

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

CUISINIÈRE À GAZ EN POSE LIBRE

Lire attentivement le manuel avant de mettre
l'appareil en fonction et le conserver pour toute consultation future.

LF98105SB
LF98110SB

Sommaire

Introduction	3
1. Instructions pour une utilisation correcte et sûre.....	3
Instructions pour l'installateur	6
2. Installation de l'appareil.....	6
3. Adaptation aux différents types de gaz	12
4. Opérations finales	15
Instructions pour l'utilisateur	17
5. Description des commandes	17
6. Utilisation de la table de cuisson	19
7. Utilisation du four	21
8. Minuterie numérique (sur certains modèles uniquement)	26
9. Horloge analogique (sur certains modèles uniquement).....	27
10. Accessoires disponibles	28
11. Nettoyage et entretien	29
12. Entretien extraordinaire	32

Ces instructions sont uniquement valables dans les pays utilisateurs dont les symboles d'identification apparaissent sur la couverture de ce manuel.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles s'adressent au **technicien qualifié** chargé d'effectuer une vérification adéquate de l'installation au gaz, d'installer l'appareil, de le mettre en marche et de procéder à l'essai de fonctionnement.

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

Introduction

1. Instructions pour une utilisation correcte et sûre

Ce manuel forme une partie intégrante de l'appareil et doit donc être conservé intégralement dans un endroit accessible durant toute la durée de service de la cuisinière. Nous recommandons de lire ce manuel et l'ensemble des instructions qu'il contient avant de faire fonctionner la cuisinière. Conserver également les différents injecteurs fournis. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux directives en vigueur. Cet appareil est prévu pour une utilisation de type domestique et il est conforme aux **directives actuellement en vigueur**. L'appareil est conçu pour remplir les fonctions suivantes : **la cuisson et le réchauffage des aliments**. Tout autre usage est considéré comme étant inapproprié.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée.

Ne pas laisser les déchets de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux provenant de l'emballage et les remettre au centre de collecte séparée le plus proche.

Il est impératif que la mise à la terre de l'appareil se fasse en accord avec les méthodes prescrites par les consignes de sécurité.

La fiche à brancher au cordon d'alimentation et sa prise doivent être de même type et se conformer à la réglementation en vigueur.

La prise devra être accessible pour permettre le branchement d'un appareil encastré.

Ne jamais ôter la fiche en tirant sur le câble.

 Immédiatement après l'installation, effectuer un essai rapide de bon fonctionnement de l'appareil d'après les instructions indiquées ci-dessous. Si l'appareil ne marche pas, débrancher ce dernier et contacter le centre de service après-vente le plus proche.

Ne jamais tenter de réparer l'appareil.

 **NE PAS UTILISER OU STOCKER DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE RANGEMENT PRÉVU POUR L'APPAREIL OU À PROXIMITÉ DE CE DERNIER.**

Introduction

NE PAS MODIFIER CET APPAREIL

Lorsque l'appareil n'est pas en fonction, s'assurer que les manettes de commande sont en bonne position (OFF) ●.

Ne jamais introduire d'objets inflammables dans le four : ils risquent de prendre feu accidentellement et de brûler.

La plaque signalétique contenant les caractéristiques techniques, le numéro de série et la marque se trouve dans le compartiment de rangement, en position bien visible.

La plaque ne doit pas être enlevée.

Ne pas poser de récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat et lisse sur les grilles de la table de cuisson.

Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Ne pas utiliser de récipients ou de grils qui dépassent du périmètre extérieur de la table de cuisson.

L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas permettre aux enfants de s'approcher de l'appareil ou de jouer avec. Quand le gril est allumé, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes : **éloigner les enfants.**

Si l'on prévoit de poser l'appareil sur une plateforme, l'installer de telle sorte qu'il ne puisse pas pivoter et tomber.

L'appareil est destiné à la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé comme chauffage ambiant.

Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.

Ne pas poser de panneaux décoratifs dans la partie inférieure de la cuisinière qui risqueraient de gêner la circulation de l'air et de provoquer des surchauffes.

Avant de mettre l'appareil en marche, enlever toutes les étiquettes et les films de protection se trouvant à l'intérieur et à l'extérieur.

Abaisser le couvercle en verre lentement à la main.

 **Attention** : le couvercle en verre risque de se briser en cas de surchauffe. Éteindre tous les foyers et attendre qu'ils refroidissent avant de refermer le couvercle.

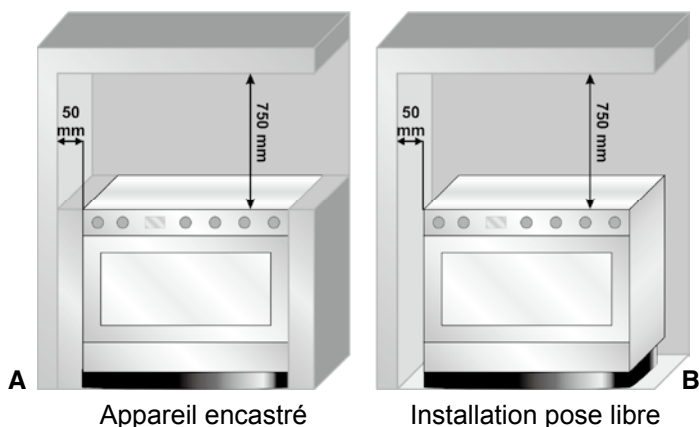
 **Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

Instructions pour l'installateur

2. Installation de l'appareil

L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur.

Cet appareil peut être installé contre une paroi plus haute que le plan de travail, en maintenant une distance minimum de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas A et B des classes d'installation. Installer les meubles suspendus ou les étagères au-dessus du plan de travail à une distance minimum de 75 cm.



2.1 Branchement électrique

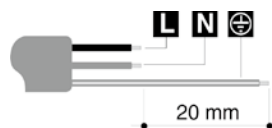
Vérifier que la tension de la ligne d'alimentation correspond aux caractéristiques reproduites sur la plaque signalétique apposée dans le compartiment de rangement.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.

En cas d'utilisation d'un raccordement fixe au secteur, prévoir sur la ligne d'alimentation un disjoncteur multipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil.

Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise et d'une fiche. Dans ce cas, celles-ci devront être compatibles avec le câble utilisé et conformes à la réglementation en vigueur. Quel que soit le type de branchement adopté, la mise à la terre de l'appareil est une condition sine qua none. Avant de le brancher, s'assurer que la ligne d'alimentation a été convenablement mise à la terre. Eviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunts.¹

T_{ip} En cas de remplacement du cordon d'alimentation, la section du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 1,5 mm (câble de 3 x 1,5), en tenant compte du fait que l'extrémité à raccorder à la table de cuisson devra être munie d'un conducteur de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm. Utiliser uniquement un câble du type H05V2V2-F ou analogue résistant à la température maximale de 90° C. Le remplacement devra être confié à un technicien spécialisé qui effectuera le branchement de la cuisinière au réseau électrique selon le schéma ci-dessous.



L= marron

N= bleu

 = jaune-vert.

⚠ Attention : Les valeurs indiquées ci-dessus se réfèrent à la section du connecteur interne.

Instructions pour l'installateur

2.2 Exigences d'aération

2.2.1 Aération des locaux

L'appareil ne peut être installé que dans des pièces ayant une source de ventilation permanente, comme l'exige la réglementation en vigueur.

La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit avoir un débit d'air suffisant pour pouvoir répondre aux exigences de combustion régulière du gaz et de renouvellement de l'air dans la pièce. Protégées par des grilles, les prises d'air doivent être dimensionnées de façon appropriée (conformes à la réglementation en vigueur) et présenter un agencement destiné à empêcher leur obstruction, même partielle.

La cuisinière doit être convenablement ventilée de manière à éliminer la chaleur et l'humidité produites par la cuisson : en cas d'utilisation prolongée, songer notamment à ouvrir la fenêtre ou à augmenter la capacité de brassage de l'air des ventilateurs.

2.2.2 Évacuation des produits de combustion

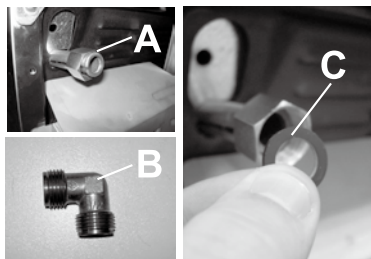
L'évacuation des produits de combustion est garantie soit par le biais de hottes raccordées à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr, soit au moyen d'un système d'aspiration par air forcé. Pour être efficace, le système d'aspiration doit être soigneusement conçu par un professionnel qualifié et réalisé en respectant les emplacements et les distances préconisés par les normes. Une fois l'installation achevée, l'installateur doit délivrer un certificat de conformité.

2.3 Branchement au gaz

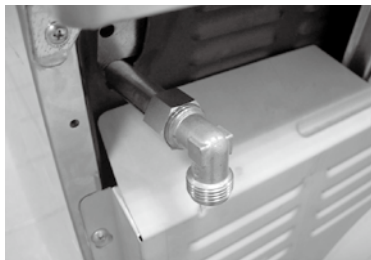
⚠ Une fois l'installation terminée, vérifier la présence de fuites éventuelles à l'aide d'une solution savonneuse mais jamais avec une flamme nue.

2.3.1 Installation du raccord

Visser soigneusement le raccord B sur la sortie du gaz A de l'appareil après avoir intercalé le joint C entre les deux.



Visser le connecteur de manière à ce qu'il reste en position verticale, comme le montre la figure ci-contre.



2.3.1 Branchement avec un tuyau en caoutchouc

L'installation du tuyau en caoutchouc aux normes doit être effectuée de telle manière que le tuyau ne dépasse pas 1,5 mètres de long. Veiller à ne pas écraser le tuyau et à ne pas le mettre au contact des organes en mouvement. Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et de 13 mm pour le GAZ NATUREL.

Vérifier que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- fixation du tuyau à son embout au moyen de colliers de serrage ;
- absence de tout contact entre le tuyau et les parois chaudes, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- absence de traction ou de tension sur le tuyau qui ne doit présenter ni coudes étroits ni étranglements ;
- absence de tout contact entre le tuyau et des corps tranchants ou des arêtes vives ;
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et qu'il provoque des fuites de gaz, **ne pas tenter de le réparer** : remplacer celui-ci par un tuyau neuf ;
- vérifier que la date limite d'utilisation du tuyau, estampillée directement sur ce dernier, n'est pas dépassée.



Le raccordement au moyen de tuyaux en caoutchouc, conformes à la réglementation en vigueur, ne peut être réalisé que si le tuyau peut être inspecté sur toute sa longueur.



Serrer tous les raccords à fond en s'assurant que le raccord qui renferme le joint présente un couple de serrage compris entre 15 Nm minimum et 20 Nm maximum.

Instructions pour l'installateur

2.3.3 Branchement au gaz liquide

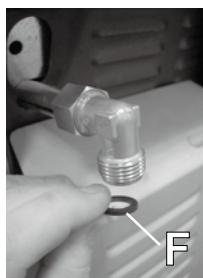
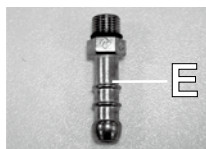
Le régulateur de pression et le raccord pour la bouteille doivent être tous deux aux normes.

Raccorder la cuisinière au réseau à gaz au moyen d'un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques prescrites par la réglementation en vigueur (vérifier que la norme de référence est bien estampillée sur le tuyau).

Après avoir installé le raccord selon les indications du sous-paragraphe " 2.4.1 Installation du raccord ", visser le petit embout E sur le grand embout E.

Placer le joint F entre l'emboîtement à peine réalisé et le raccord installé auparavant.

Pousser ensuite le tuyau en caoutchouc dans l'embout E et assujettir à l'aide d'un collier conforme à la réglementation en vigueur.



2.3.4 Branchement au gaz naturel

Après avoir installé le raccord selon les indications du sous-paragraphe " 2.4.1 Installation du raccord ",

Poser le grand embout D en intercalant le joint F entre le raccord installé auparavant.

Pousser le tuyau en caoutchouc D dans l'embout A et assujettir à l'aide du collier E conforme à la réglementation en vigueur.



2.3.4 Branchement avec un tuyau flexible en acier (pour tous les types de gaz)

Ce type de branchement peut être réalisé sur des appareils encastrés et en pose libre. Utiliser uniquement des tuyaux flexibles en acier aux normes et dont la longueur ne dépasse pas 2 mètres.

Après avoir installé le raccord selon les indications du sous-paragraphe " 2.4.1 Installation du raccord ", visser l'extrémité du tuyau flexible au raccord gaz extérieur fileté $1/2$ (ISO 228-1) en plaçant le joint entre eux.

Une fois l'installation terminée, vérifier la présence de fuites éventuelles à l'aide d'une solution savonneuse mais jamais avec une flamme nue.

T_{ip} Pour le raccordement entre la cuisinière et la bouteille, utilisez une portion de tuyau conforme aux normes en vigueur d'une longueur minimale de 1,4 m.

Instructions pour l'installateur

3. Adaptation aux différents types de gaz

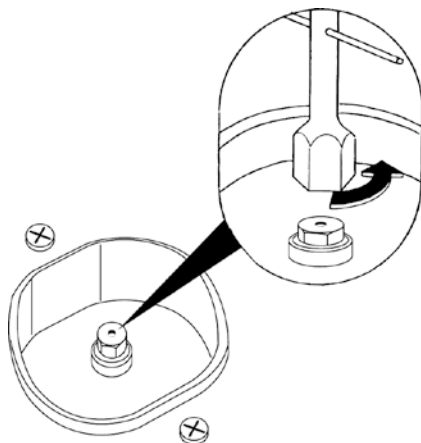
Avant d'effectuer les opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil de la prise électrique.

La table de cuisson de la cuisinière est configurée pour un fonctionnement au **GPL G30 / G31** à une pression de 28-37 mbar pour les cuisinières équipées d'un maxi four ; en cas de fonctionnement avec un autre type de gaz, remplacer les injecteurs des brûleurs et régler la petite flamme sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

3.1 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

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

1. Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
2. Avec une clé à douille de 7 mm, dévisser les injecteurs des brûleurs ;
3. Procéder au remplacement des injecteurs en fonction du type de gaz à utiliser et de la description reproduite dans le paragraphe " 3.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs " ;
4. Bien remettre en place les brûleurs dans leurs logements.



3.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GPL – G30 / G31 28-37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)	Débit g / h G30	Débit g / h G31
Auxiliaire	1	50	350	73	71
Semi-rapide	1.8	65	450	131	129
Rapide	3	85	800	218	214
Triple couronne	3.5	94	1500	254	250
Maxi four	4.2	100	1200	378	371
Grand gril	3.7	95	1700	269	264

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ NATUREL – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1 / 100 mm	Débit réduit (W)
Auxiliaire	1	72	350
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide	3	115	800
Triple couronne	3.5	140	1500
Maxi four	4.2	140	1200
Grand gril	3.7		1700

Instructions pour l'installateur

3.3 Agencement des brûleurs sur le plan de cuisson



BRÛLEURS

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide
3. Rapide
4. Triple couronne

3.4 Réglage des brûleurs du four

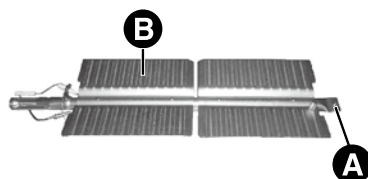
Pour régler les brûleurs du four, suivre la procédure ci-dessous en accédant à l'intérieur du four :

- Ouvrir la porte du four ;
- Enlever le plat à four et la plaque.
- Soulever la sole et l'extraire.



3.4.1 Remplacement des injecteurs du four et du brûleur du grill

- Desserrer les vis de serrage **A** sur le brûleur du four.
- Pousser le brûleur **B** vers la droite pour pouvoir accéder à l'injecteur.
- Utiliser une clé à douille de 7 mm pour remplacer l'injecteur et installer celui qui correspond au type de gaz à utiliser (cf. paragraphes " 3.2 / 3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ").



4. Opérations finales

Après avoir remplacé les injecteurs, repositionner les couronnes, les chapeaux de brûleur et les grilles.

Après avoir réglé l'appareil pour un fonctionnement avec du gaz autre que celui qui a été testé, remplacer l'étiquette collée sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau type de gaz. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

4.1 Réglage minimum des brûleurs de la table de cuisson pour un fonctionnement au gaz naturel

Allumer le brûleur en l'amenant sur la valeur minimum .

Extraire la manette du robinet de gaz et tourner la vis de réglage située sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme stable. Remettre la manette en place et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur : (lorsque l'on amène rapidement la manette du réglage maximum au réglage minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répéter cette opération pour tous les robinets de gaz.



Tip Sur les modèles équipés d'une soupape de sûreté, maintenir la manette sur le réglage minimum pendant 1 minute environ pour que la flamme reste allumée et que le thermocouple s'enclenche.

4.2 Réglage minimum des brûleurs de la table de cuisson pour un fonctionnement au GPL

Pour réaliser le réglage minimum pour un fonctionnement au GPL, serrer à fond la vis située sur le côté de la tige du robinet en la tournant en sens horaire. Une fois le réglage terminé, remettre en place le joint sur la dérivation en utilisant du vernis à ongles ou un adhésif similaire.

4.3 Réglage minimum du brûleur du four

Le thermostat du four est muni d'une dérivation utilisée pour effectuer le réglage minimum, visible sous la manette de thermostat. Après avoir modifié le type de gaz, il convient de régler la dérivation comme suit :

1. Allumer le brûleur du four au maximum pendant 10 / 15 minutes après avoir fermé la porte et ôté la sole. Amener la manette à la température minimum, extraire celle-ci et régler à l'aide d'un tournevis plat.

Instructions pour l'installateur

2. Pour un fonctionnement au GPL, tourner la vis de dérivation aussi loin que possible en sens horaire.
3. Pour un fonctionnement au gaz naturel, régler la dérivation de manière à ce que la flamme reste stable et constante lorsque l'on tourne la manette de thermostat entre la valeur minimum et la valeur maximum. Une fois le réglage terminé, remettre en place le joint sur la dérivation en utilisant du vernis à ongles ou un adhésif similaire. Refermer la porte du four et veiller à ce que le brûleur se maintienne sur le réglage minimum.

4.4 Réglage minimum du brûleur du grill

Le robinet du brûleur du grill est muni d'une dérivation utilisée pour effectuer le réglage minimum, visible sur le côté de la tige du robinet. Après avoir modifié le type de gaz, il convient de régler la dérivation comme suit :

1. Allumer le brûleur du grill au maximum pendant 10 / 15 minutes après avoir fermé la porte.
Amener la manette à la température minimum, extraire celle-ci et régler à l'aide d'un tournevis plat.
2. Pour un fonctionnement au GPL, tourner la vis de dérivation aussi loin que possible en sens horaire. Le diamètre de la dérivation est donné dans les paragraphes " 3.2 / 3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ".
3. Pour un fonctionnement au gaz naturel, régler la dérivation de manière à ce que la flamme reste stable et constante lorsque l'on tourne la manette entre la valeur minimum et la valeur maximum. Une fois le réglage terminé, remettre en place le joint sur la dérivation en utilisant du vernis à ongles ou un adhésif similaire. Refermer la porte du four et veiller à ce que le brûleur se maintienne sur le réglage minimum.

4.5 Mise en place et nivellement de l'appareil (selon les modèles)

Après avoir effectué le branchement du gaz et le branchement électrique, mettre l'appareil à niveau à l'aide des quatre pieds réglables. Pour obtenir une excellente cuisson, l'appareil doit être parfaitement nivelé.

En fonction du modèle acheté, la plage de réglage de la hauteur du pied peut varier entre 70 et 95 mm et entre 110 et 160 mm. Ces hauteurs indiquent la distance partant du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile reposant au sol).

Instructions pour l'utilisateur

5. Description des commandes

5.1 Panneau avant

Toutes les commandes et les dispositifs de contrôle de la cuisinière sont regroupés sur le panneau avant.

DESCRIPTION DES SYMBOLES



Brûleur avant droit



Brûleur arrière droit



Brûleur arrière gauche



Brûleur avant gauche



Brûleur central



Manette du thermostat
du four à gaz



Manette du gril à gaz



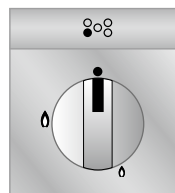
Lampe du four /
Tournebroche



Commutateur de la
lampe du four

MANETTE DE COMMANDE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

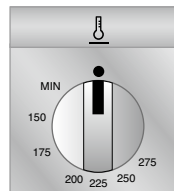
La flamme s'allume en appuyant sur la manette que l'on tourne en sens antihoraire jusqu'à l'obtention d'une petite flamme . Pour régler la flamme, tourner la manette entre le maximum () et le minimum (). Le brûleur s'éteint dès que la manette revient en position .



MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR À GAZ

La manette sert à allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. Sélectionner la température de cuisson en tournant la manette en sens antihoraire pour l'amener à la valeur souhaitée, comprise entre Min. et 275°C.

Pour de plus amples informations sur les modalités d'allumage du four à gaz, consulter le paragraphe " 7.2 Utilisation du four à gaz ".



Instructions pour l'utilisateur

MANETTE DU GRIL À GAZ

La manette sert à allumer le brûleur du gril à gaz à l'intérieur du four.

La flamme s'allume en appuyant sur la manette que l'on tourne en sens antihoraire jusqu'à l'obtention d'une petite flamme, tout en enclenchant simultanément le bouton d'allumage du brûleur. Sur les modèles qui ne sont pas équipés d'un bouton d'allumage du brûleur, il suffit

d'enclencher et de tourner la manette pour allumer le brûleur.

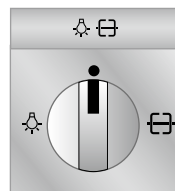
Pour régler la flamme, amener la manette au niveau situé entre les réglages maximum et minimum. Pour éteindre le brûleur, ramener la manette en position ●.

Pour de plus amples informations sur les modalités d'allumage du four à gaz, consulter le paragraphe " 7.3 Utilisation du gril à gaz ".



LAMPE DU FOUR / TOURNEBROCHE

Cette manette permet à l'utilisateur d'habiliter la fonction Tournebrotche ou d'allumer la lampe à l'intérieur du four afin de vérifier le point de cuisson des aliments.

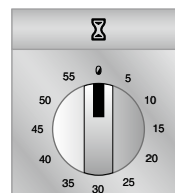


MANETTE DE LA MINUTERIE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Tourner en sens horaire pour couper l'alarme et programmer le temps désiré.

Le temps est exprimé en minutes (maximum 55 minutes).

Le réglage est continu de façon à ce que les temps intermédiaires entre les encoches puissent également être programmés. Le déclenchement de l'alarme à la fin du temps prédéfini n'éteint pas le four (pas de fin de cuisson).



6. Utilisation de la table de cuisson

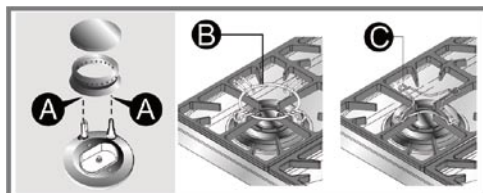
6.1 Allumage des brûleurs de la table de cuisson

Avant d'allumer les brûleurs de la table de cuisson, vérifier que les couronnes sont au bon endroit et que leurs chapeaux de brûleur sont bien en place et s'assurer que les trous **A** pratiqués dans les couronnes coïncident avec les bougies et les thermocouples.

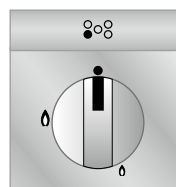
La grille **B** en option est utilisée pour les récipients en forme de saladier (Wok).

Pour éviter la détérioration de la table de cuisson, la cuisinière est équipée d'une grille **C** surélevée qui se place sous les récipients de plus de 26 cm de diamètre.

La bague réductrice **C** fournie est également utilisée pour les petits récipients.



Le schéma à côté de chaque manette montre le brûleur correspondant. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'enclencher la manette et de la faire tourner en sens antihoraire pour l'amener sur le symbole Petite flamme , jusqu'à ce que la flamme s'allume. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Répéter cette opération en maintenant la manette enfoncée un petit peu plus longtemps. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



T_{ip} Sur les modèles équipés de thermocouples, en cas d'extinction accidentelle des brûleurs, une sécurité coupe-gaz se déclenchera afin de couper l'arrivée du gaz, même si le robinet est ouvert.

Instructions pour l'utilisateur

6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Pour optimiser l'utilisation des brûleurs et favoriser les économies d'énergie, utiliser des récipients munis d'un couvercle adaptés à la taille des brûleurs afin de faire en sorte que la flamme ne chauffe pas les côtés (cf. paragraphe " 6.3 Diamètre des récipients à utiliser sur chaque brûleur "). Lorsque l'eau atteint son point d'ébullition, baisser la flamme pour qu'elle ne déborde pas. Durant la cuisson, tous les récipients ou grils doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table pour éviter de se brûler ou d'endommager la table de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse. En cas de cuisson avec des graisses ou de l'huile, faire particulièrement attention à ce qu'ils ne surchauffent pas et ne prennent pas feu.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermer la manette de commande et attendre au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

6.3 Diamètre des récipients à utiliser sur chaque brûleur



BRÛLEURS

Ø min. et max.
(en cm)

1. Auxiliaire	12-14
2. Semi-rapide	16-22
3. Rapide	18-26
4. Triple couronne	18-26

7. Utilisation du four

7.1 Avertissements et conseils généraux

Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, chauffer à la température maximum pendant suffisamment longtemps pour que les résidus huileux de fabrication qui pourraient donner un arrière-goût aux aliments puissent brûler. Après une coupure de courant, l'afficheur clignote de manière intermittente et visualise **0:00**. Pour effectuer le réglage, consulter le paragraphe " 8 PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (UNIQUEMENT LES MODÈLES QUI EN SONT MUNIS) ”.

T_{ip} Il est déconseillé d'utiliser simultanément les brûleurs du four et du gril pendant plus de 40 minutes.

T_{ip} Durant la cuisson, ne pas recouvrir la sole du four avec des feuilles d'aluminium et ne pas poser de plats ou de lèchefrites dessus pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on souhaite utiliser du papier sulfurisé, il faudra le placer de façon à ce qu'il n'entrave pas le brassage de l'air chaud à l'intérieur du four.

T_{ip} Les accessoires du four susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont fabriqués dans des matériaux conformes aux directives en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : le " gril / four " à gaz est allumé lorsque la porte s'ouvre. Le four est doté d'un dispositif de sécurité qui éteint les brûleurs lorsque la porte se referme. En cas de manipulation erronée, ouvrir la porte et attendre quelques instants avant de rallumer.

Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte en deux fois : entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouverte en grand. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.

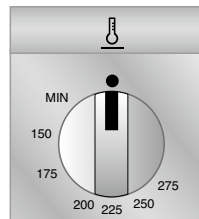


Instructions pour l'utilisateur

7.2 Utilisation du four à gaz

7.2.1 Allumage électronique

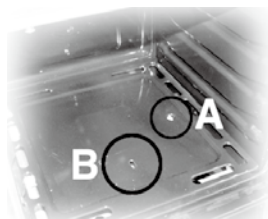
Ouvrir la porte du four en grand, appuyer sur la manette du thermostat et tourner en sens antihoraire pour l'amener à la température maximum. Le dispositif électronique d'allumage est automatiquement habilité. Une fois le four allumé, maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.



Le dispositif ne doit pas rester activé pendant plus de 15 secondes ; si, passé ce délai, le brûleur n'est toujours pas allumé, relâcher, ouvrir la porte du four en grand, attendre une minute et réessayer.

7.2.2 Allumage manuel

Ouvrir la porte du four en grand et tourner la manette du thermostat. Approcher une allumette allumée de l'extrémité du tube à flamme **A** au centre de la sole du four et appuyer sur la manette du thermostat. Une fois le four allumé, maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer et vérifier l'allumage du four à travers l'orifice d'inspection **B**. Choisir la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire pour l'amener à la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 275° C.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, amener la manette en position Arrêt (●) et attendre une minute avant de le rallumer.

7.3 Utilisation du gril à gaz

Tip En cas d'utilisation simultanée du brûleur du four et du gril, allumer ce dernier au moins 10 à 15 minutes après le four.

7.3.1 Allumage manuel du brûleur du gril à gaz

Après avoir ouvert la porte du four, enfoncer et tourner la manette en sens antihoraire pour l'amener en position gril MIN.

Une fois le brûleur allumé, maintenir la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Si, passé ce délai, le brûleur n'est toujours pas allumé, relâcher la manette et attendre au moins une minute avant de réessayer.

En cas d'extinction accidentelle du brûleur, amener la manette en position Arrêt (●) et attendre au moins une minute avant de le rallumer.

7.3.2 Allumage électrique du brûleur du gril à gaz

Après avoir ouvert la porte du four, enfoncer et tourner la manette en sens antihoraire pour l'amener en position gril MIN.

Une fois le brûleur allumé, maintenir la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Si, passé ce délai, le brûleur n'est toujours pas allumé, relâcher la manette et attendre au moins une minute avant de réessayer.

En cas d'extinction accidentelle du brûleur, amener la manette en position Arrêt (●) et attendre au moins une minute avant de le rallumer.

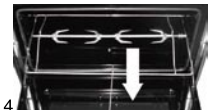
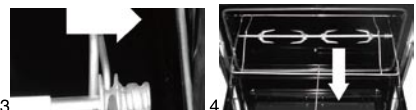
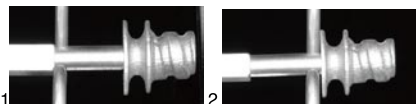
Pendant une coupure de courant, il est toujours possible d'allumer le brûleur avec une allumette.

Instructions pour l'utilisateur

7.4 Utilisation du tournebroche

7.4.1 Utilisation du tournebroche sur les cuisinières équipées d'un four maxi

Introduire le cadre dans la deuxième glissière en partant du bas de manière à ce que le logement de la broche dépasse du four. Positionner la broche d'après le schéma (1) et pousser le cadre à l'intérieur du four jusqu'à ce que l'extrémité de la broche se trouve au niveau du trou du moteur du tournebroche. Pousser alors la broche sur la gauche jusqu'à ce qu'elle atteigne la position reproduite dans le schéma (2).
3 Pour activer cette fonction, amener le commutateur sur ().

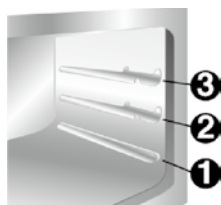


Exécuter ces opérations lorsque le four est éteint et froid.

Au terme de la cuisson, s'aider de l'outil fourni pour ôter la broche du trou (3) et déposer le cadre (4) de manière à pouvoir extraire la broche de l'ouverture.

Utilisation du gril

Une fois le gril allumé, le voyant rouge s'allume aussi. Laisser chauffer le four pendant cinq minutes avant de placer les plats à l'intérieur. Badigeonner les aliments d'huile ou de beurre fondu avant la cuisson afin d'en rehausser la saveur. Songer à utiliser un plat à four pour les sauces. Placer les aliments sur la sole du four que l'on introduit dans l'une des glissières fournies avec les différents types de four en suivant les instructions ci-dessous :



ALIMENTS	GRILLE SUR LA PLAQUE
Viandes plates ou fines	3
Rôtis roulés	2 – 3
Volaille	2 – 3



- Ce mode de cuisson ne doit jamais dépasser 60 minutes.
- Sur les modèles équipés d'un four à gaz, la porte doit être entrouverte au premier enclenchement durant les cuissons au gril et au gril + tournebroche.
- Sur les modèles équipés d'un gril à gaz, les cuissons au gril doivent être effectuées avec la porte fermée.
- Pour éviter tout danger de surchauffe pendant l'utilisation du four ou du gril, le couvercle en verre doit toujours être relevé.
- Pendant et après l'utilisation, les pièces accessibles du four risquent d'être très chaudes et les enfants doivent toujours être maintenus à bonne distance.
- Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la sole du four, en l'enfilant dans les glissières du bas, une des lèchefrites fournies avec la cuisinière afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.
- Durant l'utilisation du four, sortir du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées.

Instructions pour l'utilisateur

8. Minuterie numérique (sur certains modèles uniquement)

Ce composant permet de configurer un avertisseur sonore qui indique la fin du temps de cuisson. Il s'agit par conséquent d'une simple minuterie, sans fonctions de programmation.



LISTE DES FONCTIONS



BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE



TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR



TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

8.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant 0:00. Appuyer sur la touche  et agir sur les touches  ou  pour régler l'heure actuelle.

8.2 Réglage de la minuterie

Pour régler la minuterie, appuyer sur la touche  en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nombre de minutes requis s'affiche. Lorsque l'on relâche la touche , le compte à rebours commence au bout de 5 secondes ; une fois terminé, l'avertisseur sonore se déclenche.

Durant le compte à rebours, l'afficheur indique le symbole  ; l'enclenchement de la touche  affiche l'heure actuelle pendant 5 secondes.

8.3 Coupure de l'avertisseur sonore

L'avertisseur sonore s'éteint automatiquement au bout de sept minutes. Possibilité de le désactiver manuellement en appuyant sur la touche **+**.

8.4 Réglage du volume de l'avertisseur sonore

Possibilité de modifier le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en appuyant sur la touche **—**.

8.5 Modification des données saisies

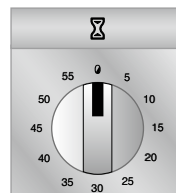
Possibilité de modifier à tout moment les données saisies pour la minuterie en appuyant sur les touches **—** ou **+**.

9. Horloge analogique (sur certains modèles uniquement)

Le réglage de la minuterie mécanique s'effectue en tournant la manette en sens horaire.

La minuterie peut être configurée de **0** à **55** minutes. A la fin du temps de cuisson, un signal d'alarme retentit : pour couper l'alarme, amener la partie extérieure de la manette en position **0**.

Pour configurer l'horloge, tirer sur la manette en la faisant tourner en sens horaire.



Instructions pour l'utilisateur

10. Accessoires disponibles

Le four est équipé de 4 positions de support pour des plaques et des grilles de différente hauteur.

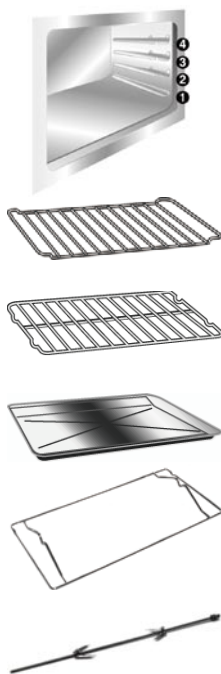
Grille du four : pour la cuisson des aliments sur des plaques, de tartes de petites dimensions, de rôtis ou d'aliments exigeant un rôtissage fin.

Grille pour plaque : se place au-dessus de la plaque lors de la cuisson d'aliments qui risquent de suinter.

Plaque de four : utile pour récupérer la graisse des aliments placés sur la grille du dessus.

Support de la broche du tournebroche (sur certains modèles uniquement) : à introduire dans la 2^{ème} glissière du four avant d'utiliser la broche.

Broche de rôtissage (sur certains modèles uniquement) : utile pour la cuisson du poulet, des saucisses et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.



11. Nettoyage et entretien

11.1 Nettoyage de l'acier inox et des versions émaillées

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

11.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, utiliser uniquement des produits spécifiques ne contenant ni substances abrasives ni 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 une peau de chamois.

11.1.2 Taches d'aliments ou résidus

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

Utiliser les produits non abrasifs normalement préconisés en se servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique.

Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Éviter de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



11.2 Nettoyage des éléments de la table de cuisson

11.2.1 Le couvercle en verre

Le couvercle peut être ôté des charnières en le soulevant vers le haut lorsqu'il est remonté. Ceci facilite le nettoyage.



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

Instructions pour l'utilisateur

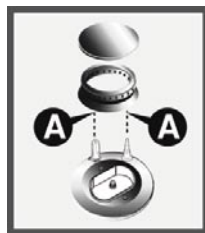
11.2.2 Grilles

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif, en veillant à éliminer toute incrustation. Remonter ensuite sur le plan de cuisson.

Le contact prolongé des grilles avec la flamme peut endommager l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

11.2.3 Chapeaux de brûleur et couronnes

Les chapeaux et les couronnes sont extractibles pour faciliter le nettoyage. Laver avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient **parfaitement secs**.



ATTENTION : ne pas laver ces composants dans le lave-vaisselle.

Remonter les couronnes après avoir vérifié qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux respectifs, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples.

11.2.4 Bougies et thermocouples

Pour bien fonctionner, les bougies et les thermocouples doivent toujours être propres (sur les modèles qui en sont équipés). Contrôler fréquemment et, si nécessaire, nettoyer avec un chiffon humide. Éliminer les résidus secs avec un cure-dent ou une aiguille.

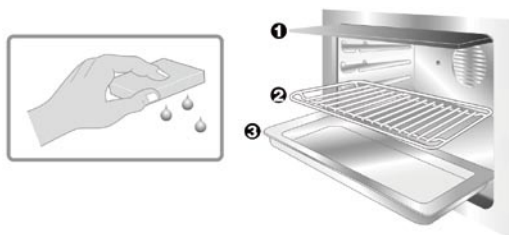


11.2.5 Brûleurs

Possibilité de faire tremper les brûleurs dans de l'eau chaude contenant un détergent.

11.3 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four, il convient de le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extraire toutes les parties amovibles.



- Nettoyer la grille du four avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif. Rincer et essuyer.
- Eviter de laisser sécher dans le four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils séchent trop longtemps, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

11.4 Verre de porte

Le verre de porte doit toujours rester bien propre. Utiliser du papier absorbant pour le nettoyer. En présence de taches rebelles, nettoyer avec une éponge imbibée de détergent normal.

Tip **Durant le nettoyage, sécher soigneusement le four pour éviter que les gouttes de détergent et d'eau ne puissent endommager son fonctionnement et son aspect.**

Instructions pour l'utilisateur

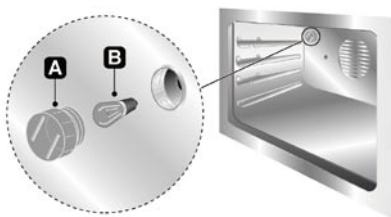
12. Entretien extraordinaire

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions suivantes décrivent la manière d'effectuer ces petites interventions d'entretien.

Couper l'alimentation de l'appareil avant toute intervention.

12.1 Remplacement de la lampe

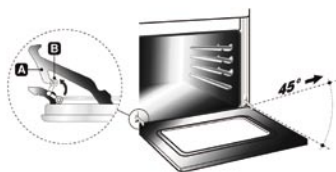
Enlever la douille **A** en la faisant tourner en sens antihoraire et remplacer la lampe **B** par une de même type (25 W). Reposer la douille **A**.



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

12.2 Démontage de la porte

Tenir les deux côtés de la porte des deux mains, à proximité des charnières **A**, et lever les rotules **B**. Soulever la porte en la plaçant à un angle de 45° et enlever celle-ci. Pour la remettre en place, faire glisser les charnières **A** dans les rainures, déposer la porte et relâcher les rotules **B**.



12.3 Joint de la porte du four

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



12.4 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets tournent difficilement et se bloquent. Nettoyer l'intérieur et appliquer une nouvelle couche de graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**

