

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	4
2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT	5
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE	6
4. INSTALLATION DE L'APPAREIL	7
4.1 Fixation murale	7
4.2 Branchement électrique	7
4.3 Aération des locaux	8
4.4 Évacuation des produits de la combustion	8
4.5 Branchement du gaz	8
5. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ	10
5.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson	10
5.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson	11
5.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs	11
6. OPERATIONS FINALES	12
6.1 Réglage minimum des brûleurs du plan de cuisson pour gaz méthane	12
6.2 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz liquide	12
6.3 Montage du dosseret postérieur	12
6.4 Positionnement et nivellement de l'appareil	12
7. CONNAITRE VOTRE CUISINIÈRE	13
8. AVANT L'INSTALLATION	13
9. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	14
10. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	17
10.1 Allumage des brûleurs du plan	17
10.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson	17
10.3 Diamètre des récipients	17
11. Intérieur des fours	18
12. UTILISATION DU FOUR	19
12.1 Avertissements et conseils généraux	19
12.2 Ventilation de refroidissement	19
12.3 Utilisation du gril électrique (four auxiliaire)	19
12.4 Utilisation du gril (four statique et multifonction)	20
12.5 Avertissements	20
12.6 Compartiment de rangement	20
12.7 Description des fonctions sélectionnables	21
13. ACCESSOIRES DISPONIBLES	22
14. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE	23
14.1 Réglage de l'heure	23
14.2 Cuisson semi-automatique	23
14.3 Cuisson automatique	23
14.4 Fin de cuisson	24
14.5 Minuterie	24
14.6 Réglage du volume de la sonnerie	24
14.7 Arrêt de la sonnerie	24
14.8 Effacement des données programmées	24
14.9 Modification des données sélectionnées	24
15. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
15.1 Nettoyage de l'acier inoxydable	25
15.2 Nettoyage ordinaire quotidien	25
15.3 Tâches ou résidus de nourriture	25
15.4 Nettoyage du four	25
15.5 Nettoyage des vitres de la porte	25
16. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	26
16.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage	26
16.2 Démontage de la porte	26
16.3 Démontage du joint	26



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit contrôler scrupuleusement le circuit du gaz et réaliser l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACTE ET A PORTEE DE MAIN PENDANT LA DUREE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER L'ENVIRONNEMENT.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS DÉCHETS D'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE DIFFÉRENCIÉE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUÉ CONFORMEMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ELLE DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUÉE À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT. **N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**



ENLEVER TOUTES LES ÉTIQUETTES AMOVIBLES ET LES PELLICULES DE PROTECTION À L'EXTÉRIEUR ET À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.



ÉVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES. UTILISEZ DES PRODUITS NORMAUX POUR L'ACIER, NON ABRASIFS, EN VOUS SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'USTENSILES DE BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNÉMENT ET SÈCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE CHAMOIS.



ÉVITEZ DE LAISSER SÈCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). S'ILS SÈCHENT TROP LONGUEMENT, ILS RISQUENT D'ABIMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSÉS PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNÉES OU DÉCOULANT DE L'ALTÉRATION MEME D'UNE SEULE PARTIE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE NON D'ORIGINE.



2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos électroménagers, nous utilisons des matériaux non polluants, c'est-à-dire compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.

Ne laissez pas traîner l'emballage ni des parties de ce dernier. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

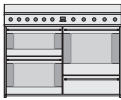
Important : remettez l'appareil à l'entreprise locale autorisée à ramasser les appareils électroménagers hors d'usage.

Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement, par conséquent, s'assurer que les tuyaux du circuit de refroidissement ne sont pas endommagés avant que le service compétent retire l'appareil ménager.

Avant de jeter votre électroménager, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.

QUELLECUISINIERE.COM

3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

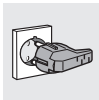


BRANCHEMENT ELECTRIQUE : SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION RELATIVES AU GAZ ET A L'ALIMENTATION ELECTRIQUE ET AUX CONDITIONS REQUISES DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI PRESCRIT QUE L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DE TOUS LES APPAREILS ELECTROMENAGERS FONCTIONNANT A GAZ DOIVENT ETRE EFFECTUES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES ET AUX REGLEMENTS EN VIGUEUR.

LES INSTALLATEURS S'ENGAGENT A TRAVAILLER SELON DES STANDARDS OPTIMAUX.

LES APPAREILS ELECTROMENAGERS A GAZ ET ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHEES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



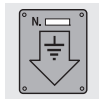
LA FICHE RELIEE AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE INSTALLE SUR DES PLATES-FORMES SURELEVEES.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLER L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVENIR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

N'ESSAYEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME.



NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET REGULIER.



NE PAS UTILISER DE CASSEROLES OU DE POELES DONT LE DIAMETRE DEPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLANCHER.




DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPELLETTAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR  (ETEINT).



AVANT DE METTRE EN MARCHE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



CET APPAREIL A ETE CONÇU POUR REMPLIR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.



DES QU'ON REMARQUE UNE FISSURE A LA SURFACE DE LA PLAQUE EN VERRE DU PLAN DE CUISSON, DEBRANCHEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL ET S'ADRESSER A UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE AGREE.

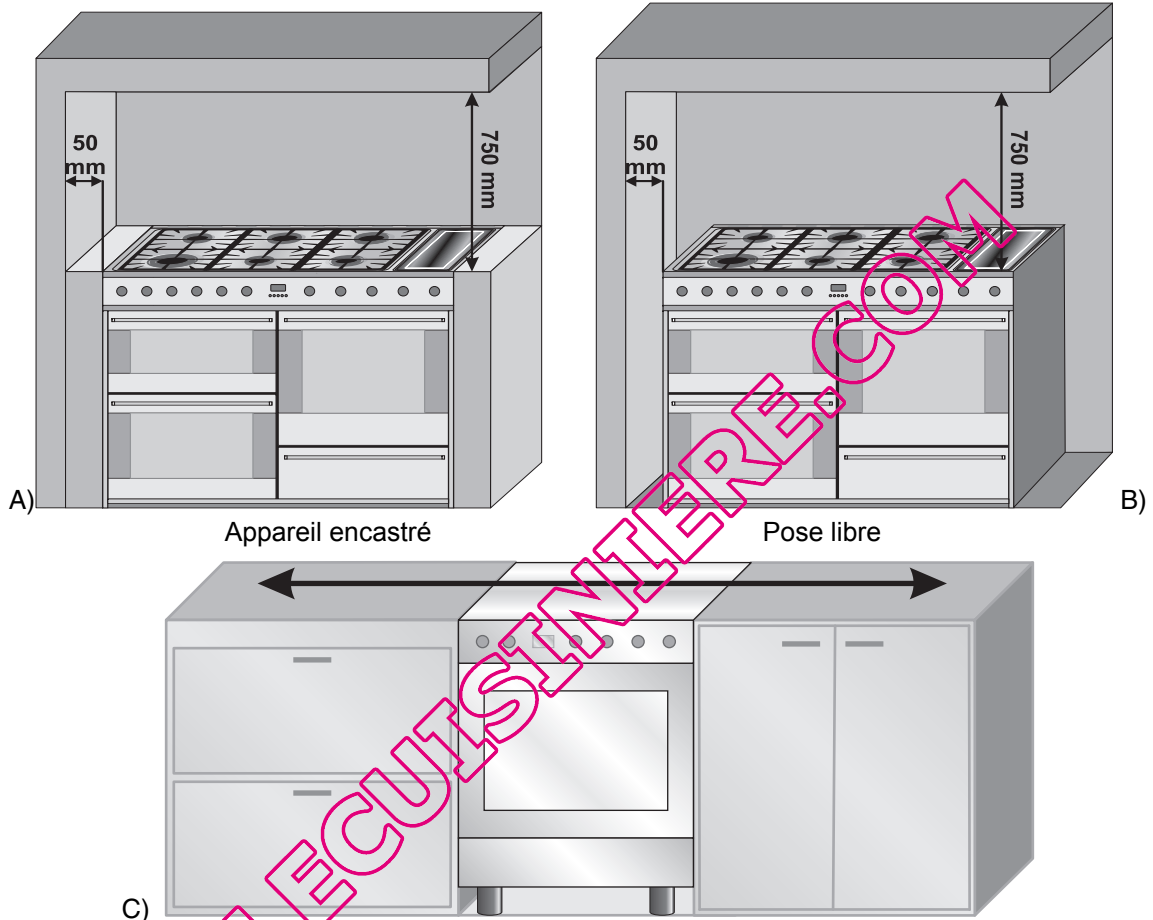


4. INSTALLATION DE L'APPAREIL



L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Suivant le type d'installation, il appartient à la classe 1 (Fig. A) ou à la classe 2-sous-classe 1 (Fig. B-C).

Il peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimum de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas A et B des classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnées au-dessus du plan de travail doivent se trouver à une distance minimum de 750 mm de celui-ci.

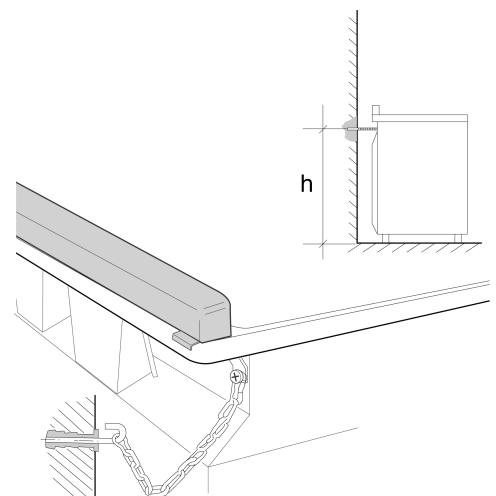


4.1 Fixation murale



Pour empêcher le renversement de la cuisinière pour une raison quelconque, nous conseillons de la fixer au mur avec une chaînette, comme suit :

- Tendez horizontalement la chaînette fixée au produit jusqu'à ce que son extrémité touche le mur.
- Faites un signe sur le mur à l'endroit où il faudra percer le mur.
- Percez le mur et introduisez le crochet de fixation dans le trou, après quoi, attachez-y la chaînette.
- Poussez le produit contre le mur.





4.2 Branchement électrique



S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

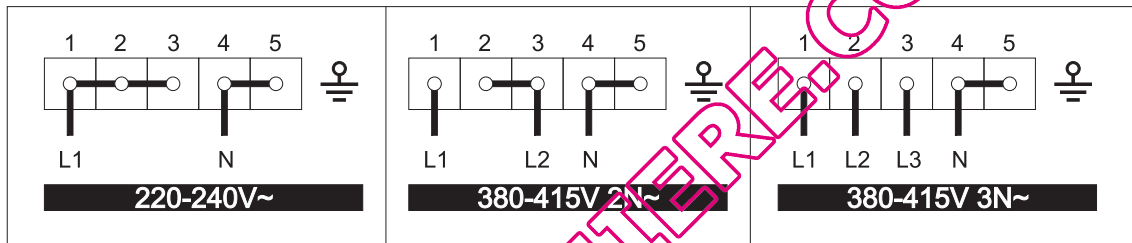


Si l'appareil est relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de façon à être facile d'accès et proche de l'appareil.



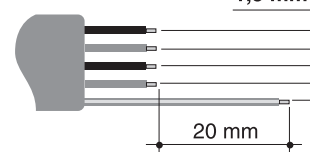
Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise. Dans ce cas, elle devra être appropriée au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être mis à la terre. Avant de le brancher, s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Eviter d'employer des adaptateurs qui pourraient causer une surchauffe.

L'appareil est équipé d'un bornier situé à l'arrière pour le raccordement électrique (voir le schéma suivant). Pour ouvrir le couvercle du bornier, enlevez la vis de fixation et soulevez le couvercle vers le haut.



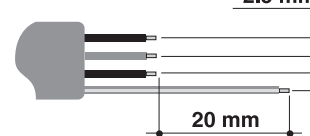
Fonctionnement à **380-415V3N~** : utiliser un câble pentapolaire de type H05V2V2-F (câble de 5 x 1,5 mm²).

380-415V 3N~ 1,5 mm²



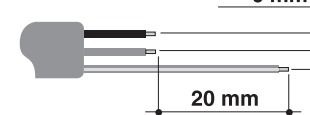
Fonctionnement à **380-415V2N~** : utilisez un câble tétrapolaire de type H05V2V2-F (câble de 4 x 2,5 mm²).

380-415V 2N~ 2,5 mm²



Fonctionnement à **220-240V~** : utiliser un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 6 mm²).

220-240V~ 6 mm²



L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES.



4.3 Aération des locaux



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

Le local devra être constamment aéré pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

4.4 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par des hottes reliées à une cheminée à tirage naturel efficace ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. A la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

4.5 Branchement du gaz



La mise en service avec tube en caoutchouc conforme à UNI-CIG 7140 devra être effectuée de sorte que la longueur de la conduite ne dépasse pas 1,5 mètres ; s'assurer que le tube ne vienne pas au contact de parties mobiles ou soit écrasée. Son diamètre doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et de 13 mm pour le GAZ METHANE et DE VILLE.

Vérifier que toutes les conditions suivantes sont respectées :

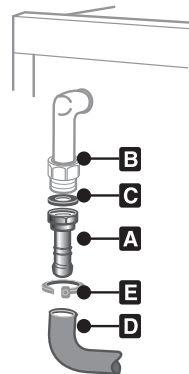
- que le tube soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- qu'à aucun endroit de son parcours le tube ne soit en contact des parois chaudes (max. 50 °C) ;
- que le tube ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le tube ne soit pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- si le tube n'est pas parfaitement étanche et est cause des fuites de gaz dans l'environnement, **ne pas essayer de le réparer** : le remplacer par un tube neuf ;
- vérifier que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



LE RACCORDEMENT AU MOYEN DE TUYAUX DE CAOUTCHOUC, CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR, NE PEUT ETRE REALISE QUE SI LE TUYAU PEUT ETRE INSPECTE SUR TOUTE SA LONGUEUR.

4.5.1 Branchement pour gaz naturel

Si votre installation est ancienne, vous pouvez utiliser un tube souple conforme à la Norme NFD 36-102. Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout **A** avec des colliers **E** de sécurité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé.



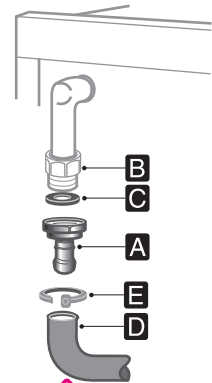


4.5.2 Branchement pour gaz butane-propane

FR

Pour le butane utiliser un régulateur de pression sur la bouteille conforme à la Norme en vigueur et un tube souple conforme à la Norme XPD36-110.

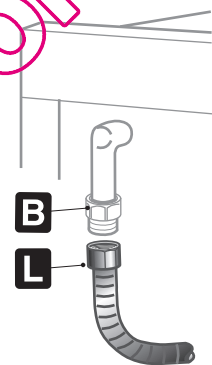
Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout avec des colliers **E** de sécurité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé ou si le tube est visible sur toute la longueur. Pour le propane, voir le paragraphe "2.4.3 Branchement avec flexible en acier"



4.5.3 Branchement avec flexible en acier

FR

Le raccordement au gaz peut être fait avec un tuyau flexible en caoutchouc (Norme NFD36-100, NFD36-103 pour gaz méthane; Norme XPD36-112 pour gaz butane) ou avec un tuyau flexible métallique (Norme NFD36-121 pour gaz méthane; Norme NFD36-125 pour gaz liquide). Si l'on utilise un tuyau flexible en caoutchouc, observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important". Le raccord sur l'appareil est fileté 1/2" gaz mâle.



QUELLECUISSINIÈRE.COM



5. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute intervention, débrancher le four.

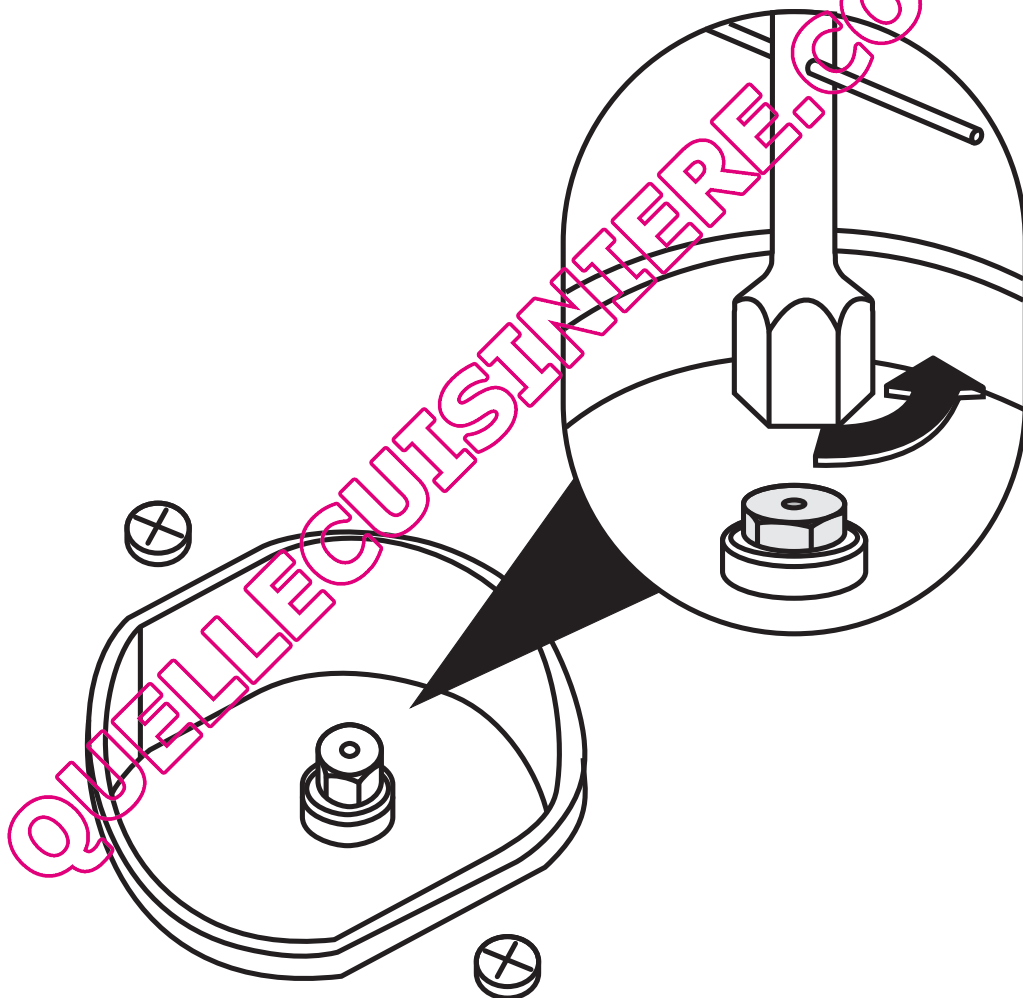


Ce plan de cuisson est réglé pour le **gaz méthane G20 (2H)** à la pression de 20 mbars. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

5.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

Cette intervention ne nécessite pas de réglage de l'air primaire.

- 1 Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
- 2 avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
- 3 procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs en fonction du type de gaz à utiliser et de la façon décrite au paragraphe "5.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs" ;
- 4 bien remettre en place les brûleurs dans leurs logements.



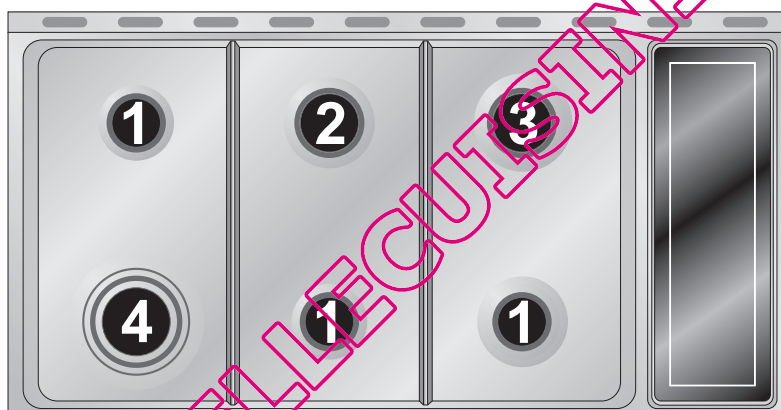


5.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 28/37 mbars				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Débit réduit (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Auxiliaire	1.05	50	30	400	76	75
Semi-rapide	1.8	65	33	500	127	125
Rapide	3.0	85	45	800	218	214
Ultraprapide	4.0	100	65	1600	291	286

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ METHANE – G20/G25 20/25 mbars	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
Auxiliaire	1.05	72	400
Semi-rapide	1.8	97	500
Rapide	3.0	115	800
Ultraprapide	4.0	135	1500

5.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



BRULEURS	ø min et max (en cm)
1. Auxiliaire	12 - 14
2. Semi-rapide	16 - 24
3. Rapide	18 - 26
4. Ultraprapide	18 - 28



6. OPERATIONS FINALES



Après avoir remplacé les injecteurs, repositionnez les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

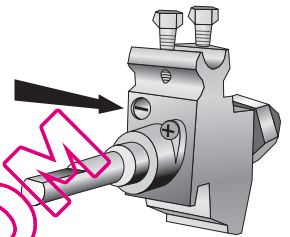


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz réglé en usine, remplacez l'étiquette de réglage de gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

6.1 Réglage minimum des brûleurs du plan de cuisson pour gaz méthane

Allumez le brûleur et mettez-le sur position minimum Δ . Extrayez la manette du robinet du gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.

Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répétez cette opération pour tous les robinets.



Sur les modèles à thermocouple, maintenez la manette enfoncée sur la position minimum pendant quelques secondes pour que la flamme reste allumée et activez le dispositif de sécurité.

6.2 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour gaz liquide

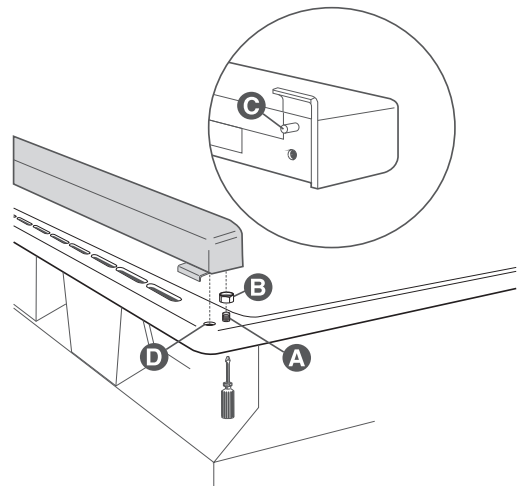


Pour régler au minimum avec du gaz liquide, il faut serrer complètement la vis à côté de la tige du robinet en sens horaire.

Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits au paragraphe "5.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs". Au terme du réglage, rétablissez le scellage des by-pass avec de la peinture ou un autre produit.

6.3 Montage du dossieret postérieur

- Dévisser les écrous **B**.
- Positionner le dossieret sur le plan en faisant correspondre les axes **C** avec les orifices **D**.
- Fixer le dossieret sur le plan en vissant les vis **A**.



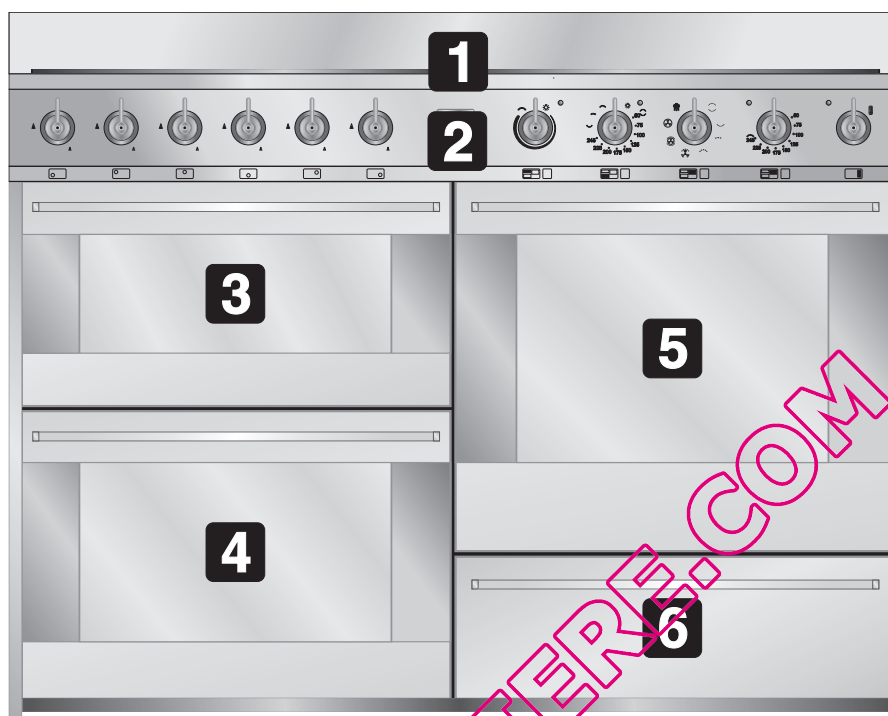
6.4 Positionnement et nivellement de l'appareil



Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettez l'appareil à niveau au sol grâce aux quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.



7. CONNAITRE VOTRE CUISINIÈRE



- 1** PLAN DE CUISSON
- 2** PANNEAU DE COMMANDES
- 3** FOUR AUXILIAIRE
- 4** FOUR STATIQUE
- 5** FOUR MULTIFONCTION
- 6** COMPARTIMENT DE RANGEMENT

8. AVANT L'INSTALLATION



Ne laissez pas les déchets de l'emballage dans l'environnement domestique. séparez les différents matériaux d'emballage et remettez-les au centre de récolte différenciée le plus proche.



Afin d'éliminer tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations concernant le nettoyage, voir la section "15. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



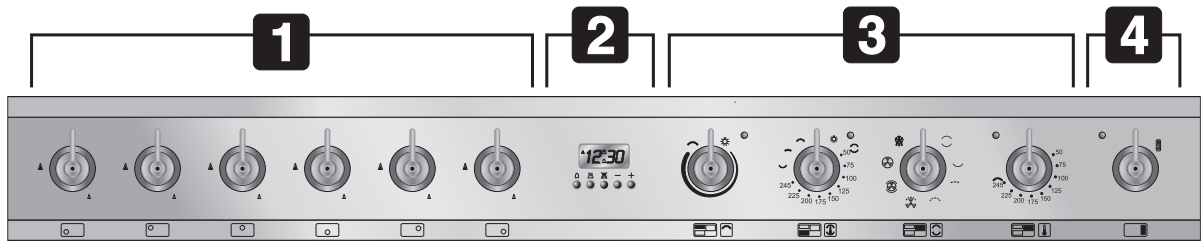
Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

Après une coupure de courant électrique, l'afficheur du four clignote par intermittence en indiquant **0:00**. Pour effectuer le réglage, se reporter au paragraphe "14. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE".



9. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les voyants sont visibles sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.



COMMANDES DU PLAN DE CUISSON

1



BRULEUR AVANT GAUCHE



BRULEUR ARRIERE GAUCHE



BRULEUR ARRIERE CENTRAL



BRULEUR AVANT CENTRAL



BRULEUR ARRIERE DROIT



BRULEUR AVANT DROIT

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

2



Description des commandes :



TOUCHE MINUTERIE



TOUCHE FIN DE CUISSON



TOUCHE DUREE DE CUISSON



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR



Avant d'utiliser les fonctions disponibles avec le programmeur électronique, consulter le chapitre "14. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE".

COMMANDES DU FOUR

3



COMMANDE DU THERMOSTAT DU GRIL VARIABLE FOUR AUXILIAIRE



COMMANDE DES FONCTIONS FOUR MULTIFONCTION



COMMANDE THERMOSTAT FOUR STATIQUE



COMMANDE THERMOSTAT FOUR MULTIFONCTION

ZONE ELECTRIQUE PLAN DE CUISSON

4



COMMANDE ZONE ELECTRIQUE



Avant d'utiliser le four/four principal, s'assurer que le programmeur électronique affiche le symbole ; voir le paragraphe "14. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE".

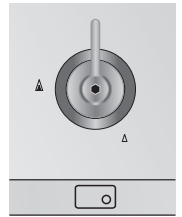


MANETTE COMMANDE DES BRULEUR DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en le positionnant sur la flamme minimum Δ .

Pour régler l'intensité de la flamme, tourner la manette entre le maximum (Δ) et le minimum (Δ).

Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position \odot .



MANETTE DU THERMOSTAT DU GRIL VARIABLE FOUR AUXILIAIRE

En tournant la manette du gril variable en sens horaire, on pourra allumer la lampe du four ou activer le fonctionnement du gril. Le réchauffage du four par les résistances du gril va **indicativement** d'un minimum de **50° C** à un maximum de **245° C**. Le voyant s'allume pour signaler que le four est en phase de réchauffement. Le voyant s'éteint pour indiquer que la température programmée a été atteinte. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette en sens inverse horaire sur \odot .



MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR STATIQUE

On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50° et 245° C**.

Le voyant s'allume pour signaler que le four est en phase de réchauffement. Le voyant s'éteint pour indiquer que la température programmée a été atteinte. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette en sens inverse horaire sur \odot .



FONCTION ECLAIRAGE



ELEMENT GRIL



ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURE ET INFERIEURE



ELEMENT GRIL LARGE



ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR

MANETTE DES FONCTIONS DU FOUR MULTIFONCTION

Les différentes fonctions du four électrique s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson au moyen de la manette du thermostat du four multifonction.



ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURE ET INFERIEURE



ELEMENT GRIL + VENTILATION



ELEMENT CHAUFFANT INFERIEUR



ELEMENTS CHAUFFANTS SUPERIEURE ET INFERIEURE + ELEMENT CHAUFFANT VENTILE



ELEMENT GRIL



ELEMENT CHAUFFANT VENTILE



ELEMENT GRIL LARGE



FONCTION DECONGÉLATION



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE THERMOSTAT FOUR MULTIFONCTION


On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **245° C**.

Le voyant s'allume pour signaler que le four est en phase de réchauffement. Le voyant s'éteint pour indiquer que la température programmée a été atteinte. Pour éteindre le four multifonction, tournez la manette en sens inverse horaire sur **O**.




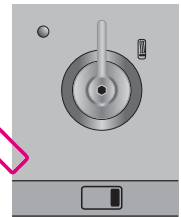
MANETTE ZONE ELECTRIQUE

Pour allumer la zone électrique de la plaque, enfoncez et tournez simultanément

cette manette en sens horaire en la positionnant sur le symbole . Une résistance chauffera la surface en verre à environ **140° C** pour garder au chaud de petites casseroles ou des lèchefrites.

L'allumage du voyant signale que la plaque est en train de chauffer. Le voyant s'éteint pour indiquer que la température programmée a été atteinte.

Pour éteindre la zone électrique de la plaque, tournez la manette en sens inverse horaire sur .



QUELLECUISINIÈRE.COM



10. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

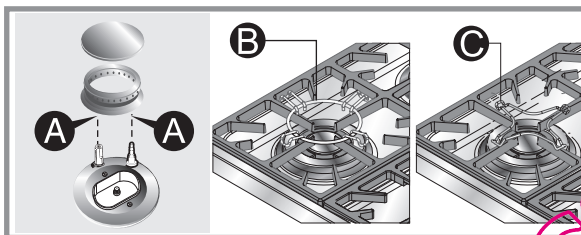
10.1 Allumage des brûleurs du plan



Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.

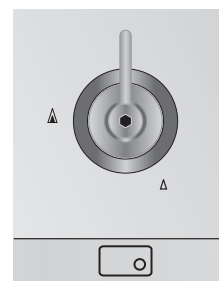


La grille **B** en option est utilisée pour les récipients de type "wok" (poêle chinoise). Afin d'éviter de détériorer le plan de cuisson, la cuisinière est dotée d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm. Le réducteur de grille **C** fourni en accessoire doit être utilisé pour les petits récipients.



En-dessous de chaque manette est indiqué le brûleur auquel il correspond. L'appareil est doté d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens antihoraire sur le symbole de la flamme minimum Δ jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est suffisamment chaud.

Répéter cette opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



Sur les modèles équipés d'un thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.



Attention :

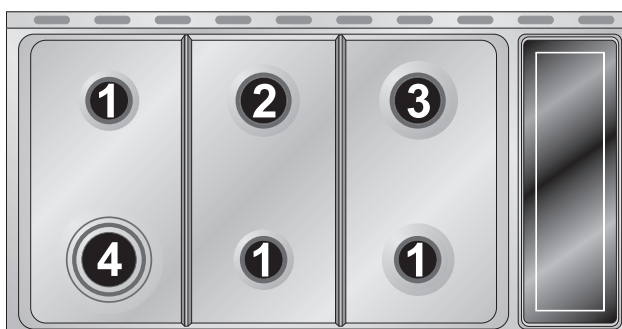
A la fin des cuissons effectuées avec des récipients avec un fond en aluminium, on peut remarquer des résidus blanchâtres sur les grilles en fonte. Normalement ces résidus sont dus au frottement des récipients sur les grilles et généralement un nettoyage normal ne suffit pas pour les éliminer. L'utilisation de produits abrasifs ou trop agressifs pour le nettoyage de la grille peut endommager l'émail de surface.

10.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson



Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles dotées de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois (voir paragraphe "10.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde. Durant la cuisson, pour éviter de brûler ou d'abîmer le plan, toutes les casseroles et les poêles doivent être placées à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse. Faire attention en utilisant des graisses ou de l'huile qui pourraient s'enflammer en surchauffant. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermer le bouton de commande et réessayer de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.

10.3 Diamètre des récipients

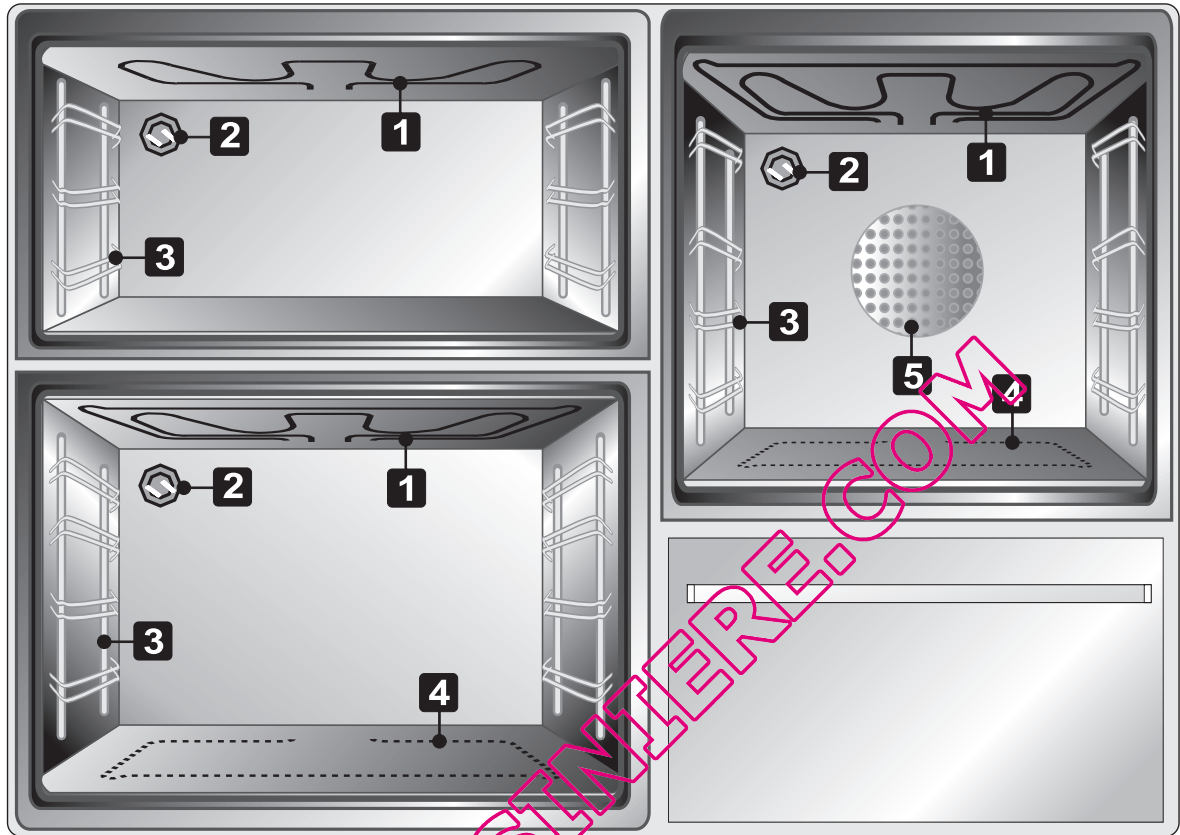


BRULEURS **Ø min. et max.**
(en cm)

- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Auxiliaire | 12 - 14 |
| 2. Semi-rapide | 16 - 24 |
| 3. Rapide | 18 - 26 |
| 4. Ultra-rapide | 18 - 28 |



11. INTERIEUR DES FOURS



- 1** GRIL - GROUPE DE LA RESISTANCE SUPERIEURE
- 2** LAMPE D'ECLAIRAGE DU FOUR
- 3** RAIL DU FOUR POUR GRILLES ET LECHEFRITES
- 4** SOLE - RESISTANCE INFERIEURE
- 5** VENTILATION ET RESISTANCE CIRCULAIRE



les fours statique et multifonction disposent d'une protection supérieure dénommée **voûte mobile**. Ce dispositif facilite le nettoyage des fours. Pour d'autres informations sur le démontage de la voûte, voir le paragraphe "15.4 Nettoyage du four".



12. UTILISATION DU FOUR




Avant d'utiliser le four/four principale, s'assurer que le symbole  apparaisse sur l'afficheur.



en cours d'utilisation, l'appareil devient très chaud. pour toute opération, il est conseillé de mettre des gants isolants.

12.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

Après une coupure de courant électrique, l'afficheur du four clignote par intermittence en indiquant . Pour effectuer le réglage, se reporter au paragraphe "14. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE".



Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux dispositions des réglementations en vigueur.



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four de feuilles d'aluminium pour y poser les casseroles ou les lèchefrites et éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson. La ventilation à l'intérieur du four se désactive automatiquement lorsque l'on ouvre la porte puis reprend à la fermeture.



12.2 Ventilation de refroidissement

Un système de refroidissement se met en marche simultanément à l'allumage du four. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus du dossier postérieur et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.

12.3 Utilisation du gril électrique (four auxiliaire)

Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer en fin de cuisson des viandes déjà cuites, sélectionner la fonction de gril statique  dans le four auxiliaire  et positionner la manette du thermostat sur la position souhaitée. Le réchauffage du four par les résistances du gril va **indicativement** d'un minimum de **50° C** à un maximum de **245° C**.



La durée des cuissons au gril électrique du four auxiliaire ne doit pas dépasser 30 minutes.



12.4 Utilisation du gril (four statique et multifonction)



Une fois l'allumage effectivé confirmé par le voyant rouge, laisser réchauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. L'huile et le beurre liquéfié eux aussi devront être appliqués avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utiliser le bac du four.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'une des glissières qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :



ALIMENTS	HAUTEUR DE LA GLISSIERE
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3

12.5 Avertissements

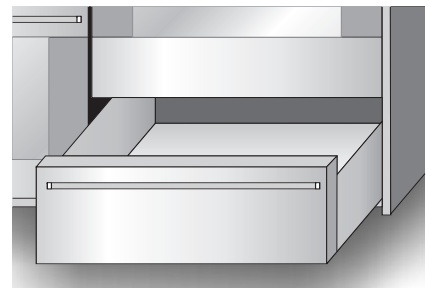


- La durée des cuissons au gril dans les fours statiques et multifonction ne doit pas dépasser 60 minutes.
- Dans les modèles dotés d'un four électrique, les cuissons au gril et gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée.
- Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent il est nécessaire de tenir les enfants hors de portée de l'appareil.
- Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans la première glissière du bas, une des lèchefrites fournies en équipement afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.
- Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four de feuilles d'aluminium pour y poser des casseroles ou des lèchefrites et éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation du four, extraire de leur compartiment toutes les lèchefrites et les grilles inutilisées.

12.6 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve en bas à droite de la cuisinière, sous le four multifonction. On y accède en tirant la poignée.

N'y disposer en aucun cas de matériaux inflammables tels que des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.



N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être élevées.



12.7 Description des fonctions sélectionnables

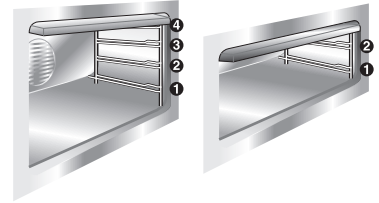
-  **STATIQUE :**
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  **SOLE :**
La chaleur en provenance du bas uniquement permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéale pour les tartes salées et sucrées, les tartes aux fruits et la pizza.
-  **GRIL :**
Cette fonction permet, grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les plats de légumes au grill.
-  **GRIL LARGE :**
La chaleur émanant de la résistance du grill permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.
-  **GRIL VENTILE :**
L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le grill, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).
-  **TURBO :**
La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une efficacité et une rapidité extrêmes sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de goûts. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.
-  **CUISSON CIRCULAIRE :**
La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs plaques, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs et les saveurs.
-  **DECONGELATION :**
La décongélation rapide est favorisée par l'activation du ventilateur prévu à cet effet.



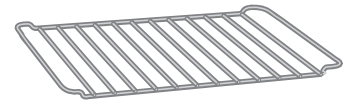
13. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Les fours **statiques** et **multifonction** disposent de **4 glissières** pour le positionnement des grilles et des lèchefrites à différentes hauteurs et ils sont munis d'une **voûte mobile**.

Le four auxiliaire dispose de **2 glissières** et dispose d'une **protection supérieure fixe** qui empêche l'accès par l'avant à la résistance supérieure.



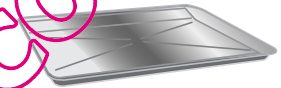
Grille four : elle sert à la cuisson de mets dans des récipients plats, tartes, rôtis ou aliments cuisant sur une grille fine.



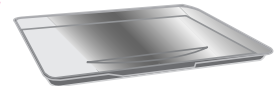
Grille pour lèchefrite : la poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments susceptibles de suinter.



Lèchefrite four : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



Plat pâtisserie : pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.



Pince en tube rond chromé : permet de sortir à chaud les grilles et les lèchefrites.



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Accessoires sur demande

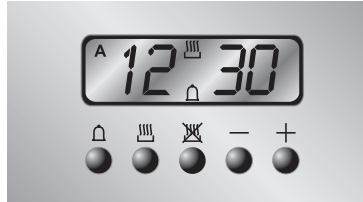
Par l'intermédiaires des centres d'assistance agréés, il est possible de commander des accessoires en option.

QUELLECUTSINIERE.COM








14. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



Sur les cuisines à double le four, le programmeur électronique ne commande que le four principal.



LISTE DES FONCTIONS

-  TOUCHE DE MINUTERIE
-  TOUCHE DE FIN DE CUISSON
-  TOUCHE DE DUREE DE CUISSON
-  TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

14.1 Réglage de l'heure




Lors de la première utilisation du four ou encore après une coupure d'électricité, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Enfoncer simultanément les touches  et , puis les touches **—** ou **+** : Le temps augmentera ou diminuera d'une minute par pression.

Avant tout réglage du programmeur, activer la fonction et la température désirées.




14.2 Cuisson semi-automatique


Ce réglage permet uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.



Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et indique les chiffres **0:00** ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation **—** ou **+** pour programmer la durée de cuisson. Relâchez la touche  : le décompte de la durée de cuisson programmée débute aussitôt ; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

14.3 Cuisson automatique



Ce réglage permet d'allumer et d'éteindre le four en mode automatique.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et indique les chiffres **0:00** ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation **—** ou **+** pour programmer la durée de cuisson.

En appuyant sur la touche  le cadran affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson : la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur **—** ou **+** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Lorsque l'on relâche la touche , le décompte programmé commence et le cadran affiche l'heure actuelle et les symboles **A** et .




Une fois le réglage effectué, pour voir le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche  ; pour l'heure de fin de cuisson, sur la touche . La programmation de valeur incohérente est logiquement impossible (par ex. une durée de cuisson allant au-delà de l'heure de fin de cuisson programmée ne sera pas acceptée par le programmeur).








14.4 Fin de cuisson


A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent est émis.

Une fois ce signal arrêté, le cadran indique l'heure actuelle ainsi que le symbole , qui signale le rétablissement du mode manuel du four.

14.5 Minuterie


Le programmateur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche , des chiffres  sont affichés sur le cadran ; la maintenir enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . Lorsque l'on relâche la touche  le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le cadran d'affichage l'heure actuelle et le symbole.





*Une fois le réglage effectué, pour visualiser le temps restant, appuyer sur la touche .
L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.*

14.6 Réglage du volume de la sonnerie




La sonnerie dispose de 3 niveaux de volume différents.

Pour le modifier, appuyer sur la touche  à la fin de la fonction minuterie, lorsque la sonnerie est en marche.



14.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches  et . Pour éteindre l'appareil, remettre les manettes en position 0.

14.8 Effacement des données programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de fonction à annuler tout en agissant sur les touches de variation de la valeur  ou  pour atteindre la valeur . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmateur comme une fin de cuisson.

14.9 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de fonction enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur  ou .

QUELLECUCINE.COM



15. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute intervention, débrancher le four.



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer cet appareil.



15.1 Nettoyage de l'acier inoxydable

Pour une bonne conservation de l'acier inoxydable, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.



15.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

15.3 Tâches ou résidus de nourriture

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles de bois ou en plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher dans le four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). Elles risquent, si elles sèchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



15.4 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extrayez toutes les parties amovibles en les extrayant de leur logement.



- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Empêcher l'accumulation de résidus de gâteaux (comme la confiture) sur les surfaces internes du four. S'il y restent trop longtemps, ils risquent d'endommager l'émail du four.

15.5 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



Durant les opérations de nettoyage, essuyer soigneusement l'appareil pour éviter que les éventuelles coulées de détergent et d'eau ne compromettent le bon fonctionnement et l'esthétique de l'appareil.



16. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

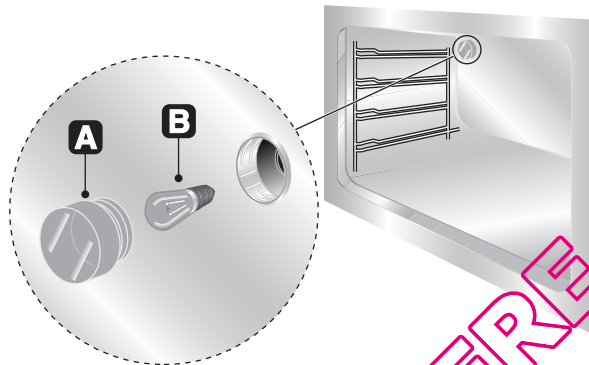
Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

Avant toute intervention, débrancher le four.



16.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

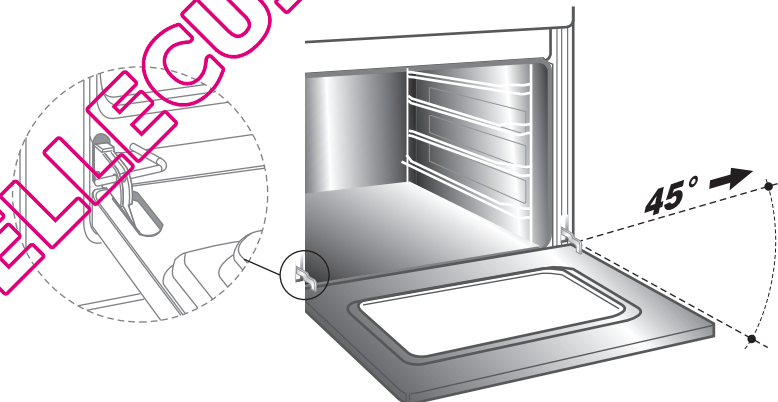
Enlever la goupille de protection **A** en le dévissant en sens horaire ; remplacer l'ampoule **B** par une autre du même type (25 W). Remontez la goupille de protection **A**.



N'utilisez que des ampoules spéciales pour le four (à 300°C).

16.2 Démontage de la porte (four auxiliaire et four statique)

Ouvrez complètement la porte et introduisez les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermez la porte d'un angle d'environ 45°, soulevez-la et sortez-la de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laissez la porte se poser vers le bas et sortez les pivots.

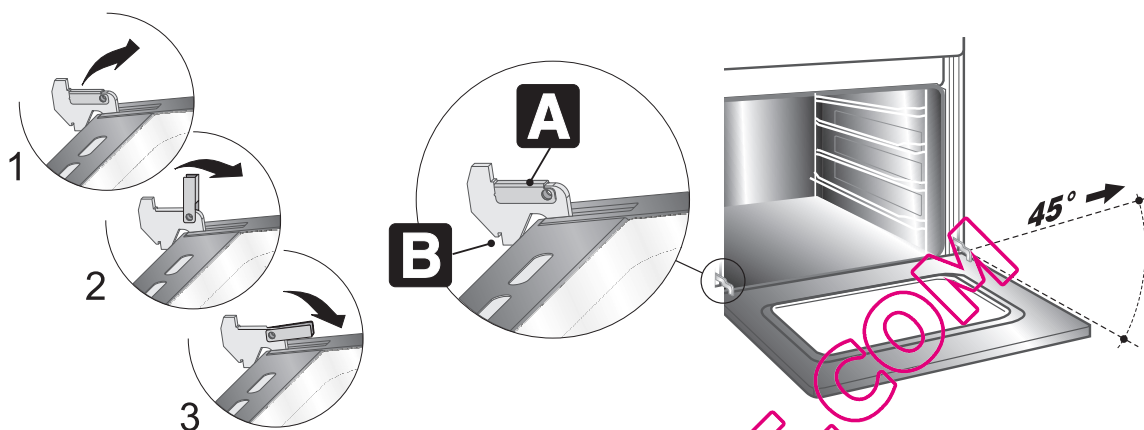




16.3 Démontage de la porte (four multifonction)

Ouvrez complètement la porte et, à l'aide d'un petit tournevis, tournez complètement le bloc A (tel que le représente la séquence d'images 1,2,3). Saisir la porte avec les deux mains sur les côtés, la fermer d'environ 45° puis l'extraire de son logement.

Pour remonter la porte, introduisez les fentes B dans les encastrement du four et tournez le bloc A sur la position d'origine jusqu'au clic.



16.4 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.

