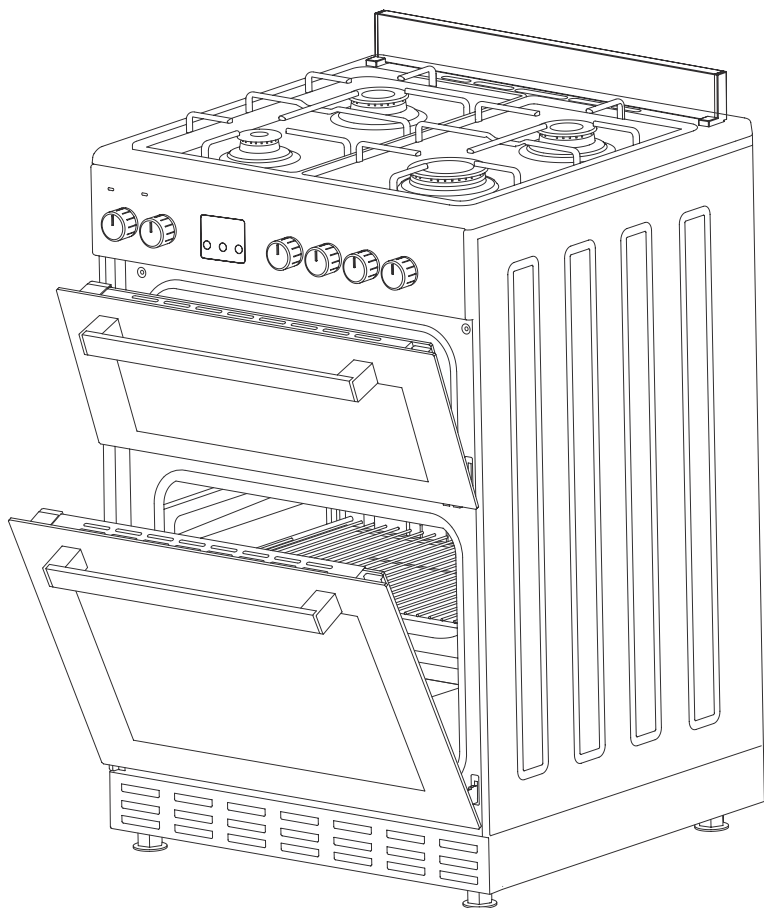


DOUBLE FOUR

50x60 / 60x60

Four à gaz et électrique



MANUEL D'UTILISATION **FR**

Cher utilisateur,

Notre objectif est que ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans un excellent environnement de travail, en conformité avec le concept de qualité totale, vous donne totale satisfaction.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser le produit et de le garder en permanence à votre disposition.

Note: Ce manuel de l'utilisateur est préparé pour plusieurs modèles.. Il se peut que certaines des caractéristiques spécifiées dans ce manuel ne soient pas disponibles dans votre appareil.

*Marquez les produits en option.

"CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE SELON LES REGLEMENTS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ESPACE BIEN AERE. LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL."

"Conforme au Standart DEEE"

TABLE DES MATIERES

Avertissements importants.....	4
Présentation de l'appareil.....	7
Avertissements importants.....	8
Aération de la pièce.....	10
Schéma de branchement électrique.....	11
Installation de votre cuisinière.....	11
Schéma de fixation au mur.....	12
Caractéristiques Techniques de votre cuisinière.....	12
Caractéristiques Techniques de votre cuisinière.....	13
Description de la cuisinière et des bandeaux de commande.....	15
Utilisation de la partie four.....	15
Utilisation des plaques chauffantes.....	17
Utilisation de la partie four.....	18
Remplacement du gicleur.....	18
Réglage de la réduction du débit de Gaz des robinets de la cuisinière.....	19
Tableau des temps de cuisson.....	20
Maintenance et nettoyage.....	21
Nettoyage et entretien de la vitre de la porte avant du four.....	22
Changement de la lampe du four.....	23
Changement de la lampe du four.....	24
Si votre four ne fonctionne pas.....	24
Mise au rebut respectueuse de l'environnement	25
Informations relatives à l'emballage.....	25

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- 1. AVERTISSEMENT:** Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit électrique du produit est fermé avant de remplacer la lampe.
- 2. AVERTISSEMENT:** Avant de toucher les bornes de connexion, il est indispensable de couper tous les circuits d'alimentation.
- 3. AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles du grill peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
- 4. AVERTISSEMENT:** Des précautions doivent être prises lors de la cuisson avec des graisses et des huiles, car elles peuvent être dangereuses et provoquer un incendie.
- 5. AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie ! Évitez de ranger les produits alimentaires sur la surface de cuisson.
- 6. AVERTISSEMENT:** Si la surface est endommagée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 7. AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.
- 8. AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- 9.** Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur la plaque. (ou les étiquettes de données)

10. Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Par ailleurs, ledit appareil doit être raccordé et installé selon la législation applicable. Considérez les exigences relatives à la ventilation.

11. L'utilisation d'une cuisinière à gaz libère de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée et que les trous de ventilation naturelle ne sont pas obstrués. Vous pouvez également installer un système de ventilation mécanique. (Hotte au-dessus de la cuisinière) L'utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. On peut par exemple ouvrir une fenêtre ou, si possible, augmenter le niveau de ventilation d'un système de ventilation mécanique.

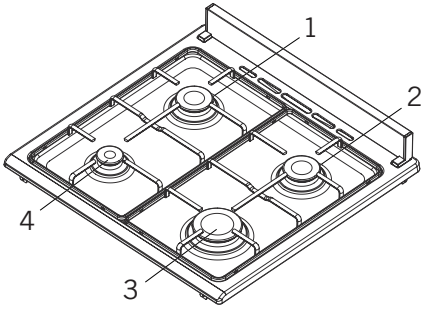
12. AVERTISSEMENT: L'appareil est destiné à la cuisson. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.

13. Cet appareil doit être installé selon les règlements et seulement dans un endroit bien aéré. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

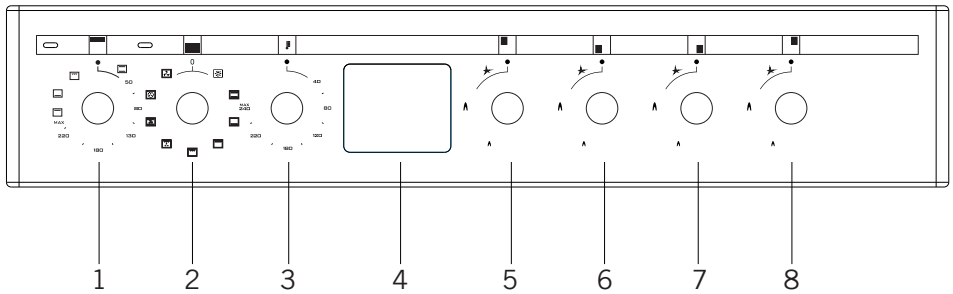
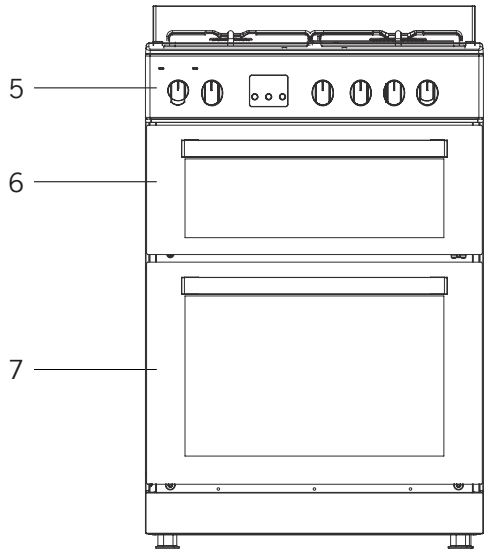
14. Avant d'installer l'appareil, vérifiez les conditions locales (type de gaz et pression du gaz) et assurez-vous que les réglages de l'appareil sont appropriés.

- 15.** Ces instructions sont applicables pour les pays dont les symboles sont indiqués sur l'appareil. Si le symbole du pays n'est pas disponible sur l'appareil, il convient de lire les instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions dudit pays.
- 16.** N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- 17.** Avant d'ouvrir la porte du four, nettoyer les résidus qui s'y trouvent. Laisser d'abord le four refroidir avant de refermer la porte.
- 18.** N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau; coupez d'abord l'alimentation et, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture, couvrez la flamme.
- 19.** N'utilisez pas de produits de nettoyage durs et abrasifs ou des couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer ou érafler la surface.
- 20.** Après avoir introduit un plat, assurez-vous que la porte est bien fermée.
- 21.** Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans sans surveillance s'approcher de l'appareil.
- 22.** Évitez de toucher les éléments chauffants, au risque de vous brûler.
- 23.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



1. Brûleur normal
2. Brûleur normal
3. Brûleur auxiliaire
4. Brûleur rapide



- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Commande et thermostat du four supérieur | 5. Brûleur arrière gauche |
| 2. Commande du four principal | 6. Brûleur avant gauche |
| 3. Thermostat du four principal | 7. Brûleur avant droit |
| 4. Minuteur numérique | 8. Brûleur arrière droit |

Remarque : La signification des symboles figurant sur le panneau de commande de l'appareil est donnée ci-dessous. Tous les symboles ne figurent pas sur tous les modèles, par conséquent, ne vous attardez que sur les symboles qui figurent sur votre appareil.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Raccordement électrique et sécurité

1. Votre four nécessite un fusible de 16 ou 32 ampères en fonction de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, il est recommandé de faire installer l'appareil par un électricien qualifié.

2. Votre four est réglé en fonction de l'alimentation électrique de 220-240 V CA/380-415 V CA, 50/60 Hz. Si votre alimentation est différente de la valeur spécifiée, contactez le centre de service agréé.

3. Le raccordement électrique du four doit être effectué obligatoirement à l'aide des prises électriques disposant d'un système de mise à la terre, conformément à la réglementation. En l'absence de prise appropriée et équipée d'un système de mise à la terre à l'emplacement d'installation du four, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages résultant du raccordement de l'appareil à une prise dépourvue d'un système de mise à la terre. Si les extrémités du câble de raccordement sont dénudées, en fonction du type d'appareil, procédez à l'installation d'un commutateur approprié et grâce auquel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de mise sous et hors tension.

4. En cas de défaillance de votre câble d'alimentation électrique, vous devez impérativement le faire remplacer par le centre de service agréé ou par un électricien qualifié pour éviter tout danger.

5. Le câble électrique ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

6. Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

Connexion de gaz et sécurité

1. Pour le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite de gaz, vous remarquerez de la mousse dans la zone savonneuse.

2. Vous devez utiliser le four dans un endroit bien ventilé et l'installer sur une surface plane.

3. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

4. Au moment de positionner votre cuisinière dans son emplacement, elle doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-la à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.

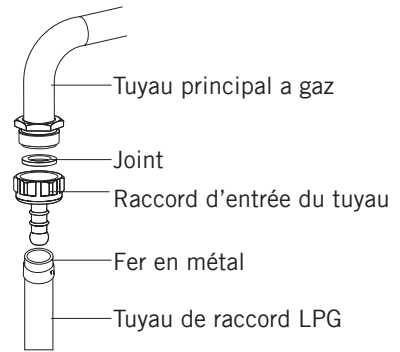
5. Évitez de faire passer le tuyau à gaz et le câble électrique de votre cuisinière à travers les zones chaudes, en particulier à travers la partie arrière de la cuisinière. Ne déplacez pas une cuisinière connectée au gaz. Une pression élevée pourrait desserrer le tuyau et entraîner une fuite de gaz.

6. Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

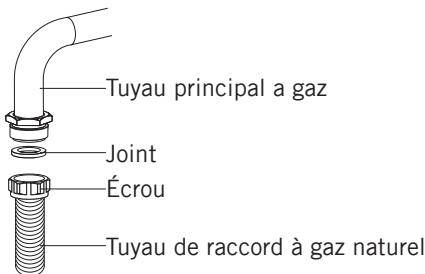
7. Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz.

Raccordement de gaz et sécurité

1. Pour le raccordement LPG (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne LPG. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaires pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.



REMARQUE : Le régulateur à brancher sur la bonbonne LPG doit être de 300 mmSS.

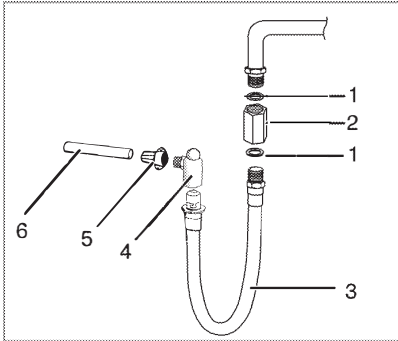


2. Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.



Le tuyau à gaz et le câble électrique de l'appareil ne doivent pas être placés à côtés des régions chaudes à l'arrière de l'appareil. Le tuyau à gaz doit être raccordé en faisant des retours de grand angle afin d'éviter les risques de cassures. Le déplacement de l'appareil ayant un raccordement à gaz peut causer des fuites de gaz.

Raccordement de gaz propre au Royaume-Uni :



1. Joint
2. Adaptateur
3. Tuyau du gaz (sécurité)
4. Vanne avec sortie de 90°
5. Pièce de raccord
6. Tuyau d'alimentation du gaz

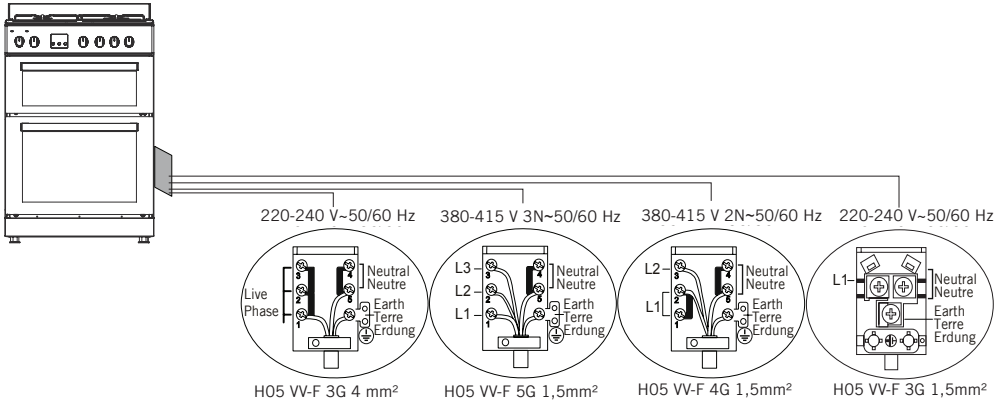
AVERTISSEMENT : Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

AÉRATION DE LA PIÈCE

L'air nécessaire pour la combustion est prise sur l'air de la pièce et les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la pièce est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la pièce, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la pièce, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la pièce	Ouverture d'aération
Inférieur à 5m ³	min. 100 cm ²
Entre 5m ³ et 10m ³	min. 50 cm ²
Supérieur à 10m ³	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm ²

SCHÉMA DE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

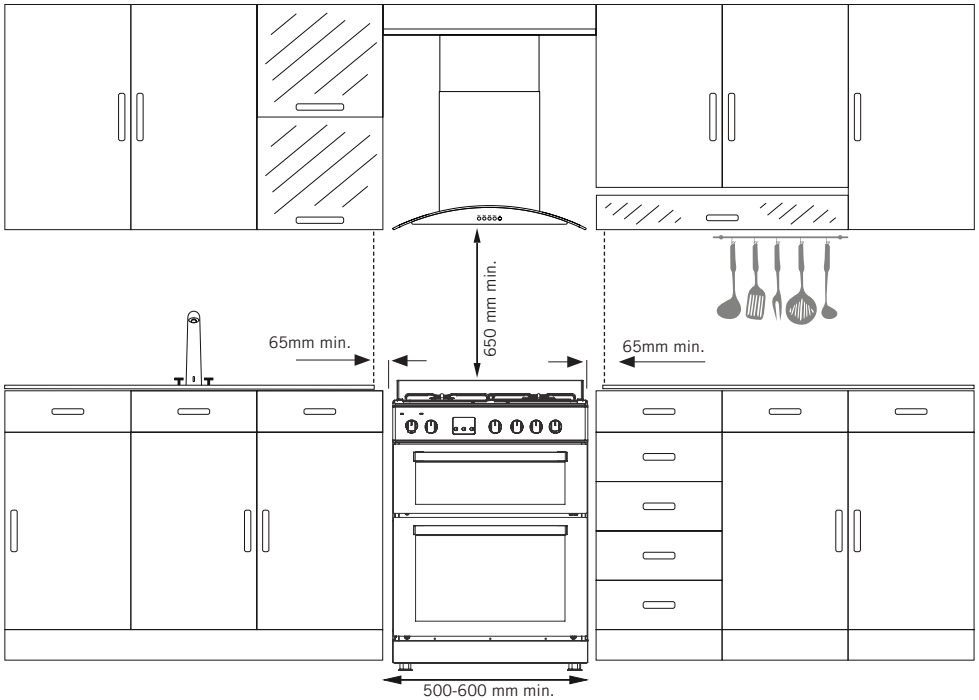
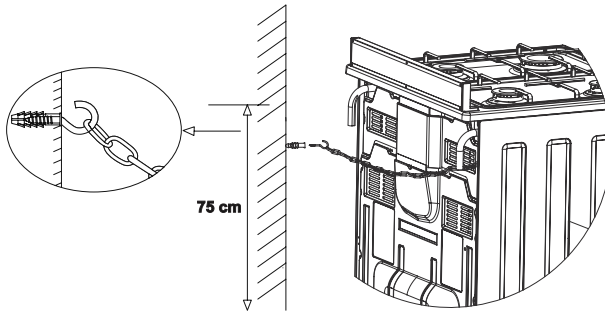


SCHÉMA DE RACORDEMENT DE LA CHAÎNE

Pour être sûr d'utiliser le produit en toute sécurité, assurez-vous que le produit est fixé sur le mur avec une chaîne et une vis crochet avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que le crochet est vissé de façon sécurisée sur le mur.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

Caractéristiques		50x60		60x60	
		Four Principal	Four supérieur	Four Principal	Four supérieur
Largeur externe		500mm		600mm	
Profondeur externe		630mm		630mm	
Hauteur externe		900mm		900mm	
Largeur interne inférieure	Largeur interne supérieure	360mm		460mm	
Profondeur interne inférieure	Profondeur interne supérieure	400mm		400mm	
Hauteur interne inférieure	Hauteur interne supérieure	330mm	180mm	330mm	180mm
Puissance de l'ampoule		15-25W			
Élément chauffant supérieur		600W	500W	700W	700W
Élément chauffant inférieur		1000W	800W	1200W	1000W
Élément chauffant du gril		1500W	1400W	2000W	1400W
Élément chauffant Turbo		1800W	---	2200W	---
Tension d'alimentation		220 V-240 V / 380-415 V CA 50-60 Hz			
Plaque chauffante de 145 mm		1000W			
Plaque chauffante rapide de 145 mm		1500W			
Plaque chauffante de 180mm		1500W			
Plaque chauffante rapide de 180mm		2000W			

















DOUBLE FOUR 50 x 60
TABLEAU D'INJECTEUR, DE FLUX DE GAZ ET DE PUISSANCE

BRÔLEUR SPÉCIFICATIONS	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar	
	Gaz Naturel			GPL	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm	0,96	mm
	Consommation	0 333	m ³ /h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	0,85	mm
	Consommation	0 276	m ³ /h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,65	mm
	Consommation	0 162	m ³ /h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,50	mm
	Consommation	0,96	m ³ /h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur Du Bas	Injecteur	0,85	mm	0,60	mm
	Consommation	0 144	m ³ /h	109	g/h
	Puissance	1,50	kW	1,50	kW
Brûleur Du Haut	Injecteur	0,97	mm	0,65	mm
	Consommation	0 171	m ³ /h	131	g/h
	Puissance	1,80	kW	1,80	kW

DOUBLE FOUR 60 x 60
TABLEAU D'INJECTEUR, DE FLUX DE GAZ ET DE PUISSANCE

BRÔLEUR SPÉCIFICATIONS :	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar	
	Gaz naturel			GPL	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm	0,96	mm
	Consommation	0 333	m ³ /h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	0,85	mm
	Consommation	0 276	m ³ /h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,65	mm
	Consommation	0 162	m ³ /h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,50	mm
	Consommation	0,96	m ³ /h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur Du Bas	Injecteur	0,92	mm	0,60	mm
	Consommation	0 144	m ³ /h	109	g/h
	Puissance	1,50	kW	1,50	kW
Brûleur Du Haut	Injecteur	0,97	mm	0,70	mm
	Consommation	0 190	m ³ /h	145	g/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW

DESCRIPTION DU FOUR et des BANDEAUX DE COMMANDE

	Tourne Broche (Grill Poulet)		Ventilateur
	Résistance supérieur Et Inferieure		Résistance annulaire + Ventilateur
	Lampe		Résistance Supérieure Et Inferieure Ventilateur
	Résistance inférieure et ventilateur		Grill et ventilateur
	Grill Tournebroche		Grill
	Grill + éclairage		Résistance supérieure
	Minuterie Électrique		Résistance inférieure
	Flamme		Allumage électrique

BOUTON DU THERMOSTAT: Pour faire marcher votre four, le thermostat doit être réglé à la température désirée. Vous pouvez régler le thermostat entre 40 et 240 degrés.


BOUTON MINUTERIE MECANIQUE*: Pour faire marcher votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps désiré.


UTILISATION DU PLAN DE TRAVAIL

Utilisation des brûleurs à gaz :

DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE		
	50 x 60	60 x 60
Petit brûleur	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur normal	18-20 cm	18-20 cm
Grand brûleur	22-26cm	22-26cm
Brûleur WOK	---	24-26cm

● Fermé

 Entièrement ouvert

 À moitié ouvert

1. Pour obtenir la performance optimale, assurez-vous d'utiliser une casserole dotée d'un fond plat et dont les dimensions correspondent à celles indiquées ci-dessus.

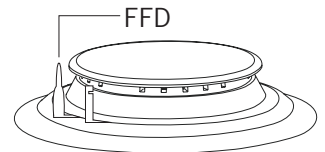
2. Les brûleurs des cuisinières à gaz sont équipées d'un mécanisme de sécurité spécial. Pour allumer la cuisinière, poussez le commutateur vers l'avant et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme. Tous les dispositifs d'allumage sont opérationnels et seule le feu commandé s'allume. Maintenez le commutateur enfoncé jusqu'à l'allumage. Appuyez sur la manette d'allumage et torunez-la dans le sens antihoraire.

3. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez une minute minimum avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez la manette de commande de gaz et patientez une minute au moins avant de réessayer.

4. Dans les modèles équipés de système de sécurité de gaz, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage, patientez pendant environ 5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

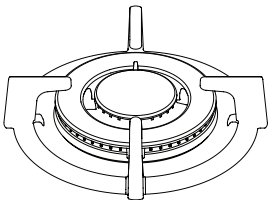
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ COUPANT LE GAZ (FFD)

Sur les brûleurs supérieurs, pour éviter que le brûleurs s'eteigne lors du débordement de liquide, le mécanisme de sécurité se met en marche en coupant le gaz.



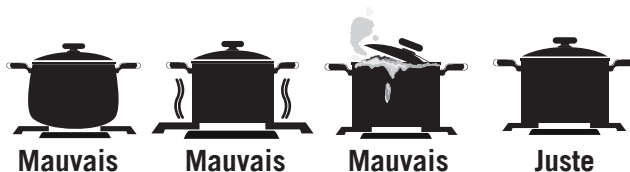
Dessin 1

BRÛLEUR À GAZ WOK

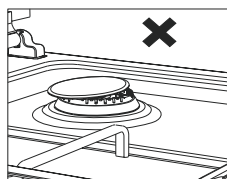


Dessin 2

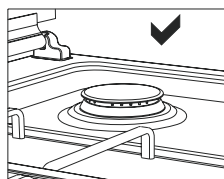
La spécificité du brûleur à gaz Wok est sa cuisson rapide. Ayant un système de flamme à double anneaux, il permet une répartition homogène sur la base de la casserole à haute température. Ceci est idéal pour les cuissons courtes et à très haute température. Lorsque vous souhaitez utiliser une casserole normale sur une cuisinière Wok, il est nécessaire de positionner l'adaptateur de casserole wok sur la cuisinière.



Avant d'allumer votre feu, veuillez vous assurer que les chapeaux de brûleur sont placés comme il convient. La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.



Dessin 3



Dessin 4

UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapide	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapide	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250 W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250 W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapide	135W	165W	250 W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapide	175W	220W	300 W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560 W	910W	1460W	2000W

1. Les plaques chauffantes électriques possèdent en général 6 niveaux de température. (comme décrit ci-dessus)

2. Lors de la première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique sur la position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, l'agent sensible à la chaleur de votre plaque va durcir sous l'effet de la combustion.

3. Servez-vous autant que possible des casseroles à fond plat qui entrent pleinement en contact avec la chaleur, car elles garantissent une utilisation plus productive de l'énergie.

UTILISATION DE LA PARTIE DE FOUR

Utilisation des éléments chauffants du four

1. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.

2. Positionnez le bouton de commande du four sur la valeur souhaitée, autrement le four ne fonctionne pas.

3. Les types d'aliments, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont présentés dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques. Elles ont été obtenues grâce aux tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.

4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires appropriés.

5. Temps de cuisson : Les résultats peuvent varier en fonction de la tension, de la qualité, de la quantité et des températures.

6. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lorsqu'une cuisson est en cours. Autrement, la chaleur pourrait se propager de façon inappropriée et les résultats attendus peuvent changer.

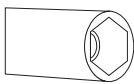
7. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser un moule à gâteaux.

8. Il convient de préchauffer votre four pendant 5 à 10 minutes avant la cuisson.

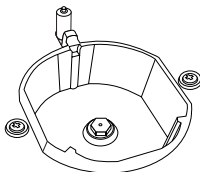
REMPACEMENT DU GICLEUR

1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour retirer et installer le gicleur comme illustré dans. (Figure 5)

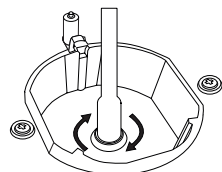
2. Veuillez retirer le gicleur (Figure 6) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et installez le nouveau. (Figure 7)



Dessin 5



Dessin 6



Dessin 7

RÉGLAGE DE LA RÉDUCTION DU DÉBIT DE GAZ POUR LES ROBINETS DE LA CUISINIÈRE

1. Allumez le brûleur à ajuster et tournez le bouton en direction de la position réduite.

2. Retirez le bouton du robinet à gaz.

3. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.

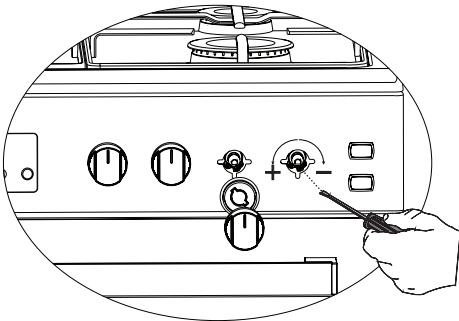
Pour le GPL (Butane - Propane), tournez la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, tournez la vis une fois dans le sens antihoraire.

« La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm.

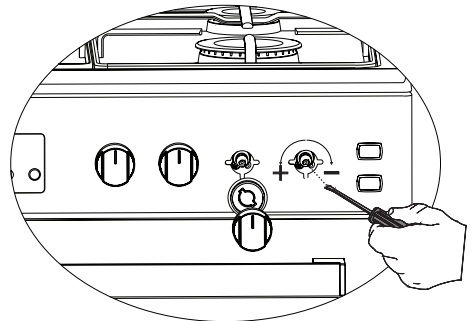
4. Si la flamme est plus élevée que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.

5. En guise de dernier contrôle, mettez le brûleur à la fois dans les positions. Flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

La position de la vis peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé pour votre appareil. (Dessin 8 et 9)



Dessin 8



Dessin 9

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

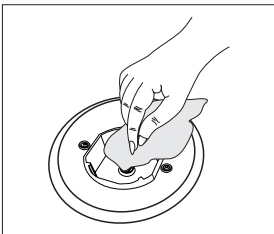
Aliments	Cuisson Fonction	Température (°C)	Grille Position	Cuisson Durée (min.)
Gâteau (Moule)	Statique / Statique+Ventilateur	170-180	2	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo+Ventilateur	170-180	2	25-30
Boulette	Statique / Statique+Ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookies	Statique	170-180	3	20 à 25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+Ventilateur	180-190	2	50-70
Génoise	Statique	200/150*	2	20 à 25
Pizza	Statique+Ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagnes	Statique	180-200	2	25-40
Meringue	Statique	100	2	60
Volaille	Statique+Ventilateur / Turbo+Ventilateur	180-190	2	45-50
Poulet grillé**	Gril	200 à 220	4	25-30
Poisson grillé**	Gril+Ventilateur	200 à 220	4	25-30
Bifteck**	Gril+Ventilateur	Max.	4	15-20
Boulettes grillées**	Gril	Max.	4	20 à 25

*Sans préchauffage. La moitié de la cuisson doit se faire à une température de 200 °C et la deuxième moitié à 150 °C.

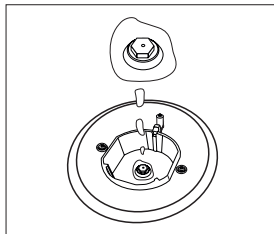
**Pendant la moitié de la cuisson, retournez la viande.

MAINTENANCE et NETTOYAGE

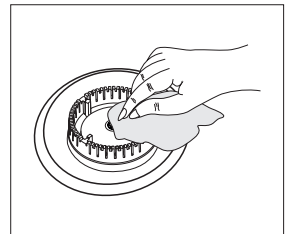
1. Déconnectez la prise male, alimentant la cuisinière en électricité, de la prise murale.
2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.
4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyants spéciaux pour verre.
6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
7. Lavez les brûleur de temps en temps avec de l'eau savonneuse et nettoyez les conduites de gaz avec une brosse.
8. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur de la cuisinière, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
9. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre cuisinière.
10. Ne lavez pas d'élément de votre cuisinière dans votre lave-vaisselle.
11. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.



Dessin 10



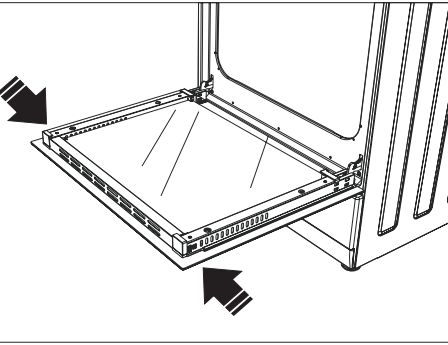
Dessin 11



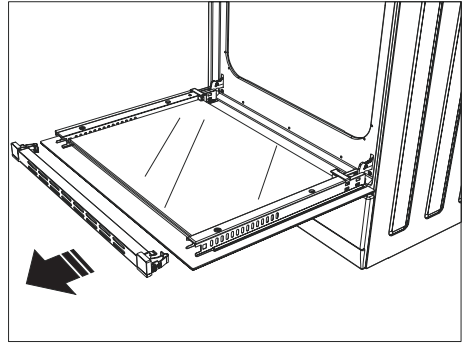
Dessin 12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA VITRE DE LA PORTE AVANT DU FOUR

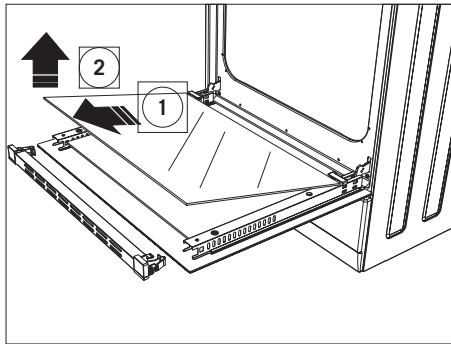
Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré sur le dessin 13, et tirez-le vers vous, comme illustré sur le dessin 14. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré sur le dessin 15. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse.



Dessin 13



Dessin 14



Dessin 15

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Pour éviter le risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit électrique de l'appareil est fermé avant le changement de la lampe.

(Le fait que le circuit soit fermé signifie que l'électricité est coupée)

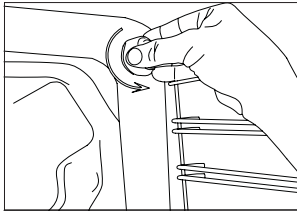
1. Couper d'abord la connexion électrique de l'appareil et assurez-vous que l'appareil a refroidi.

2. Retirer la protection en verre en tournant comme indiqué dans le dessin ci-contre. Si vous avez du mal à tourner, l'utilisation de gant en plastique va vous faciliter la tâche.

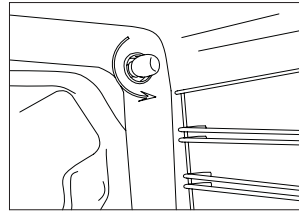
3. Puis retirer la lampe en la tournant et insérer la nouvelle lampe qui a les mêmes propriétés. Les propriétés de la lampe doivent être ainsi:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4. Remettre la protection en verre, brancher le câble électrique de l'appareil et terminer l'opération de changement de lampe. Vous pouvez utiliser votre four maintenant.



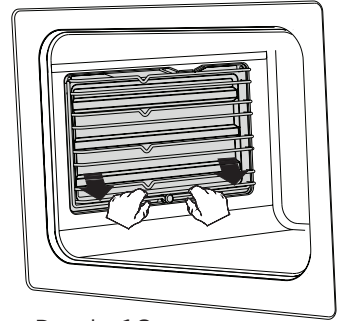
Dessin 16



Dessin 17

PAROIS CATALYTIQUES*

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques absorbent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.



Dessin 18

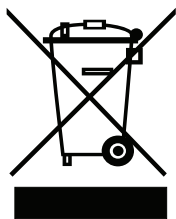
Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

1. Veuillez vérifier le robinet principal de gaz.
2. Le tuyau de gaz peut être endommagé ou plié.
3. Veuillez vérifier la connexion du tuyau de gaz avec le four.
4. Veuillez vérifier le robinet de gaz, est-il adéquat pour votre four.
5. Nous vous recommandons de changer le tuyau de gaz de votre four tous les 2 ans.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques-DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.