



**NOTICE  
D'UTILISATION et  
D'INSTALLATION**

**CUISINIÈRE**

**BO105GMX  
BO105GMN  
BO105GMR**

***NOUVEAUTE ! Sécurité Flamme suivant la nouvelle Directive Européenne:***

---

***Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la lâcher.***

---

**CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.**

## **Cher client**

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

La classe de l'appareil : 1  
Le gaz et la pression pour lesquels  
l'appareil est réglé : G20/25–20/25 mbar  
Le pays de destination : France  
La catégorie de l'appareil : I I<sub>2E+3+</sub> FR  
Type de l'appareil : A

| <b>SOMMAIRE</b>                      | <b>PAGE</b> |
|--------------------------------------|-------------|
| <i>PRECAUTIONS D'EMPLOI</i>          | 3           |
| <i>DESCRIPTION</i>                   | 9           |
| <i>INSTALLATION ET BRANCHEMENTS</i>  | 10          |
| <i>Branchement gaz</i>               | 12          |
| <i>Branchement électrique</i>        | 14          |
| <i>Mise en place des brûleurs</i>    | 15          |
| <i>Changement des injecteurs</i>     | 16          |
| <i>Mise à niveau</i>                 | 18          |
| <i>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</i> | 19          |
| <i>UTILISATION</i>                   | 20          |
| <i>UTILISATION DES BRULEURS GAZ</i>  | 20          |
| <i>UTILISATION DU FOUR</i>           | 22          |
| <i>UTILISATION DU GRIL</i>           | 25          |
| <i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i>        | 28          |
| <i>Parois catalytiques</i>           | 28          |
| <i>CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR</i>   | 29          |
| <i>MISE AU REBUT</i>                 | 30          |
| <i>QUE FAIRE EN CAS DE PANNE</i>     | 31          |
| <i>ECOCONCEPTION / CONSOMMATION</i>  |             |
| <i>D'ENERGIE</i>                     | 32          |
| <i>TABLEAU DE CUISSON</i>            | 36          |
| <i>SPECIFICATIONS TECHNIQUES</i>     | 37          |

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3 - **IMPORTANT** : l'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4 - Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de tout branchement incorrect la garantie ne sera pas valide et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 - Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme

6 – Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

7 – Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

8 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

9 - Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.

Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20m<sup>3</sup>/h.

10 –L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puis-

sance de la ventilation mécanique si elle existe)).

11 - MISE EN GARDE : En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

12 - Si par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante sur la position de fermeture. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

13 - MISE EN GARDE : Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.

14 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des brûleurs et de la plaque électrique des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu

15 - Cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêter le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes par exemple avec une couverture anti feu ou un couvercle.

16 - MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

17 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

18 – MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

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

20 – MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

21 – Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

22 – Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

23 – Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

24 – Cet appareil doit être débranché de l'électricité avant nettoyage et entretien.

25 – Le lèche frite et la grille du four doivent être placés bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant le lèche frite et la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

26 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

27 – Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

28 – Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour les obtenir .

29 – MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

30 - Il est conseillé de cuire les aliments gras dans des récipients fermés dans le four afin d'éviter des projections de graisse. Cela évitera le risque de la formation de taches jaunes sur les parties apparentes de la façade de la cuisinière (qui sont dues à la chaleur grasseuse). Un nettoyage systématique doit être fait dans le four après ce genre de cuisson.

## DESCRIPTION

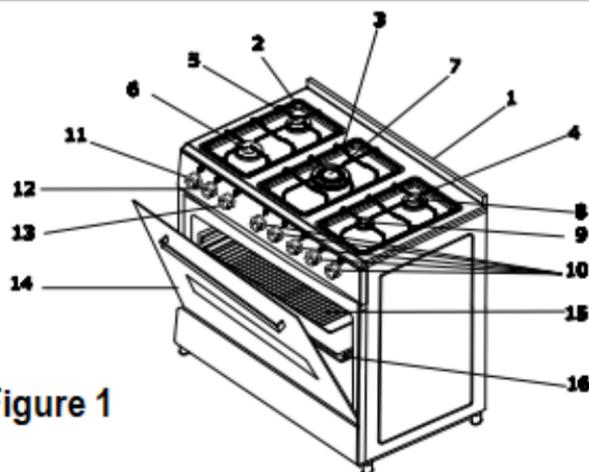


Figure 1

- 1 – Panneau « Splash » (Dosseret)
- 2 – Grille gauche
- 3 – Grille du milieu
- 4 – Grille droite
- 5 – Brûleur gaz semi rapide
- 6 – Brûleur gaz rapide
- 7 – Brûleur gaz « triple » ultra rapide
- 8 – Brûleur gaz semi rapide
- 9 – Brûleur gaz auxiliaire
- 10 – Manettes brûleur gaz
- 11 – Manette minuterie mécanique
- 12 – Manette thermostat
- 13 – Manette sélecteur four
- 14 – Porte du four
- 15 – Grille
- 16 – Leche frite

## **INSTALLATION ET BRANCHEMENTS**

**IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.**

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

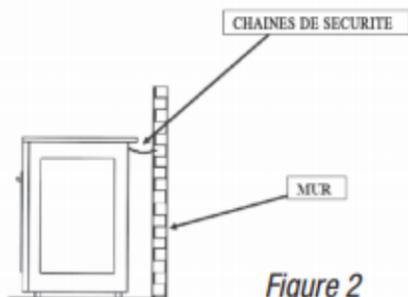
### **DEBALLAGE**

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.



LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITE SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.



MISE EN GARDE: Danger de basculement



## BRANCHEMENT GAZ

Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TEFM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

Note pour le branchement GPL (bouteille) : En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil).

Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer

une étanchéité parfaite.

(Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)

En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme) Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager.

Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à la proximité.

Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si le raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

## **BRANCHEMENT ELECTRIQUE**

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié

Faites attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes de la cuisinière.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil facilement. La déconnection peut être obtenu en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation en vigueur.

## PANNEAU « SPLASH » (DOSSERET)

Un panneau « splash » est fourni avec cette cuisinière pour protéger le mur arrière (Figure 1, Pos. 1). Il est à monter sur la partie arrière du plan de travail à l'aide des vis et écrous fournis avec l'appareil (Figure 3).

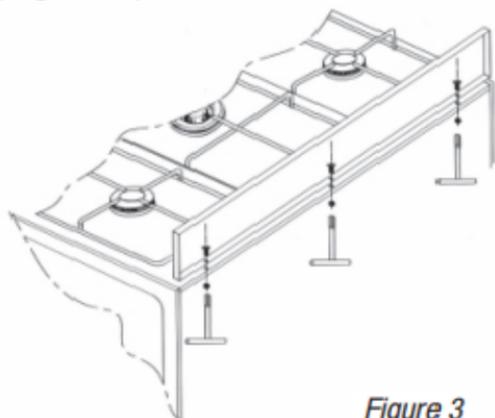


Figure 3

**ATTENTION :** Utilisez des gants de protection lors du déballage et du montage.

## MISE EN PLACE DES BRULEURS

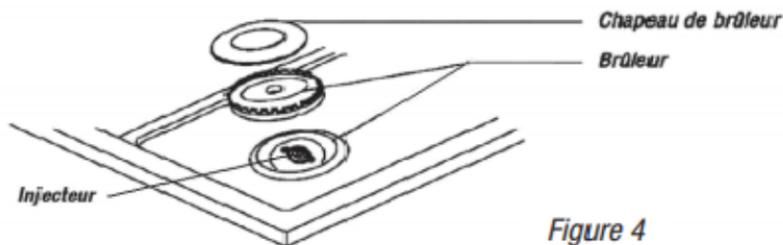


Figure 4

## CHANGEMENT DES INJECTEURS

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs. Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences. Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière.

Tableau des concordances (pour les injecteurs)

|                     | G30-30 mbar | G20-20 mbar |
|---------------------|-------------|-------------|
| Brûleur triple      | 0,98        | 1,35        |
| Brûleur rapide      | 0,85        | 1,15        |
| Brûleur semi rapide | 0,65        | 0,92        |
| Auxiliaire          | 0,5         | 0,72        |

Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordances). Procédez de même pour les autres brûleurs (Fig.5).

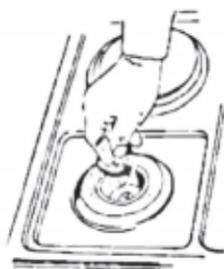


Figure 5

## **REGLAGE DU RALENTI**

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée. Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». A l'aide d'un tournevis très fin réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de by-pass (qui se trouve sur le corps du robinet) à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant : allumez le gaz, mettez en position « maxi », ensuite tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

**Attention :** La vis de by-pass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.



Figure 6

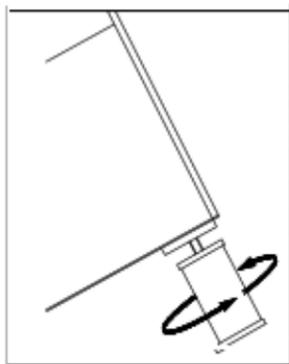
Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.

## MISE A NIVEAU

Réglage des pieds : Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 7).



Figure 7



## **AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

**Four électrique:** Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

**Gril électrique:** Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position « gril ». Laissez fonctionner le gril pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

## UTILISATION

### UTILISATION DES BRULEURS GAZ

4 différents types de brûleurs équipent votre table de cuisson. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

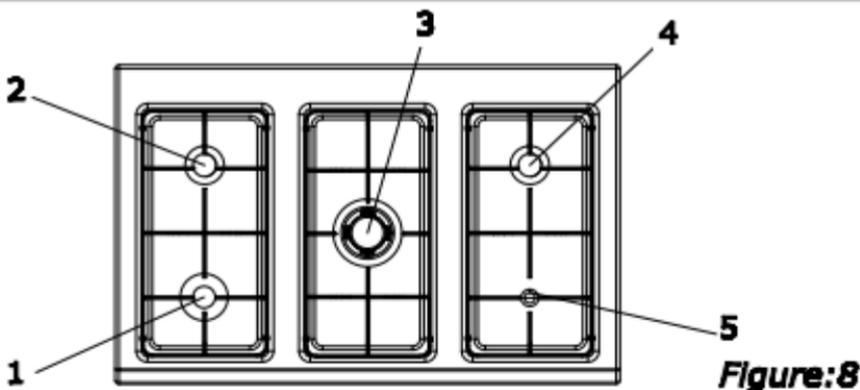
- Brûleur triple ultra rapide 22 à 30 cm
- Brûleur rapide 22 à 28cm
- Brûleur semi rapide 14 à 22cm
- Brûleur auxiliaire 10 à 14cm



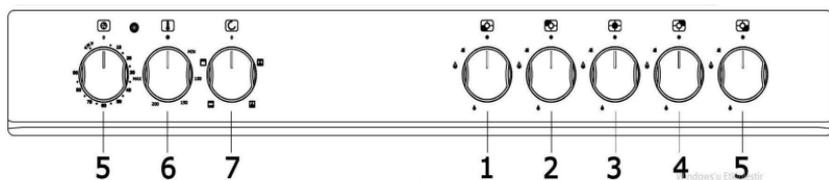
**MISE EN GARDE : Utilisez uniquement des récipients à fond plat.**

**Attention : La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.**

**Attention : En cas d'utilisation de récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et évitez une surchauffe au niveau du bandeau de commande.**



**Figure:8**



- 1- Brûleur rapide et sa manette
- 2- Brûleur semi rapide et sa manette
- 3- Brûleur triple ultra rapide et sa manette
- 4- Brûleur semi rapide et sa manette
- 5- Brûleur auxiliaire et sa manette
- 6- Manette thermostat
- 7- Manette sélecteur four
- 8- Minuterie mécanique

**ATTENTION : Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la lâcher.**

Les brûleurs de votre table de cuisson sont équipés d'allumage automatique. Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser en la plaçant sur la grande flamme. L'allumage allumera le brûleur. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après allumage avant de lâcher. Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position «●» et attendez quelques minutes avant de le rallumer. Pour éteindre, mettez la manette en position «●»



## UTILISATION DU FOUR

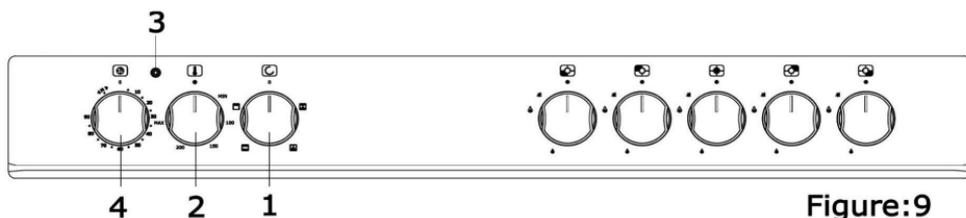


Figure:9

- 1 – Manette sélecteur four
- 2 – Manette thermostat
- 3 – Voyant température
- 4 – Minuteur mécanique

### Minuteur mécanique

Important : le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur mécanique. Si vous souhaitez l'utiliser sans minuteur, il faut mettre la manette du minuteur sur la position main «M».

Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson du four électrique. Positionnez la manette sur le temps de cuisson désiré (maxi 90mn). Lorsque la cuisson est terminée (position «●»). Une sonnerie vous avertira et le four s'arrêtera automatiquement. En fin de cuisson, remettez toujours la manette sur la position «M», car en position «●», le four ne fonctionnera pas.

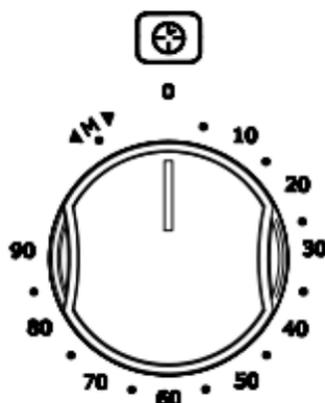


Figure 10

## FONCTIONS DU FOUR

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 9 , rép 3) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

### Manette Sélecteur

-  Convection ventilée
-  Résistance inférieures avec ventilation
-  Convection naturelle (supérieure + inférieure)
-  Résistance gril

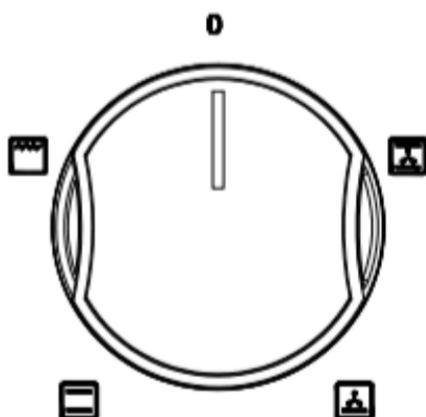


Figure 11

## Manette Thermostat

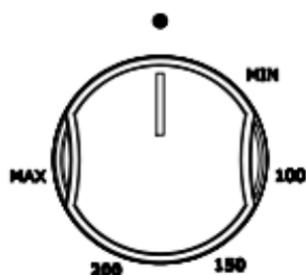


Figure 12

### **Fonction décongélation :**

Vous pouvez décongeler vos aliments congelés en utilisant la fonction convection ventilée «  » et en réglant le thermostat sur la position fermée « ● ».

Consultez le tableau de cuisson se trouvant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes sur la position arrêt « ● » après la cuisson.

### **UTILISATION DU GRIL**

Tournez la manette sélecteur sur la position Gril: «  »

La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2 – 3 minutes. Placez les viandes sur la

grille métallique pour faire les grillades et mettez la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection ( Figure 13, rép a) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

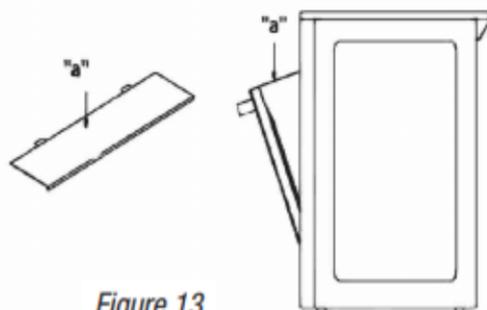


Figure 13

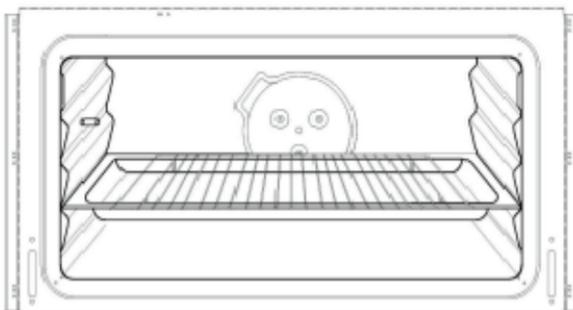
**MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommande d'éloigner les jeunes enfants.

**ATTENTION:** Quand la fonction gril est utilisée le lèchefrite doit être placé en dessous de la grille et il doit être rempli à moitié d'eau.

## Utilisation du lèche frite et de la grille :

Il y a 3 niveaux de cuisson dans le four. Pour une utilisation optimum le lèche frite doit être utilisé sur les niveaux du bas ou du milieu.

N'utilisez jamais le lèche frite posé au sol du four.



**Attention :** Utilisez des gants anti-chaueur efficaces pour mettre ou sortir la grille et le lèche frite pour éviter toute brûlure.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.

2 – Débranchez toujours le câble d'alimentation électrique avant le nettoyage.

3 – Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

4 – Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.

5 – La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez de la façon inverse.

6 - Nettoyez les parties en inox en utilisant des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.

7 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

### **Parois catalytiques :**

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson.

Pour un meilleur nettoyage il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200°C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

## **CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR**

En cas de panne de lampe, veuillez-vous adresser au service après-vente de votre revendeur.

**Attention :** Pour changer cette lampe le courant d'alimentation électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention. Débranchez le câble électrique (Figure 14), démontez ensuite le verre de protection de la lampe (Figure 15 ), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebranchant le câble électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.

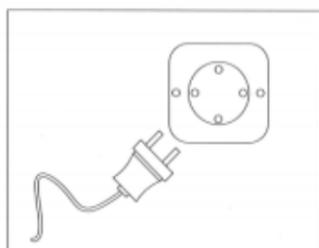


Figure 14



Figure 15

## MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas

jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé

sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

## **QUE FAIRE EN CAS DE PANNE**

En cas de panne électrique veuillez vérifier :

- En premier la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

**ATTENTION :** Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié

# ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE

REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

## Ecoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

Information concernant le four de votre cuisinière:

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Marque   | LA GERMANIA                        |
| Référence  | BO105GMN<br>BO105GMN<br>BO105GMR   |
| Poids net  | 62 kg                              |
| Nombre de cavité                                   | 1                                  |
| Source de chaleur                                  | Electrique                         |
| Volume   | 110 litres                         |
| Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC) | 0,97 kWh                           |
| Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)    | 0.96 kWh                           |
| Indice d'efficacité énergétique (EEI)              | 94,9                               |
| Classe énergétique                                 | A                                  |
| Méthode de calcul et de mesure                     | EN60350-1 / Règl.(EU)<br>N°66/2014 |

## Information concernant le plan de cuisson de votre cuisinière:

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Marque  | LA GERMANIA                        |
| Référence   | BO105GMX<br>BO105GMN<br>BO105GMR   |
| Poids net   | 62 kg                              |
| Source d'énergie  | Gaz                                |
| Nombre de brûleur   | 5                                  |
| Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)           | 61,3 %                             |
| Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche (EE)         | 57,1 %                             |
| Efficacité énergétique du brûleur du milieu (EE)              | 54,3 %                             |
| Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)          | 57,1 %                             |
| Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)            | -                                  |
| Efficacité énergétique du brûleur du plan de cuisson gaz (EE) | 57,5 %                             |
| Méthode de mesure et de calcul                                | EN 30-2-1 / Régl.(EU)<br>N°66/2014 |

## **Conseils pour économiser de l'énergie :** **Utilisation du four :**

- Préchauffer le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne pas préchauffer le four plus longtemps qu'il ne le faut. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.

- Faire attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veiller à ce que la porte du four ne soit pas entre ouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera le préchauffage pour le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson
- Décongeler les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire dans le four.

## Utilisation du plan de cuisson :

- Utiliser des casseroles et poêles avec un couvercle.
- Utiliser des couvercles adaptés à votre casserole ou poêle.
- Utiliser des casseroles et poêles de diamètre adapté à la taille de vos brûleurs (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).
- Utiliser des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité de vos aliments.

# TABLEAU DE CUISSON

| Aliments           | Convection naturelle   |                           |                  | Gril                   |                  |                  |
|--------------------|------------------------|---------------------------|------------------|------------------------|------------------|------------------|
|                    | Position du thermostat | Position du plat (gradin) | Durée de Cuisson | Position du thermostat | Position du plat | Durée de Cuisson |
| Gâteau             | 175                    | 2                         | 25-35            |                        |                  |                  |
| Gâteau au fruit    | 175                    | 2                         | 20-25            |                        |                  |                  |
| Tarte aux Fruits   | 175                    | 2                         | 20-30            |                        |                  |                  |
| Macaron            | 175                    | 2                         | 20-30            |                        |                  |                  |
| Pain d'épice       | 200                    | 2                         | 30-40            |                        |                  |                  |
| Pâte               | 200                    | 2                         | 30-40            |                        |                  |                  |
| Cake               | 175                    | 2                         | 30-40            |                        |                  |                  |
| Biscuit            | 175                    | 2                         | 15-25            |                        |                  |                  |
| Viande d'Agneau    | 225                    | 2                         | 25               | max                    | 2-3              | 10-15            |
| Côtelette d'agneau |                        |                           |                  | max                    | 2-3              | 10-15            |
| Viande de Bœuf     | 250                    | 2                         | 50-60            |                        |                  |                  |
| Côte de Boeuf      |                        |                           |                  | max                    | 2-3              | 15-20            |
| Bifeck de Bœuf     | 225                    | 2                         | 25               |                        |                  |                  |
| Viande de mouton   | 240                    | 2                         | 25               |                        |                  |                  |
| Bœuf Rôti          | 225                    | 2                         | 45               |                        |                  |                  |
| Poulet (entier)    | 175-200                | 2                         | 30               |                        |                  |                  |
| Poulet (morceaux)  | 200                    | 2                         | 30-45            |                        |                  |                  |
| Poissons           | 200                    | 2                         | 30-40            |                        |                  |                  |
| Dinde              | 200                    | 2                         | 50-60            |                        |                  |                  |
| Macaroni au four   | 210                    | 2                         | 23-30            |                        |                  |                  |
| Pâte mince         | 190                    | 2                         | 30-40            |                        |                  |                  |

*Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.*

# SPECIFICATIONS TECHNIQUES

| MODELE                      |   | <b>BO105GMX - BO105GMN - BO105GMR</b> |                       |         |            |
|-----------------------------|---|---------------------------------------|-----------------------|---------|------------|
| CLASSE                      | 1   |                                       |                       |         |            |
| CATEGORIE                   | II <sub>2E+3+</sub>   |                                       |                       |         |            |
| PAYS DE DESTINATION         | FRANCE  |                                       |                       |         |            |
| TYPE DE GAZ ET PRESSION     | G20/25 20/25 mbar   |                                       | G30/G31 28-30/37 mbar |         |            |
| PUISSANCE TOTALE en Kw      | 10.65 kW  |                                       | 10.5 kW               |         |            |
| DEBIT TOTAL en m3/h ou g/h  | 0.996 m3/h  |                                       | 763.48 g/h            |         |            |
| DEBITS DES BRULEURS         | BRULEUR TRIPLE ULTRA RAPIDE   | 3.70 kW                               | 0.340 m3/h            | 3.70 kW | 269.03 g/h |
|                             | BRULEUR RAPIDE  | 2.80 kW                               | 0.272 m3/h            | 2.70 kW | 196.32 g/h |
|                             | BRULEUR SEMI-RAPIDE   | 1.60 kW                               | 0.146 m3/h            | 1.60 kW | 116.34 g/h |
|                             | BRULEUR AUXILIAIRE  | 0.95 kW                               | 0.092 m3/h            | 0.90kW  | 65.44 g/h  |
| DEBITS REDUITS DES BRULEURS | BRULEUR TRIPLE ULTRA RAPIDE   | 1.40 kW                               | 0.133 m3/h            | 1.50 kW | 109.07 g/h |
|                             | BRULEUR RAPIDE  | 1.19 kW                               | 0.113 m3/h            | 1.1 kW  | 79.98 g/h  |
|                             | BRULEUR SEMI-RAPIDE   | 0.87 kW                               | 0.082 m3/h            | 0.87 kW | 63.26 g/h  |
|                             | BRULEUR AUXILIAIRE  | 0.59 kW                               | 0.056 m3/h            | 0.59 kW | 42.90 g/h  |
| AUTRES                      | Voltage et fréquence  | 220-240 V AC, 50 Hz                   |                       |         |            |
|                             | Lampe intérieure  | 15 W                                  |                       |         |            |
|                             | Thermostat  | 50-285 °C                             |                       |         |            |
|                             | Puissance Convection Naturelle         | 2700 W                                |                       |         |            |
|                             | Puissance de la Convection ventilée    | 2715 W                                |                       |         |            |
|                             | Puissance sol ventilé                | 1515 W                                |                       |         |            |
|                             | Puissance de la résistance grilloir  | 2300 W                                |                       |         |            |
|                             | Puissance totale électrique   | 2730 W                                |                       |         |            |
|                             | Eclairage du four   | OUI                                   |                       |         |            |

**Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé :  
G20/25 – 20/25mbar**

**BERTAZZONI France**

Parc du Colombier  
14 B rue Jules Saulnier  
93200 Saint Denis  
FRANCE