

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	Utilisation de la grille chauffe-plats/grille métallique	34
CONTENU DE L'EMBALLAGE	12	La lèchefrite	35
FICHE PRODUIT	13	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	15	Surfaces extérieures en acier inoxydable (EMCG 923i)	35
Description de la table de cuisson	15	Surfaces extérieures peintes (EMCG 922n, r et c)	35
Description du bandeau de commandes	16	Nettoyage de la table de cuisson	36
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	17	Grilles	36
Utilisation des brûleurs	17	Brûleurs	36
Allumage des brûleurs	17	Brûleur à triple couronne	37
Choix du brûleur	18	Nettoyage des surfaces émaillées (intérieur des fours)	38
Support spécial pour poêle wok	19	Nettoyage des accessoires	38
UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL (À GAUCHE)	20	Nettoyage des vitres internes	39
Avant la première utilisation	20	Montage et démontage des vitres internes	40
Bouton thermostat	20	Nettoyage des vitres externes	41
Bouton sélecteur de fonction	20	Remplacement des lampes des fours	41
Utilisation des accessoires du four principal	23	Démontage des portes des fours	42
Gradins	24	Remontage des portes des fours	43
Tableau de cuisson	24	Démontage des gradins et des panneaux autonettoyants	43
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR (FOUR PRINCIPAL)	25	Utilisation et entretien des panneaux autonettoyants	44
Description des boutons de commande	25	CONSEILS À L'INSTALLATEUR	44
Description des symboles lumineux à l'écran	25	1) Installation de la cuisinière	45
Réglage de l'heure	26	Installation du dispositif anti-basculement	46
Cuisson sans l'utilisation du programmateur	26	Montage des gradins et des panneaux autonettoyants	47
Utilisation de la minuterie seule	26	Montage du dossieret	48
Programmer un temps de cuisson	27	Installation des pieds réglables	48
Réglage de la tonalité du signal sonore	27	2) Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion	50
Programmer l'heure de fin de cuisson	28	3) Raccordement au gaz	51
Cuisson différée	29	4) Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz	55
UTILISATION DU FOUR SECONDAIRE (À DROITE)	31	5) Raccordement électrique	57
Avant la première utilisation	31		
Bouton thermostat	31		
Bouton sélecteur de fonction	31		
Utilisation des accessoires du four secondaire	33		
Cuisson au tournebroche	33		

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette cuisinière grande largeur vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS CÉDEZ L'APPAREIL À DES TIERS, REMETTEZ-LE AVEC SA NOTICE D'UTILISATION.



Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

USAGE

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et en intérieur. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.

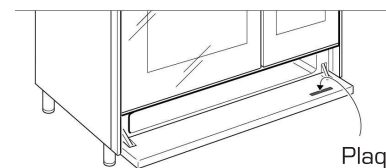
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Interdisez aux enfants de s'asseoir sur les portes du four ou de jouer avec celles-ci. N'utilisez pas les portes comme tabouret.

INSTALLATION/BRANCHEMENT

- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.



Plaque signalétique

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.
- **ATTENTION** : cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.

- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local : maintenez les orifices d'aération naturelle ouverts ou installez une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.
- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans un tableau en dernière page de cette notice.
- Vous devez apporter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise de courant et fermez le robinet général d'arrivée du gaz.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que les manettes soient sur la position de fermeture et fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.

- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
- Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
- Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.

UTILISATION DES FOURS

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- A l'ouverture des portes de l'appareil, veillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.

- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.
- Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est dû à la différence de température entre la température de la pièce et celle à l'intérieur du four.
- Pour équiper l'intérieur des fours, référez-vous à la section **Utilisation des accessoires**.

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

TIROIR INFÉRIEUR ET ESPACE CHAUFFE-PLATS

- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four, dans l'espace chauffe-plats (four secondaire) ou dans le tiroir inférieur et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.
- Les surfaces du tiroir inférieur peuvent devenir chaudes durant le fonctionnement de l'appareil.

MISE AU REBUT

Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la cuisinière).

Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ».

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 cuisinière
- 1 notice d'utilisation

PLAQUE DE CUISSON INOX :

- 1 dosseret
- 1 support wok

FOUR PRINCIPAL :

- 1 lèchefrite
- 1 grille métallique anti-basculement

FOUR SECONDAIRE :

- 1 lèchefrite
- 1 ensemble tournebroche
- 1 grille anti-basculement 2 fonctions : grille métallique d'un sens ou chauffe-plats de l'autre

FICHE PRODUIT

Suivant la réglementation ERP 66/2014/UE

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Références des modèles	EMCG 923i EMCG 922r EMCG 922n EMCG 922c	
Codes produits	1018878 1012063 1012065 1012067	
Poids net	92,5	kg
Nombre de cavités	2	
Type de four	Principal (gauche)	
	Multifonction - chaleur tournante	
Nettoyage	Catalytique	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	70	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	1,10	kWh
Consommation d'énergie convection forcée	1,06	kWh
Indice d'efficacité énergétique	125,60	%
Classe d'efficacité énergétique	B	
Puissance du four	3650	W
Thermostat	de 50 à 250	°C
Nombre de niveaux de gradins	4	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
Type de four	Annexe (droit)	
	Multifonction	
Nettoyage	Manuel	
Source de chaleur	Électricité	

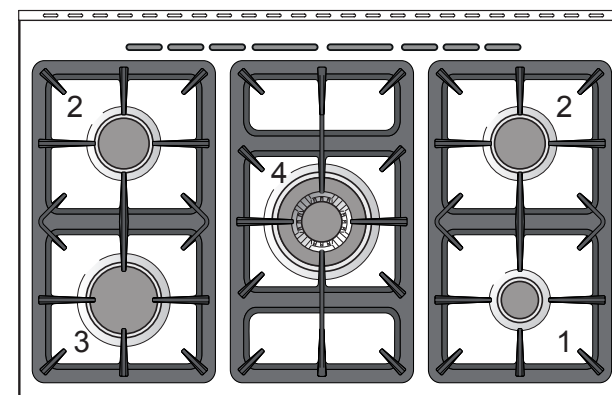
Désignation	Valeur	Unité
Volume utile	45	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	0,92	kWh
Indice d'efficacité énergétique	124,50	%
Classe d'efficacité énergétique	B	
Puissance du four	3650	W
Thermostat	de 50 à 250	°C
Nombre de niveaux de gradins	4	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	

Type de plan de cuisson	Gaz	
Catégorie	II 2E+3+	
Types de gaz / Pression	G20 / 20 mbar G25 / 25 mbar G30 / 28-30 mbar G31 / 37 mbar	
Pays de destination	France	
Nombre de foyers	5	
Puissance foyer avant gauche	3000	W
Efficacité énergétique foyer avant gauche	59,90	%
Puissance foyer arrière gauche	1750	W
Efficacité énergétique foyer arrière gauche	62,30	%
Puissance foyer central	3500	W
Efficacité énergétique foyer central	56,60	%
Puissance foyer arrière droit	1750	W
Efficacité énergétique foyer arrière droit	62,30	%
Puissance foyer avant droit	1000	W
Puissance totale du plan de cuisson	11000	W
Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	60,30	%

Tension d'alimentation	220 - 240	V~
Protection par fusible	16	A
Fréquence	50 - 60	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)	90 x 90 x 60	cm

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON

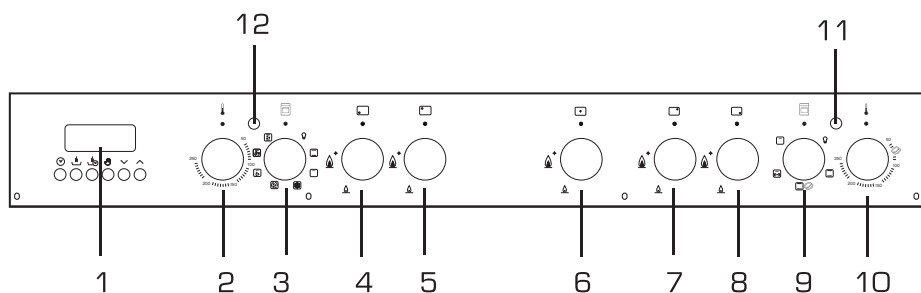


- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| 1. Brûleur auxiliaire (A) | 1,00 kW |
| 2. Brûleur semi-rapide (SR) | 1,75 kW (x 2) |
| 3. Brûleur rapide (R) | 3,00 kW |
| 4. Brûleur à triple couronne (TC) | 3,50 kW |

REMARQUES :

- L'appareil est équipé d'un allumage électronique incorporé dans les manettes.
- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



FOUR PRINCIPAL (À GAUCHE)

1. Programmateur électronique
2. Bouton thermostat
3. Bouton sélecteur de fonction

TABLE DE CUISSON

4. Manette commande brûleur avant gauche
5. Manette commande brûleur arrière gauche
6. Manette commande brûleur central
7. Manette commande brûleur arrière droit
8. Manette commande brûleur avant droit

FOUR SECONDAIRE (À DROITE)

9. Bouton sélecteur de fonction
10. Bouton thermostat

TÉMOINS LUMINEUX

11. Témoin de régulation du thermostat (four secondaire à droite)
12. Témoin de régulation du thermostat (four principal à gauche)

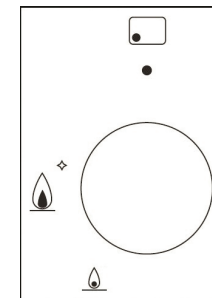
Note : La cuisinière dispose d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche lorsque le four ou le gril fonctionne. Il peut continuer de fonctionner même après la fin de la cuisson (boutons sélecteur de fonction et thermostat sur la position « arrêt »).

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

UTILISATION DES BRÛLEURS

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commandes, autour de chaque bouton :

- Robinet fermé : aucune arrivée de gaz
- Allumage électrique intégré aux boutons
- Grande flamme : puissance maximum
- Petite flamme : puissance minimum



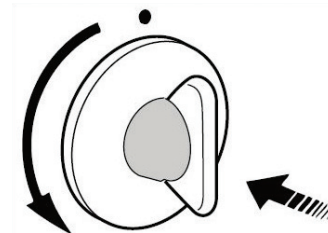
Les symboles sérigraphiés au-dessus des boutons indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur (ici, foyer avant gauche).

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

1) Pour allumer l'un des brûleurs, tournez vers la gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position



2) Appuyez sur la manette.



3) Dès que le brûleur s'est allumé, maintenez la manette enfoncée 10 secondes afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.

Note : Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

4) Réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée. **Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum et le minimum et jamais entre le maximum et le point de fermeture.**

- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement ; le débit réduit permet de faire réchauffer un plat lentement ou de maintenir la température d'ébullition.

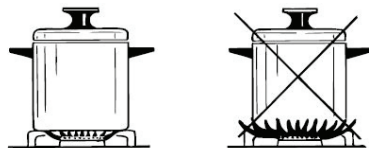
- N'allumez pas le brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.
- Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant le bouton sur la position (robinet fermé) ● et contactez le service après-vente de votre magasin.
- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément. Pour rétablir le fonctionnement, remettez le bouton sur la position (robinet fermé) ● et recommencez les opérations d'allumage.

TRÈS IMPORTANT : Attention ! Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de recommencer l'opération.

- En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

CHOIX DU BRÛLEUR

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur (Reportez-vous au tableau ci-après).
- La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole (voir schéma ci-contre).
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat (et pas à fond convexe ou concave).
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.

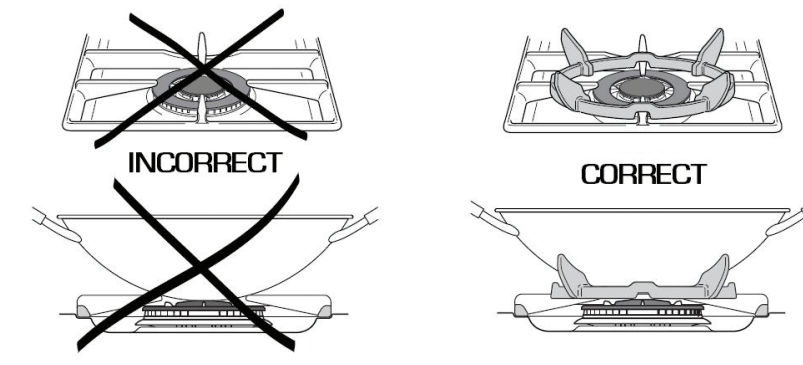


Diamètre des casseroles		
Brûleurs	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semi rapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Wok		36 cm

SUPPORT SPÉCIAL POUR POÊLE WOK




Le support spécial pour poêle wok se pose UNIQUEMENT sur la grille du brûleur à triple couronne.

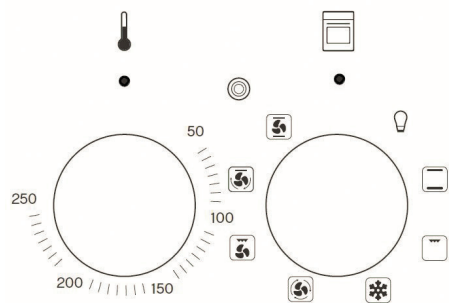
- Ne posez jamais votre poêle wok sur un brûleur sans ce support spécial.
- N'utilisez pas le support spécial pour poêle wok avec des récipients à fond plat.
- Lorsque vous posez le support spécial wok sur la grille, vérifiez qu'il repose bien sur les barres de la grille et qu'il reste stable.
- Le support spécial wok deviendra très chaud lors de l'utilisation. Laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.



UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL (À GAUCHE)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire puis, séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Faites fonctionner le four à la température maximale (250°C) pendant 60 minutes environ à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer les résidus gras et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Aérez la pièce. Lorsque cette opération est terminée, le four est prêt à effectuer la première cuisson.



BOUTON THERMOSTAT

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.

Le témoin de régulation du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Ensuite, il s'allumera par intermittence.

BOUTON SÉLECTEUR DE FONCTION

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four désirée.



ÉCLAIRAGE DU FOUR

En tournant la manette sur cette position, vous allumez la lampe du four. Le four ne chauffe pas. La lampe est allumée avec n'importe quel programme lorsque le four fonctionne.

Le four principal est pourvu :

- d'une résistance inférieure (résistance de sole) ;
- d'une résistance supérieure (résistance de voûte) ;
- d'une résistance circulaire qui entoure le ventilateur (résistance circulaire).

ATTENTION : En cours de fonctionnement, les parties accessibles du four peuvent devenir très chaudes. Saisissez uniquement la poignée. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

Il dispose des 7 fonctions suivantes :



CONVECTION NATURELLE

Les résistances inférieure et supérieure du four fonctionnent. Il s'agit du mode de cuisson traditionnelle. La température peut être réglée de 50°C à 250°C.

Ce mode est idéal pour les mets qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur comme par exemple : les rôtis, les côtes de porc, les meringues, etc.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.



GRIL

Cette fonction permet de griller ou de gratiner les plats traditionnels. La résistance supérieure fonctionne. Placez les aliments sur la grille métallique le plus près possible du gril.

La porte du four doit être fermée lorsque vous utilisez cette fonction.

Placez le bouton du thermostat sur 225°C pendant 15 minutes puis sur 175°C. La cuisson au gril ne doit pas dépasser 30 minutes.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants.



DÉCONGÉLATION

Cette fonction est utilisée pour décongeler rapidement les aliments. La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer. Seul le ventilateur du four fonctionne. Le bouton du thermostat doit être positionné sur « 0 » (toute autre position n'aura aucun effet).

Un kilo nécessite environ une heure. Notez que le temps de décongélation varie en fonction de la quantité et du type d'aliment à décongeler.



CHALEUR TOURNANTE

La résistance circulaire et le ventilateur sont en fonction. La chaleur se répartit uniformément pour une cuisson homogène. Le thermostat peut être réglé de 50°C à 250°C.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Cette fonction est recommandée pour les cuissons délicates (génévoises, pâtes feuilletées, poisson, lasagnes, etc.) et les viandes (bien cuites à l'extérieur et rosées à l'intérieur).



GRIL VENTILÉ

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur puis soufflé sur les aliments. La chaleur se répartit uniformément pour une cuisson homogène.

La température doit être réglée de 50°C à 175°C max avec la manette du thermostat. La cuisson au gril ne doit pas dépasser 30 minutes.

La porte du four doit être fermée lorsque vous utilisez cette fonction.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Cette fonction est utilisée pour obtenir un brunissage extérieur et conserver les jus à l'intérieur. Par exemple : bifteck de veau, entrecôte, etc.



MAINTIEN AU CHAUD OU RÉCHAUFFAGE DOUX

Les résistances supérieure et circulaire fonctionnent avec le ventilateur.

Cette fonction est utilisée pour maintenir les aliments au chaud après n'importe quelle cuisson ou pour réchauffer rapidement les aliments.

Le thermostat peut être réglé entre 50°C et 140°C.



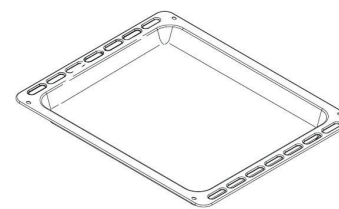
CUISSON TRADITIONNELLE VENTILÉE

Cette fonction est adaptée pour toutes les cuissons. Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent avec le ventilateur. La chaleur est répartie uniformément dans le four pour une cuisson homogène.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.

Cette fonction est adaptée pour les grosses quantités qui nécessitent le même niveau de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemples : rôtis, gigots, tartes, etc.

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR PRINCIPAL



LA LÈCHEFRITE

Elle sert de plaque à pâtisserie. Elle s'utilise essentiellement pour la cuisson des petits fours, des meringues, des choux à la crème, etc.

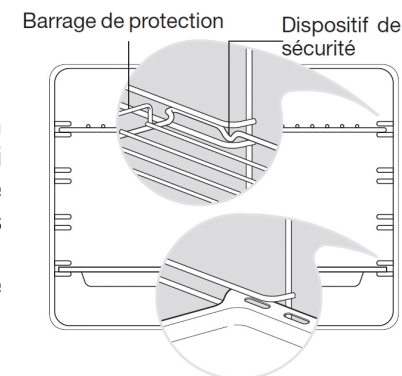


(Visuel non contractuel)

LA GRILLE MÉTALLIQUE ANTI-BASCULEMENT

Elle peut être positionnée sur les 4 niveaux. Elle sert à poser les plats ou les autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Elle ne bascule pas sous le poids des plats lorsque vous la faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité la bloque.



Placez la grille et la lèche-frite de façon à ce que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient orientés vers l'intérieur du four.

Pour le démontage, procéder de manière inverse.

GRADINS

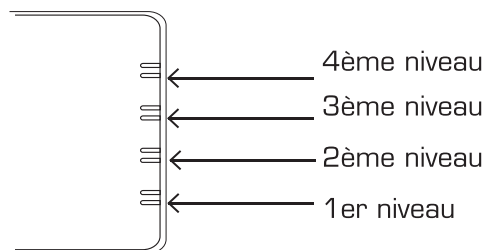


TABLEAU DE CUISON

Ces informations sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson varient en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments, de vos goûts personnels, de vos préférences de cuisson, etc.

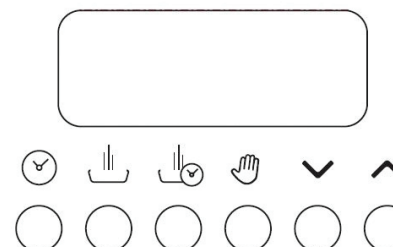
Les temps de cuisson indiqués ci-dessous n'incluent pas le temps de préchauffage du four.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPÉRATURES
Lasagnes	190°C
Gratin de pâtes	190°C
Pizza	220°C
Riz à la créole	190°C
Crêpes aux épinards	185°C
Gratin dauphinois	185°C
Tomates farcies	180°C
Soufflé au fromage	170°C
Rôti de veau	180°C
Côtes de veau au grill	210°C
Poulet rôti	190°C
Roast-beef	170°C
Filets de sole	175°C
Merlan aux herbes	170°C
Beignets	160°C
Savarin	150°C
Tarte aux prunes	170°C
Tartelettes à la confiture	160°C
Pâte levée sucrée	160°C
Millefeuille	170°C

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR (FOUR PRINCIPAL)

DESCRIPTION DES BOUTONS DE COMMANDE



- Minuterie
- Temps de cuisson
- Heure de fin de cuisson
- Passage en mode manuel (mode automatique désactivé)
- + (Réglage « plus »)
- (Réglage « moins »)

DESCRIPTION DES SYMBOLES LUMINEUX A L'ÉCRAN






AUTO Un temps de cuisson ou une heure de fin de cuisson a été défini(e). Ce symbole clignote en fin de cuisson.

- Durée de cuisson ou mode manuel
- Minuterie

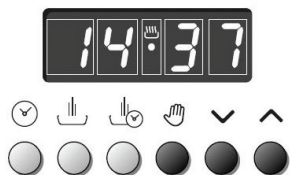
RÉGLAGE DE L'HEURE

Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'écran ainsi que le symbole **AUTO**.

Vous ne pouvez régler l'heure que si l'écran clignote. S'il ne clignote pas, débranchez puis, rebranchez la cuisinière.



Pour régler l'heure, appuyez sur la touche  puis, sur les touches  et  jusqu'au réglage de l'heure exacte (affichage 24 heures).

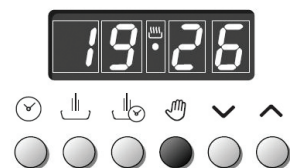
Remarque : lors de cette opération, tous les programmes précédents sont annulés.



CUISSON SANS L'UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Pour utiliser le four en mode manuel (c'est-à-dire sans utiliser le programmateur), vous devez annuler le mode automatique (symbole **AUTO** clignotant à l'écran) en


appuyant sur la touche . (Le symbole **AUTO** s'éteint et le symbole du mode manuel  s'affiche).

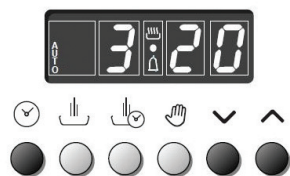


UTILISATION DE LA MINUTERIE SEULE

Vous pouvez utiliser le programmateur comme une simple minuterie. Programmez un temps. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.




Appuyez sur la touche  puis, utilisez les touches  et  pour régler le décompte de temps souhaité.







Le symbole de la minuterie  et **AUTO** s'affichent à l'écran.



PROGRAMMER UN TEMPS DE CUISSON

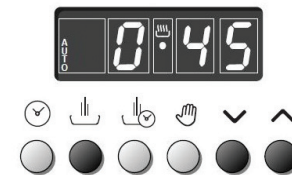
Si le symbole **AUTO** clignote, appuyez sur la touche .

Pour programmer un temps de cuisson, choisissez un programme de cuisson et une température puis, appuyez sur la touche  et utilisez les flèches  et  jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré (par exemple ci-contre, 45 minutes).

- Dès que vous avez effectué votre réglage, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler le réglage effectué, vous pouvez appuyer sur la touche  : le temps de cuisson programmé apparaît quelques instants.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche exceptées les touches  et .
- Vous pouvez à tout moment modifier votre réglage en appuyant sur la touche  puis sur les touches  et .

RÉGLAGE DE LA TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

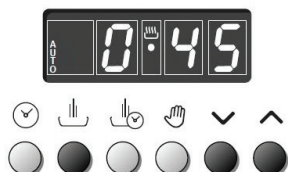
Appuyez sur la touche  plusieurs fois pour obtenir trois tonalités différentes. La dernière tonalité entendue reste programmée.






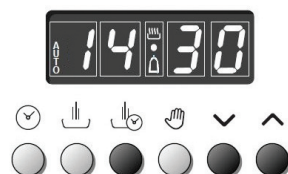
PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON




1. Commencez par programmer un temps de cuisson (voir paragraphe « Programmer un temps de cuisson » ci-dessus) en utilisant la touche






 ainsi que les flèches  et .



2. Appuyez sur la touche  puis, utilisez les touches  et  pour déterminer l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée (par exemple ci-dessous à 14h30).



- Dès que vous avez effectué votre réglage, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler le réglage effectué, vous pouvez appuyer sur la touche  : l'heure de fin de cuisson programmée apparaît quelques instants.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche exceptées les touches  et .









- Vous pouvez à tout moment modifier votre réglage en appuyant sur la touche  puis, sur les touches  et . Vous pouvez également annuler le programme en appuyant sur la touche .
- Pensez à ramener le bouton sélecteur de fonction et le bouton thermostat sur la position « 0 » en fin de cuisson et appuyez sur la touche  pour repasser en mode manuel.



CUISSON DIFFÉRÉE

Pour effectuer une cuisson en différé,

1. Programmez un temps de cuisson (voir paragraphe « Programmer un temps de cuisson » ci-dessus) ;
2. Déterminez l'heure de fin de cuisson (voir paragraphe « Programmer l'heure de fin de cuisson » ci-dessus) ;
3. Tournez le bouton sélecteur de fonction sur le programme désiré et tournez le bouton du thermostat sur la température de cuisson désirée.



Le four fera le décompte du temps de cuisson et se mettra en route en différé. Le four s'arrêtera de chauffer automatiquement à l'heure de fin de cuisson que vous avez programmée.

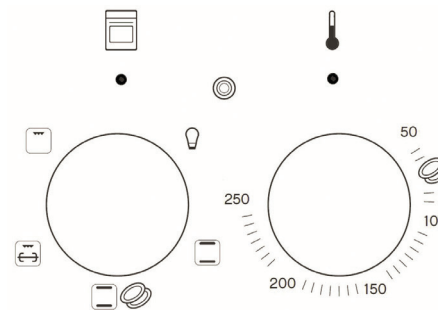
- Dès que vous avez effectué vos réglages, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler les réglages effectués, appuyez sur la touche  pour vous rappeler le temps de cuisson programmé et/ou sur la touche  pour vous rappeler l'heure de fin de cuisson programmée.
- Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages en appuyant sur la touche  (temps de cuisson) ou  (heure de fin de cuisson) puis, sur les touches  et . Vous pouvez également annuler la cuisson en différé en appuyant sur la touche .
- Pensez à ramener le bouton sélecteur de fonction et le bouton thermostat sur la position « 0 » en fin de cuisson et appuyez sur la touche  pour repasser en mode manuel.

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche exceptées les touches  et .
- S'il y a une coupure de courant, les programmes seront annulés. Après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'écran ainsi que le symbole **AUTO**. Veuillez procéder de nouveau au réglage de l'heure.

UTILISATION DU FOUR SECONDAIRE (À DROITE)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire puis, séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Faites fonctionner le four à la température maximale (250°C) pendant 60 minutes environ à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes à la fonction  afin d'éliminer les résidus gras et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Aérez la pièce. Lorsque cette opération est terminée, le four est prêt à effectuer la première cuisson.



BOUTON THERMOSTAT

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.

Le témoin de régulation du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Ensuite, il s'allumera par intermittence.

BOUTON SÉLECTEUR DE FONCTION

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four désirée.



ÉCLAIRAGE DU FOUR

En tournant la manette sur cette position, vous allumez la lampe du four. Le four ne chauffe pas. La lampe est allumée avec n'importe quel programme lorsque le four fonctionne.

Le four secondaire est pourvu :

- d'une résistance inférieure (résistance de sole) et
- d'une résistance supérieure (résistance de voûte).

ATTENTION : En cours de fonctionnement, les parties accessibles du four peuvent devenir très chaudes. Saisissez uniquement la poignée. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

Il dispose des 4 fonctions suivantes :



CONVECTION NATURELLE

Les résistances inférieure et supérieure du four fonctionnent. Il s'agit du mode de cuisson traditionnelle. La température peut être réglée de 50°C à 250°C.

Ce mode est idéal pour les mets qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur comme par exemple : les rôtis, les côtes de porc, les meringues, etc.


Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.



CHAUFFE-PLATS

Cette fonction s'utilise avec la grille chauffe-plats pour le réchauffage des plats vides. Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent.

Insérez la grille chauffe-plats au premier niveau en partant du bas puis, placez les plats/assiettes dans les crans. Fermez la porte. Le bouton du

thermostat doit être positionné sur le symbole  pour obtenir le réchauffage des plats à environ 60°C.

Reportez-vous au paragraphe « Utilisation des accessoires du four secondaire - Utilisation de la grille chauffe-plats » (page 32).



GRIL + TOURNEBROCHE

La résistance supérieure est utilisée avec le moteur du tournebroche. Cette fonction est adaptée pour saisir et cuire toutes les volailles ou rôtis au tournebroche. Placez le bouton du thermostat sur 225°C pendant 15 minutes puis, sur 175°C.

La porte du four doit être fermée lorsque vous utilisez cette fonction.

Attention : Lorsque le gril est en fonctionnement, les parties accessibles peuvent devenir chaudes. Tenez les enfants éloignés.

Reportez-vous au paragraphe « Utilisation des accessoires pour le four secondaire - Cuisson au tournebroche » (ci-dessous).



GRIL

Cette fonction permet de griller ou de gratiner les plats traditionnels. La résistance supérieure fonctionne. Placez les aliments sur la grille métallique le plus près possible du gril.

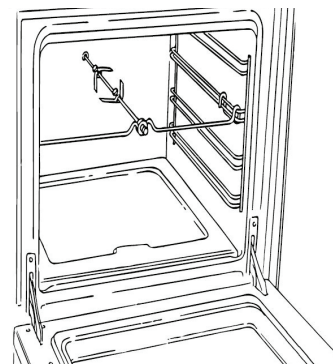
La porte du four doit être fermée lorsque vous utilisez cette fonction.

Placez le bouton du thermostat sur 225°C pendant 15 minutes puis, sur 175°C. La cuisson au gril ne doit pas dépasser 30 minutes.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants.

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR SECONDAIRE

CUISSON AU TOURNEBROCHE



1. Placez la lèchefrite au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses de cuisson.

2. Insérez une des fourchettes sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis, insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

3. Insérez la pointe de la broche dans le trou de l'entraîneur prévu à cet effet puis, posez l'autre extrémité de la broche sur son support.

4. IMPORTANT : Retirez la poignée de la broche avant la cuisson et fermez la porte du four.

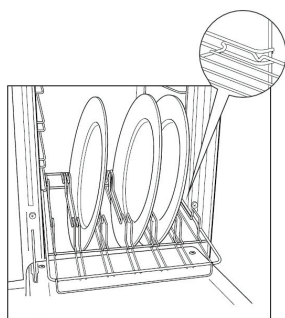
5. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans vous brûler.

Pendant le rôtissage, la porte du four doit être maintenue fermée.

UTILISATION DE LA GRILLE CHAUFFE-PLATS/GRILLE MÉTALLIQUE

Votre cuisinière est fournie avec une grille spéciale anti-basculement double fonction : chauffe-plats dans un sens et grille métallique dans l'autre sens.

Utilisation comme grille chauffe-plats



Insérez la grille au premier niveau en partant du bas. La grille ne bascule pas sous le poids des plats lorsque vous la faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité la bloque.

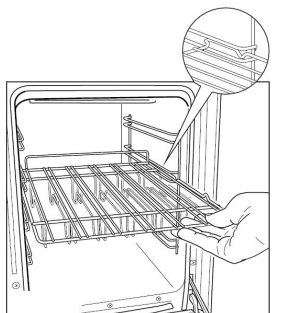
Placez les plats/assiettes dans les crans comme indiqué sur le schéma ci-contre. Placez le bouton

sélecteur de fonction sur la position

le bouton thermostat sur la position

Attention : les plats seront chauds après le réchauffage. Utilisez des gants de cuisine pour les retirer du four.

Utilisation comme grille métallique



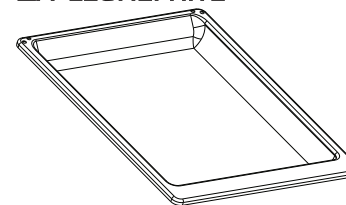
La grille chauffe-plats peut être utilisée comme grille métallique lorsque vous la retournez.

Elle peut être positionnée sur les 4 niveaux. Elle sert à poser les plats ou les autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Elle ne bascule pas sous le poids des plats lorsque vous la faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité la bloque.

Elle peut également être utilisée pour cuire les grillades : huilez légèrement la grille (pour empêcher les aliments de coller) et posez les grillades directement dessus. Insérez la grille au troisième ou quatrième niveau en partant du bas et positionnez la lèchefrite au premier niveau pour recueillir les jus et graisses de cuisson.

LA LÈCHEFRITE



Insérez-la au premier niveau en partant du bas pour recueillir les jus et graisses des grillades. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Il est conseillé de verser un fond d'eau sur la lèchefrite pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.

Attention ! La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four ! (Risque de surchauffe et de détérioration de l'émail).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson et/ou des fours :

- **Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur les positions « 0 » et « Arrêt ».**
- **Laissez la table de cuisson (et les grilles et les brûleurs) et/ou les fours refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.**
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- Les manettes ne doivent être retirées qu'occasionnellement pour un nettoyage approfondi.
- **Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer les surfaces vitrées, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.**

SURFACES EXTÉRIEURES EN ACIER INOXYDABLE (EMCG 923i)

- Les surfaces en acier inoxydable doivent être nettoyées avec un chiffon humide et des produits d'entretien spécial inox disponibles dans le commerce.
- Rincez et séchez soigneusement les surfaces en inox avec une peau de chamois.

SURFACES EXTÉRIEURES PEINTES (EMCG 922n, r ET c)

- Les surfaces extérieures peintes doivent être nettoyées avec une éponge douce et un produit nettoyant doux (type liquide vaisselle).
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager le revêtement.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

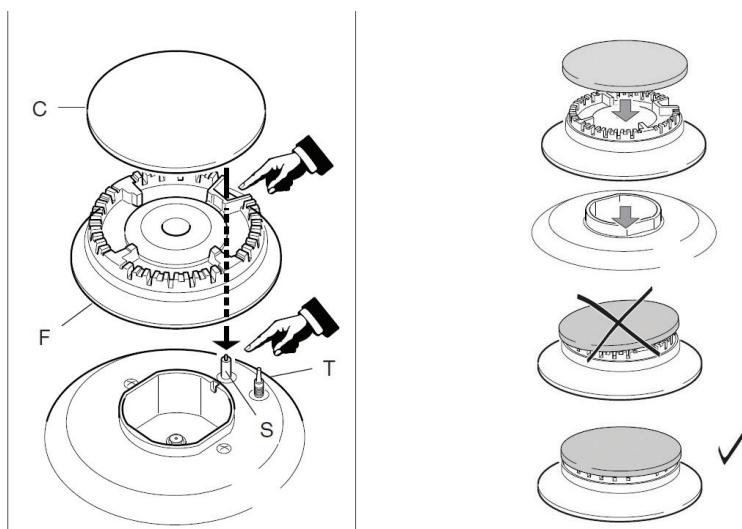
- Nettoyez régulièrement la table de cuisson lorsque nécessaire.
- Le liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyé et séché avec un chiffon doux.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la table de cuisson, les grilles ou les brûleurs.

GRILLES

- Nettoyez les grilles à l'aide d'une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Il n'est pas recommandé de placer les grilles en fonte au lave-vaisselle.

BRÛLEURS

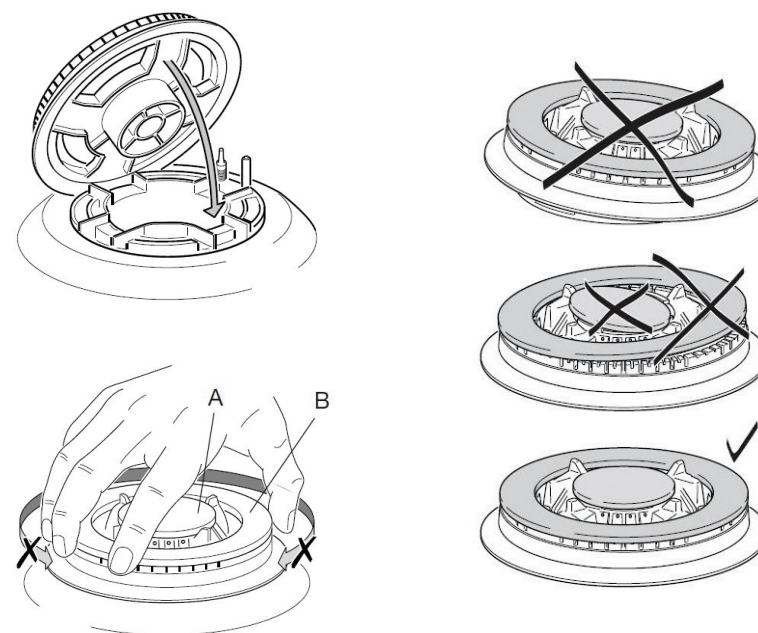
Les brûleurs se composent de deux pièces : chapeau « C » et couronne « F ». Ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez-les parfaitement dans leur logement.



Assurez-vous que la bougie d'allumage « S » soit toujours propre. Nettoyez le thermocouple « T » de façon à permettre son bon fonctionnement. **La bougie d'allumage et le thermocouple doivent être nettoyés délicatement.** Nettoyez-les à l'aide d'une éponge humide et laissez sécher à l'air libre avant de réutiliser la table de cuisson.

BRÛLEUR À TRIPLE COURONNE

- Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur le schéma ci-dessous en prenant soin de faire correspondre les crans de la couronne dans son logement comme indiqué par la flèche.
- Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner.
- Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez parfaitement le chapeau « A » et l'anneau « B ».



NETTOYAGE DES SURFACES ÉMAILLÉES (INTÉRIEUR DES FOURS)

Nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur des fours après chaque utilisation. Vous retirerez ainsi les résidus de cuisson plus facilement et éviterez un dégagement de fumée lors des utilisations ultérieures.

Les parois de votre four sont émaillées et dégraissantes. Pour les nettoyer, utilisez une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Vous pouvez démonter les gradins (G) en les soulevant des encoches pour un nettoyage facilité. Lorsque vous remontez les gradins, n'oubliez pas d'interposer les panneaux auto-dégraissants (A) (voir fig. G1).

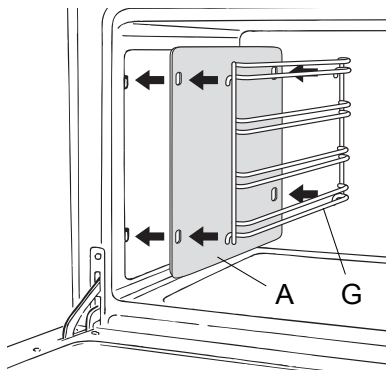


Fig. G1

Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.

Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des nettoyants secs ou en poudre. N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage.

Ne placez jamais de papier d'aluminium le long des parois et veillez à ne pas griffer les parois en insérant les grilles métalliques ou avec tout ustensile coupant sous peine d'endommager le revêtement.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Nettoyez les grilles métalliques, les lèche-frites et l'ensemble tournebroche à l'aide d'une éponge douce et d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

NETTOYAGE DES VITRES INTERNES

Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer les vitres en ouvrant la porte à moitié et en saisissant les vitres à deux mains.

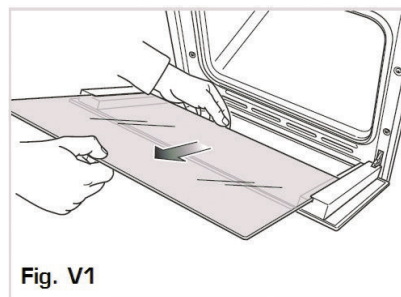


Fig. V1

Nettoyez les vitres internes à l'aide d'une éponge douce imbibée d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métalliques durs pour nettoyer les vitres internes, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Vous pouvez également nettoyer l'intérieur des vitres extérieures.

REMONTAGE DES VITRES INTERNES :

1. Assurez-vous que les 4 patins en caoutchouc sont à leur place (voir fig. V2). Sinon, replacez-les à la main (voir fig. V3).
2. Contrôlez que vous replacez les vitres dans le bon sens : vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
3. Insérez les vitres dans les glissières « E » à gauche et « F » à droite et glissez-les jusqu'aux butées (H) (voir fig. V3 et V4).

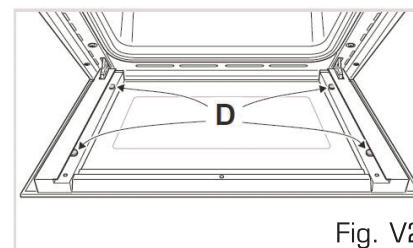


Fig. V2

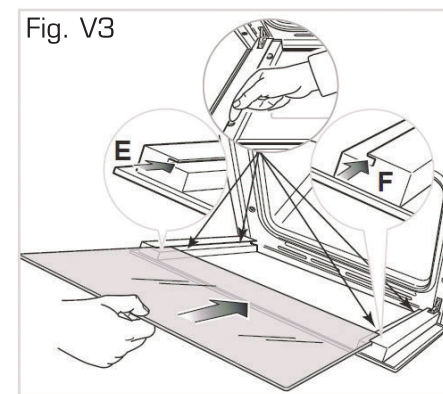


Fig. V3

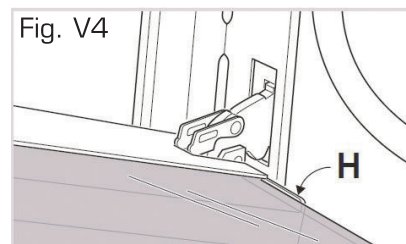


Fig. V4



Fig. V5

Il est normal qu'il y ait un écartement entre l'extrémité supérieure de la vitre et le haut de la porte. Ceci permet le passage de l'air.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DES VITRES INTERNES

IMPORTANT : Lorsque vous procédez au retrait et au remontage des vitres internes des portes des fours, les portes doivent être bloquées en position ouverte (reportez-vous au paragraphe « DÉMONTAGE DES PORTES DES FOURS » points 1 à 4 en page 40). Si ceci n'est pas respecté, cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur ; la porte pourrait se refermer soudainement.

- Si vous souhaitez nettoyer les vitres internes des fours, veuillez respecter les précautions indiquées ci-dessous.
- Si les vitres ou les portes des fours ne sont pas assemblées correctement, cela pourrait endommager le four et la garantie ne s'applique pas dans ce cas.
- Attention car les portes sont lourdes. Si vous avez des doutes, ne tentez pas de démonter la porte.
- Assurez-vous que le four et ses surfaces intérieures et extérieures sont froides avant de procéder au nettoyage ou au démontage des portes.
- Faites particulièrement attention lors de la manipulation des vitres. Faites attention de ne pas cogner les vitres contre des surfaces ou objets ; ceci pourrait fissurer ou casser les vitres.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou d'éponge à récurer pour nettoyer les vitres des fours. Ceci risquerait de rayer les surfaces et de faire éclater le verre.
- Si vous remarquez des fissures ou des fêlures sur les vitres des portes (internes et externes), n'utilisez pas les fours. Débranchez la cuisinière du réseau électrique et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- Assurez-vous de remonter correctement les vitres des portes. Ne pas utiliser les fours si les vitres ne sont pas remontées correctement.
- Ne forcez pas sur les vitres pour les remettre en place. Si les vitres sont difficiles à remonter, retirez-les et répétez les procédures. Si les vitres sont toujours difficiles à remonter, contactez le service après-vente.

NETTOYAGE DES VITRES EXTERNES

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces extérieures. Attendez que les surfaces extérieures aient refroidi avant de les nettoyer. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).

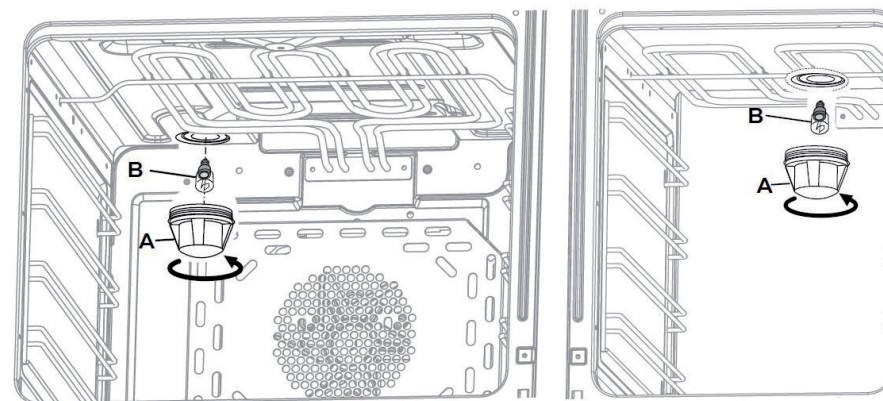
Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métalliques durs pour nettoyer les vitres externes, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

REPLACEMENT DES LAMPES DES FOURS

AVERTISSEMENT : Avant d'effectuer les manipulations, assurez-vous que le four et les lampes ont complètement refroidi et débranchez l'appareil de la prise de courant afin d'éviter tout choc électrique.

Pour chaque ampoule :

1. Dévissez le couvercle de l'ampoule (A) (voir figure ci-dessous).
2. Dévissez l'ampoule (B) et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques identiques à celle d'origine :
Culot E14,
15 W,
230 - 240 V~ 50 Hz,
Adaptée pour des températures de l'ordre de 300°C.
3. Revissez le couvercle de l'ampoule.
4. Rebranchez la cuisinière.

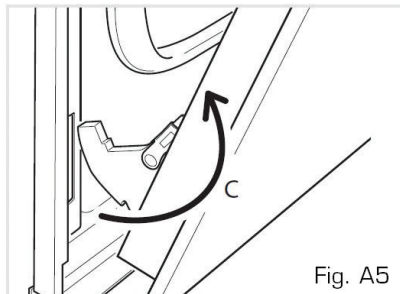
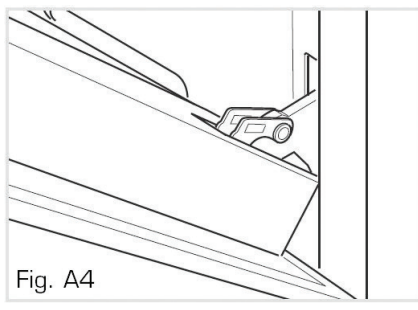
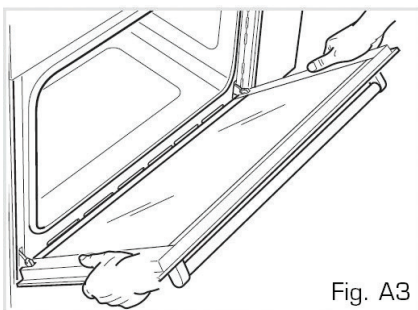
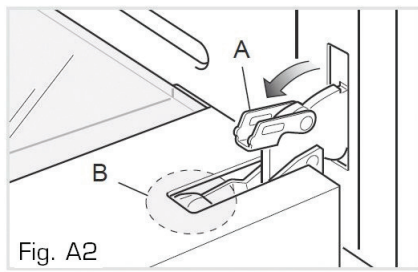
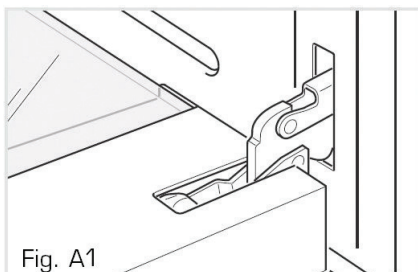


DÉMONTAGE DES PORTES DES FOURS

Vous pouvez démonter les portes des fours pour un nettoyage approfondi (si nécessaire).

Pour chaque porte, procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte du four (figure A1).
2. Soulevez les leviers (A) se trouvant sur les charnières de droite et de gauche jusqu'à ce qu'ils atteignent la butée (voir figure A2 ci-après).
3. Maintenez la porte à deux mains (fig. A3).
4. Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les leviers (A) des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie (B) de la porte (fig. A2 et A4).
5. Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant le sens de la flèche (fig. A5).
6. Déposez la porte sur une surface douce.

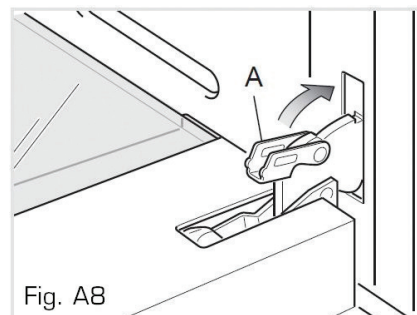
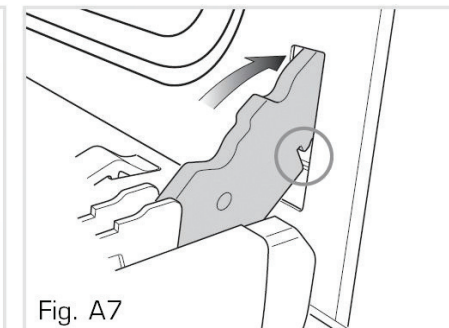
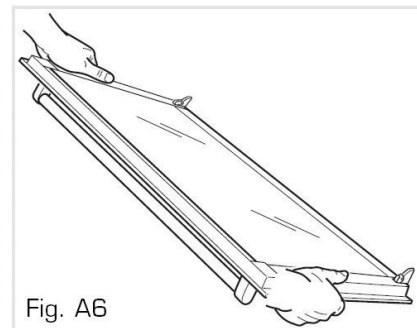


REMONTAGE DES PORTES DES FOURS

Pour chaque porte, procédez comme suit :

1. Saisissez la porte solidement à deux mains (fig. A6).
2. Insérez le crochet des charnières (droite et gauche) dans leur emplacement ; assurez-vous que l'encoche soit dans son logement (fig. A7).
3. Ouvrez complètement la porte du four.
4. Fermez le levier (A) sur les charnières gauche et droite (fig. A8).
5. Fermez la porte du four et contrôlez qu'elle se ferme correctement.

Procédez toujours lentement et avec soin afin d'éviter tout risque de blessure.



DÉMONTAGE DES GRADINS ET DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS

Pour démonter les gradins et les panneaux autonettoyants, reportez vous au paragraphe *Montage des gradins et des panneaux autonettoyants* dans la section *Installation de la cuisinière*.

UTILISATION ET ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si, après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faites fonctionner le four à vide à la température maximale pendant environ 30 minutes.

Durant le nettoyage, les surfaces de l'appareil peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les enfants de l'appareil.

Les panneaux ne doivent pas être nettoyés. Cependant, il est conseillé de les retirer périodiquement et de les dépoussiérer avec un chiffon doux et légèrement humide.

Ne lavez pas et ne nettoyez pas les panneaux avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles ; lorsque l'émail micro poreux est abîmé, vous pouvez les retourner.

CONSEILS À L'INSTALLATEUR

IMPORTANT :

- L'installation de la cuisinière doit être réalisée par des **TECHNICIENS QUALIFIES**.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **Les parois des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter une température de 75°C supérieure à la température ambiante. Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus du plan de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.**
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**

1) INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Pour une installation correcte de votre cuisinière, tenez compte des recommandations suivantes et des distances minimales indiquées sur les figures 1a et 1b ci-dessous pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.

Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce qu'elle soit bien calée afin qu'elle ne glisse pas du socle.

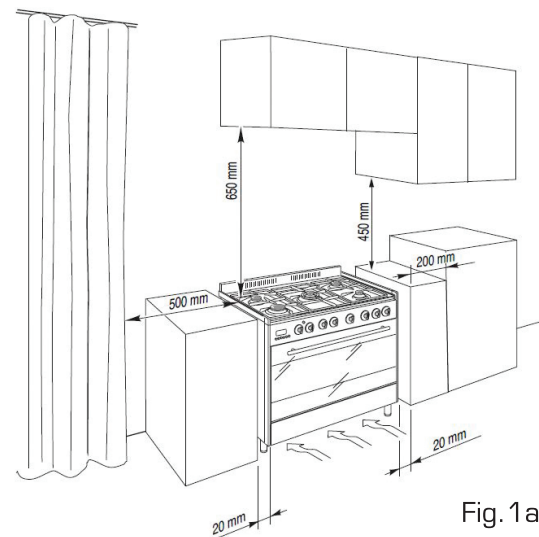


Fig. 1a

Classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

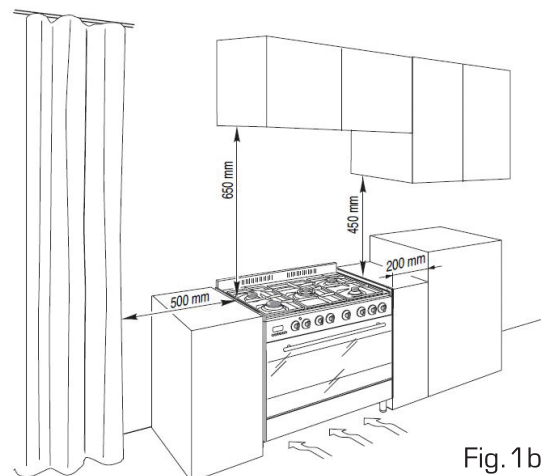


Fig. 1b

Classe 2

Sous-classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

AVERTISSEMENT : Une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculément:

- Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur ; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculément doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur la **figure 1c**.
- Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies. **IMPORTANT :** Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.
- Fixez l'équerre anti-basculément à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
- Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculément de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur la **figure 1c**.
- Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculément en place.
- Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculément s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

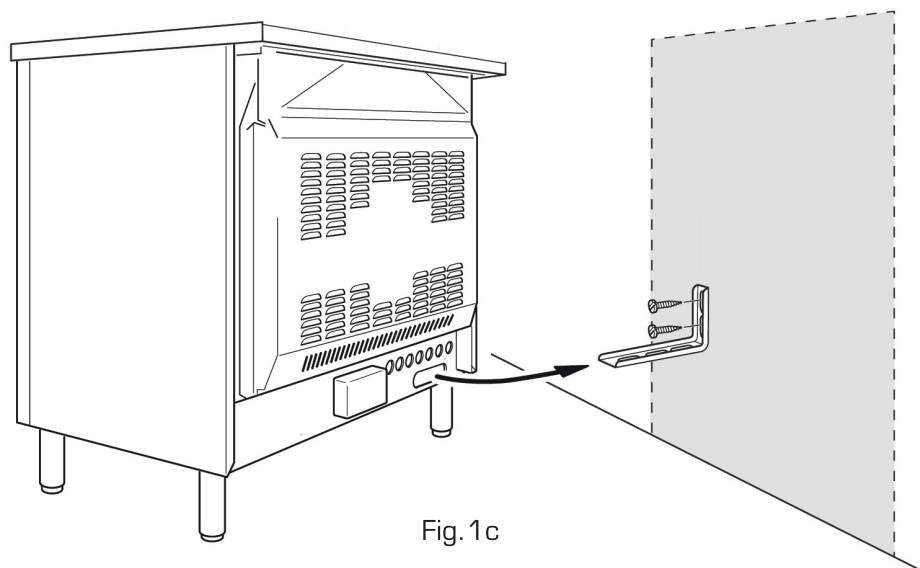


Fig. 1c

MONTAGE DES GRADINS ET DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS

- Accrocher les châssis latéraux "G" (Fig. 1d, 1e).
- Four principal à gauche: accrocher les châssis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" (Fig. 1d).
- Enfiler au milieu des glissières des châssis latéraux la lèchefrite et la grille comme indiqué par les figures (Fig. 1d, 1e).
- Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

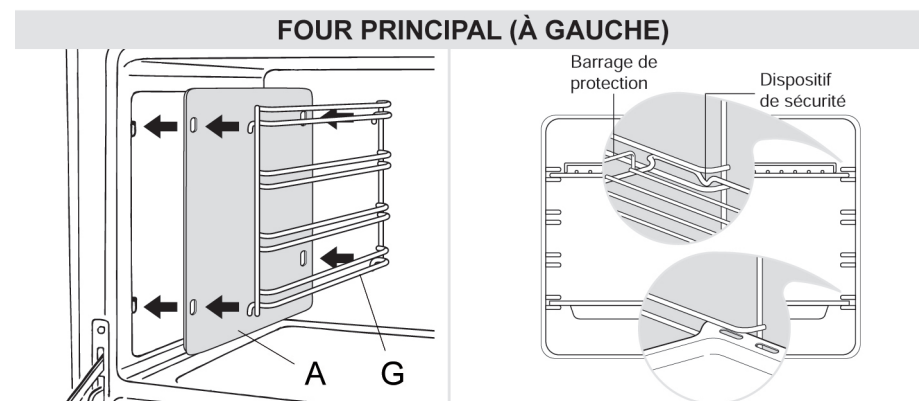


Fig. 1d

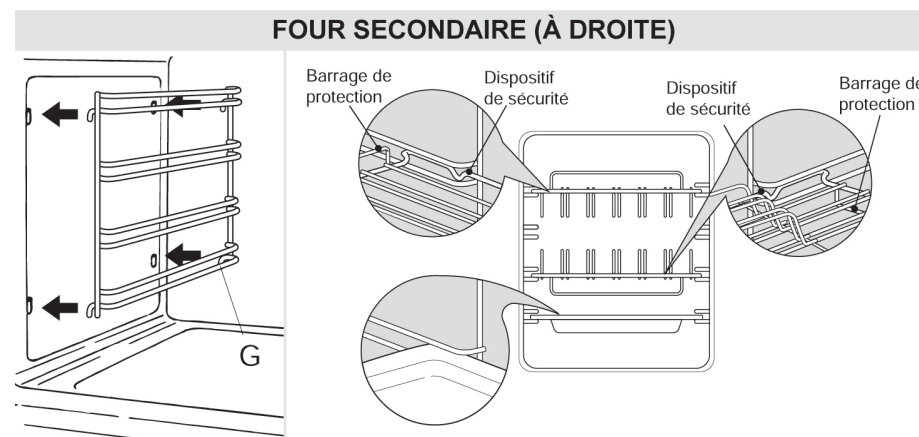


Fig. 1e

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, veuillez assembler le dossieret "C" (Fig. 2).
Les vis et les entretoises sont fixées sur l'appareil. Vous devez les retirer pour installer le dossieret.

Procédez comme suit :

- Retirez tout film protecteur/ ruban adhésif éventuellement présent sur le dossieret.
- Retirez les entretoises "A" (fig. 2) en dévissant les vis de fixation.
- Retirez la vis "B".
- Apposez le dossieret comme illustré ci-contre et fixez-le avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposant les entretoises "A".

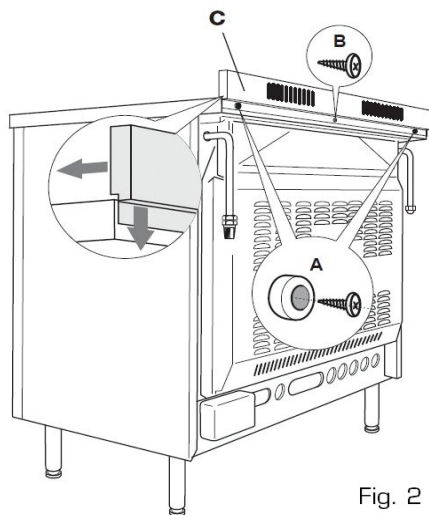


Fig. 2

INSTALLATION DES PIEDS RÉGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

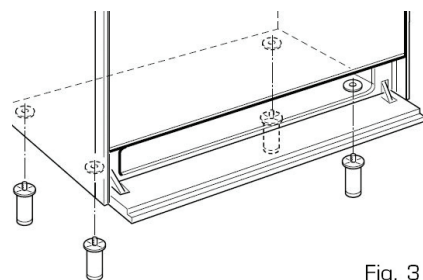


Fig. 3

Fixez les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 4.

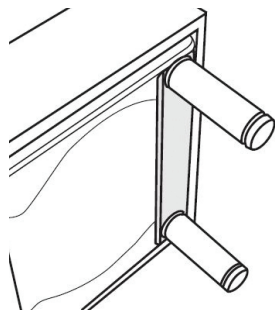


Fig. 4

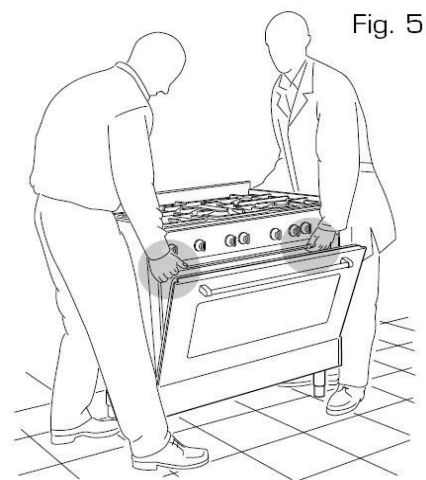


Fig. 5

AVERTISSEMENT

Lorsque vous remplacez la cuisinière en position verticale, vous devez être deux pour effectuer cette manipulation, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 5).

AVERTISSEMENT

Attention : NE PAS SOULEVER la cuisinière par la poignée de la porte, pour la relever (fig. 6).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière à son emplacement définitif, NE PAS LA TRAÎNER (fig. 7).
Soulever les pieds du sol (fig. 5).

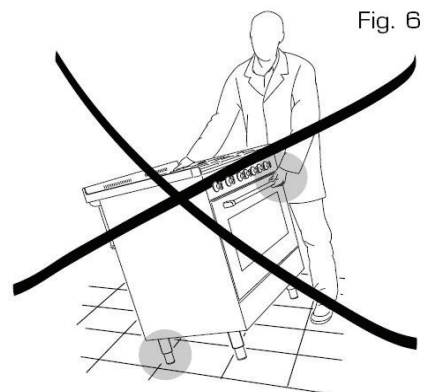


Fig. 6

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau, en vissant ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 8). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

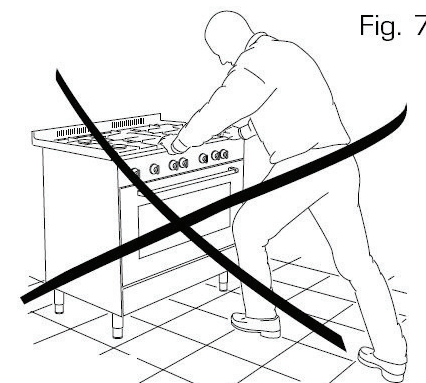


Fig. 7

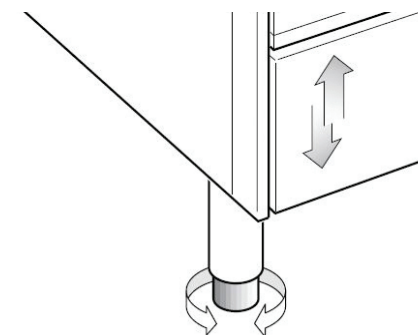


Fig. 8

2) VENTILATION DU LOCAL ET ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION

ATTENTION ! L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.

ATTENTION ! L'appareil doit être installé dans des locaux correctement aérés, conformément aux lois en vigueur.

LOCAL D'INSTALLATION

- La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz.
- L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.
- Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de la combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.
- Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.
- Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.
- S'il se trouve au-dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenez entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (voir fig. 9).

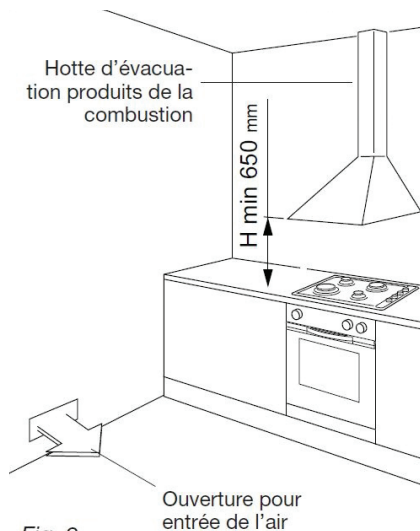


Fig. 9

(Visuel non contractuel)

ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION

- Les produits de la combustion doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à un tuyau de cheminée ou directement à l'extérieur (voir fig. 9).
- Dans le cas où il ne serait pas possible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce (voir fig. 10). Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3 à 5 fois son volume.

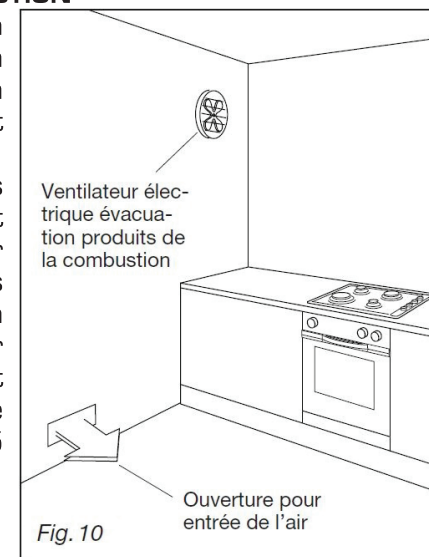


Fig. 10

(Visuel non contractuel)

3) RACCORDEMENT AU GAZ

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques et les conditions de réglage sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

INSTALLATION

Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil ; raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU GAZ POUR LA FRANCE : CAT II 2E+3+

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles :

– Gaz liquéfiés : Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)

- Gaz naturels : Gaz Lacq (G20) et Gaz Groningue (G25).
L'appareil est fourni prêt à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit :

- Raccordement au gaz.
- Remplacement des injecteurs de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

Ces opérations doivent être exécutées soigneusement comme suit :

- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 11), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon **et de son joint d'étanchéité**.

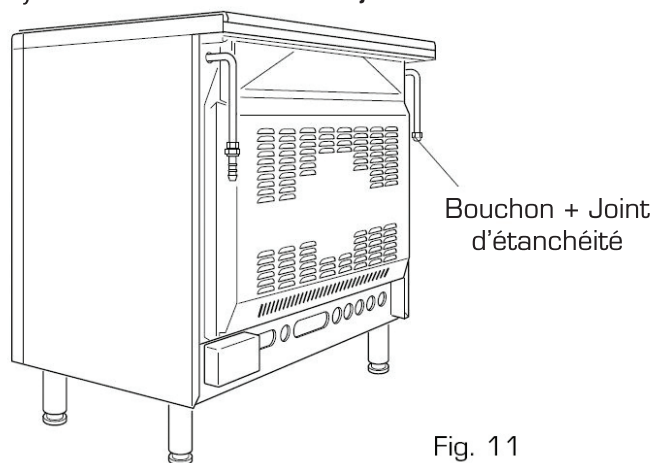


Fig. 11

3.1) GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION FIXE, RÉSEAU GAZ NATUREL (G20) ou (G25)

AVERTISSEMENT : Le raccordement avec un tuyau souple est formellement interdit.

Les raccordements possibles sont :

- 1) **raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (filetage type G $\frac{1}{2}$) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni (G)** (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible) ;

- 2) **raccordement par tuyau flexible (fig. 12a) ou tube flexible (fig. 12b)** avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 100.

Un contrôle de tous les éléments de raccordement sera obligatoirement effectué en fin d'opération de branchement.

3.2) GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE BUTANE (G30)/PROPANE (G31)

Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Les raccordements possibles sont :

- 1) **raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (appellation norme Gaz G $\frac{1}{2}$) avec interposition d'un joint spécifique gaz (G) fourni** (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible) ;

- 2) **raccordement par tuyau flexible (fig. 12a) ou tube flexible (fig. 12b)** avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 125 ou XP D 36-112.

- 3) **raccordement sur une installation existante.**

Un tuyau souple équipé de ses colliers de serrage conforme à la norme XP D 36-110 peut être utilisé. Dans ce cas, il est nécessaire de monter préalablement sur le raccord coudé de la table l'about (c) fourni avec les accessoires, sans oublier d'interposer le joint spécifique gaz entre la tétine et le raccord.

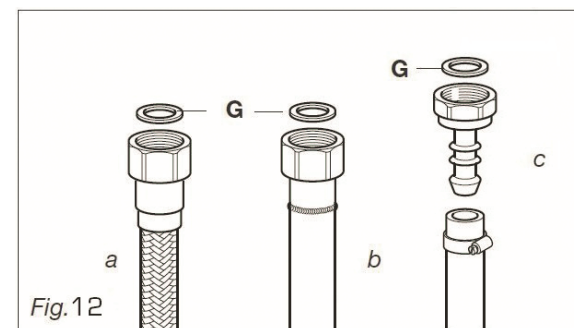


Fig.12

Note : En France, utilisez un tube ou tuyau flexible portant l'estampille NF GAZ.

Attention : L'usage d'un tuyau souple est interdit au propane.

Stockez toujours les bouteilles propane à l'extérieur de l'habitation, sous abri.

Après l'opération de raccordement au gaz, contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon ou une solution moussante spécifique de type « Mille bulles ». Ne jamais utiliser de flammes pour vérifier les fuites de gaz.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent pouvoir être vérifiés sur toute leur longueur et doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

IMPORTANT :

Le joint **G** (fig. 12) est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz. Il est conseillé de le remplacer lorsqu'il présente la moindre déformation ou imperfection.

Il est notamment recommandé :

- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe.
- Que le tuyau souple ne soit à aucun moment en contact avec des parties dont la température dépasse de plus de 70°C la température ambiante.
- Que le tuyau souple ne soit pas mis en contact avec des bords coupants ou des arrêtes vives.
- Que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de traction ou de torsion et ne soit pas coincé ou écrasé.
- Que le tuyau puisse être examiné facilement sur toute sa longueur pour contrôler son bon état.
- De remplacer automatiquement le tube, après un maximum de 3 ans.
- Que le robinet de la bonbonne ou de la conduite gaz se trouvant à proximité de l'appareil soit fermé chaque fois que la cuisinière n'est pas utilisée.

IMPORTANT :

Pour remplacer l'about, il est nécessaire d'utiliser 2 clefs (fig. 13).

Note : Vous pouvez vous procurer l'about "c" (fig. 12c) auprès de votre service après-vente dans le cas où il ne serait pas fourni.

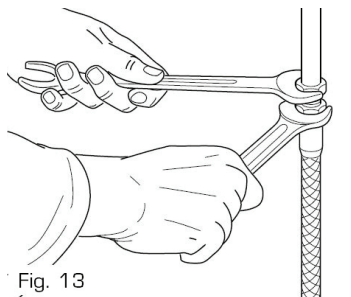


Fig. 13

4) ADAPTATION DES BRÛLEURS AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

S'il s'avère nécessaire d'adapter la table à un gaz différent de celui prévu à l'origine, remplacez les injecteurs.

Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant les tableaux de correspondances ci-après. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en centièmes de millimètre.

Cat : II 2E+3+ **FR**

BRÛLEURS	Débit nominal (kW)	Débit réduit (kW)	G 30/ G 31 28-30/37 mbar	G 20/G 25 20/25 mbar
			Diamètre de l'injecteur [1/100 mm]	Diamètre de l'injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

REPLACEMENT DES INJECTEURS

1. Ôtez les brûleurs (couronnes et chapeaux).
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.
3. Remplacez les injecteurs (voir figures 14a et 14b ci-après) par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir tableau des injecteurs ci-dessus).
4. Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque brûleur sur son support.

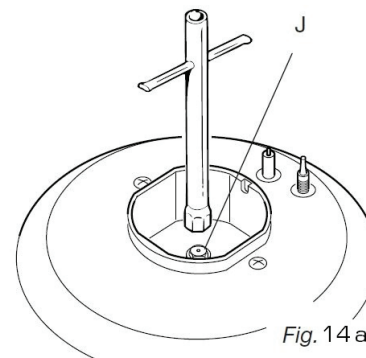


Fig. 14 a

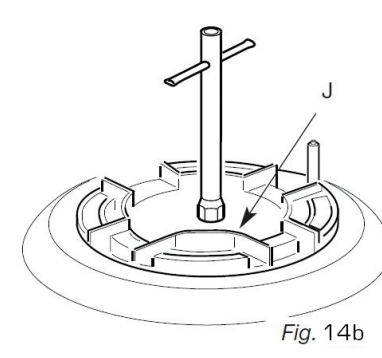


Fig. 14 b

ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

RÉGLAGE DU RALENTI

1. Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.
2. Ôtez la manette du robinet.
3. **Pour le G20 et G25**, serrez la vis de réglage du ralenti à fond à l'aide d'un petit tournevis puis, procédez au réglage en desserrant délicatement la vis **F** (fig. 15) jusqu'à l'obtention d'un ralenti correct : la flamme doit être d'une hauteur minimum d'environ 2 mm. **Pour le G30 et G31, la vis doit être serrée au maximum.**
4. Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.

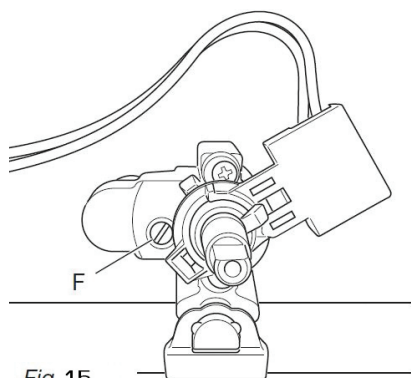


Fig.15

5) RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE


Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.

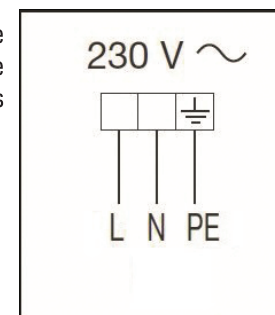
Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, aux animaux et aux objets.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des informations mentionnées ci-dessous.

- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.**
- **Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.**
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée. Cette dernière doit s'assurer que la section des câbles est appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit se faire par sortie de câble (boîte de connexion murale) en ayant soin de respecter les correspondances suivantes (voir figure ci-contre) :

- fil jaune/vert : mise à la terre 
- fil bleu : neutre « N »
- fil marron : phase « L »



CARACTÉRISTIQUES DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Type d'appareil	Alimentation	Type de câble	Section du câble
Cuisinière EMCG 922	Monophasée 230 V~	HO5RR-F	3 x 2,5 mm ² (*)

(*) Raccordement par sortie de câble (boîte de connexion murale).

- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75°C.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble d'alimentation sont mentionnées dans le tableau ci-dessus.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

