

# ***ROSIÈRES***

**CUISINIÈRE**

*CONSEILS POUR L'INSTALLATION - MODE D'EMPLOI*

**FR**

- RGM126D2X



## **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.*

*Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.*

**Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.**

**Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.**

**Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.**

**Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.**

### **DECLARATION DE CONFORMITE CE**

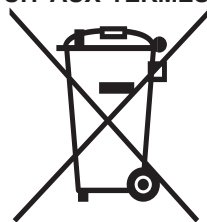
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
  - Prescriptions relatives à la sécurité du Règlement "Gaz" (UE) 2016/426;
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
  - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
  - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
  - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



## PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

**IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.**

**Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.**

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.  
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.  
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- 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.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- 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.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales

réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
  - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
  - La porte est chaude, utiliser la poignée.
  - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- PREMIERE UTILISATION DU FOUR - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
  - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
  - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
  - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.
- AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- RISQUE D'INCENDIE! Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS: Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

- ATTENTION: NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.
- AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 48.
- TRÈS IMPORTANT: Les grilles du four (pour certains produits, une seule grille est fournie) n'ont pas été conçues pour placer les aliments directement sur la grille elle-même. Lors de la cuisson, placez toujours les aliments dans des récipients appropriés ou utilisez des matériaux spécifiques propres au contact alimentaire.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.  
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.  
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.



## **ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION**

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson: brûleurs à gaz).

## **CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL**

### **FOUR**

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le 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.

### **PLAQUE DE CUISSON**

#### **BRULEURS A GAZ**

- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

***Conseils  
pour  
l'installation***

## **IMPORTANT:**

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.  
**La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).**
- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.  
Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**
- 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.**

## **AVERTISSEMENT**

**Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.**

**Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.**

# 1 INSTALLATION

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 1.1a ou 1.1b.

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (figs. 1.1a ou 1.1b).

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur. Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent

résister à une température de 150°C afin d'éviter un décollement ou des déformations.

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

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

**Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**

**Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**

## ■ Classe 1

(fig. 1.1a)

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

L'installation doit s'effectuer en gardant une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles qui ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson.

## ■ Classe 2

### ■ Sous-classe 1

(fig. 1.1b)

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

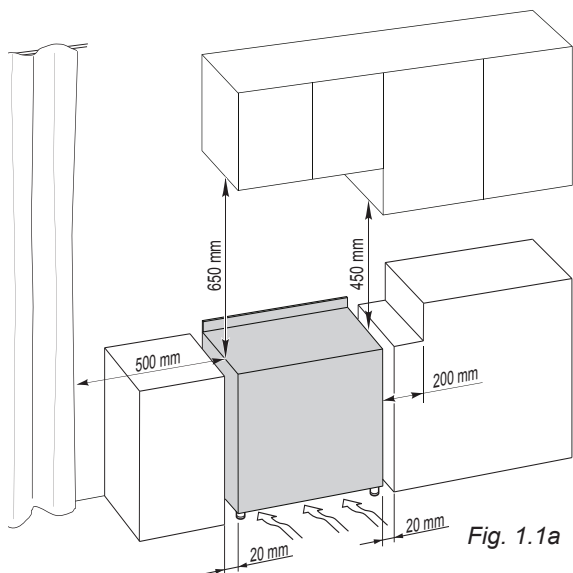


Fig. 1.1a

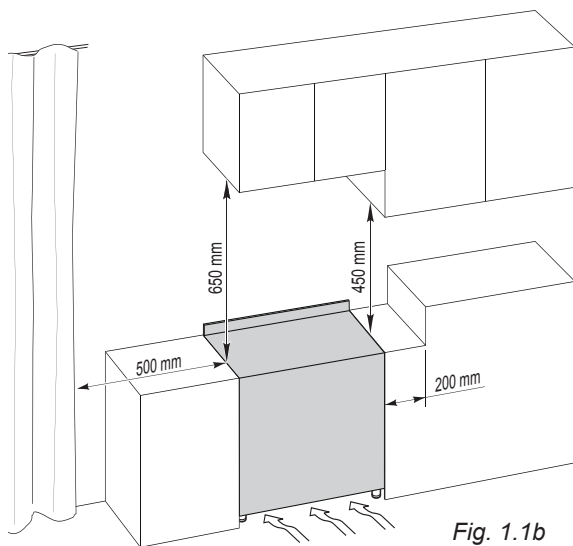


Fig. 1.1b

Avant d'installer la cuisinière il faut la mettre à niveau en vissant ou dévissant les 6 pieds réglables.

### ATTENTION!

Pour des raisons de sécurité il faut dévisser les pieds (de la position de vissage) de maximum 10 mm (fig. 1.2).

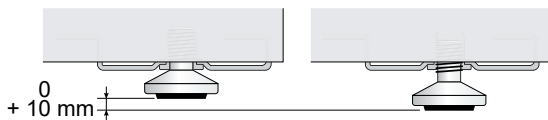


Fig. 1.2

### MONTAGE DU DOSSERET

- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure 1.3 et le fixer avec les 5 vis "A".
- L'installation du dossier est recommandée. N'utiliser pas la cuisinière sans le dossier installé.

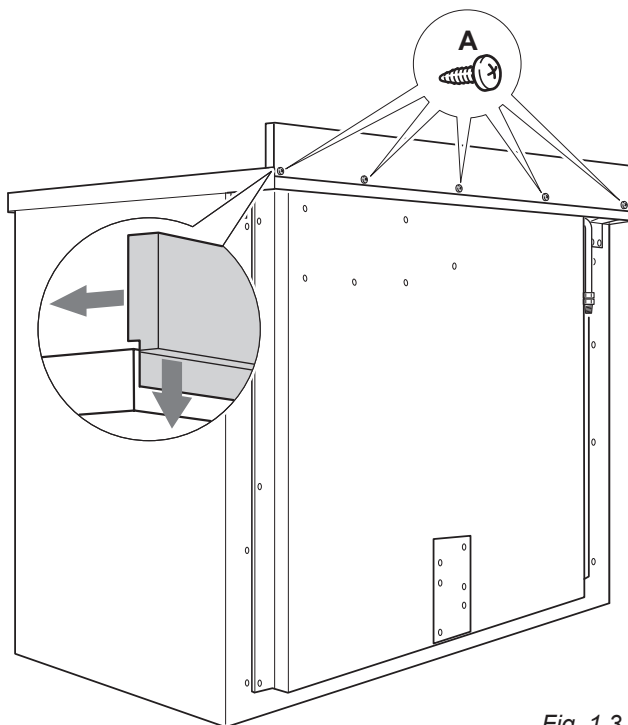
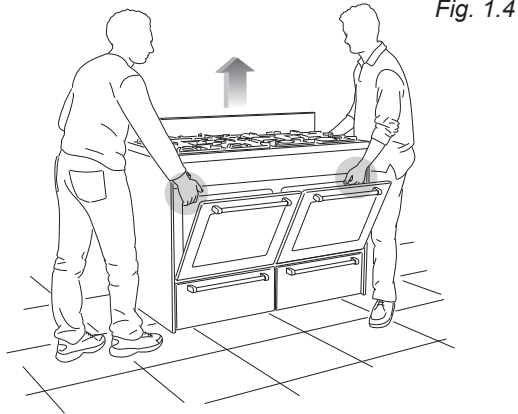


Fig. 1.3

## DEPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

### AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 1.4).



### AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 1.5).

### AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 1.6).

Soulever les pieds du sol (fig. 1.4).

Fig. 1.5

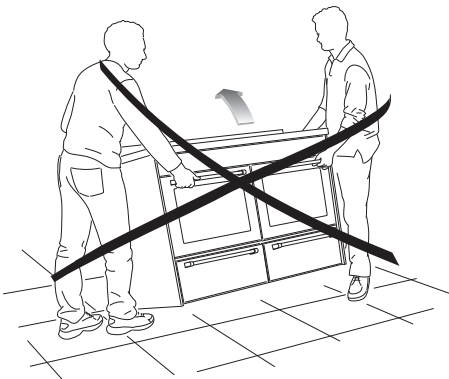
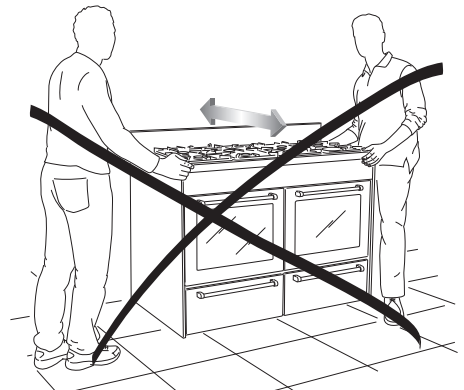


Fig. 1.6



## ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

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

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur et deux sur le sol; ces marques correspondent aux endroits où les 4 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma fig. 1.7.
2. Percez quatre trous de 8 mm de diamètre (deux dans le mur et deux dans le sol) et introduisez les chevilles en plastique fournies.  
**Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.**
3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 4 vis fournies (fig. 1.7).
4. Après avoir fixé le support antibasculement, glissez la cuisinière en place. Assurez-vous que le pied arrière à gauche glisse sous le support antibasculement fixé (comme sur le schéma fig. 1.7).

### Attention!

**Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculement.**

**Faire beaucoup d'attention à tuyau de raccordement au gaz.**

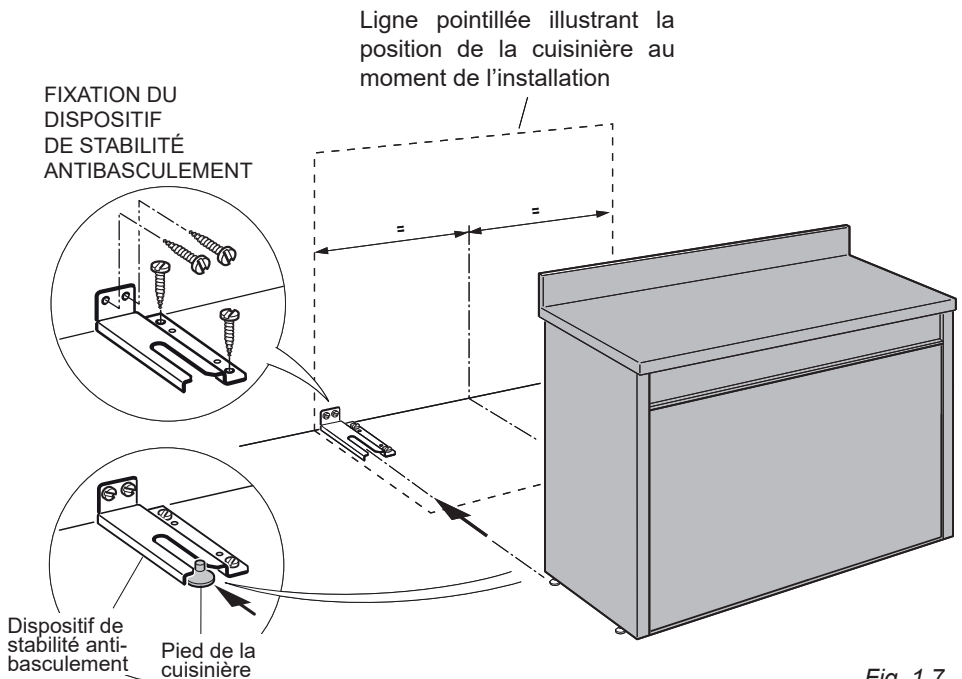


Fig. 1.7

## CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

## LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (ou se référer aux normes locales en vigueur).

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

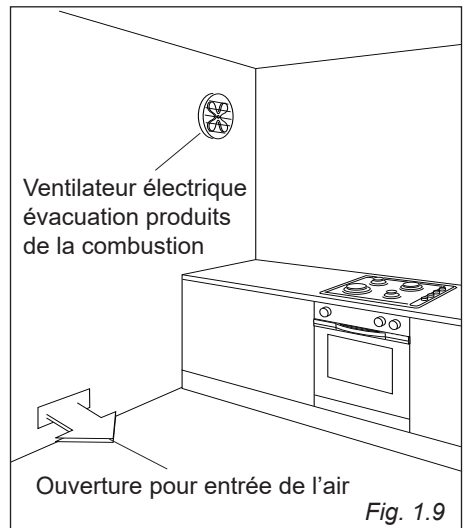
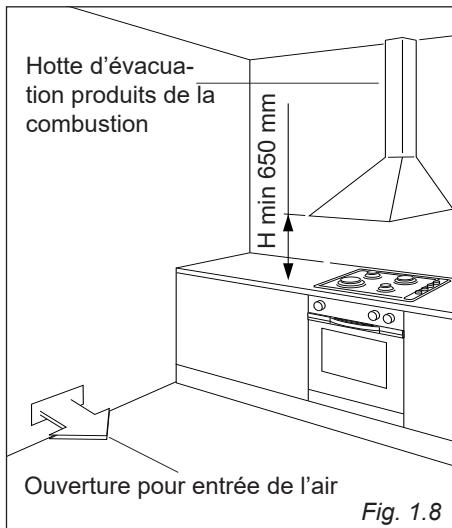
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air. S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 1.8).

## EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 1.8).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 1.9).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Local d'installation" existent (conformément aux normes locales en vigueur).





## CONDITIONS A L'EGARD DE L'INSTALLATION AU GAZ

### Important!

- **Cet appareil doit être installé et entretenu seulement par un technicien qualifié. L'installateur doit se référer aux normes locales en vigueur.**
- **Ne pas installer correctement cet appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation.**
- **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 sont indiquées sur la plaque ou étiquette.**
- **Si la pression du gaz (pour laquelle l'appareil doit être utilisé) est variable ou si elle ne se situe pas dans les valeurs indiquées sur la plaque signalétique, il est obligatoire d'installer un régulateur de pression de gaz approprié qui doit être réglé pour garantir la pression de fonctionnement correcte de l'appareil (selon la plaque signalétique).  
Le régulateur doit être installé, réglé et testé par un technicien qualifié.**
- **AVERTISSEMENT: l'utilisation de l'appareil avec une pression de gaz incorrecte et/ou variable peut être extrêmement dangereuse et peut entraîner des blessures graves pour l'utilisateur. Le non-respect de cette condition peut entraîner des dommages à l'appareil.  
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient résultant du non-respect de cette condition.**

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Naturel ou Butane/Propane (voir étiquette appliquée sur l'appareil).

- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Naturel: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du gaz Butane/Propane après conversion appropriée.
- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du Gaz Naturel après conversion appropriée

Si le kit de conversion n'est pas fourni avec l'appareil, Vous pouvez le demander auprès des Services Après-Vente.

## RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux 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.

- Brancher l'appareil à la canalisation gaz par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à droite (fig. 2.1a, 2.1b), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil (fig. 2.1a).

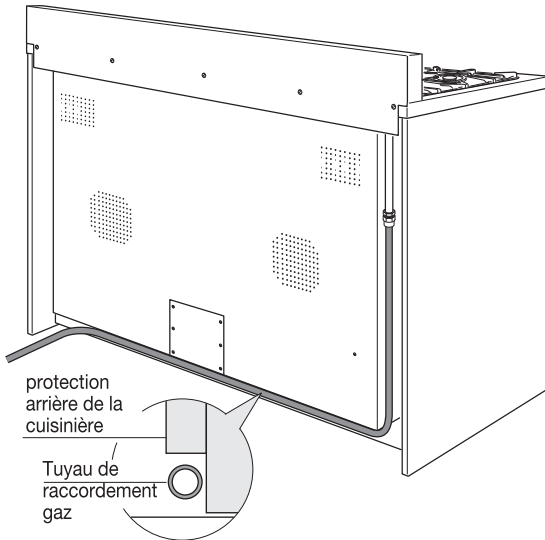


Fig. 2.1a

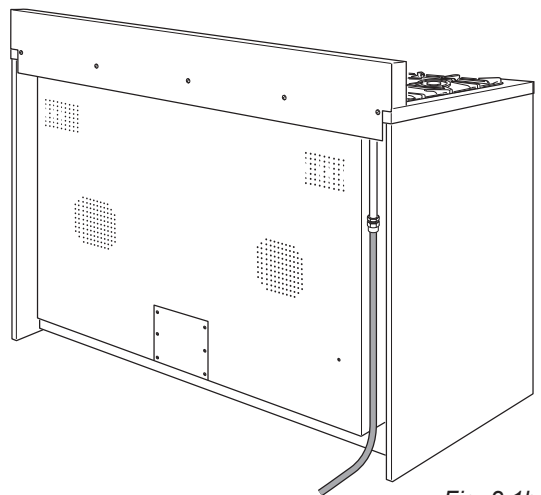
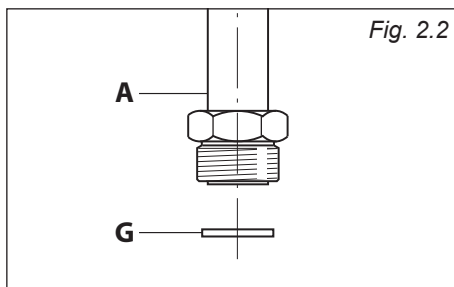


Fig. 2.1b

Le groupe raccordement (fig. 2.2) se compose de:

- A - Extrémité de raccordement
- G - Rondelle d'étanchéité

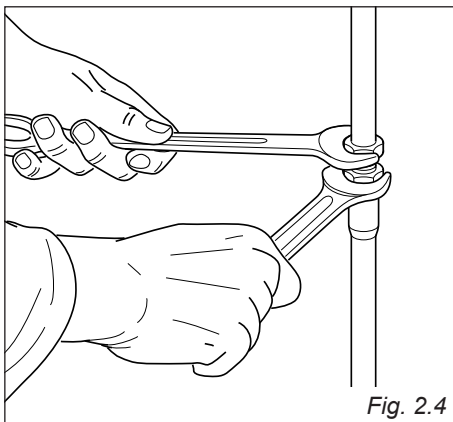
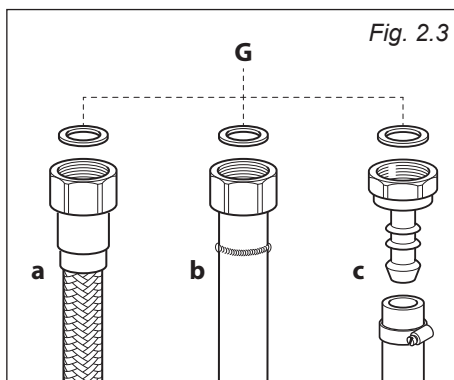


Pour les gaz amenés par une conduite (gaz naturel, G20/G25), le raccordement peut s'effectuer:

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 2.3a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 2.3b).

Pour le butane (G30) / propane (G31) distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 2.3a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-112 (fig. 2.3b).
- **Uniquement pour les appareils non incorporables (classe 1) et uniquement pour le butane-propane distribue par recipients mobiles:** avec interposition de l'about gaz convenable (il n'est pas fourni avec l'appareil) accompagné d'un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 2.3c); le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).



Pour le gaz Butane (G30) / Propane (G31), un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF EN 13785 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

### **IMPORTANT:**

- **Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.**
- **Remplacer la rondelle d'étanchéité lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection. Elle est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.**
- **Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.**
- Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 2.4).
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Les tuyaux rigides ou flexibles doivent être conformes aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour lequel l'appareil doit être utilisé.
- Le tuyau flexible doit être facilement visitable sur toute la longueur (pour vérifier l'état de conservation), remplacé avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) ou s'il présente des marques de dommage, et il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Utiliser toujours un seul tuyau flexible; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en

cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.

- Le tuyau flexible doit avoir une longueur de 2 m maximum ou 750 mm pour un tuyau flexible en caoutchouc (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Lors de la connexion au gaz avec un tuyau flexible en caoutchouc, assurez-vous que le tuyau est le plus court possible, sans boucles ou plis et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminées ou par contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- Le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).
- Informer l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

# ENTRETIEN GAZ

## TABLEAU DES INJECTEURS

| <b>Cat: II 2E+3+<br/>(Destination FR)</b> |                     |                          | <b>G30/G31</b><br>28-30/37 mbar | <b>G20/G25</b><br>20/25 mbar |          |
|---|---------------------|--------------------------|---------------------------------|------------------------------|----------|
| BRULEURS                                  | Débit nominal [kW]  | Débit réduit [kW]        | Ø injecteur [1/100 mm]          | Ø injecteur [1/100 mm]       |          |
| Semi-rapide (SR)                          | 1,75                | 0,45                     | 65                              | 97 (Z)                       |          |
| Double couronne compact (DCC)             | 4,00                | 1,50                     | 100                             | 150 (H3)                     |          |
| Double (D)                                | Couronne intérieure | 0,80                     | 0,40                            | 44                           | 68 (H1)  |
|   | Couronne extérieure | 4,20<br>(3,80 à G30/G31) | 1,50                            | 98                           | 155 (H3) |

### APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m<sup>3</sup>/h x kW)

| BRULEURS                      | Apport d'air nécessaire [m <sup>3</sup> /h] |                        |
|-------------------------------|---|------------------------|
| Semi-rapide (SR)              | 3,50  |                        |
| Double couronne compact (DCC) | 8,00  |                        |
| Double (D)                    | Couronne intérieure                         | 1,60                   |
|                               | Couronne extérieure                         | 8,40 (7,60 à G30/G31)  |
|                               | Couronne intérieure et extérieure           | 10,00 (9,20 à G30/G31) |

### GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dur, ne pas forcer; demander l'intervention du Service Après-Vente.

### IMPORTANT

**Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.**

**Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.**

## REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS

Consulter le "Tableau des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

**Au cas où ils ne sont pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.**

## REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (figs. 2.5, 2.6a, 2.6b) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir Tableau des injecteurs)

**Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire.**

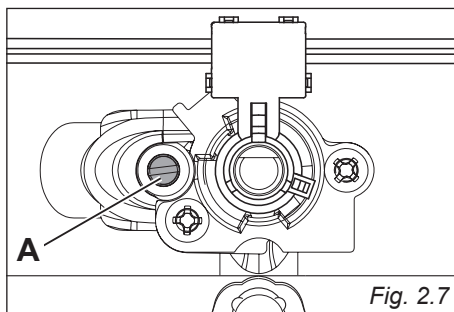
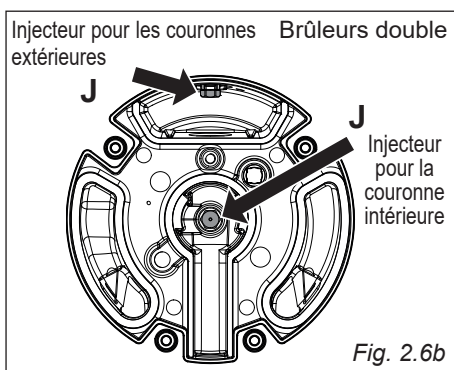
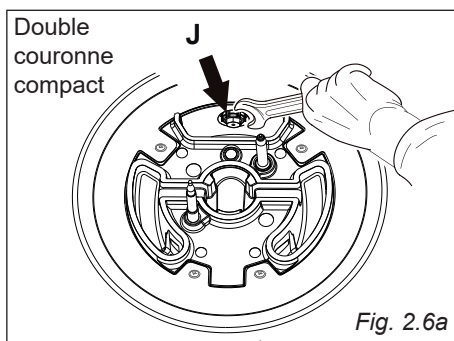
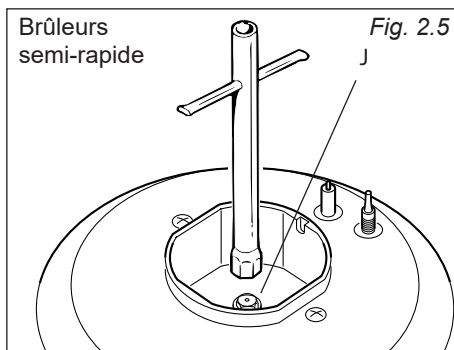
## REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Une flamme correcte au débit réduit doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur;
- tourner le robinet jusqu'à la position **RALENTI** (minimum);
- enlever la manette;
- a l'aide d'un tournevis mince tourner la vis "A" jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (fig. 2.7).
- **Brûleurs double:** Pour le brûleur double régler le débit réduit (comme indiqué ci-dessus) des tous les deux robinets de gaz (un robinet pour la couronne intérieure et l'autre pour la couronne extérieure). Les opérations doivent être effectuées un robinet de gaz à la fois.

**N.B. Pour les gaz G30/G31 (GPL) la vis bypass doit être vissée à fond.**



# 3 PARTIE ELECTRIQUE

**IMPORTANT:** L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

**Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.**

**Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.**

**La mise à terre de l'appareil est obligatoire.**

**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.**

## CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- 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 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près les services après-vente.

**N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.**

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

## BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

**IMPORTANT: Si le câble d'alimentation est endommagé, un électro-technicien qualifié doit le remplacer avec un câble spécial avant d'éviter tout danger.**

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les 4 vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière.
- Ouvrir complètement le serre-fil "D".
- Placer les ponts sur la borne "B" (fig. 3.1) comme illustré dans les schémas des figures 3.2.
- Insérer le câble d'alimentation à travers le passe-câble "D" et dans le passage pour câble "C". Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 3.2.
- Tendre le câble d'alimentation et les fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

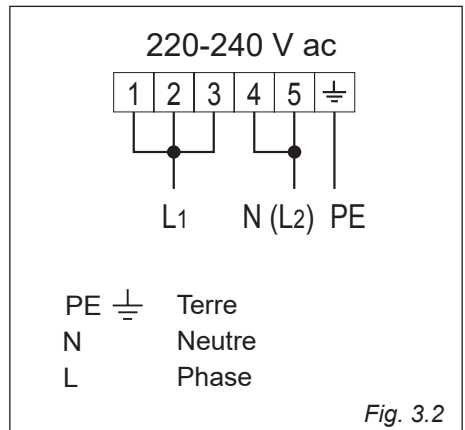
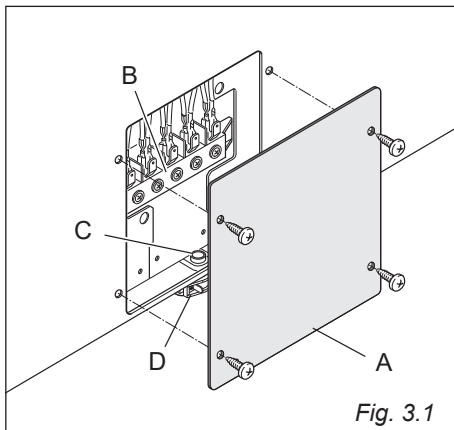
**Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.**

## SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- Type "H05RR-F"
- ou Type "H05V2V2-F" (résistants à une température de 90°C).

220-240 V ac 3 X 2,5 mm<sup>2</sup> (\*\*)

(\*\*) Raccordement possible par boîte de connexion murale

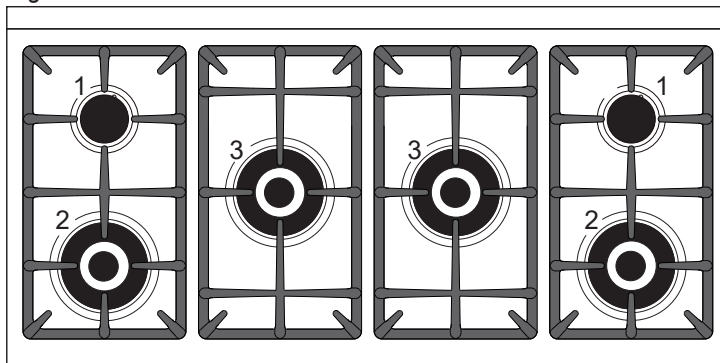






# ***Conseils pour les utilisateurs***

Fig. 1.1



### TABLE DE TRAVAIL

|    |                               |                                 |
|----|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. | Brûleur semirapide (SR)       | 1,75 kW                         |
| 2. | Double couronne compact (DCC) | 4,00 kW                         |
| 3. | Brûleur double (DB) (*)       | 5,00 kW ou 4,60 kW pour G30/G31 |

(\*) **IMPORTANT: Le brûleur double est commandé par deux manettes séparées, une pour régler la puissance de la couronne intérieure seule et l'autre pour régler la puissance de la couronne extérieure seule. La couronne intérieure et celle extérieure peuvent être utilisées ensemble ou séparément. Après l'utilisation du brûleur double, vérifier que tous les deux manettes de commande sont en position de fermeture (position "●").**

**ATTENTION: Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.**

#### Remarque :

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

#### IMPORTANT:

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

#### IMPORTANT:

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

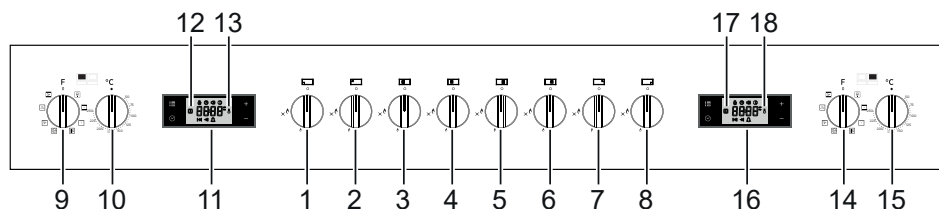
Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

#### IMPORTANT:

L'usage intensif et prolongé de cet 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.

## 2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



### TABLEAU DE BORD - Description des commandes

#### Commandes de la surface de cuisson à gaz :

1. Manette commande brûleur avant gauche
2. Manette commande brûleur arrière gauche
3. Manette commande brûleur central gauche (couronne intérieure)
4. Manette commande brûleur central gauche (couronne extérieure)
5. Manette commande brûleur central droite (couronne intérieure)
6. Manette commande brûleur central droite (couronne extérieure)
7. Manette commande brûleur arrière droite
8. Manette commande brûleur avant droite

#### Commandes du four gauche :

9. Manette commande sélecteur de fonctions four
10. Manette commande thermostat four
11. Horloge/programmateur électronique "Touch-control"
12. Témoin de la ligne
13. Témoin de la température

**NOTES:** Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

#### Commandes du four droit :

14. Manette commande sélecteur de fonctions four
15. Manette commande thermostat four
16. Horloge/programmateur électronique "Touch-control"
17. Témoin de la ligne
18. Témoin de la température

**Remarque:** L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.



Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

### UTILISATION DES BRÛLEURS

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par le bouton qui commande les robinets de sûreté. (figs. 3.1 - 3.2)

En faisant coïncider les symboles de la manette (fig. 3.1) avec le repère marqué sur le tableau de bord (ou vice versa), nous aurons:

- repère  robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  plein débit (brûleur au maximum)
- repère  ralenti (brûleur au minimum)

- √ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- √ Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- √ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

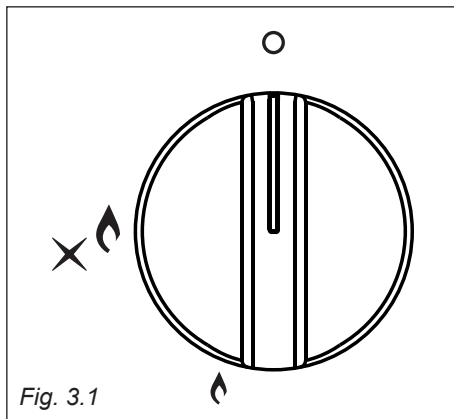


Fig. 3.1

**NOTES:** Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes ou sur le tableau de bord.

#### ATTENTION

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.


#### ATTENTION

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

**N.B.** Lorsque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

## ALLUMAGE DES BRÛLEURS AVEC SYSTEME DE SECURITE

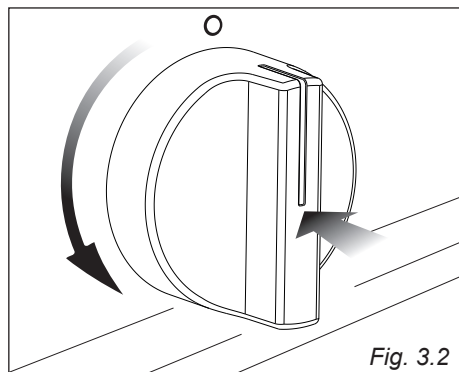
Pour allumer le brûleur, il faut suivre les instructions ci-dessous:

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette et la faire tourner (fig. 3.2) jusqu'à la position de débit maximum  (grande flamme); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse (fig. 3.1). En cas de coupure de courant électrique approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "O" attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.



## BRÛLEUR DOUBLE - CERTAINS MODELES UNIQUEMENT

Le brûleur double est un brûleur très flexible qui comporte différents réglages et permet une cuisson optimale.

Il est composé d'une couronne intérieure et une couronne extérieure; **la couronne intérieure et celle extérieure peuvent être utilisées ensemble ou séparément.**

Le brûleur double est **commandé par deux manettes séparées:**

- une manette pour régler la puissance de la couronne intérieure seule (symbole ("■" d'identification de la manette de commande);
- une manette pour régler la puissance de la couronne extérieure seule (symbole "■" d'identification de la manette de commande).

Le brûleur double peut être utilisé:

- comme petit brûleur (seule la couronne intérieure produit les flammes);
- comme brûleur ultra rapide (seule la couronne extérieure produit les flammes);
- comme brûleur à puissance élevée (toutes les flammes sont produites simultanément par les couronnes intérieure et extérieure).



**IMPORTANT:** Après l'utilisation du brûleur double, vérifier que tous les deux manettes de commande sont en position de fermeture (position "O").

## CHOIX DU BRÛLEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

Les brûleurs et les casseroles doivent s'utiliser conformément aux instructions suivantes:

### DIAMÈTRE DES RÉCIPIENTS POUR LES BRÛLEURS

| BRÛLEURS                                  | MINIMUM   | MAXIMUM   |
|---|-----------|-----------|
| Double (seulement couronne intérieure)    | 12 (*) cm | 14 cm     |
| Semirapide                                | 16 cm     | 24 cm     |
| Double couronne compact                   | 26 cm     | 28 cm     |
| Double (seulement couronne extérieure)    | 24 cm     | 26 cm     |
| Double (couronne intérieure + extérieure) | 26 cm     | 28 cm     |
| Wok (**)                                  | -         | Max 36 cm |

### Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

(\*) Avec grille de réduction (en option): diamètre minimum 6 cm

(\*\*) Uniquement pour les modèles avec brûleur Double couronne compact et équipés avec grille spéciale pour marmites "wok"

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

**ATTENTION** : s'assurer que les casseroles sont centrées sur le brûleur pour une stabilité maximale et une plus grande efficacité.

S'assurer que les casseroles ne sont pas au contact des boutons de contrôle, sinon la flamme pourrait trop chauffer les boutons et les endommager de manière permanente.

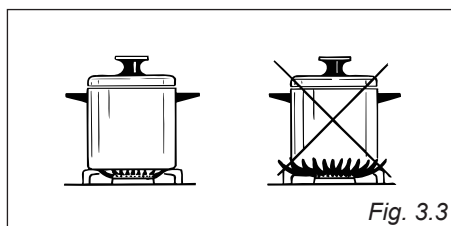
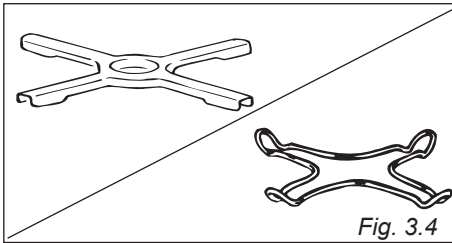


Fig. 3.3

## PETITE GRILLE POUR PETIT RECIPIENTS (Certains modeles uniquement) (Type A) (fig. 3.4)

Se place sur la grille du brûleur double **lorsque la couronne intérieure est utilisée uniquement**, quand on utilise des récipients de petit diamètre pour éviter qu'ils ne se renversent. **N'utilisez pas cette grille lorsque vous utilisez la couronne extérieure ou les couronnes extérieure et intérieure du brûleur double.**

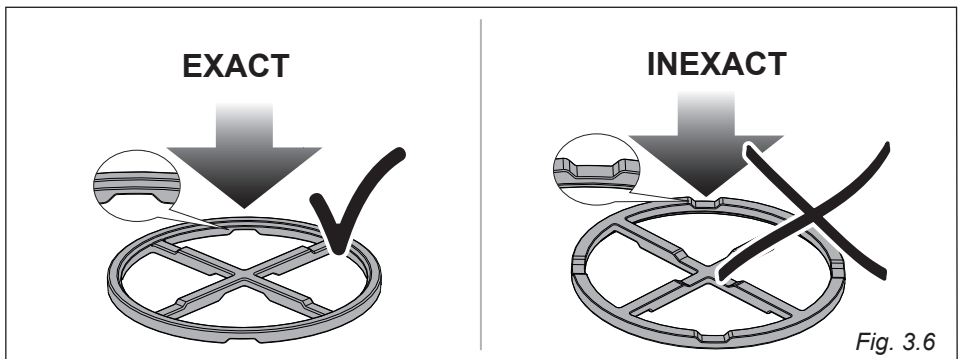
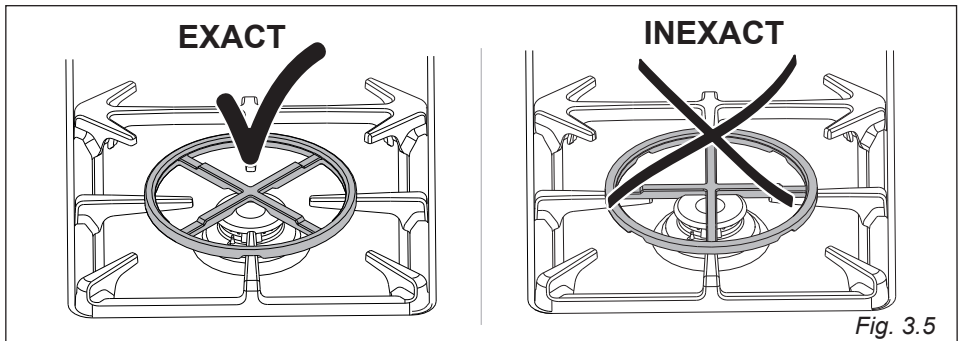


## PETITE GRILLE POUR PETIT RECIPIENTS (Certains modeles uniquement) (Type B)

Cet adaptateur doit être placé :

- Il peut être utilisé sur le brûleur double **lorsque la couronne intérieure est utilisée uniquement** avec des casseroles de petit diamètre. **N'utilisez pas cette grille lorsque vous utilisez la couronne extérieure ou les couronnes extérieure et intérieure du brûleur double.**

**IMPORTANT** : afin d'éviter tout dysfonctionnement du brûleur, cet adaptateur **DOIT** être placé correctement (figs. 3.5, 3.6).





## GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK"

(Certains modeles uniquement) (figs. 3.7a - 3.7b)

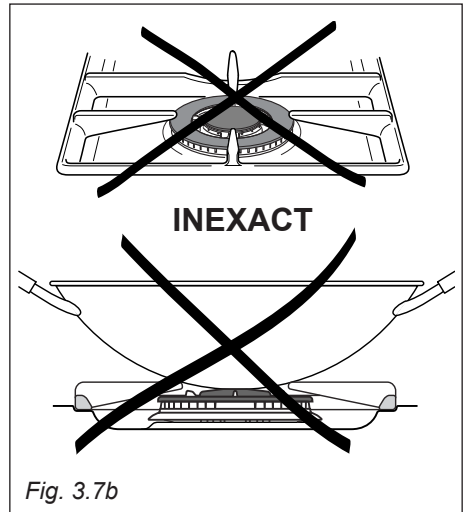
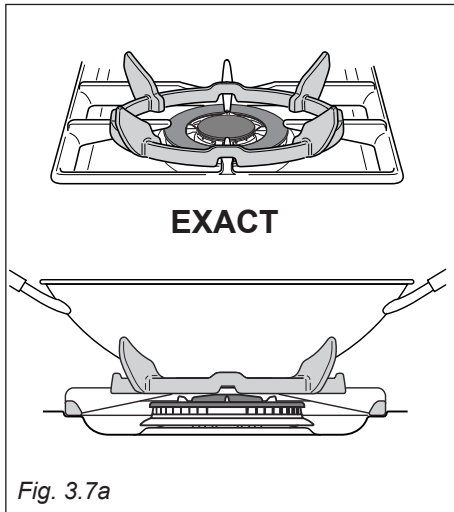
- Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à Double couronne compact ou brûleur double.

### ATTENTION:

- L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

### IMPORTANT:

- La grille spéciale pour marmites "WOK" **DOIT ETRE PLACÉE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à Double couronne compact ou brûleur double.



# 4 COMMENT UTILISER LE FOUR

**ATTENTION:** Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation. Eloigner les jeunes enfants.

**ATTENTION:**

La porte est chaude, utiliser la poignée.

Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

**RISQUE D'ENDOMMAGEMENT IRREPARABLE DE L'EMAIL.**




## MANETTE DU THERMOSTAT

Pour allumer les éléments chauffants du four, régler le sélecteur de fonction sur la position souhaitée et le bouton du thermostat sur la température souhaitée.

Pour régler la température, veiller à aligner le témoin de température et la température requise.

Les éléments s'allument ou s'éteignent automatiquement, ce qui est déterminé par le thermostat.

**REMARQUE:** lorsque le four est utilisé pour la première fois, veiller à le mettre sous tension et à le faire fonctionner à vide (sans les accessoires, qui doivent être lavés séparément) pour supprimer tout résidu ou toute odeur de fabrication, en veillant à ce que le lieu d'installation soit suffisamment aéré:

- pendant 60 minutes en position  (thermostat sur 250°C);
- pendant 30 minutes en position  (thermostat sur 250°C);
- pendant 15 minutes en position  (thermostat sur 225°C).

Lorsque le four a complètement refroidi, le débrancher de la prise secteur et le nettoyer à l'intérieur comme décrit à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

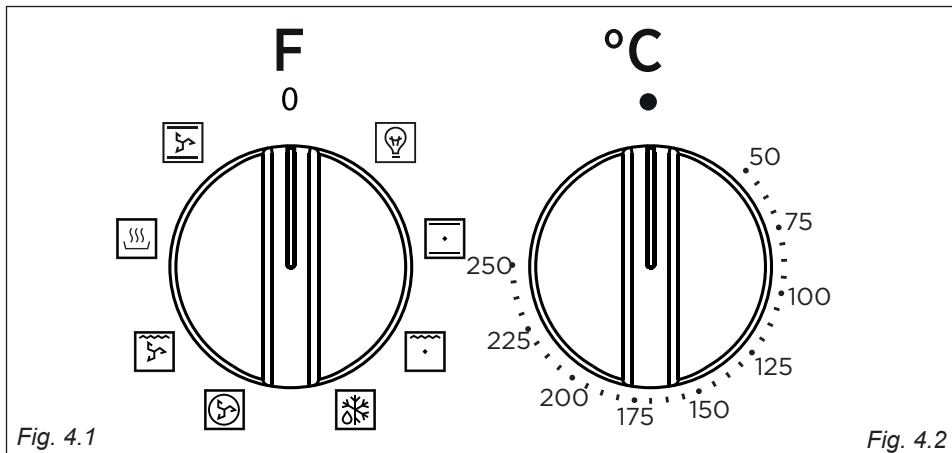










Fig. 4.1

Fig. 4.2


| FONCTIONS   | NOM DE LA FONCTION                         | DESCRIPTION DE LA FONCTION   |
|---|--|--|
|    | <b>ECLAIRAGE FOUR</b>                      | En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four.<br>Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.   |
|   | <b>CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION</b> | Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.<br>La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de la position minimale à la position maximale par la manette du thermostat.<br><b>Conseillé pour:</b><br>Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.  |
|  | <b>CUISSON AU GRILLOIR</b>                 | On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.<br>Le four doit être utilisé avec la porte <b>fermée</b> et la température doit être réglée de la position minimale à 225°C maximum par la manette du thermostat.<br>Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".<br><b>Conseillé pour:</b><br>Action du grill pour des cuissons du type: rissdoler, dorer, gratiner, griller, etc. |

|   |   |   |
|---|---|---|
|    | <p><b>DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES</b></p>   | <p>Fonctionnement du ventilateur du four seulement.<br/>A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "O" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.<br/>La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.</p> <p><b>Conseillé pour:</b><br/>Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg. Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.</p>  |
|    | <p><b>CUISSON A L'AIR CHAUDE</b></p>  | <p>Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine.<br/>La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de la position minimale à la température maximale par la manette du thermostat.</p> <p><b>Conseillé pour:</b><br/>Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.<br/>Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.</p>   |
|    | <p><b>CUISSON AU VENTILATEUR AVEC GRILLOIR</b></p>  | <p>On allume le grill à rayons infrarouges, et le ventilateur.<br/>La chaleur se propage principalement par rayonnement et le ventilateur la redistribue dans tout le four.<br/>Le four doit être utilisé avec la porte <b>fermée</b> et la température doit être réglée de la position minimale à 200°C maximum par la manette du thermostat.<br/>Il est nécessaire de préchauffer le four pour environ 5 minutes.<br/>Pour les conseils d'utilisation voir le chapitre "GRILLADE ET GRATIN".</p> <p><b>Conseillé pour:</b><br/>Les cuissons au grill pour les viandes qui demandent d'être saisie pour bloquer le jus à l'intérieur. Par exemple: filet de veau, côtelettes, etc.</p> |
|  | <p><b>MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS - FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):</b></p> | <p><b>RECHAUFFEMENT DOUX DES METS ET MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON</b><br/>On allume la résistance circulaire et le ventilateur.<br/>La chaleur se répand par convection forcée.<br/>La température doit être réglée entre 50 et 140 °C à la position maxime par la manette du thermostat.</p> <p><b>Conseillé pour:</b><br/>Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.</p>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p><b>FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):</b><br/> On allume la résistance circulaire et le ventilateur.<br/> La chaleur se répand par convection forcée.<br/> Cette fonction réduit la consommation d'énergie de l'appareil, elle est donc particulièrement utile pour la cuisson en douceur d'aliments en petites quantités sur une seule grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utiliser avec la porte du four fermée. Les temps de cuisson peuvent être plus longs que ceux des fonctions standard. Ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer le four.</p> <p><b>Conseillé pour:</b><br/> Aliments qui nécessitent une cuisson douce. Garder les aliments chauds après la cuisson. Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.</p> |
|  | <p><b>CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)</b></p> | <p>Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et du ventilateur.<br/> La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.<br/> La température doit être réglée de la position minimale à la position maximale par la manette du thermostat.</p> <p><b>Conseillé pour:</b><br/> Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.</p>   |


## STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

## AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C. Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

## CUISSON SIMULTANEE


Les fours avec ventilateur aux l'allures  ou , du commutateur permettent la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.

On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson. Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

## GRILLADE ET GRATIN

A la position  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat entre la position minimale et 200°C max, et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

**Fermer la porte** et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

**La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 60 min.**

**Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.**

## CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four fermée.

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Utiliser avec la porte du four fermée.

**ATTENTION:** Utiliser la fonction de cuisson au grill après un cycle de cuisson au four seulement si la température réglée est supérieure à celle à peine utilisée pour la cuisson au four.

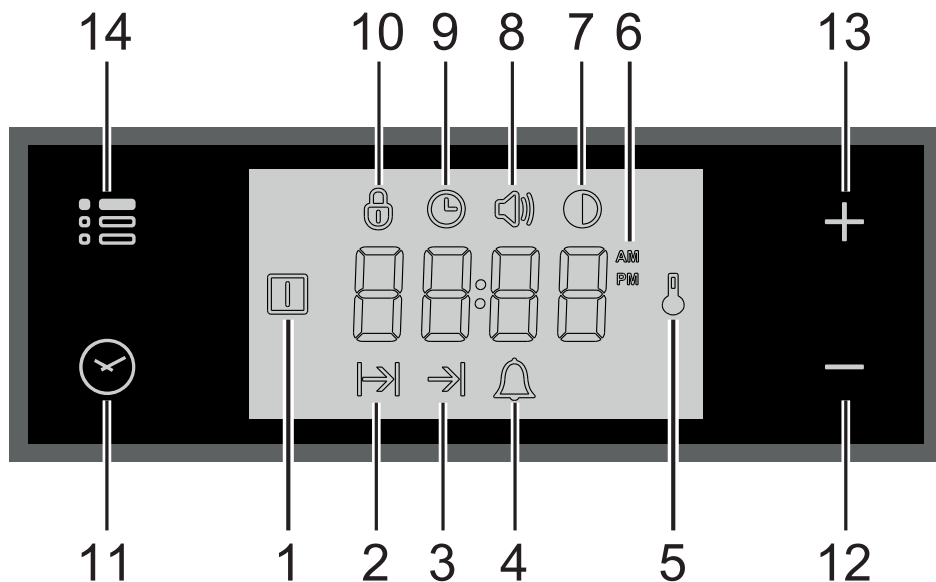
**La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 60 min.**

**Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.**

## CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.



### Description des symboles d'affichage:

1. Four allumé
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Timer
5. Température du four
6. Affichage de l'heure au format 12/24 heures
7. Luminosité de l'écran
8. Volume du signal sonore
9. Réglage de l'heure
10. Verrouillage des touches du tableau de commande "touch control" du programmateur

### Description des symboles d'affichage:

11. Sélection du programme
12. Diminution de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
13. Augmentation de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
14. Sélection du menu

NOTE IMPORTANT: Lors de l'utilisation du timer et pendant la cuisson en mode semiautomatique ou automatique, le décompte de la fonction qui sera terminé en premier s'affiche à l'écran.

### Très – important

#### NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Suivre à la lettre les informations du chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

## TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Sélection du programme et du menu: une fois la procédure démarrée, la sélection se désactive automatiquement au bout de 5 secondes environ après la dernière action effectuée sur l'écran.

## REGLER L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, le mot “OFF” (arrêt) clignote à l'écran et le symbole “🕒” s'allume. Régler l'heure en appuyant sur la touche “+” ou “-”.

**Important: Le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.**

Pour régler l'heure alors que l'appareil est déjà installé, appuyer sur la touche “⏸️” pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à nouveau sur cette touche jusqu'à ce que le symbole “🕒” se mette à clignoter. Régler alors l'heure dans les 5 secondes qui suivent à l'aide des touches “+” ou “-”.

**Important: Il n'est pas possible de régler l'horloge si un programme de cuisson est en cours.**

## UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.

**AVERTISSEMENT IMPORTANT: Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril. RAPPELEZ-VOUS D'ETEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.**

Il est possible de régler le timer sur une durée maximum de 23 heures et 59 minutes.

1. Pour régler le timer, lorsque l'appareil est déjà branché, appuyer sur la touche “🕒” (à plusieurs reprises) jusqu'à ce que le symbole “🔔” clignote à l'écran. Régler la durée (en minutes) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche “+” ou “-”. Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le timer émet des bips et le symbole “🔔” clignote à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. À défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes.
3. Éteindre le four manuellement (manettes de fonction et du thermostat) si l'on ne souhaite pas poursuivre en mode de cuisson manuelle.

Pour réactiver le timer à n'importe quel moment:

- 1A. Fonction timer uniquement (pas de cuisson en cours en mode semiautomatique ou automatique): appuyer sur la touche “🕒” pendant 3 secondes.
- 1B. Avec cuisson en mode semi-automatique ou automatique en cours: appuyer à plusieurs reprises sur la touche “🕒” jusqu'à ce que le symbole “🔔” se mette à clignoter sur l'écran. Appuyer ensuite sur la touche “-” dans les 5 secondes qui suivent, jusqu'à ce que “00:00” s'affiche à l'écran.
2. L'heure s'affiche à l'écran.



## CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte. Il est possible de régler le programme de cuisson semi-automatique pour une durée maximum de 10 heures.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Appuyer sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter à l'écran. Régler le temps de cuisson (en minutes - tenir compte du temps de préchauffage si nécessaire) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
3. Une fois le compte à rebours terminé, le four s'éteint, le timer émet des bips, le symbole "⏸" se met à clignoter et le mot "End" (fin) s'affiche à l'écran.
4. Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt.
5. Appuyer sur la touche "☺" pour désactiver le signal sonore (à défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes) et pour remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En cas de désactivation du signal sonore par pression sur l'une des autres touches, appuyer également sur la touche "☺" une fois le signal désactivé afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran).

Pour annuler le programme de cuisson semi-automatique à n'importe quel moment:

- 1A. Lorsque seule la fonction de cuisson semi-automatique est active (le timer n'est pas utilisé): appuyer sur la touche "☺", pendant 3 secondes. Le symbole "⏸" et le mot "End" (fin) s'affichent alors à l'écran.
- 1B. Avec utilisation du timer: appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "-" dans les 5 secondes, jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran. Cette indication sera remplacée au bout de quelques secondes par le symbole "⏸" et le mot "End" (fin).
2. Appuyer à nouveau sur la touche "☺" afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En fin de cuisson, tourner les manettes de température et de fonction en position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

## CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Déterminer le temps de cuisson en tenant compte du temps de préchauffage, le cas échéant, et le régler comme décrit dans le chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE" ci-dessus.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⇒" apparaisse à l'écran. Régler ensuite l'heure souhaitée pour l'extinction du four, en appuyant sur la touche "+" ou "-".
4. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement, l'écran indique l'heure actuelle et affiche les symboles "⏸" et "⇒". Le four s'éteint, mais il se trouve à présent en mode de fonctionnement automatique.
  - Pour contrôler le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche "☺", le symbole "⏸" se mette à clignoter.
  - Pour contrôler l'heure de désactivation, appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⇒" se mette à clignoter.

Pour annuler le programme de cuisson automatique à n'importe quel moment, suivre les instructions du chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE".

Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

### **ATTENTION - TRES IMPORTANT (POUR LA CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE):**




**En cas de coupure d'électricité très brève, le four conserve sa programmation. Si la coupure de courant dure plus d'une petite dizaine de secondes, la cuisson automatique sera annulée. Le cas échéant, tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt, puis recommencer la programmation si nécessaire.**

## **REGLAGE DES PREFERENCES UTILISATEUR**




### **VERROUILLAGE DES TOUCHES DU TABLEAU DE COMMANDE 'TOUCH CONTROL' DU PROGRAMMATEUR**

Cette fonction permet d'empêcher toute pression accidentelle sur les touches de sélection du programmeur et l'activation ou la modification accidentelle de ses fonctions. Le verrouillage de touches peut être activé à n'importe quel moment, que la cuisson soit en cours ou que le four soit à l'arrêt.

Pour verrouiller:



- Appuyer sur la touche " " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin " " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "+" pour activer le verrouillage des touches. Le mot "On" (marche) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est active, le témoin " " est allumé.

Pour déverrouiller:

- Appuyer sur la touche " " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin " " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "—" pour désactiver le verrouillage des touches. Le mot "OFF" (arrêt) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est inactive, le témoin " " est éteint.

### **REGLAGE DE TONALITE DU SIGNAL SONORE**

Il est possible de choisir parmi trois tonalités.

- Appuyer sur la touche " " pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole " " se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "—"; l'écran affiche alors la tonalité réglée ("b-01", "b-02" ou "b-03").
- La dernière tonalité affichée reste active.

## REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'ECRAN

Il est possible de choisir parmi trois niveaux de luminosité.

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "Ⓢ" se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la luminosité réglée ("d-01", "d-02" ou "d-03").
- La dernière luminosité affichée reste active.

## FORMAT DE L'HEURE

Il est possible d'afficher l'heure au format 24 heures ou au format 12 heures.

- Pour activer le format 12 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'allume.
- Pour activer le format 24 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'éteigne.

# 6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## CONSEILS GENERAUX

- **Important:** avant toute opération d'entretien ou de maintenance, **déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Les opérations de graissage des robinets doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**

## AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au

dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

## PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple. Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

## PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

**IMPORTANT:** Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

**ATTENTION:** Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

**Important :** Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

**Attention!** Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

**Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur** parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

**N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four ou le couvercle en verre (modèles avec couvercle en verre): ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.**

## INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

**REMARQUE:** Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

**Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

## ROBINETS DE GAZ

Ne pas laisser que des produits de nettoyage n'entrent en contact avec les robinets.

La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.

En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

## BRULEURS ET GRILLES DE SUPPORT CASSEROLES

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

**Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.**

Si on laisse des substances acides telles que du jus de citron, de la sauce tomate, des tomates concassées, du vinaigre ou d'autres produits similaires pendant un long moment sur la surface, celles-ci pourraient endommager la surface et ternir son aspect brillant.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (figs. 6.1, 6.3, 6.4) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles

Vérifier que la sonde "T" (figs. 6.1, 6.3, 6.4) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

**Les électrodes doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.**

**Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.**

**Remarque :** une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

## MISE EN PLACE CORRECTE DE BRULEUR SEMI-RAPIDE

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 6.1 et 6.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

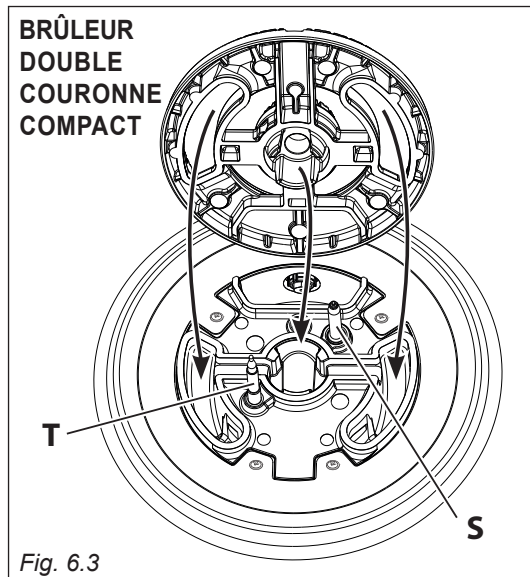
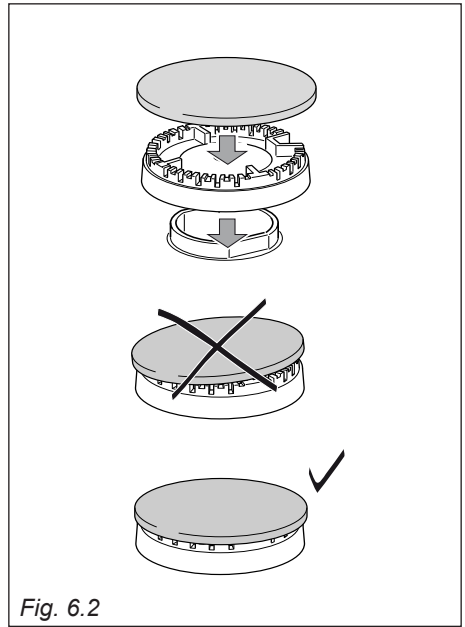
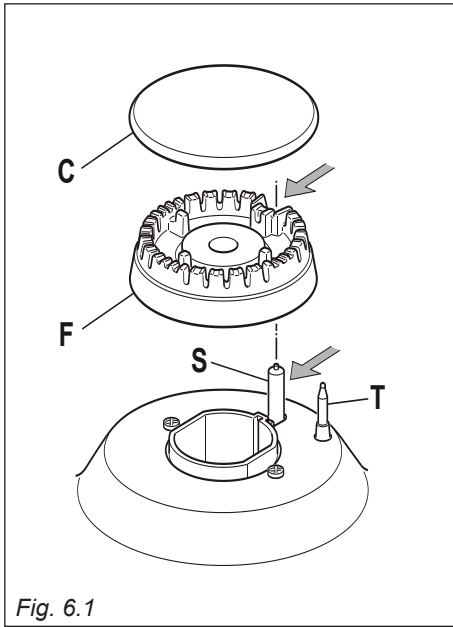
## MISE EN PLACE CORRECTE DU BRÛLEUR DOUBLE COURONNE COMPACT ET BRÛLEUR DOUBLE

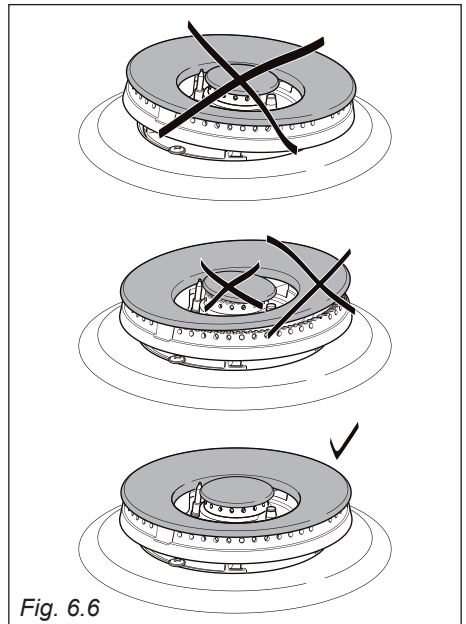
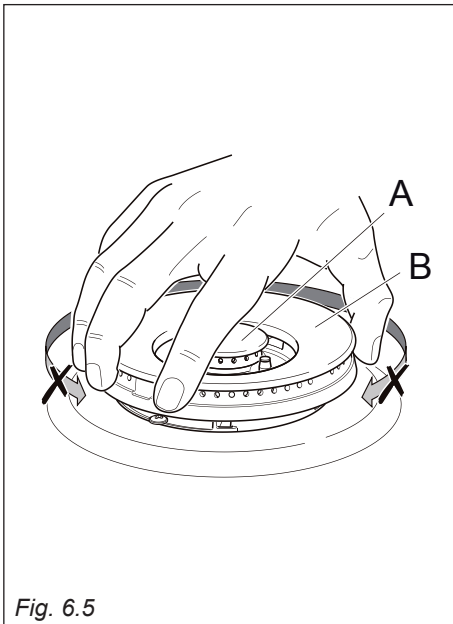
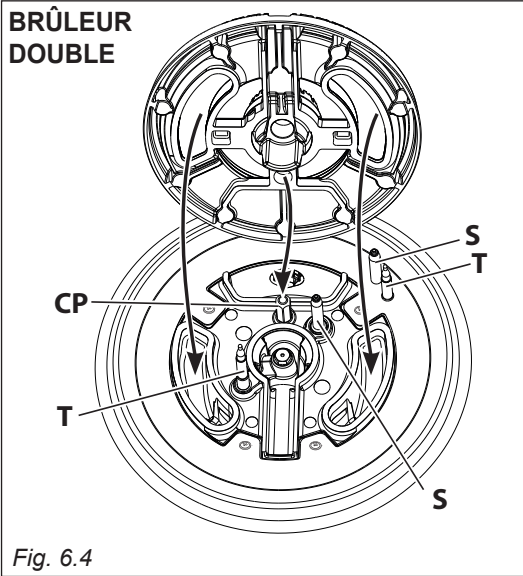
Le Double couronne compact et brûleur double mis en place correctement ne doit pas tourner (see figs. 6.3, 6.4); Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.2, 6.3 et 6.4, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche. (figs. 6.3, 6.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (figs. 6.5, 6.6).

Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 6.5).

**IMPORTANT:** le brûleur double est équipé d'une broche de centrage ("CP" dans la fig. 6.4).





## NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Nettoyer l'écran du programmateur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre, ou d'un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif). Lors du nettoyage, prendre soin de passer le chiffon dans un sens uniquement. Essuyer ensuite l'écran à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.

**IMPORTANT: NE PAS utiliser de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide, de produits abrasifs ou de détergents non neutres: ils risqueraient d'endommager irrémédiablement la surface. NE PAS vaporiser de liquide de nettoyage directement sur l'écran du programmateur.**

## MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.7).

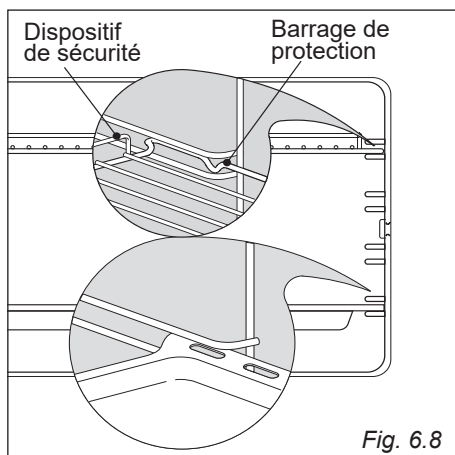
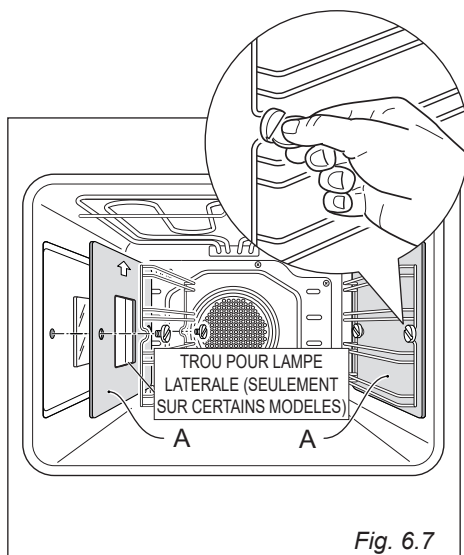
Dans les modèles avec panneaux autonettoyantes de série, accrocher les châssis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" la flèche tournée vers le haut (fig. 6.7).

**Modèles avec lampe latérale:** Le panneau autonettoyant fourni d'un trou pour la lampe latérale doit être placé dans la paroi à gauche. **NE PAS PLACER LE PANNEAU AUTONETTOYANT SANS LE TROU DANS LA PAROI A GAUCHE.**

- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. 6.8.

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.





## CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (certains modèles uniquement)

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, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

**Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.**

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

## FILTRE ANTI-GRAISSE (certains modèles uniquement)

- L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes (fig. 6.9). Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.9.
- Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.
- **Nettoyer le filtre après chaque cuisson!**  
Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent.  
Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

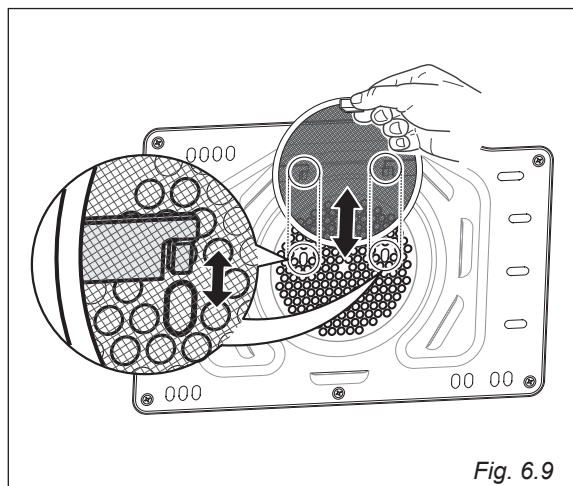


Fig. 6.9

## SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

**IMPORTANT:** Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher le raccordement au secteur.

- Laissez la cavité du four et les éléments chauffants refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.

### LAMPE EN HAUT A DROITE:

- Retirez le couvercle de protection "C" (fig. 6.10).
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.  
**NOTE IMPORTANTE:** ne jamais remplacer l'ampoule à main nue ; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.
- Remontez le couvercle de protection.

### LAMPE A GAUCHE (CERTAINS MODELES UNIQUEMENT):

- Retirez la grille latérale (et le panneau catalytique latéral si le four en est équipé) en dévissant les vis de fixation.
- Appuyez sur la partie haute du couvercle de protection "A" (fig. 6.10) et retirez-le en le faisant pivoter vers le bas.

**IMPORTANT:** N'utilisez jamais un tournevis ou autre ustensile pour retirer le couvercle "A". Ceci pourrait endommager l'émail du four ou le porte-ampoule. Procédez à la main uniquement.

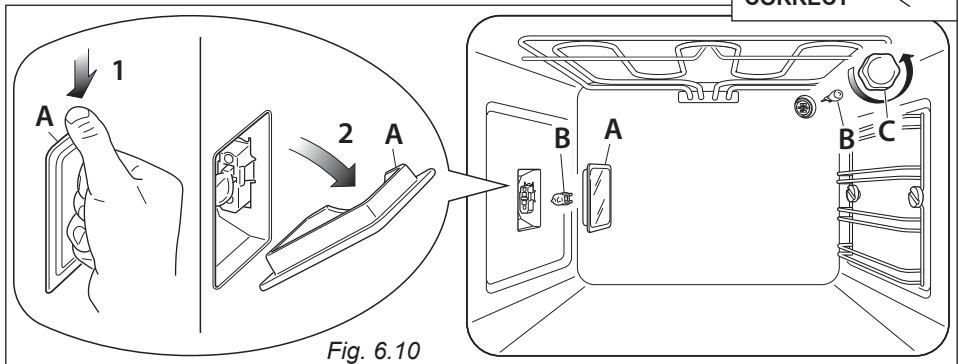
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.  
**NOTE IMPORTANTE:** ne jamais remplacer l'ampoule à main nue ; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.
- Remontez le couvercle de protection "A" en procédant dans l'ordre inverse.

**ATTENTION:** l'encoche du bord intérieur du couvercle doit être orientée vers la lampe.

- Remettez en place la grille latérale (et le panneau catalytique latéral si le four en est doté).

**REMARQUE:** Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

Le but prévu de les lampes, installées sur cet appareil, est d'éclairer la cavité du four et ainsi aider l'utilisateur à mieux surveiller les aliments pendant la cuisson. Ces lampes n'est ne sont pas appropriées pour une utilisation différente (par exemple l'éclairage d'environnements). Ce produit contient plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.



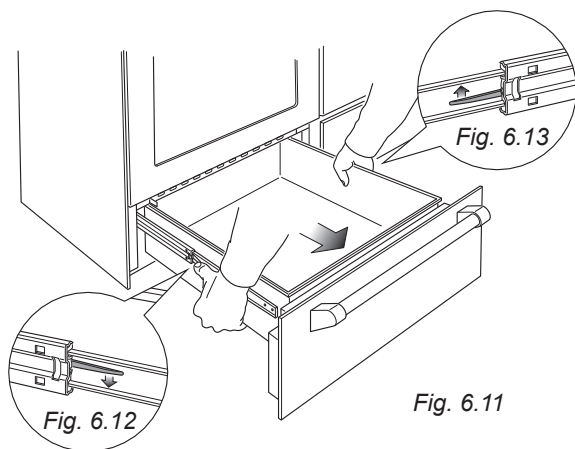
## TIROIR

Le tiroir s'enlève comme un tiroir normal.

**Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le tiroir il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.**

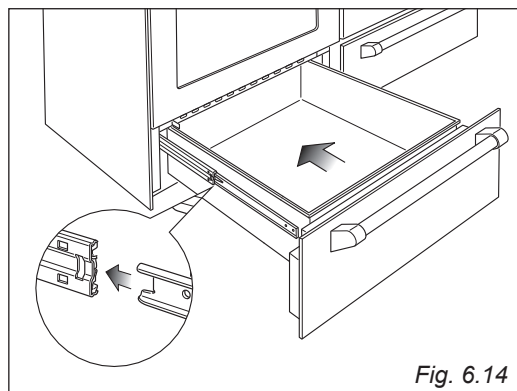
## RETRAIT DU TIROIR

1. Ouvrez le tiroir complètement (fig. 6.11)
2. Abaissez le levier de la glissière gauche (fig. 6.12) et levez le levier de la glissière droite (fig. 6.13).
3. Retirez le tiroir; les leviers ne doivent pas bouger (fig. 6.11).



## INSTALLATION DU TIROIR (fig. 6.14)

1. Insérez les glissières du tiroir dans les glissières de la cuisinière (fig. 6.14).
2. Refermez le tiroir complètement avec précaution; les dispositifs de sécurité s'accrocheront automatiquement.



## SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (optional, certains modèles seulement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

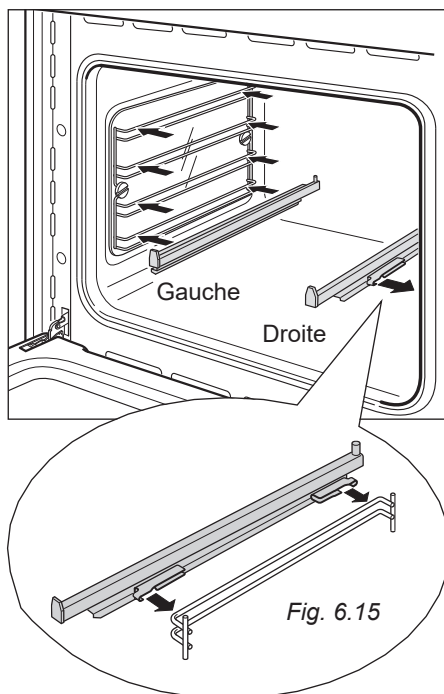
Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

**Important!** Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

Pour fixer le support de grille coulissant sur la grille latérale:

- Vissez la grille latérale sur la paroi du four (fig. 6.7).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.15); Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

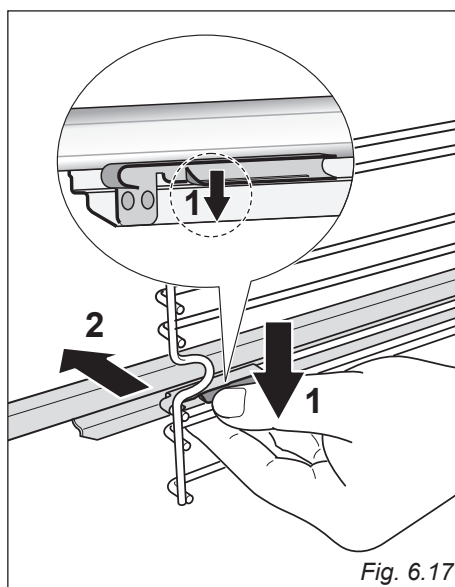
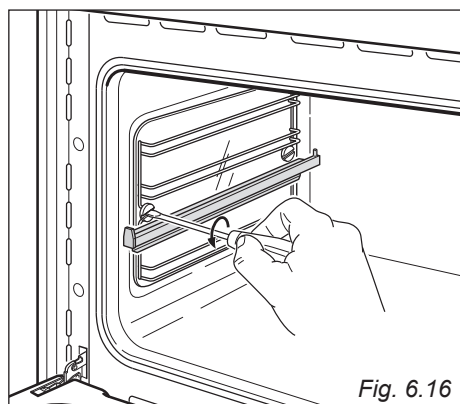


Pour retirer les supports de grille coulissants:

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 6.16).
- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.17).
- Écartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.17).

Entretien et nettoyage des supports de grille coulissants

- Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial four dessus.



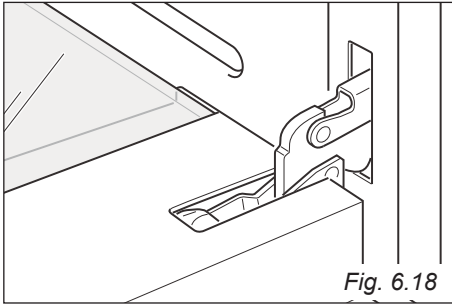


Fig. 6.18

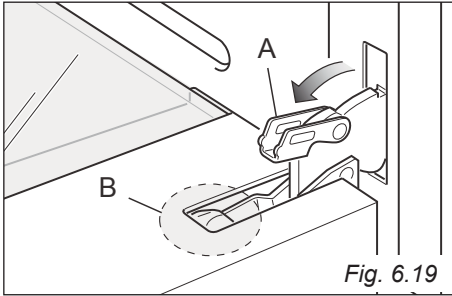


Fig. 6.19

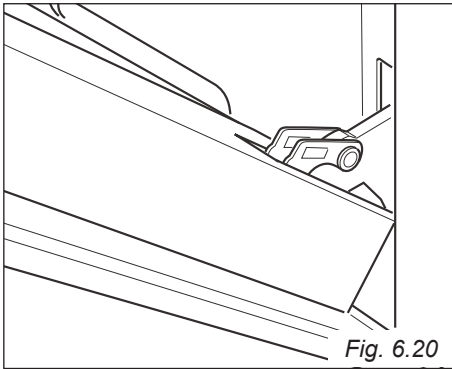


Fig. 6.20

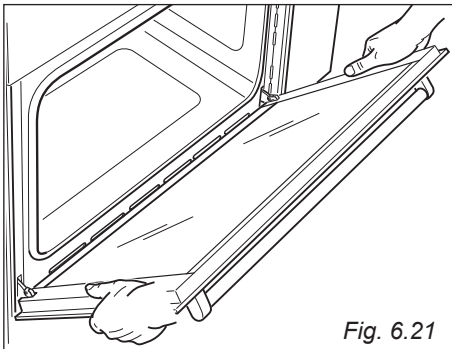


Fig. 6.21

## DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Verrouillez la porte en position ouverte (fig. 6.18).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.19).
- Tenez la porte (fig. 6.21).
- Refermez doucement la porte (fig. 6.20) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.19).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 6.22).
- Posez la porte sur une surface souple.

### Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

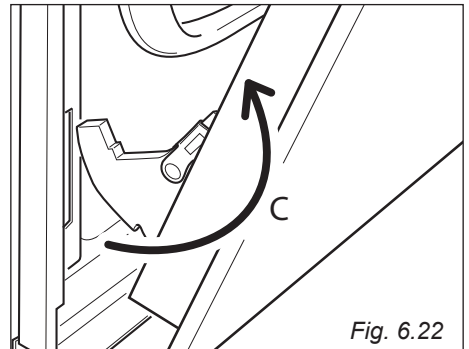
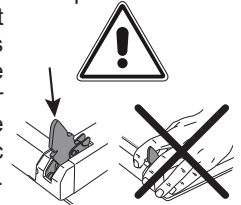


Fig. 6.22

## REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.23).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.24).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.25).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.

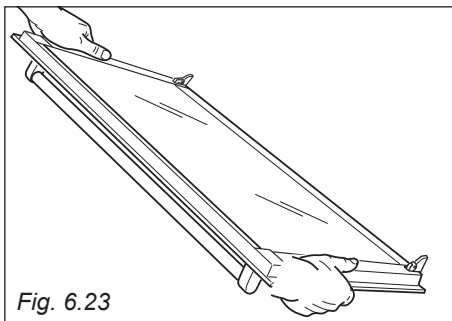


Fig. 6.23

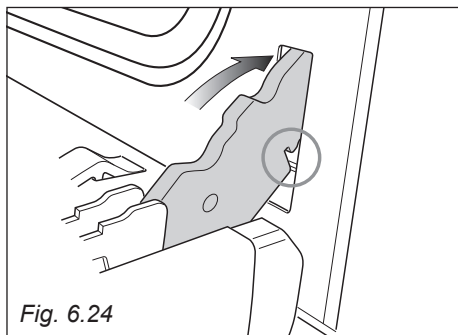


Fig. 6.24

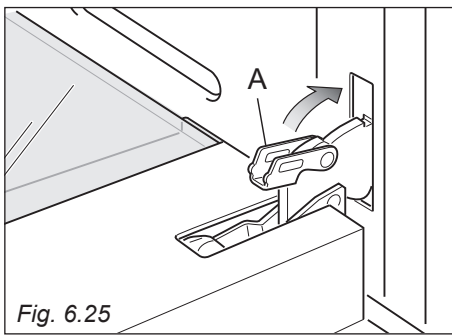


Fig. 6.25



Cod. 1106615 - B1

**FR**

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.