un nettoyant à vapeur,
- Les aliments fragiles, les matériaux plastiques et les aérosols peuvent être influencés par la chaleur. Pour cette raison ils ne doivent pas être déposés proche ou sur l'appareil.

Service

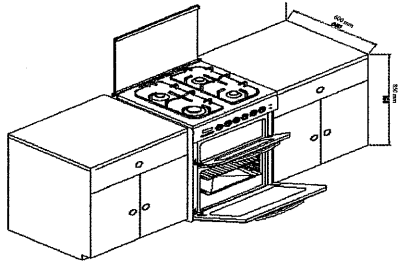
- Les câbles de connexion proches du four s'ils sont en contact avec les parties chaudes du four peuvent s'endommager et être la cause d'un court circuit. Pour cette raison les câbles des autres appareils doivent être à une distance de sécurité du four. Lorsque le câble électrique est endommagé demander au service agréé le plus proche pour le changement.
- Les opérations et les réparations sur l'appareil de façon non-conforme peuvent être la cause d'électrocution électrique et de court circuit. Eviter ce type d'opération qui peut endommager l'appareil et être la cause de blessure.
- La réparation et la maintenance de cet appareil doit être effectuée par un ingénieur de service compétente et il faut utiliser des pièces détachées originales certifiées.

Lorsque vous constatez une panne dans l'installation électrique ou vous sentez une odeur de gaz dans les lieux.

- Fermer immédiatement la source de gaz ou la vanne de la bombonne de gaz.
- Eteindre les feux allumés et les cigarettes,
- Ne pas ouvrir les appareils électriques (y compris les lumières)
- Aérer les lieux et ouvrir les fenêtres,
- Contacter immédiatement le service client ou la société de distribution de gaz.

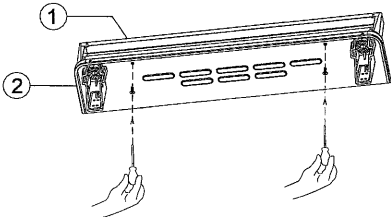
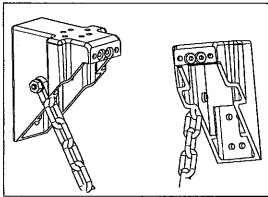
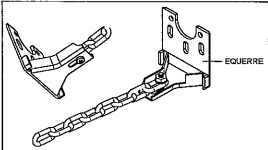
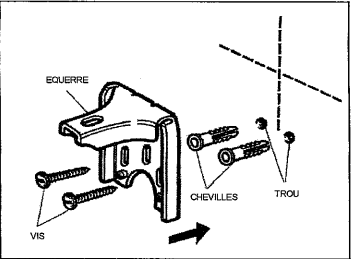
PARTIE 3 CONSEILS DE MONTAGE – INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

- L'appareil doit être raccordé et installé conformément aux conseils,
- L'appareil n'est pas raccordé à une hôte. Le raccordement doit être effectué selon les conseils de montage et de raccordement. Il faut faire particulièrement attention aux exigences concernant l'aération.
- L'appareil est de classe 2/1. lorsque l'appareil est installée entre deux appareil ménager il peut toucher les deux éléments sur les cotés. En mettant un espace de 30 cm sur une coté il est possible de placer un élément de cuisine plus haute que l'appareil.
- La distance entre l'appareil et la hôte doit être de 650 mm ou à la distance mentionnée dans les conseils de montage de la hôte.
- La cuisinière peut être montée entre deux éléments mobiliers. (classe 2/1). L'appareil peut être installé à coté d'un mobilier beaucoup plus haut sur un coté. A la distance horizontale l'appareil doit être à une distance de 300 mm du l'armoire ou du mur. Sur l'autre coté de l'appareil le mobilier doit être de même hauteur. Les éléments mobiliers principaux doivent être montés de façon à ne pas gêner le travail.
- La distance verticale la plus proche de l'appareil doit être à une distance au moins de 650 mm.
- Toutes les autres interventions avec des outils sur l'appareil doivent être réalisées par un technicien de service.



IMPORTANTES NOTIONS DE SECURITE

- Fixer la chaîne ou l'équerre au mur selon les schémas suivants.



Selon le lieu d'emplacement de la bombonne changer l'emplacement de la pipe et de la vanne aveugle afin de mettre en position conforme. Mettre l'anneau sur le tuyau. Mouiller le bout du tuyau pour le mettre jusqu'au fons de la pipe et serrer l'anneau avec le tournevis. Faire la même opération avec l'autre bout pour le raccordement sur la bombonne.

Contrôle de fuite.

Assurez-vous que les boutons de la commande de contrôle de votre cuisinière soient en position fermée et la bombonne en position ouverte. Pour le contrôle de fuite de gaz sur le tuyau mettre un peu de savon et faire mousser. S'il y a une fuite de gaz dans la partie savonneuse il y aura moussage. CONTROLER DE NOUVEAU LE RACCORDEMENT DE GAZ.

Lorsque vous installez votre produit assurez-vous qu'il soit à la hauteur du plan de travail. En cas de nécessité régler les pieds pour la hauteur du plan de travail. Les murs sur les cotés de l'appareil doivent être en matériaux résistants à la chaleur. Au dessus des feux supérieurs de l'appareil il faut laisser une distance vide de 70 cm.

NE PAS FAIRE PASSER LE TUYAU DE GAZ ET LE CABLE ELECTRIQUE DE LA CUISINIERE VERS LES PARTIES CHAUFFANTE DU FOUR, EN PARTICULIER NE PAS FAIRE PASSER PAR LE DERRIERE. NE PAS DEPLACER VOTRE CUISINIERE DONT LE RACCORDEMENT EST EFFECTUE. LE DEPLACEMENT RENDRE LE TUYAU LACHE ET PEUT CAUSER DES FUITES DE GAZ.

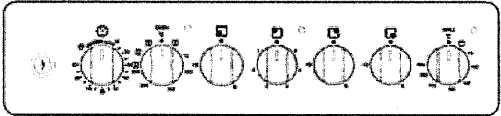
SYSTEME DE SECURITE D'ARRÊT (FFD)

Les brûleurs supérieurs de votre cuisinière sont équipés du système de sécurité de fermeture. Lorsque les feux sont allumés pour une raison quelconque si le feu s'éteint (vent etc....) le robinet avec sécurité de fermeture coupe le gaz de façon automatique.. Comme les robinets sont équipés de sécurité de fermeture vous devez tenir le bouton pressé pendant environs 15 secondes après l'allumage du feu.

PARTIE 4 PRÉSENTATION DU TABLEAU DE CONTRÔLE ET UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

Présentation du tableau de contrôle

Les boutons de contrôle sont indiqués dans le dessin 5. Ces boutons de contrôle règlent la puissance de chaque élément de chauffage. Les boutons peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Positionnez le bouton sur la position de cuisson voulu et ne pas oublier que les chiffres sur le bouton exprime l'intensité de la chaleur. Pour la première cuisson il est conseillé l'utilisation de la position de la plus haute cuisson.



UTILISATION DES FEUX

Pour obtenir la plus haute performance des feux faire attention aux dimensions des récipients sur les feux et qu'ils soient plats.

Feu fort: Casserole de diamètre de 20-26 cm.

Feu normal : Casserole de diamètre de 18-24 cm.

Feu auxiliaire: Casserole de diamètre de 14-18 cm.

Lorsque vous utilisez un récipient de moins de 14 cm utiliser l'équipement spéciale pour petit récipient.

En cas d'utilisation d'un récipient en dehors des dimensions mentionnées le brûleur peut être endommagé.

1) Utilisation des feux à gaz

Les robinets contrôlant les feux à gaz sont équipés de sécurité. Pour le passage du gaz des robinets vers les feux et pour l'allumage des briquets pressez sur le bouton tournez vers la gauche pour amener à la position du signe du briquet. De cette façon les briquets vont fonctionner automatiquement et le feu commandé s'allumera. (Modèles d'allumage du bouton). Pour le passage du gaz des robinets vers les feux et pour l'allumage automatique pressez sur le bouton tournez vers la gauche et laissez le bouton enfonce quelques secondes.

Fermé	Totalement ouvert	Demi ouvert
Exprime la position fermée. Pas de flamme	Appuyer sur le bouton et tourner et positionner sur grand feu. A cette position la flamme est au maximum	Positionner le signe sur la flamme petite, la flamme va diminuer

2) Utilisation de la plaque électrique

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour amener votre feu électrique à la position de chaleur voulue. Lorsque la lampe est allumée sur le bouton le feu électrique est en fonction. Ne pas amener sur la position « 0 » jusqu'à la fin de la cuisson.

Position 1 250 W	Position 2 750 W	Position 3 1000 W
Réchauffement – cuisson à basse chaleur	Cuisson	Friture

* en premier faire fonctionner votre feu électrique sans casserole en position 3 pendant 5 minutes. Ceci permet le durcissement en brulant de la matière résistant à la chaleur au dessus du feu.
* Lorsqu'il est possible utiliser des casseroles plat et avec un fond fixe sur le feu électrique. Vous aurez utilisé l'énergie de façon plus performante.

PARTIE 5 UTILISATION DES FOURS

Les boutons de contrôle du four supérieur et inférieur

La lampe indicatrice s'allume lorsque le bouton du thermostat est en fonction. Lorsque la température du l'intérieur du four est atteint le thermostat s'arrête et la lampe s'éteint. Si la chaleur est en dessous du réglage de la chaleur le thermostat se met en marche et la lampe s'allume.

