

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	4
2	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	11
4	OPÉRATIONS FINALES	16
5	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	18
6	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	20
7	UTILISATION DU FOUR	23
8	PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES QUI EN SONT EQUIPES)	28
9	MINUTERIE DIGITALE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	30
10	HORLOGE A AIGUILLES(SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	30
11	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
12	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	33



CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE LA PRESENTE NOTICE.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



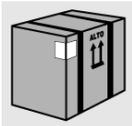
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION

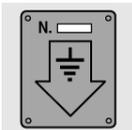


CETTE NOTICE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LA GARDER INTACTE ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

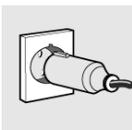
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LA PRÉSENTE NOTICE.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIEAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



LA FICHE À BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

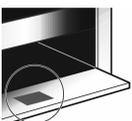
NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL SOI MEME.



A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT EN POSITION ● (ETEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR HASARD UN INCENDIE, POURRAIT SE DÉCLENCHER.



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

LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



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



NE PAS UTILISER DE RÉCIPIENTS OU PLAQUES À GRILLER DÉPASSANT LE PÉRIMÈTRE DU PLAN DE CUISSON.

Présentation

FR-BE



BAISSER LE COUVERCLE EN VERRE SUR LE PLAN EN L'ACCOMPAGNANT AVEC LA MAIN (LE COUVERCLE EST EN DOTATION SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES).

ATTENTION: LE COUVERCLE EN VERRE PEUT SE BRISER S'IL EST SURCHAUFFE. ETEINDRE TOUS LES BRULEURS ET ATTENDRE QU'ILS SE REFROIDISSENT AVANT DE LE FERMER.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.

QUAND LE GRIL EST EN FONCTION, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES: **MAINTENIR LES ENFANTS A DISTANCE DE SECURITE.**



SI L'APPAREIL EST PLACÉ SUR UN SUPPORT, IL DOIT ÊTRE INSTALLÉ DE FAÇON À CE QU'IL NE GLISSE PAS DE CE SUPPORT.



SI LES APPAREILS DE CUISSON SONT INSTALLES SUR DES VEHICULES AUTOMOBILES (PAR EXEMPLE CAMPING-CAR, ROULOTTE, ETC.), ILS NE DOIVENT ETRE UTILISES QUE LORSQUE LE VEHICULE EST A L'ARRET.



INSTALLER LE PRODUIT DE FAÇON A CE QUE LORSQU'ON OUVRE LES TIROIRS OU LES PORTES DE MEUBLES POSITIONNES A LA HAUTEUR DE LA TABLE DE CUISSON, ON NE PUISSE PAS ENTRER ACCIDENTELLEMENT EN CONTACT AVEC LES CASSEROLES QUI SE TROUVENT SUR CETTE TABLE.



CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ 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.



ATTENTION : LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR DES PERSONNES OU DES CHOSES, SI LES PROTECTIONS OU LES COUVERCLES DU PRODUIT SONT MODIFIES, MEME AVEC DES OUTILS.



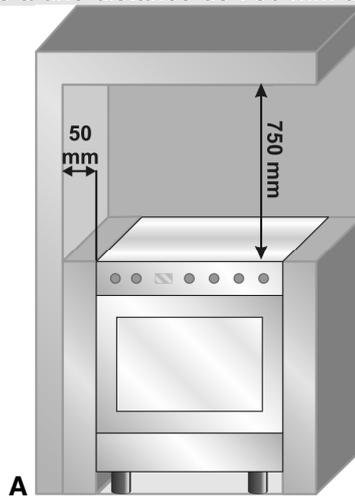
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES OU DECOULANT DE L'ALTERATION MEME D'UNE SEULE PARTIE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATION DE PIECES DE RECHANGE NON D'ORIGINE.



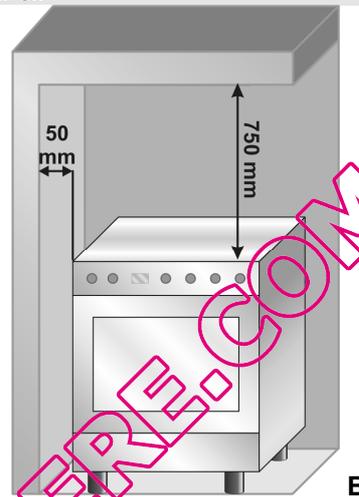
2 INSTALLATION DE L'APPAREIL



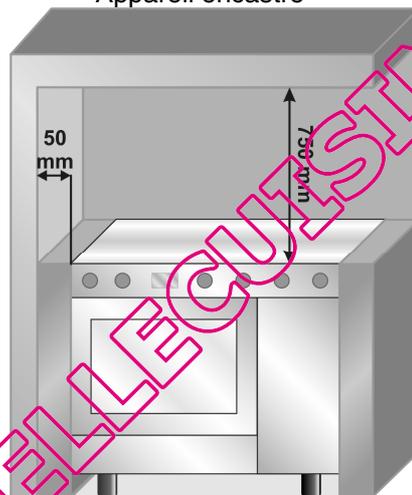
L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur. Selon le type d'installation, il appartient à la classe 1 (Fig. A) ou à la classe 2-sous-classe 1 (Fig. B-C). Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimum de 50 mm du flanc de l'appareil, comme illustré dans les dessins A et B relatifs aux classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnés au-dessus du plan de travail doivent être à une distance de 750 mm de celui-ci.



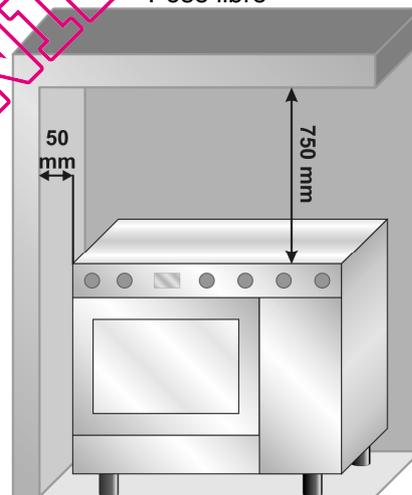
A Appareil encastré



B Pose libre



A Appareil encastré



B Pose libre



C



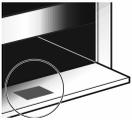
Les appareils dotés d'un logement pour bouteille à gaz et d'un four électrique peuvent être installés exclusivement comme classe 1 (voir fig. B).



Instructions pour l'installateur

FR-BE

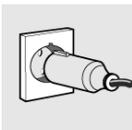
2.1 Branchement électrique



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



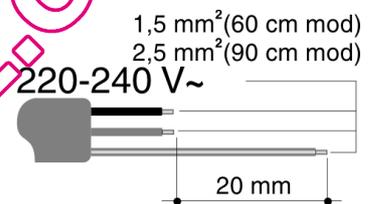
Si l'appareil est branché au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de façon à être atteint facilement et proche de l'appareil.



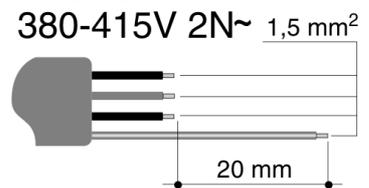
Le branchement au secteur peut être fixe ou par fiche et prise. Dans ce cas, elles devront être appropriées au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être branché à la terre. Avant de le relier, il faut s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Eviter l'emploi d'adaptateurs qui pourraient causer un surchauffement.



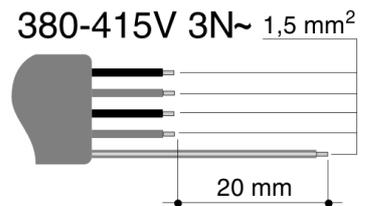
1 – Pour le fonctionnement à 220-240V~: utiliser un câble tripolaire H05RR-F ou H05V2V2-F avec une section de $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$ (modèles de 90 cm de largeur) ou de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ (modèles de 50/60 cm de largeur).



2 – Pour le fonctionnement à 380-415V2N~ (seulement pour les modèles de 90 cm de largeur): utiliser un câble quadripolaire H05RR-F ou H05V2V2-F avec une section de $4 \times 1,5 \text{ mm}^2$.



3 – Pour le fonctionnement à 380-415V3N~ (seulement pour les modèles de 90 cm de largeur): utiliser un câble pentapolaire H05RR-F ou H05V2V2-F avec une section de $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$



L'extrémité du câble à connecter à l'appareil doit être dotée de câble de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm



ATTENTION: LES VALEURS INDIQUEES CI-DESSUS SE REFERENT A LA SECTION DU CONDUCTEUR INTERNE.



Attention: Seuls certains modèles de 90 cm de largeur peuvent être raccordés à une installation biphasée ou triphasée

2.2 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 de grilles, doivent être dimensionnées de la façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Les ouvertures doivent permettre un passage d'air de 2 m³/h par kW de puissance gaz de l'appareil.

La cuisine doit être aérée de façon appropriée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les



cuissons. En particulier, après une utilisation prolongée, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse d'éventuels ventilateurs.

2.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hotte reliée à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soignée par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'installation, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

2.4 Branchement gaz avec tube souple

ATTENTION: observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".

FR

Important.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment.



- **Arrêté du 2 août 1977**
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204**
Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).
- **Règlement Sanitaire Départemental**
Pour les appareils raccordés au réseau électrique.
- **Norme NF C 15 – 100**
Installations électriques à basse tension - Règles



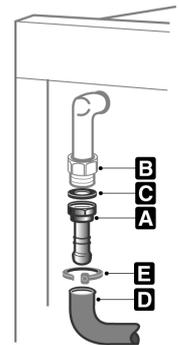
LE RACCORDEMENT AU MOYEN DE TUYAUX EN CAOUTCHOUC, CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR, NE PEUT ETRE REALISE QUE SI LE TUYAU PEUT ETRE INSPECTE SUR TOUTE SA LONGUEUR.

2.4.1 Branchement pour gaz naturel

FR

Si votre installation est ancienne, vous pouvez utiliser un tube souple conforme à la Norme NFD36-102.

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.

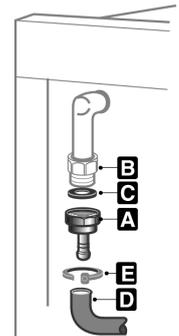


2.4.2 Branchement pour gaz butane-propane

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".





Instructions pour l'installateur

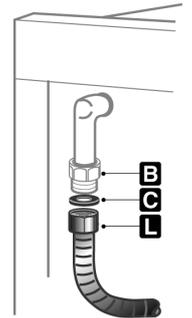
FR-BE

FR

2.4.3 Branchement avec flexible en acier

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 tuyau flexible **L** doit être branché directement à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil, en interposant le joint d'étanchéité **C**. Le raccord sur l'appareil est fileté 1/2" gaz mâle.

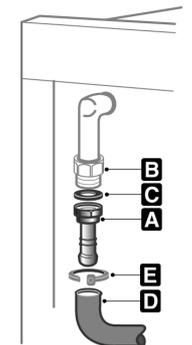


BE

2.4.4 Branchement pour gaz naturel

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 tuyau flexible **L** doit être branché directement à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil, en interposant le joint d'étanchéité **C**. Le raccord sur l'appareil est fileté 1/2" gaz mâle.



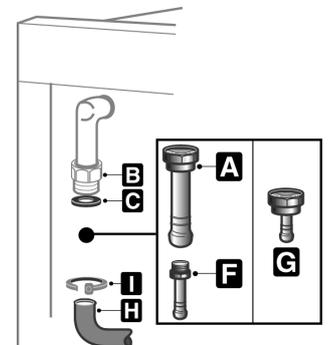
2.4.5 Branchement pour gaz butane-propane



Utiliser un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur et réaliser le branchement à la bouteille dans le respect des prescriptions des normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation est conforme aux valeurs indiquées dans la table présentée au paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".

BE

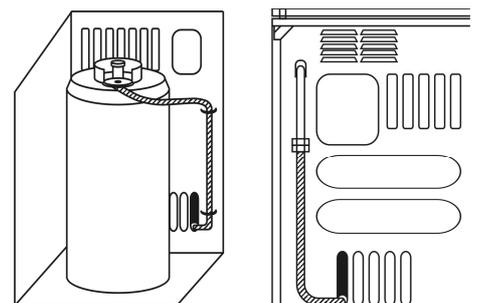
Visser le guide-tuyau **F** sur le guide-tuyau **A**; raccorder le bloc obtenu au raccord gaz **B** (ou bien utiliser le guide-tuyau **G** qui doit être raccordé directement au raccord gaz **B**) et interposer le joint **C**. Monter les extrémités du tuyau en caoutchouc **H** sur le guide-tuyau **A+F** (ou bien **G**) et le raccord de sortie du régulateur de pression sur la bouteille. Fixer les extrémités du tuyau **H** au guide-tuyau **A+F** (ou bien **G**) au moyen de la bague **I** conforme aux normes en vigueur.



Les embouts **A-F-G** présentés ne sont pas fournis avec l'appareil. Utiliser uniquement des embouts conformes aux normes en vigueur.

2.4.6 Branchement à la bouteille dans le logement interne de l'appareil

Ouvrir le logement latéral et y introduire une bouteille de 15 kg max. Mettre en place une extrémité du tuyau sur l'embout et la fixer au moyen des deux bagues fournies avec l'appareil. Introduire le tuyau dans le logement destiné à la bouteille à travers l'orifice situé à l'arrière de l'appareil conformément au schéma figurant ci-contre. Mettre en place l'autre extrémité sur le régulateur de pression de la bouteille. Le fixer au moyen de la deuxième bague fournie avec l'appareil. **Vérifier la présence d'éventuelles fuites au moyen d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.**





Pour le raccordement entre la cuisinière et la bouteille, utiliser un segment de tuyau conforme aux normes en vigueur de 1.4 m (± 0.05 m) de longueur.

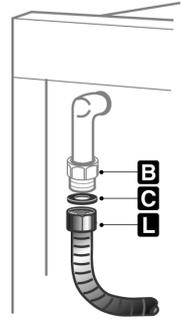
BE

2.4.7 Branchement au moyen d'un tuyau flexible en acier (pour tous les types de gaz)

Ce type de branchement peut être relié pour les deux modalités d'installation présentées dans les figures "A" et "B" au chapitre "2. INSTALLATION DE L'APPAREIL". Utiliser exclusivement des flexibles en acier conformes aux normes en vigueur d'une longueur Grandmum de 2 mètres.

Visser l'extrémité du flexible **L** en interposant le joint **C** au raccord gaz **B** fileté ½" gaz externe (ISO 228-1).

Une fois l'installation terminée, vérifier la présence d'éventuelles fuites au moyen d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.



QUELLECUISSINIÈRE.COM



Instructions pour l'installateur

FR-BE

3 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



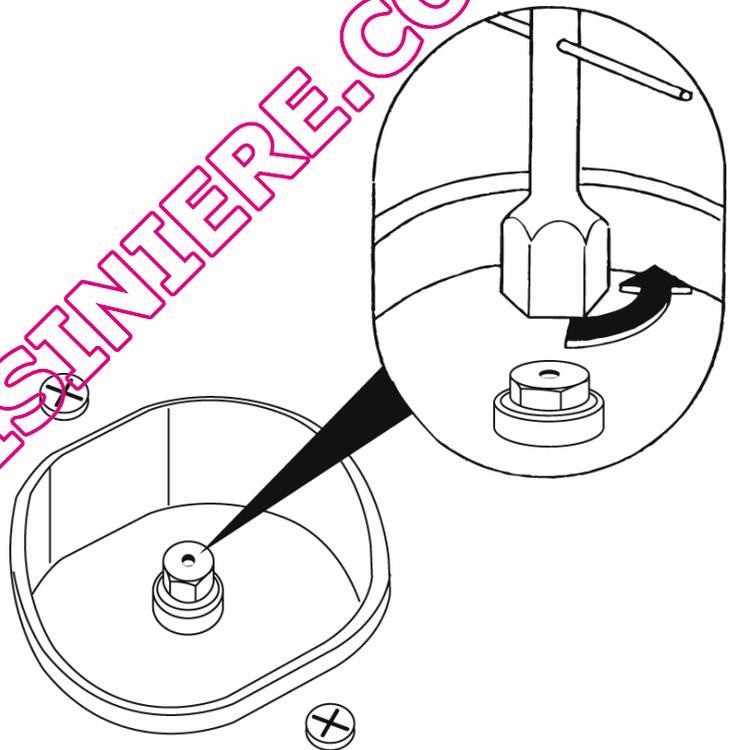
Avant d'effectuer toute opération couper l'alimentation électrique à l'appareil.

Le plan de cuisson de la cuisinière est réglée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 mbars dans les cuisinières avec grand four, et à **gaz butane-propane G30/G31** (3+) à la pression de 28/37 mbars dans les cuisinières dotées d'un logement pour bouteille. Par ailleurs, il faut remplacer l'oeillet-guide du tuyau par celui approprié fourni en équipement. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs sur les brûleurs, et ensuite, il faut régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, il faut suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

3.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

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

1. Oter les grilles, enlever tous les chapeaux et les couronnes;
2. avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs;
3. procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs selon le gaz à utiliser et de la façon décrite au paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".
4. Remettre en place correctement les brûleurs dans leurs logements.





3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs (Mod. 60 cm)

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ BUTANE-PROPANE – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide(3)	3.0	85	45	800	218	214
Rapide(5)	2.5	79	45	800	182	179
Ultra-rapide	3.2	91	65	1500	233	229
Four	3.2	87	50	900	233	229
Grill	2.9	87	//	//	211	207

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ NATUREL – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre Injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.0	72	350
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide(3)	3.0	115	800
Rapide(5)	2.5	108	800
Ultra-rapide	3.5	133	1500
Four	3.2	130	900
Grill	2.9	130	//



Instructions pour l'installateur

FR-BE

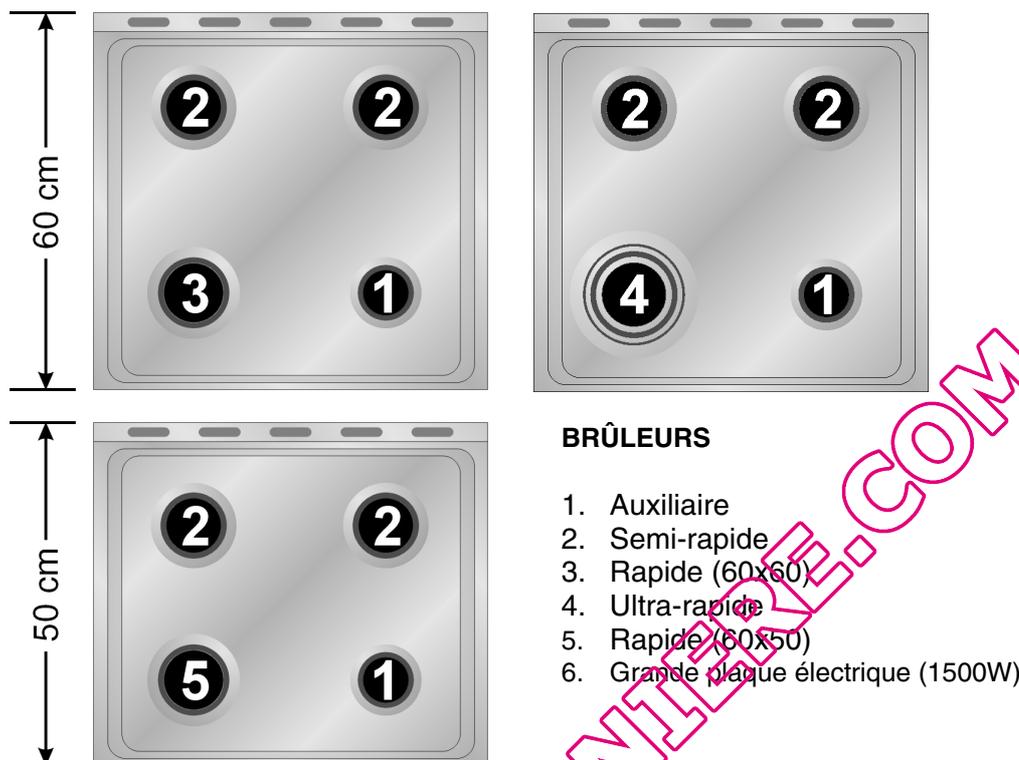
3.3 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs (Mod. 90 cm)

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ BUTANE-PROPANE – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1	50	30	350	73	71
Semi-Rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide	3	85	45	800	218	214
Ultra-rapide (4)	3.2	91	65	1500	233	229
Ultra-rapide (8)	3.5	94	65	1500	255	250
Poissonnière	1.9	68	45	800	138	136
Four	3.2	87	50	900	233	229
Grand Four	5.2	110	59	1300	378	372
Grill	2.9	87	//	//	211	207
Grand grill	4.0	100	//	//	291	286

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ NATUREL – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre Injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1	72	350
Semi-Rapide	1.8	97	450
Rapide	3	115	800
Ultra-rapide (4)	3.5	133	1500
Ultra-rapide (8)	3.5	140	1500
Poissonnière	1.9	94	800
Four	3.2	130	900
Grand Four	5.2	164	1300
Grill	2.9	130	//
Grand Grill	4.0	150	//



3.4 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



3.5 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson





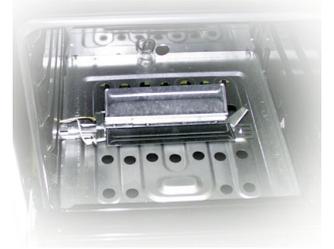
Instructions pour l'installateur

FR-BE

3.6 Réglage brûleur four (uniquement pour modèles avec four à gaz)

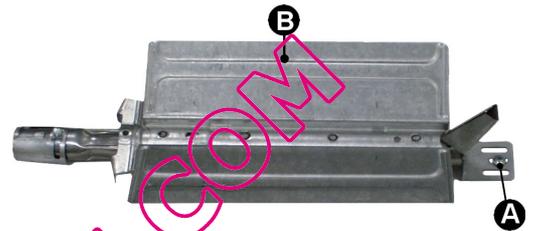
Pour effectuer le réglage du brûleur du four, il faut accéder à l'intérieur du four et exécuter les opérations suivantes:

- Enlever le plateau du four et la grille correspondante.
- Soulever le plan du four et le tirer vers l'extérieur.



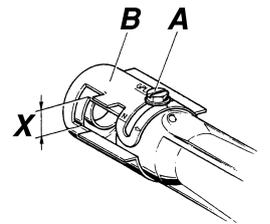
3.6.1 Remplacement de l'injecteur du brûleur four

- Desserrer la vis **A** de fixation du brûleur four.
- Pousser vers la droite le brûleur **B** jusqu'à permettre l'accès à l'injecteur.
- Con una llave de tubo de 13 cambie el inyector e introduzca el que corresponde al tipo de gas a utilizar (véase párrafo "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs")



3.6.2 Réglage air primaire brûleur four

- Desserrer la vis "A" de réglage de l'air.
- Tourner la manette de réglage "B" dans la position correspondante au type de gaz à utiliser selon le tableau ci-dessous.
- Serrer la vis de réglage et remettre en place les fermetures de protection.
- Une fois l'opération terminée, remonter correctement le brûleur.



		GAZ NATUREL G20/G25 (N)	G30/G31 (GPL) Four 60cm	G30/G31 (GPL) Four 90cm
FOUR	X =	5 mm	10 mm	10 mm
GRILL	X =	5 mm	10 mm	10 mm

QUELLECUSINIERE.COM



4 OPÉRATIONS FINALES

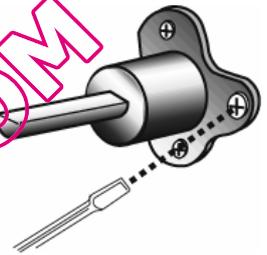
Après avoir effectué le remplacement des injecteurs, placer de nouveau les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz réglé en usine, remplacer l'étiquette de réglage de gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz. L'étiquette est insérée à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

4.1 Réglage du minimum brûleurs du plan de cuisson pour gaz naturel

Allumer le brûleur et l'amener en position minimum Δ . Extraire la manette du robinet de gaz et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (si l'on tourne rapidement la manette de la position maximum à la position minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répéter l'opération pour tous les robinets.



Sur les modèles avec thermocouple, tenir la manette en position de minimum pendant environ 1 minute pour maintenir la flamme allumée et pour activer le dispositif de sécurité.

4.2 Réglage du minimum brûleurs du plan de cuisson pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec gaz butane-propane il faut serrer complètement la vis située à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles du montre.

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont décrits au paragraphe "3.2 / 3.3 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs". Une fois le réglage terminé, remettre en place la fermeture de protection du by-pass au moyen de vernis à ongles ou d'autre collant.

4.3 Réglage du minimum brûleur four

Le thermostat du four est doté d'un dispositif de réglage minimum visible si l'on enlève la manette du thermostat.

Lorsque l'on change le type de gaz d'alimentation, on doit régler le dispositif de la façon suivante:

- Allumer le brûleur du four et le maintenir au maximum pendant 10/15 minutes la porte du four étant fermée. Une fois ce temps écoulé, amener la manette au niveau de la température minimum, enlever la manette et introduire un tournevis pour le réglage.
- En cas d'utilisation de gaz butane-propane, il faut visser dans le sens des aiguilles d'une montre la vis du dispositif en fin de course. Le diamètre du dispositif est indiqué au paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".
- En cas d'utilisation de gaz naturel, régler le dispositif de telle sorte que, en tournant la manette du thermostat de minimum à la position de maximum, la flamme soit stable et homogène. Une fois le réglage terminé, remettre en place la fermeture de protection sur le by-pass en utilisant du vernis à ongles ou un collant équivalent. En fermant la porte du four, s'assurer que le brûleur reste allumé au minimum.

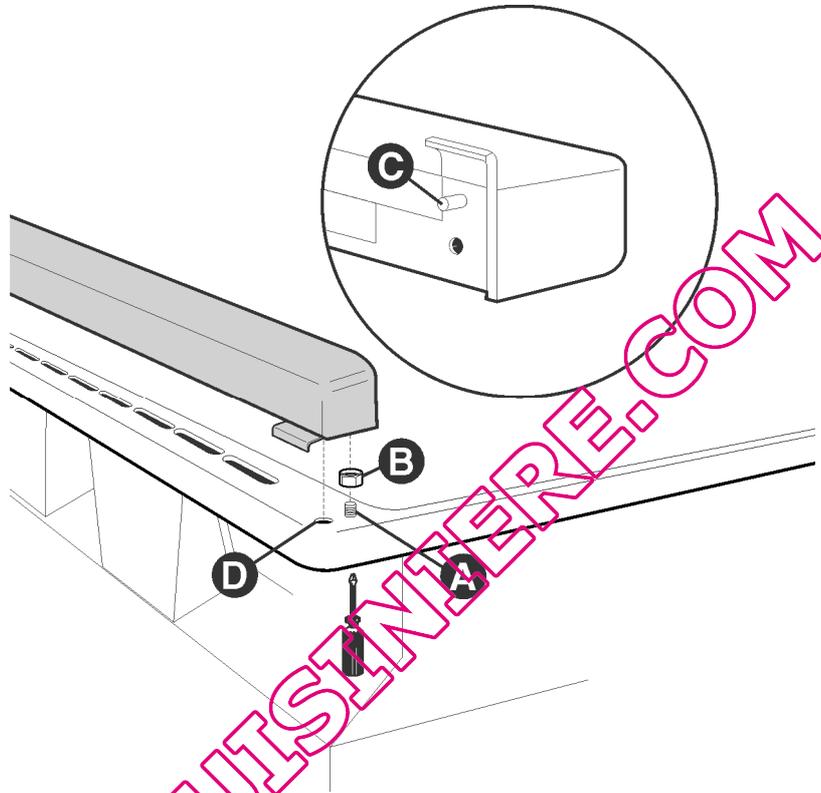


Instructions pour l'installateur

FR-BE

4.4 Montage du dossieret (uniquement sur les modèles prévus)

- 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**.



4.5 Mise en place et mise à niveau de l'appareil (Selon les modèles)



Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettre à niveau l'appareil au sol au moyen des quatre pieds réglables. Pour obtenir une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement mis à niveau.

Selon le modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160mm. Ces hauteurs indiquent la distance du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile qui pose sur le sol).



5 DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les contrôles sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.

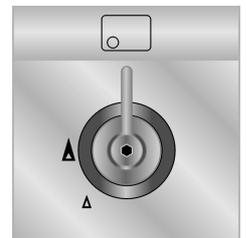
		BRÛLEUR AVANT DROIT		BRÛLEUR CENTRAL
		BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT		THERMOSTAT DU FOUR A GAZ
		BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE		COMMUTATEUR AMPOULE DU FOUR / GRIL TOURNEBROCHE
		BRÛLEUR AVANT GAUCHE		THERMOSTAT DU FOUR ELECTRIQUE
		BRÛLEUR ARRIÈRE CENTRAL		BOUTON DES FONCTIONS DU FOUR ELECTRIQUE
		BRÛLEUR AVANT CENTRAL		



Si la cuisinière est dotée d'un programmateur électronique, avant d'utiliser le four, s'assurer que le symbole apparaît sur le dispositif d'affichage; Voir paragraphe "8.1 Réglage de l'heure".

MANETTE COMMANDE BRÛLEURS DE LA TABLE

L'allumage de la flamme se fait en enfonçant et en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la valeur de flamme minimum . Pour régler la flamme, tourner la manette dans la zone comprise entre le maximum () et le minimum (). L'extinction du brûleur se fait en ramenant la manette dans la position .



BOUTON DU THERMOSTAT DU FOUR A GAZ (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

Ce bouton permet d'allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant le bouton en sens anti-horaire sur la valeur désirée, comprise entre Min. e 275°C.

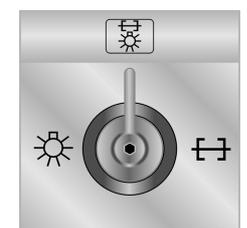
Pour l'allumage du four, voir le paragraphe "7.3 Utilisation du four à gaz "



BOUTON COMMUTATEUR AMPOULE DU FOUR / GRIL TOURNEBROCHE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

Ce bouton permet d'activer la fonction Gril / Tournebroche ou d'allumer l'ampoule à l'intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments.

ATTENTION: IL N'EST PAS POSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER SIMULTANEMENT LE FOUR A GAZ ET LE GRIL / TOURNEBROCHE



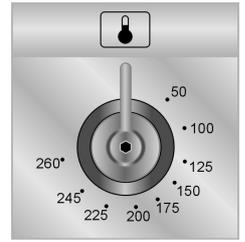


Instructions pour l'utilisateur

MANETTE THERMOSTAT FOUR ELECTRIQUE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

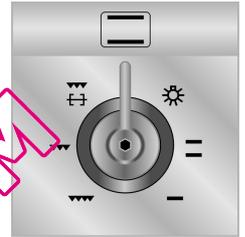
Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250°C.

Si l'appareil est doté de four électrique, l'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffe. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.



MANETTE FONCTIONS FOUR ELECTRIQUE CONVECTIONNEL (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

Les fonctions du four électrique sont adaptées aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson par le bouton du thermostat.



ECLAIRAGE DU FOUR



FONCTION GRIL LARGE



FONCTION FOUR CONVECTIONNEL



FONCTION GRIL



FONCTION SOLE RESISTANCE INFERIEURE



FONCTION GRIL + TOURNEBROCHE (SUR LES MODELES DOTES DE TOURNEBROCHE)

MANETTE FONCTIONS FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

Les fonctions du four électrique sont adaptées aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson par le bouton du thermostat.



ECLAIRAGE DU FOUR



FONCTION GRILL + TURBINE



FONCTION FOUR CONVECTIONNEL



FONCTION SOLE RESISTANCE INFERIEURE + TURBINE



FONCTION GRIL



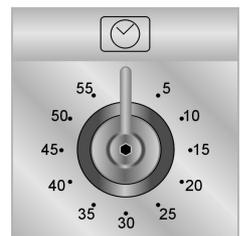
FONCTION FOUR CHALEUR TOURNANTE

MANETTE DU MINUTEUR (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

Pour utiliser le minuteur, il faut charger la sonnerie en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Les nombres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes).

Le réglage est progressif et il est possible d'utiliser des positions intermédiaires entre les chiffres. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.





6 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs sur le plan

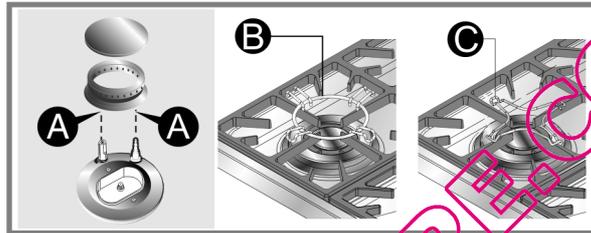


Avant d'allumer les brûleurs sur le plan, s'assurer que les couronnes sont placées dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples.

Avant de procéder à l'allumage des brûleurs, **soulever le couvercle en verre**; avant de le renfermer, éteindre tous les brûleurs et attendre leur refroidissement.



La grille **B**, sur demande, doit être utilisée pour des récipients "wok" (poêle chinoise). Afin d'éviter des détériorations de la table de cuisson, nous avons équipé la cuisinière d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm. also La réduction **C** en dotation doit être utilisée aussi pour de petits récipients.



A hauteur de chaque manette est indiqué le brûleur associé. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette sur le symbole de la flamme minimum Δ , jusqu'à ce que l'allumage ait lieu. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, tourner la manette sur 0 et ne pas tenter de rallumer pendant 60 secondes. Maintenir enfoncée la manette pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment où l'on relâche la manette: cela signifie que le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment. Répéter l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



Sur les modèles dotés de thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité interviendra et bloquera la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas ramener la manette sur la position arrêt et ne pas tenter de rallumer le brûleur pendant au moins 60 secondes.

Avant de procéder à l'allumage des brûleurs, soulever le couvercle en verre; avant de le renfermer, éteindre tous les brûleurs et attendre leur refroidissement.

6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs sur le plan



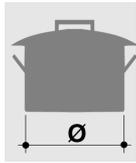
Pour assurer un rendement maximum des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut: utiliser des récipients dotés de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en lèche les parois (voir paragraphe "6.3/6.4 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme de façon à empêcher la débordement du liquide. Durant la cuisson, pour éviter de brûler ou d'abîmer le plan, tous les récipients ou les plaques doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et régulier. Quand on utilise des graisses ou de l'huile, il convient de faire très attention car ces dernières, en se surchauffant, peuvent s'enflammer. En cas d'extinction fortuite de la flamme, fermer la manette de commande et faire une nouvelle tentative d'allumage après avoir attendu au moins 1 minute.



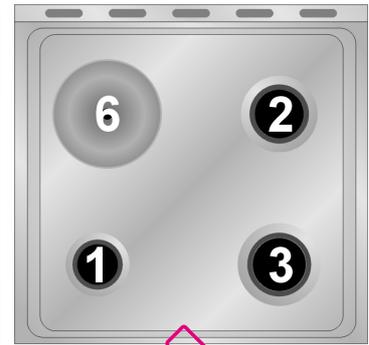
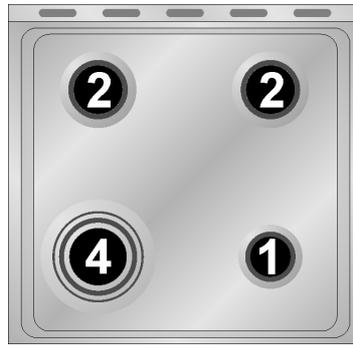
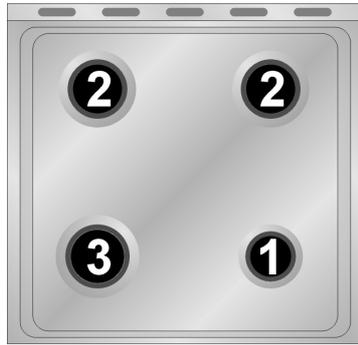
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

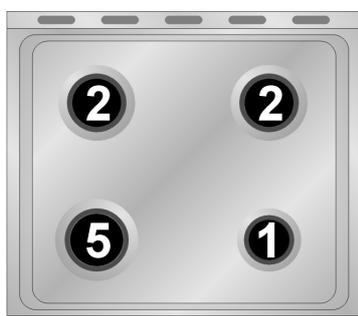
6.3 Diamètre des récipients (Mod. 60 cm.)



60 cm



50 cm



**BRÛLEURS
(60 X 50)**

**Ø min. et
max. (en cm)**

- 1. Auxiliaire
- 2. Semi-rapide
- 5. Rapide

- 12 – 14
- 16 – 22
- 18 – 24

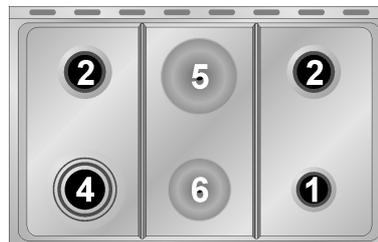
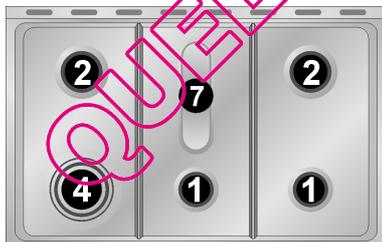
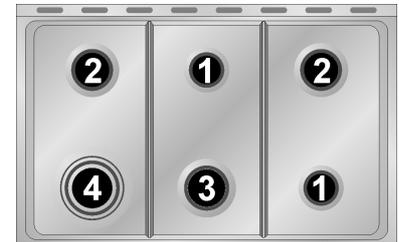
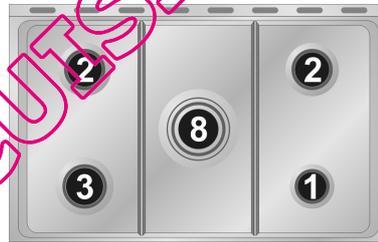
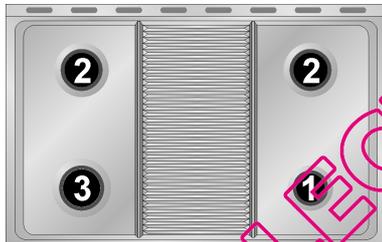
**BRÛLEURS
(60 X 60)**

**Ø min. et
max. (en cm)**

- 1. Auxiliaire
- 2. Semi-rapide
- 3. Rapide
- 4. Ultra-rapide

- 12 – 14
- 16 – 24
- 18 – 26
- 18 – 26

6.4 Diamètre des récipients (Mod. 90 cm.)



BRÛLEURS

**Ø min. e max.
(in cm.)**

- 1. Auxiliaire 12 – 14
- 2. Semi-rapide 16 – 24
- 3. Rapide 18 – 26
- 4. Ultra-rapide 18 – 26
- 7. Poissonnière récipients ovales spéciaux
- 8. Ultra-rapide 18 - 26



6.5 Plaque électrique

6.5.1 Allumage plaques électriques (seulement sur certains modèles)

La cuisinière est équipée de plaques de différent diamètre. Celles-ci sont commandées par un commutateur et leur allumage se fait en tournant la manette sur la position souhaitée. En façade, au-dessus de chaque manette, figure un schéma indiquant à quelle plaque la manette se réfère. Un voyant de couleur jaune signale l'allumage des plaques.

6.5.2 Comment utiliser les plaques électriques

Les plaques offrent l'avantage d'une cuisson rapide. A titre purement indicatif, nous fournissons un tableau de réglage pour les plaques.

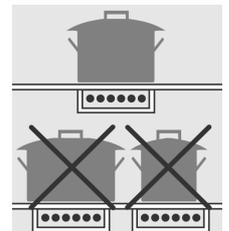
POSITION	INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS
0	Eteint	
1	Faible	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour réchauffer de petites quantités de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer des quantités de liquide plus importantes.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire à la température d'ébullition ou à peine en dessous.
4	Moyen	Pour cuire des aliments qui doivent être amenés à ébullition, pour des rôtis de viandes délicates et de poisson.
5	Fort	Pour des rôtis, côtelettes, biftecks et pour le pot-au-feu.
6	Vif	Pour amener à ébullition de grandes quantités d'eau, pour frire.

AVERTISSEMENTS

Au moment du premier allumage et en tout état de cause si la plaque est restée inactive pendant très longtemps, il est nécessaire, afin d'éliminer l'éventuelle humidité absorbée par la pâte isolante, de la sécher en mettant la plaque pendant 30 minutes sur la position 1 du commutateur.

Pour une utilisation correcte penser à:

- Allumer la plaque uniquement après avoir placé la casserole sur cette dernière.
- Utiliser des casseroles à fond plat et à fond épais.
- Ne jamais utiliser des casseroles plus petites que la plaque.
- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.
- Après l'utilisation, pour une bonne conservation et pour faire en sorte que la surface soit toujours propre et brillante, la plaque électrique doit être traitée au moyen des produits prévus à cet effet présents dans le commerce. Cette opération nécessaire évite l'éventuelle oxydation (rouille).
- Pendant la cuisson d'aliments à l'huile et à la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.
- Même après l'utilisation, les plaques resteront chaudes pendant longtemps: ne pas y poser les mains ou d'autres objets afin d'éviter des brûlures; faire attention aux enfants.
- Avant de procéder à l'allumage des plaques électriques soulever le couvercle en verre de la cuisinière. Avant de le refermer, éteindre toutes les plaques et attendre leur refroidissement.
- Dès que l'on remarque une fêlure à la surface des plaques, débrancher immédiatement l'appareil du secteur et contacter le centre après-vente agréé le plus proche.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7 UTILISATION DU FOUR



Sur les modèles à programmateur électronique, avant d'utiliser le four, s'assurer que le symbole  apparaît sur l'afficheur.

Sur les modèles avec horloge à aiguilles et à manette de minuterie, se placer sur le symbole .

7.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque l'on utilise le four et le gril pour la première fois, il convient de les réchauffer à leur température maximum (260°C four électrique et 275°C four gaz) pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant . Pour le réglage, se reporter au paragraphe "8. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT POUR LES MODELES QUI EN SONT EQUIPES)".



Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments sont construits avec des matériaux conformes aux dispositions de la directive en vigueur.



ATTENTION: l'allumage du four à gaz doit être fait avec la porte ouverte. Le four est doté d'un système de sécurité qui bloque l'allumage du brûleur lorsque la porte est fermée. En cas de manoeuvre erronée, ouvrir la porte et attendre quelques instants avant de procéder à un nouvel allumage.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



Évitez d'introduire dans le four des produits en plastique ou présentant des plastiques particuliers. Si ce type de produits est oublié à l'intérieur du four, ils peuvent représenter un sérieux danger pour la sécurité de l'utilisateur et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Avant de refermer la porte du four, assurez-vous d'avoir introduit à fond et correctement les grilles et les lèchefrites fournies pour éviter tout contact avec la vitre lorsque vous refermez la porte.



PENDANT LA CUISSON DE DESSERTS OU DE LEGUMES, IL POURRAIT Y AVOIR DES DEGOULINEMENTS SOUS LA PORTE. C'EST UN PHENOMENE PHYSIQUE NATUREL QUI A LIEU SURTOUT LORSQU'ON PRECHAUFFE LE FOUR. POUR L'EVITER, OUVRIR LA PORTE DEUX FOIS PENDANT LA CUISSON EN FAISANT TRES ATTENTION.

7.2 Ventilation de refroidissement

À l'allumage du four, un système de refroidissement entre en fonction après quelques minutes. Le fonctionnement des ventilateurs provoque un flux d'air normal, qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant une courte durée même après l'extinction du four.

7.3 Utilisation du four à gaz

7.3.1 Allumage électronique à étincelle

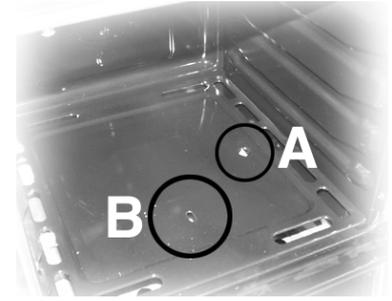
Ouvrir complètement la porte du four, enfoncer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette du thermostat jusqu'à la température maximum, automatiquement l'allumeur électrique à étincelle s'active. Une fois l'allumage effectué, maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Ce dispositif ne doit pas fonctionner pendant plus de 15 secondes; si, passé ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, suspendre la tentative d'allumage, ouvrir complètement la porte du four et ne pas essayer de nouveau l'allumage avant 1 minute.





7.3.2 Allumage manuel

Ouvrir complètement la porte du four et tourner la manette du thermostat. Approcher une allumette allumée à la bouche du tube de flamme **A** au centre du plan du four et enfoncer la manette du thermostat. Une fois l'allumage effectué, maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer et vérifier l'allumage à travers l'orifice d'inspection **B**. Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 275°C.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, amener la manette en position éteint (●) et ne pas tenter de rallumer avant une minute.

7.4 Utilisation du gril électrique

7.4.1 Utilisation du gril dans les cuisinières avec four électrique

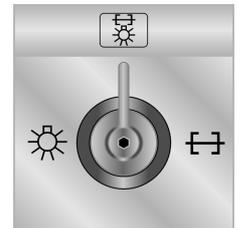
Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer, en fin de cuisson, des viandes déjà cuites, sélectionner la fonction de gril statique  et positionner le bouton du thermostat sur la température maximale. La fonction de gril ventilé (seulement sur certains modèles) permet d'effectuer de vraies cuissons grâce à la ventilation forcée qui permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur de l'aliment.

Pour ce type de cuissons, sélectionner la fonction de gril ventilé  et positionner le bouton du thermostat sur la température de cuisson idéale (ne pas dépasser 200° C).

7.4.2 Utilisation du gril dans les cuisinières avec four à gaz

Pour activer cette fonction, il faut tout d'abord éteindre le brûleur du four en reportant le bouton correspondant en position de ● et ensuite tourner le commutateur sur la position .

ATTENTION: IL N'EST PAS POSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER SIMULTANEMENT LE FOUR À GAZ ET LE GRIL / TOURNEBROCHE.



Dans les modèles avec four à gaz, les cuissons au gril et gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte semi-ouverte au premier déclic.

7.4.3 Fonctionnement du gril + tournebroche (modèles qui le prévoient)

Aussi bien le gril statique que le gril ventilé permettent d'effectuer des cuissons combinées avec le tournebroche. Introduire la tige de la broche dans la douille du tournebroche, sélectionner la fonction de gril  ou  ou gril ventilé  et tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. (ne pas dépasser les 200°).



Instructions pour l'utilisateur

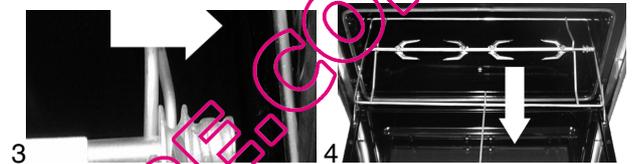
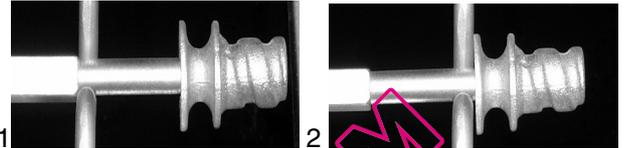
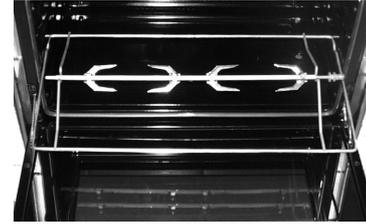
FR-BE

7.4.4 Utilisation du tournebroche dans les cuisinières avec maxi four

Enfiler le châssis de support sur le deuxième guide en partant du bas afin que le logement pour la tige sorte à l'extérieur du four. Positionner la tige comme montré sur la figure (1) et pousser le châssis à l'intérieur du four jusqu'à ce que l'extrémité de la tige arrive en correspondance du trou du moteur du tournebroche. Maintenant pousser vers la gauche la tige du tournebroche (voir la position illustrée sur la figure 2). Pour activer cette fonction, tourner le commutateur sur la position    (Consulter le paragraphe "7.4.3 Fonctionnement du grill + tournebroche").

Ces opérations doivent être effectuées lorsque le four est éteint et froid.

A la fin de la cuisson, à l'aide de l'outil approprié, retirer la tige du trou (3) et extraire le châssis (4) pour sortir du four la tige du

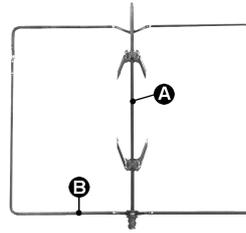


QUELLECUISINIERE.COM



7.4.5 Utilisation du tournebroche dans les cuisinières avec four normal

Positionner le châssis du tournebroche "B" sur la seconde glissière en partant du bas et enfiler la tige du tournebroche "A" dans le trou placé sur la paroi de fond du four.



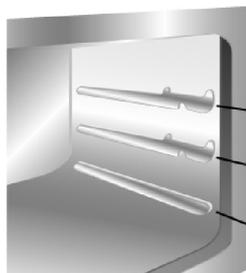
Utilisation du grill



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

Les aliments doivent être aromatisés 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 qui doit être placée sur l'un des rails qui équipent les différents types de fours selon les indications figurant ci-après.



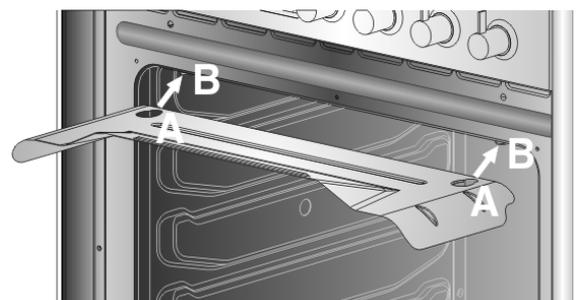
ALIMENTS	NIVEAU RAIL
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3

AVERTISSEMENTS



- La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.
- Dans les modèles avec four à gaz, les cuissons au grill et grill + tournebroche doivent être effectuées avec la porte semi-ouverte au premier dé clic.
- Dans les modèles avec four électrique, les cuissons au grill et grill + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée
- Pour éviter des surchauffes dangereuses, quand l'on utilise le four ou le grill, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être soulevé
- Pendant et après l'utilisation du grill, les parties accessibles peuvent être très chaudes; par conséquent il est nécessaire de tenir les enfants éloignés 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, un des plats fournis en équipement afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.
- Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation du four, retirer de son compartiment toutes les plaques et les grilles non utilisées.

Si votre cuisinière est équipée de la protection manettes, dans les cuissons au grill ou grill + tournebroche, il faut la monter comme montré sur la figure en encastrant les fentes "A" dans les pivots "B" présents sur la partie haute du four.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.5 Utilisation du gril à gaz (seulement sur certains modèles)

7.5.1 Allumage manuel du brûleur gril à gaz

Après avoir ouvert la porte du four, enfoncer et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette sur la position gril  et approcher l'allumette allumée du brûleur situé dans la voûte du four.

Une fois l'allumage effectué, maintenir la manette enfoncée pendant environ 10 secondes. Si, à la fin de ce temps, le brûleur ne reste pas allumé, relâcher la manette et attendre au moins 1 minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner la manette sur la position éteint (●) et attendre au moins 1 minute avant de le rallumer.

7.5.2 Allumage électrique du brûleur gril à gaz

Après avoir ouvert la porte du four, enfoncer et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette sur la position gril .

Une fois l'allumage effectué, maintenir enfoncée la manette pendant environ 10 secondes. Si, à la fin de ce temps, le brûleur ne s'est pas allumé, relâcher la manette et attendre au moins 1 minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner la manette sur la position éteint (●) et attendre au moins 1 minute avant de le rallumer. En l'absence d'énergie électrique il est toujours possible d'allumer le brûleur avec des allumettes.

7.6 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement est situé dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant le bord supérieur du portillon.

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



Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.

7.7 Logement porte-bouteilles (seulement sur certains modèles)

Le logement porte-bouteilles, accessible en ouvrant la porte latérale, peut être utilisé également comme logement de rangement.

Les 3 grilles figurant dans la figure ne sont pas fournies avec l'appareil mais peuvent être achetées sur demande auprès des centres après-vente agréés.





8 PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT POUR LES MODELES QUI EN SONT EQUIPES)



LISTE DES FONCTIONS

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

8.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant . Enfoncer simultanément les touches  et  tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.

Avant tout réglage du programmateur, activer la fonction et la température voulues

8.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et affiche les chiffres ; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson. Relâcher la touche : le comptage de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles A et .



8.3 Cuisson automatique

Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche  le cadran s'allume et affiche les chiffres ; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson. Appuyer sur la touche : le cadran affiche la somme de l'heure réelle + la durée de cuisson; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche ; le comptage programmé commence et le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles A et .



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Après la programmation, pour voir le temps restant de cuisson appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche . La programmation au moyen de valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. une contradiction entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmeur).

8.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole signalant le retour à l'état d'usage manuel du four.



8.5 Minuterie

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



Après la programmation, pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche . L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four au terme du temps programmé.

8.6 Réglage du volume de la sonnerie

La sonnerie a 3 volumes différents.

Pour les modifier, presser la touche à la fin de la fonction minuterie, lorsque la sonnerie est en marche.

8.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la débrancher manuellement en enfonçant simultanément les touches et . **Pour éteindre l'appareil reporter les manettes en position 0.**

8.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur ou pour atteindre la valeur . L'effacement de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de cuisson.

8.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur ou .



9 MINUTERIE DIGITALE (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

Ce composant permet de signaler l'heure de fin de cuisson prévue grâce à une sonnerie intermittente. Il a seulement la fonction d'une minuterie et non pas d'un programmateur.



LISTE DES FONCTIONS

-  BOUTON DE REGLAGE HORAIRE
-  BOUTON DIMINUTION DE VALEUR
-  BOUTON AUGMENTATION DE VALEUR

9.1.1 Réglage de l'heure

Si l'on utilise le four pour la première fois ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittence régulière en indiquant 0:00. Presser la touche  et par les touches  ou , régler l'horaire sur l'heure courante.

9.1.2 Programmation de la minuterie

Pour programmer la minuterie, presser et tenir pressée la touche  jusqu'à ce que l'on atteigne les minutes désirées. Lorsqu'on lâche la touche , au bout d'environ 5 secondes, le compte à rebours commence; lorsqu'il est terminé, une sonnerie intermittente se met en marche.

Pendant le compte à rebours apparaît sur l'afficheur le symbole  et, en pressant la touche  l'heure courante est affichée pour 5 secondes.

9.1.3 Désactivation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement son fonctionnement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en pressant la touche .

9.1.4 Réglage du volume de la sonnerie

Le volume de la sonnerie peut être changé (3 gradations) alors qu'elle est en marche en pressant la touche .

9.1.5 Modification des données introduites

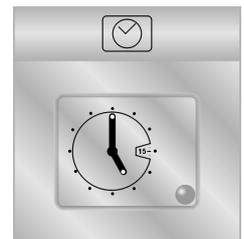
Les données introduites pour la minuterie peuvent être modifiées à tout moment en pressant les touches  ou .

10 HORLOGE A AIGUILLES (SEULEMENT SUR CERTAINS MODELES)

La programmation du minuteur mécanique se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Les minutes réglables vont de 0 à 55. Au terme de la cuisson, une sonnerie se déclenche: pour la débrancher, tourner, au moyen de la manette, le secteur externe en position .

L'horloge se règle en tirant et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

11 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

11.1 Nettoyage de l'acier inox



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



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

11.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon souple ou avec une peau de chamois.

11.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon souple ou avec une peau de chamois.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



11.2 Nettoyage des composants du plan de cuisson

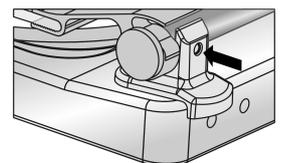
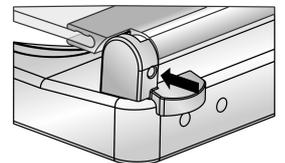
11.2.1 Le couvercle en verre (seulement sur certains modèles)

Pour faciliter les opérations de nettoyage, le couvercle peut s'extraire des charnières.

1 - Le mettre en position « ouvert » ;

2 - Desserrer les vis placées derrière les deux charnières (mises en évidence par la flèche sur la figure) et le lever vers le haut.

Si des liquides tombent sur le couvercle fermé, les enlever soigneusement avec un chiffon avant de l'ouvrir.



Pour remonter le couvercle, le faire entrer dans les guides et visser les vis de fixation des charnières en position « ouvert ».



Faire attention de ne pas toucher le verre du couvercle avec des casseroles et des poêles encore chaudes. Le verre pourrait se fêler et éclater à cause de la forte chaleur.



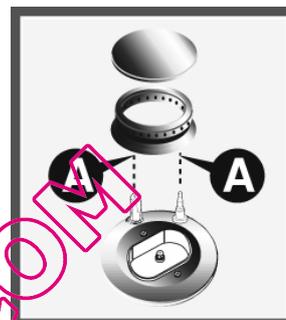
11.2.2 Les grilles

Extraire les grilles et les nettoyer à l'eau tiède et au détergent non abrasif, en faisant attention à enlever toutes les incrustations. Les remonter sur le plan de cuisson.

Le contact continu des grilles avec la flamme pourra provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal qui ne compromet absolument pas la fonctionnalité de ce composant.

11.2.3 Les chapeaux et les couronnes

Les chapeaux et les couronnes sont enlevables pour faciliter le nettoyage; les laver à l'eau chaude et au détergent non abrasif en veillant à enlever toutes les incrustations et attendre jusqu'à ce qu'ils soient **parfaitement secs**.



ATTENTION: ne pas laver ces éléments au lave-vaisselle.

On peut les faire tremper à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Remonter les couronnes, en s'assurant qu'elles sont placées dans leur logement avec leurs chapeaux et en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples.

11.2.4 Les bougies et les thermocouples

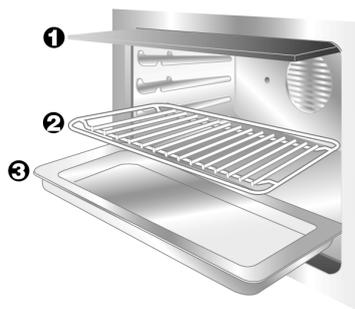
Pour un bon fonctionnement, pour les modèles qui en sont dotés, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Les contrôler fréquemment et si nécessaire les nettoyer au moyen d'un chiffon humide. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés au moyen d'une tige de bois ou d'une aiguille.



11.3 Nettoyage de l'enceinte du four



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.



Nettoyer les grilles four avec de l'eau chaude et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.

11.4 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

12 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.

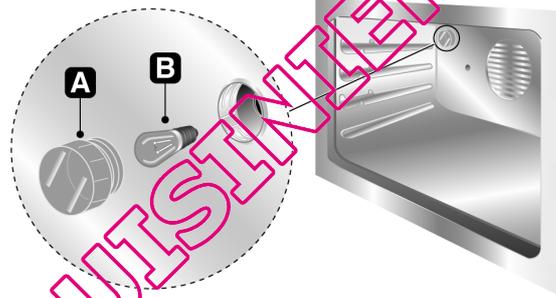
12.1 Lubrification des robinets et du thermostat four gaz



Avec le temps, il se peut que les robinets et le thermostat du four à gaz présentent des difficultés de rotation et se bloquent. Procéder à leur nettoyage interne et remplacer la graisse de lubrification. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**

12.2 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

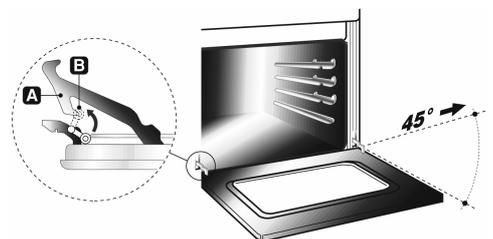
Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable (25 W). Remonter le capuchon de protection **A**.



Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).

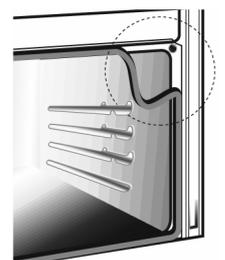
12.3 Démontage de la porte

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et l'enlever. Pour remonter la porte, enfiler les charnières **A** dans les rainures; laisser la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.



12.4 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure.



QUELLECUISINIERE.COM



914772034/ F