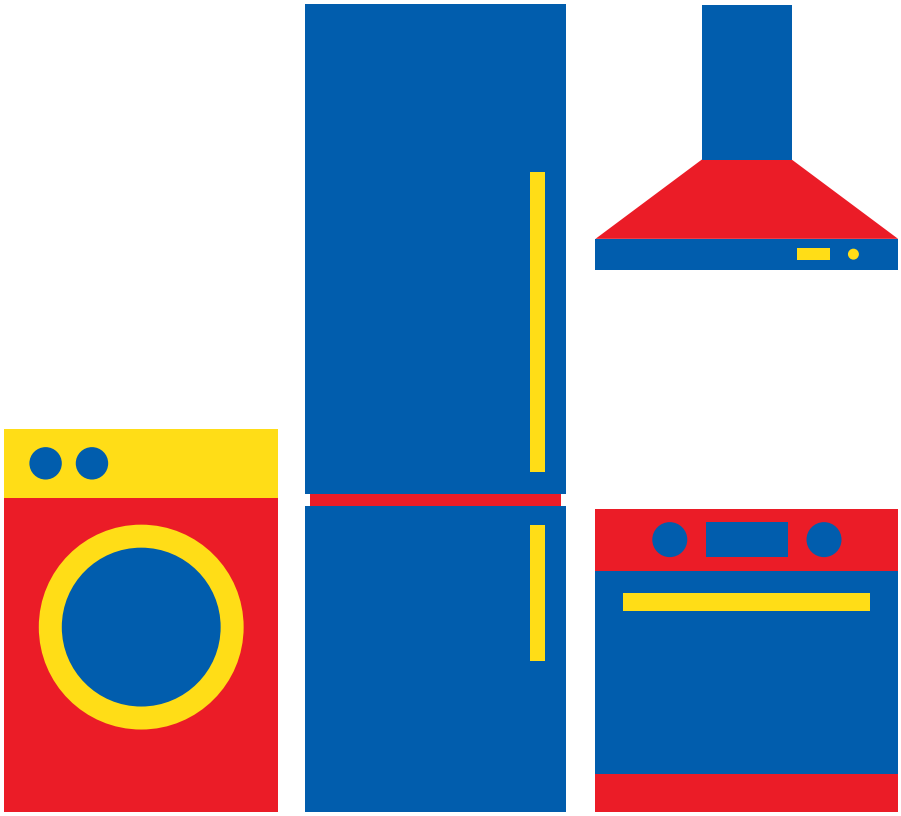
AIRLUX

Piano de cuisson

CC902ETR3

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté https://sav.darty.com

NOTICE D'UTILISATION

Français - FR

Nous vous remercions vivement d'avoir choisi notre produit qui répondra sûrement à vos besoins. Nous vous prions donc de bien vouloir lire attentivement et conserver ce manuel contenant des informations importantes et des conseils utiles pour une utilisation optimale et en toute sécurité de votre nouvelle cuisinière.

Cet appareil est conforme avec:
- 2006/95/CE Basse Tension (Directive)
- 2004/108/CE Compatibilité Electromagnétique (Directive)
- 2009/142 Appareils à gaz (Directive)
- 1935/2004/CE Matériaux destinés à entres en contact avec des denrées alimentaires (Règlement)
- 2002/95/CE Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (Directive)
- 2002/40/CE L'étiquetage énergétique des fours domestiques électriques (Directive)

SOMMAIRE

19 Mises en garde générales
21 Votre produit
21 Utilisation
Plan de cuisson
Four
Programmateurs et minuteurs
Conseils de cuisson
25 Nettoyage
25 Maintenance
26 Instructions pour l'installateur
Manutention du produit
Installation
Adaptation aux différents types de gaz
30 Données techniques
31 Assistance technique
31 Élimination du produit et de l'emballage
32 Tableau de cuisson

MISES EN GARDE GÉNÉRALES

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage (pour le chauffage par exemple) est considéré impropre et donc très dangereux.

Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher à moins qu'ils soient continuellement surveillés. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil qu'il soit en marche ou éteint. Il est interdit de confier le nettoyage de l'appareil aux enfants.

En cas de panne ou de dysfonctionnements de l'appareil, nous vous prions de bien vouloir fermer le robinet à gaz, débrancher l'appareil et ne pas entreprendre soi-même la maintenance. Contacter directement le centre d'assistance agréé le plus proche (voir la section « assistance technique » de cette notice).

Les températures superficielles de tous les composants respectent rigoureusement les normes en vigueur. De toute façon faire très attention à certaines parties en métal qui pourraient brûler pendant ou après l'utilisation.

La cuisinière ne peut pas être installée sans les pieds;

La société décline toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans cette notice d'utilisation.

La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques des produits en respectant toutefois la sécurité et la fonctionnalité.

ATTENTION

Certaines parties de la cuisinière sont protégées par un film spécial. Avant de mettre l'appareil en marche, l'enlever, puis utiliser de l'eau tiède savonneuse pour éliminer les éventuels résidus collants.

Prévention contre les accidents domestiques.
Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson d'huiles ou de graisses ; cela peut être la source d'un incendie.
Ne pas laisser d'objets à proximité des surfaces de cuisson.
Si le plan de cuisson est en vitrocéremique et, si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter des possibles charges électriques.
Ne JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau, mais éteindre plutôt l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

Éviter que les marmites débordent du plan de cuisson durant l'utilisation. Nous recommandons également d'utiliser des récipients avec fond intact et plat.

Pendant l'utilisation, l'appareil se surchauffe. Les enfants doivent être éloignés de l'appareil. Faire attention et éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Les parties accessibles peuvent être très chaudes lorsque le grill est utilisé ; par conséquent, les enfants doivent être tenus à l'écart.

Ne pas utiliser les jets de vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait atteindre les parties électriques, les endommager et causer des courts-circuits.
Ne jamais nettoyer les parties en acier ou traitées superficiellement avec des finitions métalliques (exemple : anodisations, nickelages, chromages) en utilisant des produits contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.

Il est fondamental que toutes les opérations relatives à l'installation, le réglage et la maintenance technique soient effectuées par du personnel qualifié. L'appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Avant toute opération de maintenance, nous recommandons de débrancher l'appareil de la prise de courant et d'attendre qu'il soit complètement froid.

Pour éviter le basculement accidentel de l'appareil, installer le dispositif de stabilisation selon les indications de la page 11 de la section installation.

L'appareil est prévu pour le fonctionnement avec plusieurs types de gaz ; chaque gaz nécessite des injecteurs et réglages spécifiques. Pour effectuer les modifications, il est toujours nécessaire de débrancher l'appareil du courant électrique et de fermer temporairement la distribution du gaz de réseau.



Si votre cuisine est équipée d'un couvercle en cristal, s'assurer qu'il soit ouvert avant l'allumage des brûleurs, pendant le fonctionnement et les phases de refroidissement qui suivent l'utilisation. Le non-respect de cette indication peut causer la rupture du verre.

Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses coupantes en métal pour nettoyer la porte en verre du four. Ceci pour éviter d'égratigner la surface, provoquant ainsi le cassage du verre.

Enlever du couvercle les éventuels liquides débordés avant de l'ouvrir. Faire refroidir la surface du plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

Lors de la première utilisation du four, enlever tous les accessoires et les matériaux fournis placés à l'intérieur de la cavité, l'allumer, le faire fonctionner à vide pendant au moins 1 heure à la température maximale et avec la porte fermée (sans utiliser la fonction Gril). Ensuite l'éteindre, ouvrir la porte du four et aérer l'intérieur. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des substances de scellage et de protection du four.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un temporisateur externe ni un système de commande à distance.

L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut donc être bien aéré en gardant claire les orifices naturel de l'air ou en activant un système d'aération mécanique (hotte d'extraction avec tuyau d'échappement).

Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four ou de la table avec des feuilles d'aluminium.

VOTRE PRODUIT

Compte tenu de la large gamme de produits présents sur le marché, cette notice contient des informations relatives à plusieurs modèles ; il est donc possible que toutes les indications qu'il contient ne se réfèrent pas à votre appareil ou à vos accessoires. Nous restons toutefois à votre entière disposition pour tout éclaircissement.

La cuisinière est divisée en plusieurs parties principales :

- **plan de cuisson :** compartiment contenant les les grilles (support pour les marmites), les brûleurs à gaz (généralement appelés réchauds), plaques électriques ou les zones vitrocéramiques selon les dimensions et le modèle de la cuisine
- **panneau de commande : panneau étroit où sont regroupés les dispositifs de commande de la cuisine: poignées et interrupteurs**
- **porte du four**

IDENTIFICATION DES SYMBOLES DU PANNEAU DE COMMANDE

SYMBOLE	SIGNIFICATION
	Brûleur/zone avant gauche
	Brûleur/zone arrière gauche
	Brûleur central
	Brûleur/zone avant droite
	Brûleur/zone arrière gauche
	Brûleur/zone gauche
	Thermostat four (réglage °C)
	Timer/minuteur

SYMBOLE	SIGNIFICATION
	Fonctions four électrique multifonction
	Thermostat four
	Brûleur four gaz
	Électrique Grill
	Touche lumière
	Touche allumage (étincelle)
	Touche gaz ventilé (MultiChef)
	Les deux voyants lumineux indiquent que le four électrique est en marche ou que le four est en phase de chauffage

UTILISATION

PLAN DE CUISSON



UTILISATION DU PLAN

Si la cuisine est équipée d'un couvercle en cristal, s'assurer qu'il est ouvert avant l'allumage des brûleurs, pendant le fonctionnement et les phases de refroidissement qui suivent l'utilisation. Le non-respect de cette indication peut causer la rupture du verre.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR À GAZ (RÉCHAUD).

Approcher du brûleur une allumette (un générateur d'étincelles ou de flamme), appuyer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la poignée spécifique sur la position de MAX ✶.

Le plan peut être équipé d'allumage électrique qui s'active à l'aide du bouton séparé ou de la pression de la poignée en question.

Après l'allumage, maintenir appuyée la poignée pendant environ 10 secondes, puis la relâcher, régler l'intensité de la flamme en prenant soin de positionner la poignée entre le maximum et le minimum (inclus), jamais entre le maximum et zéro pour éviter les extinctions non voulues.

Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment du relâchement de la poignée : cela veut dire que le thermocouple ne s'est pas assez chauffé.

Si l'allumage ne se produit pas dans les 15 secondes, attendre au moins 1 minute avant de répéter l'opération.

Si le modèle choisi est sans robinet de sécurité gaz (thermocouple cuivre près du brûleur), contrôler régulièrement pendant l'utilisation qu'il n'y ait pas d'extinctions accidentelles des flammes dues aux possibles sorties du liquide durant la cuisson.

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

L'allumage des plaques électriques s'effectue en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, configurant la valeur de 0 à 4.

En augmentant, la valeur numérique correspond à l'augmentation de la puissance électrique utilisée.

Lors du premier allumage d'une plaque ou après une longue période d'inactivité, nous recommandons de la faire fonctionner à vide en position de « chauffage minimum » (position 1) pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'éventuelle humidité absorbée par l'isolation. Pour optimiser l'utilisation des plaques électriques, utiliser des marmites avec fond plat et éviter l'utilisation des marmites de diamètre inférieur à celle de la plaque.

UTILISATION DU PLAN VITROCÉRAMIQUE (HIGHLIGHT)

Merci de bien vouloir consulter le manuel spécifique fourni avec l'appareil.



PRÉVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson d'huiles ou de graisses.

Ne pas laisser d'objets à proximité des surfaces de cuisson.

Lorsque le plan de cuisson est vitrocéramique, si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter des possibles charges électriques.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

Pour une meilleure performance des brûleurs et une consommation minimale de gaz, nous recommandons d'utiliser des récipients à fond plat, munis de couvercles et proportionnés au brûleur. Le tableau ci-dessous indique les diamètres des marmites relatifs à chaque brûleur, du plus petit au plus grand.

Type (dimension brûleur en cm)	Dimension Récipients (cm)
Brûleur auxiliaire (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Brûleur semi-rapide (S) Ø 7,5	Ø 16 - 20
Brûleur rapide (R) Ø 10	Ø 20 - 24
Brûleur triple couronne (TC) Ø 13	Ø 24 - 28
Brûleur poissonnière (PS) 6x23,5	max. 14x35

** La grille de réduction (pour les modèles équipés) doit être utilisée uniquement sur le brûleur auxiliaire, lors de l'utilisation de récipients ayant un diamètre inférieur à 12 cm.

Type (dimension sérigraphie zone en cm)	Dimension Récipients (cm)
Plaque électrique Ø 14,5	Ø ≧ 14,5
Plaque électrique Ø 18	Ø ≧ 18
Zone vitrocéramique (highlight) Ø 14,5	Ø ≧ 14,5
Zone vitrocéramique extensible (highlight) Ø 12 - 21	Ø ≧ 12 - 21
Zone vitrocéramique (highlight) Ø 21	Ø ≧ 21
Zone vitrocéramique extensible (highlight) Ø 17 - 26,5	Ø ≥ 17 - 26,5

FOUR

ALLUMAGE DU FOUR

Lors de la première utilisation du four, enlever tous les accessoires et les matériaux fournis placés à l'intérieur de la cavité, l'allumer, le faire fonctionner à vide pendant au moins 1 heure à la température maximale et avec la porte fermée (sans utiliser la fonction Grill). Ensuite l'éteindre, ouvrir la porte du four et aérer l'intérieur. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des substances de scellage et de protection du four.

CUISINIÈRE AVEC FOUR À GAZ ET GRILL ÉLECTRIQUE

Le four à gaz est équipé d'un élément chauffant (brûleur four) situé en dessous de la partie inférieure de la cavité et d'un élément chauffant supérieur (résistance grill).

Certains modèles sont équipés d'un ventilateur arrière, qui peut être mis en marche par la touche, en facilitant l'uniformité de la chaleur durant l'utilisation. Pour le contrôle du four, on utilise une poignée et 1 ou 2 touches (/).

L'allumage du brûleur four doit toujours se produire avec la porte du four complètement ouverte. Appuyer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la poignée four jusqu' à la position MAX .

En maintenant la poignée appuyée, approcher une allumette (ou un générateur d'étincelle ou de flamme) à l'orifice présent sur la base du four. Continuer à maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 secondes, puis la relâcher et régler la température souhaitée. Si l'allumage du brûleur ne se produit pas dans les 15 secondes, attendre au moins 1 minute avant de répéter l'opération.

Sur certains modèles, le brûleur est équipé d'un allumage activable d'un bouton séparé ou de la pression de la poignée en question.

Après l'allumage, continuer à maintenir la poignée appuyée pendant environ 15 secondes. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment du relâchement de la poignée : cela veut dire que le thermocouple ne s'est pas assez chauffée. Attendre au moins 1 minute, puis répéter l'opération en maintenant appuyée la poignée plus longtemps.

GRILL ÉLECTRIQUE

La fonction Grill est actionnée par la touche spécifique. La grillade doit être effectuée avec la porte fermée.

CUISINIÈRE AVEC FOUR À GAZ ET GRILL GAZ

Ce type de cuisinière a un brûleur four situé sur le côté inférieur de la cavité et un brûleur grill sur la partie supérieure. Certains modèles sont équipés d'un ventilateur arrière qui facilite l'uniformité de la chaleur durant l'utilisation (fonction non disponible dans la fonction Grill). Pour le contrôle du four on utilise une seule poignée .

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

L'allumage des brûleurs four doit toujours se produire avec la porte du four complètement ouverte. Appuyer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la poignée four jusqu à la position MAX . En maintenant la poignée appuyée, approcher une allumette (ou un générateur d'étincelle ou de flamme) près de l'orifice présent sur la base du four. Lorsqu'il s'agit du brûleur grill, placer la flamme à proximité des orifices avant du brûleur. Continuer à maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 secondes, puis la relâcher et régler la température souhaitée. Si l'allumage du brûleur ne se produit pas dans les 15 secondes, attendre au moins 1 minute avant de répéter l'opération. Sur certains modèles, le brûleur est équipé d'un allumage activable d'un bouton séparé ou de la pression de la poignée en question. Après l'allumage, continuer à maintenir la poignée appuyée pendant environ 15 secondes. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment du relâchement de la poignée : cela veut dire que le thermocouple ne s'est pas assez chauffé. Attendre au moins 1 minute, puis répéter l'opération en maintenant appuyée la poignée plus longtemps.

GRILL GAZ. Même pour le grill à gaz, la grillade doit être effectuée avec la porte partiellement ouverte en utilisant l'accessoire spécifique pour la protection des poignées.

CUISINIÈRE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

Notre gamme de fours électriques est divisée en statiques (sans ventilateur) et multifonction. Les statiques ont une seule poignée de commande qui gère les fonctions et la température interne, alors que les multifonctions en ont deux : l'une pour la sélection des fonctions et l'autre pour la gestion de la température.

FOUR ÉLECTRIQUE AVEC 1 POIGNÉE (STATIQUE - SANS VENTILATEUR) POUR CONTRÔLER LE FOUR

Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, puis configurer la température souhaitée ; les deux lumières du panneau de commande s'allument pour indiquer que le four est en marche et se réchauffe. Dès que la température configurée est atteinte, le voyant s'éteint.

Dans ces modèles, le Grill est activé en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée jusqu'à actionner le 3e déclic. L'utilisation du grill (résistance électrique) doit se faire avec la porte du four partiellement ouverte. Dans ce cas, il est indispensable d'appliquer un dispositif de protection des poignées (pare-chaleur émaillé noir) fourni en équipement standard avec la cuisinière (il se trouve à l'intérieur du four). Après avoir ouvert la porte, il doit être introduit dans les fentes situées aux côtés de la façade entre le panneau de commande et la cavité du four.

Attention : lors de l'utilisation du grill, les parties accessibles peuvent être très chaudes.

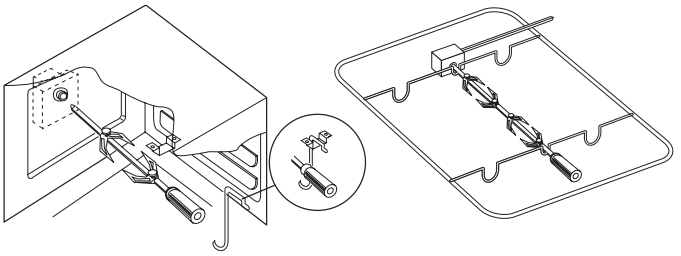
FOUR MULTIFONCTION

Les fours électriques multifonctions sont commandés par un sélecteur de fonction (poignée) combiné à un thermostat qui permet de choisir la température souhaitée. Selon le modèle du four, on a à disposition de plusieurs fonctions de cuisson (voir le tableau des fonctions de cuisson pour distinguer les symboles et l'utilisation).

Sélectionner la fonction et la température souhaitée.
Si la cuisinière n'est pas équipée de la protection manettes, alors la grillade doit être effectuée avec la porte fermée et ne doit pas être configurée à une température supérieure à 200°C.
Pour accéder immédiatement aux fonctions de cuisson sur les fours équipés d'un programmateur (manuel, analogique ou électronique), toujours s'assurer de placer le programmateur/minuteur en mode « manuel » ✋.

TOURNEBROCHE

Le tournebroche peut être activé par une touche manuelle ou en mode automatique en sélectionnant la fonction spécifique ⟷. Introduire l'aliment à cuire dans la tige-broche en prenant soin de le serrer entre les deux fourches et en équilibrant le poids au centre pour éviter de forcer inutilement le moteur du tournebroche pendant la rotation. Placer un plat à four contenant un verre d'eau (0,2 l) sous l'étagère en dessous pour limiter les projections de graisse et de fumée en excès pendant la cuisson.



ÉCLAIRAGE

L'éclairage interne peut être activé avec la touche spécifique ou en tournant la poignée du four ☼.

VENTILATEUR TANGENTIEL DE REFROIDISSEMENT

Le refroidissement tangentiel permet d'obtenir une réduction des températures superficielles de la cuisinière à l'aide d'une circulation forcée d'air entre la porte du four, le panneau de commande et la partie interne en dessous du plan de cuisson. Le ventilateur tangentiel, situé entre le plan de cuisson et la partie supérieure du four, démarre automatiquement quelques minutes après l'allumage du four. Un dispositif le maintient en marche après l'arrêt du four jusqu'au refroidissement de la partie externe.

FONCTION PRH (si prévue)

Cette fonction permet de préchauffer rapidement le four afin d'atteindre une température idéale pour commencer à cuisiner. Pour l'activer (sur les modèles sans minuteur/prog. numérique et minuteur mécanique fin de cuisson), il faut placer uniquement la poignée des fonctions four sur la fonction PRH, deux voyants s'allument (PRH - °C) ; ceux-ci s'éteignent à la fin du préchauffage. À présent, introduire l'aliment dans le four et sélectionner la fonction du mode de cuisson désiré.

COMPARTIMENT INFÉRIEUR (en dessous de la porte du four)

Certains de nos modèles sont équipés d'un compartiment inférieur pour ranger les accessoires métalliques de la cuisinière lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
Ne pas y mettre du matériel inflammable, du papier, des chiffons, de sacs en plastique, etc.

PROGRAMMATEURS ET MINUTEURS

HORLOGE MINUTEUR

Le minuteur est activé en tournant la poignée d'abord dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour charger le mécanisme, puis dans le sens inverse pour configurer le temps souhaité. Le temps est exprimé en minutes, une cloche avise l'écoulement des minutes précédemment configurées.

MINUTEUR MÉCANIQUE FIN DE CUISSON (uniquement pour les modèles avec four électrique)

Il s'agit d'un minuteur qui, en plus de l'avertissement acoustique, agit comme interrupteur en interrompant le branchement électrique. Il est différent du minuteur, car sur la bague autour de la poignée (rose), en plus de l'indication des minutes, il y a le symbole d'une main stylisée. Pour le configurer, tourner la poignée d'abord jusqu'en butée pour charger le mécanisme, puis dans le sens inverse pour configurer le temps souhaité. Pour mettre le four en marche sans configurer le temps, placer la poignée sur la position manuelle main stylisée.

MINUTEUR NUMÉRIQUE 3 TOUCHES (fig. 3 page 8**)**

• Configurer l'horaire : appuyer sur le bouton timer on/off (cloche), puis aussitôt sur la touche + ou – pour régler l'horaire. Après la configuration, au bout de 10 secondes, l'horaire s'enregistre automatiquement.
• Utiliser le minuteur : pour configurer le temps de cuisson, appuyer sur la touche + ou – jusqu'à atteindre le temps voulu (valeur de 1 à 99 minutes). Lorsque le minuteur est actif, l'indicateur s'affiche sur l'écran.
Au bout du temps configuré, le minuteur commence à sonner. Pour l'arrêter, appuyer sur la touche minuteur on/off (cloche).
• Pour changer le volume du minuteur : configurer le minuteur à 1 minute, puis lorsqu'on entend la sonnerie, appuyer sur la touche - pour varier son intensité.

PROGRAMMATEUR TOUCH (fig. 4 page 8**)**

Le programmateur TOUCH peut fonctionner en 3 modes :
- MINUTEUR : après avoir configuré le temps, un compte à rebours démarrera et se conclura par un signal acoustique.
- FIN DE LA CUISSON AUTOMATIQUE : au bout du temps configuré, le four s'étendra avec activation d'un signal acoustique (uniquement pour les modèles avec four électrique).
- DÉMARRAGE RETARDÉ : après avoir configuré le temps de cuisson, l'horaire d'arrêt du four démarrera et il s'éteindra automatiquement.
• Verrouillage clavier : le programmateur est équipé d'un verrouillage automatique du clavier activé après 7 secondes d'inactivité. Pour le déverrouiller, maintenir une touche quelconque appuyée pendant 2 secondes.
• Configuration heure programmateur : maintenir appuyées les touches + et - en même temps jusqu'à ce que le curseur central (entre heures et minutes) commence à clignoter. Appuyer ensuite sur + ou - pour configurer l'heure. Une fois arrivé sur l'heure à établir, n'appuyer sur aucune touche pendant quelques secondes, un bip confirmera la configuration.
• Configuration compte à rebours (fonction minuteur) : le minuteur fonctionne indépendamment du four et peut être utilisé pour toutes les fonctions de cuisson. Maintenir la touche « Menu » appuyée jusqu'à ce que l'écran change.
Relâcher la touche, puis régler le temps (minutes) en utilisant les touches + et -. Lorsque le temps souhaité est atteint, relâcher la touche, puis attendre le bip de confirmation. L'icône de la cloche s'affichera sur l'écran. Lorsque les minutes sont écoulées, un signal sonore s'active. Pour l'éteindre, appuyer sur n'importe quelle touche. Pour enlever l'icône de la cloche sur l'écran, maintenir enfoncée la touche « Menu ».

Pour vérifier la durée restante (avant le délai), maintenir appuyée la touche « Menu ». Pour effacer le temps de configuration, appuyer sur la touche « Menu » jusqu'à ce que l'écran change, puis appuyer simultanément sur les touches + et -. Le temps configuré est ainsi éliminé.

• Configuration arrêt automatique (uniquement pour les fours électriques) : mettre le four en marche en réglant la fonction et la température. Maintenir la touche « Menu » appuyée jusqu'à ce que l'écran change, ensuite appuyer à nouveau. Les lettres « DUR » s'affichent sur l'écran (par durée). Utiliser les touches + et - pour régler la durée de cuisson. Attendre ensuite le bip de confirmation sans toucher aucune touche. Au bout du temps configuré, le four s'éteint et le bip s'active. Pour l'éteindre, appuyer sur n'importe quelle touche. Pour enlever l'icône de la cloche sur l'écran, maintenir enfoncée la touche « Menu ». Pour vérifier la durée restante (avant le délai), maintenir appuyée la touche « Menu ». Pour effacer le temps de configuration, appuyer sur la touche « Menu » jusqu'à ce que l'écran change, puis appuyer simultanément sur les touches + et -. Le temps configuré est ainsi éliminé. À la fin de la cuisson, ne pas oublier de ramener la poignée des fonctions (symbole) en position « 0 ».

• Configuration démarrage retardé : maintenir appuyée la touche « Menu » jusqu'à ce que l'écran change, ensuite appuyer à nouveau. Les lettres « DUR » s'affichent sur l'écran (par durée). Utiliser les touches + et - pour régler la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur la touche « Menu » une seule fois pour afficher les lettres END (fin) sur l'écran, indiquant le menu de configuration de l'horaire d'arrêt. Utiliser les touches + et - pour régler l'horaire d'arrêt. Sélectionner ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitée. Bien évidemment, le four ne se met pas immédiatement en marche. Au bout du temps configuré, le four s'éteint et le bip s'active. Pour l'éteindre, appuyer sur n'importe quelle touche. Pour enlever l'icône de la cloche sur l'écran, maintenir enfoncée la touche « Menu ».

• Configurer l'intensité du volume : appuyer en même temps sur + et -, ensuite sur « Menu », entrer en mode configuration volume, puis appuyer plusieurs fois sur la touche – pour modifier le volume de l'alarme. Après avoir choisi le volume, le minuteur mémorise le choix effectué et le maintien jusqu'à la prochaine modification.

Conseils pratiques quant à l'utilisation du programmateur : nous recommandons d'inclure dans la durée de cuisson une période de chauffage du four. Nous conseillons d'éteindre le four à la fin des cycles de cuisson.

HORLOGE ANALOGIQUE avec aiguilles (fig. 5)

• Configurer l'horaire : tirer la tige (F), puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à établir l'heure actuelle. Après la configuration, remettre la tige en position initiale.

• Configurer le temps de cuisson : tourner la tige (sans la tirer) (F) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à configurer les minutes souhaitées au niveau du disque situé à « 9 » heures de l'horloge (E).

Le temps maximum est de 3 heures. Au bout de ce temps, une cloche vous informera ; elle s'éteint automatiquement après 3 minutes. Pour l'éteindre manuellement, tourner la tige dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à afficher sur le disque E le 0 ou la cloche barrée et dans l'encadré E.

• Configurer la fonction manuelle : Tourner la tige dans le sens des aiguilles d'une montre en position I ou ✋ pour exclure le minuteur.

ÉTAGÈRES INTERNES (fig. 6, 6a, 6b)

Le four est équipé de 4 niveaux internes pour le positionnement d'étagères (plat à four rectangulaire noir et grille chromée) pour poser les différents types d'aliments à cuire.

Nous recommandons de consulter le tableau de cuisson sur les pages ci-après pour l'utilisation de la position meilleure et l'obtention des meilleures cuissons.

⚠ **Attention! Le dispositif d'arrêt grille nécessite de son support pour être inséré dans la position appropriée et fonctionner correctement (fig. 6-6a-6b).**

fig.3

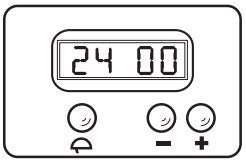


fig.4



fig.5

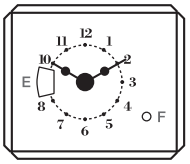


fig.6

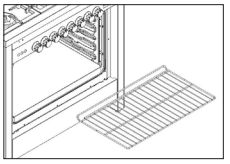


fig.6a

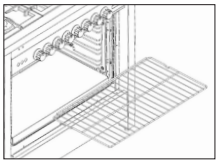
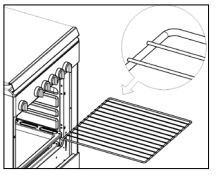


fig.6b



CONSEILS DE CUISSON

FONCTIONS CUISSON

LAMPE DU FOUR
Elle illumine l'intérieur du four. Utile pour vérifier le degré de cuisson des aliments.

PIZZA
Le programme pizza permet de cuire la pizza comme dans un four à bois.

CUISSON TRADITIONNELLE
La chaleur est produite par les résistances de la partie inférieure et supérieure du four. Excellente pour les petits gâteaux et les recettes traditionnelles.

VOÛTE
Cette fonction permet d'obtenir une cuisson directe, excellente pour dorer doucement.

SOLE
La résistance inférieure est active. Excellente pour les cuissons prolongées, le levage et le maintien des aliments chauds.

SOLE VENTILÉ
La chaleur de la résistance inférieure est ventilée ; recommandé pour terminer la cuisson et stériliser.

VENTILÉ
La chaleur de la résistance inférieure et supérieure ainsi que le ventilateur permettent une excellente distribution de la chaleur, assurant ainsi la cuisson de plusieurs aliments en même temps.

RÉSISTANCE CIRCULAIRE + VENTILATEUR
Le ventilateur fait tourner l'air chaud à l'intérieur du four, permettant une cuisson uniforme sur 3 niveaux, sans transmission d'odeurs.

PRH CHAUFFAGE RAPIDE
Cette fonction réduit le temps de chauffage du four, portant la température à 200°C rapidement.

DÉGIVRAGE VENTILÉ
Le ventilateur est mis en marche sans résistance. Il assure une décongélation rapide en quelques minutes et de manière optimale.

GRIL
Utilisé pour gratiner. Excellente pour la cuisson des viandes de petite épaisseur.

MAXI GRIL
Le gril associé à la résistance de voûte permet de rôtir sur une surface plus large.

FONCTIONS CUISSON

GRIL VENTILÉ
Le gril associé au ventilateur, diffuse uniformément la chaleur. Idéal pour les viandes d'épaisseur moyenne/grosse, il rend leurs surfaces croustillantes et l'intérieur mou.

GAZ SOLE
Fonctionnement traditionnel à gaz. Idéal pour les cuissons nécessitant d'une chaleur « humide » comme les viandes et les rôtis.

TOURNEBROCHE
Idéal pour cuire le gibier et les rôtis à la broche. Utilisable avec les fonctions gril statiques ou ventilées.

MAXI GRIL VENTILÉ
Excellente pour les grillades de viandes et de poissons.

GAZ VENTILÉ
La chaleur produite par le brûleur est ventilée, assurant ainsi une température uniforme et la possibilité de cuire plusieurs aliments en même temps.

GRIL GAZ
Indiqué pour la grillade des viandes et des dorages. Idéal avec tournebroche combiné pour la cuisson du gibier.

NETTOYAGE

Un nettoyage régulier efficace est nécessaire pour éviter les accumulations de graisses qui peuvent produire au fil du temps des fumées, de mauvaises odeurs et des dysfonctionnements. Les conseils relatifs aux différentes parties de notre cuisinière sont indiqués ci-dessous.

MISE EN GARDE
Ne pas utiliser les jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
La vapeur pourrait atteindre les parties électriques, les endommager et causer des courts-circuits.
Ne jamais nettoyer les parties en acier ou traitées superficiellement avec des finitions métalliques (exemple : anodisations, nickelages, chromages) en utilisant les produits contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.

NETTOYAGE DU PLAN

Nous recommandons de nettoyer le plan chaque jour après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir, en utilisant des produits spécifiques pour l'acier ou un détergent dégraissant normal pour les cuisinières colorées en prenant soin d'enlever tous les résidus de la cuisson. Nous recommandons vivement de ne pas utiliser de produits abrasifs ou à base de chlore.

NETTOYAGE DES GRILLES

À effectuer fréquemment avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en prenant soin d'enlever toutes les incrustations.

NETTOYAGE DES COUVERCLES NOIRS ET DU DIFFUSEUR DE FLAMME DU BRÛLEUR

Les couvercles et le diffuseur de flamme des brûleurs peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du plan. Les laver avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif ; s'assurer qu'ils sont bien secs avant de les remonter.

NETTOYAGE DES BOUGIES ET DES THERMOCOUPLES

Pour éviter les dysfonctionnements, contrôler et garder propres les bougies et les thermocouples du plan de cuisson. Enlever les éventuels résidus de cuisson en agissant délicatement avec un chiffon légèrement humide.

NETTOYAGE DU FOUR

Pour une conservation correcte du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.
• Extraire toutes les parties amovibles.
• Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
• Pour faciliter les opérations de nettoyage, la porte et/ou la vitre peuvent être enlevées (voir le paragraphe maintenance).
• À la fin des opérations, nous recommandons de bien sécher les parties humides. Il est recommandé de faire fonctionner le four au maximum pendant 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques pour le nettoyage afin d'en éliminer les résidus déposés à l'intérieur du compartiment four.
• Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de raclettes métalliques affilées pour nettoyer la vitre de la porte, car ils peuvent égratigner la surface du verre, causant la rupture.

MAINTENANCE

MISE EN GARDE
Avant toute opération de maintenance, nous recommandons de débrancher l'appareil de la prise de courant et d'attendre qu'il soit complètement froid.

REMPLACER LA LAMPE FOUR DANS LE FOUR (fig. 7 page 10**)**

Dévisser la tête de protection qui dépasse à l'intérieur du four (A). Dévisser et remplacer la lampe (B) par une ayant la même puissance et résistante aux températures élevées (300°C). Remonter la tête en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

ENLÈVEMENT DE LA PORTE DU FOUR

PORTE SUR CHARNIÈRE TRADITIONNELLE **(fig. 8** page 10**)**
• Soulever les leviers B et saisir la porte par les mains, des deux côtés près des charnières A.
• Soulever la porte vers le haut en formant un angle de 45° environ, et la retirer. Pour le montage, introduire les charnières A dans les rainures spécifiques, puis laisser la porte se placer vers le bas et décrocher les leviers B.
PORTE SUR CHARNIÈRE COMPACTE **(fig. 9** page 10**)**
• Soulever les leviers « 2 » jusqu'à la butée avec les charnières « 1 » et saisir la porte par les mains, des deux côtés près des charnières.
• Soulever la porte vers le haut en formant un angle de 45° environ, et la retirer en faisant attention.
• Pour le montage, enfiler la charnière « 2 » dans les rainures prévues, appuyer la porte vers le bas en s'assurant qu'elle reste bloquée dans les rainures « 3 », décrocher ensuite les leviers « 1 ».

EXTRACTION DE LA VITRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR (uniquement pour les modèles prévus)
Nous recommandons de n'effectuer cette opération qu'avec l'appareil refroidi.
Pour extraire la vitre interne de la porte du four, suivre les instructions suivantes :
• Ouvrir légèrement la porte.
• Appuyer en même temps sur les boutons noirs situés sur les montants latéraux de la porte, puis les faire coulisser vers le haut.
• Enlever le profil supérieur de la porte.
• Extraire la vitre en la tirant vers soi.
Pour remonter la vitre, répéter dans le sens inverse les opérations décrites en s'assurant d'aligner la vitre par rapport aux montants latéraux et en vérifiant que l'angle inférieur à droite (indiqué par la flèche) porte l'inscription VIT, remettre enfin le profil supérieur de la porte.

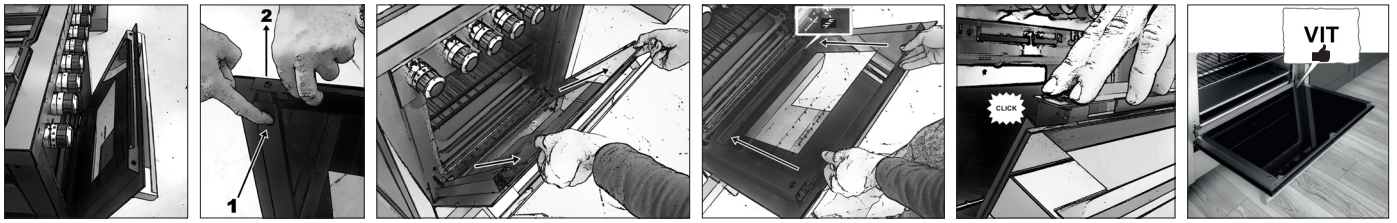


fig. 7

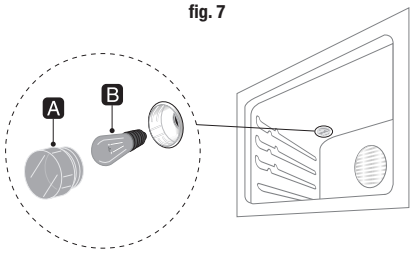


fig. 8

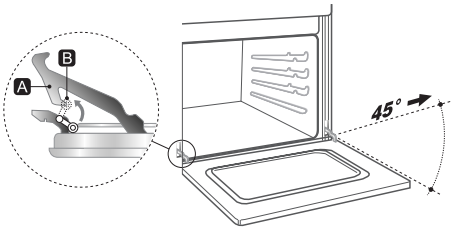
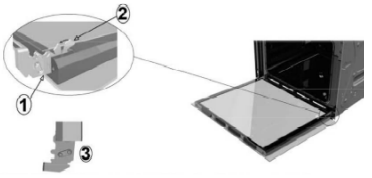


fig. 9



REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION (cette opération ne doit être effectuée que par du personnel qualifié)

Enlever le derrière de la cuisinière pour avoir accès à la plaque à bornes **(fig. 10)**.
Desserrer les vis de fixation du collier de fixation pour câble et les vis sur la plaque à bornes qui fixent les trois conducteurs du câble **(fig. 11)**.
Remplacer le câble par un autre de type H05 RR-F, de section appropriée à l'absorption de l'appareil, en le branchant à la plaque à bornes selon les indications suivantes :
• câble Bleu du Neutre de la borne N ;
• câble Marron de la Phase sur la borne L ;
• câble Jaune-Vert de la mise à la terre ⏚ sur la borne.
Fixer le câble sur le collier de fixation pour câble (plaque à bornes marron), puis remonter le derrière de la cuisinière.

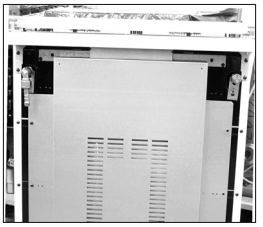


fig.10

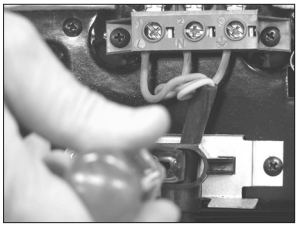


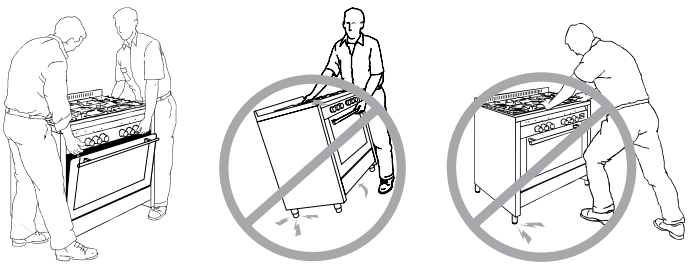
fig.11

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez votre service après-vente qui ira le remplacer.

INSTRUCTIONS RÉSERVÉES À L'INSTALLATEUR

MANUTENTION DU PRODUIT

Le produit doit être manutentionné par deux personnes.
Ne pas soulever la cuisinière par les poignées de la porte du four, mais ouvrir la porte et tenir la cuisinière par la partie supérieure de la cavité interne.
Ne pas traîner ou faire glisser la cuisinière.



INSTALLATION

VENTILATION DE LA PIÈCE (fig. 12 page 11**)**

Cet appareil peut être installé et fonctionne uniquement dans une pièce constamment ventilée selon les normes nationales en vigueur.
Il est indispensable que la pièce dans laquelle l'appareil est installé puisse recevoir une quantité d'air équivalente à la quantité nécessaire à une combustion normale du gaz.
Notamment, l'afflux d'air nécessaire à une combustion correcte ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h pour chaque kW de la puissance nominale de l'appareil. (Consulter la plaquette des données techniques appliquée sur la porte en dessous de la porte du four ou à l'arrière de l'appareil).
L'air doit être prélevé directement de l'extérieur à travers les ouvertures permanentes ou des conduits de ventilation qui accèdent aux zones non polluées.

ÉCHAPPEMENT DES GAZ DE COMBUSTION (fig. 13)

MISE EN GARDE
Il est fondamental que toutes les opérations relatives à l'installation, le réglage et la maintenance technique soient effectuées par du personnel qualifié. L'appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

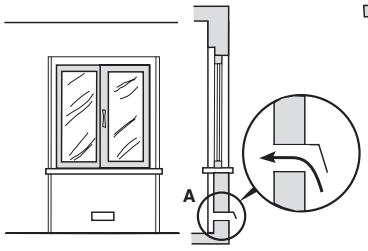
Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. L'appareil doit évacuer les produits de la combustion à l'extérieur à l'aide de la hotte spécifique branchée à une cheminée, à un conduit de fumée ou directement à l'extérieur.
L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une ventilation supplémentaire ; par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, augmentant le niveau de ventilation mécanique si présent.

INSTALLATION (fig. 14)

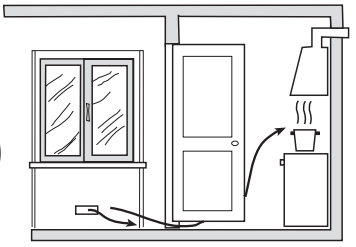
L'appareil est de classe 1 et 2.1 (voir référence figure ci-dessous). Il peut être placé en pose libre ou encastré (introduit entre les meubles) en respectant les distances minimales suivantes : 750 mm entre le plan de cuisson de l'appareil et les plans horizontaux au-dessus (les meubles par exemple) ; il peut être réduit à 650 mm en présence d'une hotte aspirante ; 150 mm entre le coté de l'et les meubles ayant une hauteur supérieure à celle de l'appareil. Il peut être proche des murs dont l'un dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimale de 150 mm du côté de l'appareil.
Lors d'une installation entre les meubles, il est nécessaire que la surtempérature de résistance des parois des meubles soit d'au moins de 90°C.

Les appareils sont équipés d'un compartiment range-bouteille et d'un four électrique ; ils ne peuvent être installés qu'en pose libre.

fig. 12

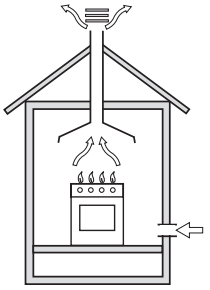


ouverture de ventilation pour l'afflux d'air nécessaire pour une combustion correcte

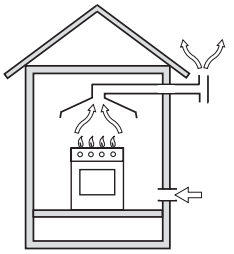


augmentation de la fente pour permettre l'afflux correct d'air de la pièce adjacente

fig. 13

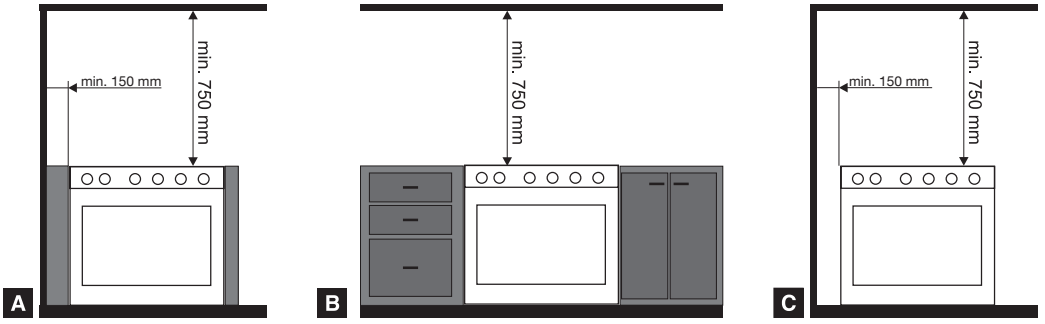


évacuation directement à l'extérieur



évacuation à l'aide d'un conduit de fumée réservée à la cuisinière

fig. 14



A Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)

B Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)

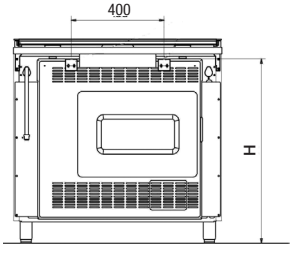
C Appareil libre Installation (Classe 1)

DISPOSITIF DE STABILITÉ (seulement s'il est demandé par les normes en vigueur dans le pays d'utilisation et s'il est fourni en kit avec la cuisinlere)

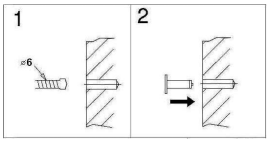
MISE EN GARDE
Pour éviter le basculement accidentel de l'appareil, vous devez installer ce dispositif de stabilisation selon les instructions des schémas ci-dessous.

1. **Ne laissez jamais les enfants jouer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.**
2. **Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte. Une charge excessive peut en compromettre la stabilité.**
3. **Ne pas déposer de casseroles chaudes à base anguleuse sur la vitre intérieure.**

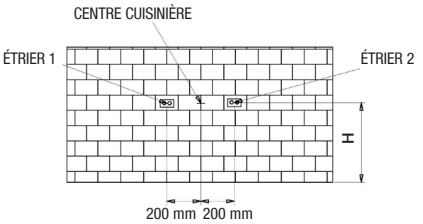
Sur les modèles de 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm de large, vous devez effectuer l'installation de sécurité arrière pour garantir l'impossibilité de basculer en avant, même s'il est soumis à des charges importantes au niveau de la porte ouverte du four.
• Sur la partie arrière de la cuisinière, il y a un panneau de couverture du derrière de la cuisinière. Mesurer soigneusement la distance H du point le plus haut du panneau au plancher **(A)**.
• Utiliser la valeur H mesurée pour marquer sur le mur contre lequel la cuisinière sera installée, le repère pour les trous à utiliser pour introduire les chevilles **(B)**.
• Toujours sur le mur, marquer le centre de la cuisinière à la même hauteur H mesurée précédemment **(C)**.
• À présent, monter les deux étriers à 400 mm de distance (200 mm du centre), puis placer la cuisinière contre le mur en dessous des deux étriers **(D)**.



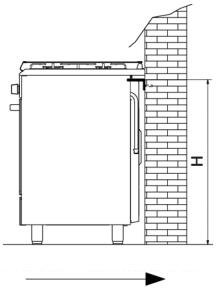
A



B

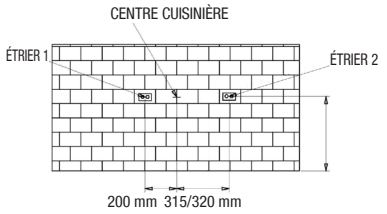


C

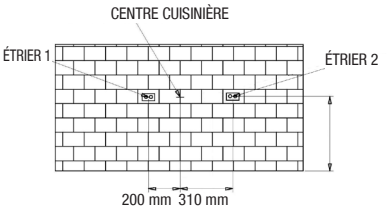


D

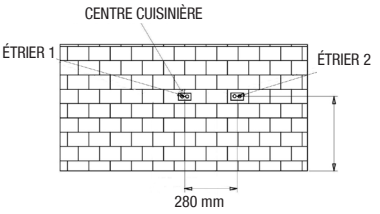
Si la cuisinière choisie est une 90x60 range-bouteille, 80x50 range-bouteille ou 80x50 compartiments, il faut monter les étriers à la distance indiquée sur les schémas ci-dessous :



Cuisinière 90x60 range-bouteille



Cuisinière 80x50 range-bouteille



Cuisinière 80x50 compartiments

NIVELLEMENT

Après avoir introduits et vissés les pieds fournis, en cas de nécessité, niveler l'appareil en les tournant. Ceci permettra d'annuler les oscillations possibles.

RACCORDEMENT

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement au réseau de gaz ou à la bouteille de gaz peut être effectué avec plusieurs types de tuyaux (flexible en caoutchouc ou en acier). Il est cependant obligatoire que l'opération soit effectuée conformément aux normes et aux mises à jour ultérieures en vigueur, après s'être assuré que l'appareil est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir plaquette technique située à l'intérieur de la porte inférieure ou à l'arrière de la cuisinière).

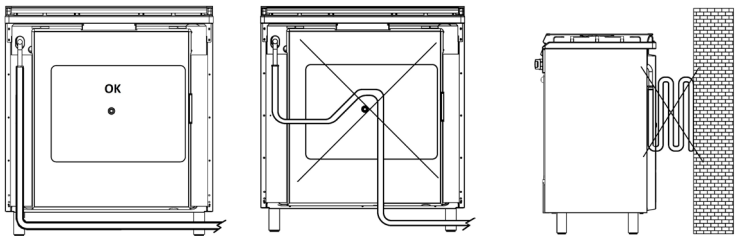
RACCORD AVEC TUYAU FLEXIBLE MÉTALLIQUE (fig. 15 page 29**)**

Le raccordement est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, branché au raccord fileté de l'appareil avec l'interposition d'un joint d'étanchéité (garniture). L'extension maximale du tuyau ne doit pas dépasser 2 m de longueur.

RACCORD AVEC TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC

Ce type de raccordement n'est pas autorisé quand l'appareil est encastré (appareil classe 2/1) et le tuyau ne peut pas être inspecté sur toute sa longueur.
Raccorder l'embout au raccord fileté en interposant un joint d'étanchéité (garniture).
Selon le gaz utilisé, les tuyaux ont des diamètres différents :
• tuyau de gaz G30 (GPL) **(fig. 16** page 13**)** à appliquer sur l'embout avec 8 mm de diamètre ;
• tuyau de gaz G20 (MÉTHANE) **(fig. 17** page 13**)** à appliquer sur l'embout avec 12 mm de diamètre.
Fixer les deux extrémités du tuyau avec le collier serre-tube selon les normes nationales.
Le tuyau doit être remplacé avant la date estampillée et ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur maximale.
Le tube ne doit pas entrer en contact avec: objets pointus, coins et avec le panneau arrière de la cuisinière (Voir figure A) ; il ne doit pas être tendu ou tordu, aucun point du tube ne doit être supérieure à une température de 50 ° C.

fig. A **fig. B** **fig. C**



Si la conduite de gaz est endommagée, n'essayez pas de la réparer par vous-même, mais vous devez la remplacer par une neuve avant d'utiliser l'appareil.

RACCORDEMENT GAZ À LA BOUTEILLE

Sur les modèles avec compartiment range-bouteille, vous pouvez loger les bouteilles de 15 kg de butane ayant les caractéristiques conformes aux normes nationales en vigueur.
La bouteille doit être équipée d'un réducteur de pression conforme aux normes nationales en vigueur.
Le raccordement à la bouteille doit être réalisé en conformité avec les normes nationales en vigueur sur l'installation.
Le tuyau flexible utilisé pour le raccordement doit avoir un diamètre interne de 8 mm, être conforme aux normes, être remplacé à la date de péremption, être raccordé à l'embout de la cuisinière et au réducteur de pression avec collier serre-tube conforme aux normes en vigueur.
Pendant les phases de raccordement de la bouteille, respecter les instructions suivantes :
• le tuyau de raccordement gaz ne doit pas dépasser 1 m de long ;
• le raccordement du réducteur de pression doit être tourné vers la porte du compartiment bouteille ;
• le parcours du tuyau flexible ne doit adhérer sur aucune surface chaude de la cuisinière (paroi interne gauche du compartiment range-bouteille, arrière-cuisine, toit) et DOIT suivre le parcours obligatoire des supports spécifiques ;
• la bouteille doit être placée de manière qu'elle ne soit pas en contact en contact avec la paroi adjacente du four.
À la fin de la cuisson, nous recommandons de fermer le robinet de la bouteille.

RACCORD AVEC TUYAU RIGIDE EN CUIVRE (fig. 18 page 13**)**

Raccorder la partie rigide au raccord fileté situé sur le côté arrière de l'appareil, en interposant un joint d'étanchéité conforme aux normes en vigueur.

CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ

Après l'installation, s'assurer que les raccords sont bien fixés. Pour la vérification de l'étanchéité sur les circuits du gaz, ne jamais utiliser la flamme, mais plutôt une solution mousseuse.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil (située à l'intérieur de la porte en dessous de la porte du four ou à l'arrière de la cuisinière).

L'installation électrique doit être équipée d'un branchement de mise à la terre efficace. Le conducteur jaune-vert du câble d'alimentation ne doit pas être interrompu par des interrupteurs.

En cas de branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes nationales en vigueur (le fil de la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).

Le câble d'alimentation doit être placé de manière qu'il ne dépasse de 50°C, en aucun endroit, la température ambiante.

Le fabricant décline toute responsabilité si les normes électriques en vigueur et le raccordement ne sont pas effectués dans les règles de l'art par du personnel qualifié.

fig. 15

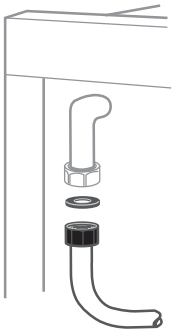


fig. 16

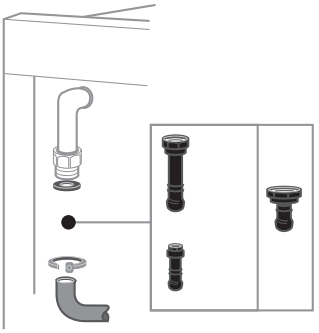
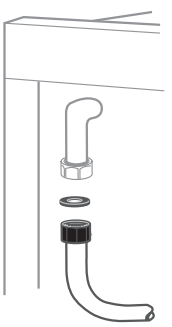


fig. 17



fig. 18



ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

MISE EN GARDE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement avec plusieurs types de gaz ; chaque gaz nécessite d'injecteurs et de réglages spécifiques. Pour effectuer les modifications, il est toujours nécessaire de débrancher l'appareil du courant électrique et de fermer temporairement la distribution du gaz de réseau.

REMPLACEMENT INJECTEURS BRÛLEURS PLAN (fig. 19 page 14**)**

Enlever manuellement les brûleurs (aucune autre opération de démontage n'est nécessaire), puis utiliser une clé à béquille appropriée pour dévisser les injecteurs et les remplacer par ceux appropriés au type de gaz cité dans le tableau des données techniques et sur la plaquette des données de la cuisinière.

RÉGLAGE DU MINIMUM SUR LES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON (fig. 20 page 14**)**

Le réglage de la flamme sur le débit réduit (minimum) est effectué en usine. Après le remplacement de l'injecteur pour l'adaptation au gaz disponible ou après des conditions particulières de la pression de réseau, un nouveau réglage du minimum peut s'avérer nécessaire. Allumer le brûleur et le laisser fonctionner au débit maximum pendant environ 10 minutes. Tourner le bouton sur la position de minimum. Extraire la poignée en la retirant de la tige du robinet. Utiliser un tournevis à fente pour régler le minimum en tournant la vis de by-pass dans le sens des aiguilles d'une montre pour avoir moins de flammes ou dans le sens inverse pour augmenter la flamme. Dans les robinets à vanne, la vis (by-pass) de réglage est située sur le corps même du robinet. Sur les robinets sans vanne, la vis se trouve à l'intérieur du corps du robinet. Après toute intervention de remplacement des injecteurs ou de réglage, s'assurer toujours que la flamme : a une couleur qui tend au bleu, est stable et silencieuse, ne produit pas de détachement du brûleur, ne provoque pas le retour lors du passage du maximum au minimum.

REMPLACEMENT INJECTEURS BRÛLEURS DU COMPARTIMENT FOUR (fig. 21 page 14**)**

Enlever les brûleurs en les libérant des vis de fixation, puis utiliser une clé spéciale pour dévisser les injecteurs et les remplacer par ceux appropriés au type de gaz cités dans le tableau des données techniques.

RÉGLAGE AIR PRIMAIRE BRÛLEUR DU COMPARTIMENT FOUR

Certains modèles sont équipés d'un collier métallique (fixé par une vis) situé sur l'extrémité du brûleur pour régler l'ouverture d'air (en augmentant ou en diminuant la quantité d'air) selon le résultat à obtenir. Après toute intervention de réglage, s'assurer toujours que la flamme: a une couleur qui tend au bleu, est stable et silencieuse, ne produit pas de détachement du brûleur, ne provoque pas le retour lors du passage du maximum au minimum.

RÉGLAGE DU MINIMUM SUR LE BRÛLEUR FOUR ET BRÛLEUR GRILL (fig. 22 page 14**)**

Allumer le brûleur, puis placer la poignée sur la température maximale. Laisser le four chauffer pendant au moins 30 minutes. Tourner le bouton sur la position de minimum. Retirer la poignée de la tige du thermostat, utiliser un tournevis à fente pour régler le minimum en tournant la vis de by-pass dans le sens des aiguilles d'une montre pour avoir moins de flammes ou dans le sens inverse pour augmenter la flamme. La flamme doit être courte et stable, résistante aux courants d'air et à la fermeture de la porte du four et ne pas provoquer de retour. La vis (by-pass) de réglage est normalement située sur le corps même du thermostat. Dans les robinets à vanne, la vis (by-pass) de réglage est située sur le corps même du robinet. Sur les robinets sans vanne, la vis se trouve à l'intérieur du corps du robinet **(fig. 22** page 14**)**.

Après toute intervention de remplacement ou de réglage sur les composants de l'appareil, il faut remonter scrupuleusement toutes les parties intéressées pour rétablir les fonctions originales. L'adaptation à un gaz différent doit se terminer par le remplacement de l'embout. Vérifier aussi dans ce cas l'étanchéité du circuit avec une solution mousseuse et jamais avec une flamme libre. Enfin, remplacer la vieille étiquette de réglage par celle neuve correspondante au nouveau gaz à utiliser, inclus dans la fourniture.

Votre produit est à présent correctement installé. Nous vous prions de bien vouloir enlever toutes les étiquettes informatives et les matériaux fournis (dans la cavité du four) avant de le mettre en marche.

fig.19

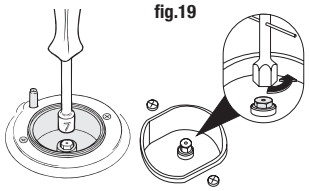


fig.20

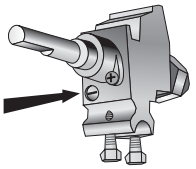


fig.21

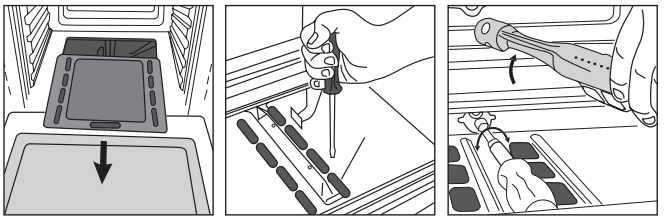
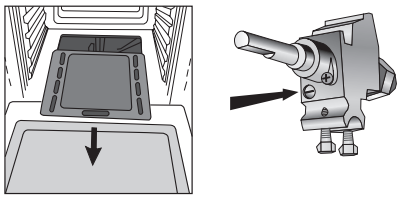


fig.22



DONNÉES TECHNIQUES

POWER OF HEATING ELEMENTS

OVEN						Storage Compartment Element (Watts)
OVEN CAPACITY (Liters)	**Bottom Element** (Watts)	**Top Element** (Watts)	**Grill Element** (Watts)	**Double-Grill Element** (Watts)	**Circular Element** (Watts)	
123	1500	950	2000	2950	/	/
111	1500	950	1500	2450	2400	/
105	1500	950	2000	2950	/	/
95	1500	950	1500	2450	2400	/
90	1500	950	2000	2950	/	/
80	1500	950	1500	2450	2400	/
67	1400	850	1400	2250	/	/
61	1400	850	1400	2250	2200	/
61 Double Oven	1100	700	1400	2100	2200	500
58	1100	650	1350	2000	/	/
51	1100	650	1350	2000	2200	/
47	900	600	1350	1950	/	/
37 Double Oven	800	500	1200	1700	/	500

COOK-TOP					
	Diameter (mm)	**Power** (Watts)		**Diameter** (mm)	**Power** (Watts)
Electric plate Normal	145	1000	Circular High-Light	145	1200
Electric plate Normal	145	1500	Circular High-Light	180	1800
Electric plate Rapid	180	2000	Circular High-Light	210	2200
			Extensible High-Light	120/210	700/2100
			Extensible High-Light	170/265	1400/2200

TYPE BRULEUR (diamètre en mm)	TYPE GAZ		PRESSION (mbar)	INJECTEURS (1/100 mm)	CONSOMMATION DE GAZ*	PUISSANCE (kW)		DIAMETRE MARMITE SUGGERÉ** (cm)
						MAXIMUM.	MINIMUM.	
MINI AUXILIAIRE Ø 39	LPG	G30/G31	30	46	58 g/h	0,800	0,300	12÷14 6 avec réduction de grille
	gaz naturel	G20/G25	20/25	68	95 dm³/h			
AUXILIAIRE Ø 55	LPG	G30/G31	28..30/37	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 avec réduction de grille
	gaz naturel	G20/G25	20/25	72	95 dm³/h			
SEMI-RAPIDE Ø 75	LPG	G30/G31	28..30/37	68	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	gaz naturel	G20/G25	20/25	98	167 dm³/h			
RAPIDE Ø 100	LPG	G30/G31	28..30/37	88	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	gaz naturel	G20/G25	20/25	116	286 dm³/h			
ULTRARAPIDE Ø 120	LPG	G30/G31	28..30/37	91	240 g/h	3,300	1,500	22÷26
	gaz naturel	G20/G25	20/25	124	314 dm³/h			
PLAT POISSONS 60x235	LPG	G30/G31	28..30/37	88	211 g/h	2,900	1,500	Max 14÷35
	gaz naturel	G20/G25	20/25	120	276 dm³/h			
TRIPLE COURONNE Ø 130	LPG	G30/G31	28..30/37	96	262 g/h	3,600	1,500	24÷28
	gaz naturel	G20/G25	20/25	135	343 dm³/h			
TRIPLE COURONNE Ø 130	LPG	G30/G31	28..30/37	98	277 g/h	3,800	1,500	24÷28
	gaz naturel	G20/G25	20/25	137	363 dm³/h			

*** Dans les conditions de référence, température gaz 15°C, pression atmosphérique 1 013,25 mbar ** Conformément aux performances des brûleurs et des marmites**

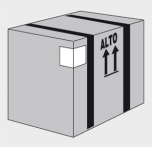
VOLUME FOUR/BRULEUR	TYPE GAZ		PRESSION (mbar)	INJECTEUR (1/100 mm)	CONSOMMATION DE GAZ*	PUISSANCE (kW)	
						MAXIMUM	MINIMUM
Bruleur four **Volume cavité: 37-41l (dm3)** Four petit 2 fours Dimensions cuisinière: (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	G30/G31	28..30/37	62	145 g/h	2,000	0,700
	gaz naturel	G20/G25	20/25	108	190 dm³/h		
Bruleur four **Volume cavité: 45-70 l (dm3)** Cuisinière four grand Dimensions cuisinière (LxP): 50x50, 60x50,70x50,60x60, Cache-bouteille 80x50, Cache-bouteille 90x60 Four grand cuisinière 2 fours Dimensions cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	G30/G31	28..30/37	79	193 g/h	2,650	1,000
	gaz naturel	G20/G25	20/25	122	252 dm³/h		
Bruleur four **Volume cavité: 74-109 (dm3)** Cuisinière maxi four Dimensions cuisinière (LxP): 80x50 ou 80x60	LPG	G30/G31	28..30/37	93	276 g/h	3,800	1,000
	gaz naturel	G20/G25	20/25	145	362 dm³/h		
Bruleur four **Volume cavité: 102-126 l (dm3)** Cuisinière maxi four Dimension cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	G30/G31	28..30/37	100	305 g/h	4,200	1,000
	gaz naturel	G20/G25	20/25	150	400 dm³/h		
Bruleur Grill **Volume cavité: 37-41 l (dm3)** Four petit cuisinière 2 fours Dimension cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	G30/G31	28..30/37	60	116 g/h	1,600	
	gaz naturel	G20/G25	20/25	101	152 dm³/h		
Bruleur Grill **Volume cavité: 45-70 l (dm3)** Cuisinière maxi four Dimension cuisinière (LxP): 50x50, 60x50, 70x50, 60x60, Cache-bouteille 80x50, Cache-bouteille 90x60 Cuisinière four grand 2 fours Dimension cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	G30/G31	28..30/37	65	145 g/h	2,000	
	gaz naturel	G20/G25	20/25	108	190 dm³/h		
Bruleur four **Volume cavité: 74-126 l (dm3)** Cuisinière maxi four Dimensions cuisinière: (LxP): 90x60 ou 100x60 Four grand/maxi four 1 four Dimensions cuisinière (LxP): 80x50 ou 80x60	LPG	G30/G31	28..30/37	90	240 g/h	3,300	
	gaz naturel	G20/G25	20/25	135	314 dm³/h		

*** Dans les conditions de référence, température gaz 15°C, pression atmosphérique 1 013,25 mbar**

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour trouver le centre d'assistance agréé le plus proche, contacter le revendeur agréé de votre zone. Nous conseillons de prendre les données du modèle choisi sur la plaquette des données techniques.

ÉLIMINATION DU PRODUIT ET DE L'EMBALLAGE



Les emballages utilisés sur nos produits peuvent être recyclés ; nous vous prions donc de ne pas exagérer avec l'emballage ou ses composants, l'éliminer de manière optimale pour minimiser l'impact sur l'environnement.
Si l'achat de votre produit se fait comme remplacement d'un vieux produit, il faut le remettre à la société de votre zone chargée de la collecte des électroménagers en désuétude. Ceci pour réutiliser les matériaux recyclables et ne pas polluer la nature.



Le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareil indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être éliminé séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc donner l'appareil usagé aux centres spéciaux de collecte sélective des déchets électriques et électroniques ou au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison de 1 pour 1. Une collecte sélective appropriée dans l'objectif du recyclage, du traitement ou de l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement, la santé et favorise le recyclage des matériaux composant l'appareil. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	FOUR STATIQUE (sans ventilateur) ÉLECTRIQUE OU À GAZ		FOUR VENTILÉ (cuisson à plusieurs niveaux)		DURÉE DE CUISSON
	niveau cuisson étagère interne	température °C	niveau cuisson étagère interne	température °C	minutes
Gâteaux					
Pâte brisée	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Pâte à gâteau	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Tarte	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Plum cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Gâteau aux fruits	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Gâteau aux noix	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Génoise	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Crème caramel	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Gâteau au chocolat	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioches	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Biscuits	2	180	2 (1-3)	165	20
Petits fours	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Sandwichs à la confiture (scones)	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35
Pain et Pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia (fougasse)	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Pain	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Entrées					
Lasagnes	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Pâtes au four	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Timbales de légumes	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Rôtis de viande					
Bœuf 1Kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Agneau 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Porc 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Veau 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Poulet	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Canard	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Oie	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Dinde	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Lapin	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Faisan	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Poisson					
Filets et tranches	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Rôti	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
En papillote	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Remarques sur la cuisson
Les données indiquées doivent être considérées comme lignes directrices. Elles peuvent donc être modifiées selon vos goûts et vos habitudes.
La durée indiquée sur le tableau n'inclut pas le préchauffage du four, qui est toujours recommandé.
La durée et les températures indiquées se réfèrent à une quantité moyenne d'aliment : 1/1,5 kg pour les viandes, la pâte pour les petits gâteaux, la pizza, du pain 0,5/0,8 Kg.
Les cuissons multiples sur plusieurs niveaux doivent être effectuées en plaçant les récipients au centre de l'étagère.

TABLEAU GRILLADE

ALIMENT	niveau cuisson étagère interne	température °C	durée cuisson minutes
Toast (croque-monsieur)	3-4	200	3-4
Hamburgers	3-4	200	5-7
Brochettes de poisson	3-4	200	6-8
Crustacés	3-4	200	6-8
Saucisses	3-4	200	7-10
Côtes	3-4	200	7-10
Brochettes de viande	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Poulet	3-4	200	30-35

Remarques sur la grillade :
• Un préchauffage de 5 à 10 minutes suffit pour les recettes qui en nécessitent.
• La durée indiquée est relative à une seule partie de l'aliment, il est donc nécessaire de le tourner.
• Placer un plat à four contenant un verre d'eau (0,2 l) sur l'étagère en dessous pour limiter les projections de graisse et de fumée en excès pendant la cuisson.