



**MANUEL D'UTILISATION DE LA
CUISINIÈRE DOUBLE FOUR
MIXTE**

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Les consignes de sécurité et les recommandations qui l'accompagnent sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs les indications pour utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil. Veuillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. Elle s'avérera utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

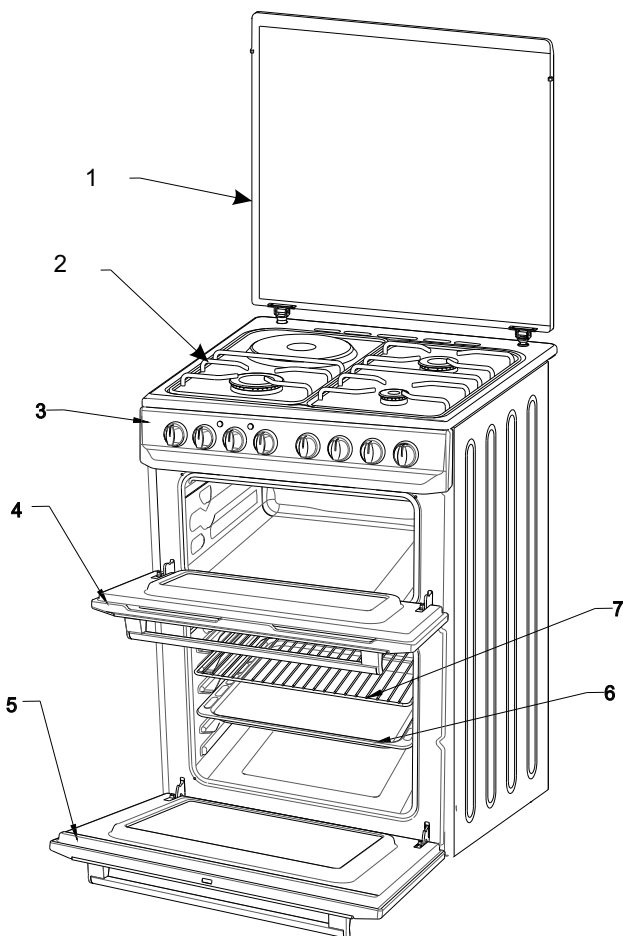
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

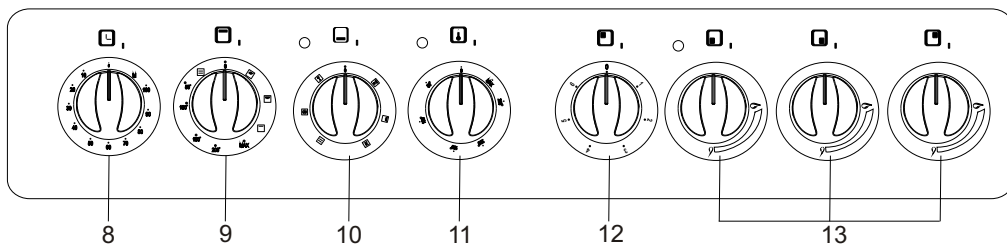
- Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » (LVD);
 - Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
 - Consignes relatives à la directive 93/68/CE.
 - Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;

1.	INTRODUCTION DU PRODUIT	1
2.	AVERTISSEMENT D'ORDRE GÉNÉRAL	3
3.	INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION	4
3.1	ENVIRONNEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL	4
3.2	ÉCHAPPEMENT DES GAZ BRULÉS DE L'ENVIRONNEMENT	4
3.3	INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE	5
3.4	BRANCHEMENT DU PRINCIPAL TUYAU	
	D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ.	6
3.5	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ	7
4.	UTILISATION DE L'APPAREIL	8
4.1	UTILISATION DES BRÛLEURS DU PLAN DU CUISSON	8
4.2	UTILISATION DE LA MINUTERIE MÉCANIQUE	9
4.3	UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR	10
4.4	UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL (INFÉRIEUR).....	11
4.5	RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON.....	13
4.6	UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES	14
4.7	CONVERSIONS DE GAZ	15
5	AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION	16
5.1	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES FOURS SUPÉRIEURS ET PRINCIPAUX	18
5.2	ACCESSOIRES À UTILISER DANS LE FOUR.....	19
5.3	CHANGEMENT DE GAZ.....	18
6.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
7.	GUIDE DE DÉPANNAGE	22
8.	CONSOMMATION ÉLECTRIQUE	23

1. Couvercle métallique
2. Supports de récipient émaillés
3. Bandeau de commande
4. Porte du four supérieur
5. Porte du four principal (inférieur)
6. Plaque
7. Grille
8. Minuterie mécanique
9. Manette de contrôle du four supérieur
10. Manette de sélection des fonctions du four principal (inférieur)
11. Thermostat du four principal (inférieur)
12. Manette de contrôle de la plaque chauffante électrique
13. Manette de contrôle des brûleurs à gaz



UFS66DMIXT/2



HCMB66D



8

9

10

11

12

13

**PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET
PROCÉDEZ À UNE LECTURE COMPLÈTE DU MANUEL AVANT TOUTE
UTILISATION DE L'APPAREIL**

- Cet appareil a été conçu pour un usage non-professionnel, uniquement à usage domestique. Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la foudre, etc.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, vérifiez bien qu'il n'est pas endommagé. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Puisque des emballages représenteront une menace pour les enfants, ils doivent être éloignés de ces derniers.
- Certaines parties de l'appareil peuvent rester chaudes pendant longtemps. Il est donc conseillé d'attendre que les parties directement exposées à la chaleur refroidissent avant de les toucher.
- N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.

Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

- Les consignes d'utilisation de plaques intégrant un couvercle doivent stipuler qu'il faut enlever tout déversement avant de procéder à l'ouverture de l'appareil.
- Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.

AVERTISSEMENT :

- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

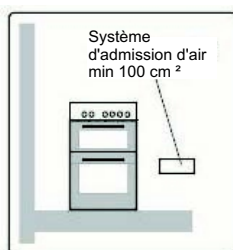
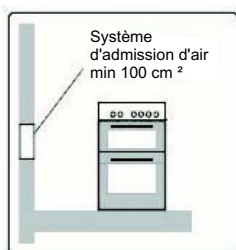
**POUR UNE UTILISATION EFFICACE ET SÛRE, VOUS DEVEZ
TOUJOURS**

**UTILISER LES PIÈCES D'ORIGINE ET CONTACTER UN
PERSONNEL DE SERVICE AGRÉÉ EN CAS DE BESOIN.**

3.1 ENVIRONNEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

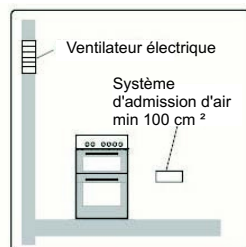
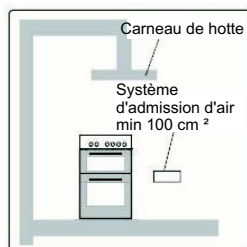
Votre cuisinière doit être installée et utilisée à un endroit où il y aura toujours une ventilation. Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/h d'air par kw. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce trou (ou ces trous) doivent être ouverts de l'intérieur et de l'extérieur comme il(s) ne seront jamais bouchés et de préférence placés à proximité du fond et du côté opposé des fumées de gaz brûlés échappés. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations à l'endroit d'installation du four, l'air suffisant peut aussi être obtenu par un endroit à proximité à condition que cet endroit n'est pas dans une chambre ou qu'il ne s'agit pas d'un endroit dangereux, et à condition qu'il soit ventilé comme il se doit.



3.2 ÉCHAPPEMENT DES GAZ BRULÉS DE L'ENVIRONNEMENT

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé usagé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées au carneau de ventilation. S'il n'est pas possible d'installer un clapet de ventilation, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 3-5 fois son propre volume d'air par heure.



L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Maintenez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.

3.3 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

Avant de brancher votre cuisinière au réseau gaz et électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de la cuisinière. Tenez compte des conseils suivants afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

L'appareil peut être installé tout près des meubles. Toutefois, la taille de ces meubles ne doit pas excéder celle du panneau de commande de la cuisinière. Évitez de placer la cuisinière près du réfrigérateur. Pendant l'installation, veillez aussi à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

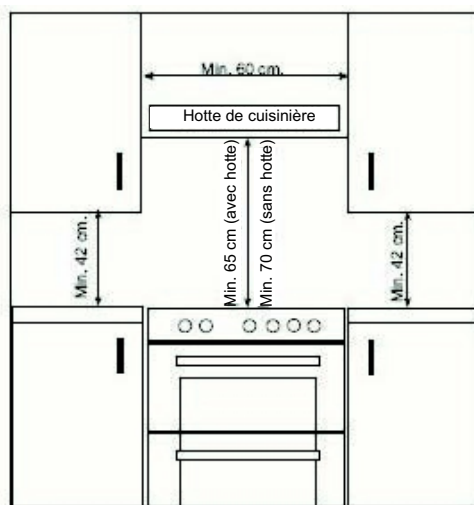
Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Le meuble qui se trouve à côté du four doit être fabriqué à partir de matériaux résistants à une chaleur de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.

Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11 cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minimales à partir de la table de cuisson et des étagères, de la hotte avec ventilateur au-dessus de la cuisinière, sont indiquées ci-dessous. Ainsi, la hotte de cuisinière doit être à au moins 650mm de hauteur de la table de cuisson.

S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 700mm.



Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Comme les pieds se règlent dans la partie inférieure, il convient de vérifier s'ils sont équilibrés avant d'installer la cuisinière. Vous pouvez effectuer ce réglage au besoin, en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez hausser l'appareil de maximum 15 mm grâce aux pieds. Si les pieds sont ajustés de manière adéquate, il est conseillé d'éviter de déplacer l'appareil en le tirant ; dans le cas contraire, il faut l'installer en le soulevant.

3.4 Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

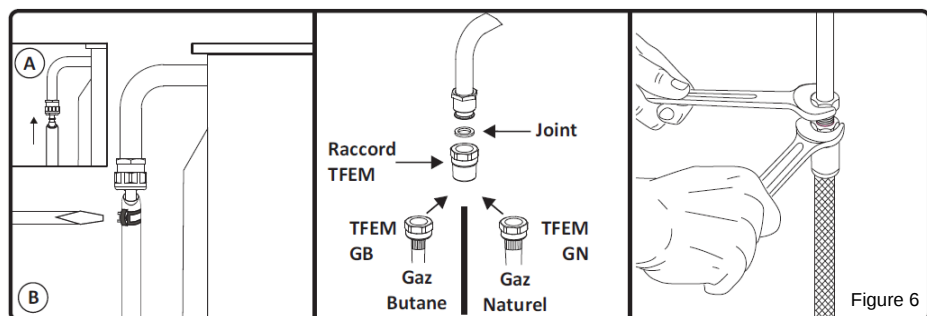
Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même côté détendeur (voir fig. 6). La longueur maximale autorisée est 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.



Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM côté cuisinière, et côté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus)

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36107 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :

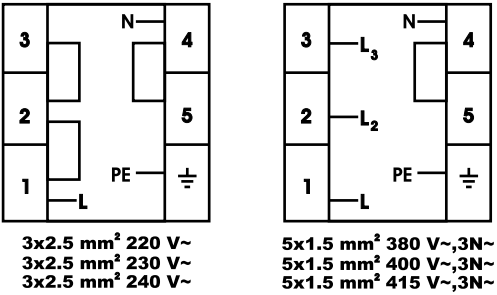
- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

ATTENTION!!! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

3.5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

- Avant de brancher l'appareil au courant électrique de votre maison, vérifiez si la tension est conforme aux informations spécifiées sur la plaque d'information située sur l'appareil et/ou emballage.
- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum du four.
- L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité.
- Un disjoncteur doté d'une ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.
- L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter le service après vente.
- Le schéma de branchement est présenté ci-après :

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.



*Cet appareil doit être mis à la terre.
*Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 W-F

3.6 Changement de gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées:

Procédure changement des injecteurs:

Brûleurs du plan de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 7).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

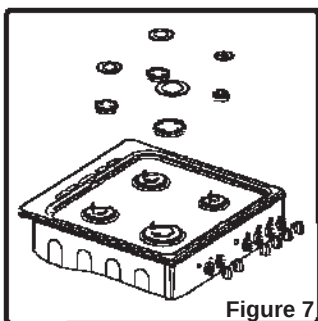


Figure 7

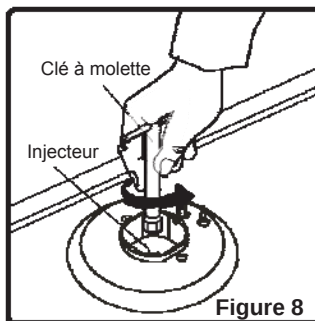
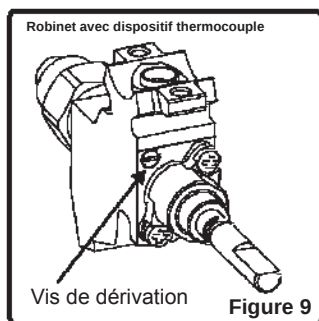


Figure 8

Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 9). Pour un réglage plus facile de la flamme position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique) , pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Il faut vérifier régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conforme aux normes actuelles. Après avoir changé le tuyau, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement gaz et vérification des fuites

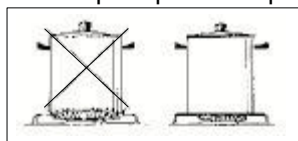
4.1 UTILISATION DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

- **Allumage:** Avant de faire fonctionner l'appareil, le couvercle métallique de la table de cuisson doit être soulevé. Sélectionnez le brûleur à utiliser, appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à 90° (position max.) inverse des aiguilles d'une montre. Appuyez sur le bouton d'allumage. Si votre appareil est doté d'un allumage automatique, il suffit de maintenir le bouton de commande appuyé jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Si votre appareil n'est doté d'aucun de ces objets d'aide à l'allumage, ou en cas de coupure d'électricité, allumez manuellement le brûleur en utilisant les allumettes ou d'autres dispositifs d'allumage.

SI LES BRÛLEURS À FLAMME S'ÉTEignent ACCIDENTELLEMENT, ÉTEIGNEZ LE CONTRÔLE DU BRÛLEUR ET N'ESSAYEZ PAS DE REDÉMARRER LE BRÛLEUR AVANT D'AVOIR ATTENDU AU MOINS 2 MINUTES.

- **Ustensiles de cuisine:** Pour tirer le meilleur parti de votre appareil et obtenir la sécurité qu'il procure, utilisez les tailles d'ustensiles ci-après pour chaque brûleur.

- o Rapide : 22-26 cm
- o Brûleur intermédiaire : 14-22 cm
- o Brûleur auxiliaire : 12-18 cm



- **ATTENTION:** Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.

- **Réglage de la température:** Les positions max. et min. de la longueur des flammes sont indiquées sur le bouton de commande: tourner la manette d'un angle de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la position maximale (grande flamme) et 210° pour la position minimale (petite flamme). Vous pouvez régler les longueurs de flamme intermédiaire entre ces deux positions en fonction de vos préférences de cuisson.

- **Éteindre le brûleur :** La position éteinte du brûleur est indiquée sur le bouton. Tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à atteindre la position « 0 ». N'essayez pas d'éteindre le brûleur en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

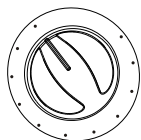
- **Le couvercle métallique de la table de cuisson :** le couvercle métallique est une option purement décorative et n'est nullement destiné à être utilisé comme plan de travail.

Dispositif de sécurité contre les flammes:

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

4.2 Utilisation de la minuterie mécanique

La minuterie contrôle uniquement le four principal. Certains produits peuvent être dotés d'une minuterie mécanique. Dans ce cas, elle sert uniquement d'alarme et ne contrôle pas le four.



Fonctionnement manuel

Lorsque vous positionnez le bouton de la minuterie sur « M » comme illustré sur le côté gauche, le four peut fonctionner en continu. En revanche, le four ne fonctionnera jamais lorsque le bouton de la minuterie se trouve à la position « 0 ».



Fonctionnement avec minuterie

Tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire pour régler la durée entre 0 et 100 minutes comme le montre l'illustration de droite. À l'issue du temps défini, le four s'éteint et un avertissement sonore unique se fait entendre.

4.3 Utilisation du four supérieur

La manette de contrôle du four permet de faire la cuisson suivant les fonctions disponibles. Les symboles et leurs fonctions sont brièvement expliqués dans les lignes ci-après. Les informations détaillées relatives à leur utilisation seront également données dans les pages suivantes.



Gril



Double Gril



Convection naturelle (Voute et sole)



Voute



Sole

Si le four supérieur est doté d'une fonction d'éclairage, le four sera toujours éclairé chaque fois qu'une fonction est sélectionnée. **Les fonctions varient selon les modèles.**



Gril

Cette fonction est utilisée pour le gril. Pour faire griller vos aliments, veuillez utiliser la grille fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle sur le symbole gril. À la fin de la grillade, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.



Double Gril

Cette fonction est utilisée pour faire des grillades lorsque l'espace à utiliser est plus grand. Pour faire griller, veuillez utiliser la grille fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle sur le symbole double gril. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la grillade, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.



Convection naturelle (sole et voute)

Au cours de cette fonction, la chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur assure une cuisson équilibrée de tous les aliments. Tournez la manette de réglage de votre four sur le et sélectionnez la température souhaitée. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. En utilisant cette fonction, vous pouvez réussir les recettes ci-après: gâteaux, tartes, spaghettis, lasagnes, et pizzas. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.



Sole

Cette fonction convient au réchauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson. Tournez la manette de contrôle sur le symbole sole.

À la fin de la cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.



Voute

Cette fonction convient au réchauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson. Tournez la manette de contrôle de votre four sur le symbole Voute.

À la fin de la cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.

4.4 Utilisation du four principal (inférieur)

La manette de sélection permet de sélectionner les fonctions du four et le thermostat permet de régler la température. Les informations détaillées relatives à leur utilisation seront également données dans les pages suivantes.

-  Fonction Décongélation
-  Convection naturelle (sole et voute)
-  Convection ventilée (sole et voute + ventilateur)
-  Gril
-  Gril avec ventilateur

Si le four principal est doté d'une fonction d'éclairage, le four sera toujours éclairé chaque fois qu'une fonction est sélectionnée.



Fonction Décongélation

Vous pouvez démarrer la fonction Décongélation en introduisant les aliments congelés dans votre four et en tournant la manette sur la fonction décongélation. Cette fonction ne cuit pas les aliments, elle sert juste à les décongeler rapidement. Mettez les aliments à décongeler sur la grille, en troisième position, et placez une plaque en dessous afin de recueillir l'eau qui pourrait couler au cours de la décongélation.



Convection naturelle (sole et voute)

Au cours de cette cuisson, la chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur assure une cuisson équilibrée de tous les aliments.

Tournez la manette de sélection de votre four principal sur le symbole convection naturelle et réglez la température. Si disponible, réglez le programmateur numérique ou le minuteur mécanique. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. En utilisant cette cuisson, vous pouvez réussir les recettes ci-après: gâteaux, tartes, spaghettis, lasagnes, et pizzas. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin du temps de cuisson, éteignez le four principal et le thermostat. Sortez votre plat et posez-le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement



Convection ventilée (sole et voute + ventilateur)

Au cours de cette fonction, l'air chauffé et généré par les éléments chauffants supérieur et inférieur circule derrière la paroi arrière du four principal, grâce au ventilateur.

Tournez le bouton de réglage de votre four principal sur le symbole de la fonction et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. Cette fonction convient aux cuissons qui se font dans un seul plateau et s'avère indiquée pour faire cuire les pâtisseries. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson. À la fin du temps de cuisson, éteignez le four supérieur et le thermostat. Sortez votre plat et posez-le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.



Gril

Cette fonction est utilisée pour le gril. Pour faire griller, vos aliments, veuillez utiliser la grille fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle de votre four principal sur le symbole gril et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la grillade, éteignez le four principal et le thermostat. Sortez votre plat avec un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

À la fin de la grillade, éteignez le four supérieur. Sortez la lèchefrite mettez l'ustensile dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.

Avertissement: La porte du four principal doit rester fermée pendant cette fonction.



Gril avec ventilateur

Grâce à cette fonction, le gril et le ventilateur assurent un bon rôti. Elle sert aussi à griller et à rôtir du poulet. Pour faire griller, veuillez utiliser la plaque fournie avec votre produit. Tournez la manette de contrôle de votre four principal sur le symbole Gril et ventilateur et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin de la grillade, éteignez le four principal et thermostat. Sortez votre plat en vous aidant d'un gant spécial et mettez le dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celui-ci refroidisse complètement.

Avertissement: La porte du four principal doit rester fermée pendant cette fonction.

4.5 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

4.5.1 Tableau de cuisson du four supérieur

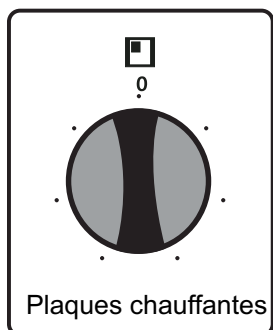
Aliment	Température de cuisson	Durée (minute)	Position sur la grille
Petits gâteaux	160-185	20-25	1 (À partir du bas)
Hamburgers	Position max.	20-25	2 (À partir du bas)
Viande de bœuf	Position max.	25-30	2 (À partir du bas)
Pain grillé	Position max.	5-10	2 (À partir du bas)

4.5.2 Tableau de cuisson du four principal (inférieur)

Aliment	Température de cuisson	Durée (minute)	Position sur la grille
Petits gâteaux	160-185	20-25	2-3 (À partir du bas)
Gâteau	150-160	30-40	2 (À partir du bas)

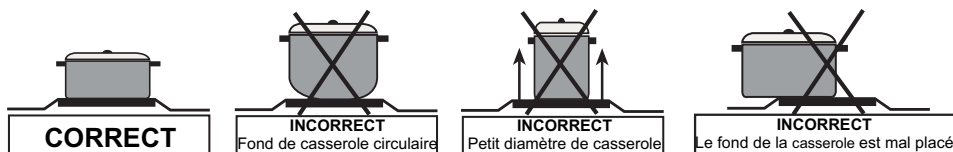
4.6 UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES

Les foyers chauffants sont commandés par des commutateurs 7 positions. La position « 0 » correspond à l'arrêt. Les explications des 6 autres degrés sont données ci-dessous :



- 1 Garder la chaleur
- 2-3 Chauffer à basse température
- 4-5-6.. Cuisson à feu vif pour frire, rôtir et faire bouillir

La partie supérieure des plaques chauffantes est recouverte d'un matériau de protection résistant à la chaleur. Tournez le bouton de la plaque électrique sur « 3 » puis faites fonctionner la plaque pendant 5 minutes. Lors de l'utilisation de plaques électriques, utilisez des casseroles à base lisse. Si vous utilisez les récipients appropriés, vous pouvez tirer le meilleur parti de votre cuisinière. Nous vous déconseillons d'utiliser des petites casseroles sur des grandes plaques, car cela génère une perte de chaleur et l'énergie est gaspillée.



Assurez-vous que la cuisinière est bien éteinte et que le bouton de réglage est positionné sur « 0 » après la cuisson.

Évitez également de la toucher car elle restera chaude pendant une durée précise après avoir été éteinte.

Tenir les enfants éloignés.

Nettoyez la plaque électrique en vous servant d'un tissu mouillé après chaque utilisation de l'appareil. Si l'appareil est excessivement sale, vous pouvez le nettoyer avec de l'eau et un détergent.

Chauffez-les pendant quelques minutes après le nettoyage afin que la partie supérieure sèche correctement.

4.7 AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION

Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.

Les boutons de réglage du four et de la chaleur doivent être réglés pour la cuisson au four.

Sinon, le four ne fonctionnera pas.

Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.

Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.

Débranchez l'appareil du réseau électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la foudre, etc.

5.1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES FOURS SUPÉRIEUR ET PRINCIPAL (INFERIEUR)

Four supérieur de cuisinière 60x60	Indice
Élément chauffant supérieur	700W
Élément chauffant inférieur	700W
Élément chauffant du gril	1600W

Four principal de cuisinière 60x60	Indice
Élément chauffant supérieur	1200W
Élément chauffant inférieur	1100W
Élément chauffant du gril	2000W
Élément chauffant de la plaque	2000W

Table de cuisson pour plaque chauffante	Indice
Plaque chauffante de 180 mm	1500W

La disponibilité d'un élément chauffant varie en fonction de la spécification des produits.

5.2 ACCESSOIRES À UTILISER DANS LE FOUR

L'appareil est fourni avec les accessoires ci-après :

■ 2 Grilles
métalliques

1 Plateau
lèche-frite

Outre les éléments fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Contrôlez les renseignements relatifs fournis par le fabricant.

Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.

Évitez d'exposer les vaisselles de verre aux chocs thermiques (eau froide, etc.) immédiatement après la cuisson. Ne pas mettre la vaisselle sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'elle refroidisse lentement en la plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

Si vous faites griller des aliments au four, nous vous conseillons d'utiliser la plaque fournie pour ce produit. Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grille, insérez un plateau lèche-frite sur une des parties inférieures afin d'éviter le déversement d'huile. De même, mettez un peu d'eau dans cette lèche-frite pour en faciliter le nettoyage. Pendant l'opération, utilisez le premier niveau, puis veillez à ce que les ingrédients et l'huile issue des aliments ne collent pas sur le gril.

5.3 CHANGEMENT DE GAZ

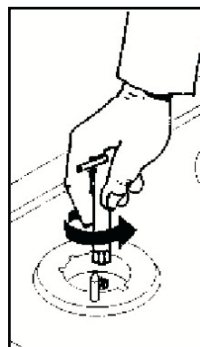
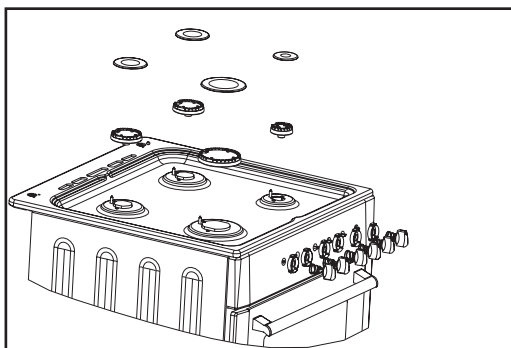
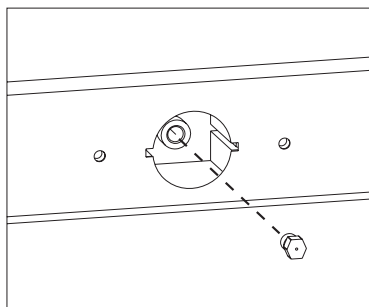
Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié

Changement des injecteurs du dessus gaz:

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.

Les étapes suivantes doivent être effectuées :

- Coupez l'alimentation de gaz .
- Retirez le chapeau de brûleur + le brûleur supérieur. (voir fig.7)
- Dévissez les injecteurs. (voir fig.8)
- Mettez les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau de données (page 16).



Réglage de la position de flamme réduite (mini) :

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum.

- Assurez-vous que l'alimentation de gaz est ouverte.
 - Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum.
 - Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis de réglage
 - A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement au minimum (Figure 6).
 - Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct.
- Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale.

Changement du tuyau alimentation gaz:

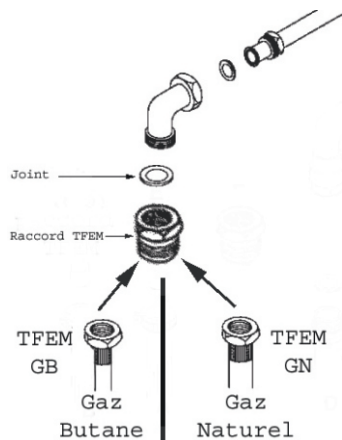
Gaz butane/propane

Le tuyau d'alimentation doit être conforme aux réglementations en vigueur (dessin A et B ci-dessous), et doit être visible sur toute sa longueur et placé soigneusement afin d'éviter tout contact avec les parties chauffantes.

Il est obligatoire de placer un joint entre le coude et le raccord d'alimentation de gaz.
(dans le cadre d'un branchement avec l'embout gaz butane, car dans le cadre d'un TFEM, le joint est déjà placé dans le raccord)

Gaz naturel

Pour la France, la connexion doit se faire au moyen et d'un tuyau flexible (TFEM) visibles sur toute sa longueur (dessin "C" ci-dessous) et place soigneusement afin d'éviter tout contact avec les parties chauffantes.



6.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien.

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four.

Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyez le four à l'aide d'un tissu doux imbibé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour nettoyer votre appareil.

Évitez d'utiliser des matériaux abrasifs pour nettoyer des surfaces en inox.

Nettoyez les boutons et les poignées avec une eau savonneuse et un tissu doux. Évitez d'enlever les boutons pour les nettoyer.

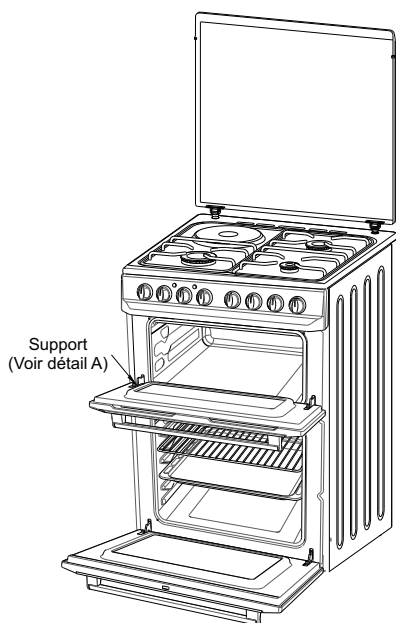
Nettoyage du couvercle de la table de cuisson : Pour nettoyer le couvercle du four de l'intérieur et de l'extérieur, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques : Soulevez les chapeaux des brûleurs. Lavez-les et rincez-les. Veillez à bien sécher les éléments pour éviter toute formation de moisissure. Ne nettoyez pas les chapeaux de brûleurs avec des éléments abrasifs ou de l'eau froide, car l'émail pourrait être endommagé. Pour nettoyer les supports de récipient, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et des crèmes légèrement abrasives.

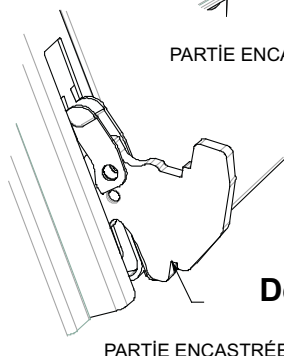
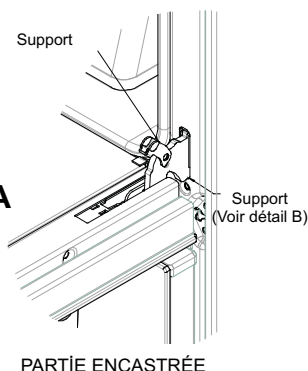
Avant d'utiliser un agent nettoyant sur votre appareil, assurez-vous qu'il peut être utilisé pour nettoyer les fours. De même, lisez attentivement les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle avant d'y laver les parties de votre four.

Les brûleurs du four n'ont pas été fabriqués pour être nettoyés manuellement. N'essayez pas de procéder à un lavage manuel car vous pouvez accidentellement bloquer les trous du brûleur et en réduire la performance.

6.2 DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR POUR FAIRE PARTIE SUPÉRIEUR

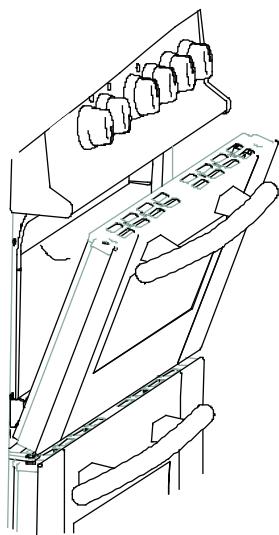


Détail A



Détail B

- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée et enlevez-la en tirant vers vous-même.



Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever. Assurez-vous que les parties encastrées de chaque mécanisme de charnière soient bien positionnées comme indiqué ci-dessus.

Nous vous recommandons vivement d'effectuer les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter notre service agréé dans votre localité. Il convient d'abord de sortir l'appareil de son emballage et de s'assurer qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne tentez pas de le faire fonctionner.

De la fumée se produit lorsque vous faites fonctionner la cuisinière pour la première fois

- Ceci est tout à fait normal et devra cesser au bout de quelques instants.

L'appareil ne s'allume pas :

- Vérifiez l'alimentation en gaz. Assurez-vous aussi que l'alimentation en gaz est appropriée pour le modèle utilisé.
- Si les brûleurs de la plaque chauffante ne fonctionnent pas correctement, assurez-vous que leurs chapeaux et brûleurs sont bien placés.

La cuisson des aliments se fait lentement ou rapidement:

- Consultez le tableau de cuisson ci-dessous et reportez-vous aux recommandations qui y figurent. Apprêtez-vous à régler la température en fonction des résultats que vous voulez obtenir.

Le four ne cuit pas uniformément les aliments:

- Assurez-vous que l'appareil est installé suivant les consignes, et est à niveau.
- Consultez le tableau de cuisson ci-dessous et reportez-vous aux recommandations qui y figurent.
- Utilisez les plaques de pâtisserie recommandées.
- La cuisson de grandes quantités d'aliments peut exiger que ces aliments soient tournés pendant la phase de cuisson.

Catégorie II 2E+3+	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	85	85	115	115
Indice nominal (kW)	3	3	3	3
Indice min. (kW)	0.85	0.85	0.7	0.7
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	285.7 lt/h			332.2 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	50	50	72	72
Indice nominal (kW)	1	1	1	1
Indice min. (kW)	0.4	0.4	0.3	0.3
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	95.24 lt/h			110.74 lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE				
Diamètre d'injecteur (%mm)	65	65	97	97
Indice nominal (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75
Indice min. (kW)	0.65	0.65	0.495	0.495
Consommation en 1h	127.25 gr/h	125 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	166.66 lt/h			193.79 lt/h
BRÛLEUR DE FOUR				
Diamètre d'injecteur (%mm)	76	76	120	120
Indice nominal (kW)	2.8	2.8	2.8	2.8
Indice min. (kW)	1.4	1.4	1.4	1.4
Consommation en 1h	203.6 gr/h	200 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	266.7 lt/h			310.1 lt/h
BRÛLEUR DE GRILL				
Diamètre d'injecteur (%mm)	6.8	6.8	110	110
Indice nominal (kW)	2.2	2.2	2.2	2.2
Indice min. (kW)	-	-	-	-
Consommation en 1h	160 gr/h	157.14 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	209.5 lt/h			243.6 lt/h



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

3SUISSES
12 rue de la Centenaire. BP69
59963 CROIX Cedex