



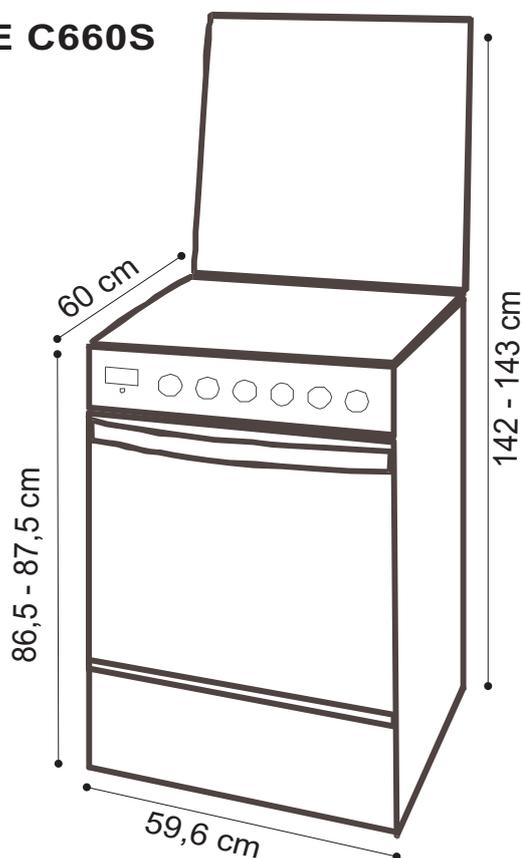
**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES CUISINIÈRES**

FR

CONSIGNES DE SECURITE

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
- **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
- Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- L'intérieur du tiroir inférieur peut devenir chaud.
- Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer.
- Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
- Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture.
- Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.
- Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que le produit glisse de son socle.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréée ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.
- Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays
- "avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (la nature du gaz et la pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles"
- "les conditions de réglage de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou données de la plaque) »;
- "cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation "
- "Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur dépend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installée Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilisation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.
- **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Un moyen supplémentaire de protection pour éviter tout contact avec la porte du four est disponible. Cette partie doit être montée si des jeunes enfants sont susceptibles d'être présents.

TYPE C660S



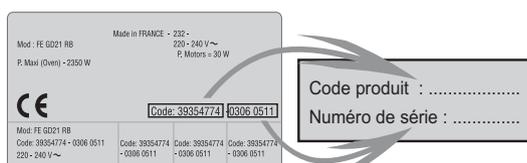
INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Avant installation de la cuisinière, il faut relever le numéro de série de l'appareil sur la plaque signalétique et le noter ci-dessous, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique située sur la traverse sous le tiroir de la cuisinière



Code produit :
Numéro de série :

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter aux appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareils conformes aux directives 90/396/CEE, 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

RACCORDEMENT GAZ

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

Les résultats gaz de l'appareil dans la production de chaleur dépend de l'humidité de la pièce dans laquelle il est installé. Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilisation d'une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.

• Avant installation, le technicien doit :

. Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

. Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 6).

• Pour l'installation, le technicien doit :

La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.

. Régler la mise à niveau de la cuisinière par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.

. Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière. Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué, voir ci-dessous...

. Raccorder électriquement l'appareil en respectant les consignes. Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 4.

Toute modification apportée sur le réglage gaz doit faire l'objet d'une mise à jour de l'étiquette apposée sur l'appareil.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement Gaz selon installation :

Naturel Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (3)

Butane Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2)

Propane Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2-3)

1 - sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.
2 - sous réserve que le tube souple caoutchouc soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés, aux extrémités.

1, 2 - les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

3 - réservé uniquement pour des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 moyens de raccordement sont possibles :

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE - Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE - Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type VISSOGAZ (1) ou GAZINOX (1). Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple. Nous conseillons ce type de raccordement.

(1) vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

• RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

Visser l'about conforme (2) Butane/Propane

Naturel



Monter le tube souple sur l'embout d'une part et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part. **Nous déconseillons ce type de raccordement.** A réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette disposition.

Attention :

. Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

. Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

. Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

. Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

. Une inversion de la phase et du neutre sur les cuisinières peut entraîner un dysfonctionnement des produits.

CUISINIERE LIVREE AVEC CORDON D'ALIMENTATION

Le raccordement est prévu exclusivement sous des tensions de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

• Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.

CUISINIERE LIVREE SANS CORDON D'ALIMENTATION

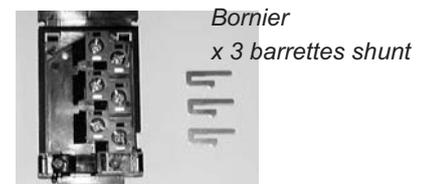
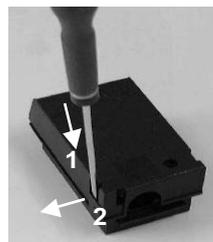
La cuisinière est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

• RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL

Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour ouvrir le capot du bornier :

- repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer 1 et presser 2,
- soulever le capot.



Pour réaliser le raccordement :

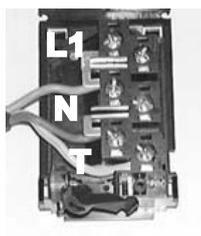
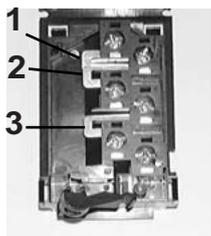
- desserrer le serre-câble,
- passer le cordon dans le serre-câble,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement, et serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

1- Mise en place des pontets

2- Mise en place des fils

3- Passage du cordon dans le serre-câble



Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

	Monophasé 220-240V~	Triphasé 220-240V3~	Triphasé 380-415V3N~
RCF			
Câble - Section	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Câble - Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
RCM			
Câble - Section	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Câble - Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES			
	L1: Phase shunter 1-2 et shunter 2-3 N: Neutre shunter 4-5 T Terre	1 Phase shunter 1-2 3 Phase shunter 3-4 5 Phase 5 T Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutre shunter 4-5 T Terre
Shunter: établir un pont à l'aide d'une barrette shunt			

CHANGEMENT GAZ et REGLAGE

La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

FR : Cat. II2E+3+, réglage d'origine
Gaz Naturel G20-20 mbar / G25-25 mbar

CUISENIERE		
TYPE	C660S	
Modèles	4 GAZ	3 GAZ + 1 E
TYPE DE GAZ ALTERNATIF / PUISSANCE		
Puissance gaz (kW)	8.75	7
G20/G25 20/25 mbar (N.G) (l/h)	833	428
TYPE DE GAZ ALTERNATIF / PUISSANCE		
Puissance gaz (kW)	8.75	7
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (G/h)	636	327

En cas de fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en suivant les indications citées ci-dessous.

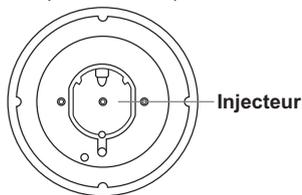
1. REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Pour remplacer l'injecteur, suivre dans l'ordre les opérations suivantes:

- Soulever le couvercle de la cuisinière, retirer les grilles, chapeaux et brûleurs.
- Au moyen d'une clé à pipe adaptée, dévisser l'injecteur et le remplacer par un injecteur correspondant au type de gaz distribué (voir tableau ci-dessous). Le visser à fond, puis replacer tous les éléments brûleurs, chapeaux et grilles.

L'injecteur est identifié par un repère.

Corps de brûleur (vue de dessus)



Gaz Type/Gas type		G20 / G25		G30 / G31	
Pression gaz/Gas pressure		20 / 25 mbar		28-30/37 mbar	
	P (Kw)			1/100mm	
		Max (kW)	l/h		
AUX	1.00	95	0.25	76	
SR	1.75	167	0.40	101	
R	2.50	238	0.60	118	
UR	3.50	333	0.70	144	

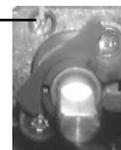
2. REGLAGE DU RALENTI

Si une modification de la nature du gaz a été réalisée, la stabilité de la flamme en position ralenti doit être vérifiée et ajustée en procédant au réglage de la vis bipasse. Pour accéder à la vis bipasse, retirer les manettes.

a) Gaz Naturel: Dévisser la vis bipasse d'un tour. Allumer le brûleur et le mettre en position ralenti. Visser la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti (en cas d'extinction, augmenter le ralenti et revérifier).

b) Gaz Butane - Propane: Le réglage est obtenu en vissant à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit. Replacer les manettes.

Vis bipasse



En aucun cas, les autres vis ne doivent être desserrées !

TYPE C660S			
SR 1.75 kW	UR 3.5 kW	PE 2000 W	UR 3.5 kW
R 2.5 kW	AUX 1 kW	R 2.5 kW	AUX 1 kW

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEUR GAZ

- Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à réglage progressif qui permet :
 - une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse.
 - une facilité d'adaptation et d'ajustement de la flamme en fonction du diamètre de la casserole,
 - aucun risque de claquage ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

Allumage

Recommandation : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé. Ne pas fermer le couvercle de la table de cuisson sur les brûleurs encore chauds.

- Ouvrir le robinet d'alimentation d'arrivée du gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Brûleur de table à sécurité avec allumage électronique intégré à la manette:

La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Enfoncer et tourner la manette du brûleur jusqu'au repère "Grande flamme". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Continuer à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions, débit maximum et ralenti, se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "arrêt".

Remarque :

En l'absence de courant, allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "Grande flamme".

Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme, attendre 1 minute et procéder à un nouvel allumage.

LES RECIPIENTS

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, il est recommandé d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous:

- * **Ultra-rapide** Ø 22 cm
- * **Rapide** Ø de 16 à 18 cm
- * **Semi-rapide** Ø 12 cm
- * **Auxiliaire** Ø 10 cm

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- Les casseroles en aluminium peuvent laisser des résidus sur la grille émaillée, un tel dépôt est facilement enlevable avec un chiffon humide et un produit lessiviel.

CONSEILS

- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "Gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE ELECTRIQUE:



la puissance de la plaque dépend de la position de la manette (voir tableau ci-dessous).

La plaque électrique avec rond rouge central est du type rapide et auto-protégé, elle est dotée d'un thermostat interne qui diminue automatiquement la puissance en cas de température anormale (ex.: fonctionnement à vide).

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE:

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION:

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "0".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE:

les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Positions	Quelques conseils...
1 Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2 Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3 Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau
4 Moyen	Cuisson pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons ...
5 Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes...
6 Vif	Steaks, escalopes

CONSEILS:

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

- **Utiliser des récipients épais et à fond plat:**
le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec:**
cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque**
sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- **Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide:**
elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.
- Attendre le refroidissement complet de la plaque électrique avant de rabattre le couvercle.

Attention:

Durant le fonctionnement de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

EQUIPEMENT DU FOUR selon modèle

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



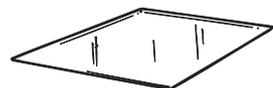
Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche, ou Turbogril (selon modèle de four). Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbogril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.



Le plat à pâtisserie

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc... Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

Le tournebroche

Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

- Retirer du four tous les accessoires,
- Poser le plat profond sur la sole du four.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support.
- Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Enclencher la broche dans le carré d'entraînement, sur le côté pour le modèle multifonction et au centre pour tous les autres modèles.

Carré d'entraînement



Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.

TEMPS DE CUISSON en minutes en position Tournebroche :

- . Boeuf (1 kg) 20 / 30 minutes
- . Agneau, mouton (1 kg) 30 / 40 minutes
- . Veau, volaille (1 kg) 60 / 70 minutes
- . Porc (1 kg) 65 / 75 minutes

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

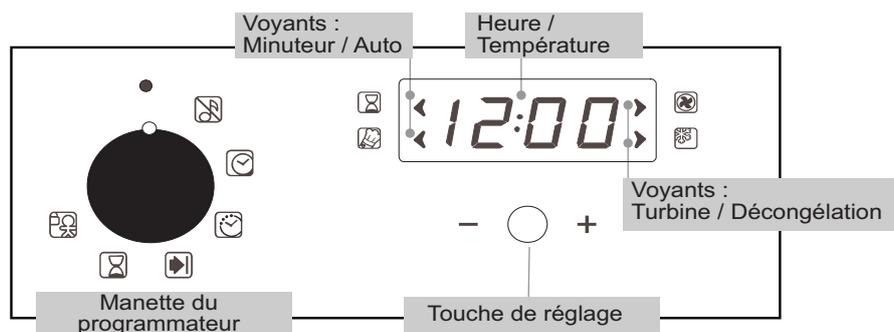
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,79 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	0,98 kWh
	Volume utile de l'enceinte	48 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	48 minutes
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²
	Raccordement électrique	Voir tableau raccordement
	Puissance maxi four	2800 W
Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	3 kWh	

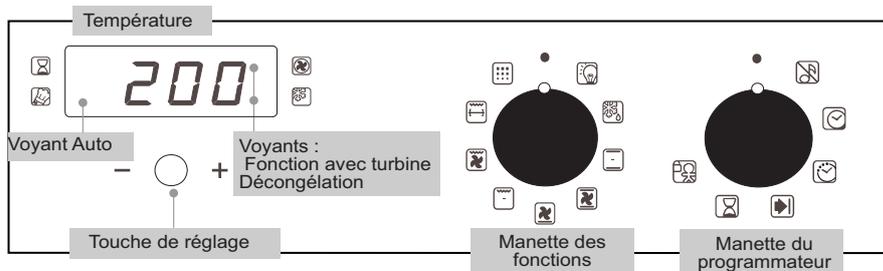
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



ATTENTION ! La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
Mode silence 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence". 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de couper la sonnerie. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
Mise à l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. Utiliser la touche centrale pour régler l'heure. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant la touche centrale vers le "+" et "-". NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).
Durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson Régler le temps de cuisson en utilisant la touche centrale. <i>Le voyant Auto s'affiche.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche centrale sur "-". 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler un temps de cuisson. Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette sur la position Fin de cuisson. Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant la touche centrale. <i>Le voyant Auto s'affiche.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure de fin de cuisson. Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement
Minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. Régler le temps de cuisson en utilisant la touche centrale. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche centrale sur "-". 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé. 	<ul style="list-style-type: none"> Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. Tourner la touche centrale vers le + pendant 3 sec. La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop". 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et tourner la touche centrale vers le + pendant 3 sec. L'indication Stop disparaît. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est hors fonction. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

UTILISATION DU FOUR AVEC LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



200° Le led "°" de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.

HOT Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche "HOT", en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur "OFF".

ATTENTION : Le couvercle doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

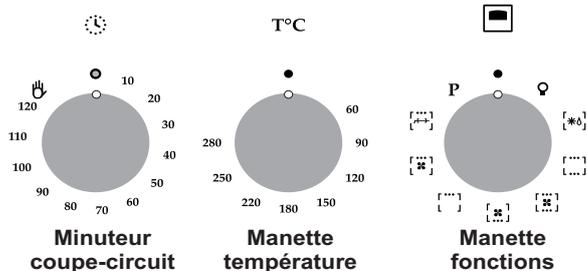
Bouton de sélection	T °C par défaut	Bouton de réglage de la température	Fonction
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	220	50 ÷ 280	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ 240	Chaleur brassée: Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	210	50 ÷ 240	Sole brassée: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 5	1 ÷ 5	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	210	180 ÷ 230	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 5	1 ÷ 5	Turnbroche: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
P			Pyrolyse

ATTENTION: avec le programmeur électronique, pour tous les modes de cuisson, la durée pré réglée est 165 minutes, modifiable de 1 minute à 5 heures.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

UTILISATION DU FOUR AVEC LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



- . Positionner la manette du sélecteur des fonctions du four sur le mode de cuisson nécessaire à la préparation.
 - . Positionner le thermostat sur la température choisie.
 - . Afficher sur la minuterie :
 - la position manuelle : le four démarre immédiatement sa cuisson. A la fin de la cuisson du mets, le four devra être arrêté manuellement en ramenant les manettes sur la position arrêt, ou,
 - une durée de cuisson : le four démarre immédiatement sa cuisson. Lorsque la durée programmée est écoulée, la minuterie coupe automatiquement le fonctionnement du four.
- Penser à ramener les manettes du four sur la position arrêt.

Le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat. Tant que la température du centre four n'a pas atteint la température sélectionnée, le voyant de régulation est fixe. Puis, dès lors que la température est atteinte, le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

ATTENTION : Le couvercle doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

Bouton de sélection	Bouton de réglage de la température	Fonction
		Allumage de l'éclairage du four.
		Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
	60 ÷ 280	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	50 ÷ 230	Chaleur brassée: Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	60 ÷ 240	Sole brassée: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	220 ÷ 275	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
	180 ÷ 230	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	220 ÷ 275	Tournebroche: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
P		Pyrolyse

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

CONSEILS DE CUISSON avec le four électrique

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun. Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

VIANDES Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassement rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

• **Avant d'enfourner la grillade** : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc...). Enfouir la grillade.

• **Pendant la cuisson** : ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

PÂTISSERIES - Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt. Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

CONSEILS DE CUISSON AVEC FOUR ELECTRIQUE

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220° C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220° C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160° C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275° C	2x5 minutes	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220° C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220° C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	25-30 mins	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220° C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220° C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220° C	40-45 mins	
Toast de crottin*	Turbogrill	6 pièces	210° C	3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogrill	6 portions	200° C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogrill	4 pièces	210°	45 mins	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

CONSEILS DE CUISSON

VIANDES

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

PÂTISSERIES

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200° C	30-35 mins	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200° C	15-20 mins	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190° C	30-35 mins	1	

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

- Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :
 - . de déconnecter électriquement l'appareil.
 - . d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage de la cuisinière.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

LA TABLE DE CUISSON

• LES PARTIES EMAILÉES OU INOX

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques, ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• LES BRÛLEURS GAZ

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits graisseux ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher. Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale. Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

Attention: ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs.

• LAPLAQUE ELECTRIQUE

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

• LE COUVERCLE

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LE FOUR

• LA GRILLE DU FOUR - LA PLAQUE A PATISSERIE

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

• LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionné d'un détergent. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

• LE VERRE DE PORTE DU FOUR

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher. Ne pas nettoyer le verre avec des produits abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.

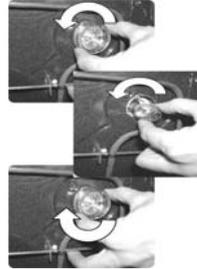
• LE JOINT PORTE DE FOUR

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• ECLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V~ - Culot E 14 - 25 W - Température 300°C mini.

Remplacement de l'ampoule de four : **avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.**



- Pour remplacer l'ampoule,
 - . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
 - . dévisser le cache-verre de protection

• LE TIROIR

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir.

Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casserolierie. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

Attention : le tiroir peut devenir chaud pendant le fonctionnement de l'appareil.

ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR

La vitre intérieure de ce four peut être enlevée et nettoyée. Pour nettoyer la vitre intérieure du four, merci de suivre les instructions suivantes:



- Ouvrir la porte du four. (Image 1)

Image 1



- Bloquer les charnières comme il est montré sur l'image 2 avant de commencer l'opération de nettoyage. Débloquer les charnières quand l'opération de nettoyage est finie.

Image 2

- Enlever les vis comme présenté sur l'image 3.

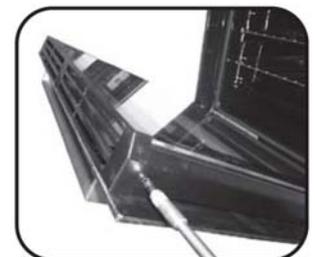
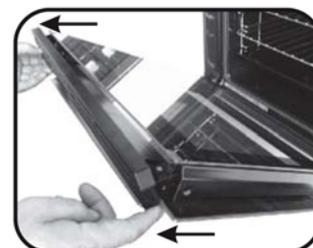


Image 3



- Enlever la partie métallique supérieure, pour pouvoir enlever les vitres.

Image 4

FR

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