



NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE A GAZ

**MAS
HER
PRO**

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIÈRE.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

3100152

INDEX:

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR	2
ENTRETIEN DE L'APPAREIL	3
RÉGLAGE BRÛLEUR FOUR MODÈLE 60X60	9
PLAQUE à GAZ	13
CHEF TOP	14
INDUCTION	16
COMPARTIMENT GRILL (uniquement modèles à trois fours)	20
UTILISATION DU FOUR A GAZ	21
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR AUTOMATIQUE (modèle PRO T)	29
GUIDE DE RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES DU FOUR	34
INDICATEUR D'ATTEINTE DE TEMPÉRATURE	36
NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE	36
ACCESSORI	41
RESOLUTION DES PROBLEMES	42
RECOMMANDATIONS UTILES	43

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2011/65/EU (RoHS)



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Pour les cuisinières posées sur une base

ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.

Pour cuisinières avec couvercle en verre

ATTENTION: avant d'ouvrir le couvercle en verre de l'appareil, retirer soigneusement tout résidu de liquide présent sur celui-ci.

ATTENTION: avant de refermer le couvercle en verre de l'appareil, s'assurer que le plan de travail est froid.

Pour cuisinières à four électrique

Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Pour cuisinières à four électrique

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.

Pour le logement chauffe-plats (ou plan basculant en l'occurrence)

ATTENTION: les parties internes du logement chauffe-plats peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Pour les portes en verre

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.

Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

Informations d'installation L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

Installation de la cuisinière Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

La cuisinière peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 1b) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1a). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 1b). Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K. L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.

ATTENTION ! si l'appareil est installé comme classe 2 sous-classe 1, utiliser exclusivement des tuyaux flexibles conformes à la législation en vigueur pour le raccordement au réseau de distribution du gaz.

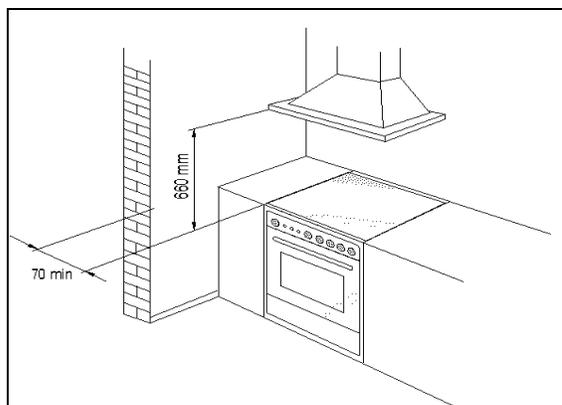


Fig.1a

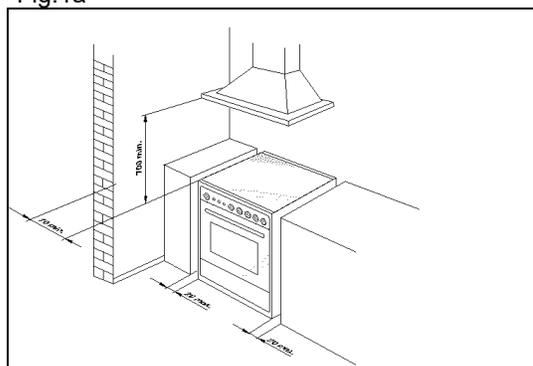


Fig.1b

Changement des Composants

Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.

Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière. Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord. En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat. Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 2).

ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil

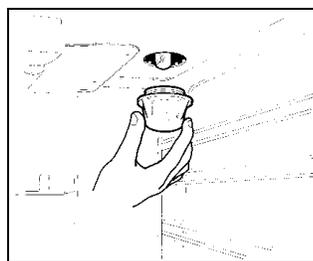


Fig2

ATTENTION : Avant de remplacer la lampe, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

ATTENTION : Avant tout remplacement, s'assurer que l'appareil est froid.

ATTENTION : Le câble d'alimentation fourni avec l'appareil est relié à celui-ci par une connexion de type X et peut donc être remplacé sans outils spéciaux, par un câble du même type que celui installé.

Si le câble d'alimentation est usé ou abîmé, le remplacer en suivant les instructions figurant dans le tableau n° 1 ci-dessous.

Pour remplacer le câble d'alimentation, retirer le couvercle du bornier et remplacer le câble. Pour le câble de section 3 x 2,5 mm², démonter le dos de l'appareil, remplacer le câble relié au bornier et remonter le dos de l'appareil. Le remplacement du câble d'alimentation doit être uniquement effectué par du personnel qualifié.

Avant d'éliminer l'emballage, s'assurer d'avoir retiré tous les composants. La bordure est emballée séparément et fixée à l'arrière de la cuisinière. D'autres composants peuvent se trouver à l'intérieur des fours. Tous les emballages et films de couverture doivent être retirés avant l'installation.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra garder le fil de terre plus long que les phases et respecter les avertissements relatifs au raccordement électrique.

Toutes les cuisinières électriques doivent être installées par un électricien qualifié conformément aux réglementations nationales en vigueur et du fournisseur local d'électricité. Il convient dans tout projet d'installation de tenir compte des règles en matière de construction. L'installation incorrecte de l'appareil entraînera l'annulation de la garantie.

Les plans de cuisson sont lourds et doivent être manipulés par deux personnes. Ne jamais soulever ou traîner le four par sa poignée, cela pourrait l'abîmer.

Note : Les images et les schémas de ce manuel se réfèrent à différents modèles et peuvent différer légèrement de votre cuisinière.

INSTALLATION CUISINIÈRE

Évaluation de l'installation

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de gaz, s'assurer que les données de l'étiquette signalétique apposée sur le chauffe-plats ou à l'arrière de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de gaz.

Une étiquette apposée sur la dernière page de ce livret et sur le chauffe-plats (ou à l'arrière) de l'appareil indique les conditions de réglage de l'appareil : type de gaz et pression de fonctionnement.

S'assurer que l'installation électrique et les dispositifs d'arrêt de gaz ont une capacité suffisante pour supporter la puissance maximale indiquée sur l'étiquette.

Ce tableau peut être utilisé comme guide pour les câbles d'alimentation électrique :

Tableau N°1

Modèle cuisinière	Type	Ampérage interrupteur principal	Câble d'alimentation
60 cm four simple	Plan de cuisson au gaz	13 AMP MCB	H05RR-F ou H05VV-F 3X1,5 mm ²
*60 cm four simple	Plan de cuisson à induction	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm ²
60 cm four simple au gaz	Plan de cuisson au gaz	13 AMP MCB	H05RR-F ou H05VV-F 3X1,5 mm ²
90 cm four simple hybride	Plan de cuisson au gaz	16 AMP MCB	H05RR-F ou H05VV-F 3X1,5 mm ²
90 cm four simple au gaz	Plan de cuisson au gaz	13 AMP MCB	H05RR-F ou H05VV-F 3X1,5 mm ²
90 cm four simple	Plan de cuisson au gaz	16 AMP MCB	H05RR-F ou H05VV-F 3X1,5 mm ²
*90 cm four simple	Plan de cuisson à induction	32/40 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm ²
90 cm four double	Plan de cuisson au gaz	20 AMP MCB	H05BB-F ou H05SS-F 3X2,5 mm ²
*90 cm four double	Plan de cuisson à induction	32/40 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm ²
100 cm four double	Plan de cuisson au gaz	20 AMP MCB	H05BB-F ou H05SS-F 3X2,5 mm ²
*100 cm four double	Plan de cuisson à induction	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm ²
100 cm XG four triple	Plan de cuisson au gaz	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm ²
*100 cm XG four triple	Plan de cuisson à induction	40 AMP MCB	H07RN-F 3X6 mm ²
120 cm four double	Plan de cuisson au gaz + plancha	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm ²

* Avec facteur de contemporanéité

ATTENTION : L'appareil est conforme aux recommandations des directives 2009/142/CE (Directive Gaz) pour les appareils à gaz destinés à une utilisation domestique et similaire, 2006/95 (Directive Basse Tension) relative

à la sécurité électrique et 2004/108/CE (Directives EMC) relative à la compatibilité électromagnétique.

Avertissements importants
pour l'installation
de la cuisinière

La cuisinière peut être installée librement, de manière isolée, ou être encastrée dans des meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur en maçonnerie. L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux prescriptions des normes UNI 7129 et UNI 7131.

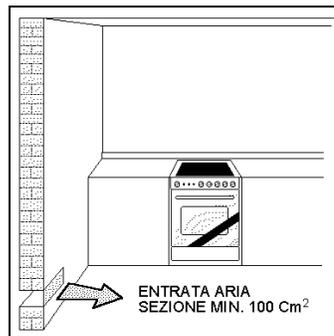
Ce dispositif n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Il doit par conséquent être raccordé conformément aux normes UNI 7129 et UNI 7131.

Il convient de faire particulièrement attention aux prescriptions ci-dessous en matière d'aération et de ventilation des locaux d'utilisation. Les éventuels éléments suspendus au-dessus du plan de travail devront se trouver à 700 mm au moins de celui-ci.

Ventilation de
où la pièce

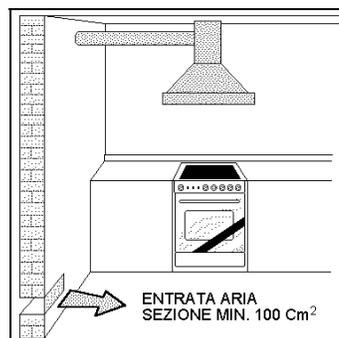
Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la pièce il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être: ces ouvertures doivent être reliées à l'extérieur et avoir une section minimale des 100 cm² Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

Une ventilation indirecte est aussi envisageable, en prélevant l'air des pièces inférieur à 25 m³ et la quantité d'air nécessaire doit se baser sur la combustion régulière du gaz et sur la ventilation de la pièce. L'afflux naturel de l'air s'effectue à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler contiguës.



Emplacement
et aération

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion au moyen de hottes raccordées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement avec l'extérieur. Au cas où l'installation d'une hotte serait impossible, l'utilisation d'un ventilateur installé sur une fenêtre ou donnant directement sur l'extérieur est autorisée, à mettre en marche en même temps que l'appareil à condition que les dispositions en matière de ventilation des normes UNI 7129 et 7131 soient strictement respectées.



Raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du , réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.

ATTENTION : L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gas, selon la norme UNI-ISO 228-1.

Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 3) fourni avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur

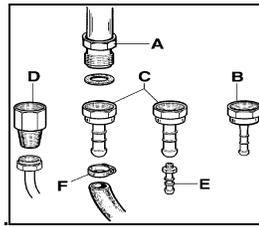


fig.3

Branchement électrique de l'appareil

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur. Avant de procéder au branchement, vérifier que :

Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise : - Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron

fil marron.lettre N (neutre) =fil bleu

fil bleu.pictogramme terre = fil vert-jaune

Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique : -

Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné au voltage de l'appareil avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par rapport aux autres conducteurs et relié à la masse.

Type de cables d'alimentation

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F (*), et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°4.

(*) excepté le câble 3x4 mm², qui est du type HO7RN-F, c'est à dire avec une gaine en Néoprène.

TABLEAU N° 4 MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement table de travail	Fonctionnement four	Système d'alimentation et section des caves			
		230V ~	230V 3~	400V 2N~	400V 3N~
Soulement brûleur gaz	Four gaz Grill gaz	3x0.75mm ²	-	-	-
	Four a gaz Grill électrique	3x1mm ²	-	-	-
	Four électrique statique	3x1mm ² (M6) 3x1,5mm ² (M9)	-	-	-
	Four électrique ventilé multif.-9	3x1,5mm ²	-	-	-
Brûleur gaz + 1 plaque	Four gaz Grill gaz	3x1mm ²	-	-	-
	Four gaz Grill électrique	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Four électrique statique	3x1,5mm ² (M6) 3x2,5mm ² (M9)	-	-	-
	Four électrique ventilé multif.-9	3x2,5mm ²	-	-	-
Brûleur gaz + 2 plaque	Four électrique statique	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Four électrique ventilé multif.-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
4 Plaque	Four électrique statique	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Four électrique ventilé multif.-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
Table vitrocéramique	Four électrique statique	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
	Four électrique ventilé multif.-9	3x4mm ²	4x1,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 2009/142/CE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 2006/95/CE (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

Adaptation aux différents

Types de gaz

Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.

changement des injecteurs pour fonctionner avec un autre type de gaz :

Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :

- 1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 2) Enlever les grilles de la table de cuisson (Fig.4)
- 3) Enlever les brûleurs (Fig.4)
- 4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs (Fig.5) les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 3

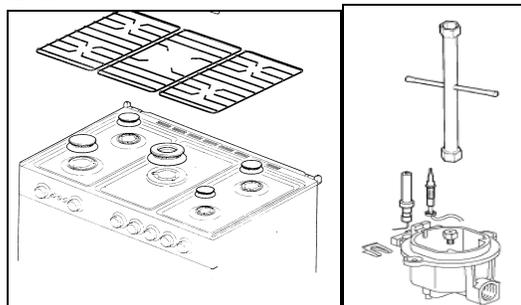


Fig 4 Fig.5

Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :

- 1) Retirer la sole du four (fig.6-7).
- 2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple (fig. 8).
- 3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm remplacer le brûleur **R** (fig.8) par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableaux 1-2.

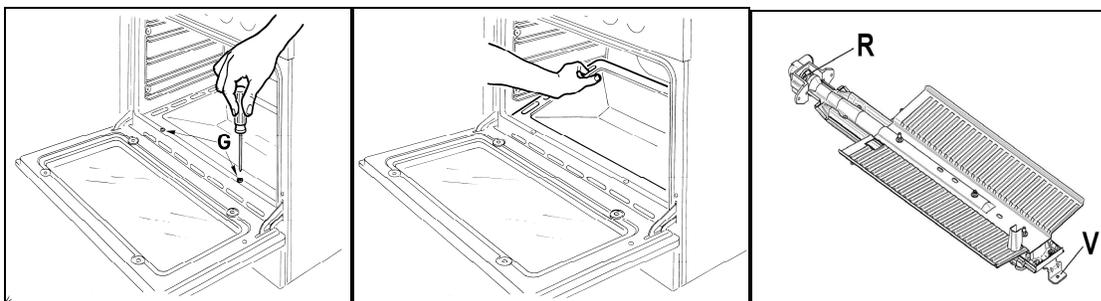


Fig.6

Fig.7

Fig.8

TABLEAU n°3

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Ø Injecteur	Classe nominale			
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h
Auxiliaire	Naturel G20	20	108	-	191	2	1720
	Naturel G25	25	108	-	191	2	1720
	Buthane G30	30	50	73	-	1	860
	Propane G31	37	50	71	-	1	860
Semi-rapide	Naturel G20	20	117	-	167	1,75	1505
	Naturel G25	25	117	-	167	1,75	1505
	Buthane G30	30	66	127	-	1,75	1505
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505
Rapide	Naturel G20	20	129	-	286	3	2580
	Naturel G25	25	129	-	286	3	2580
	Buthane G30	30	87	218	-	3	2580
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580
Ultra-rapide Dual 5 kW	Naturel G20	20	ext. 2x110 int. 70	-	476	5	4300
	Naturel G25	25	ext. 2x110 int. 70	-	476	5	4300
	Butane G30	30	ext. 2x96 int. 46	334	-	4,60	3956
	Propane G31	37	ext. 2x69 int. 46	328	-	4,60	3956
Four 90x60	Naturel G20	20	150	-	429	4,5	3870
	Naturel G25	25	150	-	429	4,5	3870
	Buthane G30	30	95	327	-	4,5	3870
	Propane G31	37	95	321	-	4,5	3870
Four 60x60	Naturel G20	20	125	-	286	3	2580
	Naturel G25	25	125	-	286	3	2580
	Buthane G30	30	85	218	-	3	2580
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580

Reglage des Brûleurs

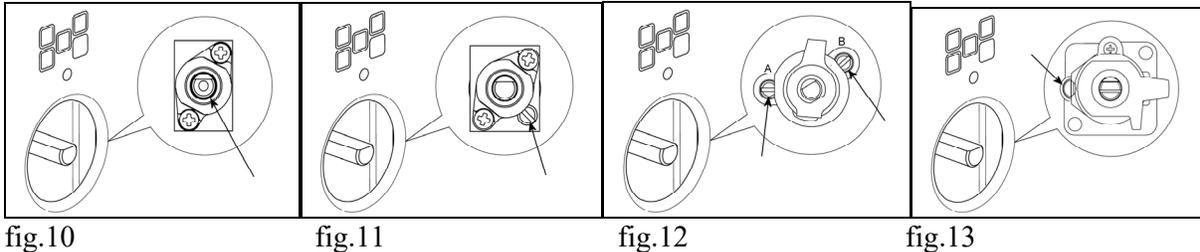
Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

Réglage des brûleurs de la table de cuisson : pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
- 2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
- 3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 10) or sur le corps du robinet (fig.11) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
- 4) Pour le robinet du brûleur Dual, la vis d'étranglement est située sur le corps du robinet (fig. 12), la vis A règle la couronne extérieure, la vis B règle la couronne intérieure
- 5) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

Réglage du brûleur du four : pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

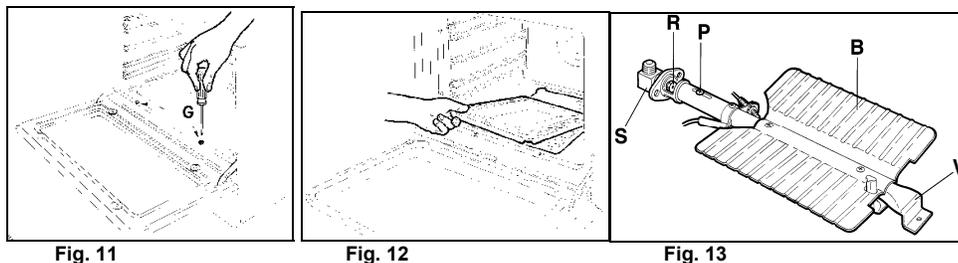
- 1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
- 2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
- 3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
- 4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 13) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.



BRÛLEUR FOUR MODÈLE 60X60

Pour remplacer le gicleur du brûleur du four, procéder comme indiqué ci-après (modèle 60x60 four simple) :

1. Enlever le fond du four en retirant les vis **G** (si présentes) (**Fig. 11**), puis enlever le fond (**Fig. 12**).
2. Dévisser la vis **V** et défaire le brûleur de son support en veillant à ne pas abîmer la bougie d'allumage et le thermocouple (**Fig. 13**).
3. Au moyen d'une clé hexagonale à tube de 10 mm, remplacer le gicleur **R** par celui prévu pour le nouveau type de gaz, conformément aux indications du **tableau n° 3**.



ATTENTION : Une fois les remplacements ci-dessus effectués, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs décrit au paragraphe suivant, bloquer les éventuels organes de réglage et de pré-réglage et appliquer sur l'appareil, en remplacement de celle existante, l'étiquette correspondant au nouveau réglage de gaz.

Cette étiquette se trouve dans le sachet des gicleurs de rechange.

RÉGLAGE BRÛLEUR FOUR MODÈLE 60X60

1) Réglage de l'air primaire :

Réglage brûleur four : pour effectuer le réglage de l'air primaire du brûleur du four, suivre la séquence ci-après :

- 1) Retirer le fond du four.
- 2) Dévisser la vis **P** et régler la position **X** du cône venturi (**Fig.14**) conformément aux indications du tableau n°4.

TABLEAU N° 4 : réglage air brûleur du four

		BRÛLEUR
Type de gaz		Four (mm)
		M6
Naturel	G20	Entièrement ouvert
Butane	G30	Entièrement ouvert
Propane	G31	Entièrement ouvert

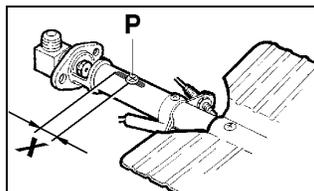


Fig. 14

Réglage brûleur four (modèle 60x60 four simple) :

Pour effectuer le réglage du minimum, suivre la séquence ci-après :

1. Débrancher la fiche d'alimentation électrique avant d'effectuer le réglage
 2. Retirer les boutons
 3. Retirer le bandeau des commandes en dévissant les vis de fixation situées sous le bandeau
 4. Insérer le bouton du thermostat
 5. Allumer le brûleur en plaçant le bouton sur le MAXIMUM (allumage manuel avec une allumette)
 6. Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant au moins 10 minutes
 7. Mettre le bouton sur la position MINIMUM (équivalent de 120°) puis le retirer
1. Au moyen d'un tournevis plat, intervenir sur la vis d'étranglement (**Fig. 15**) et, tout en observant la flamme à travers le hublot de la cuisinière, évaluer sa tenue en faisant en sorte qu'elle reste allumée en passant rapidement avec le bouton de la position MINIMUM à la position MAXIMUM
 2. Remonter le bandeau en procédant dans la séquence inverse à celle décrite au point 3

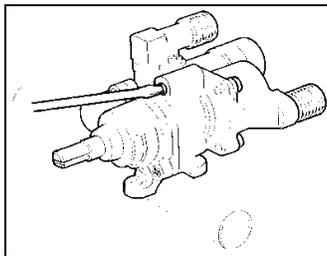


Fig. 15

ATTENTION : Le réglage ci-dessus doit être uniquement effectué avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, alors qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être bloquée à fond dans le sens horaire.

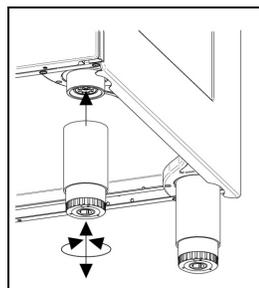
ATTENTION : Bertazzoni SpA décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés par une installation ou un raccordement incorrects. En cas de réparation, l'appareil doit toujours être débranché du réseau électrique ; si nécessaire, contacter notre service clients.

Pieds du socle

. Les pieds sont emballés dans une feuille en mousse de polystyrène.

Il est nécessaire d'installer les pieds à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil, étant donné qu'ils ne sont pas adaptés à un long déplacement. Après avoir déballé la cuisinière, soulevez-la d'environ 30 cm de manière à pouvoir insérer les pieds dans leurs accouplements et abaissez-la lentement de manière à ne pas exercer une force excessive sur les pieds et sur les ferrures de fixation internes. Il est

fortement recommandé d'utiliser un transpalette ou un engin de levage plutôt qu'un dispositif à basculement.



Instructions d'installation du dosseret

Après installation des pieds et du socle, installez la dosseret en suivant les indications des images in fig.15

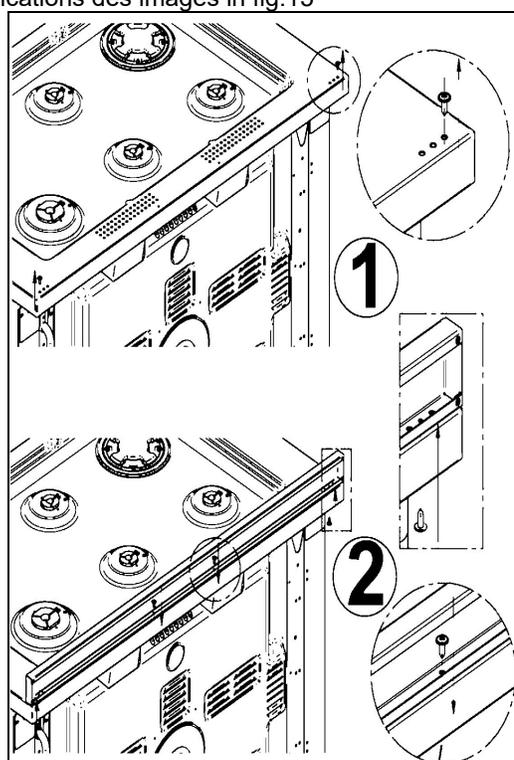
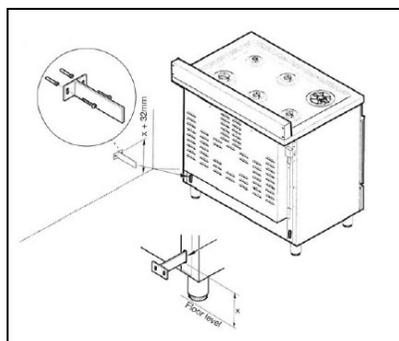


fig.15

Instructions d'installation Du dispositif de stabilité Antibasculement Pour éviter le ribaltamento accidentel de l'appareille, est nécessaire d'installer le dispositif de stabilité antibasculement fourni en dotation. Les instructions pour le montage du dispositif sont indique dans les fig.16



PLAQUE à GAZ

Utilisation plaque a gaz :

Presser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig 14a – 14b), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

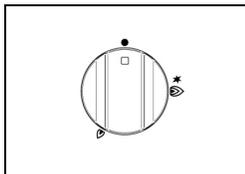


Fig 14A

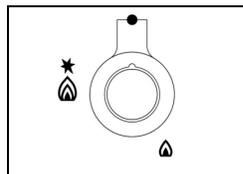


Fig 14B

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

Utilisation brûleur Dual (Fig. 15A-15B) Ce modèle commande, avec un seul robinet, tant la couronne centrale du brûleur que la couronne externe.

Pour allumer la couronne centrale, il faut appuyer sur la manette, puis la tourner sur la position 1

de distribution maximum et la maintenir pressée jusqu'à l'allumage, dans cette position on a le réglage maximum de la flamme interne.

Tourner la manette sur la position 2 pour avoir la couronne interne au minimum

En tournant la manette sur la position 3 on a la couronne interne et la couronne externe au maximum.

En tournant la manette sur la position 4 on a la couronne interne et la couronne externe au minimum.

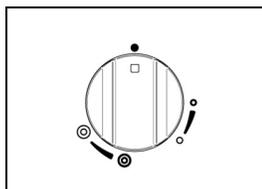


Fig 15A

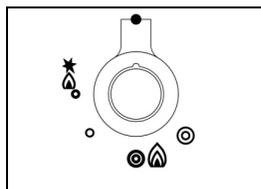


Fig 15B

Allumage des Brûleurs

Le symbole au-dessus de chaque bouton indique à quel brûleur correspond chaque bouton.

Un dispositif de sécurité (thermocouple) sur chaque brûleur intervient en interrompant

la sortie du gaz au cas où la flamme serait accidentellement soufflée vers l'extérieur.

Un thermocouple détecte l'absence de flamme et interrompt la fourniture de gaz.

Lors de l'allumage du brûleur, laisser le thermocouple se réchauffer pendant quelques secondes avant de relâcher le bouton.

Pour allumer un brûleur :

1. Appuyer sur le bouton de réglage et le tourner dans le sens anti-horaire en le positionnant sur la grande flamme. La bougie d'allumage génère une étincelle et le gaz s'allume.

2. Maintenir le bouton enfoncé pendant 5-10 secondes pour activer le dispositif de sécurité, puis relâcher le bouton. Régler la flamme entre le symbole de la grande et de la petite flamme, comme désiré.

En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette ou un briquet à gaz. Le dispositif de sécurité du thermocouple continuera à fonctionner normalement.

Gaz bruleur dimension

bruleurr	dimension (mm)	puissance	utilisation
Auxiliaire	Ø 50 mm	1 kW	Utilisez avec de plus petites casseroles pour ébullition et mijoter et la préparation de sauces .
Semi-rapide (et Griddle)	Ø 70 mm	1.75 kW	Utilisez pour la friture normale et l'ébullition dans les petites et moyennes casseroles
Rapide	Ø 95 mm	3 Kw	Utilisez avec des casseroles de moyennes et grandes entreprises de l'eau pour une ébullition rapide et la friture
Doble couronne	Ø 43/140 mm	0.48-5 kW	Utiliser avec woks, grils et les poêles ou les casseroles pour importante et rapide ébullition

CHEF TOP

Utilisation de Chef Top

Chef Top est fabriqué en acier inoxydable de 5 millimètres d'épaisseur, conçu pour une rétention élevée de la chaleur sur toute la plaque. La température de cuisson très élevée de Chef Top en fait une solution idéale pour la préparation de viandes, de légumes et de recettes de style oriental. Voici quelques suggestions : steaks, hamburgers, poulet et autres viandes, poisson, légumes tels que poivrons, champignons et aubergines, frites, brochettes, toasts, naan et pain pitta, œufs au plat et brouillés, galettes, crumpets, muffins anglais et fougasses.

Pour assembler Chef Top :

1. Retirer les grilles qui couvrent les deux brûleurs centraux.
2. Dévisser les pieds de la partie inférieure de Chef Top. Les deux pieds les plus longs vont vers la partie arrière et les deux les plus courts vers la partie avant (vers le bac de collecte).
3. Positionner minutieusement Chef Top sur le plan de cuisson, en veillant à ce qu'il soit correctement positionné et qu'il repose sur le plan de cuisson en acier.

Faire attention lors de la manipulation de Chef Top. Il est très lourd !

Ne pas l'utiliser au-dessus du brûleur dual wok.

Pour utiliser Chef Top :

Pour les instructions d'entretien de Chef Top, voir le paragraphe suivant. Chef Top peut fumer pendant l'utilisation ; avant de commencer à cuisiner, toujours allumer la hotte aspirante.

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur le bouton de commande et le tourner sur la position de la grande flamme. Maintenir enfoncé le bouton de commande pendant environ 5-10 secondes pour activer le dispositif de sécurité après l'allumage de la flamme, puis relâcher le bouton. Si la flamme s'éteint, attendre une minute avant de recommencer l'allumage.
2. Préchauffer à pleine puissance pendant 5 minutes.
3. Avant d'introduire les aliments, ajouter une petite quantité d'huile.
4. Régler le feu antérieur et postérieur comme désiré.

Chef Top est plus chaud dans les zones centrales avant et arrière et plus froid sur les bords externes. La température de cuisson peut être contrôlée en déplaçant les aliments sur les bords externes après les avoir initialement saisis, comme on le ferait sur un barbecue. Pour éviter un excès de projections, utiliser une quantité d'huile minimale pendant la cuisson sur Chef Top.

Utiliser une spatule pour prendre et servir les aliments. Il est également possible d'éliminer d'éventuels résidus d'aliments avec une spatule en fin de cuisson. En raison de la température élevée de Chef Top, les instruments en plastique sont inadaptés à cette utilisation. Ne pas déplacer ou retourner les aliments trop rapidement ou trop souvent. Avant de retourner les aliments, attendre qu'ils soient bien cuits et qu'ils puissent être détachés de la surface de cuisson.

Le tableau suivant fournit un guide des températures et des temps de cuisson :

Ces temps sont purement indicatifs et dépendent de la taille et de la coupe des aliments.

Toujours vérifier que les aliments (volaille et poisson notamment) sont convenablement cuits avant de les servir.

Aliments	Flamme	Cuisine
oeuf frit	Faible	3 minutes
Aubergine, les oignons et les courgettes en tranches (5mm d'épaisseur)	moyen	10 minutes
Crevettes entières (Shell sur)	moyen	5 minutes
poitrine de poulet	Faible	17 minutes
Poissons (200g)	Faible	15 minutes
Steak (2,5cm d'épaisseur)	élevé	Rares 2 minutes de chaque côté Moyenne 4 minutes de chaque côté Eh bien fait 6 minutes par côté
Pommes de terre sautées	moyen	5-7 minutes
Burgers, boeuf, agneau et légumes	moyen	10 minutes

Utilisation du electric
plaque chauffante
120cm modèles
uniquement

Assaisonnement la plaque chauffante

L'élément de gauffreuse est chaud après l'utilisation.

Attendez du temps suffisant avant de nettoyer la surface

L'élément électrique de gauffreuse est 120 volts évalués à C.A. 1100 watts.

Roder la gauffreuse avant de l' utiliser pour la première fois.

Si la gauffreuse n'a pas été utilisée pendant une période assez longue, elle devrait être rodée à nouveau.

Pour roder la plaque:

1 nettoyez la gauffreuse complètement avec de l'eau chaude et savonneuse pour enlever l'enduit protecteur.

2 rinçage avec un mélange d'un quart de vinaigre et 1 quart d'eau. Séchez complètement.

3 Versez 1 cuillère à café d'huile végétale au centre de la gauffreuse. N'employez pas l'huile de maïs comme elle devient collante. Frottez l'huile au-dessus de la surface entière de la gauffreuse en utilisant un tissu lourd.

4 Tournez le bouton de commande à un arrangement de maximum (7). Arrêtez la chaleur quand l'huile commence à fumer. Permettez à la gauffreuse de se refroidir.

5 Répétez l'étape 3. Soyez sûrs de couvrir l'entière surface de l'huile

6 Répétez l'étape 4. Permettez à la gauffreuse de se refroidir. Essuyez la surface entière de la gauffreuse en utilisant un tissu lourd. Appliquez un couches légère d'huile végétale. La gauffreuse est maintenant prête à l'emploi.

Utilisation du electric plaque chauffante

Serrez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans la position choisie

Préchauffez à la température maximale, (position 7) pour 15 minutes, puis placez la nourriture sur la gauffreuse et cuire à la température désirée. L'activation de la gauffreuse est montrée par l' allumage d'une lampe témoin qui se trouve sur le bandeau commandes de l'appareil.

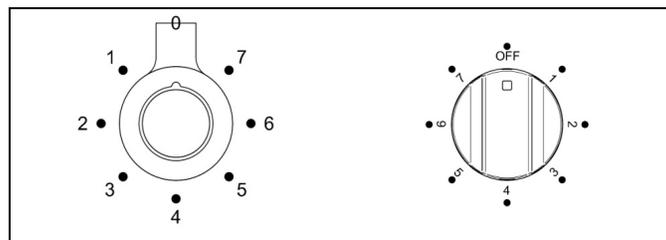


Fig 16

TABLEAU DE CUISSON

	POSITION	
Oeufs	5-6	300°F to 325°F (150°C to 160°C)
Lard ; Saucisse De Petit déjeuner	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Sandwichs Grillés	5-6	325°F to 350°F (160°C to 177°C)
Blancs de poulet Sans os	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Côtelettes de porc sans os	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Tranches De Jambon	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Crêpes ; Pain grillé Français	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Pommes de terre ; Pommes de terre rissolées	7	375°F to 400°F (190°C to 205°C)

Grille en fonte

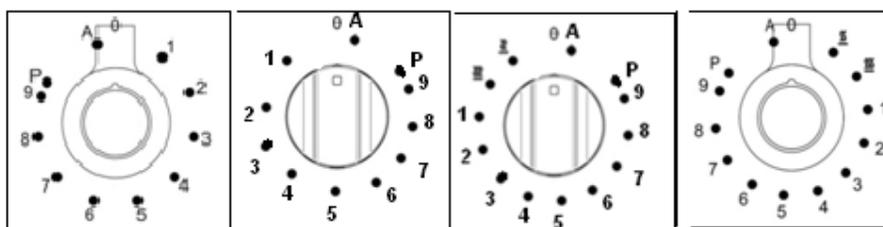
Une plaque est disponible en option.

Utilisation de la plancha :

1 Positionner la plaque sur les grilles.

2 Préchauffer la plaque pendant environ 4-5 minutes maximum avant d'ajouter les aliments. La plupart des aliments (œufs notamment) nécessiteront une petite quantité d'huile pour éviter qu'ils n'attachent. Tourner les aliments à la moitié du temps de cuisson pour qu'ils cuisent des deux côtés. L'absorption de l'huile sur la plaque, qui donne un revêtement antiadhésif naturel, sera d'autant meilleure que la plaque est utilisée souvent.

INDUCTION



90x60- 100x60 model

60x60 model

Traits



: maintenir la température de 42 ° C



: maintenir la température de 70 ° C

1 ... 9: **Niveau de Puissance**

P: **Booster**

A: **Accelérateur chaleur**

manette de commande

de la table de cuisson Avec ces manettes il est possible de commander les zones de cuisson de la table vitrocéramique. Sur chaque manette est indiquée la zone de cuisson commandée. Le dessin ci-contre se réfère à la manette de la zone de cuisson arrière gauche. Tourner la manette vers la droite pour régler la puissance de fonctionnement de la zone de cuisson qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 9 La puissance de travail est indiquée par un afficheur positionné sur la table de cuisson.

Accélérateur de Chauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un accélérateur de chauffe. Ce système permet de faire fonctionner à la puissance maximum la zone de cuisson pendant un temps proportionnel à la puissance sélectionnée. Pour faire partir l'accélérateur de chauffe, tourner la manette à gauche, sélectionner la position «A» puis lâcher. La lettre «A» apparaît sur l'afficheur présent sur la table de cuisson. On a maintenant à disposition 3 secondes pour choisir la position de chauffe désirée. Lorsque la position est réglée

entre 1 et 9, «A» et la position sélectionnée se mettent à clignoter alternativement sur l'afficheur. Pendant le fonctionnement de l'accélérateur de chauffe, il est possible d'augmenter l'intensité à tout moment. La période de « pleine puissance » sera modifiée en conséquence. Si, au contraire, la puissance est réduite, en tournant la manette en sens anti-horaire l'option « A » est automatiquement désactivée.

Fonction Power

En utilisant la fonction power, il est possible de faire fonctionner de façon continue, à la puissance maximum, chaque zone de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif. Tourner la manette en sens horaire et programmer l'intensité de chauffe sur la position 9, sélectionner avec la manette la position «P» puis lâcher. Sur l'afficheur de la table de la zone correspondante apparaît « p ». Au bout de 10 minutes, la puissance diminue automatiquement, retourne à la position 9 et « P » disparaît. L'interruption de la fonction power est possible en diminuant à tout moment l'intensité de chauffe. Lorsque l'option power est sélectionnée sur une zone de cuisson (ex celle avant gauche), la puissance absorbée par la seconde zone (arrière gauche) pourrait être réduite pour fournir l'énergie maximum disponible à la première. Pour ce motif la fonction power est prioritaire par rapport à l'accélérateur de chauffe. Si un récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant l'allumage de la fonction power, la fonction s'arrête.

Fonction de maintien (modèle 60x60 uniquement)

Le but de la fonction de maintien est de régler la température du fond de la casserole à 65°C environ. Cela permet de maintenir au chaud les aliments avec un niveau énergétique optimal et aussi de les réchauffer tout doucement. La durée maximale de la fonction de maintien est limitée à 2 heures.

La fonction de maintien est entre [O] et [1] et est indiquée par les symboles correspondants sur les zones de cuisson. 

Fonction pont (modèle 60x60 uniquement)

Cette fonction permet d'utiliser simultanément les 2 zones de cuisson situées à droite avec les mêmes caractéristiques, comme une seule zone de cuisson. La fonction Booster n'est pas possible

- 1 . Tourner les deux boutons, arrière droit et avant droit, simultanément sur la position P et les maintenir dans cette position.
- 2 . Le symbole Π se met à clignoter sur l'affichage puis, après quelques secondes, le symbole Π apparaît dans la zone arrière droite de l'affichage et la zone avant droite de l'affichage montre le niveau de puissance.
- 3 . Pour contrôler le niveau de puissance pont, utiliser le bouton 4 (zone avant droite). En cas de rotation du bouton 3 (zone arrière droite), l'affichage montre un segment horizontal et la fonction pont se termine.

TABLE DE CUISSON

Les objets métalliques tels que les couverts ou les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer.

Zones de cuisson (fig.18) L'appareil est doté de 4/5 zones de cuisson de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement grâce à des signes circulaires tandis que la puissance de chauffe est marquée sur la surface vitrocéramique. Les 5 zones de cuisson sont de type HIGH-LIGHT et s'allument quelques secondes après avoir été activées. L'intensité de chauffe de chaque zone peut être réglée, d'un minimum à un maximum, par l'intermédiaire des manettes se trouvant sur le panneau frontal.

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée *inducteur* qui est alimentée par un système électronique et qui crée un champ magnétique variable.

Quand une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute fréquence se concentrent directement sur le fond de la casserole et on a la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Les 4/ 5 voyants de signalisation se trouvant entre les zones de cuisson s'allument lorsque la température d'une zone ou de plusieurs zones dépasse 60° C. Ces voyants s'éteignent lorsque la température est à peu près inférieure à 60° C.

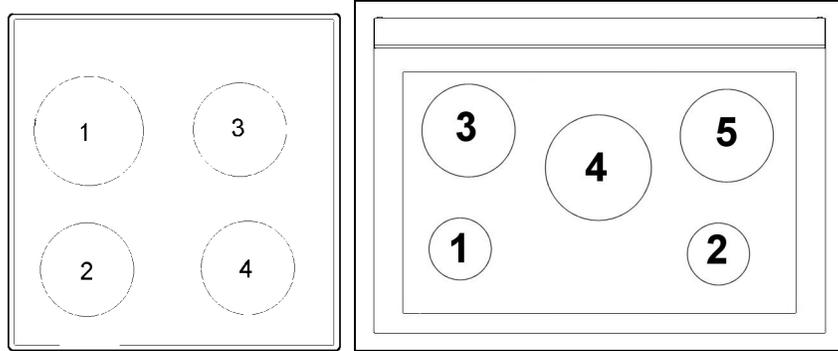


fig.18

Classe de performance (modèle 4 zones)

Numéro de Zone:	Consommation électrique		diamètre
	Fonction normale	Avec la fonction de puissance:	
1	2300 W	3700 W	210 mm
2	1850 W	3000 W	180 mm
3	1850 W	3000 W	180 mm
4	1850 W	3000 W	180 mm

Classe de performance (modèle 5 zones)

Numéro de Zone::	Consommation électrique		diamètre
	Fonction normale	Avec la fonction de puissance:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

A vant d'utiliser la table pour la première fois, il est opportun de la chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à bruler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.

Types de casseroles

Pour pouvoir fonctionner, ces appareils demandent des casseroles spéciales.

Le fond de la casserole doit en effet être en fer ou en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire à l'échauffement.

Ne sont pas adaptés les récipients en :

- verre ;
- céramique ;
- terre cuite ;
- acier, aluminium ou cuivre privés de fond magnétique ;

Pour vérifier que la casserole est bien adaptée, approcher un aimant au fond: si celui-ci est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction. Si l'on n'a pas d'aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre la table en marche. Si, sur l'afficheur, à la place de la puissance apparaît le

symbole U cela veut dire que la casserole n'est pas adaptée.

Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimums pour

garantir le fonctionnement correct.

Ci-après nous donnons un tableau avec les diamètres minimums des casseroles en fonction de la zone de cuisson.

Il est possible d'utiliser des casseroles plus grandes que les zones de cuisson en faisant attention que le fond de la casserole ne soit pas en contact avec d'autres zones de cuisson et qu'elle soit toujours au centre du périmètre de la zone. (Fig.19a-19b).

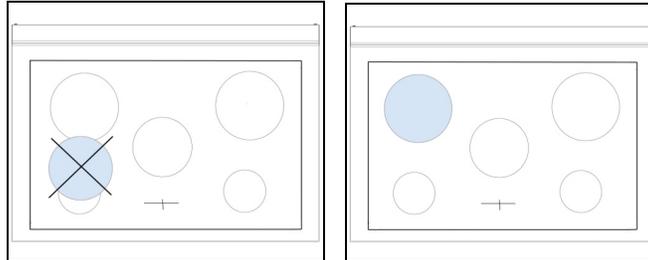


Fig 19a

Fig 19b

Utiliser exclusivement des récipients conçus pour la cuisson à induction, au fond épais et complètement plat, ou, à défaut, des récipients au fond non bombé (concave ou convexe). (fig.20)

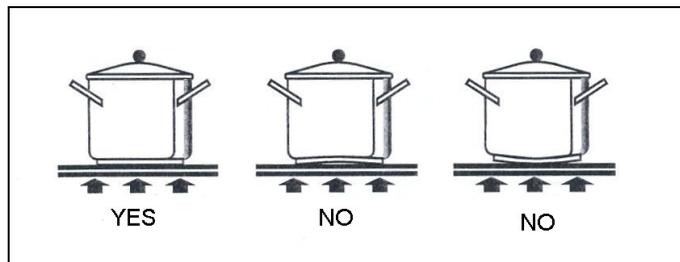


fig 20

Signal de présence

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif de «présence des casseroles» qui fait partir la cuisson uniquement lorsqu'un récipient approprié est présent et bien positionné sur la zone. Si le récipient n'est pas bien positionné ou n'est pas du matériau adapté et l'on essaie d'actionner la zone de cuisson, sur l'afficheur apparaîtra au bout de quelques secondes de l'activation de la zone, le symbole  qui signale l'erreur.

Chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle zone de cuisson, un « H » clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec « H » clignotant: dans ce cas, procéder comme décrit au paragraphe « 3 ».

Blocage de la table de cuisson

Dans des conditions de repos la table peut être « bloquée » contre des allumages accidentels de la part d'enfants. Avec les zones de cuisson éteintes, tourner vers la gauche simultanément les manettes des zones 2 et 4 jusqu'à ce que 5 L apparaissent sur l'afficheur de la puissance puis lâcher les manettes. Pour débloquer, répéter la même opération: les afficheurs des zones montreront le chiffre 0 qui indiquera que le blocage des zones est désactivé.

ATTENTION Faire attention de ne pas renverser de sucre ou des mélanges sucrés sur la table pendant la cuisson ou de ne pas poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; si cela arrive, pour éviter d'abîmer la surface, éteindre immédiatement et nettoyer avec le racloir fourni pendant que la zone de cuisson est encore tiède. Si la table de cuisson vitrocéramique n'est pas nettoyée immédiatement, on risque des incrustations impossibles à enlever après refroidissement de la table.

IMPORTANT !

Faire très attention aux enfants car ils peuvent difficilement voir les voyants de chaleur résiduelle allumés. Après utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes. Éviter que les enfants y posent leurs mains.

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.

Utilisez des récipients à fond plat et épais.

N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.

N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.

Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.

Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.

Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.

Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

COMPARTIMENT GRILL (uniquement modèles à trois fours)

Le puissant grill de 2,4 kW peut être utilisé sur de courtes durées (ex. toasts/muffins) avec la porte ouverte, mais pour une plus grande efficacité il est recommandé de garder la porte fermée. Le ventilateur de refroidissement situé derrière le panneau de commande est actionné pour que les boutons de commande restent à une température confortable lors de l'utilisation du grill.

Assemblage grille

Le compartiment grill est équipé de glissières télescopiques pour faciliter l'accès aux plateaux multiples aliments. Pour fixer le plateau avec la grille sur les glissières, il suffit d'étendre les deux glissières, puis de l'abaisser en position en veillant à ce que les angles postérieurs du plateau restent contre les axes verticaux. La grille qui s'insère dans le plateau est réversible et peut avoir deux hauteurs.

Utilisation du grill :

1 Utiliser la grille réversible pour sélectionner la hauteur correcte pour les aliments à faire griller. La position basse permet de ralentir le processus de cuisson.

2 Tourner sur la position 7 le bouton de commande du grill (Fig.20A-20B), dans le sens horaire, pour arriver à la puissance maximale. Le voyant rouge du thermostat s'allumera. Pour un meilleur résultat, préchauffer le grill pendant 3-5 minutes.

3 Une fois le grill préchauffé, tourner le bouton de commande du grill dans le sens horaire et le placer sur la position souhaitée entre 1 et 7.

4 Pour désactiver le grill, tourner le bouton de commande dans le sens anti-horaire jusqu'à la position « O ».

Une fois la cuisson terminée, enlever le plateau avec la grille afin de les nettoyer. En cas de préparation d'aliments très gras avec la porte fermée, laisser le grill allumé à la température maximale pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler d'éventuelles traces de graisse sur les éléments.

Toujours utiliser des gants de four lors de la manipulation du plateau ou de la grille et du retournement des aliments. Ne pas appliquer de feuille d'aluminium sur le plateau grille, cela pourrait abîmer le revêtement émaillé et les éléments du grill.

Il est conseillé d'utiliser le grill ventilé à 200°C avec la porte fermée dans le four principal pour les aliments qui doivent cuire plus de 10 minutes (ex. viande, poisson). Pour plus d'informations, voir page 26-27.

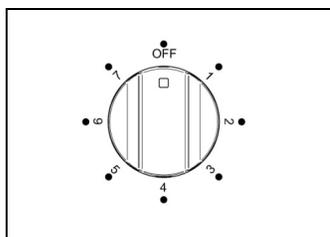


Fig. 20A

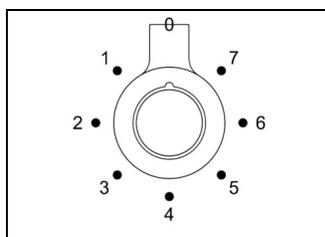


Fig. 20B

La plupart des aliments, comme le pain et la poitrine, sont grillés sur les positions les plus hautes. Pour d'épaisses tranches de viande, des morceaux de poulet, etc., le grill ventilé du four principal devrait être utilisé. Voir page 31.

Temps de cuisson conseillés

(tourner les aliments à la moitié du temps de cuisson) :

Aliment	Position grill	Temps de cuisson
Bacon	Position 7	4-6 minutes
Pain pour toasts ou muffins	Position 7	4-6 minutes
Crème brûlée	Position 7	3-5 minutes
Crumpets	Position 7	4-6 minutes

UTILISATION DU FOUR A GAZ

utilisation du four a gaz Four a gas Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

Four a gas a chaleur tournante En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffer le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.

Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- **Allumage manuel** (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Pour allumer le four, ouvrir la porte du four et tournez le bouton de sorte que le 260 ° C sur l'échelle correspond à l'indicateur (Fig.21A - 21B pour HYB four et Fig.22A - 22B pour le modèle GEV)

. Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.31-32). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) : Ouvrir la porte du four. Tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (260°). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15 secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.

ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.

ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.

Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire. Le four est équipé de 4 glissières à différentes hauteurs (fig.23), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.

Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

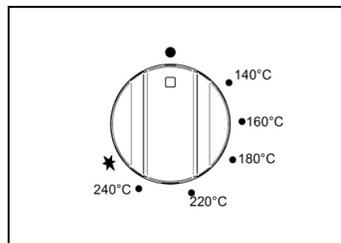


Fig 21A

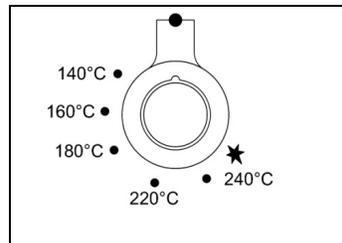


Fig 21B

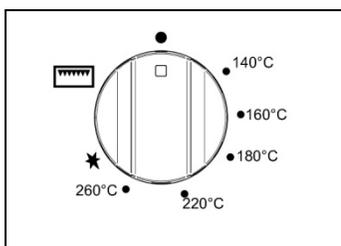


Fig 22A

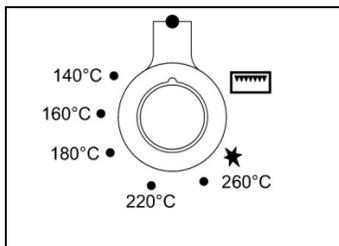


Fig 22B

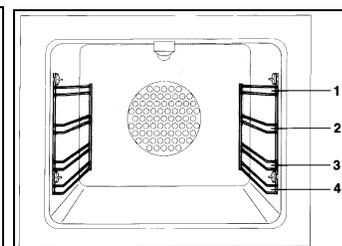


Fig 23

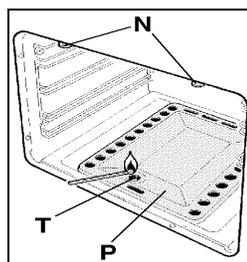


Fig. 31

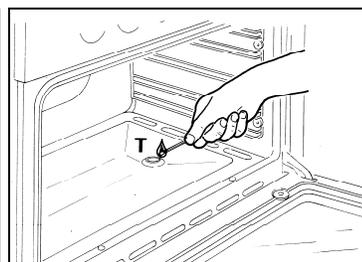


Fig. 32

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	220 (210)	4	60-70
ROTI DE BOEUF	250 (240)	4	60-70
ROTI DE VEAU	240 (230)	4	60-70
GIGOT D'AGNEAU	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	220 (210)	4	55-65
LIEVRE ROTI	230 (230)	4	40-50
LAPIN ROTI	235 (225)	4	50-60
DINDON ROTI	220 (210)	4	50-60
OIE ROTIE	235 (225)	4	60-70
CANARD ROTI	225 (215)	4	45-60
POULET ROTI	235 (225)	4	40-45
POISSON			
	200-225 (190-215)	3	15-25
PATISserie			
TARTE AUX FRUITS	200 (210)	3	35-40
PAIN DE GENES	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
GENOISE	235 (225)	3	20
SAVARIN	190 (180)	3	30-40
MILLE-FEUILLES	220 (210)	3	20
GALETTES AUX RAISINS	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	190 (180)	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	220 (210)	3	20
FLAN A LA CUILLERE	220 (210)	3	20-30
TOASTS	250 (240)	4	5
PAIN	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

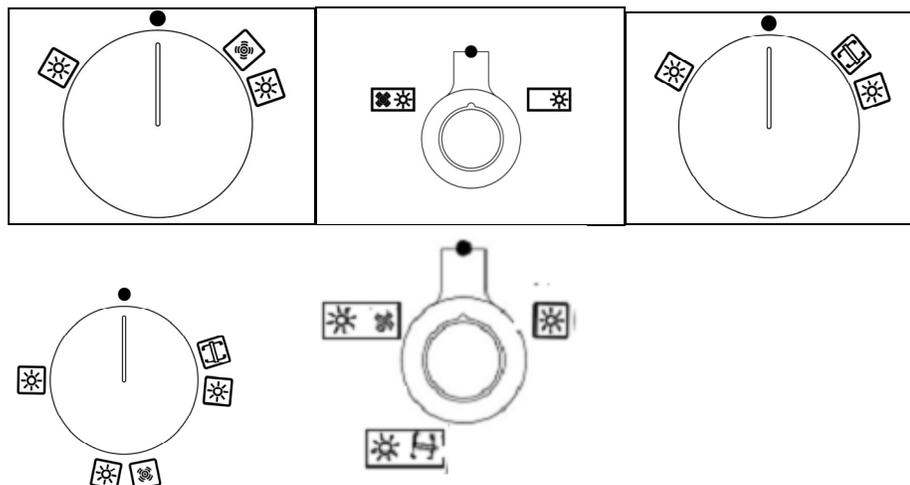
UTILISATION DU COMMUTATEUR

Le commutateur 2 + 0 est utilisée pour les modèles avec four à gaz.

Le symbole  et  indique la fonction du ventilateur et la lumière four

Le symbole  et  indique la fonction du tournebroche et la lumière four

le symbole  indique la fonction de la lumière four.



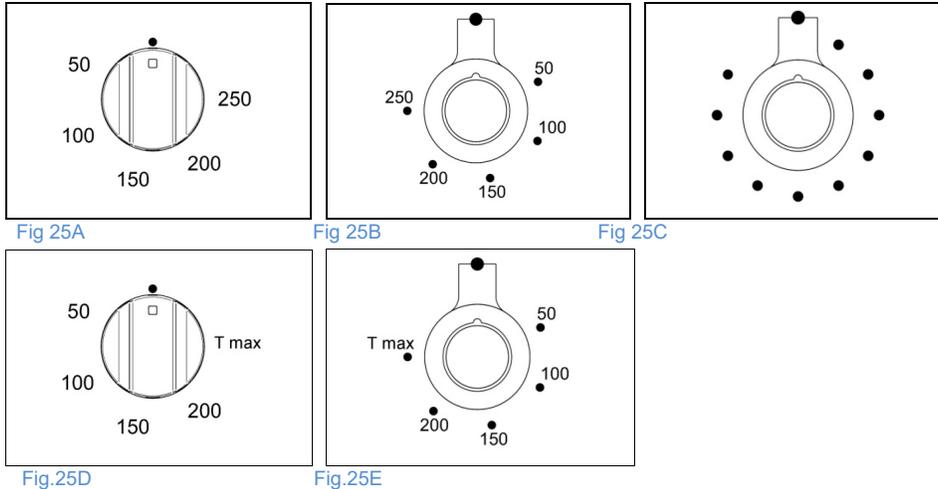
Utilisation du thermostat électrique

La température maximale du four peut varier en fonction des tolérances des différents matériaux et des conditions d'installation entre 220-250°C

Le thermostat fourni avec chaque modèle a pour fonction de garder constante la

température interne du four, à une valeur prédéfinie comprise entre 50°C et 250°C (Fig. 26A-25B et Fig.26C pour version pro T) ou entre 50°C et T max °C (Fig. 26D-26E pour version avec four Dual Energy).

Tourner le bouton dans le sens horaire et aligner la température choisie qui se trouve sur l'anneau avec l'indice sérigraphié sur le bandeau. Le déclenchement du thermostat est indiqué par le voyant orange. Celui-ci s'éteint lorsque la température interne du four dépasse de 10°C celle définie, et s'allume lorsqu'elle descend de 10°C sous la température définie. Le thermostat peut contrôler les résistances du four seulement si le commutateur auquel il est associé est sur l'un des modes de fonctionnement des résistances du four ; si le commutateur est sur la position « 0 », le thermostat n'a plus d'influence sur les résistances du four qui restent alors désactivées.



Utilisation du commutateur 5 + 0 (uniq. cuisinières hybride HYB) avec four

Le commutateur 5+0 utilisé dans les modèles avec four Hybride / Dual Energy peut En association avec le thermostat électrique, il sert à contrôler, parallèlement au thermostat électrique, le motoventilateur et les résistances du four étant donné que, pour pouvoir insérer ces dernières, il faut tourner le bouton du commutateur 5+0 et le bouton du thermostat ; en tournant un seul des boutons, le seul effet sur le four sera l'allumage de la lampe du four ou du motoventilateur s'ils sont activés. Le four électrique est chauffé par 2 résistances : une supérieure et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur (Fig. 26F-26G), la résistance correspondant au symbole indiqué sur l'anneau est enclenchée, mais pour l'activer le bouton du thermostat doit être tourné jusqu'à ce que le voyant orange s'allume, signalant l'activation de la résistance. En positionnant le bouton du commutateur sur l'un des cinq modes de fonctionnement, la lampe du four est également enclenchée en même temps que la résistance correspondante. L'allumage ou l'extinction des résistances du four, une fois définies la température et les résistances à utiliser, sont contrôlés par le thermostat ; par conséquent, il est normal que le voyant orange s'éteigne et s'allume pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur « 0 » de façon à empêcher le thermostat de contrôler les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur « 0 », les résistances sont désenclenchées mais il reste possible en intervenant sur le commutateur de contrôler l'allumage du motoventilateur et de la lampe du four.

Le commutateur présente 5 positions fixes qui correspondent à 5 modes de fonctionnement du four :

- le symbole  signale l'enclenchement des lampes du four ;
- le symbole  signale l'enclenchement de la résistance circulaire de 3000 W et du motoventilateur ;
- le symbole  signale l'enclenchement de la résistance du grill de 2500 W et du motoventilateur ;

- le symbole  signale l'enclenchement de la résistance du grill de 2500 W ;
- le symbole  signale l'enclenchement du motoventilateur.

En plaçant le bouton sur une de ces 5 positions, la lampe du four est toujours allumée, ce qui indique que le four est sous tension.

En associant le commutateur 5+0 au thermostat à gaz, les résistances sont désenclenchées ; seules les lumières du four et la ventilation tangentielle fonctionnent. Il est possible d'utiliser le ventilateur du four en sélectionnant une des fonctions suivantes sur le commutateur 5+0 :



Pour le fonctionnement du four à gaz sur les cuisinières Hybride/Dual Energy, voir le paragraphe d'utilisation relatif au four à gaz.

Au terme de l'utilisation du four à gaz, éteindre le tout en remettant le bouton thermostat gaz et le bouton commutateur 5+0 sur la position « 0 » (zéro).

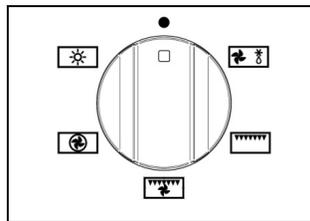


Fig 25 f

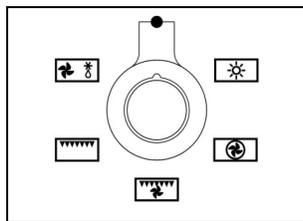


Fig 25 g

Utilisation du four multifonctions

Avant d'utiliser les fours pour la première fois :

Retirer tous les emballages et les accessoires à l'intérieur des fours.

Chauffer les fours à 200 °C pendant ½ heure pour brûler les résidus de fabrication.

Le programmeur automatique doit être réglé en mode Manuel pour la cuisson ordinaire.

Le four ne fonctionne pas lorsqu'il est réglé en mode Automatique. Voir pages 29-

Comment utiliser les fours :

1 Tourner le sélecteur de mode de cuisson (Fig. 27°-27b-27c-27d) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au mode de cuisson désiré.

Le voyant orange s'allume pour indiquer que l'élément est allumé.

2 Tourner le sélecteur de température (Fig. 28°-28b-28c-28d-28e) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant orange s'éteint lorsque le four a atteint la bonne température et est prêt à l'emploi. Il est normal que ce voyant s'allume et s'éteigne durant la cuisson car les éléments maintiennent la température.

3 Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs mode de cuisson et température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur •.

La cuisson peut générer de la vapeur. Par précaution, toujours ouvrir la porte en deux temps. D'abord, ouvrir partiellement la porte de 100 mm pendant quelques secondes pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis ouvrir complètement la porte. Éloigner le visage et la tête de la porte à l'ouverture du four.

Ne jamais recouvrir l'intérieur du four avec du papier aluminium pour éviter toute surchauffe et tout dommage à l'émail. Ne jamais cuire les aliments sur le plancher du four. Toujours disposer les plats et les plateaux sur une grille du four. Ne jamais laisser la poêle grill ou d'autres plats sur le plancher du four pour éviter tout dommage au four.

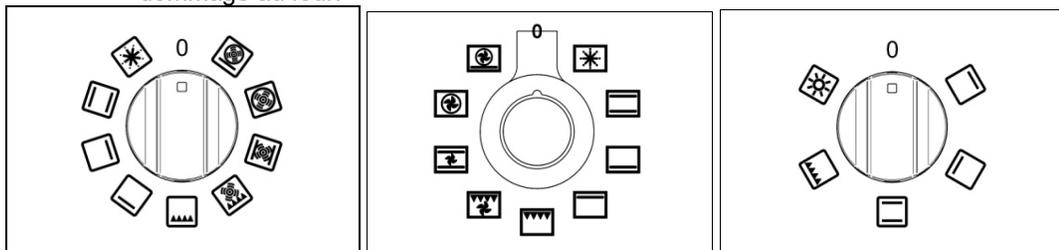


Fig 27a

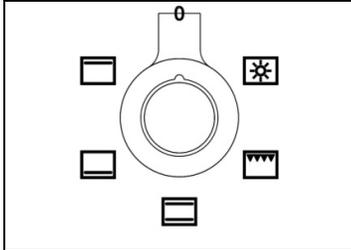


Fig 27b

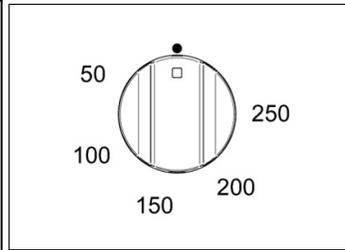


Fig 27c

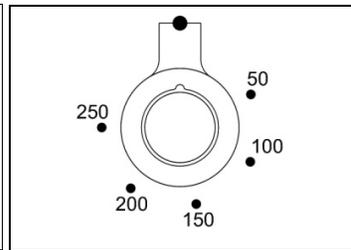


Fig 27d

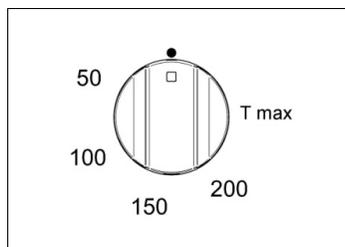


Fig 28a

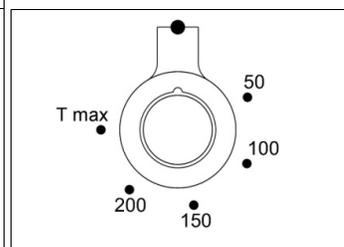


Fig 28b

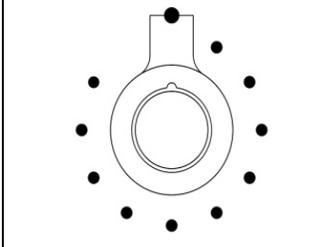


Fig 28c

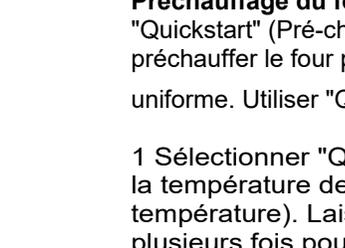


Fig 28d

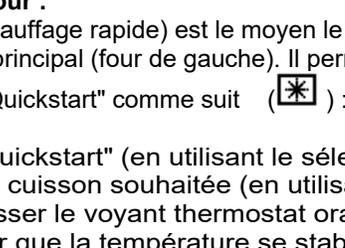
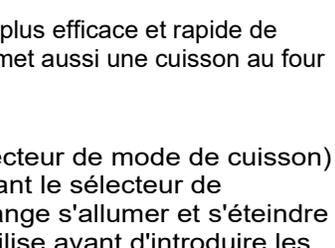


Fig 28e



Préchauffage du four :

"Quickstart" (Pré-chauffage rapide) est le moyen le plus efficace et rapide de préchauffer le four principal (four de gauche). Il permet aussi une cuisson au four uniforme. Utiliser "Quickstart" comme suit (☼) :

- 1 Sélectionner "Quickstart" (en utilisant le sélecteur de mode de cuisson) et la température de cuisson souhaitée (en utilisant le sélecteur de température). Laisser le voyant thermostat orange s'allumer et s'éteindre plusieurs fois pour que la température se stabilise avant d'introduire les aliments.
- 2 Sélectionner le mode de cuisson habituel et disposer les aliments dans le four.
- 3 Si l'on utilise le mode "True Fan" (Chaleur tournante) pour préparer des aliments sensibles à la chaleur tels que les gâteaux ou les meringues, laisser le voyant orange s'allumer et s'éteindre plusieurs fois pour que l'élément supérieur refroidisse un peu.

Ne pas utiliser 'Quickstart' pour cuire les mets. "Quickstart" est un système de préchauffage rapide.

Fonctions du four

Quel que soit le mode de cuisson choisi (à l'exception de "grill" et "décongélation"), il est recommandé de toujours préchauffer le four avec "Quickstart" avant de sélectionner le mode de cuisson.

Lors de l'utilisation du mode "Fan Assisted" (Convection) ou "True Fan" (Chaleur tournante), il est recommandé de réduire la température du four de 20 °C si l'on suit une recette écrite pour un four conventionnel. Contrôler souvent les aliments vers la fin de la cuisson jusqu'à se familiariser avec les temps et les températures de cuisson.

Les fours offrent une large sélection de modes de cuisson avec différentes zones de chaleur. Ainsi, le mode "Chaleur tournante" est particulièrement indiqué pour les gâteaux, les desserts et les cuissons coup sur coup. Le mode "Convection" permet de dorer les aliments ; il est donc plus recommandé pour rôtir les viandes et les légumes ou les produits de terre surgelés.

Exemple : Pour cuire une dinde :

Lorsque l'on cuit une dinde, la poêle grill peut faire office de plat à four. Recouvrir le fond de la poêle grill d'une double couche de papier aluminium extra large de manière à envelopper lâchement la dinde. Il est important de laisser suffisamment d'espace sur les côtés et sur le dessus du four pour permettre à l'air chaud de circuler. S'assurer que le papier aluminium ne touche pas les côtés ou le dessus du four. Dans un four de 60 cm, il est possible de cuire une dinde de 9 à 11 kg et dans un four de 40 cm, une dinde de 6 à 9 kg.

La lumière du four s'allume lorsque l'on sélectionne un mode de cuisson

Symbole	Fonction	Quand l'utiliser
	Quickstart (Préchauffage rapide)	Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant de l'utiliser, quelle que soit la température de cuisson. Ne pas utiliser le mode "Quickstart" pour cuire les aliments - une fois que le four est monté en température, sélectionner l'un des modes de cuisson ci-après.
	Defrost (Décongélation)	Placer de petits produits surgelés sur une plaque de cuisson sur le gradin le plus bas, et tourner le sélecteur de température sur 0 °C. Ne jamais utiliser la chaleur pour décongeler pour éviter tout problème de santé. Décongeler dans le réfrigérateur les produits plus volumineux tels que les morceaux de viande ou un poulet ou une dinde entiers.
	Four conventionnel	Idéal pour rôtir et cuire des produits comme le pain ou les gâteaux riches en fruits sur une grille du four.
	Élément inférieur	Utiliser à des températures basses pour les ragoûts à cuisson lente, les crèmes ou pour réchauffer les assiettes. Utiliser à des températures élevées pour cuire des tartes sucrées et salées.
	Élément supérieur	Utiliser pour dorer et réchauffer des plats tels que les lasagnes, la moussaka et le chou-fleur gratiné.
	Gril conventionnel	Idéal pour les crumpets, muffins et toasts au fromage gallois. Utiliser pour griller pendant moins de 15 minutes. Pour les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, sélectionner la cuisson au gril par convection.
	Cuisson au gril par convection	Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments pour les cuire complètement. Idéal pour cuire des viandes comme les saucisses et les morceaux de poulet. Cuire des aliments avec une teneur en eau élevée, comme le bacon et les côtelettes, en utilisant ce mode de cuisson contribue à réduire la condensation. (Procédure recommandée : Porte fermée 200 °C, deuxième gradin à partir du gradin le plus haut, retourner les aliments à mi-cuisson.
	Four à convection	Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour du four pour permettre une cuisson homogène de plus grandes quantités de nourriture. Utiliser pour rôtir les légumes, les viandes et la volaille, ou les poissons. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire des produits de pomme de terre surgelés et du poulet ou du poisson panés/enrobés de pâte à frire.
	Four à chaleur tournante	Le four à chaleur tournante est indiqué pour la plupart des recettes et c'est un mode de cuisson efficace. La température reste uniforme dans tout le four et est particulièrement indiquée pour une cuisson sur plusieurs grilles du four ou pour des cuissons coup sur coup.
	Pizza	Utiliser pour cuire des pizzas, des pâtes ou des pains plats avec une base parfaitement cuite.

Utilisation du gril

La poêle grill est constituée d'un trépied en fil métallique et d'une plaque émaillée. Disposer les aliments sur le trépied en fil métallique. On peut choisir un gradin inférieur pour ralentir la cuisson, ou bien réduire la température. Un manche amovible est fourni pour retirer la plaque chaude.

Les modes "Cuisson au gril par convection" et "Gril conventionnel" sont conçus pour une utilisation avec la porte du four fermée. Cela permet un préchauffage efficace et une cuisson homogène.

Pour griller, toujours préchauffer l'élément du gril pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments (la température de préchauffage recommandée est de 200 °C). Il est recommandé de retirer la poêle grill du four lorsqu'elle n'est pas utilisée pour favoriser la circulation de l'air dans le four. Utiliser le gril avec la porte du four fermée. Sélectionner le mode "Cuisson au gril par convection" pour des morceaux de viande plus épais et pour cuire des aliments à forte teneur en eau afin de réduire la condensation.

Toujours utiliser des gants pour manipuler la poêle grill et pour retourner les

aliments. Ne pas recouvrir la poêle grill avec du papier aluminium car cela peut endommager le revêtement émaillé et les éléments du grill.

À la fin de la cuisson, retirer et nettoyer la poêle grill. Si des aliments riches en lipides ont été préparés, laisser le grill allumé à la température maximale pendant 5 minutes puis nettoyer l'élément du grill.

Grille-pain

Le grille-pain doit être retiré du four s'il n'est pas utilisé. S'il est laissé dans le four, il pourrait bloquer le flux d'air chaud. Cela pourrait générer des points chauds et endommager le grille-pain et l'intérieur du four. En cas d'utilisation des fours de 60 et 90 centimètres, le grille-pain peut être utilisé sur les deux premiers niveaux du haut pour les grillades, ou sur les deux niveaux du bas pour les rôtis. Lorsque le grille-pain est utilisé pour rôtir, utiliser la fonction « True Fan ».

En cas d'utilisation des fours de 30 ou 40 centimètres, le grille-pain doit uniquement être utilisé en combinaison avec la grille (sur les deux niveaux du haut) ou loin du tournebroche (sur le niveau inférieur).

Ventilateur grill en fonction

Aliment	Réglage grill	Temps de cuisson
Poulet	200°C	30 minutes
Burgers	200°C	18 minutes
Filets de poisson	200°C	10-15 minutes
Côtelettes d'agneau	200°C	15 minutes
Steaks	200°C	15 minutes
Côtes de porc	200°C	25 minutes

Ces temps sont purement indicatifs et dépendent de la taille et de la coupe des aliments.

S'assurer que les aliments sont convenablement cuits avant de les servir (porc, poisson et poulet notamment).

Utilisation du grill ou de la fonction ventilateur grill

Pour griller les aliments uniformément, il est important de préchauffer la grille avant d'introduire les aliments. Cela assurera une bonne tenue et une dorure uniforme des aliments. Il est recommandé de garder la porte du four fermée par sécurité et par souci d'efficacité lorsque cette fonction est utilisée. Le compartiment grill peut être utilisé avec la porte ouverte, le cas échéant, sur de courtes durées (par exemple jusqu'à 15 minutes maximum).

Ne pas appliquer de feuilles d'aluminium dans la cavité du four ou sur le grille-pain. Cela pourrait entraîner une surchauffe, une déformation ou une rupture des surfaces émaillées.

Utilisation du tournebroche (four secondaire Modèle TOP)

Attention : Le poids maximum sur le tournebroche est de 3,5 kg.

1 Positionner le grille-pain sur le niveau inférieur pour capter les gouttes éventuelles.

2 Préchauffer le four. Une température de 220°C est recommandée.

3 Placer une des fourches sur la pique et serrer la vis.

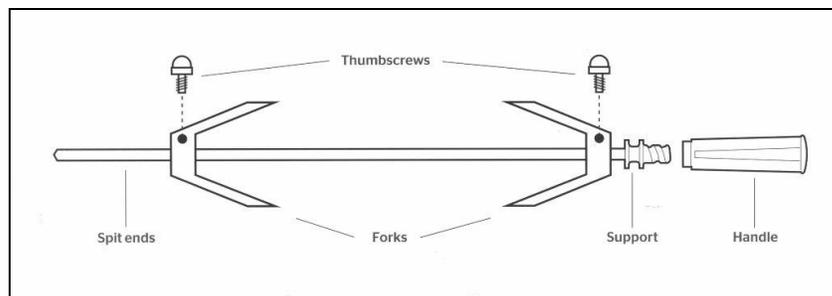
4 Positionner le porte-pique sur les grilles latérales au niveau 2 Insérer les aliments sur la pique et enfourner le tout, en faisant entrer la pointe de la pique dans le petit arbre saillant à l'arrière du four.

5 Poser la pique à l'avant, dans le logement prévu à cet effet.

8 Sur le thermostat, sélectionner la fonction grill électrique et appuyer sur la touche de démarrage du tournebroche ().

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement du grill. Garder les enfants loin de la cuisinière.

Pour information, la plupart des viandes nécessite environ 15 minutes pour 450 g à 220°C. Toujours vérifier que les aliments sont convenablement cuits avant de les servir.



Fonctionnement de la lumière dans les fours de 60 et 90 cm

Tourner le bouton de contrôle du sélecteur de fonction pour allumer la lumière. La lumière reste allumée pendant le fonctionnement du four. Dans les fours de 30 et 40 cm, tourner la commande des fonctions sur l'icône lumière. La lumière reste allumée après la sélection d'une fonction de cuisson.

Ventilation tangentielle

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement contrôlé par un thermostat, conçu pour éviter que le panneau de commande et les boutons ne chauffent excessivement.

Le ventilateur se met en fonctionnement lorsqu'une température donnée est atteinte, et s'éteint lorsqu'elle diminue.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR AUTOMATIQUE (modèle PRO T)

Le programmateur avec commandes tactiles contrôle et permet de programmer le cycle de cuisson avec les instruments de cuisson suivants :

- départ retardé (délai)
- extinction automatique (cooking time)
- paramétrage de la sonde viande (probe)
- horloge et minuterie (time)

Légende icônes

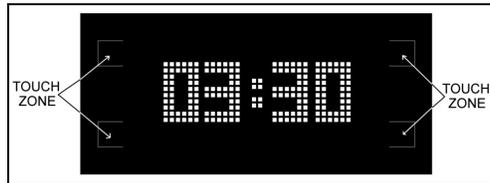
	Éliminer la sélection ou quitter le menu
	Confirmer la sélection
 	Parcourir droite/gauche et haut/bas (en restant appuyé, la vitesse de défilement augmente)
	Réglage menu
	Réglage système
	Horloge
	Départ retardé
	Durée cuisson
	Sonde viande
	Indicateur niveau de température

Page initiale

-

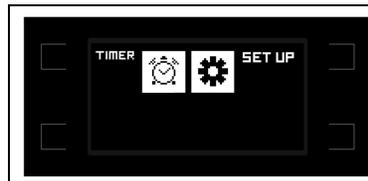
En appuyant sur n'importe quelle zone de la page initiale, le menu horloge / réglages

- s'affiche.
- Sur cette page, le bouton de température n'est pas actif.
- En utilisant le bouton des fonctions, on passe directement à la page de sélection des fonctions de cuisson et l'icône de la fonction choisie s'affiche.



Horloge / réglage système

En sélectionnant l'icône réglage, on passe à la page de réglage du système qui permet de régler l'heure (12 ou 24 h), le type des degrés de cuisson (métrique °C ou impérial °F) et l'intensité du signal sonore.



Réglages

Utiliser pour choisir une des trois fonctions et confirmer avec .

Définir les valeurs désirées avec et confirmer avec .

Pour quitter le menu, appuyer sur .



Horloge

Il s'agit d'une simple fonction de minuterie : la minuterie peut être utilisée indépendamment de la cuisson et le four ne s'éteint pas une fois écoulé le temps défini. Pour éteindre automatiquement le four, sélectionner CUISSON (voir ci-dessous).

Pour sélectionner l'heure, utiliser et confirmer avec .

Pour quitter le menu, appuyer sur .

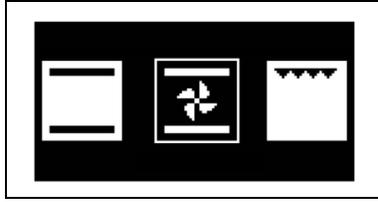


Sélection fonctions de cuisson

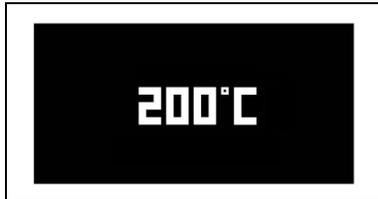
En tournant le bouton des fonctions, l'icône correspondant à la fonction souhaitée apparaît sur l'affichage.

Avec ce réglage, les commandes tactiles sont désactivées.

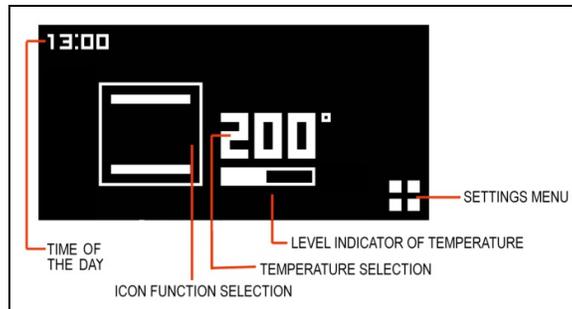
N.B. le bouton des fonctions est prioritaire et réaffiche le choix de la fonction.



Pour passer au menu instruments de cuisson, choisir la température souhaitée en tournant le bouton du thermostat ; après un délai fixe de 3-4 secondes environ, la valeur sélectionnée est confirmée et la page d'état apparaît.

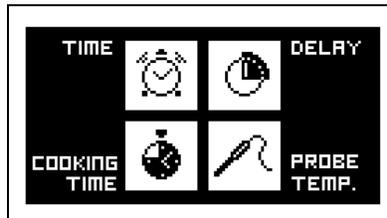


Page d'état



Menu des instruments de cuisson

Si aucun instrument de cuisson n'est sélectionné après 3-5 secondes d'inactivité, la page retourne à celle initiale ou à celle d'état lorsque le four est en fonction.



Minuterie

Appuyer sur la zone tactile  (menu réglages) pour entrer dans le menu des instruments de cuisson et sélectionner la fonction Minuterie en touchant la zone tactile correspondante.

Pour sélectionner simplement la fonction Minuterie, utiliser   et confirmer avec .

Pour quitter le menu sans activer la minuterie, appuyer sur .



Départ retardé

Appuyer sur la zone tactile  (menu réglages) pour entrer dans le menu des instruments de cuisson et sélectionner la fonction Départ retardé en touchant la zone tactile correspondante.

Définir le départ retardé avec   et confirmer avec  .
L'allumage du four se fait une fois l'heure définie atteinte ; il est confirmé par une sonnerie répétée.

Pour quitter le menu, appuyer sur  .



Après 3-5 secondes d'inactivité, l'affichage retourne à la page d'état.



Durée cuisson

Appuyer sur la zone tactile  (menu réglages) pour entrer dans le menu des instruments de cuisson et sélectionner la fonction Durée cuisson en touchant la zone tactile correspondante.

Pour définir la durée de cuisson, appuyer sur   et confirmer avec  .
Le temps de cuisson restant apparaît sur l'affichage avec le décompte.
L'extinction du four se fait une fois les minutes définies atteintes ; elle est confirmée par une sonnerie répétée.

Pour quitter le menu, appuyer sur  .



Après 3-5 secondes d'inactivité, l'affichage retourne à la page d'état.



Sonde viande

Appuyer sur la zone tactile  (menu réglages) pour entrer dans le menu des instruments de cuisson et sélectionner la fonction Sonde viande en touchant la zone tactile correspondante.

Pour régler la sonde viande, appuyer sur   et confirmer avec  .
L'affichage montre la température sélectionnée et celle réelle atteinte par la sonde.
L'extinction du four se fait une fois la température définie atteinte ; elle est confirmée par une sonnerie répétée.

Pour quitter le menu, appuyer sur  .



Après 3-5 secondes d'inactivité, l'affichage retourne à la page d'état.



La sonde mesure la température à l'intérieur d'un morceau de viande. Le temps de cuisson n'a pas à être défini, il dépend du temps nécessaire pour que la température interne de la viande atteigne la température définie. Il peut changer selon le poids et le type de viande. Pour cette raison, il n'est pas recommandé d'utiliser la sonde avec la minuterie automatique.

Le four s'éteint une fois que la température interne de la viande a atteint la température définie visible à droite de l'affichage.

Les aliments adaptés à une utilisation de la sonde sont de grosses pièces de viande désossées ou des articulations désossées et farcies, par ex. de la noix de bœuf, du filet de porc, une cuisse d'agneau / de porc.

Il est important que :

- la viande soit la plus proche possible de la température ambiante.
- la sonde soit insérée au centre de la jointure de la viande pour obtenir des résultats précis.

Le morceau de viande peut être considéré comme cuit une fois la température sélectionnée sur l'affichage atteinte.

Si la sonde n'est pas insérée au centre de la viande, la température de cuisson désirée ne peut être atteinte.

Pour l'utilisation :

1 Retirer le capuchon de la sonde sur le côté gauche du four et insérer l'extrémité métallique courte de la sonde.

2 Positionner ensuite la viande dans le plat à rôtir au 2^e niveau de la grille à partir de la base du four et insérer l'extrémité la plus longue de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, près du centre. S'assurer que le câble en caoutchouc de la sonde n'est pas coincé par la porte ou qu'il ne touche pas la grille ; cela pourrait fausser le résultat. Le câble doit reposer sur le plat et ne doit pas pendre.

3 Lorsque les deux températures sur l'affichage atteignent la température définie, le four s'éteint.

Un tableau à utiliser comme guide est fourni ci-après. La viande cuite de cette façon ne doit pas dépasser un poids de 2,5 kg et devrait être laissée à température ambiante pendant deux heures avant la cuisson. Il est préférable d'utiliser la sonde avec des viandes rouges et de porc, comme le suggère le guide des températures ci-dessous. Il est déconseillé de cuire la volaille avec la sonde.

Morceau de viande		
Noix de bœuf	Saignant à cœur	63°C
Noix de bœuf	À point	70°C
Cuisse d'agneau désossée	À point/rosé	69°C
Jambon désossé	Cuit	85°C temp. minimum

La viande n'a pas besoin d'être laissée reposer avant la coupe si elle est cuite à une température relativement basse.

Important

NE PAS LAISSER LA SONDE DANS LE FOUR LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISÉE.

Réinitialisation

Pour réinitialiser les instruments de cuisson Départ retardé/Durée cuisson et Sonde viande, remettre les deux boutons sur « 0 » (zéro) :

GUIDE DE RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES DU FOUR**Sélectionner la température de cuisson correcte**

Le centre de chaque numéro devrait coïncider avec l'icône du petit point. En cas d'utilisation de la fonction Cuisson ventilée ou Pizza, sélectionner une température de 20°C inférieure à celle indiquée par la recette. De nombreuses recettes existent en effet pour la cuisson traditionnelle, mais certaines revues, emballages alimentaires et livres de cuisine ont récemment commencé à ajouter à la température souhaitée celle du four ventilé, habituellement donnée entre parenthèses. Les grilles latérales ont 4 positions : la 1 est la plus basse, la 4 est la plus haute et se trouve près de la grille.

Pour ne cuisiner qu'un seul plat, utiliser le niveau 2. Pour cuisiner plusieurs plats, il est conseillé d'utiliser les positions de la grille 1 et 3, en fonction de la hauteur du plateau ou du volume des aliments.

TABLEAU CUISSONS AU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION NATURELLE 			
	TEMP. °C	HAUTEUR	MINUTES
VIANDES			
RÔTI DE PORC	220	3/4	60-70
RÔTI DE BŒUF	250	3/4	50-60
RÔTI DE BŒUF	240	3/4	60-70
RÔTI DE VEAU	220	3/4	60-70
RÔTI D'AGNEAU	220	3	45-55
ROSBIF	230	3/4	55-65
LIÈVRE RÔTI	235	3/4	40-50
LAPIN RÔTI	220	3	50-60
DINDE RÔTIE	235	3	50-60
OIE RÔTIE	225	3	60-70
CANARD RÔTI	235	3/4	45-60
POULET RÔTI	235	3/4	40-45
POISSON			
	200-225	2	15-25
PÂTISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	220	2	35-40
TARTE MARGHERITA	190	2	50-55
BRIOCES	175	2	25-30
PAN DI SPAGNA	235	2	20
CIAMBELLA	190	2	30-40
FEUILLETÉS SUCRÉS	220	2	20
CLAFOUTIS AU RAISIN	220	2	15-20
STRUDEL	180	2	15-20
BISCUITS À LA CUILLÈRE	190	2	15
BEIGNETS AUX POMMES	220	2	20
GÂTEAU AUX BISCUITS À LA CUILLÈRE	220	2	20-30
TOASTS	250	3	5
PAIN	220	3	30
PIZZA	220	2	20

TABLEAU CUISSONS AU FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ 			
	TEMP. °C	HAUTEUR	MINUTES
VIANDES			
RÔTI DE PORC	210	3/4	60-70
RÔTI DE BŒUF	240	3/4	50-60
RÔTI DE BŒUF	230	3/4	60-70
RÔTI DE VEAU	210	3/4	60-70
RÔTI D'AGNEAU	210	3	45-55
ROSBIF	230	3/4	55-65
LIÈVRE RÔTI	225	3/4	40-50
LAPIN RÔTI	210	3	50-60
DINDE RÔTIE	225	3	50-60
OIE RÔTIE	215	3	60-70
CANARD RÔTI	225	3/4	45-60
POULET RÔTI	225	3/4	40-45
POISSON			
	190-215	2	15-25
PÂTISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	210	2	35-40
TARTE MARGHERITA	180	2	50-55
BRIOCES	165	2	25-30
PAN DI SPAGNA	225	2	20
CIAMBELLA	180	2	30-40
FEUILLETÉS SUCRÉS	21	2	20
CLAFOUTIS AU RAISIN	210	2	15-20
STRUDEL	170	2	15-20
BISCUITS À LA CUILLÈRE	180	2	15
BEIGNETS AUX POMMES	210	2	20
GÂTEAU AUX BISCUITS À LA CUILLÈRE	210	2	20-30
TOASTS	240	3	5
PAIN	210	3	30
PIZZA	210	2	20

Pendant la cuisson d'un tarte avec une grande quantité de fruits, toujours enrouler 2 couches de papier sulfurisé autour des côtés et vérifier la cuisson toutes les heures. Un morceau de papier sulfurisé peut aussi être mis sur la grille. Avant de les servir, toujours vérifier que les aliments sont convenablement cuits à l'intérieur également, notamment la viande de porc, la volaille et le poisson.*

INDICATEUR D'ATTEINTE DE TEMPÉRATURE

Lorsque l'aiguille indicatrice se stabilise, le four a atteint la température réglée par la manette du thermostat.

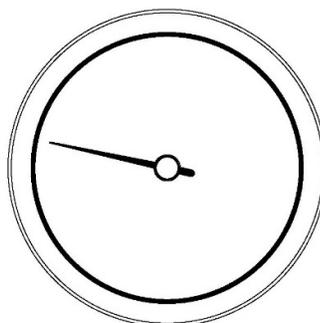


Fig 31

NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

Une mauvaise lecture de la température peut être causée par des restes de nourriture sur le thermostat, le plafond du four ou la sonde du thermostat. Le nettoyage doit être effectué avec soin et régularité.

Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage. Éviter les dépôts de substances grasses et/ou huileuses à l'intérieur du four, en particulier sur la base et les grilles, car ils pourraient créer des taches permanentes et prendre feu.

Nettoyage du plan de travail

Plan de travail en acier

- Ne pas utiliser d'abrasif sur le plan de travail en acier
- Nettoyer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et sécher avec un linge souple en microfibre.
- L'adaptateur doit être nettoyé avec un produit spécifique pour l'acier non abrasif.
- Toujours frotter dans la direction du grain de l'acier, rincer et sécher soigneusement.

Grilles

- Les grilles et les couvercles des brûleurs sont en fonte et protégés par un émail spécial résistant aux acides ; ils ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Laisser refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle en utilisant un linge souple.
- En cas de saletés incrustées, utiliser une crème nettoyante et une éponge grattoir en nylon.
- Rincer et sécher convenablement.
- Lors du repositionnement des grilles sur le plan de travail, mettre la partie la plus large du côté externe.

Brûleurs

- Utiliser une crème nettoyante et une éponge grattoir en nylon. Rincer et sécher convenablement.
- Après le nettoyage, s'assurer que le brûleur est bien sec et correctement positionné.

Logement de base du brûleur

- Ne pas laver au lave-vaisselle car les sels qu'il contient pourraient l'abîmer.

- Éviter de le plonger dans l'eau avec d'autres composants métalliques, car il pourrait noircir en raison d'un effet d'électrolyse. Le nettoyer avec un linge humide, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Pour les saletés incrustées, nettoyer avec de la crème nettoyante et un linge humide.
- Rincer et sécher convenablement avant son repositionnement.

Lorsque les brûleurs sont réassemblés, s'assurer que les crans des brûleurs sont parfaitement insérés dans la base (voir instructions de montage).

ASSEMBLAGE DES BRULEURS (FIG. 32)

Les brûleurs sont dotés de deux crans qui s'adaptent au thermocouple et à la bougie d'allumage (sur le brûleur Dual Wok, ces crans sont situés sur l'anneau interne). Une fois le brûleur convenablement positionné, le petit couvercle noir doit être placé sur le brûleur. Les chapeaux doivent être correctement positionnés.

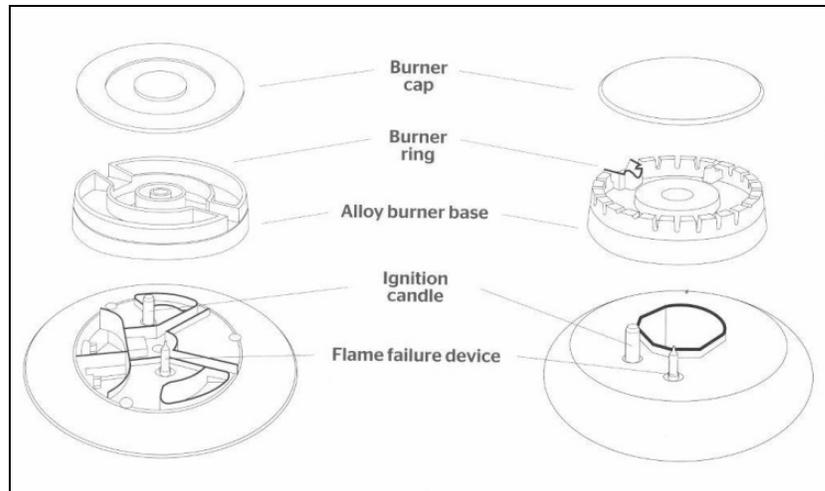


Fig. 32

Chef Top

- Chef Top est très lourd ; il est conseillé de le nettoyer sans le déplacer.

- Après la cuisson, laisser Chef Top refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède.
- Éliminer les résidus de cuisson éventuels à l'aide d'une spatule.
- Éliminer le gras dans le bac avec de l'essuie-tout.
- Nettoyer toute la surface avec de l'eau chaude, un produit nettoyant et une éponge grattoir en acier inox. Toujours travailler dans le sens du grain de l'acier.
- Certains aliments à forte teneur en sel (poitrine par ex.) peuvent laisser des traces blanches. Pour les éliminer, utiliser une crème nettoyante adaptée aux surfaces en acier.

Grille en fonte

- La grille absorbe l'huile pendant l'utilisation ; avec le temps, il se formera un revêtement antiadhésif naturel.
- Après l'utilisation, nettoyer sans attendre la grille à l'eau chaude et sécher immédiatement.
- Graisser avec une fine couche d'huile d'olive la grille de façon à protéger sa surface lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Éviter les produits nettoyants agressifs qui pourraient éliminer le revêtement antiadhésif naturel. Ne pas laver au lave-vaisselle.

Nettoyage du plan à induction

Avant de commencer le nettoyage, laisser refroidir le plan de travail jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur s'éteigne. Ne jamais utiliser de pâtes ou de poudres

abrasives, ni d'éponges métalliques. Tout résidu d'eau, d'aliment et de produit nettoyant doit être éliminé avant de le réutiliser.

En cas de saletés légères, utiliser un linge souple imbibé d'eau et de produit nettoyant, puis frotter avec un linge en microfibre.

Pour les taches incrustées, utiliser un produit spécifique en suivant les instructions d'utilisation du fabricant.

En cas d'écoulements accidentels de matériaux très sucrés (confiture par exemple) ou de fusion accidentelle de matériaux plastiques ou métalliques, éteindre la plaque et éliminer immédiatement les saletés en étant très attentif car la plaque et les saletés seront très chaudes.

Bandeau, commandes et surfaces externes

Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur les commandes, le bandeau ou les surfaces aspirantes colorées, car cela pourrait causer des dommages et des décolorations des icônes et rayer de manière permanente les surfaces.

Surfaces colorées

Nettoyer avec un linge souple humidifié à l'eau chaude et un produit nettoyant liquide. Sécher avec un linge en microfibre.

Acier inox

Pour les saletés incrustées, utiliser un produit nettoyant non abrasif pour l'acier. Frotter dans le sens du grain de l'acier. Rincer et sécher avec un linge en microfibre.

Verre

Nettoyer avec un linge souple humidifié à l'eau chaude et avec un produit nettoyant liquide. Sécher avec un linge en microfibre.

Les saletés incrustées peuvent être éliminées avec une crème nettoyante. Ne pas utiliser d'objets tranchants, ils pourraient rayer le verre.

Four

Toujours laisser refroidir le four avant de le nettoyer.

Intérieur de la porte

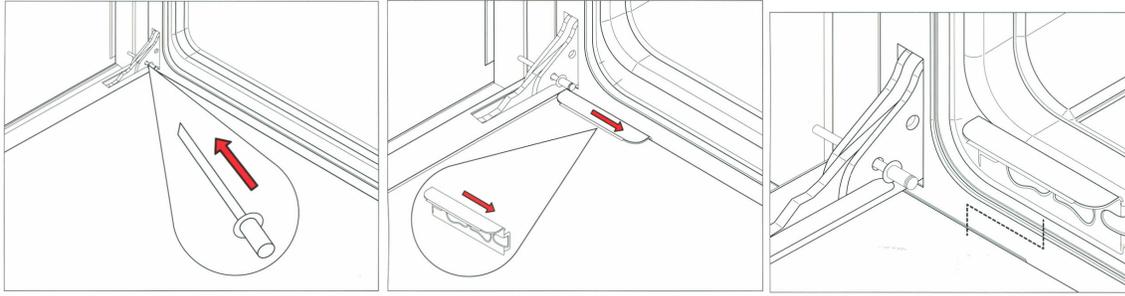
Ne jamais utiliser d'objets tranchants pour éliminer les taches, car cela pourrait rayer la surface. L'émail de la porte et les surfaces en verre peuvent être nettoyées avec un linge humide, de l'eau chaude et un produit nettoyant. Sécher avec un linge en microfibre. Pour les taches les plus incrustées et pour protéger la surface de la vitre, utiliser un bon produit nettoyant spécifique en suivant les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur, ils pourraient endommager les parties électroniques.

S'assurer que le four est froid avant de le nettoyer.

Retrait de la porte

Pour un accès complet à l'intérieur du four et un nettoyage minutieux, la porte du four peut être retirée.

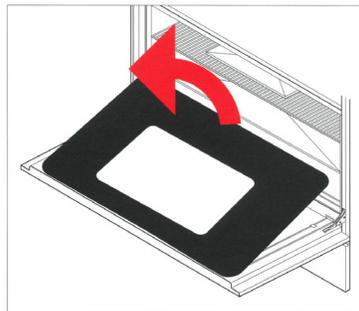
- Ouvrir complètement la porte et insérer les tiges fournies dans chaque charnière.
- Former un angle d'environ 30° en tenant la porte fermée, puis soulever et tirer la porte de façon à la décrocher. Laisser les tiges en place.



Retrait de la vitre interne de la porte

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes de la porte sont démontables.

- Ouvrir la porte et insérer les tiges fournies dans la charnière pour la maintenir en place.
- Repérer les clips en acier à la base de la porte.
- Déplacer les clips vers le centre de la porte.
- Soulever légèrement la vitre et la tirer vers le four. La vitre s'enlève.
- La vitre centrale est maintenant découverte. Il est possible de la nettoyer en la laissant en place ou en la retirant.
- Pour retirer la vitre centrale, enlever les 4 vis et les fixations.
- Au moment de la remise en place de la vitre centrale, se souvenir de réinsérer préalablement la capsule d'écartement.
- Au moment de la réinsertion de la vitre centrale, s'assurer que la partie imprimée et le bord le plus large se trouvent au plus proche du four.
- Il n'est pas nécessaire de retirer la porte pour nettoyer les vitres.



Intérieur du four

Si les parois du four sont grises et rugueuses, le four est équipé de panneaux autonettoyants.

Si les parois sont brillantes, elles sont émaillées.

Montage panneaux autonettoyants

Si vous avez acheté les panneaux autonettoyants en tant qu'accessoires, ils sont faciles à mettre en place.

Panneaux autonettoyants

- Enlever les grilles du four.
- Enlever les grilles latérales (en les décrochant) en appuyant sur la partie centrale de l'élément transversal inférieur.
- Positionner les trous du panneau au même niveau que les trous de la paroi du four.
- Réinsérer les grilles latérales.

Panneau postérieur (fours 60 et 90 cm)

- Faire coïncider le trou en bas au centre du panneau avec le trou situé sous le ventilateur du fond du four.
- Visser en le maintenant en place.

Nettoyage des panneaux autonettoyants

- Il est recommandé de retirer les grilles et les glissières télescopiques avant de nettoyer les panneaux autonettoyants, et de nettoyer la porte et la base à la main.
- Après la cuisson (en particulier des rôtis), retirer tous les plateaux et les niveaux.
- Chauffer le four à température maximale pendant 15-20 minutes pour permettre la catalyse des taches (fonction ventilé ou ventilation assistée).
- Si le four est très sale, le laisser refroidir avant d'éliminer les résidus avec une éponge humide. Chauffer ensuite à la température maximale pendant deux heures.
- Répéter le cycle si les taches persistent.
- Démonter et nettoyer régulièrement les panneaux à l'eau savonneuse tiède et les sécher avec un linge souple. Avant de les remettre en place, nettoyer la face interne.

Surfaces émaillées

Vinaigre, vin, café, lait, eau salée et jus de fruit, s'ils restent longuement au contact des surfaces émaillées, peuvent entraîner une décoloration.

En cas de saletés légères, utiliser un linge souple, de l'eau chaude et un produit nettoyant liquide. En cas de saletés tenaces, utiliser une crème nettoyante et une éponge en nylon.

Les produits spécifiques de nettoyage peuvent être utilisés en suivant les instructions du fabricant et en évitant le contact avec les éléments en acier, chromés, colorés, en alliage, ou avec les joints et les éléments de la porte.

Glissières latérales, grilles, glissières télescopiques

En cas de saletés légères, nettoyer avec un linge souple, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

En cas de saletés tenaces, laisser tremper dans l'eau chaude avec du liquide vaisselle et nettoyer avec une éponge grattoir en nylon.

Les glissières latérales et les grilles peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Il est déconseillé de passer les glissières télescopiques au lave-vaisselle, cela pourrait éliminer la lubrification des glissières.

Montage et démontage des glissières télescopiques

Les glissières télescopiques peuvent être utilisées à n'importe quelle hauteur du four pour les grilles et plateaux.

Repérer les deux clips élastiques dans la zone antérieure et postérieure de la glissière.

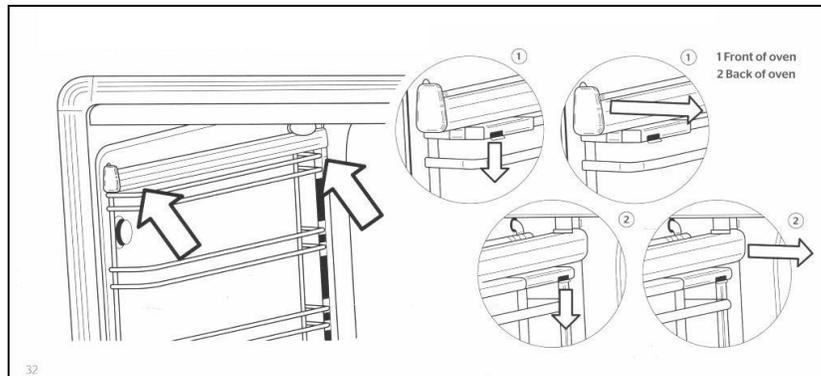
Tirer vers le bas le clip du côté antérieur.

Éloigner la glissière du côté du four en veillant à ne pas forcer sur le clip.

Répéter les deux étapes précédentes pour la partie postérieure de la glissière.

Pour les remonter, maintenir la glissière alignée avec la partie antérieure du support latéral et le clip en place.

Répéter avec la partie postérieure.



Retrait du revêtement interne supérieur

Le revêtement au-dessus de la résistance du grill peut être retiré pour être nettoyé.

Soutenir d'une main la résistance du grill en retirant les deux écrous à ailettes qui la

soutiennent.

La résistance du grill s'abaisse, ce qui permet le retrait du revêtement supérieur. Après le nettoyage et le séchage, le remonter au-dessus de la résistance et revisser les deux écrous à ailettes.

Pour remonter le revêtement, s'assurer que les ailettes postérieures et le bord antérieur sont tournés vers le bas.

Ne pas utiliser le four sans son revêtement supérieur et avant que la résistance du grill n'ait été fixée.

Retrait du tiroir

Ouvrir complètement le tiroir.

Localiser les clips gris derrière les glissières, dans la partie antérieure du tiroir.

Pousser les clips pour décrocher le tiroir.

Réinsertion du tiroir

Poser le tiroir sur les glissières et le refermer.

ACCESSOIRES

Kit plinthe

La base à trois côtés peut être vissée à la partie inférieure de la cuisinière pour cacher les pieds réglables. La plinthe a une hauteur de 9,3 cm (elle ne peut pas être utilisée avec des pieds plus hauts et n'est pas adaptée à des cuisinières à four triple 100x60).

Plaque (plancha)

Avec une moitié lisse et une moitié rainurée, elle est idéale pour griller des viandes, du poulet et du poisson. Elle peut être posée sur les grilles de toutes les cuisinières.

Panneaux autonettoyants

Ces panneaux sont faciles à monter sur le fond et les parois de tous les fours (four de 30 et 40 cm). Ils sont traités avec un matériau spécial qui absorbe le gras pendant la cuisson. En les chauffant régulièrement à la température maximale, le gras sera brûlé et l'intérieur du four sera propre, comme neuf.

Grilles coulissantes télescopiques

Lorsqu'elles sont complètement allongées, les grilles permettent de contrôler facilement les plats et plateaux sans les retirer du four. Elles sont adaptées à tous les fours et utilisables avec des grilles et des plateaux. Fournies traditionnellement dans le four principal de la cuisinière version T.

Adaptateur en fonte pour wok

À poser sur les grilles du plan de cuisson pour l'utilisation du wok et de casseroles Balti.

Pieds réglables grande hauteur

Pieds réglables en acier pour faire passer la hauteur de la cuisinière de 94 à 99,5 cm (ne convient pas à des cuisinières four triple 100x60).

RESOLUTION DES PROBLEMES

Le four ne marche pas

- La cuisinière est-elle alimentée électriquement ?
- Vérifier la présence de courant en contrôlant si l'horloge fonctionne.
- Vérifier le fusible de l'interrupteur principal.
- Le programmeur est paramétré pour une utilisation manuelle ?
- Le four principal ne fonctionne pas si le programmeur est paramétré pour une utilisation en mode automatique (voir page 32).

Les brûleurs ne s'allument pas

- La cuisinière est-elle alimentée électriquement ?
- Vérifier la présence de courant en contrôlant si l'horloge fonctionne.
- Vérifier le fusible de l'interrupteur principal.
- Les bougies d'allumage sont-elles bloquées dans leurs logements ?
- Les anneaux et les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement positionnés ?

- Vérifier que les bougies d'allumage sont propres et que les fentes des brûleurs sont sèches et exemptes de dépôts.
- Les anneaux des brûleurs doivent être correctement encastrés dans leurs supports (voir page 40).

Le brûleur s'allume mais il s'éteint dès que le bouton est relâché

- Les brûleurs sont équipés de dispositifs d'arrêt automatique du gaz. Pour activer ce dispositif, garder le bouton enfoncé pendant 5-10 secondes après l'allumage du brûleur.

La bougie d'allumage fait continuellement des étincelles

- Le chapeau du brûleur est-il sec ?
- Couper l'alimentation électrique et sécher les composants du brûleur et la bougie d'allumage.

Les boutons sont toujours trop chauds

- Cuisinez-vous avec la porte du four ouverte ?
- Garder la porte du four fermée lorsqu'il n'est pas utilisé et en cas d'utilisation du grill (la cuisinière à four triple 100x60 dispose d'un grill séparé).
- Le four peut être utilisé avec la porte ouverte uniquement sur de courtes durées (15 minutes maximum).

Le bouton est dévissé sur sa tige

- Le ressort du bouton pourrait s'être désengagé.
- Contacter notre service d'assistance et de pièces détachées pour obtenir des conseils.

Les aliments cuisent trop rapidement

- La fonction ventilée est-elle utilisée ?
- En cas d'utilisation de la fonction ventilée, réduire la température d'environ 20° par rapport à la cuisson traditionnelle. (Voir les tableaux des températures à la page 38)
- La fonction Quickstart est-elle utilisée ?
- La fonction Quickstart s'utilise uniquement pour préchauffer le four. Une fois que la température désirée a été atteinte, changer de fonction (traditionnelle ou ventilée) en fonction des besoins. La fonction Quickstart ne devrait pas être utilisée pendant plus de 10 minutes.

La cuisson n'est pas uniforme

- Êtes-vous en train de cuisiner de grandes quantités de nourriture ou utilisez-vous un grand plateau ?
- L'air a besoin de bien circuler dans tout le four. Enlever les grills à bifteck non utilisés et laisser de la place entre le plat de cuisson et les quatre parois du four. Pour la cuisson de grandes quantités, tourner de temps en temps le plat de cuisson. Les grands contenants (plats à tarte, plateaux, etc.) empêchent la nécessaire circulation de l'air dans le four.
- Choisir des plats de four qui laissent un espace d'au moins 2 cm tout autour, pour permettre le passage de l'air chaud.

La cuisson au grill prend trop de temps

- La fonction correcte a été sélectionnée ?
- S'assurer d'avoir sélectionné la fonction grill et non la fonction résistance plafond (voir page 30).

Le four principal a besoin de beaucoup de temps pour la préchauffe

- La fonction Quickstart est-elle utilisée ?
- Préchauffer le four avec la fonction Quickstart jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, puis changer de fonction selon les besoins.
- La fonction Quickstart ne devrait pas être utilisée pendant plus de 10 minutes.
- Pour commander des pièces détachées ou des accessoires, téléphoner à notre service d'assistance et de pièces détachées.

Le ventilateur continue à tourner même après extinction du four

- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner par intermittence pendant environ 30 minutes après l'extinction du four.

De la condensation se forme dans le four

- Le four a été préchauffé ?

- La condensation est moins susceptible d'apparaître si le four est préchauffé avant d'être utilisé.

De la fumée se crée dans le four

- La température correcte a-t-elle été programmée ?
- Se souvenir que la fonction ventilée requiert une température inférieure de 20° par rapport à une cuisson traditionnelle.
- Êtes-vous en train de cuisiner des aliments très gras ?
- Utiliser des contenants à bords hauts pour limiter les écoulements de graisse et les projections.
- Si nécessaire, nettoyer l'intérieur du four.
- Se souvenir de retirer et de nettoyer le plat du grill après l'utilisation.
- Vous utilisez rarement le grill ?
- Êtes-vous en train de faire griller des aliments très gras ?
- Laisser le grill allumé pendant quelques minutes après l'utilisation pour brûler les résidus éventuels déposés sur le plafond du four.
- Les côtés et le plafond du four sont-ils propres ?
- L'intérieur du four doit être régulièrement nettoyé pour prévenir les dépôts d'aliments (voir page 40).

Le joint du four est rompu

- Le plat du grill ou une feuille de silicone ou de papier d'aluminium ont-ils été laissés sur le fond du four ?
- Toujours enlever le plat de four s'il n'est pas utilisé, car il peut réduire le flux d'air dans le four.
- Des produits nettoyants caustiques ont-ils été utilisés sur le joint ou à proximité ?
- Aucun produit nettoyant caustique ne doit être utilisé à proximité du joint.
- Contacter notre service d'assistance et de pièces détachées pour obtenir un nouveau joint, le cas échéant.

RECOMMANDATIONS UTILES

Thermomètre

Les thermomètres doivent uniquement servir de guides car ils sont souvent lents à réagir. Pendant la cuisson, la température oscille régulièrement de 10-15°. Cette oscillation est normale, elle est causée par l'allumage et l'extinction cyclique des éléments de chauffe.

Temps de cuisson correct

Dans la plupart des cas, se référer aux temps indiqués dans les recettes. Les temps de cuisson doivent cependant être réduits pour les recettes nécessitant de longs temps de cuisson (tartes aux fruits par exemple). Comme indication générale, après la première heure de cuisson, réduire le temps de 10 minutes pour chaque heure de cuisson indiquée dans la recette, ou après les $\frac{3}{4}$ du temps indiqué. Ces indications s'appliquent également à de grandes pièces de viande ou de dinde, pour lesquelles il est conseillé d'utiliser un thermomètre à viande. Toujours vérifier que les aliments sont cuits et chauds avant de les servir.

Utilisation des feuilles d'aluminium ou de silicone

- Il est possible d'utiliser une feuille d'aluminium pour protéger les aliments pendant la cuisson, mais elle ne doit pas entrer en contact avec les éléments de chauffe du four. Ne pas en utiliser pour aligner les cavités du four ou du plat de four, cela pourrait entraîner une surchauffe, une instabilité et des craquelures de l'émail.
- Les feuilles de silicone ne doivent pas reposer sur le fond du four lors de l'utilisation de l'élément chauffant inférieur, car la silicone abîme l'émail du four.

Porte et joint de porte

- L'état général de la porte et de son joint peut influencer sur la température du four. Nettoyer régulièrement le joint et contrôler qu'il est en bon état et que sa position est correcte. Ne pas laisser les produits de nettoyage en contact prolongé avec le joint, cela raccourcirait sa durée de vie.
- Ne pas utiliser la poignée de porte pour déplacer la cuisinière. Il pourrait s'ensuivre un déplacement des charnières de la porte et un chauffage irrégulier du four.

Plan de cuisson à induction

Le plan de cuisson à induction utilise un système sophistiqué de gestion des zones, qui contrôle le niveau de puissance disponible pour chaque zone et évite la surcharge des circuits et de la puissance électrique de l'appareil.

Le système autorégule la répartition de la puissance, la réduisant dans les zones où elle n'est pas nécessaire et l'augmentant dans les autres zones.

Si plusieurs zones utilisent simultanément la puissance maximale, d'autres zones pourraient ne pas pouvoir fonctionner. Il est possible de remédier à cette situation en réduisant la puissance dans une des zones utilisées.

Par exemple : l'utilisation des zones avant et arrière gauche au niveau 9 peut empêcher la zone centrale de fonctionner. Une ligne au milieu de l'affichage indiquera que cette zone est inactive. En diminuant la puissance de la zone arrière gauche au niveau 7, la zone centrale gauche pourra fonctionner au niveau 8.

Pieds du four triple 100x60

Les cuisinières sont équipées de 4 pieds réglables qui peuvent être baissés ou montés au moyen d'une clé Allen.

Mettre la cuisinière à niveau.

Commencer par régler la hauteur du pied arrière gauche, qui ne sera plus accessible une fois la cuisinière en place (c'est le seul pied non accessible depuis l'avant de la cuisinière). Positionner la cuisinière dans son emplacement définitif. Retirer le tiroir des accessoires pour accéder aux 3 autres pieds réglables. Utiliser une clé Allen en intervenant au centre du pied pour régler la hauteur et le niveau de la cuisinière.



FR
**EMBALLAGES A SEPARER
 ET A DEPOSER DANS LE
 BAC DE TRI**



FR
**Cet appareil,
 ses accessoires
 et cordons
 se recyclent**

REPRISE
 À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER
 EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
 EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !