MARQUE: AIRLUX

REFERENCE: CC 902GT BK

CODIC: 3219887

LIVRET D'INSTRUCTIONS

FRANÇAIS

Fig. 1

Fig. 2

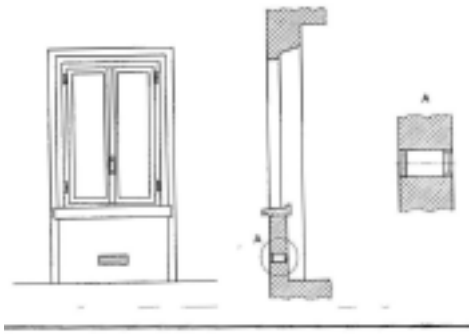


Fig. 3

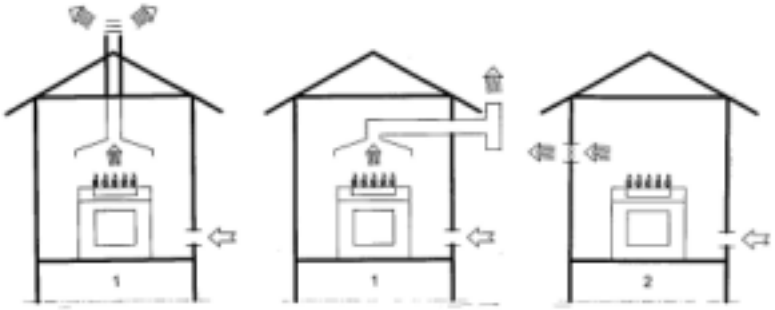


Fig. 4

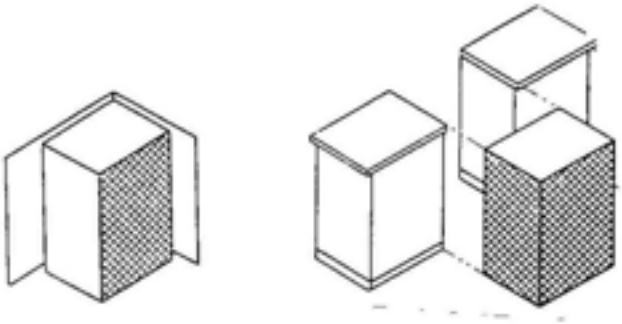


Fig. 5

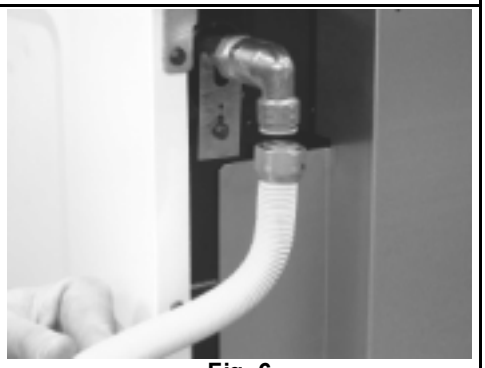


Fig. 6

Fig. 7

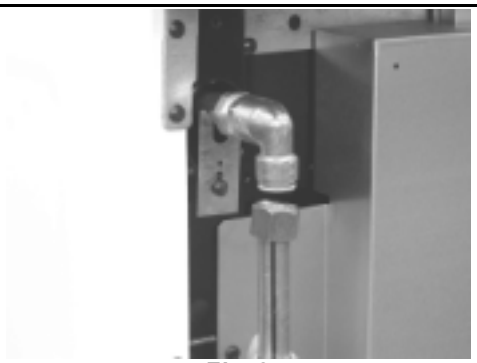


Fig. 8

Fig. 9

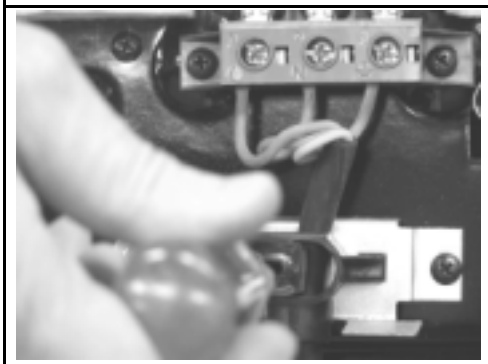


Fig. 10

Fig. 11

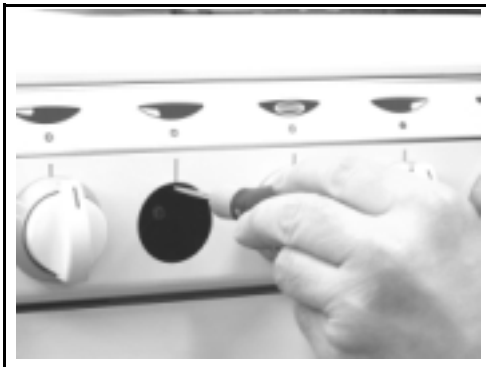


Fig. 12

Fig. 13

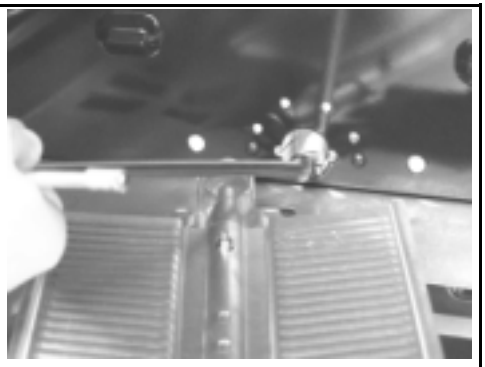


Fig. 14

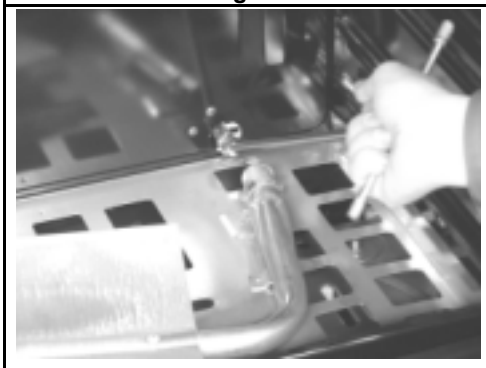


Fig. 15

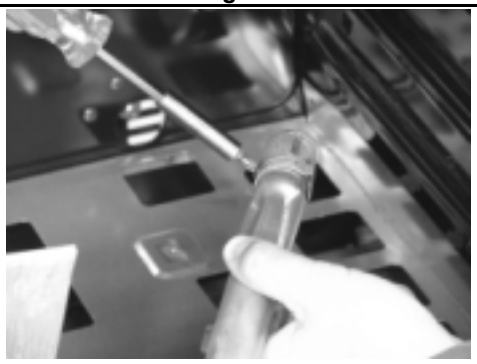


Fig. 16

Fig. 17

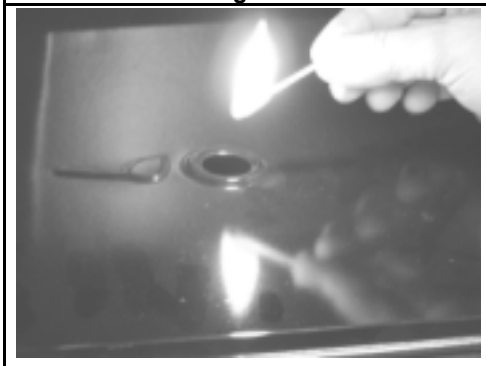


Fig. 18

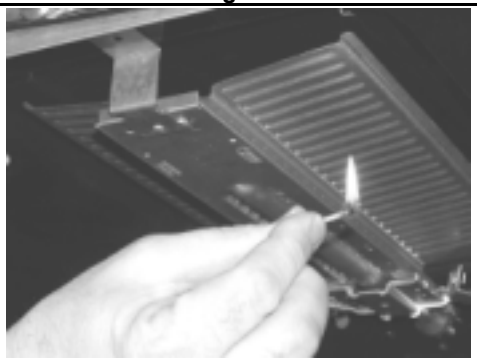


Fig. 19

Fig. 20

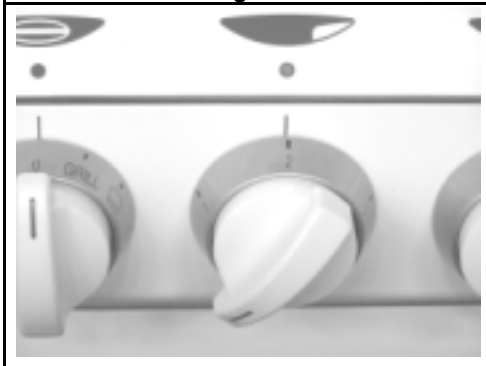


Fig. 21

Fig. 22

Fig. 23

Fig. 24

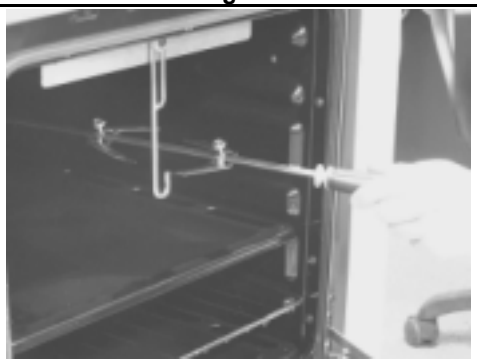


Fig. 25

Fig. 26

Fig. 27

Fig. 28

Fig. 29

Fig. 30

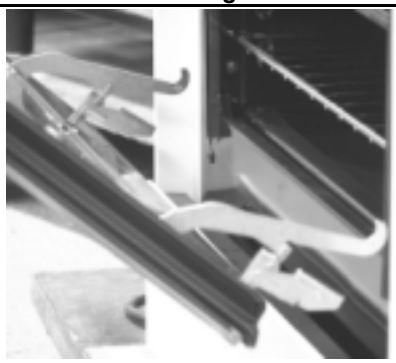


Fig. 31

IMPORTANT

LIRE ATTENTIVEMENT LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS LE PRÉSENT LIVRET QUI DONNE DES INDICATIONS IMPORTANTES REGARDANT LA SÉCURITÉ, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL.
Ce livret d'instructions est prévu pour plusieurs versions de cuisines. Il est possible que le manuel contienne certaines instructions ou données qui ne concernent pas votre version.

Cet appareil est conçu et construit pour une utilisation domestique. Toute autre utilisation est considérée impropre et dangereuse. L'utilisation de l'appareil n'est pas autorisée aux enfants ou aux personnes inaptes sans supervision. **NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR CHAUFFER LA PIÈCE.** Le constructeur ne sera pas tenu pour responsable des dommages éventuels dérivant des utilisations impropres et erronées.

EN CAS DE PANNE ET/OU DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL FERMER LE ROBINET PRINCIPAL DE GAZ, LE DÉCONNECTER DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE, NE PAS INTERVENIR ET CONTACTER IMMÉDIATEMENT LE CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ DE VOTRE ZONE (CONSULTER LES INDICATIONS EN ANNEXE).

CET APPAREIL EST CONFORME AUX DIRECTIVES ET RÈGLEMENTS COMMUNAUTAIRES SUIVANTS :
73/23/CEE, 93/68/CEE (Basse Tension) ; 89/336/CEE (Compatibilité Electomagnétique) ; 90/336/CEE (Gaz) ; 2002/40/CE (Consommation d'énergie des fours électriques) ; 2002/96/CE (RAEE), 1935/2004/CE (matériels en contact avec les aliments).
Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-observation des indications du présent livret.
La société se réserve la faculté de modifier les caractéristiques techniques des produits en respectant dans tous les cas la sécurité et le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ET REMARQUES SUR LA SÉCURITÉ

L'installation doit être confiée à un personnel qualifié.
A la fin de chaque cuisson il est conseillé de fermer le robinet principal de gaz.

SÉCURITÉ DOMESTIQUE. Pendant l'utilisation de la cuisine les brûleurs et les plaques électriques du plan, le four et le grill développent des températures élevées. Ne pas permettre aux enfants d'approcher ou de jouer dans le voisinage immédiat du four.

COUVERCLE EN VERRE (fig. 1). Ne pas fermer le couvercle quand les brûleurs ou les plaques électriques fonctionnent ou sont encore chauds. Attendre toujours le refroidissement. En cours de fonctionnement du four ou du grill le couvercle de la cuisine doit toujours être ouvert.

PREMIER ALLUMAGE DU FOUR. Faire fonctionner à vide le four et le grill pendant au moins 30 minutes de façon à éliminer les graisses ou impuretés dérivant du cycle de production. Aérer simultanément le local.

RETRAIT DE LA PELLICULE DE PROTECTION. Certaines parties de la cuisine sont protégées par une pellicule spéciale. Avant d'allumer l'appareil retirer la pellicule et nettoyer à l'eau tiède savonneuse les résidus de colle éventuels.

POSITIONNEMENT DES BRÛLEURS (fig. 2). Le plan de cuisson est doté de repères. Après le retrait pour nettoyage, remettre en place correctement tous les composants pour éviter un mauvais fonctionnement ou des dommages.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien fermer le robinet principal de gaz du réseau et débrancher électriquement l'appareil.

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Il est nécessaire que toutes les opérations d'installation, de réglage et de maintenance technique soient effectuées exclusivement par un personnel qualifié. L'appareil doit être installé en conformité avec les normes en vigueur.
L'appareil est testé et prédisposé au fonctionnement pour le type de gaz indiqué sur la plaquette d'information. Avant l'installation vérifier que les conditions locales de distribution (nature et pression de gaz) sont compatibles avec l'état de réglage de l'appareil. Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages éventuels directs ou indirects en cas de non-respect des normes de référence. Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.

VENTILATION DU LOCAL (fig. 3). Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux ventilés en permanence selon les prescriptions normatives en vigueur. Il est indispensable que le local dans lequel est installé le four soit suffisamment aéré en fonction de la consommation en air de la combustion. En particulier l'afflux d'air nécessaire pour une combustion correcte ne doit pas être inférieur à m^2/h pour chaque kW de puissance nominale de l'appareil (consulter la plaque des données techniques de l'appareil). L'air doit être prélevé directement à l'extérieur au travers d'ouvertures permanentes ou de conduits de ventilation qui accèdent à des zones non polluées.

AÉRATION DES LOCAUX (fig. 4). L'appareil doit évacuer les produits de combustion en atmosphère externe par hotte reliée à une cheminée, un carneau ou directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte il est possible d'utiliser un électroventilateur sur la fenêtre ou sur le mur donnant sur l'extérieur, à démarrer simultanément avec l'appareil.

POSITIONNEMENT APPAREIL (fig. 5). L'appareil est de classe 1 et classe 2/1. Peut être positionné isolément ou encastrés entre les meubles dans le respect des distances minimums : 630 mm entre plan de l'appareil et plans horizontaux sus-positionnés ; 30 mm entre côté de l'appareil et meubles dont la hauteur dépasse celle de l'appareil. Dans le cas où on installerait le four entre des meubles il est nécessaire que la surtempérature à laquelle résistent les parois soit au moins 65°C.

RACCORDEMENT DU GAZ

RACCORDEMENT AVEC FLEXIBLE MÉTALLIQUE (fig. 6). Le raccordement se fait en utilisant un tuyau conforme à la norme nationale relié au raccord fileté de l'appareil en interposant un joint d'étanchéité. L'extension maximum du tuyau ne doit pas dépasser 2 mètres de longueur.

RACCORDEMENT AVEC FLEXIBLE CAOUTCHOUC (fig. 7). Ce type de raccordement n'est pas autorisé quand l'appareil est encastré et le tuyau ne peut pas être inspecté sur toute sa longueur. Relier le porte-flexible au raccord fileté en installant un joint d'étanchéité. Selon le gaz utilisé le porte-flexible et les tuyaux ont des diamètres différentes : tuyau GPL pour raccord 8 mm ; tuyau MÉTHANE pour raccords 12 mm. Fixer les 2 extrémités du tuyau avec les colliers serre-câble. Le tuyau doit être remplacé dans les délais estampillés et ne doit pas dépasser la longueur maxi de 1,5 mètres. Le tuyau ne doit pas entrer en contact avec des corps coupants et des arêtes vives ; il ne doit pas subir de contraintes de tractions et de torsion ; en aucun point il ne doit atteindre une température supérieure à 50°C.

RACCORDEMENT AVEC TUBE RIGIDE (fig. 8). Le raccordement doit se faire de préférence en utilisant un tuyau en cuivre. Relier la partie rigide au raccord fileté situé à l'AR de l'appareil en installant un joint d'étanchéité conforme aux normes en vigueur. Vérifier avec la solution moussante l'étanchéité du raccord.

AVERTISSEMENT
Après l'installation vérifier que les raccords sont bien fixés. Pour le contrôle d'étanchéité sur les circuits de gaz ne pas utiliser la flamme mais un produit moussant.

RACCORDEMENT DU GAZ À LA BOUTEILLE. Sur les modèles équipés de compartiment bouteille il est possible de loger des bouteilles de 15 Kg possédant des caractéristiques conformes aux normes en vigueur. La bouteille doit être équipée d'un réducteur de pression et le raccordement à la bouteille doit se faire en conformité avec les normes d'installation en vigueur. Le tuyau flexible utilisé pour le raccordement doit avoir un diamètre interne de 8 mm, il doit être conforme aux normes en vigueur, doit être raccordé au porte-fusible de la cuisine et au réducteur de pression avec collier serre-câble.
Pendant le raccordement de la bouteille respecter les indications suivantes :
- le tuyau de raccordement de gaz ne doit pas dépasser la longueur de 1 mètre ;
- le raccord du réducteur de pression doit être orienté vers l'extérieur de la cuisine ;
- le parcours du tuyau flexible doit être tel à ne pas adhérer à des surfaces chaudes (paroi interne GCHE du compartiment bouteille, arrière de la cuisine, toit) et devra suivre le parcours obligé des supports ;
- la bouteille devra être placée de façon à ne pas entrer en contact avec les murs côtoyant le four.

A la fin de chaque cuisson il est conseillé de fermer le robinet de la bouteille.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. La prise ou l'installation doivent être dotés d'une mise à la terre efficace. Le conducteur jaune-vert du câble d'alimentation ne doit pas être interrompu par des interrupteurs. Au moment de l'installation, si le raccordement ne se fait pas avec une fiche facilement accessible, installer entre l'appareil et le secteur un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, dimensionnée en fonction de la charge et correspondante aux normes en vigueur. Le câble d'alimentation ne doit pas atteindre une température supérieure à 50°C. Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de non respect des normes électriques en vigueur et le raccordement n'ait pas été effectué dans les règles de l'art par un personnel qualifié.

REMPLACEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE. Débrancher l'appareil du courant. Retirer l'arrière de la cuisine pour accéder au bornier **(fig. 9)**. Desserrer les vis de fixation du serre-câble et les vis sur le bornier qui fixent les 3 conducteurs du câble **(fig. 10)**. Remplacer le câble avec un câble de type HO5 RR-F de section adaptée à l'absorption de l'appareil et en le reliant au bornier en suivant les indications ci-dessous :
- câble bleu du neutre sur la borne **N ;**
- câble marron de la phase sur la borne **L ;**
- câble jaune-vert de mise à la terre sur la borne ⏚ .

Fixer le câble dans le serre-câble et remonter le dos de la cuisine.

ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

L'appareil est adapté au fonctionnement avec différents types de gaz ; chaque gaz exige des injecteurs et des réglages spécifiques. Pour effectuer des variations il est toujours nécessaire de déconnecter l'appareil du courant électrique et de fermer temporairement la distribution de gaz.

REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON (fig. 11). Retirer manuellement les brûleurs (aucune autre opération de démontage n'est nécessaire) et en utilisant une clé adaptée dévisser les injecteurs et les remplacer par les injecteurs idoines pour le type de gaz indiqué dans la table des données.

RÉGLAGE DU MINIMUM (fig. 12). Allumer le brûleur et laisser en fonctions au débit maximum pendant 10 minutes. Tourner la manette en position minimum. Extraire la manette en la désenfilant de la tige du robinet. Avec un petit tournevis plat, régler la veilleuse en tournant la vis de by-pass en sens horaire pour avoir moins de flamme ou en sens antihoraire pour augmenter la flamme. Dans les robinets normaux la vis (by-pass) de réglage se situe à l'intérieur de la tige **(fig. 13)**. Sur les vannes la vis (by-pass) de réglage se situe sur le corps du robinet. Après toute intervention de remplacement des injecteurs ou réglage vérifier toujours que la flamme ait une coloration tendant au bleu ; soit stable et silencieuse ; ne se détache pas du brûleur, ne provoque pas de retour sur le passage de maximum à minimum.

REMPLACEMENT DES INJECTEURS BRÛLEURS DE L'ENCEINTE DU FOUR (fig. 14/15). Retirer les brûleurs en les libérant des vis de fixation et en utilisant une clé adaptée dévisser les injecteurs et les remplacer par les injecteurs idoines pour le type de gaz indiqué dans la table des données.

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE AUX BRÛLEURS DE L'ENCEINTE DU FOUR (SEULEMENT MODELES DOTÉS DE BRÛLEURS À TUBE) (fig. 16). Desserrer la vis correspondante et agir sur le collier métallique situé à l'extrémité du brûleur pour régler l'air (en augmentant ou en diminuant la quantité d'air) en fonction du résultat à obtenir. Après chaque réglage vérifier que la flamme : ait une coloration tendant au bleu ; soit stable et silencieuse ; ne se détache pas du brûleur, ne provoque pas de retour sur le passage de maximum à minimum.

RÉGLAGE DU MINIMUM BRÛLEUR FOUR (fig. 12). Allumer le brûleur et positionner la manette sur la température maximum. Laisser chauffer le four pendant 10 minutes. Tourner la manette en position minimum. Désenfiler la manette de la tige du thermostat. Avec un petit tournevis plat régler le minimum en tournant la vis de by-pass en sens horaire pour diminuer la flamme et antihoraire pour l'augmenter. La flamme devra être courte et stable, résister à des courants d'air et à la fermeture de la porte du four et ne devra pas provoquer de retour. La vis (by-pass) de réglage est normalement située sur le corps du thermostat.

Après toute intervention de remplacement ou de réglage sur les composants de l'appareil remonter scrupuleusement toutes les parties intéressées pour rétablir les fonctions originales. L'adaptation à un gaz différent doit être accompagnée du remplacement du porte-flexible. Vérifier également dans ce cas l'étanchéité du circuit avec une solution moussante, jamais avec une flamme libre. Remplacer la vieille étiquette de tarage par la nouvelle (fournie avec l'appareil) correspondant au nouveau type de gaz.

DONNÉES TECHNIQUES								
TYPE DE BRÛLEUR (dimensions en mm)	TYPE DE GAZ		PRESSION (mbar)	MARQUAGE INJECTEUR (1/100 mm)	CONSOM-MATION GAZ*	PUISSANCE (kW)		DIAMÈTRE CASSEROLE CONSEILLÉ** (cm)
						MAXIMUM	MINIMUM	
AUXILIAIRE Ø 55	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	52	73 g/h	**1,000**	**0,300**	**12÷14 6 avec grille de réduction**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	72 X	95 dm^3/h			
SEMIRAPIDE Ø 75	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	68	127 g/h	**1,750**	**0,440**	**16÷20**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	98	167 dm^3/h			
RAPIDE Ø 100	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	88	218 g/h	**3,000**	**0,750**	**20÷24**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	116	286 dm^3/h			
ULTRARAPIDE Ø 120	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	91	240 g/h	**3,300**	**1,500**	**22÷26**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	124	314 dm^3/h			
PLAT POISSONS 60x235	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	88	211 g/h	**2,900**	**1,500**	**Max 14 x 35**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	120	276 dm^3/h			
TRIPLE Ø 130	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	96	262 g/h	**3,600**	**1,500**	**24÷28**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	135	343 dm^3/h			

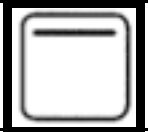
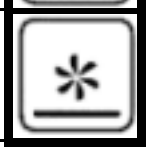
* Dans les conditions de référence, température gaz 15°C, pression atmosphérique 1013,25 mbar

** Dans le respect des performances des brûleurs et des casseroles

TYPE Brûleur	TYPE DE GAZ		PRESSION (mbar)	MARQUAGE INJECTEUR (1/100 mm)	CONSOM-MATION GAZ*	PUISSANCE (kW)	
						MAXIMUM	MINI-MUM
FOUR (dm^3 37) FP 96-16 2 fours (four petit)	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	62	145 g/h	**2,000**	**0,700**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	108	190 dm^3/h		
FOUR (dm^3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 fours (four moyen)	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	79	193 g/h	**2,650**	**1,000**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	122	252 dm^3/h		
FOUR (dm^3 80/105) 85-86 (four grand)	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	93	276 g/h	**3,800**	**1,000**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	140	362 dm^3/h		
FOUR (dm^3 111/123) 96-16 (four géant)	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	98	305 g/h	**4,200**	**1,000**
	gaz naturel	G20/G25	20/25	150	400 dm^3/h		
GRILL (dm^3 37) FP 96-16 2fours (four petit)	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	60	116 g/h	**1,600**	
	gaz naturel	G20/G25	20/25	101	152 dm^3/h		
GRILL (dm^3 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 fours (four moyen)	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	65	145 g/h	**2,000**	
	gaz naturel	G20/G25	20/25	108	190 dm^3/h		
GRILL (dm^3 80/123) 85-86-96-16 (four grand et four géant)	butane\ propane	G30/G31	28..30/37	88	240 g/h	**3,300**	
	gaz naturel	G20/G25	20/25	136	314 dm^3/h		

* Dans les conditions de référence, température gaz 15°C, pression atmosphérique 1013,25 mbar

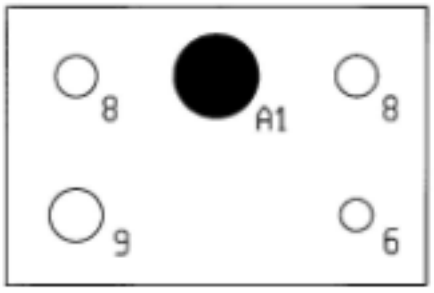
TABLE DES PUISSANCES ÉLECTRIQUES (FOURS MIXTES, ÉLECTRIQUES, MULTIFONCTION)

TYPE DE CUISINE ET DE FOUR							
FONCTION		**P85**	**55, 65, 75, P85**	**56, 66, 76, P96**	**85, 86, 96, 16**	**96, 16 (2 FOURS)**	
		four petit	four moyen	four moyen	four grand four géant	four petit	four moyen
		47 dm^3	51/58 dm^3	61/67 dm^3	80/123 dm^3	37 dm^3	61/67 dm^3
		W	W	W	W	W	W
ÉCLAIRAGE FOUR		15	15	15	15	15	15
GRILL ÉLECTRIQUE		1350	1350	1400	1500/2000	1200	1400
CUISSON TRADITION-NELLE		600 900	650 1100	850 1400	950 1500	500 800	700 1100
RÉSISTANCE SUPÉRIEURE		600	650	850	950	500	700
RÉSISTANCE INFÉRIEURE		900	1100	1400	1500	800	1100
DECONGE-LATION			30	30	30		30
CIRCULAIRE + VENTILATEUR			2200 30	2200 30	2400 30		2200 30
GRILL + VENTILATEUR			1350 30	1400 30	1500/2000 30		1400 30
CUISSON TRADITION-NELLE + VENTILATEUR			650 30 1100	850 30 1400	950 30 1500		700 30 1100
DOUBLE GRILL			650+1350	850+1400	950+1500		700+1400
DOUBLE GRILL + VENTILATEUR			650+1350 30	850+1400 30	950+1500 30		700+1400 30
SOLE + VENTILATEUR			30 1100	30 1400	30 1500		30 1100

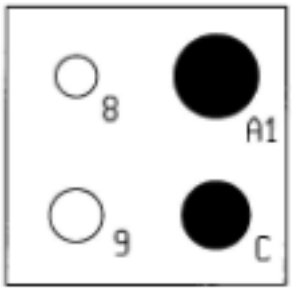
TABLES DES PUISSANCES ÉLECTRIQUES (PLANS MIXTES, ÉLECTRIQUES, VITROCÉRAMES)

TYPOLOGIES DE PLAQUES ÉLECTRIQUES		DIAMÈTRE cm	PUISSANCE W
A1	Plaque électrique	18	1500
A2	Plaque électrique	18	2000
C	Plaque électrique	14,5	1000
D	Plaque circulaire HL	14,5	1200
E	Plaque circulaire HL	18	1800
F	Plaque circulaire HL	21	2200
G	Plaque extensible HL	17/26,5	1400/2200
H	Plaque extensible HL	12/21	700/2100

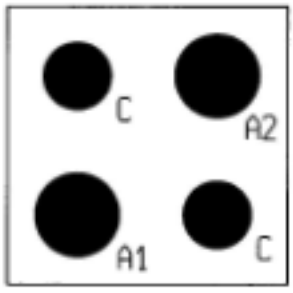
TYPE DE PLAN	PRÉSENCE DE PLAQUES ÉLECTRIQUES				
16/35	A1				
17/30/21	A1	C			
09	A1	A2	C	C	
14/29	C				
10	D	D	E	F	
23	D	D	G	H	
24	D	D	F	G	H



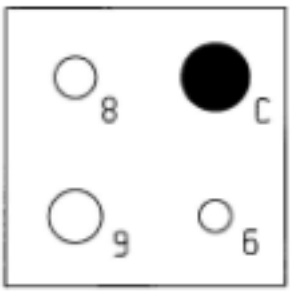
PLAN 16



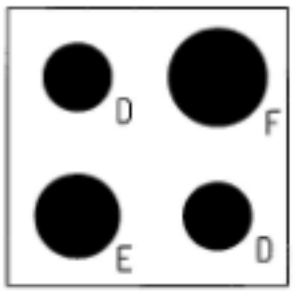
PLAN 17



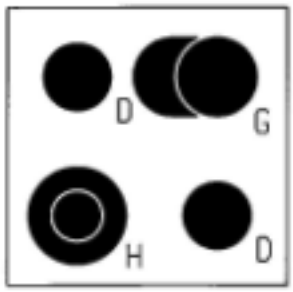
PLAN 09



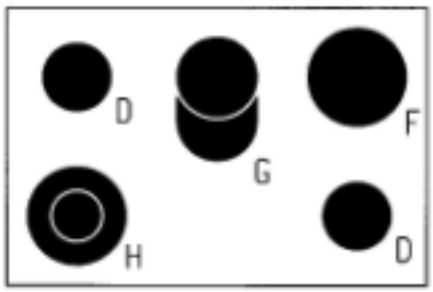
PLAN 14



PLAN 10



PLAN 23



PLAN 24

TYPOLOGIES ET FONCTIONS

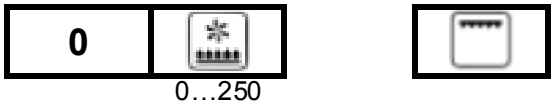
(G) FOUR GAZ

OFF	Brûleur FOUR	brûleur GRILL

(M) FOUR MIXTE

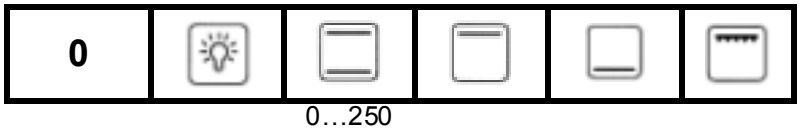
OFF	Brûleur four	GRILL électrique

(Q) FOUR MIXTE AVEC VENTILATEUR



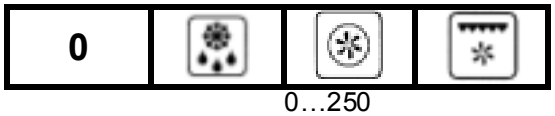
OFF	Brûleur four ventilateur	GRILL électrique

(E) FOUR ÉLECTRIQUE



OFF	ÉCLAIRAGE FOUR	CUISSON TRADI-TIONNELLE	RÉSI-STANCE SUPÉ-RIEURE	RÉSI-STANCE INFÉ-RIEURE	GRILL

(X) FOUR MULTIFONCTION - 3 POSITIONS

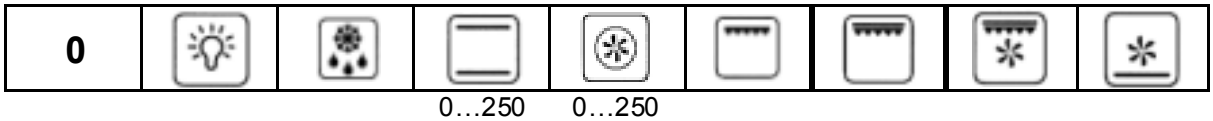


OFF	DÉCONGE-LATION	CIRCU-LATEUR + VENTI-LATEUR	GRILL + VENTI-LATEUR

(W) FOUR MULTIFONCTION - 6 POSITIONS

OFF	ÉCLAIRAGE four	CUISSON TRADI-TIONNELLE	RÉSI-STANCE INFÉ-RIEURE	CUISSON TRADITION-NELLE + VENTI-LATEUR	SOLE AVEC VENTI-LATEUR	DOUBLE GRILL + VENTI-LATEUR

(V) FOUR MULTIFONCTION - 8 POSITIONS



OFF	ÉCLAIRAGE FOUR	DÉCONGE-LATION	CUISSON TRADI-TIONNELLE	CIRCU-LATEUR + VENTI-LATEUR	GRILL	DOUBLE GRILL	DOUBLE GRILL + VENTI-LATEUR	SOLE CON VENTI-LATEUR

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ALLUMAGE BRULEURS DU NIVEAU (fig. 17). Approcher une flamme (un générateur d'étincelle ou de flamme) du brûleur, appuyer et tourner en sens antihoraire la manette correspondante sur la position de MAX (sur certains modèles le brûleur est équipé d'un dispositif d'allumage électrique activé par un bouton séparé ou la pression de la manette elle-même). Si l'allumage du brûleur ne se fait pas dans les 15 secondes attendre 1 minute avant de recommencer. Sur les modèles équipés de thermocouple de sécurité, une fois l'allumage effectué, continuer à maintenir la pression sur la manette pendant 10 secondes. Régler selon les exigences la puissance de la flamme en ayant soin de positionner la manette entre le maximum et le minimum et jamais entre le maximum et le zéro.

ALLUMAGE BRÛLEUR DE L'ENCEINTE DU FOUR (fig. 18/19). L'allumage des brûleurs situés à l'intérieur d'un four doit toujours se faire avec la porte du four grande ouverte. Appuyer et tourner en sens antihoraire la manette correspondante sur la position de MAX. Approcher une flamme du trou à la base du four (pour l'allumage du brûleur du grill approcher la flamme des trous de la partie terminale antérieure). Sur certains modèles le brûleur est équipé d'un allumage électrique activé par bouton séparé **(fig. 20)** ou par la pression de la manette. Après l'allumage continuer à maintenir appuyée la manette pendant environ 15 secondes. **ATTENTION** : si l'allumage du brûleur ne se fait pas dans les 15 secondes attendre au moins 1 minute avant de répéter l'opération.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR. Après avoir allumé le brûleur attendre quelques minutes et fermer la porte. Régler la manette sur la température voulue. Préchauffer à vide le four pendant 15 minutes avant d'introduire les aliments à cuire.

PLAQUES ÉLECTRIQUES ALLUMAGE ET UTILISATION (fig. 21). L'allumage des plaques électriques se fait en tournant la manette correspondante de 0 à la position voulue. Les différentes options de puissances utilisables sont identifiées par des numéros (0, 1, 2, 3…) Avec l'incrémentation des numéros la puissance électrique utilisée augmente. En allumant pour la première fois une plaque ou après une longue période d'inactivité il est conseillé faire fonctionner l'appareil à vide sur la position "chauffage minimum" pendant au moins 15 min. pour éliminer l'humidité éventuelle absorbée par l'isolation. Pour optimiser l'utilisation des plaques électriques utiliser des casseroles avec un fond plat et éviter les casseroles d'un diamètre inférieur à celui de la plaque.

FOURS ÉLECTRIQUES ALLUMAGE ET UTILISATION (fig. 22). Les fours électriques sont en général commandés par un sélecteur de fonctions combiné à un thermostat qui permette de choisir la température voulue. Selon le type de four différentes options de programmation des types de cuisson sont proposées. Pour un accès immédiat aux fonctions de cuisson du four pourvues de programmateur (manuel, analogique ou électronique), sélectionner toujours la commande sur manuel". Consulter les indications et les conseils d'utilisation pour optimiser les prérequis de base indispensables pour obtenir une cuisson parfaite : préchauffage, fonction, température, niveau d'introduction, temps de permanence.

GRILL (fig. 23). L'utilisation du grill (Brûleur à gaz ou résistance électrique) doit se faire dans les conditions indiquées pour le modèle de cuisine spécifique. Sur certains modèles la grillade doit être effectuée avec la porte du four partiellement ouverte. Dans ces cas il est nécessaire d'appliquer un dispositif mécanique de protection des manettes fourni avec la cuisine.
Attention : les parties accessibles peuvent avoir des températures élevées quand on utilise le grill. Tenir les enfants à distance.

UTILISATION DU TOURNE-BROCHE (fig. 24). Le tourne-broche, selon les différentes typologies de fours, peut être activé par un bouton manuel ou en automatique simultanément au fonctionnement de la résistance grill. Enfiler les aliments à cuire sur la broche en ayant soin de les serrer entre les deux fourches et en équilibrant le poids au centre pour éviter des forçages inutiles sur le moteur tourne-broche pendant la rotation. Placer sur le rebord sous-jacent une plaque contenant quelques décilitres d'eau pour limiter les éclaboussures de graisse et la fumée en excès pendant la cuisson **(fig. 25)**.

TIMER, COMPTEUR, PROGRAMMATEURS (MÉCANIQUES, ANALOGIQUES, ÉLECTRONIQUES). Le timer mécanique est activé en tournant la manette d'abord en sens horaire jusqu'au fin de course pour charger le mécanisme, et en sens antihoraire pour programmer le temps voulu **(fig. 26)**. Le temps est exprimé en minutes ; une sonnerie signale l'échéance des minutes programmées. Sur certains modèles la minuterie, outre au signal acoustique, fonctionne également comme interrupteur électrique des fonctions du four. Pour l'utilisation du four sans programmation du temps de cuisson placer la manette de la minuterie en position manuelle **(fig. 27)**. Sur les modèles équipés de programmateur il est possible de programmer l'allumage, la durée et l'extinction de certaines fonctions du four. Dans ce cas également, pour utiliser le four sans programmation, choisir auparavant la fonction manuelle **(fig. 28)**.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT. Certains modèles de cuisines sont équipés d'un dispositif de refroidissement en action pendant l'utilisation du four. Sur certains modèles le fonctionnement de ce dispositif est autonome et aucune opération supplémentaire n'est requise à l'utilisateur. Sur certains modèles le fonctionnement du ventilateur de refroidissement continue après l'extinction des fonctions du four et s'arrête de façon autonome par capteur de contrôle de température résiduelle. Dans tous les cas le fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne modifie ni n'altère pas les cuissons à gaz ou électriques et le non fonctionnement ne porte pas atteinte à la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur. Ce dispositif "de courtoisie" abrège les temps normaux de refroidissement sur les composants de la cuisine.

SUGGESTIONS DE CUISSON

Au cours des phases qui précèdent la cuisson vérifier qu'à l'intérieur du four se trouvent exclusivement les accessoires indispensables (normalement la présence de la grille suffit, sur laquelle, après le préchauffage, on positionnera le conteneur avec les aliments à cuire).
Effectuer toujours le préchauffage du four pendant 15 minutes avant d'introduire les aliments.
Pour obtenir de bons résultats de cuisson il est indispensable de choisir pour tous les types d'aliments la **fonction**, la **température**, le niveau d'introduction et le temps de permanence adapté :

- en fonction du type de four différentes fonctions de cuisson sont proposées.
- la température est programmable par la commande spécifique du thermostat variable.
- les niveaux d'introduction sont au nombre de 4 (1 inférieur, 2 centraux, 1 supérieur) **(fig. 29)**.
- les temps de cuisson dépendent en général du type et de la quantité d'aliments, des habitudes d'alimentation, du goût et de l'expérience personnelle.

Les indications fournies par les recettes sont en général suffisantes pour obtenir des résultats de cuisson satisfaisants.
Les niveaux centraux sont normalement adaptés à la majeure partie des cuissons car c'est dans cette partie du four que, sous réserve de contrôle du thermostat, se fait la stabilisation parfaite de la température programmée.
Dans les fours à gaz plus le niveau d'introduction est bas plus on approche la source de chaleur (pâte, flans, rôtis). Préférer les niveaux supérieurs pour s'éloigner de la source de chaleur et favoriser le levage et les cuissons délicates.

Sur les fours électriques plus le niveau d'introduction monte plus on approche la source irradiante (plus de brunissage dans la partie supérieure des aliments et des grillades)
La division des aliments et l'utilisation des conteneurs pour aliments de différents matériaux et épaisseurs (terre-cuite, verre, aluminium, acier) peuvent déterminer des temps de cuisson différents de ceux indiqués dans les recettes.
La cuisson par ventilation forcée produit un forte réduction de l'humidité des aliments et elle est conseillée en général pour les pâtisseries à pâte battue, cuites simultanément et des portions de grosses épaisseurs.
Pour les cuissons délicates et à levage éviter ou réduire le plus possible l'ouverture de la porte du four pour ne pas altérer les cycles thermostatiques de chauffage.
Pour les cuissons au grill ou à la broche, placer sur le rebord sous-jacent une plaque contenant quelques décilitres d'eau pour limiter des éclaboussures de graisse et la fumée en excès.
Pour une économie d'énergie, pour les cuissons longue durée, il est possible d'utiliser la chaleur résiduelle en éteignant le four quelques minutes avant les indications moyennes de la recette et maintenir la porte du four fermée. L'isolation parfaite de l'enceinte de cuisson permettra aux aliments d'atteindre une cuisson idéale.

FONCTIONS FOUR		**CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DE CUISSON**
BRÛLEUR FOUR		La chaleur provient du bas. Adapté à tout type d'aliment. Pour les cuissons délicates préférer les niveaux d'introduction les plus hauts par rapport au brûleur et choisir toujours des temps de préchauffage adaptés.
BRÛLEUR GRILL		Exposition directe des aliments à l'intensité de chauffage de la flamme. Adaptée à tout type d'aliments pour grillades rapides et intenses. Utile pour le brunissage final de pâtes et flans.
BRULEUR FOUR AVEC VENTILATEUR		La chaleur provient du bas et le ventilateur la diffuse uniformément en atténuant l'impact du brûleur sur les aliments. Adapté à tout type d'aliment. Préchauffer toujours le four.
GRILL ELECTRIQUE		Exposition directe des aliments à la chaleur de la résistance électrique. Utilisé pour dégraisser des types de viandes particuliers, s'adapte parfaitement aux caractéristiques de la cuisine diététique.
CUISSON TRADITIONNELLE		Cuisson électrique traditionnelle. La chaleur produite par les 2 résistances enveloppe les aliments et optimise la cuisson de chaque type d'aliment. Préférer les niveaux d'introduction centraux pour pâtisseries et gâteaux.
RESISTANCE SUPERIEURE		Puissance minimum utilisée. Idéal pour le chauffage de portions d'aliments réduites.
RÉSISTANCE INFÉRIEURE		La chaleur provenant du bas optimise les cuissons lentes à basses températures. Après avoir réduit la consommation d'énergie, idéale pour le chauffage d'aliments précuits.
DECONGELATION		Favorise la décongélation des aliments en réduisant d'environ 1/3 les temps normalement utilisés.
CIRCULAIRE + VENTILATEUR		Cuisson ventilée. La chaleur est diffusée de façon homogène sur tous les niveaux d'introduction. En respectant les différents temps cela permet la cuisson multiple d'aliments différents. L'élimination de l'humidité optimise les cuissons de légumes, de poisson et les pâtisseries battues.
GRILL + VENTILATEUR		Le ventilateur combiné à la résistance favorise la circulation de chaleur en déterminant une cuisson moins violente. Idéal pour la cuisson en profondeur de portions de viandes particulièrement abondantes.
CUISSON TRADITIONNELLE + VENTILATEUR		A la cuisson électrique traditionnelle se combine la ventilation pour une diffusion homogène de la chaleur, l'élimination de l'humidité et l'uniformité de la température à différentes niveaux. Adaptée à tout type de cuisson.
DOUBLE GRILL		Idéal pour des grillades sur vastes surfaces.
DOUBLE GRILL + VENTILATEUR		L'action du ventilateur combinée à la puissance des résistances réduit les temps de cuisson des grosses pièces.
SOLE + VENTILATEUR		La chaleur provenant du bas est diffusée uniformément dans le four et permet des cuissons lentes et délicates à faible consommation d'énergie.

ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage fermer le robinet principal de gaz et déconnecter l'appareil du réseau électrique.

GRAISSAGE DES ROBINETS. Si la manœuvre d'un robinet ou d'un thermostat devient difficile dans le temps procéder au graissage. Cette opération doit être confiée exclusivement à un personnel autorisé.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 30). Débrancher l'appareil du réseau électrique. Dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four. Dévisser et remplacer la lampe avec une lampe de même puissance et résistance aux hautes températures (300°C). Remonter la calotte.

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR (fig. 31). Ouvrir la porte du four. Bloquer en position d'ouverture les deux gonds avec les crochets mobiles. Soulever la porte et la tirer vers l'extérieur pour obtenir le décrochage de la charnière fixe de la cuisine. Pour le montage effectuer les mêmes opérations en sens inverse.

NETTOYAGE

Un nettoyage efficace périodique est nécessaire pour éviter les accumulations de graisse susceptibles de produire dans le temps fumée, odeurs déplaisantes et anomalies de fonctionnement. Grilles, brûleurs, manettes, plaques et verres peuvent être retirés pour un nettoyage soigné qui devra être fait avec de l'eau tiède savonneuse et des produits spécifiques normalement dans le commerce. Ne pas utiliser de laine d'acier, de détergents en poudres, de tensioactifs à base de soude, d'éponges abrasives, de produits contenant des acides ou du chlore. Tous les composants lavés devront être rincés et essuyés soigneusement avant d'être utilisés. Chaque composant retiré ou démonté devra être placé soigneusement dans la position d'origine pour un fonctionnement correcte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE (AISI 304, AISI 430). Pour le retrait des taches d'aliments et des résidus durcis utiliser de l'eau tiède savonneuse en vous aidant éventuellement avec une spatule en bois. En cas de rayures ou de griffures polir la surface en utilisant une laine d'acier très fine ou des feutres abrasifs synthétiques fibreux, en ayant soin de frotter dans le sens du polissage original. Pour éliminer les taches de rouille dues à un entretien incorrect ou à un contact avec des agents oxydants utiliser des produits adaptés à cet effet en contactant les producteurs de détergents industriels (ex. Soilax, Diversey, Level, Oakite, Henkel). Pour éliminer les décolorations causées par des brûlures ou des taches brunes provoquées par la chaleur utiliser des produits spécifiques du commerce (ex. Smac brillacciaio) qui, outre à redonner le brillant naturel de l'acier, agissent comme protection en évitant la pénétration de l'humidité et de la saleté cause de l'érosion.

NETTOYAGE DES SURFACES EN VERRE CHROMÉES : nettoyer toujours le verre lorsque la porte est froide avec un ligne humide et un détergent spécifique pour verre (ex. Vetril, Deco, Glassex).

ÉLIMINATION (fig. 31)

Cet appareil contient des composants définis RAEE "rebuts d'appareils électriques et électroniques" pour lesquels en phase d'élimination écologiquement correcte, il est nécessaire de prévoir un traitement spécialisé. RAEE présents : condensateurs, interrupteurs, circuits imprimés, câbles électriques.

CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE ÉLIMINÉ AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES MAIS ACHEMINÉ DANS UN CENTRE DE COLLECTE SPÉCIALISÉ :

Fig. 31

Les objectifs que la directive 2002/96/CE se fixe par le traitement différencié des RAEE sont en particulier la sauvegarde, la tutelle et l'amélioration de la qualité de l'environnement, la protection de la santé et l'usage rationnel et viable des ressources naturelles.
Au moment de la livraison d'un nouvel appareil le distributeur s'engage à retirer l'appareil et à l'acheminer dans un centre de traitement autorisé à l'élimination des RAEE.

Le producteur de cet appareil respect la directive 2002/96/CE et promeut la récupération, la réutilisation et le recyclage des RAEE.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

INDICATIONS GÉNÉRALES DE FONCTIONNEMENT. Après avoir appuyé un bouton de fonction on peut programmer le temps désiré par les touches +/-. Le réglage est plus rapide en maintenant la pression sur le bouton approprié. En appuyant légèrement la touche fonctions et en relâchant l'afficheur visualise la fonction choisie, et vous avez 5 secondes pendant lesquelles on peut choisir la programmation. 5 secondes après avoir relâché la touche fonctions ou terminé un paramétrage l'afficheur revient à l'heure exacte. Un programme démarre immédiatement. Compléter la programmation en sélectionnant avec les commandes la fonction et la température du four voulues. Immédiatement après le branchement électrique (et après une coupure de courant) l'afficheur visualise 3 zéros clignotants. **Effectuer le paramétrage de l'heure exacte.**

PROGRAMMATION DE L'HEURE EXACTE (HORLOGE). Sélectionner les fonctions horloge et appuyant simultanément les touches Temps de cuisson et Fin de temps de cuisson. Régler l'horloge avec les touches +/-

FONCTIONNEMENT MANUEL. Appuyer simultanément les touches Temps de cuisson et fin du temps de cuisson. Le symbole A (programme automatique) est effacé et le symbole casserole s'allume (fonction manuelle). Cette opération efface tous les programmes.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE : DURÉE DE CUISSON. Appuyer la touche Temps de cuisson et programmer la durée avec les touches +/- Le symbole A s'affiche (programme automatique) avec le symbole casserole. La sortie du relais s'active. A la fin de la cuisson le signal acoustique est déclenché, le relais se désactive et le symbole A clignote.

FONCTIONNEMENT SEMI AUTOMATIQUE : HEURE DE FIN DE CUISSON. Appuyer la touche fin de cuisson et programmer l'heure voulue par les touches +/-. Visualisation du symbole A (programme automatique) et du symbole casserole. La sortie du relais s'active. A la fin de la cuisson le signal acoustique est déclenché, le relais se désactive et le symbole A clignote.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE : DURÉE, HEURE DE FIN ET DE DÉBUT DE CUISSON. Appuyer la touche Temps de cuisson et programmer la durée avec les touches +/-. Visualisation du symbole A (programme automatique) et du symbole casserole. La sortie du relais s'active. Appuyer la touche Fin du temps de cuisson et programmer l'heure désirée avec les touches +/-. De cette façon on peut déterminer une heure de commencement de cuisson retardée. Si la programmation n'est pas correcte un signal acoustique signale l'anomalie de programmation. A la fin de la cuisson le signal acoustique est déclenché, le relais se désactive et le symbole A clignote.

TIMER (CONTRÔLES DES MINUTES AVEC SIGNAL ACOUSTIQUE). Appuyer la touche Timer et programmer le temps voulu avec la touche +/-. Le temps programmé défile avec le symbole cloche allumé. A l'échéance du temps programmé le signal acoustique est déclenché.

SIGNAL ACOUSTIQUE. Le signal acoustique reste actif pendant 7 minutes depuis la fin du cycle de minuterie ou du programme de cuisson. En appuyant indifféremment une des trois touches fonctions (Timer, Temps de cuisson et fin de cuisson) le signal est éteint. Les tonalités acoustiques peuvent être personnalisées en appuyant (-)

CONTRÔLE PROGRAMMATION ET ERREURS DE PROGRAMMATION. Toute programmation en cours peut être vérifiée en appuyant la touche fonction spécifique. Toute erreur de programmation est signalée par un signal acoustique et le clignotement du symbole A.

ANNULATION D'UN PROGRAMME. Un programme peut être annulé en sélectionnant la fonction manuelle (en appuyant simultanément les touches Temps de cuisson et Fin du temps de cuisson).

TIMER ÉLECTRONIQUE

PROGRAMMATION DE L'HEURE EXACTE (HORLOGE). Appuyer la touche 1 et relâcher. Appuyer la touche 3 pour la progression numérique (+) et éventuellement la touche 2 pour le retour (-). Après avoir programmé l'heure exacte attendre 10 secondes pour mémoriser automatiquement l'opération.

PROGRAMMATION TIMER. Appuyer la TOUCHE 3 pour la progression numérique (+) ; appuyer la TOUCHE 2 pour le retour (-). On peut programmer un temps minimum de 10 secondes et maximum de 10 heures. Après 5 secondes l'afficheur visualise le comptage à rebours à la fin duquel le signal sonore sera déclenché.

INTERRUPTION SIGNAL ACOUSTIQUE. Appuyer la touche 3.