

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION	4
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3.	ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ	11
4.	OPERATIONS FINALES	13
5.	DESCRIPTION DES COMMANDES	14
6.	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	21
7.	UTILISATION DES FOURS	23
8.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	25
9.	CONSEILS DE CUISSON	27
10.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35
11.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	39

CES INSTRUCTIONS SONT UNIQUEMENT VALABLES POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer un contrôle minutieux de l'installation du gaz, l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



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



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIERE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION DE LA CUISINIERE. CONSERVEZ EGALEMENT LA SERIE D'INJECTEURS FOURNIS. L'INSTALLATION DEVRA ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE CONCU POUR LES FONCTIONS SUIVANTES : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUT AUTRE USAGE EST CONSIDERE COMME IMPROPRE. **LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.**



NE JAMAIS LAISSER LES RESIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNES DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS DECHETS D'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE DIFFERENCIEE LE PLUS PROCHE.



LA MISE A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



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

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE APRES QUE L'APPAREIL AIT ETE ENCASTRE.

NE JAMAIS OTER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

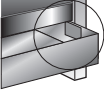
NE JAMAIS CHERCHER DE REPARER L'APPAREIL.



APRES AVOIR UTILISE LE PLAN DE CUISSON, VERIFIEZ TOUJOURS SI LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR ● (ETEINT).



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE A L'INTERIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

CETTE PLAQUE NE DOIT JAMAIS ETRE ENLEVEE.



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



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



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



NE JAMAIS UTILISER DE RECIPIENTS OU DE GRILLE-VIANDE QUI DEPASSENT LE PERIMETRE EXTERIEUR DU PLAN.



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



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

ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



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.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

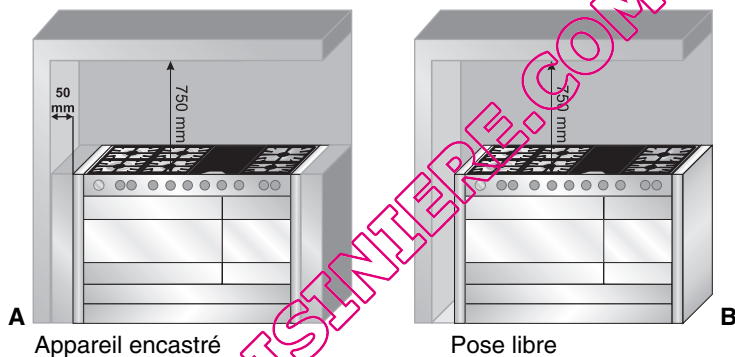


2. INSTALLATION DE L'APPAREIL



L'appareil doit être installé par un **technicien qualifié** et conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil appartient au type Y en ce qui concerne les risques d'incendie. Il peut être placé à côté de parois dont 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. Éléments suspendus et hottes aspirantes au-dessus du plan de travail doivent être à une distance minimum de celui-ci de 750 mm.



A Appareil encastré

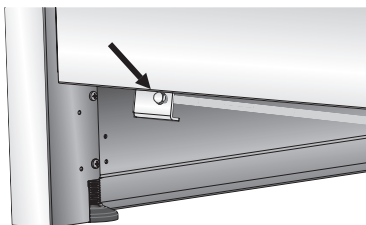
B Pose libre

2.1 Mise en place et mise à niveau de l'appareil

L'appareil a été équipé de roues et de pieds réglables pour faciliter sa mise en place. Pour utiliser les roues avant, visser le pied comme montré sur la figure ci-contre de façon à ce que l'appareil pose sur les roues avant. Pour déplacer librement l'appareil, lever aussi la partie arrière. Pour cela, suivre les instructions suivantes :

avec une clé à douille de 10 visser les 2 écrous hexagonaux positionnés sous le four : l'appareil se lève, ce qui permet sa mise de niveau et son déplacement.

Les opérations étant terminées, dévisser les écrous hexagonaux et les pieds avant pour la stabilité et la planéité de la cuisinière.

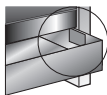




Instructions pour l'installateur

FR

2.2 Branchement électrique



Assurez-vous 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.



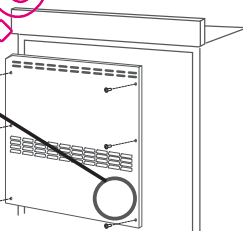
La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale devront être du même type (conformément aux normes en vigueur). Vérifier que la ligne d'alimentation soit équipée d'une mise à la terre appropriée. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs.



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.

L'arrière de l'appareil est équipé d'un bornier. Pour le branchement électrique, voir le schéma suivant.

Retirer la protection postérieure pour accéder au bornier.



QUELLECUISINE.COM



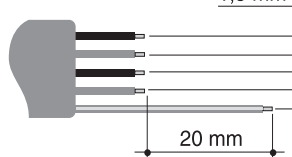
Fonctionnement à 380-415V3N~ : utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F (câble de $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$).

Fonctionnement à 380-415V2N~ : utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

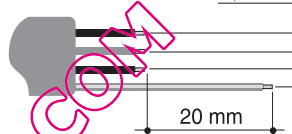
Fonctionnement à 220-240V~ : utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F (câble de $3 \times 4 \text{ mm}^2$).

L'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

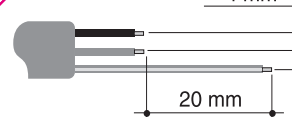
380-415V 3N~ $1,5 \text{ mm}^2$



380-415V 2N~ $2,5 \text{ mm}^2$



220-240V~ 4 mm^2



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil.

QUELLECSINIERE.COM



Instructions pour l'installateur

FR



2.3 Aération des locaux

L'appareil ne peut être installé que dans des locaux aérés en permanence, conformément aux normes en vigueur. Le local où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dudit local. 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.



2.4 Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hottes reliées 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. Au terme de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.

2.5 Branchement gaz avec tube souple

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



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 :

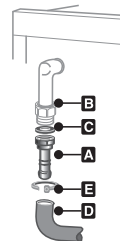
- **Arrêté du 2 août 1977**
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204**
Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de 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.



2.5.1 Branchement pour gaz naturel

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

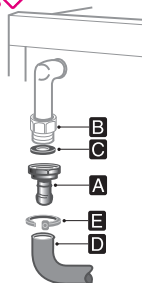
Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout **A** avec des colliers **E** de sécurité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé.



2.5.2 Branchement pour gaz butane-propane

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 visitable sur toute la longueur. Pour le propane, voir le paragraphe "2.5.3 Branchement avec flexible en acier".

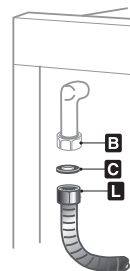


2.5.3 Branchement avec flexible en acier

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 liquide) 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 male (ISO 228-1)





3. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

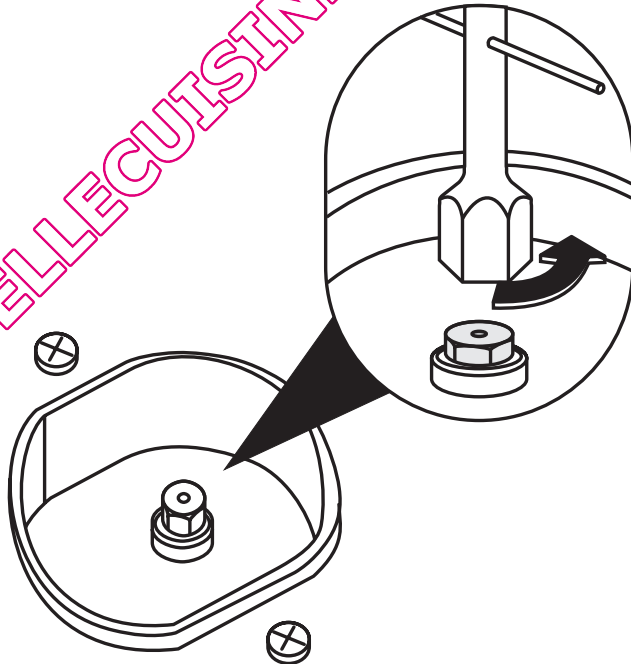


Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

Le plan de cuisson de la cuisinière est réglée au **gaz naturel G20 (2E+)** à la pression de 20 mbars. Par ailleurs, il faut remplacer l'ocillet-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

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. remplacer les injecteurs des brûleurs selon le tableau du gaz à utiliser.



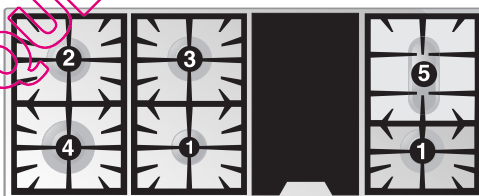


3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs

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	1.05	50	30	400	76	75
Semi-rapide	1.8	65	33	500	131	129
Rapide	3.0	85	45	800	218	215
Poissonnière	1.9	68	45	800	138	136
Ultra Rapide	4.0	100	65	1600	291	286

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ NATUREL – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.05	72 (X)	400
Semi-rapide	1.8	97 (Z)	500
Rapide	3.0	115 (Y)	800
Poissonnière	1.9	94 (X)	800
Ultra Rapide	4.0	135 (S)	1600

3.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



BRULEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Ultra Rapide
- 5 Poissonnière



4. OPERATIONS FINALES

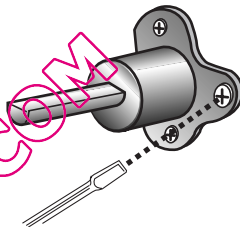
Après avoir effectué le remplacement des injecteurs, placer de nouveau les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz de test, 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 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.



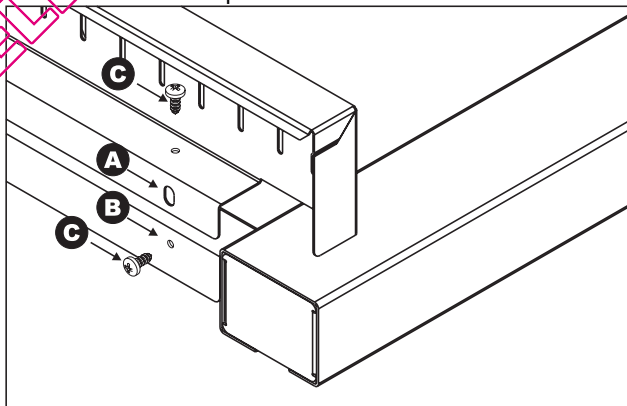
4.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

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 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs". Le réglage étant terminé, cacheter de nouveau les by-pass avec de la cire spéciale ou une matière équivalente.

4.3 Montage du dossieret

- Positionner le dossieret sur le plan en faisant correspondre les orifices **A** et **B**.
- Fixer le dossieret sur le plan en serrant les vis **C**.






5. DESCRIPTION DES COMMANDES

5.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et tous les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal.



Il suffit, à la première utilisation ou après une panne de courant, de presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale  pour valider le four à la cuisson.

DESCRIPTION DES SYMBOLES



BRULEUR
AVANT GAUCHE



BRULEUR
ARRIERE GAUCHE



BRULEUR
AVANT CENTRAL



BRULEUR
ARRIERE CENTRAL



BRULEUR
AVANT DROIT



BRULEUR
ARRIERE DROIT



RESISTANCE BARBECUE



THERMOSTAT
FOUR PRINCIPAL



THERMOSTAT
FOUR AUXILIAIRE



FONCTIONS FOUR
PRINCIPAL



FONCTIONS FOUR
AUXILIAIRE

MANETTE THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250°**C. L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. 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.





Instructions pour l'utilisateur

FR

MANETTE SELECTEUR FONCTIONS FOURS PRINCIPAL

Tourner la manette dans l'un des deux sens pour choisir une fonction parmi les fonctions suivantes :



AUCUNE FONCTION PROGRAMMEE



RESISTANCES SUPERIEURE ET
INFERIEURE



RESISTANCES SUPERIEURE ET
INFERIEURE + VENTILATION



ELEMENT GRILL



ELEMENT GRILL + VENTILATION



RESISTANCE INFERIEURE +
VENTILATION



RESISTANCE INFERIEURE +
RESISTANCE VENTILEE



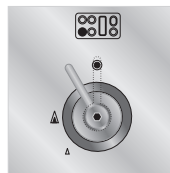
RESISTANCE VENTILEE +
VENTILATION 50 ÷ 250°C



DECONGELATION

MANETTE COMMANDE BRULEURS DU PLAN

Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en la positionnant sur la grande flamme . 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 REGLAGE PUISSANCE RESISTANCE BARBECUE

Ce bouton permet de régler la puissance du grill barbecue du plan de cuisson. Positionner le bouton sur une position entre "1" et "9" pour mettre en fonction la résistance.

L'allumage du voyant indique que l'élément chauffant est en fonction.



Pour éteindre la résistance, replacer le bouton sur la position "0".



ATTENTION : après un fonctionnement prolongé, la plaque de cuisson reste chaude même après l'arrêt de la résistance ; ne pas laisser les enfants s'approcher de l'appareil.



MANETTE GRILL VARIABLE FOUR AUXILIAIRE

Amener la manette thermostat four auxiliaire sur le symbole  ou .

Tourner la manette du grill variable dans le sens des aiguilles du montre sur la position souhaitée.

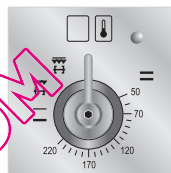
L'allumage du voyant signale que le grill est allumé.



MANETTE THERMOSTAT FOUR AUXILIAIRE

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250°C**. L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. 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.

L'allumage du four se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles du montre sur n'importe quelle fonction parmi les fonctions suivantes à l'exclusion de celle de la lampe four:



AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE



RESISTANCES SUPERIEURE ET
INFERIEURE



RESISTANCE INFERIEURE



ELEMENT GRIL +
TOURNEBROCHE



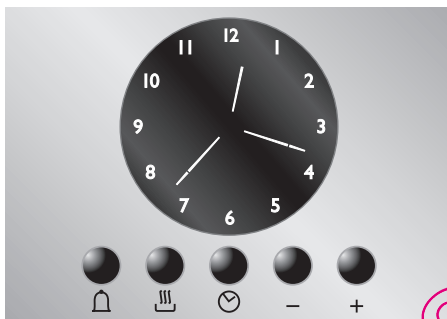
RESISTANCE SUPERIEURE
+GRILL



Instructions pour l'utilisateur

FR

5.2 Horloge Analogique Electronique (uniquement sur certains modèles)



LISTE DES FONCTIONS



TOUCHE DE MINUTERIE



TOUCHE DE FIN DE CUISSON



REGLAGE DE L'HEURE ET PAZ



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR






TOUCHE D'ADJUMENTATION DE LA VALEUR



La sonnerie qui intervient à la fin de chaque programmation est composée de 10 signaux sonores qui se répètent 3 fois à des intervalles d'une minute environ. Elle peut être arrêtée à tout moment en pressant une touche quelconque.



5.2.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  on met fin à l'intermittence de l'afficheur. Appuyer de nouveau sur la touche pendant 2 secondes ; à présent, on peut commencer le réglage de l'heure actuelle. En pressant les touches de variation de la valeur  ou  à chaque pression on augmente ou on diminue d'une minute. Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle. 5 secondes après la dernière pression, l'horloge démarre à l'heure sélectionnée.



5.2.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume comme dans la figure 1 ;
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches $+$ ou $-$ pour régler la minuterie. À chaque pression, un segment extérieur s'allume ou s'éteint ; il représente une minute de cuisson (la figure 2 représente 1 heure et 10 minutes).
- 5 secondes après la dernière pression, commence le compte à rebours au bout duquel intervient la sonnerie.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure actuelle en pressant une fois la touche  ; une deuxième pression permet de revenir à l'afficheur de la minuterie.



1



2



À la fin du compte à rebours, arrêtez manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur des fonctions sur 0.












Il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 4 heures.

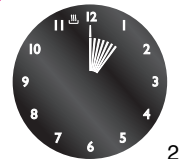
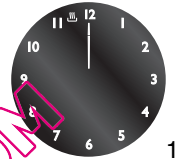
QUELLECUISINIERE.COM



5.2.3 Programmation

Durée de la cuisson : en pressant le 2^e bouton  on peut programmer la durée de la cuisson. Avant la programmation, tournez le thermostat sur la température souhaitée pour la cuisson et la manette du sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, procédez comme suit :

- Appuyer sur la touche  ; l'aiguille se place sur la position 12 et le symbole  situé à côté clignote (Fig. 1).
- Dans un délai de 5 secondes, appuyer sur les touches  ou  pour régler la durée de cuisson : chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'une minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment interne s'allumera (la figure 2 illustre une durée d'une heure).
- Une fois que la durée souhaitée est atteinte, la cuisson démarre au bout de 5 secondes à compter d'une pression exercée sur la touche  ou .
- Sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle représentée par les segments fixes, et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- On peut aussi annuler la durée en remettant à zéro le programme introduit : Appuyer sur la touche centrale  pendant 2 secondes pour annuler la durée programmée ; il faut éteindre manuellement le four.



QUELQUES MINUTES






Attention : il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 12 heures.



Début de la cuisson : il est possible de programmer une durée de cuisson et de définir l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure actuelle). Pour programmer l'heure de début/fin de cuisson, procédez comme suit.

Programmer la durée de cuisson d'après le paragraphe précédent.

- Dans un délai de 5 secondes après la dernière pression sur les touches **+** ou **-** enfoncer de nouveau la touche  pour définir l'heure de fin de cuisson. Sur l'afficheur apparaît le symbole  clignotant avec les segments internes éclairés qui indiquent la fin de la cuisson. Avec les touches **+** et **-** programmer l'heure de fin de cuisson.
- 5 secondes après la dernière pression, l'afficheur indique l'heure actuelle, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments internes éclairés. Tant que l'heure actuelle ne coïncide pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur sont fixes ; dès que l'heure actuelle atteint celle du début, tous les segments internes commencent à clignoter indiquant que le four a commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, la minuterie désactive les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.
- Pour effacer l'ensemble du programme sélectionné, maintenez la touche centrale  enfoncée pendant 2 secondes ; si la cuisson a commencé, éteignez le four manuellement.
- Dans l'image ci-contre vous pouvez voir un exemple de programmation : l'heure actuelle est 7h 06, le début de la cuisson est programmé pour 8h 00 et la fin pour 9h 00.
- À 8h 00, les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.





1



Attention : pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction souhaitées.

5.2.4 Luminosité réduite de l'afficheur

Pour réduire la consommation d'énergie en stand-by, on peut sélectionner la luminosité de l'afficheur en modalité réduite, en enfonçant brièvement la touche . Pour revenir à la luminosité normale, appuyez de nouveau sur la touche .



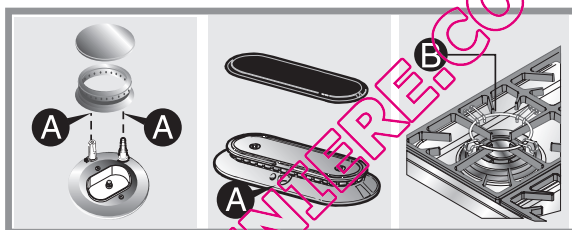
6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs du plan



Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes de brûleurs soient dans leurs logements avec les chapeaux correspondants, en faisant attention que les trous **A** des têtes correspondent avec les bougies et les thermocouples.

La grille **B** fournie en équipement, est utilisée pour des récipients « wok » (poêle chinoise).



En correspondance de chaque manette est indiqué le brûleur associé. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électrique. Il suffit d'appuyer sur la manette et de la tourner en sens anti-horaire sur le symbole de débit maximum Δ , jusqu'à l'allumage. Maintenir enfoncée la manette pendant environ 2 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment où on lâche la manette : cela signifie que le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment.

Attendre quelques instants et répéter l'opération en appuyant plus longtemps sur la manette.



Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, après un intervalle d'environ 20 secondes un dispositif de sécurité bloquera la sortie du gaz, même avec le robinet ouvert.

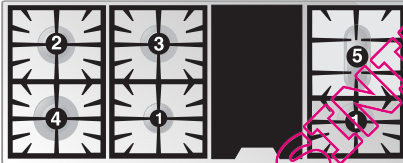


6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson



Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut : choisir des récipients avec un couvercle et proportionnés au diamètre du brûleur utilisé, pour éviter que les flammes lèchent les bords (voir paragraphe "6.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme suffisamment pour empêcher le débordement du liquide. Pendant la cuisson, pour éviter des brûlures ou des endommagements du plan, tous les récipients ou les grille-viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson. Tous les récipients doivent avoir le fond plat et régulier. Lorsqu'on utilise des graisses ou des huiles, faire très attention car celles-ci peuvent s'enflammer si elles chauffent trop. En cas d'extinction fortuite de la flamme, fermer la manette de commande et retenter l'allumage après avoir attendu au moins 1 minute.

6.3 Diamètre des récipients



BRÛLEURS

- | | |
|---|--------------|
| 1 | Auxiliaire |
| 2 | Semi-rapide |
| 3 | Rapide |
| 4 | Ultra Rapide |
| 5 | Poissonnière |

Ø min. et max.
(en cm)

- | |
|-------------------------------|
| 12-14 |
| 16-20 |
| 18-24 |
| 20-26 |
| récipients ovales
spéciaux |

6.4 Utilisation de la plaque barbecue

Cette plaque est munie d'un revêtement anti-adhérent (Téflon). Ce revêtement est extrêmement délicat et les accessoires métalliques peuvent l'endommager.

N'utiliser que des accessoires en bois ou en plastique résistant aux hautes températures.





7. UTILISATION DES FOURS

7.1 Avertissements et conseils généraux

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (250-220°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.



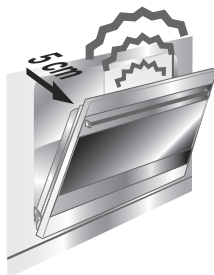
Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'étain, et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier spécial cuisson, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Lorsqu'on utilise simultanément les deux fours, des problèmes pourraient se vérifier concernant les cuissons délicates.



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.



7.2 Lampe du four

Elle s'allume en tournant le sélecteur de fonctions dans une position quelconque.

7.3 Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui entre en fonction dès qu'une fonction de cuisson est sélectionnée. Ceci vaut également dans le cas d'une cuisson temporisée.

Le fonctionnement des ventilateurs crée un flux d'air normal qui sort d'une fente, à l'arrière du plan de cuisson et qui peut continuer pendant quelques temps même après l'éteignement du four.

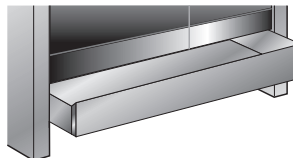
Ce système de ventilation garantit que les températures à l'extérieur de l'appareil satisfont les standards exigés par les réglementations en vigueur.



7.4 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 côté supérieur de la porte.

N'y mettre en aucun cas des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre, mais éventuellement, rien 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.

QUELLECUISINIERE.COM



8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de 4 guides de positionnement de lèchefrites et de grilles à différentes hauteurs.



Grille du four : pour la cuisson d'aliments à l'intérieur de plats, tartes de petites dimensions, rôtis ou aliments qui doivent être légèrement dorés.



Grille pour lèchefrite : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



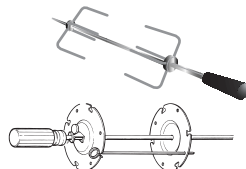
Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



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



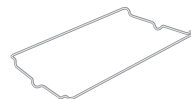
Tournebroche : utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.



Châssis tournebroche four principal : devant être introduit dans les orifices placés sur la lèchefrite.



Support pour tournebroche : à mettre en place sur les glissières du four auxiliaire avant d'utiliser le tournebroche.



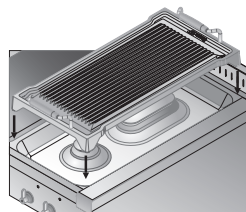
Accessoires sur demande

Par l'intermédiaires des Centres d'Assistance Agréés, vous pourrez commander le socle inférieur et les panneaux autonettoyants des fours

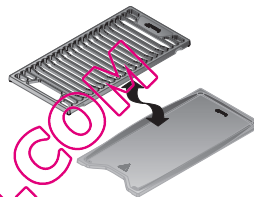


Deux grilles sont disponibles en option auprès de nos Sav agréés:

Grille-viande sur brûleur gaz : introduire ce grille-viande en option sur le plan de cuisson à la place de la grille de droite (poissonnière). Avoir soin de faire correspondre les pieds du grille-viande avec le fond du plan de cuisson afin d'éviter tout risque de renversement.



Gril barbecue : introduire ce gril ouvert sur la résistance barbecue à la place de la plaque en aluminium.



QUELLECUISINIÈRE.COM



Instructions pour l'utilisateur

FR

9. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

9.1 Cuissons traditionnelles (four principal / four auxiliaire)



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 250°C



MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 220°C



2

Ce système classique de cuisson, dans lequel la chaleur provient du dessus et du dessous, est adapté pour cuire des aliments sur un seul niveau. Il faut préchauffer le four jusqu'à ce que la température préfixée soit atteinte. N'enfourner qu'après l'extinction du voyant du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites dans le four encore froid. Enfourner la viande surgelée directement sans décongeler. Comme seule précaution, choisir des températures plus basses d'environ 20°C et des temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à ceux de la viande fraîche.



Utiliser des récipients à bord haut pour empêcher aux projections de graisse de tacher les parois du four.





9.2 Cuissons à air chaud (four principal)



SELECTEUR DES FONCTIONS



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**



Ce système est adapté pour des cuissons sur plusieurs niveaux, même avec des aliments de nature différente (poisson, viande, etc.) sans qu'il y ait transmission de goût et d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Les cuissons multiples sont possibles à condition que les températures de cuisson des différents aliments soient les mêmes.

9.3 Cuissons au grill (four principal)



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



Permet de faire dorer rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire le plat dans le guide le plus haut. Pour des cuissons brèves et de petites quantités, introduire la grille sur le troisième guide en partant du bas. Pour des temps de cuisson prolongés et pour dorer, introduire la grille sur les guides les plus bas, en fonction du format.

Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée.



Instructions pour l'utilisateur

FR

9.4 Cuissons au grill avec air chaud (four principal)



SELECTEUR DES FONCTIONS



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**



Permet une distribution uniforme de la chaleur avec plus de pénétration à l'intérieur des aliments. Les aliments doront légèrement en surface et l'intérieur reste moelleux.

Pendant la cuisson la porte du four doit être fermée et la durée maximum d'allumage ne doit pas dépasser 60 minutes.

9.5 Cuissons au grill variable (four auxiliaire)





MANETTE DU THERMOSTAT



**CHOIX DE GRILL VARIABLE
ENTRE MIN. ET MAX.**



Cette cuisson permet de varier la puissance du grill en fonction de la quantité des aliments à cuire.

Tournez dans le sens des aiguilles du montre la manette du thermostat sur la position  ou . Tournez dans le sens des aiguilles du montre la manette du grill variable sur la position souhaitée.

L'allumage du voyant signale que le grill est allumé.



9.6 Cuissons délicates (four auxiliaire)



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



Cette fonction convient à la pâtisserie, aux gâteaux à pâte molle, contenant peu de sucre et à la cuisson d'entremets en moules. Les résultats sont excellents pour cuire les préparations qui exigent l'arrivée de chaleur par le bas. Il est conseillé de placer la grille au niveau le plus bas.

9.7 Décongélation (four principal)



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION 0



Le seul mouvement d'air assuré par la turbine provoque une décongélation plus rapide des aliments. L'air en circulation à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments.



Instructions pour l'utilisateur

FR

9.8 Cuissons au tournebroche (four principal)



SELECTEUR DES FONCTIONS



MANETTE DU THERMOSTAT
REGLABLE ENTRE 50 - 200°C

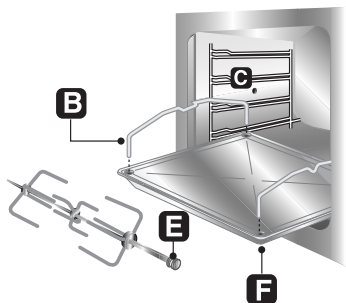
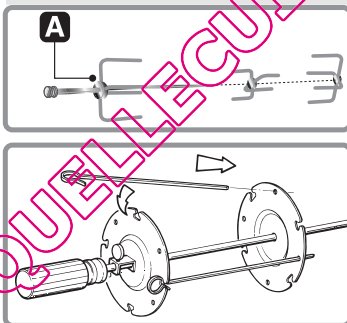


Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler les châssis **B** dans les orifices du bac **F**. Positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le bac dans le four jusqu'à ce que la pointe de la tige corresponde à l'orifice **C**. Grâce au mouvement basculant des châssis **B**, faire entrer la pointe de la tige tournebroche dans le siège **C** d'entraînement du moteur tournebroche sur la paroi latérale du four. Verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

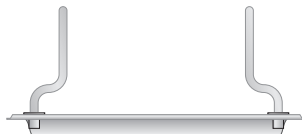
Fermer les portes des fours durant la cuisson.



Des intermittences régulières du voyant du thermostat pendant la cuisson sont normales et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.



ATTENTION : monter les châssis **B** comme indiqué sur la figure ci-contre.





9.9 Cuissons au tournebroche (four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



CHOIX DE GRILL VARIABLE
ENTRE MIN. ET $\frac{3}{4}$ MAX.



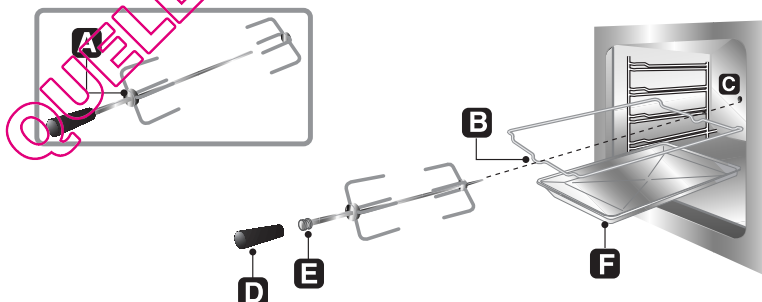
Nous vous conseillons de l'utiliser pour les petits morceaux.

Préparer la broche du tournebroche avec la viande en bloquant les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** dans la troisième glissière en partant du bas. Enlever la poignée **D** et placer la broche de telle sorte que la poulie **E** reste guidée sur la partie creuse du support **B**. Introduire complètement le support **B** jusqu'à ce que la pointe de la broche entre dans le logement **C** d'entraînement du moteur du tournebroche sur la paroi arrière du four. Placer sur la première glissière en partant du bas la lèchefrite **F** et verser un peu d'eau dessus pour éviter la formation de fumée.

Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.



Des intermittences régulières du voyant du thermostat pendant la cuisson sont normales et indiquent le maintien constant de la température à l'intérieur du four.





Instructions pour l'utilisateur

FR

9.10 Tableaux de cuisson conseillés

Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande, varient selon l'épaisseur, la qualité de l'aliment et le goût du consommateur.

CUISSONS TRADITIONNELLES



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
ROTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
ROTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE - DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT DE MOUTON	1	170 - 200	15 / KG.
POISSON ROTI	1 - 2	170 - 200	SUIVANT POIDS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
MERINGUES	1 - 2	50 - 70	60 - 90
PATE SABLEE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
MARBRES	1 - 2	165	35 - 45
BISCUITS A LA CUILLERE	1 - 2	150	30 - 50
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTES AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(*) = AVEC PRECHAUFFAGE DU FOUR

CUISSON AU GRIL



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
COTELETTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
POULET COUPE EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



CUISSON A AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
ROTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET ROTI	2	170	70 - 90
CANARD ROTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE ROTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN ROTI	2	150 - 160	80 - 100
LIEVRE ROTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON ROTI	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SUIVANT POIDS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
GATEAUX (PATISSERIE)			
MARBRES	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
GENOISE	2 - 3	190 - 220	25 - 35
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
CREME ET BISCUITS A LA CUILLERE	2 - 3	160 - 170	30 - 40
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7



Pour les cuissons au barbecue, il est conseillé d'effectuer un préchauffage d'environ 15 minutes.



10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four

10.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

Toujours débrancher l'alimentation électrique pour effectuer le nettoyage de l'appareil.

10.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui non 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 doux ou avec une peau de chamois.

10.1.2 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 doux 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.





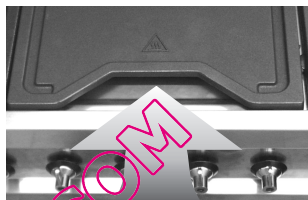
10.2 Nettoyage de composants du plan de cuisson

Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.



10.2.1 Plaque barbecue

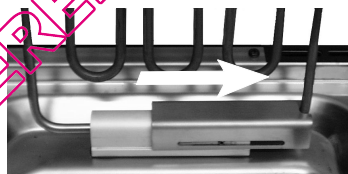
Après l'avoir laissée refroidir, retirer la plaque en la soulevant par la partie antérieure comme indiqué sur la figure et en ayant soin de ne pas renverser les résidus accumulés dans les rainures latérales. La nettoyer avec un produit détersif courant et une éponge non abrasive.



10.2.2 Bac

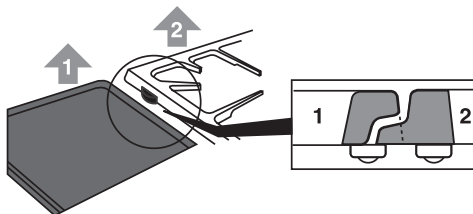
Pour retirer le bac placé sous la résistance barbecue :

1. Retirer la plaque comme décrit au point 10.2.1 ;
2. Relever la résistance et la bloquer en la faisant coulisser vers la butée à droite (voir figure ci-contre) ;
3. Retirer le bac par les poignées et le nettoyer avec des détergents spécifiques pour acier inox et une éponge non abrasive.



10.2.3 Les grilles

Retirer les grilles de droite (viande+poisson) comme indiqué sur la figure. Les grilles de gauche n'ont aucun ordre de démontage particulier. Nettoyer avec de l'eau tiède et un détersif non abrasif et retirer les incrustations. Remonter en positionnant d'abord la grille viande, puis la grille latérale.





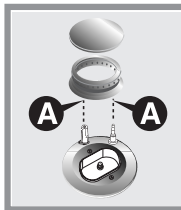
Instructions pour l'utilisateur

FR

10.2.4 Les chapeaux, les couronnes et les brûleurs

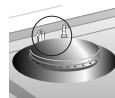
Les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont extractibles pour faciliter leur nettoyage. Laver tous ces composants avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toute incrustation et attendre qu'ils soient **parfaitement séchés**.

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



10.2.5 Les bougies et les thermocouples

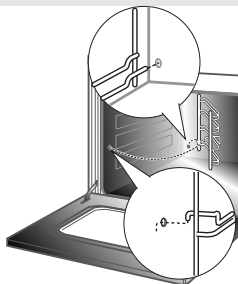
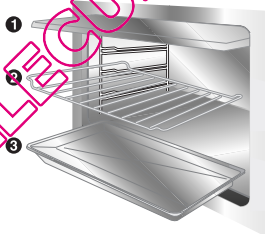
Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent être toujours bien nettoyés. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés avec une tige de bois ou une aiguille.



10.3 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles. Retirer les grilles latérales en les soulevant par l'avant et en les faisant coulisser de leur orifice antérieur.



- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaud et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.



10.3.1 Panneaux autonettoyants

Le four principal est doté de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son bon fonctionnement dans le temps.

10.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

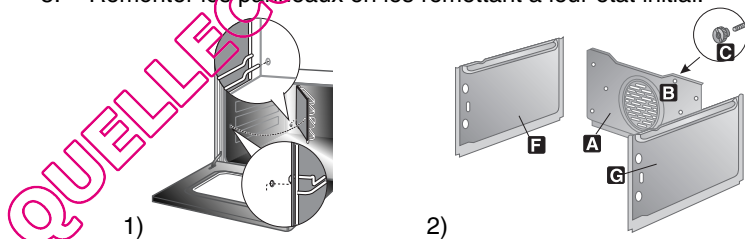
Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four sera froid, devront être éliminés avec une éponge humide.

10.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.

10.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1) ;
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2) ;
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2) ;
5. Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.



10.4 Vitres de la porte

Ils doivent toujours être bien propres. Utiliser du papier absorbant de cuisine, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

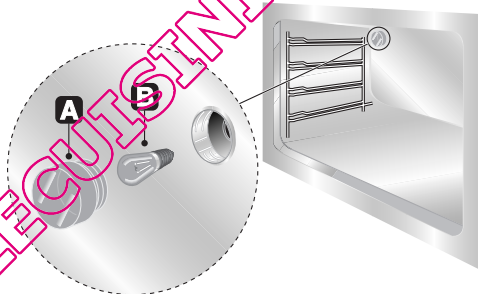
Périodiquement, les fours nécessitent de petites interventions d'entretien ou de remplacement de pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules etc. On trouvera ci-après les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.

11.1 Remplacement des ampoules d'éclairage

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.

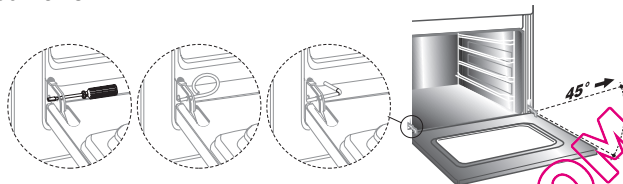


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).



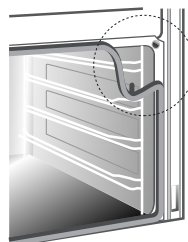
11.2 Démontage de la porte

Ouvrir complètement la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et extraire les tournevis.



11.3 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.



11.4 Lubrification des robinets gaz



Avec le temps, il peut arriver que les robinets à gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**