MARQUE: ROSIERES

REFERENCE: RGC 6312 IN

CODIC: 4012224

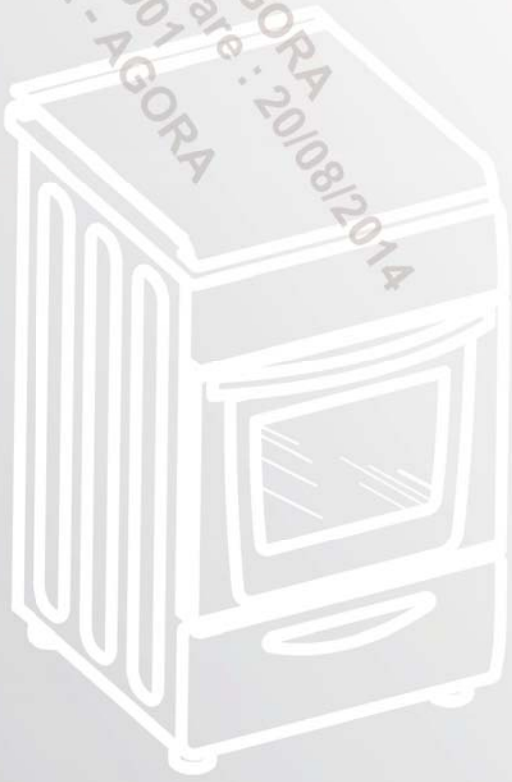


ROSIÈRES

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
CUISINIERES **FR**

USER INSTRUCTIONS
COOKERS **GB**

Downloaded / printed on Agora software : 20/08/2014
by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA



USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

SOMMAIRE FR

Conseils De Sécurité **03**
1. Recommandations **04**
1.1. Symboles Utilisés Dans La Notice 04
1.2. Déclaration De Conformité 04
1.3. Consignes De Sécurite 04
1.4. Conseils Utiles 04
2. Installation **05**
2.1. Environnement Dans Lequel L'appareil Doit Être Installé 05
2.2. Positionnement 05
2.3. Réglage Des Pieds 05
2.4. Raccordement Electrique 06
2.5. Cuisinière Livrée Avec Cordon D'alimentation 06
2.6. Cuisiniere Livree Sans Cordon D'alimentation 06
2.7. Raccordement Gaz 07
2.8. Modification Pour Type De Gaz Différent 07
2.9. Dimensions De L'appareil 08
2.10. Aspect Général Et Definition De L'appareil 08
3. Utilisation Des Brûleurs **09**
3.1. Utilisation Des Brûleurs De La Table De Cuisson 09
3.2. Utilisation Des Plaques Electriques Sur De La Table De Cuisson 09
4. Utilisation **10**
4.1. Utilisation Du Four Grill 10
4.2. Four Electrique 10
4.3. Suggestions De Cuisson Au Four Electrique 11
4.4. Cuisson Pizza 11
4.5. Preparation De Gateaux 11
4.6. Cuisson De La Viande 11
4.7. Cuisson Du Poisson 11
4.8. Cuisson Au Tournebroche 12
4.9. Utilisation De La Minuterie 12
4.10. Utilisation Des Bruleurs A Gaz De La Table De Cuisson 12
4.11. Four A Gaz 12
4.12. Utilisation Du Programmateur Electronique 12
4.13. Tableau De Cuisson 13
5. Nettoyage Et Maintenance **14**
5.1. Four Catalitique Autonettoyant 14
6. Centre D'assistance Technique Et Résolution Des Problèmes **14**
7. Protection De L'environnement **14**

CONTENTS GB

Safety Instructions **15**
1. General Warnings **16**
1.1. Symbols Used In This User Manual 16
1.2. Declaration Of Compliance 16
1.3. Safety Hints 16
1.4. Useful Tips 16
2. Installation **17**
2.1. Environment The Appliance Should Be Placed 17
2.2. Positioning 17
2.3. Feet Adjustment 17
2.4. Electrical Connection 18
2.5. Cookers With Energy Cable 18
2.6. Cookers Without Energy Cable 18
2.7. Gas Connection 19
2.8. Conversion For Different Gas Types 19
2.9. Dimensions Of The Appliance 20
2.10.General Appearance And Definition Of The Appliance 20
3. Use Of Cooktop Burners **20**
3.1. Use Of Cooktop Gas Burners 20
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates 21
4. Use Of The Oven **22**
4.1. Grilling 22
4.2. Electric Oven 22
4.3. Electric Oven Suggestions For Cooking 23
4.4. Cooking Pizza 23
4.5. Cooking Cakes 23
4.6. Cooking Meats 23
4.7. Cooking Fish 23
4.8. Cooking Turn Spit 24
4.9. Using The Minute Timer 24
4.10. Using The End Of Cooking Timer 24
4.11. Gas Oven 24
4.12. Use Of The Electronic Programmer 24
4.13. Cooking Tables 25
5. Cleaning And Maintenance **26**
5.1. Catalytic Self - Cleaning Oven 25
6. Service Centre & Troubleshooting **26**
7. Protection Of The Environment **26**

GAS CATEGORY TABLE **27-28-29**

Downloaded/Printed by Agora's software - 20/08/2014
ACORA - CONFIDENTIAL - ACORA - CONFIDENTIAL - ACORA - CONFIDENTIAL - ACORA

CONSEILS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.

• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

ATTENTION: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

• Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.

• L'intérieur du tiroir inférieur peut devenir chaud.Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peut devenir plus chaude que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

• Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.

• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.

• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.

• Tout liquide doivent être enlevé du couvercle avant ouverture.

• Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.

• Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour eviter que le produit glisse de son socle.

• Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

• Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agrées..

ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

• Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.

• Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays

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

• Les conditions de réglage de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou données de la plaque) .

• Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation ".

• Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur depend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installé Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilsation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Document - CONFIDENTIAL AGORA
Property of AGORA - Copy forbidden
AGORA - CONFIDENTIAL
Download / print / copy / share : 17/08/2021

1.RECOMMANDATIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.
•Afin de tirer le meilleur parti de votre appareil, nous vous recommandons : de LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE et de la conserver dans un endroit sûr pour toute consultation ultérieure. Elle contient des instructions importantes concernant l'installation et l'utilisation de votre cuisinière.
•de remettre cette notice avec l'appareil en cas de sa revente.
•La porte, les parties accessibles ainsi que tous les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher et d'éloigner les jeunes enfants
•Lors de la première mise en service de l'appareil, une odeur dé brûlé est susceptible d'apparaitre cette fumée est inoffensive. Nous vous recommandons alors de faire fonctionner l'appareil vide pendant deux heures.

1.1. SYMBOLES UTILISES DANS LA NOTICE

Pour faciliter votre compréhension, les symboles suivants sont utilisés dans cette notice :

⚠ Information importante de sécurité

Information pour la protection de l'environnement

CE Appareil conforme aux directives CEE de l'Union Européenne

1.2. DECLARATION DE CONFORMITE

Tous les éléments de cet appareil qui pourraient être en contact avec des aliments sont en conformité avec les exigences de la directive CEE 89/109. L'appareil est également conforme aux directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 90/396/CEE remplacées par 2006/CCE, 2004/108/EC et 2003/55/EC et les amendements suivants, ainsi qu'aux directives générales 93/68 et à ses amendements.

1.3. CONSIGNES DE SECURITE

•Cette cuisinière est exclusivement destinée à un usage domestique dans le cadre de la cuisson d'aliments. Si l'appareil est utilisé à d'autres fins, tel que comme un chauffage, ou mal utilisé, cela peut être dangereux et le constructeur ne peut être tenu responsable des dommages éventuellement causés.
•Vous devez respecter les règles de base relatives aux appareils électriques. S'il se casse ou fonctionne anormalement, débrancher-le, ne le touchez pas et prenez contact avec votre réparateur agréé.
•Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
•Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
•Assurez-vous que les manettes et boutons ne soient pas en position de marche alors que vous n'utilisez pas l'appareil.
•Tout liquide doivent être enlevé du couvercle avant ouverture.
•Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
•Le tiroir du four est destiné au stockage de plats vides ou au maintien au chaud des plats.
•Ne pas mettre d'objets explosifs, inflammables ou de matériel de nettoyage dans le four comme du nylon, du papier ou des vêtements, etc. dans le tiroir du four.
•N'utilisez que des plats résistants et destinés à cet effet pour la cuisson de vos aliments. Ne pas utiliser de récipients inflammables.
•La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
•Une attention particulière doit être portée à l'appareil lors de la cuisson : restez à proximité.
•La cuisinière est lourde. Faites attention lorsque vous la déplacez.
•L'émission d'air chaud est normale durant la cuisson. Ne pas obstruer les ventilations de l'appareil.
•Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
•Des éclaboussures peuvent être projetées lors de la cuisson d'aliments ou lorsque le plat contient trop d'eau ou de gras. Dans ce cas, immédiatement nettoyer les résidus après la cuisson en vue d'éviter le développement d'odeurs ou de feu.
• Eteindre le feu avant de retirer les plats ou casseroles.
•L'utilisation d'un appareil électroménager requiert le respect de quelques règles de base :
*Il est en général déconseillé d'utiliser un adaptateur ou une prise multiple.
*Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour éteindre l'appareil.
*Ne pas toucher le four avec les mains mouillées.
*Remplacer immédiatement le câble d'alimentation s'il est endommagé en suivant les instructions suivantes :
*Le remplacement doit être effectué par un technicien qualifié. Pour la réparation, se rapprocher exclusivement d'un centre d'assistance agréé et assurez-vous qu'ils utilisent des pièces de rechange d'origine.
*Si nécessaire, enlever le câble d'alimentation et le remplacer avec un autre du type : H05RRF, H05VVF et H05V2V2-F. Ce câble a la capacité suffisante pour supporter la tension électrique requise par le produit.
•Contrôler régulièrement le flexible de gaz.
•Le flexible de gaz doit être tenu à l'écart des parties chaudes du four et ne doit pas être en contact avec ce dernier. Il est possible de positionner le connecteur du gaz à droite ou à gauche du four. Après une telle modification, vérifier qu'il n'y a pas de fuite à l'aide d'un petit peu d'eau savonneuse.
•Ne pas laisser l'appareil sans surveillance avant qu'il ne soit complètement refroidit.

⚠ Le fabricant ne peut garantir la sécurité de la cuisinière si les règles précédemment citées ne sont pas respectées.

1.4. CONSEILS UTILES

La présence d'un couvercle supérieur permet d'éviter la présence de poussière sur la table de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé et des éclaboussures d'huile sur les murs lors de la cuisson.
•Ne pas utiliser le couvercle à d'autres fins.
•**ATTENTION !** (pour les modèles ayant un couvercle en verre) Le couvercle peut s'abimer s'il est exposé à une température trop élevée. Toujours s'assurer que les feux soient éteints avant de refermer le couvercle.
•Ne pas utiliser de plats ou de casseroles déformés ou instables
•Nettoyer les grilles et la lèchefrite avant utilisation.
•Ne pas vaporiser de détergent sur les plats et la grille, ni sur le thermostat.
•S'assurer que les plats du four soient correctement positionnés.
•Allumer les plaques avant de placer les plats de cuisson pour un allumage plus rapide.
•Vérifier que la taille des flammes soit adaptée aux plats de cuisson.
•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

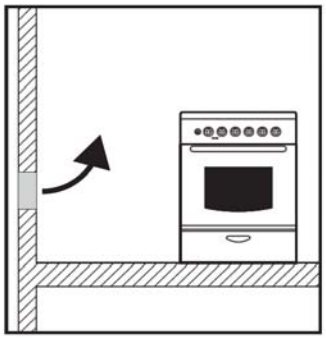
Downloaded by cuisinier : FAGORA - CONFIDENTIAL - FAGORA - Date : 20/08/2014

2. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.
Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.
ATTENTION ! Il convient de prêter la plus grande attention au positionnement de l'appareil. Ce dernier ne peut être installé que dans une pièce où la ventilation est assurée en continu. L'appareil doit toujours être débranché avant toute intervention.
"Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur depend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installé Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilsation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.
•Contrôler le branchement du gaz (type et pression du gaz) avant l'installation de l'appareil et s'assurer que l'appareil soit réglé en adéquation.
•Cet appareil ne doit pas être relié à un autre appareil fonctionnant avec un autre combustible.
•L'appareil ne doit pas être installé à proximité d'un matériel inflammable.
•Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour eviter que le produit glisse de son socle.
•ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

2.1. ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLE

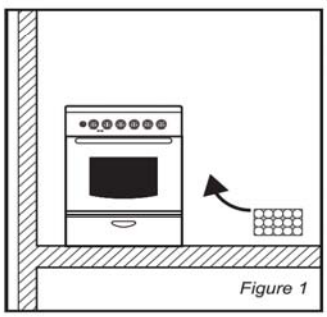
•L'appareil doit être positionné sur un emplacement stable
•Pour le bon fonctionnement, le local dans lequel l'appareil est installé doit être ventilé naturellement de telle manière à ce que les gaz brûlés soient évacués.
•Le flux d'air doit pouvoir pénétrer dans les prises d'air grillagées présentes sur les parois extérieures.

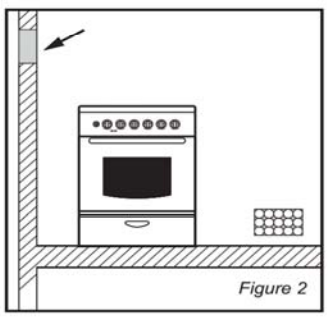




•Sur les modèles dotés d'un dispositif de sécurité des flammes, afin d'assurer le passage de l'air, la partie transversale de la grille d'air doit mesurer 100 cm^2. Sur les modèles privés de dispositif de sécurité, elle doit être de 200 cm^2 (il est possible de mettre une ou plusieurs grilles).

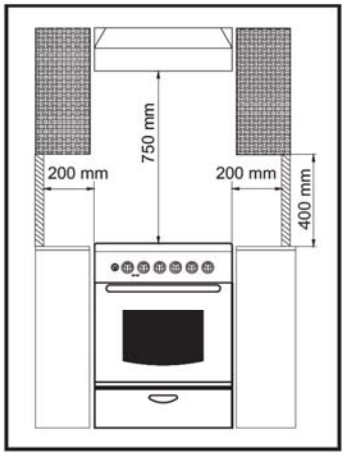
Emission de gaz combustibles
•Les gaz brûlés de la cuisinière doivent être directement évacués à l'extérieur ou par l'intermédiaire d'une hotte connectée à une évacuation (figure 1).
•S'il est impossible d'installer une hotte, il convient d'installer une ventilation électrique sur le mur ou la fenêtre tournée vers l'extérieur (figure 2)
•La ventilation doit assurer le renouvellement de l'air de la pièce de 3 à 5 fois par heure.


Figure 1


Figure 2

•Les grilles doivent être positionnées de telle manière à ce que la ventilation ne puisse être obstruée d'aucun des deux côtés et de préférence près du sol. Elles ne doivent pas être mises sur des tuyaux d'évacuation de gaz brûlés ou de fumées.
•Toutefois, s'il est impossible de mettre des grilles d'aération dans la pièce dans laquelle l'appareil est installé, la ventilation peut être faite avec une pièce attenante s'il ne s'agit pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce où les courants d'air pourraient représenter un risque.

2.2. POSITIONNEMENT

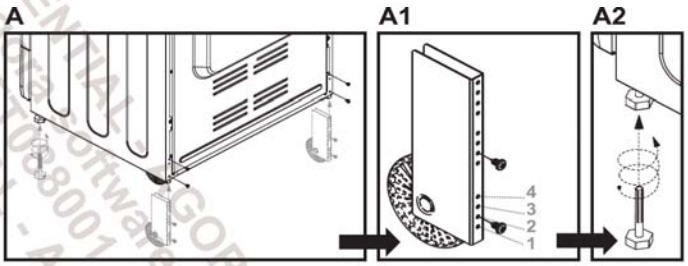


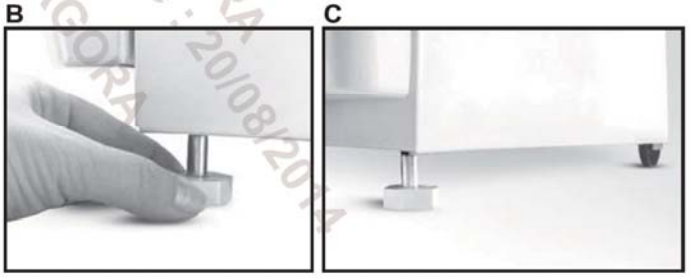
Cet appareil standard a été positionné dans l'hypothèse que les plans de travail adjacents à la cuisinière ne soient pas à une hauteur supérieure à celle des plaques de cuisson.
L'appareil est de Classe 2.1

2.3. REGLAGE DES PIEDS

La cuisinière est dotée de pieds réglables aux 4 angles du châssis.
Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.

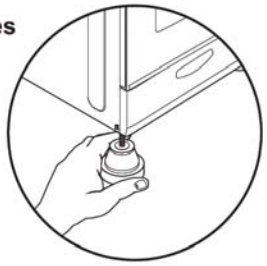
Roues ajustables et roues





•La cuisinière est dotée de 2 pieds et de 2 roulettes réglables aux angles du châssis.
•La hauteur maximale du four est de 868 mm en fixant les pieds réglables à l'avant et les roues à l'arrière au 4ème trou.
•Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.
•Les roues arrières doivent être fixées au 2ème trou (photo A1) pour atteindre la taille standard de 850 mm.

Roues ajustables



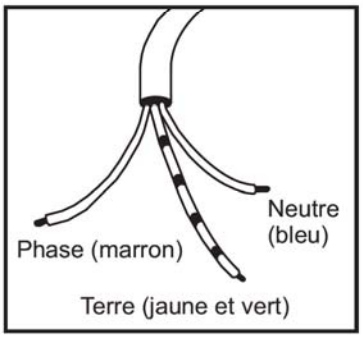
Downloaded from AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
printed on AGORA software - 20/08/2014
Customer : FR08001 - CONFIDENTIAL - AGORA

2.4. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les cuisinières sont fournies avec ou sans câble d'alimentation. Le raccordement est prévu exclusivement sous des tensions de 220-240V entre phases ou entre phase et neutre.
Le raccordement du câble doit être fait par un centre d'assistance agréé qui devra se tenir aux instructions suivantes.
L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette disposition.
•Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
•Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire.
•Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
•Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.
•Le câble d'alimentation doit être disposé de telle manière à ce qu'il ne soit pas exposé à une température supérieure à 50°.
•Contrôler la bonne installation en les allumant pendant 3 minutes.
•Si l'appareil n'est pas muni d'un cordon d'alimentation et d'une prise, ou d'un autre moyen assurant que l'appareil puisse être déconnecté du réseau d'alimentation dans le cas d'un surtension répondant aux conditions de catégorie III, il est nécessaire d'intégrer un système de disjoncteur dans le câblage, conformément aux règles établies en la matière.

2.5. CUISINIERE LIVREE AVEC CORDON D'ALIMENTATION

•Il est uniquement prévu un câble de raccordement pour les mises sous des tensions à 220-240V entre phase et neutre.



•L'éventuel remplacement du cordon d'approvisionnement doit être effectué par le service après-vente ou par le convenus ingénieur, avec un cordon dont les caractéristiques doivent être semblables à l'original.

Tableau de correspondance des câbles d'alimentation

Modèle (kW)	Puissance (V)	Tension nominale (A)	Câble d'alimentation
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm^2
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm^2
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm^2

2.6. CUISINIERE LIVREE SANS CORDON D'ALIMENTATION

Type de boitiers de raccordement

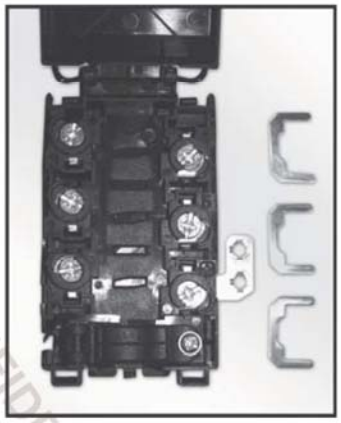
1- branchement monophasé



2- branchement triphasé

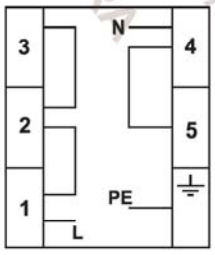


Attention: Une inversion de la phase et du neutre sur les cuisinières peut entraîner un dysfonctionnement des produits.

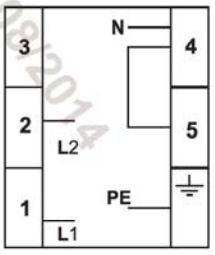




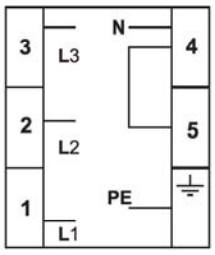
Monophase 220-240 V~	Biphase 380-415V2N~	Triphase 380-415V3N~
Câble - Section		
3 G 2.5 mm^2	4 G 1.5 mm^2	5 G 1.5 mm^2
Câble Type		
H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F



L1 : Phase
Shunter 1-2
Shunter 2-3
N : Shunter
Neutre 4-5
PE : Terre



1 Phase
2 Phase
5 Neutre
Shunter 4-5
PE Terre



1 Phase
2 Phase
3 Phase
5 Shunter
Neutre 4-5
PE : Terre

AGORA - CONFIDENTIAL / printed on Agora software / customer : FR08000 / 20/08/2014 AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

2.7. RACCORDEMENT GAZ

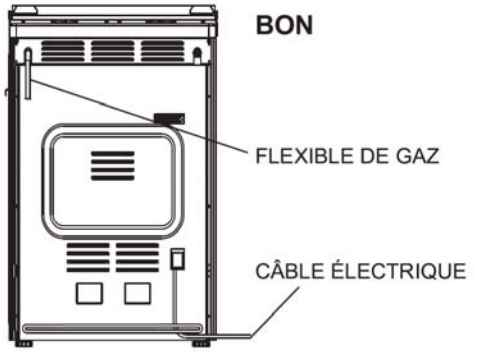
Avant installation, le technicien doit :
•Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. S'assurer que le gaz que vous utilisez coïncide avec celui de la cuisinière. Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal en suivant les instructions du chapitre « modification pour type de gaz différent»
•S'assurer que la pression du gaz est celle donnée dans le tableau ci-après afin d'atteindre une efficacité optimale et de réduire la consommation. En cas d'utilisation d'un gaz dont la pression est différente, il convient d'utiliser un régulateur sur la prise du gaz. L'utilisation d'un régulateur de gaz conforme aux standards GPL est admise.
•Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. (Voir les 3 dernières pages du mode d'emploi) Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

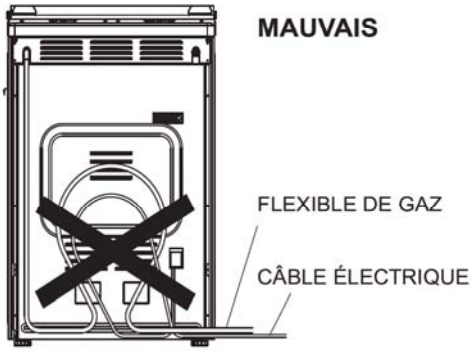
Raccordement par tuyau rigide ou flexible à embout mécanique

•Raccorder directement au robinet de gaz à l'aide d'un flexible en inox en veillant à respecter les précautions de sécurité. Dans ce cas, il n'y aura plus besoin de déplacer la cuisinière. Le connecteur d'entrée du gaz de l'appareil est GC ½. Nous conseillons ce type de raccordement.

Raccordement par tuyau souple caoutchouc

•Nous déconseillons ce type de raccordement (à réserver seulement aux installations anciennes n'offrant pas d'autres possibilités).
•Ce type de raccordement ne doit être fait que sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que la longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage.
•Le raccordement peut être effectué comme suit :
-Puisque le flexible sera placé derrière le four, il ne doit pas être exposé à une température supérieure à 30°C.
-Il ne doit pas être exposé à la chaleur
-Il ne doit pas être tordu, écrasé ni tendu.
-Il doit être protégé des objets tranchants et pointus
-Il doit être accessible pour permettre un contrôle régulier.
-Le flexible doit être contrôlé comme suit pour prévenir des dommages de l'usure : vérifier qu'il ne soit pas cassé, entaillé ou brulé sur toute la longueur et sur les extrémités ; il doit conserver sa flexibilité et ne pas durcir ; il ne doit pas y avoir de traces de rouille sur les côtés.
-Dans tous les cas, il convient de le remplacer dans les 5 ans.



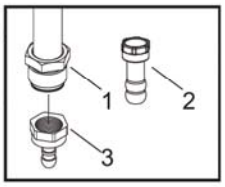


Après l'installation, vérifier qu'il n'y ait pas d'éventuelle déperdition dans le raccordement à l'aide d'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle perte de gaz.

2.8. MODIFICATION POUR TYPE DE GAZ DIFFERENT

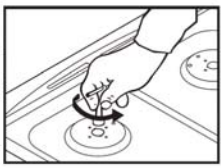
Les réglages ci-dessous doivent être réalisés par un technicien qualifié.
Il convient de suivre les instructions suivantes pour convertir l'appareil en remplaçant les réglages établis en usine pour un autre type de gaz.

Les cuisinières sont réglées pour le gaz naturel dont l'embout de connexion est cylindrique (1).
Pour ce type de raccordement, un adaptateur (2) peut-être ajouté à l'embout cylindrique.
Pour un raccordement au GPL (Butane/Propane), un autre adaptateur (3) est prévu pour être visé à l'embout cylindrique.



Remplacement des injecteurs des brûleurs

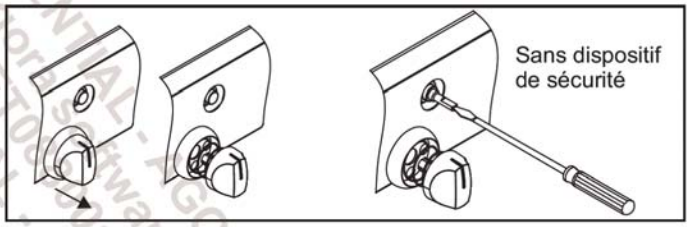
•Enlever les grilles.
•Enlever les chapeaux et corps du brûleur
•Au moyen d'une clé à pipe adaptée (7mm), dévisser l'injecteur et le remplacer par un injecteur correspondant au type de gaz distribué (comme décrit dans le tableau des correspondances voir les 3 dernières pages de cette notice)
•Remettre chaque élément à sa place après avoir changé les brûleurs.



Réglage du ralenti

Réglage du ralenti pour les cuisinières sans dispositifs de sécurité ou avec dispositifs de sécurité et allumage manuel.

•Tourner la manette de contrôle du brûleur en position « ralenti ». L'enlever.
•Si le changement pour passer du gaz naturel au Propane/Butane est nécessaire, dévisser la vis bipasse d'un tour (dans le sens des aiguilles d'une montre)
•Si le changement pour passer du Propane/Butane au gaz naturel est nécessaire, tourner la vis bipasse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis jusqu'à l'obtention d'une petite flamme inférieure à ¼.
•Après le réglage, remettre la manette.
•Contrôler le bon réglage en tournant très rapidement de la petite à la grande flamme. Si la flamme ne s'éteint pas, le réglage est correct.
•S'il y a un dispositif de sécurité, le réglage du ralenti de la flamme peut être fait en réglant la vis se trouvant sur le robinet du brûleur. Dans le cas d'un allumage une main, le réglage peut être fait en enlevant la table, le couvercle et le bandeau de contrôle.



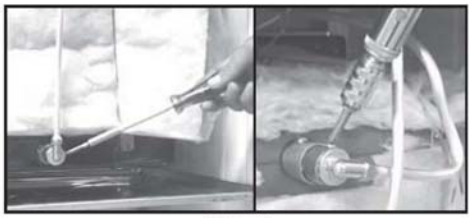
•Pour le réglage au ralenti de la vanne thermostatique, la table, le couvercle et le bandeau doivent être retirés.



Four Gaz

•Retirer le couvercle de protection situé à l'arrière (Figure 3)
•Retirez l'adaptateur de l'injecteur. (Figure 4)
•Retirez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm, puis visser sur le bon injecteur sélectionné selon le gaz de la table (cf 3 dernières pages de ce manuel) (Figure 5).
•Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse après avoir terminé l'installation du nouvel injecteur.
•Le brûleur est de 4,5 ± 0.3mm pour le gaz naturel et le GPL (Figure 6)


Figure3


Figure4

CONFIDENTIAL - AGORA - Printed on Agora Software by customer : FTG0 - 20/08/2014

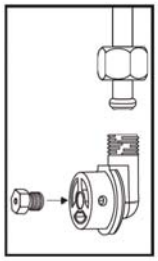


Figure5

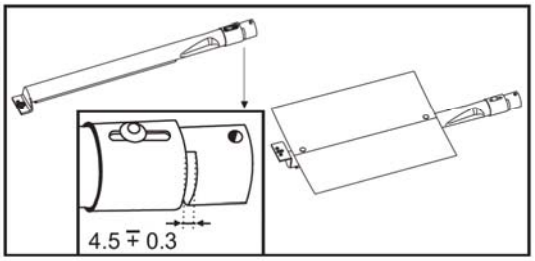
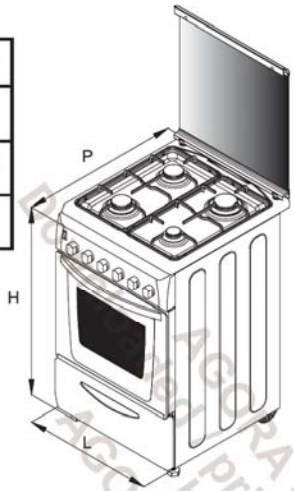


Figure6

2.9. DIMENSIONS DE L'APPAREIL

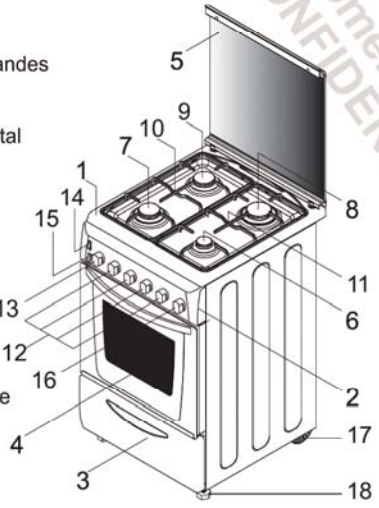
	50 x 60	60 x 60
Hauteur (mm)	863	850
Largeur (mm)	510	598-600
Profondeur (mm)	600	600



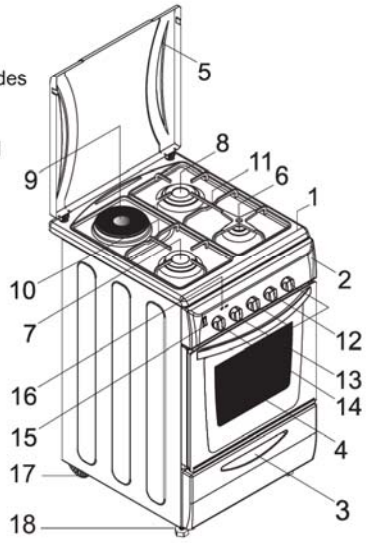
2.10. ASPECT GENERAL ET DEFINITION DE L'APPAREIL

Cette notice est commune à plusieurs modèles. Il est possible que certaines caractéristiques décrites ici n'existent pas sur certains modèles.

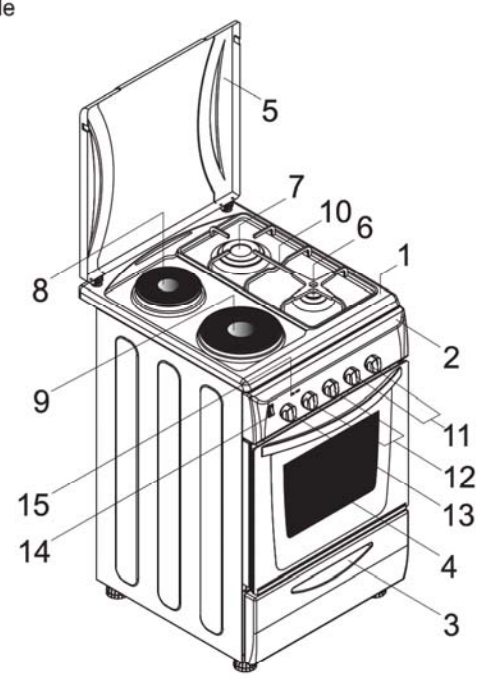
1- Table de cuisson
2- Tableau de bord avec commandes
3- Tiroir du four
4- Porte du four
5- Couvercle en verre ou en métal
6- Brûleur auxiliaire
7- Brûleur rapide (semi-rapide)
8- Brûleur ultra-rapide (rapide)
9- Brûleur semi-rapide
10- Grille de gauche
11- Grille de droite
12- Manettes de contrôle des brûleurs
13- Manette de thermostat du four
14- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
15- Interrupteur éclairage
16- Manette du timer
17- Roulettes
18- Boulon de pied



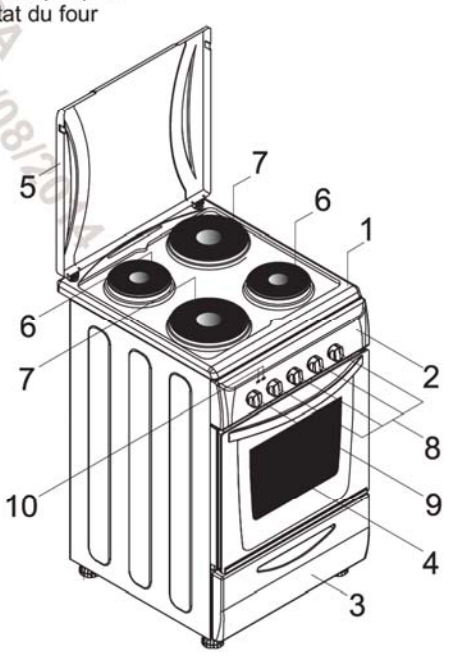
1- Table de cuisson
2- Tableau de bord avec commandes
3- Tiroir du four
4- Porte du four
5- Couvercle en verre ou en métal
6- Brûleur auxiliaire
7- Brûleur rapide (semi-rapide)
8- Brûleur ultra-rapide (rapide)
9- Plaque électrique
10- Grille de gauche
11- Grille de droite
12- Manettes de contrôle des brûleurs
13- Manette de contrôle de la plaque électrique
14- Manette de thermostat du four
15- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
16- Voyant de contrôle
17- Roulettes
18- Boulon de pied



1- Table de cuisson
2- Tableau de bord avec commandes
3- Tiroir du four
4- Porte du four
5- Couvercle en verre ou en métal
6- Brûleur auxiliaire
7- Brûleur rapide
8- Plaque électrique
9- Plaque électrique
10- Grille de droite
11- Manettes de contrôle des brûleurs
12- Manette de contrôle des plaques électriques
13- Manette de thermostat du four
14- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
15- Voyant de contrôle



1- Table de cuisson
2- Tableau de bord avec commandes
3- Tiroir du four
4- Porte du four
5- Couvercle en verre ou en métal
6- Plaques électriques
7- Plaques électriques
8- Manette de contrôle des plaques
9- Manette de thermostat du four
10- Voyant de contrôle



AGORA - CONFIDENTIAL - Property of AGORA - Not to be printed or copied without the written consent of AGORA - Printed on Agora Customer : FAGOR 20/08/2014

3. UTILISATION DES BRÛLEURS

3.1. UTILISATION DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Les manettes qui contrôlent les brûleurs sont placées sur le panneau de commandes.

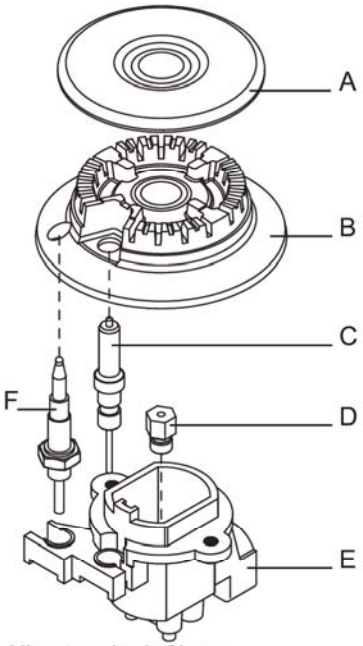


Figure 7

● ***Position éteinte***
Lorsque la manette est tournée sur le symbole « O », le brûleur est éteint, la valve du gaz est fermée et la flamme s'éteint.

Débit de gaz maximum
Appuyer sur la manette du brûleur et la tourner à gauche vers la flamme la plus grande. Dans cette position, la flamme est au maximum et la valve de diffusion du gaz est complètement ouverte.

Débit de gaz minimum
L'intensité de la flamme peut être diminuée en tournant la manette soit positionnée sur le symbole indiquant la petite flamme. La valve sera partiellement ouverte et le brûleur sera au minimum.



A - Chapeau de brûleur
B - Tête de brûleur
C - Bougie
D - Injecteur
E - Corps du brûleur
F - Dispositif de sécurité

Figure 8

Allumage des brûleurs

Brûleurs à gaz de la table de cuisson
Le brûleur doit être allumé avant de poser une casserole.
Sur les modèles avec allumage automatique il est d'abord nécessaire d'appuyer sur le bouton portant le symbole d'une étincelle.
Appuyer sur la manette de contrôle du brûleur que vous voulez allumer et tournez la à gauche jusqu'au symbole de la grande flamme. Appuyer sur le bouton d'allumage Sur les modèles avec un allumage grâce aux manettes, appuyer sur la manette qui contrôle le brûleur concerné et la tourner jusqu'au symbole de l'étincelle : l'allumage s'activera automatiquement. Toutes les électrodes seront activées automatiquement, allumant ainsi l'allumage sur lequel le gaz est ouvert (celui relatif à la manette qui a été manipulée).
Brûleurs à gaz du four
Il ne faut pas appuyer sur le bouton pendant plus de 15 secondes. Après 15 secondes, si le brûleur ne s'est pas allumé, relâcher le bouton et ouvrir la porte et/ ou attendre au moins une minute avant de réessayer d'allumer. Sur les autres modèles, le gaz est allumé par l'intermédiaire de la manette de contrôle.

⚠ S'assurer que le gaz soit effectivement fonctionnel. S'il n'y a pas de flamme, recommencer la même procédure.

Après l'allumage régler la flamme à l'intensité voulue.
Allumage manuel (en cas de coupure de courant)
Approcher une flamme (allumette ou briquet) du brûleur.
ATTENTION ! Toujours attendre une minute entre deux tentatives d'allumage.
Appuyer sur la manette et la tourner jusqu'au symbole de la grande flamme. Si le brûleur ne s'allume pas à la première tentative, réessayer en appuyant un peu plus longtemps sur la manette. Quand le brûleur est allumé, régler la flamme sur la bonne intensité.
Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vérifier que le chapeau et la tête du brûleur soient bien positionnés.
Pour couper le gaz, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position " O ". Si le brûleur s'éteint accidentellement, attendre au moins une minute avant de le rallumer.
Certaines cuisinières sont dotées de dispositifs de sécurité de flamme (« F » sur le schéma joint). En cas de coupure de la flamme, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue.

Diamètres minimum et maximum de base des récipients de cuisson :

Brûleur	Diamètre mini. (mm)	Diamètre maxi. (mm)
Brûleur auxiliaire	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Brûleur semi-rapide	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Brûleur rapide	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra rapide brûleur	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•La partie externe de la flamme est plus chaude que la partie intérieure. Le sommet de la flamme doit toucher le fond du récipient. Les flammes qui s'étendent en dehors du récipient peuvent causer une consommation inutile de gaz.
•Les brûleurs de gaz, contrairement aux plaques électriques, n'exigent pas de récipients avec le fond plat, la flamme qui touche le fonds du récipient conduisant complètement la chaleur.
•Bien qu'ils n'y ait pas de préconisation particulière de récipient pour les brûleurs à gaz, les récipients constitués de matières légères conduisent plus rapidement la chaleur que ceux plus lourds.
•Certaines parties des aliments peuvent être chaudes alors que d'autres sont encore froides à cause de la distribution non uniforme de la chaleur sous le récipient. Ainsi, lors de l'utilisation de récipients légers (au fond fin), il est nécessaire de mélanger continuellement la nourriture pendant la cuisson. La chaleur est distribuée de manière plus efficace et uniforme dans les récipients à fonds plus épais.
•L'usage de récipients de cuisson trop petit est déconseillé. Les récipients profonds et dont le fond n'est pas concave ni convexe sont plus adéquats pour une cuisine rapide et efficace que des récipients plus petits et profonds.
•Il est impossible de diminuer le temps de cuisson en utilisant un petit récipient sur un grand brûleur. Il en résulte uniquement un gaspillage de gaz. Cependant, un récipient doté d'un couvercle permet d'économiser de l'énergie.

3.2.UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Tourner la manette sur la position indiquant la position désirée pour la plaque concernée. Le témoin lumineux de la plaque s'illumine et la plaque commence à chauffer.
A la fin de la cuisson, tourner la manette sur la position « O ». Ne pas laisser la plaque allumée sans plat dessus. Il est très important d'utiliser un récipient au diamètre adapté à celui de la plaque. Le diamètre maximum de la base du récipient est de 14 cm et le fond doit être plat. Lors de la première utilisation, laisser la plaque chauffer pendant 5 minutes avant de poser un récipient dessus. Cela permet au revêtement résistant à la chaleur de la plaque de durcir grâce au réchauffement. Pour le nettoyage de la plaque, utiliser un chiffon humide et un détergent. Ne pas enlever les résidus de viande des plaques à l'aide d'un couteau ou d'un quelconque objet dur et tranchant.
Après l'avoir nettoyée, allumer la plaque quelques instants pour la faire sécher. Toutefois, elle ne doit pas rester allumée sans récipient dessus pendant plus de quelques instants.

Downloaded printed on Agosto/2014 by user: FRANCESCO MARIA AQUILA - CONFIDENTIAL COPY

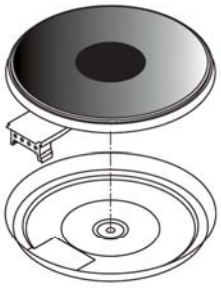


Figure 9

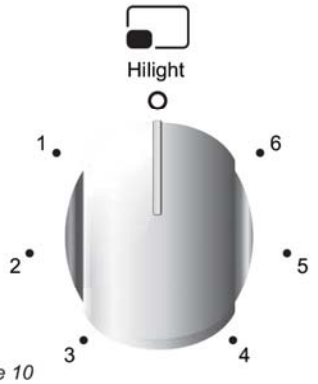


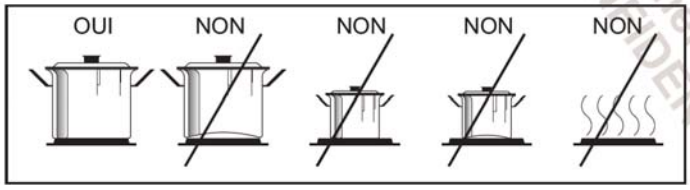
Figure 10

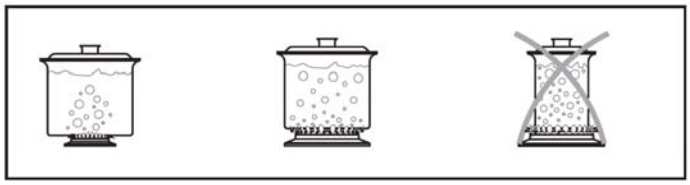
Position	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Description
0	0	0	0	Eteint
1	100 W	135 W	175 W	Maintien en température
2	180 W	220 W	220 W	Cuisson à basse température
3	250 W	300 W	300 W	Cuisson à basse température
4	500 W	850 W	850 W	Cuisson, friture, ébullition
5	750 W	1150 W	1150 W	Cuisson, friture, ébullition
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cuisson, friture, ébullition

Plats de cuisson adaptés

Les récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus importantes, ce qui permet de cuire les aliments plus rapidement que dans un récipient plus petit.

Utiliser toujours des récipients de dimension proportionnelle à la quantité de nourriture à cuire. Pour éviter les débordements, éviter les récipients trop petits, surtout pour les aliments contenant beaucoup d'eau. Si un trop grand récipient est utilisé pour les aliments à cuisine rapide, la sauce et le jus colleront au récipient et resteront collés après la cuisson. Pour la cuisson de mets sucrés, les récipients et casseroles fermés sont recommandés. Sucre et jus contenus dans un récipient ouvert peuvent éclabousser et coller au plan de cuisson et ainsi être difficiles à retirer.





Cela est particulièrement important pour les récipients utilisés pour rôtir ou pour la cuisine sous pression à grande température.

Ne laissez pas les flammes sans récipient dessus ou avec un récipient vide.

Vérifier que les récipients sont adaptés à votre appareil selon les critères suivants: ils doivent être lourds, complètement couvrir la surface du brûleur : ils peuvent être un peu plus grands mais pas plus petits ; la surface de la base doit être complètement plate.

électriques et une optimisation des consommations d'énergie, il est nécessaire d'utiliser des récipients au fond parfaitement plat et lisse.

La dimension du récipient doit être la plus proche possible du diamètre de la plaque, et jamais inférieur. La base du récipient doit être sèche et il convient d'éviter tout débordement sur les plaques. Ne jamais laisser sur les plaques des récipients vides. Ne pas non plus laisser les plaques chauffer sans récipients dessus.

surface du brûleur : ils peuvent être un peu plus grands mais pas plus petits ; la surface de la base doit être complètement plate.

électriques et une optimisation des consommations d'énergie, il est nécessaire d'utiliser des récipients au fond parfaitement plat et lisse.

La dimension du récipient doit être la plus proche possible du diamètre de la plaque, et jamais inférieur. La base du récipient doit être sèche et il convient d'éviter tout débordement sur les plaques. Ne jamais laisser sur les plaques des récipients vides. Ne pas non plus laisser les plaques chauffer sans récipients dessus.

4. UTILISATION

4.1. UTILISATION DU FOUR GRIL



Lors de l'utilisation du gril, laisser la porte du four ouverte et placer le défecteur de manettes sous le tableau de bord.

•Le gril permet de faire dorer les aliments rapidement. Le gril est réglable sur plusieurs positions selon la taille du plat contenant les aliments. Presque tous les types d'aliments peuvent être cuits avec le gril, exceptés les pièces très fines et les petits morceaux de viande.

•Le gril permet de faire dorer les aliments rapidement. Le gril est réglable sur plusieurs positions selon la taille du plat contenant les aliments. Presque tous les types d'aliments peuvent être cuits avec le gril, exceptés les pièces très fines et les petits morceaux de viande.

•Viandes et poissons destinés pour être grillés doivent auparavant être badigeonnés d'huile.

•Lorsque vous utiliséz le gril, positionner la lèchefrite en-dessous de manière à récupérer le gras. Verser un peu d'eau dans le plat de manière à éviter la formation d'odeurs désagréables et l'inflammation des graisses.

•Le gril est habituellement utilisé pour cuire des morceaux de viande, par exemple des biftecks pas trop épais, des pièces de gibier, du poisson et certains légumes (comme les courgettes, les aubergines ou les tomates) ou les brochettes de viande ou de poisson.

Badigeonner légèrement le poisson d'huile avant de le mettre sous le gril. Saler la viande après la cuisson; saler le poisson à l'intérieur avant la cuisson.

•La distance du gril dépend de l'épaisseur de la viande ou du poisson. Si la distance est correctement choisie, la surface externe ne sera pas brûlée alors que l'intérieur sera parfaitement cuit.

•Pour prévenir la formation de fumée et de mauvaises odeurs dues aux graisses et sauces, verser un ou deux verres d'eau sur la lèchefrite.

Il est aussi possible d'utiliser le gril pour griller le pain et les toasts et pour cuisiner certains types de fruits (banane, pamplemousse, ananas, pommes…). Les fruits ne doivent pas être en contact avec les éléments chauffants du four.

⚠ Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

⚠ Pendant l'utilisation du four de la cuisinière, le couvercle doit être relevé.

4.2. FOUR ELECTRIQUE

Position	Fonction du four
F	Fonction
°C	Température
	Temps de cuisson
	Arrêt
	Tournebroche et gril de voute.
	Eclairage du four.
	Gril
	Turbo gril
	Ventilation
	Résistance de voûte et ventilation
	Sole brassée
	Chaleur brassée
	Convection naturelle
	Résistance de voûte
	Résistance de sole
	Manuel
PIZZA	Pizza

Download from AGORA - Consommateurs : CONFIDENTIAL - AGORA - Consommateurs : FTP CONFIDENTIAL - AGORA - 20/06/2014

4.3. SUGGESTIONS DE CUISSON AU FOUR ELECTRIQUE

Cuisson traditionnelle (convection naturelle)
Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
Cuisson ventilée (chaleur brassée)
Ce mode de cuisson assure une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Cette fonction est notamment recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Ce mode peut également être utilisé pour la décongélation de plats surgelés. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

4.4. CUISSON PIZZA

• Réglage du thermostat au maximum
• Temps de préchauffage 15 min (20 min si possible)
• La position du p'ateau dans unedes deux positions les plus basses.
• Temps de cuisson 20 min.

4.5. PREPARATION DE GATEAUX

•Sauf indication contraire, préchauffer le four pendant 10 minutes avant de l'utiliser. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson du gâteau afin de ne pas interrompre la levée de la pate (gâteaux, plats contenant de la levure et soufflés). L'afflux d'air froid qui entre dans le four empêcherait ainsi sa levée. Il est possible de vérifier la cuisson des gâteaux en piquant le centre avec la lame d'un couteau. Si le couteau en ressort sec et propre, alors le gâteau est cuit. Ne pas faire ce contrôle avant que les ¾ du temps de cuisson recommandé ne soient écoulés.
Souvenez-vous des suggestions suivantes :
•Si le plat est bien cuit en surface mais est encore cru à l'intérieur, il doit être cuit pendant plus longtemps mais à température plus basse.
•Si la surface du plat est trop sèche, cela signifie que le plat doit être cuit à température supérieure pendant une période plus courte.

4.6. CUISSON DE LA VIANDE

•La quantité minimum de viande pour une cuisson au four est d' 1 kg. La cuisson d'une plus petite quantité risquerait de rendre la viande trop sèche. Pour obtenir une viande bien cuite, mettre moins de matière grasse. Si la viande est grasse, il n'y a nul besoin d'utiliser de l'huile. Si un côté de la viande est gras, le mettre vers le haut. Le gras récolté dans le plat sera suffisant pour cuire la partie inférieure du morceau de viande et le rendre moelleux.
•Les viandes rouges doivent être sorties du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. Dans le cas contraire la viande pourrait durcir à cause du choc de température. N'utilisez pas de sel avant la cuisson, surtout pour la cuisson au gril. Le sel enlève le jus de la viande et empêche ainsi le morceau de dorer en surface
•Saler la viande seulement après la première moitié de la cuisson.
•Préparer la viande à rôtir dans un récipient large et peu profond.
•Les récipients profonds agissent comme un écran dans la diffusion de la chaleur. La viande peut être mise dans le four dans un récipient résistant à la chaleur ou directement sur la grille du four. Insérer sous la grille une lèchefrite pour récolter le jus et la graisse.
Les sauces doivent être ajoutées au début de la cuisson si cette dernière est rapide, ou dans la dernière demi-heure dans le cas d'une cuisson plus longue.

4.7. CUISSON DU POISSON

Les poissons de petite taille peuvent être cuits à température maximale du début à la fin. Les poissons de taille moyenne doivent être cuits au début à température maximale, puis réduire progressivement la température. Les poissons de grande taille doivent être cuits à basse température du début à la fin. Vérifier la cuisson du poisson en faisant une entaille. Pour le poisson grillé, la couleur doit être d'un blanc opaque et uniforme. Cela ne vaut pas pour le saumon et pour la truite.

Document CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded from Agora software : 20/08/2014
Customer : FT088001
CONFIDENTIAL - AGORA

4.8. CUISSON AU TOURNEBROCHE

•Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un crochet servant de support de broche.
•Conseils d'utilisation :
- retirer tous les accessoires du four ;
- poser le plat profond sur la sole du four ou sur le niveau de gradin le plus bas ;
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes;
- enclencher la broche dans le carré d'entraînement situé au fond de la cavité du four puis placer le crochet dans l'encoche suitée à l'avant - en haut du four ainsi qu'autour de la partie avant de la broche
•Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.
•Temps de cuisson recommandés en position Tournebroche

	Temps de cuisson (min)	
Type de nourriture	**Four Gaz**	**Four électrique**
Bœuf (1kg)	25/35	20/30
Agneau, mouton (1kg)	35/45	30/40
Veau, volaille (1kg)	65/75	60/70
Porc (1 kg)	60/70	65/75

4.9. UTILISATION DE LA MINUTERIE

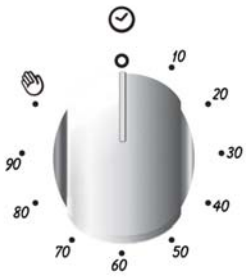
Figure 13



Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré.
Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonneriere retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

4.10. UTILISATION DE LA MINUTERIE DE FIN DE CUISSON

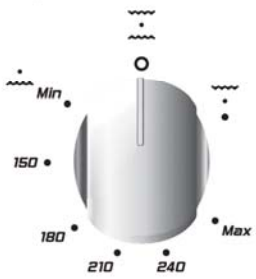
Figure 14



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 90 minutes).
À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position ✋.
Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position ✋.

4.11. FOUR A GAZ

Figure 15

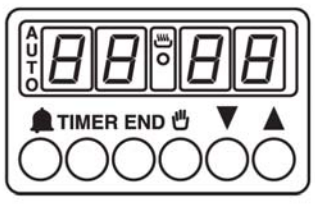


La température du four et du brûleur peuvent être réglées par l'intermédiaire de la manette de commande du four. Le thermostat du four peut être reglé entre 140 et 270 °C.
Certaines cuisinières sont dotées du dispositif de sécurité sur les brûleurs. En cas de coupure de la flamme, l'entrée de gaz est automatiquement interrompue.

4.12. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

FONCTIONS	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ARRÊTER?	BUT	A QUOI SERT-IL ?
MINUTERIE	•Maintenir appuyé le bouton 🔔 •Appuyer sur les boutons ▼ et ▲ pour sélectionner le temps voulu. •Relâcher tous les boutons.	•Lorsque le temps sélectionné est écoulé, une alarme sonore netentit (qui s'arrête automatiquement ou qui peut être éteinte manuellement en appuyant sur le bouton).	•A la fin du temps requis une alarme retentit. •Pour contrôler le temps restant, appuyer sur 🔔 le bouton	•Permet d'utiliser le four comme réveil (peut aussi bien être utilisé lorsque le four est en marche ou éteint).
FONCTION MANUELLE	•Appuyer sur le bouton ✋ •Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four.	•Tourner la manette du four sur la position "O"	•Permet d'utiliser le four.	•Pour la cuisson des recettes désirées.
DURÉE DE CUISSON	•Maintenir appuyé le bouton TIMER. •Appuyer sur les boutons ▼ et ▲ pour sélectionner le temps de cuisson voulu •Relâcher tous les boutons. •Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four.	•Une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, le four s'éteint automatiquement. Si vous désirez interrompre la cuisson en cours, tourner la manette du four sur " O" ou changer le temps en le mettant à 00 :00 (TIMER et boutons ▼ et ▲).	•Permet de programmer le temps de cuisson nécessaire à la cuisson d'un plat. •Pour contrôler le temps restant, appuyer sur TIMER. •Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN + ▲ et ▼.	•A la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et une alarme retentit.
FIN DE LA CUISSON	•Maintenir appuyé le bouton FIN. •Appuyer sur les boutons ▼ et ▲ pour sélectionner le temps voulu avant l'arrêt du four. •Relâcher tous les boutons. •Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four.	•A la fin du temps programmé, le four s'éteint. Pour l'éteindre manuellement, tourner la manette du four sur "O".	•Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson se termine. •Pour contrôler le temps restant, appuyer sur FIN. •Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN + ▲ et ▼	•Cette fonction est généralement utilisée avec la fonction "Temps de cuisson". Par exemple, si le plat doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12h30, il suffit de sélectionner la fonction de cuisson requise, sélectionner un temps de cuisson de 45 minutes et une heure de fin de cuisson de 12h30. •La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes) et continuera jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. Le four s'éteindra alors automatiquement. ATTENTION ! Si l'heure de fin de cuisson est sélectionnée sans programmation de durée de cuisson, le four se mettra en route immédiatement et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson sélectionné.

Réglage de l'heure :

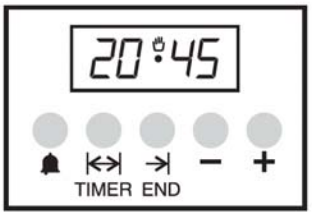


ATTENTION ! La première opération à faire tout de suite après l'installation ou après une coupure de courant (reconnaissable au clignotement du display indiquant 0:00) est de programmer l'heure. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Maintenir appuyés les boutons TIMER et FIN |► et |◄
- Sélectionner le temps avec les boutons ▼ et ▲.
- Relâcher tous les boutons.

ATTENTION, le four fonctionne seulement si l'on appuie sur le bouton ✋ ou que l'on programme un temps de cuisson
NB. Sur certains modèles les boutons ▼ et ▲ sont remplacées par des + et -.

Sur le programmateur 5 boutons, pour passer en mode manuel, presser les boutons « TIMER » et « END » simultanément.



AGORA CONFIDENTIAL - AGORA
Reproduction prohibited or lent to any third party without AGORA's written consent
Agora-Software_FT08-2001_20/08/2014

4.13. TABLEAU DE CUISSON

Temps pour la cuisson traditionnelle et brassée

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220 C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220 C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160 C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	Max	2 x 5 minutes	4

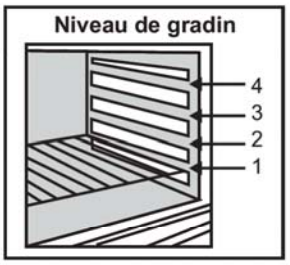


Figure 16

LEGUMES DIVERS

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220 C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220 C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	25-30 min	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220 C	40-45 min	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220 C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220 C	40-45 min	
Toast de crottin*	Turbogril	6 pièces	210 C	3 min pour toaster un côté+4 min avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogril	6 portions	200 C	45 min	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogril	4 pièces	210 C	45 min	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	2 fois 10 min Retourner à mi-cuisson	Gril plat

VIANDES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220 C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220 C	1 h 30 min	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180 C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220 C	15 min/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1 ,5 kg	220 C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240 C	15 min/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220 C	50-60 min	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	Max	20-25 min	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	Max	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	Max	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson

PATISSERIES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 gr	200 C	45-50 min	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200 C	30-35 min	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190 C	35 min	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	20-30 min	1	Ø 27
Pâte feuilletéeex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200 C	15-20 min	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85 C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190 C	30-35 min	1	

NOTE :

1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le temps de préchauffage. Il est conseillé de préchauffer le four pendant au moins 10 minutes, surtout pour les gâteaux, les pizzas et le pain.

2) Toutes les cuissons doivent être faites porte du four fermée.

Document printed from AGORA software - 29/08/2014
AGORA - CONFIDENTIAL

5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
•Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif
-de déconnecter électriquement l'appareil.
-par mesure de sécurité, de fermer l'arrivée de gaz.
-D'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

LA TABLE DE CUISSON

Les Parties Emaillees Ou Inox
Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques, ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Les Brûleurs Gaz
Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits graisseux ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.
Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.
Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sècher. Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des élements, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale. Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

Attention: ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs.

La Plaque Electrique
Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.
Le Couvercle
Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LE FOUR

La Grille Du Four
Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.
Le Plat Lechefrite
Après une grillade, retirer le plat du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionnée d'un détergent. Ne jamais replacer le plat encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.
Le Tiroir
Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger les casseroles et plats de cuisson. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.
Le Joint De La Porte Du Four
En cas de grosses salissures, nettoyer le joint du four avec une éponge légèrement humidifiée.
Le Verre De La Porte Du Four
Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher. Ne pas nettoyer le verre avec des produits abrasifs.
Nous vous conseillons de démonter la porte pour son entretien en suivant les explications suivantes :
-Ouvrir complètement la porte et tourner les crochets de la charnière à 180°C. Refermer partiellement la porte à 30°C. Enlever la porte en la levant légèrement et en gardant cette position.
-Pour remonter la porte, procéder de la même manière dans le sens inverse.

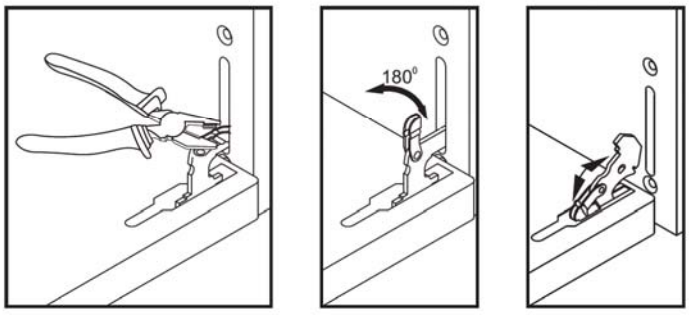


Figure 16

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

•Couper l'alimentation électrique et éteindre l'ampoule. La remplacer avec une ampoule identique supportant l'exposition à très haute température.

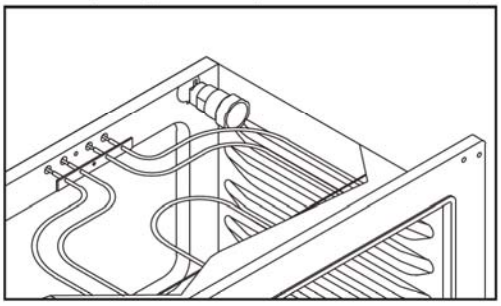


Figure 17

5.1. FOUR CATALITIQUE AUTONETTOYANT

•Certains modèles sont dotés de parois autonettoyantes pourvues de revêtements microporeux. Dans ce cas, le four n'a pas besoin d'être nettoyé manuellement.
•Pour que l'auto nettoyage soit efficace, la surface des parois doit être microporeuse.
•La présence excessive de gras peut obstruer les pores et ainsi empêcher le nettoyage automatique. La capacité d'auto nettoyage peut être récupérée en mettant le four en marche à température maximum pendant 10-20 minutes.
•Si les parois du four sont tellement recouvertes de graisse que l'auto nettoyage catalytique est inefficace, enlever la graisse avec un chiffon humide ou avec une éponge passée sous l'eau chaude. Tous les revêtements catalytiques disponibles à ce jour sur le marché ont une durée de vie de 300 heures. Après cette période, elles doivent donc être remplacées.

6. CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE ET RESOLUTION DES PROBLEMES

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier les points suivants avant de prendre contact avec le centre d'assistance technique :
-Vérifier que la prise est branchée.
-Si le gaz se diffuse de manière anormale :
•Les trous de brûleurs ne sont-ils pas obstrués ?
•Le régulateur de pression fonctionne-t-il correctement ?
•Dans le cas de l'utilisation d'un tube, ce dernier contient-t-il bien du gaz ? La valve est-t-elle ouverte ?
•Si des anomalies sont relevées dans la valve du gaz, rapprochez-vous d'un technicien qualifié ou d'un centre d'assistance agréé.
-Si vous identifiez une odeur de gaz aux alentours de la cuisinière
•Une ouverture de gaz n'a-t-elle pas été fermée ?
•Le tube de gaz est il bien positionné ?
Ne pas utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle fuite de gaz.
-Le four ne chauffe pas
•Vérifier la bonne position des manettes de contrôle du four
-Le temps de cuisson est trop long
•Vérifier que la bonne température a été sélectionnée
-De la fumée sort du four
•Il est conseillé de laver le four après chaque utilisation. Si le gras qui a éclaboussé durant la cuisson n'est pas retiré il peut provoquer des fumées ou mauvaises odeurs lors des prochaines utilisations du four (voir le chapitre sur l'entretien de l'appareil).
-La lumière du four ne s'allume pas
•La lampe est peut-être défectueuse. Se référer au chapitre précédent pour la remplacer.
Si après avoir fait ces vérifications l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de l'appareil.

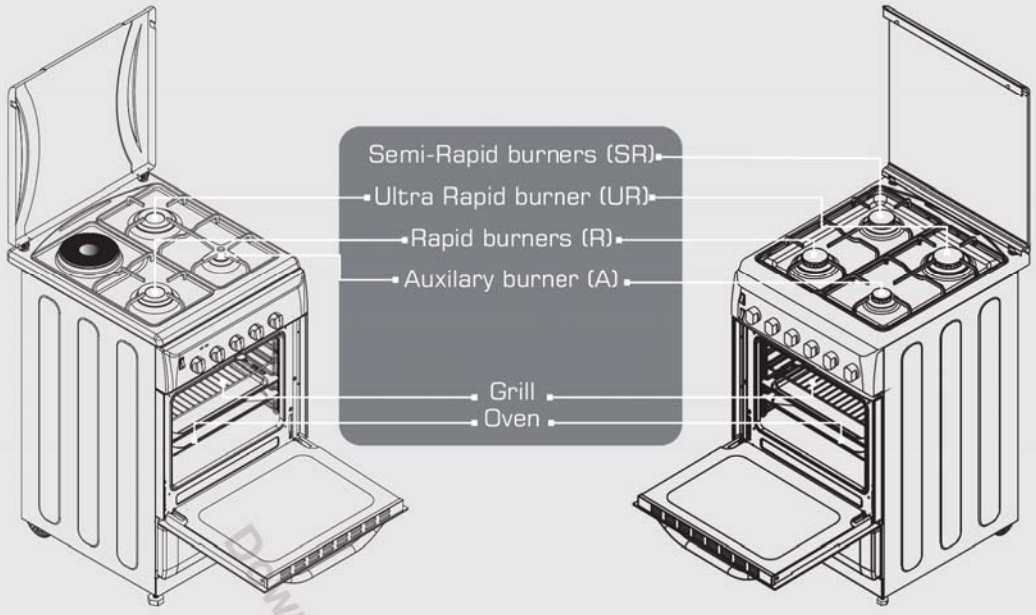
7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Modèle déposé - Accord - CONFIDENTIAL - Printed on Agent's request - For Customer - FOR CONFIDENTIAL USE ONLY - 2010/0...2014



FS COOKERS GAS TYPE

Downloaded / Pobrano z AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - CONFIDENTIAL - Pobrano/Downloaded: 2015-03-14

II2HS3B/P — **HU**

Gaz tipusa			G20
Gaz nyomasa			25 mbar
	P (Kw)		Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.85	0.85	1.00
R	2.95	1.20	1.20
UR	3.80	1.00	1.40
Oven	2.35	0.80	1.10
Grill	2.30	-	1.10
Gaz tipusa			G25.1
Gaz nyomasa			25 mbar
	P (Kw)		Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.65	1.20	1.20
UR	3.15	1.00	1.40
Oven	2.10	0.80	1.10
Grill	2.10	-	1.10
Gaz tipusa			G30 / G31
Gaz nyomasa			30 / 30 mbar
	P (Kw)		Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

II2ELS3B/P — **PL**

Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G20
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			20 mbar
	P (Kw)		Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G30
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			37 mbar
	P (Kw)		Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.75	0.85	0.65
R	2.95	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.30	-	0.70
Rodzaj gazu/Type de gaz/Gassoort/Gasart			G2.350
Cisnienie gazu/Pression gaz/Gasdruck			13 mbar
	P (Kw)		Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	1.10
SR	1.70	0.85	1.35
R	2.70	1.20	1.70
UR	3.50	1.00	1.90
Oven	2.30	0.80	1.55
Grill	2.25	-	1.25

UWAGA!: **PL G2.350 - 13 mbar (Ls)** Jeśli **G2.350 - 13 mbar (Ls)** jest używany można wykorzystac dysze o kodzie **35000236**, Bardzo prosimy o zaopatrywanie autoryzowanym serwisie.

II 2H3+ | **CY, CZ, GB, GR, IE, IT, PT, SI, ES, CH, TR**

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type/Gaz Tipi			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basıncı			20 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύττος αεριου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			28-30/37 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

II 2H3B/P | **BG, HR, DK, EE, FI, LV, LT, NO, RO, SK, SE**

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			20 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύττος αεριου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			30/30 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

II 2L 3B/P | **NL**

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G25
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			25 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.40	1.00	1.40
Oven	2.25	0.80	1.10
Grill	2.20	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			30/30 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

II 2E 3B/P | **DE**

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			20 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			50/50 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	Ø mm
A	1.00	0.60	0.45
SR	1.70	0.85	0.60
R	2.70	1.20	0.70
UR	3.90	1.00	0.82
Oven	2.30	0.80	0.65
Grill	2.25	-	0.65

Wichtig: Österreich, Deutschland und der Schweiz **- AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000237** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

Acora - Confidential - Accepted on Agora - Confidential - 16/08/2016 - 20/08/2001H

II 2E+3+ | **FR, BE**

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type			**G20**
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			**20 mbar**
	**P (Kw)**		
	Max (kW)	**Min (kW)**	**Ø mm**
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Tipo de gás/Τύττος αεριου/Gaz type			**G25**
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			**25 mbar**
	**P (Kw)**		
	Max (kW)	**Min (kW)**	**Ø mm**
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.40	1.00	1.40
Oven	2.25	0.80	1.10
Grill	2.20	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Τύττος αεριου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			**G30 / G31**
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			**28-30/37 mbar**
	**P (Kw)**		
	Max (kW)	**Min (kW)**	**Ø mm**
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70

II2H 3B/P | **AT, CH**

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			**G20**
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			**20 mbar**
	**P (Kw)**		
	Max (kW)	**Min (kW)**	**Ø mm**
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz			**G30 / G31**
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			**50/50 mbar**
	**P (Kw)**		
	Max (kW)	**Min (kW)**	**Ø mm**
A	1.00	0.60	0.45
SR	1.70	0.85	0.60
R	2.70	1.20	0.70
UR	3.90	1.00	0.82
Oven	2.30	0.80	0.65
Grill	2.25	-	0.65

Wichtig: Österreich, Deutschland und der Schweiz - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Beim Gastyp **G30/31 - 50 mbar (3B/P)** dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. **35000237** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkskundendienst.

Remarque: Autriche, Allemagne et Suisse - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Si le gaz utilisé est de type **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs **35000237**. Merci de vous rapprocher du service approprié pour obtenir le jeu d'injecteurs.

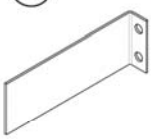
Nota: Austria, Germania, Svizzera - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Se dovete installare il gas **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, va utilizzato il il set di iniettori di cui al codice **35000237.** Prego richiedere il set di iniettori al servizio assistenza autorizzato.

Downloaded on AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Powered by Electrolux Software : 20/08/2014
ISO 9001 - AGORA

TIPOVER PROTECTION GB

PROTECTION CONTRE LE RENVERSEMENT FR

① GB Wall Mounting fixture
FR Fixation murale



② GB Screw (Provide)
FR Vis (Fournir)

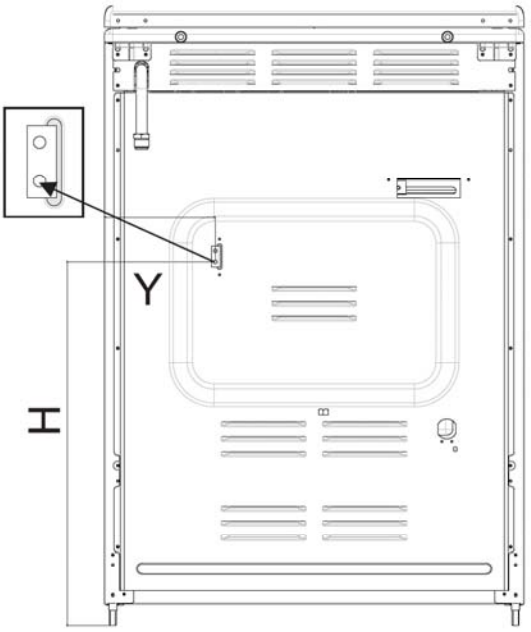


(4,8 mm x 32mm)

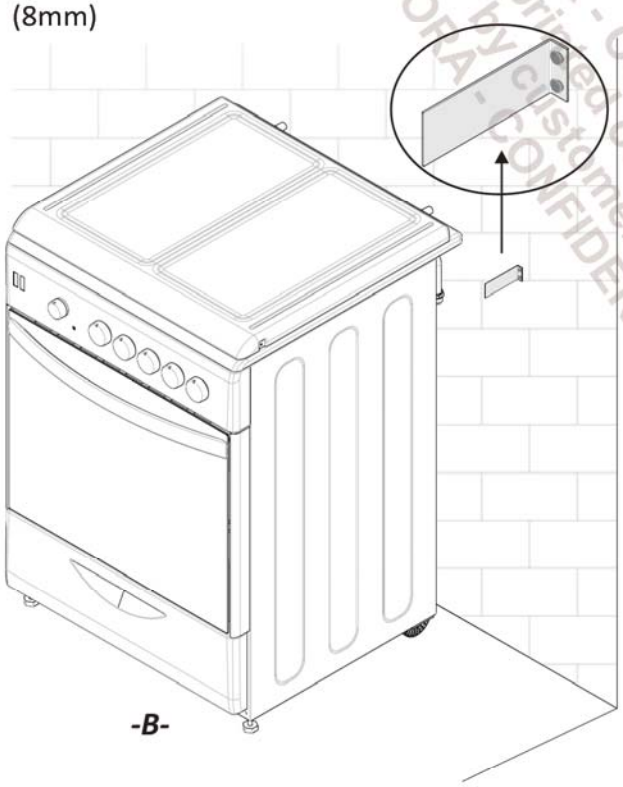
③ GB Dowel (Provide)
FR Goujon (Fournir)



(8mm)



-A-



-B-



-C-

AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA
Downloaded / printed on Agora software : 20/08/2014
by customer : FT088001
AGORA - CONFIDENTIAL - AGORA

GB Please apply the following procedure while placing your oven.

1- Place your oven to the place of use and make its height and level adjustments.
2- Determine the H and Y measure as indicated in the figure and mark the wall to which the oven will be fixed. (Figure A)
3- Fix the wall mounting fixture (in the service pouch) on the wall using a dowel and screw (not provided). (Figure B)
4- Push the oven backwards and make the fixture settle in the slot on the back side of the oven. (Figure C)
The fixture will function when inserted 20 mm deep in its slot.

FR Veuillez respecter la procédure suivante lors de la fixation de votre four.

1- Placez votre four à son lieu d'utilisation puis réglez sa hauteur et son niveau.
2- Déterminez la mesure H et Y comme l'indique la figure, puis faites une marque sur le mur pour identifier l'endroit où le four sera fixé. (Figure A)
3- Fixez le dispositif (dans le sac de service) sur le mur en utilisant un goujon et des vis (non fournis). (Figure B)
4- Poussez le four vers l'arrière et procédez à la fixation dans la rainure, à l'arrière du four. (Figure C)
La fixation n'est effective que lorsqu'elle est d'une profondeur de 20 mm dans sa rainure.