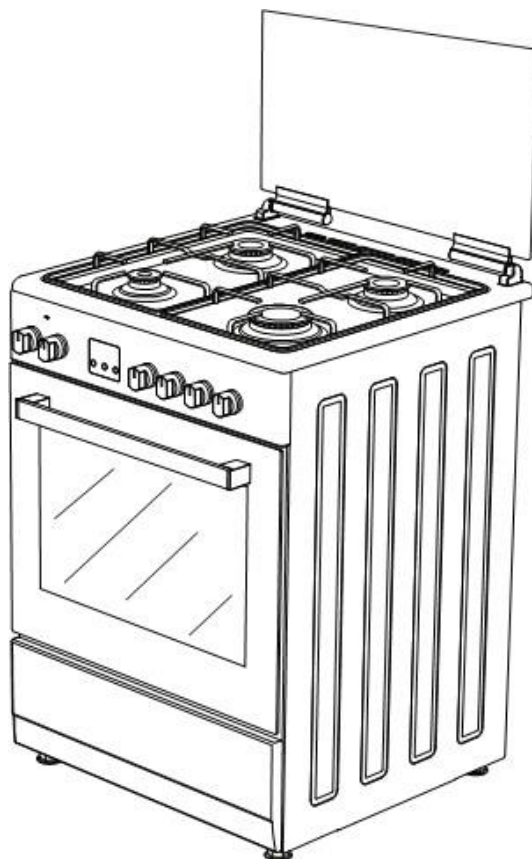


CUISINIÈRE GAZ ET ÉLECTRIQUE

GUIDE D'UTILISATION



**SCCG54C-BM & SCCG631-BM
& SCCG64C-BM**

SCHNEIDER



Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous apportez à ce produit.

Notre objectif est de faire en sorte que vous utilisiez de manière optimale et efficace ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans des conditions précises et respectueuses de l'environnement, dans le respect d'un sens total de la qualité.

Nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation et de le conserver en permanence avant d'utiliser votre four, afin qu'il conserve longtemps ses caractéristiques d'origine.

AVERTISSEMENT: Ce manuel d'utilisation est destiné à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir certaines fonctions spécifiées dans le manuel.

Nos appareils sont exclusivement destinés à un usage domestique. Ils ne sont pas destinés à un usage commercial.

Les figures du manuel sont schématiques et peuvent ne pas être en harmonie exacte avec votre produit.

Cet appareil a été conçu dans des installations modernes, respectueuses de l'environnement et sans dommage pour la nature.

Les caractéristiques marquées d'une « * » sont facultatives.

« Conforme À La Réglementation DEEE. »

Table Des Matières

Avertissements importants	4
Raccordement électrique	21
Connexion de gaz	24
Introduction de l'appareil	31
Accessoires	32
Spécifications techniques	36
Configuration de l'appareil	40
Panneau de commande	46
Fonctionnement du four	53
Utilisation de la zone de cuisson	62
Fonctionnalités de cuisson	69
Recommandations et avertissements en matière de cuisson	71
Tableaux de cuisson	74
Entretien et nettoyage	86
Remplacement de la lampe du four	93
Dépannage	95
Règles de manutention	97
Recommandations en matière d'économie d'énergie	98
Conformité avec la réglementation DEEE et élimination des déchets	99
Informations sur l'emballage	99

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. C'est seulement de cette manière que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon appropriée.

2. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AGRÉÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non agréées.

3. Les conditions de configuration de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette (Ou sur la plaque signalétique).

4. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

5. AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson

6. AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles chauffent lors de l'utilisation.

7. AVERTISSEMENT: Les pièces accessibles du grill peuvent chauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

8. AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

9. AVERTISSEMENT: Risque de brûlure en raison de la présence de vapeur suspendue ! Une peau d'enfant est plus sensible à la haute température qu'une peau d'adulte. Les enfants ne devraient donc pas ouvrir la porte du four tant que celui-ci est en fonctionnement. Tenez les enfants loin de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi et que tout risque de brûlure ait été écarté.

10. AVERTISSEMENT: N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

11. ATTENTION: Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

12. ATTENTION: Si la vitre de l'appareil est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, et ne l'utilisez pas.

13. RISQUE DE BRÛLURE: Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur.

14. RISQUE DE BRÛLURE: Laissez la surface chaude refroidir avant de refermer le couvercle.

15. RISQUE DE BRÛLURE: Laissez la surface chaude refroidir avant de refermer le couvercle.

16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

17. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

18. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances tant qu'un contrôle est assuré ou que l'appareil est utilisé de manière sécurisée et que des informations sont fournies sur les dangers.

19. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

20. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

21. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

22. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.


23. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

24. Ne placez pas d'objets accessibles aux enfants sur l'appareil.

25. Il convient d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

26. Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez-vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable sont tenus à l'écart de l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

27. La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.



28. N'utilisez pas le produit lorsque vous prenez des médicaments et/ou êtes sous influence de l'alcool, cela peut affecter votre capacité de jugement.

29. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

30. N'allumez pas l'appareil s'il est cassé ou visiblement endommagé.

31. N'utilisez pas l'appareil si sa porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.

32. L'utilisateur ne doit pas porter le four seul.

33. Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car il y a une risque de basculement.

34. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

35. L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

36. Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de moquette. Cela va provoquer le surchauffement des pièces électriques car il n'y aura pas de ventilation par le bas. Cela va entraîner la défaillance de l'appareil.

37. Des aliments pourraient se renverser lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures.

38. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

39. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

40. L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures.

41. Le four et le gril ne doivent pas être utilisés simultanément.

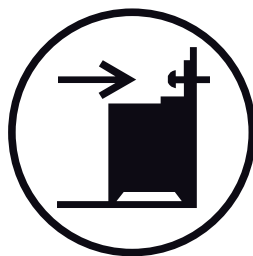
42. Le brûleur du barbecue ne doit être utilisé que pour les grillades.



43. ATTENTION: La porte en verre peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée. Fermez tous les brûleurs avant de fermer la porte en verre. Attendez que la surface de la table de cuisson ait refroidi avant

de fermer la porte en verre.

44. DANGER DE GRAPPIN: Le réglage de compensation suivant doit être effectué pour éviter le basculement de l'appareil. Veuillez vous référer aux instructions d'installation (Voir Liaison par chaîne).



* SAFE SHUT (En Option)

Fermeture De La Porte Vitrée

La porte en verre peut être fermée de 3 façons;

- 1.** Comme le montre la figure 1, la porte vitrée peut être fermée en appuyant avec le doigt sur le loquet situé sur le clip en plastique.
- 2.** Comme le montre la figure 2, la porte vitrée peut être fermée en appuyant sur le clip en plastique avec un doigt.
- 3.** Comme le montre la figure 3, la porte vitrée peut être fermée en appuyant sur le clip en plastique à l'aide d'une cuillère.

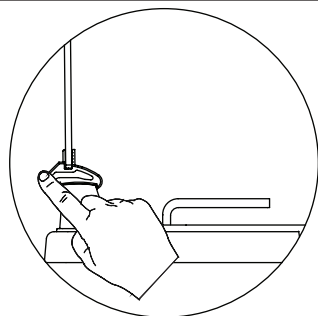


Figure 1

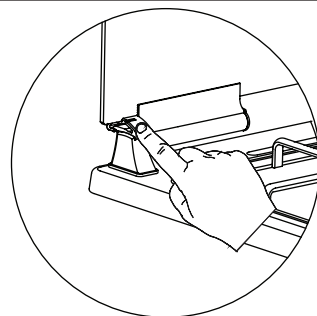


Figure 2

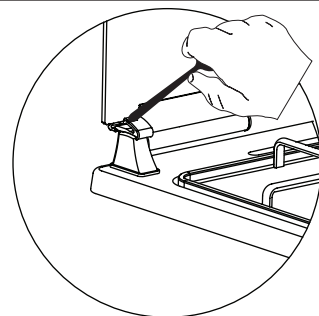


Figure 3

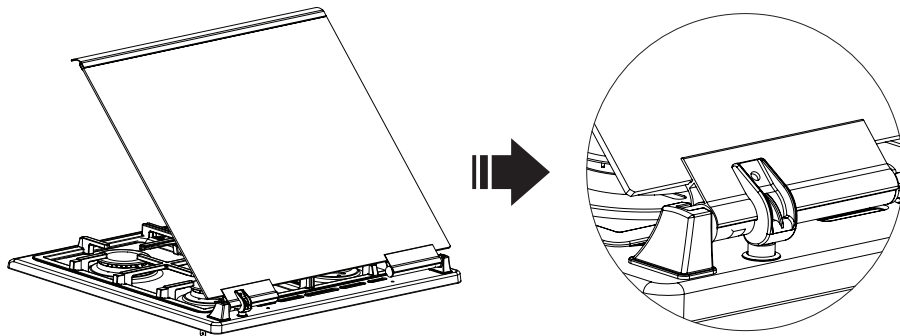
RISQUE DE BLESSURE: Si la porte vitrée est fermée de manière brutale, le verre peut se briser et provoquer des blessures. La porte vitrée doit être soutenue à la main lors de la fermeture afin d'éviter les fermetures brutales.

ATTENTION: La porte en verre peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée. Fermez tous les brûleurs avant de fermer la porte en verre. Attendez que la surface de la table de cuisson ait refroidi avant de fermer la porte en verre.

* SHUT OFF (En Option)

Fermeture De La Porte Vitrée

Lorsque le couvercle en verre commence à être fermé, le couvercle en verre coupe le gaz avant qu'il n'atteigne un angle de 45°.



RISQUE DE BLESSURE: Si la porte vitrée est fermée de manière brutale, le verre peut se briser et provoquer des blessures. La porte vitrée doit être soutenue à la main lors de la fermeture afin d'éviter les fermetures brutales.

ATTENTION: La porte en verre peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée. Fermez tous les brûleurs avant de fermer la porte en verre. Attendez que la surface de la table de cuisson ait refroidi avant de fermer la porte en verre.

Sécurité Électrique

1. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.


2. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

3. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

4. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages dus à une utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

5. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

6. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.



7. Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main, à proximité du four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince pas dans la porte du four. Cela pourrait endommager l'isolation du câble.

8. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

10. Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est branchée.

11. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

12. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

13. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

14. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

15. Dans le cas d'un four à vapeur, le récipient à eau ne doit pas être immergé dans l'eau ni nettoyé au lave-vaisselle. Sinon, il y a un risque d'électrocution lorsque le récipient d'eau est placé dans le four à vapeur.

16. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

17. L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.

18. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

19. L'appareil est équipé d'un câble de **type « Y »**.

20. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

21. Le point de fixation du câble doit être protégé.

Sécurité Du Gaz

1. Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

2. Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé ; les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. Premièrement, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.


3. Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou réglez une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

4. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

5. Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (Type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

6. L'appareil ne peut pas fonctionner pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

7. Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.



8. Si vous devez utiliser votre produit avec un type de gaz différent de celui livré en usine, vous devez faire appel à un service agréé pour la conversion.

9. Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

10. Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique; même de petites quantités ont un effet léthal.

11. Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

MESURES À PRENDRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.

- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple : l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)

- 3.** N'utilisez pas de téléphone portable.

- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.

- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.

- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.

- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.

- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'auront pas autorisé.



UTILISATION PRÉVUE

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des plaques sous le gril ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.

4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.

6. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Ce four doit être installé et raccordé correctement selon les instructions du fabricant et par le service agréé.

AVERTISSEMENT: Les branchements électriques de l'appareil ne doivent être effectués qu'avec des prises de courant (Avec mise à la terre) dont le système de mise à la terre est posé conformément aux règles.

Contactez un électricien agréé en absence de prise adapté au système de mis à la terre où l'appareil sera placé. Le fabricant n'est absolument pas responsable des dommages causés par les prises non mises à la terre raccordée à l'appareil.

Votre appareil correspond à la classe de protection I. La fiche de votre four est reliée à la terre. La fiche doit être placée de sorte à être accessible après l'installation.

Cet appareil a été fabriqué pour une alimentation électrique de 220-240 V N CA / 380-415 V 3N CA 50-60 Hz. et requiert un fusible de 16 ou 32 A. si votre réseau électrique ne satisfait pas à ces spécifications, veuillez contacter un électricien ou un service agréé.

Les disjoncteurs de l'appareil doivent être placés de manière à ce que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous effectuez la connexion, prenez des mesures de sécurité afin d'éviter toute mise sous tension involontaire.

AVERTISSEMENT: Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.



Schéma De Câblage

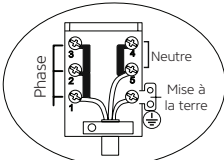
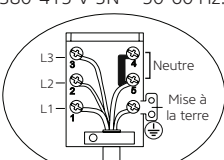
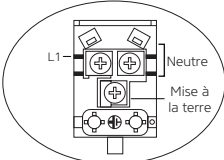
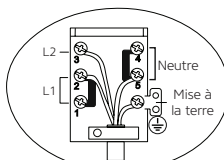
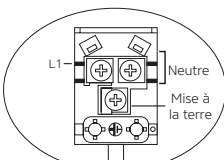
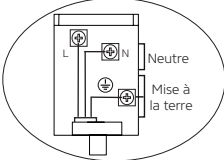
AVERTISSEMENT: Le raccordement électrique du produit doit être effectué par un technicien autorisé et certifié. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non agréées.

AVERTISSEMENT: Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société n'est pas responsable des dommages pouvant se produire dus à une utilisation de l'appareil sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION: Avant d'effectuer des opérations sur le câblage électrique, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

Schéma De Câblage

Raccordez le four au réseau électrique conformément au schéma électrique correspondant.

<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 4 mm² H05 VV-F 3G 2.5 mm²</p>	<p>380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 5G 1.5 mm²</p>	<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 0.75 mm² H05 VV-F 3G 1.0 mm²</p>
<p>380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 4G 1.5 mm²</p>	<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 1.5 mm²</p>	<p>220-240 V ~ 50-60 Hz.</p>  <p>H05 VV-F 3G 4 mm² H05 VV-F 3G 2.5 mm²</p>

Les alimentations varient en fonction de la puissance électrique utilisée par l'appareil. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située sur le capot arrière de l'appareil. Le tableau suivant doit être pris en compte lors du changement d'alimentation.

Plage De Puissance	Type Et Taille Du Câble Électrique
0 - 1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm ²
1380 - 2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm ²
2300 - 3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²
3680 - 7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm ²
3680 -W	H05VV-F 5G 1.5 mm ²
3680 - 5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm ²
5750 - 7359 W	H05VV-F 3G 4 mm ²



CONNEXION DE GAZ

RISQUE D'EXPLOSION: Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion

AVERTISSEMENT: Toutes sortes de travaux à effectuer sur les équipements et les installations de gaz doivent être réalisés par des personnes agréées et qualifiées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non agréées.

AVERTISSEMENT: Vérifiez que les réglages de l'appareil sont compatibles avec les conditions locales de distribution (Type et pression du gaz) avant de placer l'appareil.

Le produit n'a pas de pot d'échappement. Pour cette raison, ce produit doit être installé conformément aux règles d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

Placez le produit sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

Passage Du Tuyau De Gaz

Veillez à ce que la conduite de gaz et le câble d'alimentation de l'appareil ne passent pas devant des surfaces chaudes.

Raccordez votre appareil au robinet de conduite du gaz par la voie la plus courte et sans fuite.

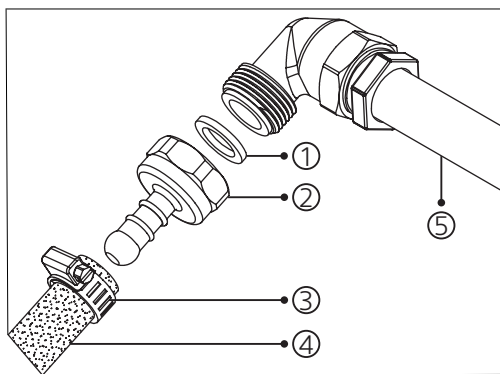
AVERTISSEMENT: Les types de tuyaux doivent être conformes à la norme EN 1762 pour le gaz liquéfié et à la norme EN 14800 pour le gaz naturel.

AVERTISSEMENT: Le tuyau utilisé pour la sécurité doit avoir une longueur minimale de 50 cm et maximale de 125 cm.

AVERTISSEMENT: Ne déplacez pas un appareil raccordé au gaz. Toute force peut entraîner la fuite de gaz puisqu'elle peut desserrer le tuyau.

Raccordement Au GPL

Fixez le collier métallique au tuyau provenant de la bouteille de GPL. Installez une extrémité du tuyau en la poussant jusqu'au disque d'entrée du tuyau à l'arrière de l'appareil en la chauffant dans de l'eau bouillante. Et serrez avec un tournevis en amenant la pince à l'extrémité du tuyau. Vérifiez l'absence de fuite de gaz et terminez le raccordement. Le disque du tuyau et du joint d'entrée requis pour le raccordement est le suivant.



1. Joint

2. Raccord d'entrée du tuyau

3. Pince métallique

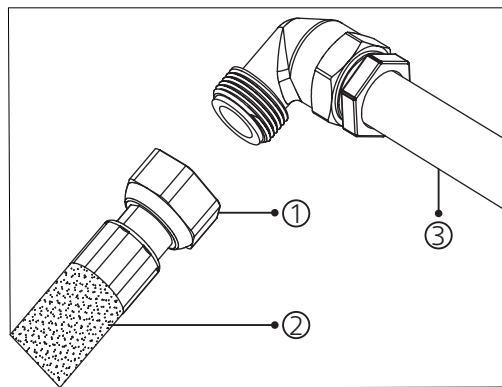
4. Tuyau de raccordement au GPL

5. Conduite de gaz principal

AVERTISSEMENT: Ne déplacez pas un appareil raccordé au gaz. Toute force peut entraîner la fuite de gaz puisqu'elle peut desserrer le tuyau.

Raccordement Au Gaz Naturel

Tournez l'écrou pour fixer le tuyau à la conduite de gaz principal. Vérifiez l'absence de fuite de gaz et terminez le raccordement. Le tuyau et le raccord nécessaires pour le branchement sont les suivants.



1. Écrou

2. Tuyau de raccordement au gaz naturel

3. Conduite de gaz principal

AVERTISSEMENT: Ne déplacez pas un appareil raccordé au gaz. Toute force peut entraîner la fuite de gaz puisqu'elle peut desserrer le tuyau.

Contrôle De L'étanchéité

Assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés et que le capot est ouvert pour assurer l'étanchéité et la sécurité des joints.

Appliquez la mousse de savon sur les points de raccordement. Il y aura de la mousse ici s'il y a fuite.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de briquets, d'allumettes, de cigarettes allumées ou d'autres matériaux inflammables semblables lorsque vous vérifiez une fuite de gaz.

Ventilation Des Pièces

L'oxygène nécessaire à la combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz produits sont renvoyés directement dans la pièce.

Une bonne ventilation de la pièce est importante pour un fonctionnement sûr de votre produit.

Si les fenêtres et les portes sont absentes pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée. Toutefois, si la pièce dispose d'une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, il n'est pas nécessaire d'installer des systèmes de ventilation supplémentaires.

Taille De La Pièce	Ouverture De Ventilation
Inférieure à 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ à 10 m ³	min. 50 cm ²
Supérieure à 10 m ³	Pas nécessaire
En sous-sol ou cave	min. 65 cm ²

Conversion Du Gaz Naturel En GPL Ou Du GPL En Gaz Naturel

AVERTISSEMENT: Débranchez le produit du gaz et de l'électricité.

RISQUE DE BRÛLURES: Si l'appareil est chaud, attendez qu'il refroidisse.

Pour Remplacer L'injecteur;

- 1.** Soulevez la grille, le couvercle du brûleur et le brûleur du produit de manière à ce que l'injecteur soit visible (Voir figure 1).
- 2.** À l'aide d'un tournevis (7 mm) dont l'extrémité est illustrée à la figure 2, retirez l'injecteur en le tournant (Voir figure 3).
- 3.** Remplacez les injecteurs par des injecteurs appropriés en fonction des valeurs du tableau des injecteurs et du type de gaz utilisé dans l'appareil.

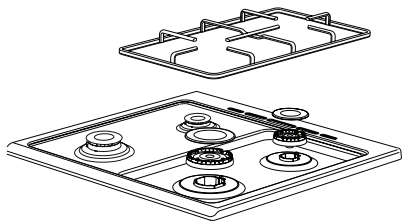


Figure 1

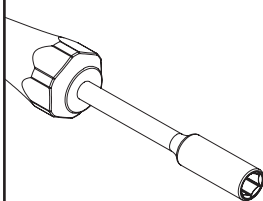


Figure 2

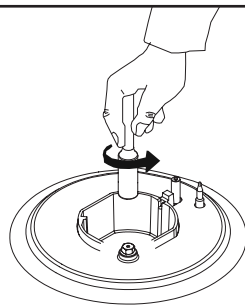


Figure 3

AVERTISSEMENT: Le remplacement de l'injecteur doit être effectué par un service agréé.

Réglage De La Vitesse De Sortie De La Flamme

Après avoir remplacé les injecteurs, il est également nécessaire d'ajuster les robinets de gaz au nouveau type de gaz.

Avant de commencer l'opération, assurez-vous que la fiche de l'appareil est branchée, que l'alimentation en gaz est activée et que les brûleurs sont complètement placés.

Remarque : La vis de réglage du gaz pour la position de flamme basse doit être desserrée lors du passage du GPL au gaz naturel. Lors du passage du gaz naturel au GPL, elle doit être serrée.

1. Mettez les brûleurs de la cuisinière en position basse et tirez les boutons de commande de la cuisinière sur le panneau de commande (Voir figure 4).

2. Serrez/desserrez la vis de réglage des gaz à l'aide d'un tournevis de taille appropriée (Voir figure 5). Cela permet d'augmenter ou de diminuer la flamme en position basse. Réglez le gaz de manière à ce que la longueur de la flamme soit d'au moins 4 mm.

3. Pour le contrôle final, tournez les flammes des brûleurs de la cuisinière sur les positions la plus haute et la plus basse. Dans les deux cas, la flamme doit être allumée.

4. Répétez ces procédures pour chaque brûleur de la cuisinière.

5. Après avoir effectué le bon réglage du gaz, installez les boutons de commande pour pouvoir utiliser l'appareil.

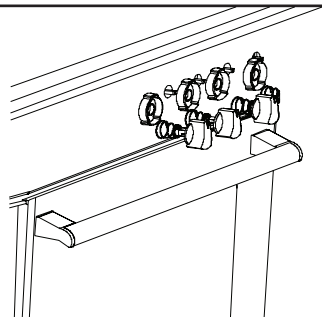


Figure 4

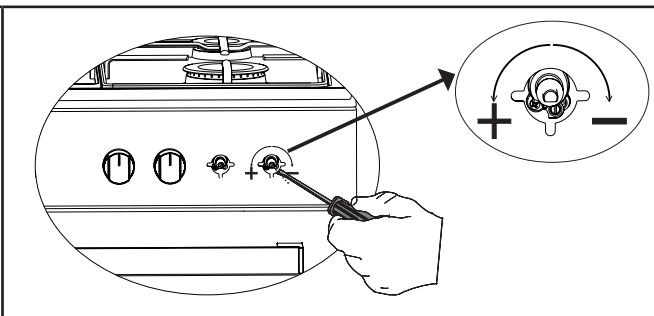
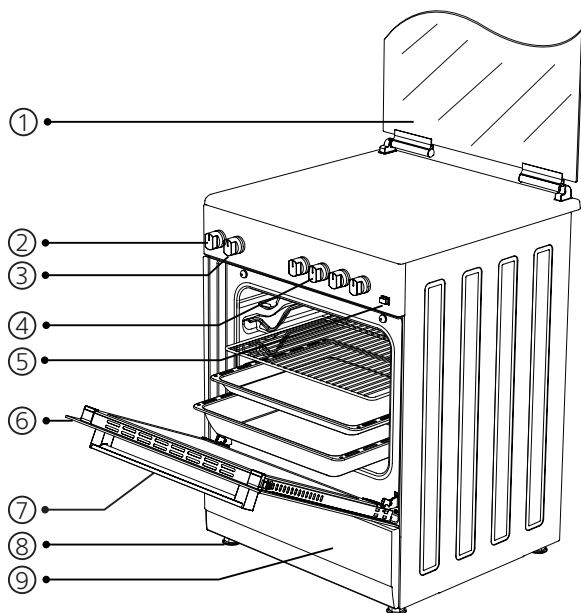


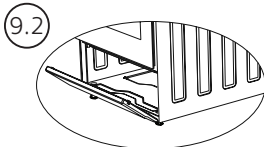
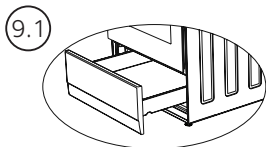
Figure 5

AVERTISSEMENT: La position de la vis de réglage du gaz peut varier en fonction du type de bec de la table de cuisson utilisé dans votre produit.

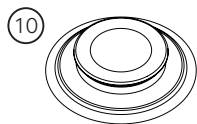
INTRODUCTION DE L'APPAREIL (En Option)



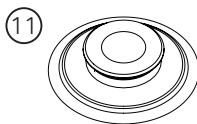
- 1.** Porte en verre ou en métal
- 2.** Régulateur de température (Thermostat)
- 3.** Touche de fonction de cuisson
- 4.** Bouton de contrôle table de cuisson
- * **5.** Bouton d'allumage
- 6.** Porte du four
- 7.** Poignet du four
- 8.** Jambe en plastique
- * **9.** Porte de l'armoire inférieure



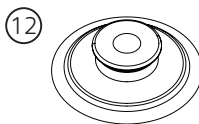
- 9.1.** Tiroir
- 9.2.** Porte à ouvrir



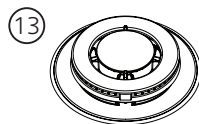
10. Grand brûleur



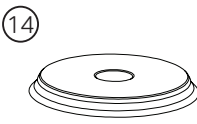
11. Brûleur moyen



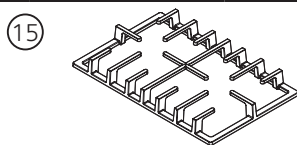
12. Petit brûleur



* **13.** Brûleur wok



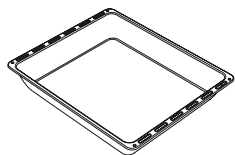
* **14.** Chauffage électrique (Plaque chauffante)



* **15.** Tables de cuisson

Remarque: L'image de l'appareil ci-dessus n'est fournie qu'à titre d'illustration. L'apparence de l'appareil peut varier en fonction des options. Ne prenez en compte que votre appareil.

ACCESSOIRES (En Option)



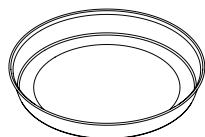
Plateau Profond

Il est utilisé pour les pâtisseries, les grands rôtis et les ragoûts. Pour les gâteaux, les plats surgelés et les plats de viande ; vous pouvez également l'utiliser comme récipient pour recueillir la graisse en cas de rôtissage directement sur le gril.



Plateau standard/Plateau en verre

Utilisé pour les pâtisseries (Cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.



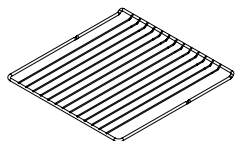
Plateau circulaire

Utilisé pour les pâtisseries et les aliments surgelés.



Plateau de séchage/de friture

La fonction de séchage et la friteuse sont utilisées pour les aliments à cuire. Placez le plateau standard sous le plateau de la friteuse à air chaud pour recueillir l'huile qui s'écoule pendant la friture. Mettez un peu d'eau sur le plateau standard pour faciliter le nettoyage.



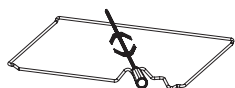
Grille métallique

Utilisée pour rôtir ou pour placer les aliments surgelés ou les aliments à frire ou à rôtir sur la grille souhaitée.



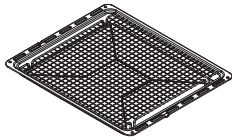
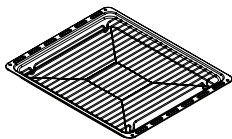

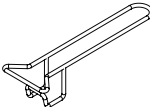
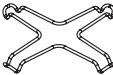



Rail télescopique

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou les étagères en fil de fer peuvent être facilement fixés et retirés.



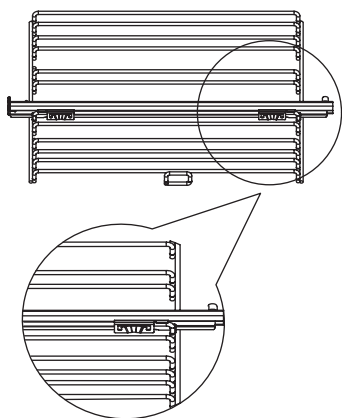
Rôtissoire à poulet

Elle est utilisée pour les aliments à rôtir.

	<p>Bacon grillé</p> <p>Placez le bacon sur la plaque du grill. Les aliments susceptibles de coller pendant la cuisson sont cuits sur la grille à bacon. Vous évitez ainsi que les aliments n'entrent en contact avec le plateau et ne s'y incrustent.</p>	
	<p>Grille métallique à l'intérieur de la plaque</p> <p>Placez le grill intérieur sur le plateau. Les aliments qui peuvent coller pendant la cuisson, comme le steak, sont placés sur le grill métallique à l'intérieur du plateau. Vous évitez ainsi que les aliments n'entrent en contact avec le plateau et ne s'y incrustent.</p>	
	<p>Splash back (Tôle de protection contre la chaleur)</p> <p>Elle empêche la température du four de se propager au mur.</p>	
	<p>Poignée du plateau</p> <p>Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.</p>	
		<p>Adaptateur café (Cafetière)</p> <p>Peut être utilisé pour la cafetière. Veillez à ce que les pieds de l'adaptateur pour café soient complètement posés sur la grille de cuisson et placés au centre de la table de cuisson.</p>
		<p>Adaptateur de brûleur Wok</p> <p>Peut être utilisé pour les poêles wok. Lorsque des récipients à fond plat sont utilisés dans le brûleur pour wok, l'adaptateur pour brûleur pour wok ne doit pas être utilisé. L'adaptateur pour brûleur de wok convient aux récipients convexes.</p>

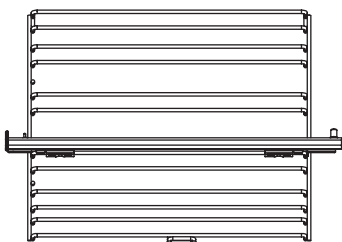
* Rails Téléscopiques

Les rails télescopiques vous permettent de facilement tirer le plateau et la grille intérieure.



Les rails télescopiques, fournis en accessoire, peuvent être facilement montés sur les grilles latérales à l'aide de deux pinces de fixation. Étant donné qu'il existe des rails de gauche et de droite, assurez-vous de savoir quel rail installer au bon côté. Vérifiez les signes **(R)** pour la droite et **(L)** pour la gauche sur les rails.

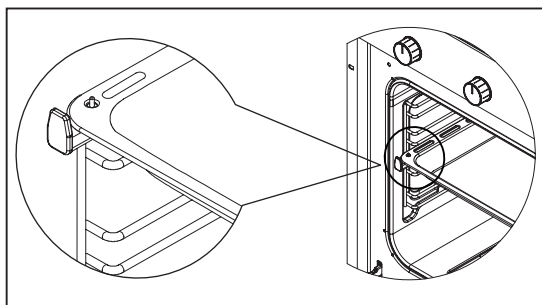
Notre recommandation pour l'installation est que vous devez complètement retirer les grilles latérales du four et installer les rails télescopiques sur celles-ci sur une surface plane. Installez le rail télescopique sur la grille supérieure parmi les deux. Les rails peuvent être facilement montés et démontés. Après avoir ajusté les positions des rails télescopiques de droite et de gauche, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils soient insérés dans les grilles latérales.



Vérifiez si les rails sont entièrement fixés ou pas en regardant par derrière la grille.

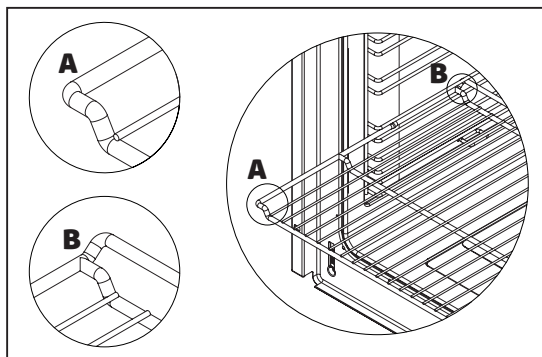
Après l'installation des rails télescopiques, reposez les grilles dans le four. N'utilisez pas le gril juste en dessous de la grille sur lequel sont fixés les rails télescopiques.

Positionnement Approprié Des Plateaux Ou Du Grillage Sur Les Rails Téléscopiques



Grâce aux étagères télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement insérés et retirés. Lors de l'utilisation du plateau ou du grillage avec les rails télescopiques, assurez-vous que les goupilles à l'arrière des rails télescopiques reposent correctement sur le plateau ou le grill.

Utilisation Du Gril




Il est important de placer correctement le grill et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau ou le grill sur le rail. Le positionnement correct est indiqué dans la figure ci-contre. Placez le grill ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre des aliments dessus.

Remarque: N'utilisez pas le grill juste en dessous de la grille sur lequel sont fixés les rails télescopiques.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Fonctions	50x55	50x60	56x57	60x60		
Largeur extérieure	500 mm	500 mm	560 mm	600 mm		
Profondeur extérieure	565 mm	630 mm	570 mm	630 mm		
Hauteur extérieure	Min. 825 mm / Max. 900 mm					
Puissance lumineuse	15-25 W					
Élément de chauffage inférieur	1000 W	1000 W	1000 W	60 Litres	80 Litres	
				1200 W	1200 W	
Élément de chauffage supérieur	800 W	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Chauffage turbo	-----	1800 W	1800 W	2200 W	1800 W	
Grille	1500 W	1500 W	1500 W	2000 W	Petit gril	Grand gril
					1200 W	2400 W
Tension d'alimentation	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.					
* Chauffage électrique de 80 mm (Plaque chauffante)	450 W					
* Chauffage électrique de 145 mm (Plaque chauffante)	1000 W					
* Chauffage électrique de 180 mm (Plaque chauffante)	1500 W					
* Chauffage électrique rapide de 145 mm (Plaque chauffante)	1500 W					
* Chauffage électrique rapide de 180 mm (Plaque chauffante)	2000 W					
* Chauffage électrique de 220 mm (Plaque chauffante)	2000 W					



AVERTISSEMENT: Le tableau de spécifications techniques et de l'injecteur doit être pris en compte dans la modification à effectuer par le service agréé. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT: Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT: Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent différer en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Tableau Des Injecteurs

Spécifications des brûleurs par type de gaz	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel		Gaz naturel	
	Injecteur	mm		mm		mm		mm	
Wok Brûleur (4,5)	Injecteur	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Débit de gaz	0,421	m ³ /h	0,487	m ³ /h	0,418	m ³ /h	0,424	m ³ /h
	Alimentation	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Débit de gaz	0,327	m ³ /h	0,379	m ³ /h	0,326	m ³ /h	0,330	m ³ /h
	Alimentation	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brûleur (2,5)	Injecteur	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Débit de gaz	0,234	m ³ /h	0,270	m ³ /h	0,233	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Brûleur (2,4)	Injecteur	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Débit de gaz	0,224	m ³ /h	0,260	m ³ /h	0,223	m ³ /h	-	m ³ /h
	Alimentation	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok Brûleur (1,9)	Injecteur	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Débit de gaz	0,178	m ³ /h	0,206	m ³ /h	0,177	m ³ /h	-	m ³ /h
	Alimentation	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Débit de gaz	0,271	m ³ /h	0,314	m ³ /h	0,270	m ³ /h	0,273	m ³ /h
	Alimentation	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Moyen Brûleur	Injecteur	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Débit de gaz	0,159	m ³ /h	0,184	m ³ /h	0,158	m ³ /h	0,160	m ³ /h
	Alimentation	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Débit de gaz	0,096	m ³ /h	0,103	m ³ /h	0,088	m ³ /h	0,090	m ³ /h
	Alimentation	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril (En Haut)	Injecteur	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Débit de gaz	0,187	m ³ /h	0,216	m ³ /h	0,186	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Alimentation	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Four (En Bas)	Injecteur	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Débit de gaz	0,234	m ³ /h	0,270	m ³ /h	0,232	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Spécifications des brûleurs par type de gaz	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL		GPL	
Wok Brûleur (4,5)	Injecteur	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Débit de gaz	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Alimentation	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Débit de gaz	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Alimentation	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brûleur (2,5)	Injecteur	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Débit de gaz	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Brûleur (1,9)	Injecteur	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Alimentation	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Débit de gaz	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Alimentation	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Moyen Brûleur	Injecteur	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Alimentation	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Débit de gaz	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Alimentation	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril (En Haut)	Injecteur	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Alimentation	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Four (En Bas)	Injecteur	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Débit de gaz	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Remarque: Les valeurs de diamètre sur l'injecteur sont indiquées sans virgule. Par exemple: le diamètre de 1,70 mm est indiqué comme 170 sur l'injecteur.

CONFIGURATION DE L'APPAREIL

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation de l'électricité et du gaz ne convient pas, appelez un plombier agréé pour qu'il s'occupe des installations nécessaires.

AVERTISSEMENT: Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

AVERTISSEMENT: Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

AVERTISSEMENT: Les règles spécifiées dans les normes locales relatives à l'électricité et au gaz doivent être respectées lors de l'installation du produit.

AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

AVERTISSEMENT: Gardez les canaux de ventilation ouverts.

AVERTISSEMENT: Durant l'installation, il est recommandé de porter un équipement de protection individuelle approprié et d'observer les règles de sécurité applicables.

AVERTISSEMENT: Le produit doit être placé de manière à éviter tout flux d'air susceptible de compromettre l'allumage et à empêcher l'accumulation de gaz non brûlés.

AVERTISSEMENT: Les appareils fonctionnant au gaz liquéfié ne doivent pas être installés sous le sol.

Endroit Approprié Pour L'installation

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le produit doit être placé sur une surface dure. Le plancher de la cuisine doit être dur pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 50 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

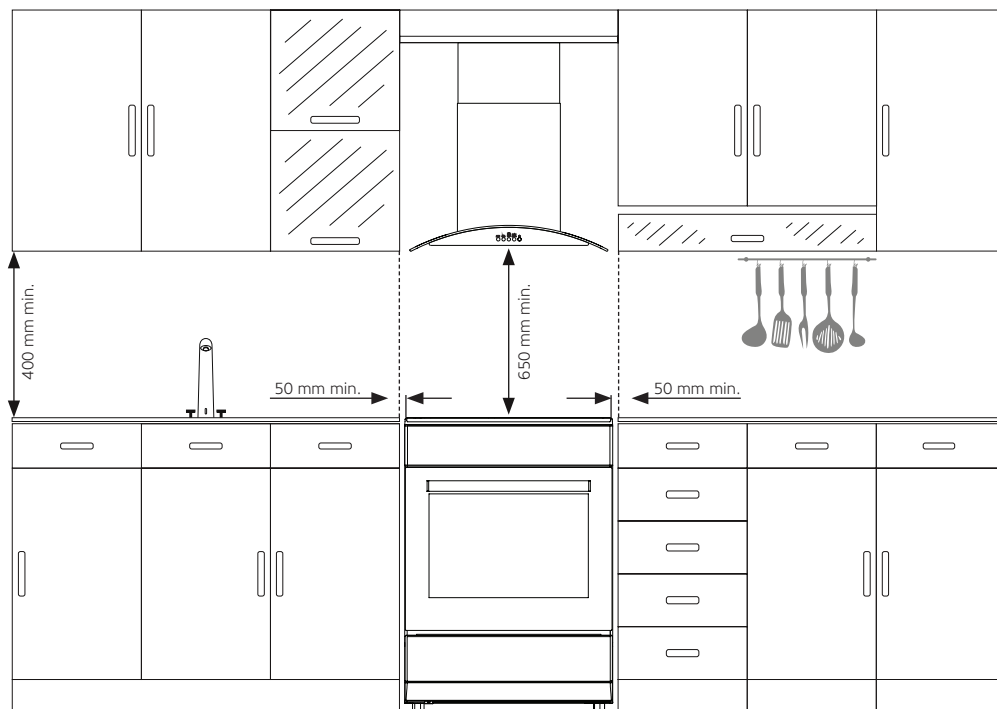
L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un extracteur de fumée est installé au-dessus de l'appareil, suivez les instructions du fabricant concernant la hauteur de montage (Min. 650 mm).

Le produit peut être placé côte à côte avec les murs de la cuisine, les meubles de cuisine, ou tout produit de taille quelconque derrière ou d'un côté. Les meubles de cuisine situés directement à proximité de l'appareil doivent être de la même taille ou plus petits que l'appareil.

Il doit y avoir un espace d'au moins 2 cm entre le produit et le mur pour permettre la circulation de l'air.

Installation Correcte

Pour une installation précise, veuillez suivre les dimensions indiquées dans l'illustration ci-dessous.



AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (Minimum de 100 °C).

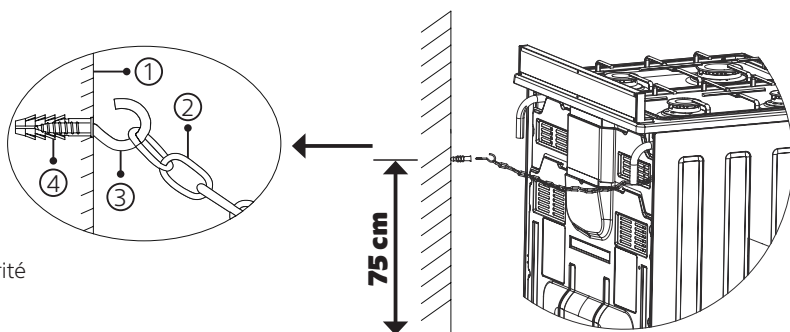
AVERTISSEMENT: N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

* Liaison Par Chaîne

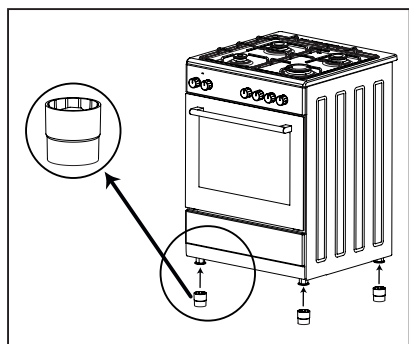
Pour garantir une utilisation sûre de l'appareil, il faut le sécuriser avant de l'utiliser afin d'éviter qu'il ne bascule. Fixez fermement la vis à crochet fournie avec votre appareil au mur de la cuisine à l'aide de la cheville. Assurez-vous que le crochet est bien fixé au mur. Insérez ensuite la chaîne de sécurité dans la vis à crochet.

La chaîne de sécurité doit être aussi courte que possible afin d'éviter que le four ne bascule sur le côté et vers l'avant.



1. Mur de cuisine
2. Chaîne de sécurité
3. Vis à crochet
4. Cheville

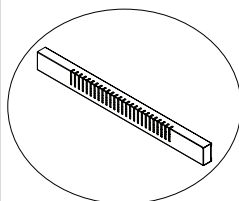
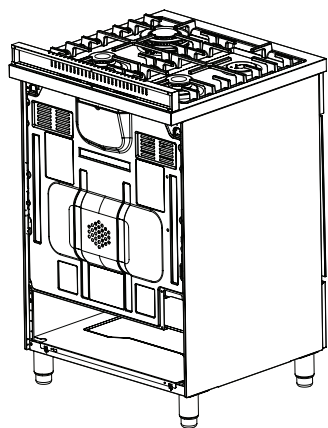
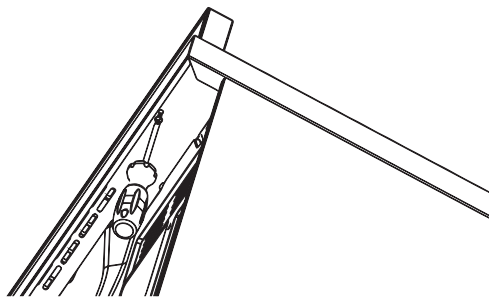
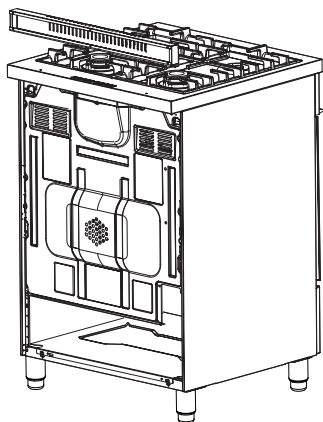
* Installation De L'adaptateur De Pieds



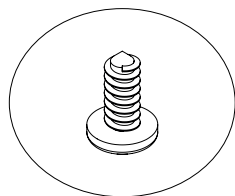
Comme le montre l'illustration, les adaptateurs de pieds sont installés en les vissant sur les pieds du four.

Remarque: Les adaptateurs de pieds permettent d'augmenter la hauteur du four.

* Installer Un Panneau Arrière 60x60 Pour Four Professionnel (Panneau De Protection Thermique)



1



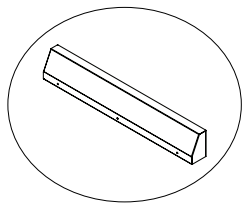
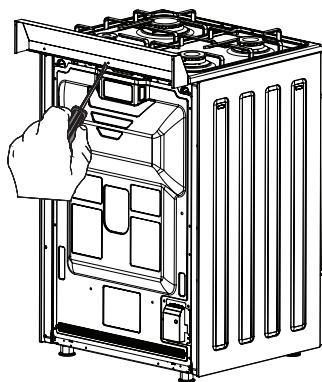
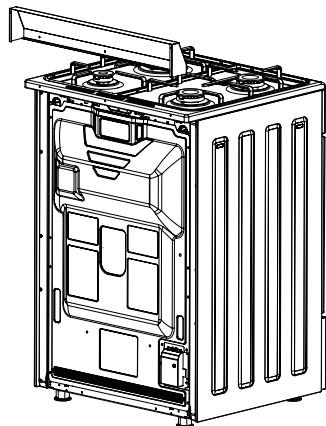
2

Alignez les fentes d'installation **(1)** de la plaque anti-éclaboussures (Plaque de protection contre la chaleur) avec les trous de la table.

Serrez ensuite les vis **(2)** dans les trous de montage **(1)** de la paroi anti-projection (Plaque de protection contre la chaleur) à l'aide d'un tournevis approprié.

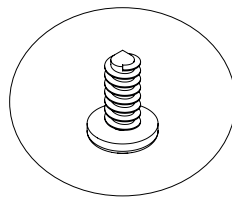
Si vous effectuez la procédure dans l'ordre inverse, vous pouvez retirer le film anti-éclaboussures (Film de protection contre la chaleur).

* Installer Un Panneau Arrière 56x57 Four (Panneau De Protection Thermique)



1

Alignez les fentes d'installation **(1)** de la plaque anti-éclaboussures (Plaque de protection contre la chaleur) avec les trous de la table.



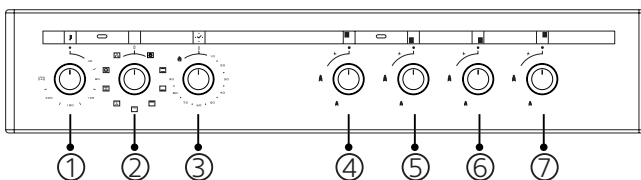
2

Serrez ensuite les vis **(2)** idans les trous de montage **(1)** de la paroi anti-projection (plaque de protection contre la chaleur) à l'aide d'un tournevis approprié.

Si vous effectuez la procédure dans l'ordre inverse, vous pouvez retirerle film anti-éclaboussures (Film de protection contre la chaleur).

PANNEAU DE COMMANDE

Pour Four Électrique



1. Bouton de réglage de la température (Thermostat)

2. Touche de fonction de cuisson

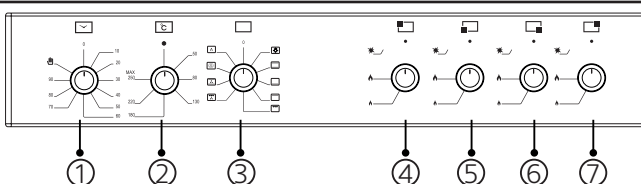
3. * Minuterie mécanique

4. Brûleur à gaz arrière gauche

5. Brûleur à gaz avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit



1. Bouton de réglage de la température (Thermostat)

2. Touche de fonction de cuisson

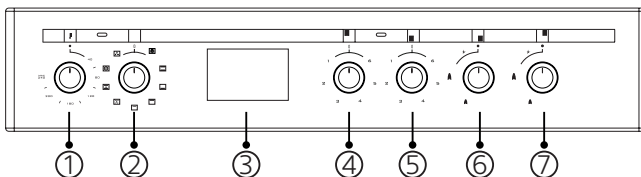
3. * Minuteur numérique

4. Zone de cuisson électrique arrière gauche

5. Zone de cuisson électrique avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit



1. Bouton de réglage de la température (Thermostat)

2. Touche de fonction de cuisson

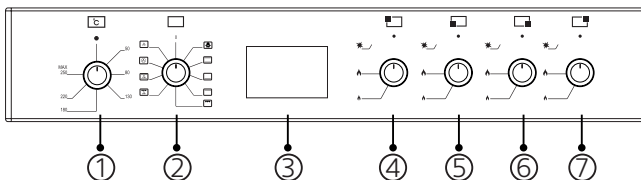
3. * Minuteur numérique

4. Brûleur à gaz arrière gauche

5. Brûleur à gaz avant gauche

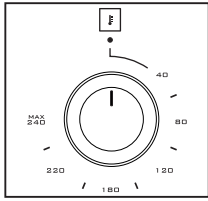
6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit

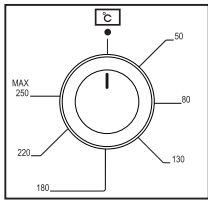


AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

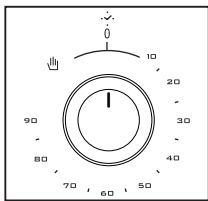
Bouton De Réglage De La Température (Thermostat)



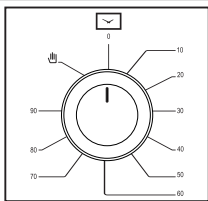
Il sert également à déterminer la température de cuisson du plat à cuire dans le four. Après avoir mis le plat dans le four, vous pouvez le régler à la température souhaitée en tournant le bouton. Le voyant du thermostat s'éteint lorsque le four atteint la température réglée. Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.



* Bouton De Minuterie Mécanique



Utilisée pour déterminer la période de cuisson au four. Lorsque la durée réglée est écoulée, l'alimentation électrique des chauffages est coupée et un signal d'avertissement sonore retentit. Il suffit de tourner le bouton mécanique de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité entre 0 et 90 minutes. Pour connaître les durées de cuisson, reportez-vous au tableau de cuisson.



Cuisson Manuelle



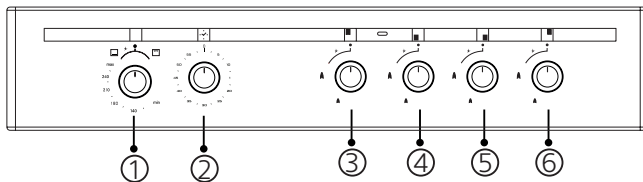
Remarque: En cas de cuisson manuelle, l'utilisateur suit le temps de cuisson.

* Panneau De Configuration



Auto-allumage

Pour Les Cuisinières À Gaz



1. Bouton rotatif pour la fonction cuisson et régulateur de température (thermostat)

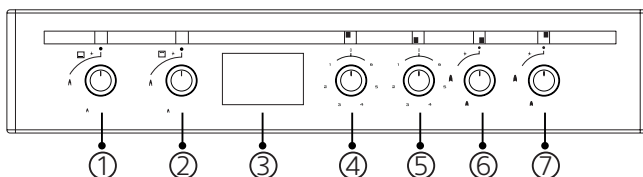
2. * Minuterie mécanique

3. Brûleur à gaz arrière gauche

4. Brûleur à gaz avant gauche

5. Brûleur à gaz avant droit

6. Brûleur à gaz arrière droit



1. Touche de fonction de cuisson pour le brûleur inférieur

2. Bouton rotatif de la fonction de cuisson pour le brûleur supérieur

3. * Minuteur numérique

4. Zone de cuisson électrique arrière gauche

5. Zone de cuisson électrique avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

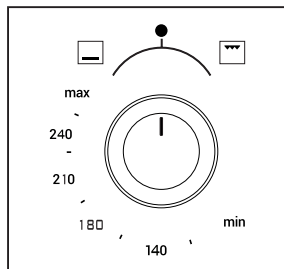
7. Brûleur à gaz arrière droit

AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

AVERTISSEMENT: Si le panneau de commande comporte deux boutons de fonction de cuisson distincts qui contrôlent le brûleur inférieur et le brûleur supérieur, les deux brûleurs peuvent être utilisés simultanément. Si le panneau de commande ne comporte qu'un seul bouton de fonction de cuisson qui commande les brûleurs inférieur et supérieur, les brûleurs inférieur et supérieur ne peuvent pas être utilisés simultanément.

Si Le Four (En Bas) Et Le Gril (En Haut) Sont Commandés Par Un Seul Bouton

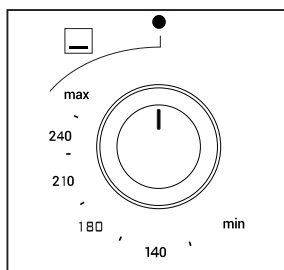
Commande Du Four-Gril-Brûleur Et Réglage De La Température (Thermostat)



Il sert également à déterminer la température de cuisson du plat à cuire dans le four. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre après avoir placé les aliments dans le four, vous pouvez démarrer le brûleur du four et régler la température. Si vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez utiliser le brûleur du gril. Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.

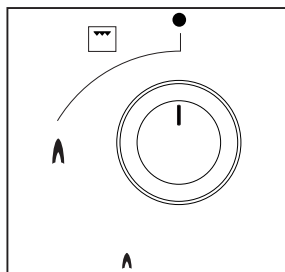
Si Le Brûleur Du Four (En Bas) Et Celui Du Gril (En Haut) Sont Commandés Par Des Boutons Doubles

Commande Du Brûleur Du Four Et Bouton De Réglage De La Température (Thermostat)



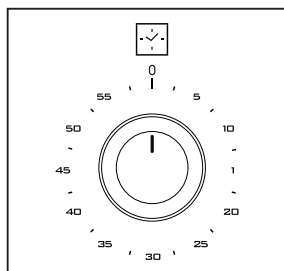
Il sert également à déterminer la température de cuisson du plat à cuire dans le four. Si vous tournez le bouton après avoir introduit les aliments dans le four, vous pouvez démarrer le brûleur du four et régler la température. Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.

Bouton De Commande Du Brûleur Du Gril



Il permet de commander le barbecue. Il suffit de tourner le bouton pour commander le barbecue.

* Bouton De Minuterie Mécanique



Utilisée pour déterminer la période de cuisson au four. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore se fait entendre. Il suffit de tourner le bouton mécanique de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité entre 0 et 90 minutes. Pour connaître les durées de cuisson, reportez-vous au tableau de cuisson.

* Icônes Du Panneau De Contrôle



Auto-allumage

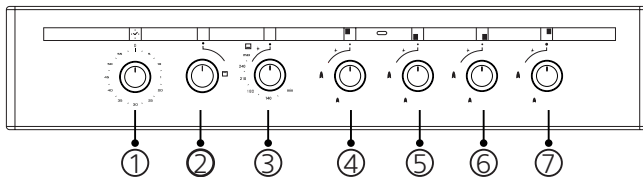


Position de la lampe allumée / éteinte

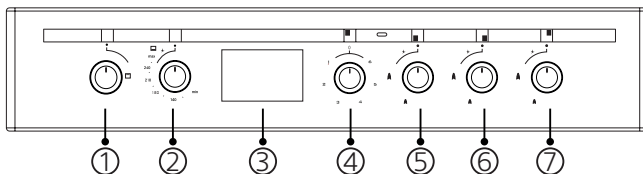


Éclairage

Pour Le Four Mixte Gaz-Électricité



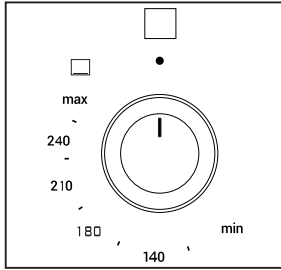
1. * Minuterie mécanique
2. Gril (Supérieur)
3. Régulateur de la flamme inférieure du brûleur et régulateur de température (Thermostat)
4. Brûleur à gaz arrière gauche
5. Brûleur à gaz avant gauche
6. Brûleur à gaz avant droit
7. Brûleur à gaz arrière droit



1. Gril (supérieur)
2. Régulateur de la flamme inférieure du brûleur et régulateur de température (Thermostat)
3. * Minuteur numérique
4. Zone de cuisson électrique arrière gauche
5. Brûleur à gaz avant gauche
6. Brûleur à gaz avant droit
7. Brûleur à gaz arrière droit

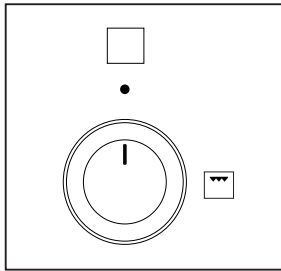
AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

Commande Du Brûleur Du Four Et Bouton De Réglage De La Température (Thermostat)



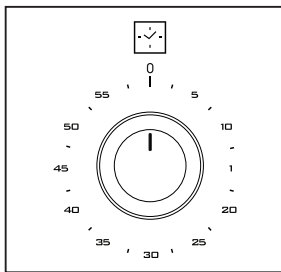
Le four permet de contrôler le brûleur. Il est également utilisé pour régler la température de cuisson du plat qui doit être cuit au four. Si vous tournez le bouton après avoir introduit les aliments dans le four, vous pouvez démarrer le brûleur du four et régler la température. Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.

Bouton De Commande Du Gril



Il permet de commander le barbecue. Il suffit de tourner le bouton pour commander le barbecue.

* Bouton De Minuterie Mécanique



Utilisée pour déterminer la période de cuisson au four. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore se fait entendre. Il suffit de tourner le bouton mécanique de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité entre 0 et 90 minutes. Pour connaître les durées de cuisson, reportez-vous au tableau de cuisson.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Mise En Service Du Four

Après avoir effectué les raccordements nécessaires de votre four conformément aux instructions, vous devrez procéder comme suit pour la première mise en service :

1. Retirez les étiquettes ou les accessoires qui sont apposés à l'intérieur du four. Si la partie avant de l'appareil comporte un film de protection, retirez-le.

2. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les résidus d'emballage. L'intérieur du four doit être vide. Raccordez l'appareil au gaz et à l'électricité.

3. Réglez le régulateur de température sur la température la plus élevée et laissez le four fonctionner pendant 30 minutes avec la porte fermée. Une légère fumée et une odeur peuvent se dégager pendant ce temps, ce qui est normal.

4. Une fois le four refroidi, nettoyez l'intérieur avec de l'eau tiède et d'un détergent doux, puis séchez-le avec un chiffon propre. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

5. Si votre four est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur, retirez le récipient d'eau du four. Secouez bien le récipient d'eau avant d'utiliser le détergent.

Fonctionnement Normal Du Four

Si C'est Un Four Électrique;

1. Pour commencer la cuisson, utilisez la touche de contrôle de la température pour régler la température à laquelle vous souhaitez cuire, en fonction du type d'aliment, et la touche de contrôle de la fonction de cuisson pour régler la fonction de cuisson souhaitée.

2. Vous pouvez régler le temps de cuisson à la durée souhaitée en utilisant le bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. Lorsque la durée réglée est écoulée, l'alimentation électrique des chauffages est coupée et un signal d'avertissement sonore retentit.

3. Sur les modèles équipés d'une minuterie numérique, une fois le temps de cuisson programmé écoulé, la minuterie éteint les éléments chauffants et émet un signal sonore.

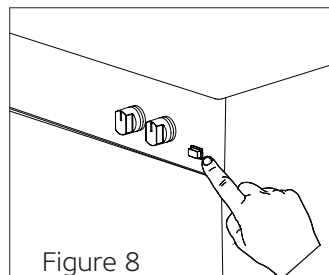
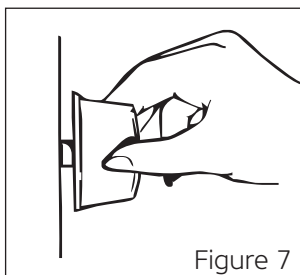
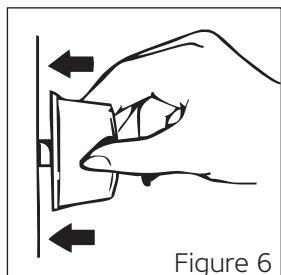
Si Le Four Est Un Four À Gaz Et Électrique (Mixte);

1. Pour utiliser le brûleur de de votre choix, appuyez d'abord sur le bouton dans le sens de la flèche et attendez 5 secondes pour que l'air s'échappe des tuyaux (Voir figure 6).

Sur les modèles à allumage manuel; vous pouvez allumer le brûleur de votre choix avec un allumeur (allumette, briquet) en tournant le bouton (Voir figure 7).

*** Pour Les Modèles À Allumage Automatique Avec Bouton;** vous pouvez allumer le brûleur de votre choix en appuyant sur le bouton dans le sens de la flèche (voir figure 6) et en tournant le bouton (Voir figure 7).

*** Pour Les Modèles Avec Allumage Par Bouton;** appuyez d'abord sur le bouton du panneau de commande (Voir figure 8). Ensuite, vous pouvez allumer le brûleur en appuyant sur le bouton du brûleur souhaité dans le sens de la flèche (Voir figure 6).



AVERTISSEMENT: L'allumage se fait à l'électricité sur les modèles à allumage (Automatique) par bouton. Par conséquent, assurez-vous que l'appareil est connecté électriquement avant de l'utiliser.

RISQUE D'EXPLOSION ET DE BRÛLURE : Lorsque le brûleur de la cuisinière est allumé, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes au maximum pour que le système de contrôle des flammes fonctionne. Si vous maintenez le bouton enfoncé plus longtemps, vous vous exposez à un risque d'explosion et de brûlure, car cela entraîne une accumulation de gaz. S'il n'y a pas d'allumage, attendez au moins une minute avec la porte du four ouverte. Réessayez ensuite de procéder à l'allumage.

2. Une fois l'allumage terminé, vous pouvez démarrer la cuisson.

3. Vous pouvez régler le temps de cuisson à la durée souhaitée en utilisant le bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. Lorsque la durée réglée est écoulée, l'alimentation électrique des chauffages est coupée et un signal d'avertissement sonore retentit.

4. La minuterie émet une alarme sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé conformément aux informations saisies dans les modèles dotés d'une minuterie numérique.

AVERTISSEMENT: Pour les produits à double manette, le brûleur supérieur doit être allumé 15 à 20 minutes après le brûleur inférieur.

*** VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT**

Lors du fonctionnement du four, le ventilateur de refroidissement évacue l'excès de vapeur afin d'éviter la surchauffe de l'appareil. Cela est nécessaire pour que votre appareil fonctionne correctement et effectue bien les cuissons.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la fin de la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur s'arrête automatiquement.



Utilisation Du Gril

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments à l'envers.

3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour Allumer Le Gril;

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du gril.

2. Ensuite, réglez-le sur la température de gril souhaitée.

Pour Éteindre Le Gril;

Placer le bouton de fonction en position d'arrêt.

AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four fermée lorsque vous faites des grillades (Gril électrique avec thermostat).

AVERTISSEMENT: Laissez la porte du four ouverte lorsque vous faites des grillades (Grillades au gaz et électriques sans thermostat).

* Utilisation De La Feuille De Protection Du Panneau

La plaque de protection du tableau de commande sert à protéger le tableau de commande et les boutons lorsque le four est en mode gril et que la porte du four est ouverte. Lorsque le four est en mode gril, la plaque de protection du tableau de commande (Voir figure 9) doit être utilisée pour éviter d'endommager le tableau de commande et les boutons par la chaleur.

Ouvrez la porte vitrée avant du four (Voir figure 10). Placez la plaque de protection de l'habillage, fermez la porte avec précaution et fixez la plaque de protection de l'habillage (Voir figure 11).

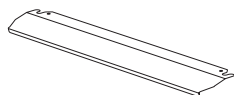


Figure 9

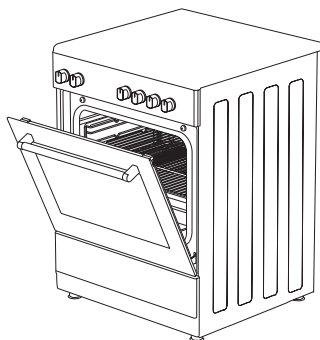


Figure 10

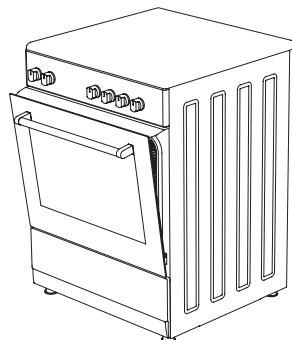


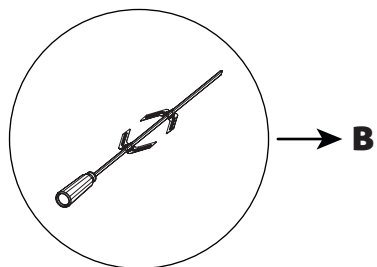
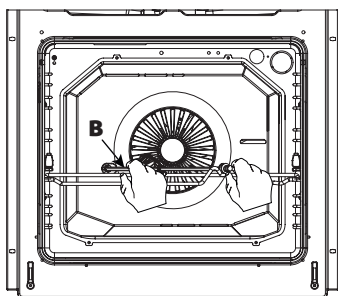
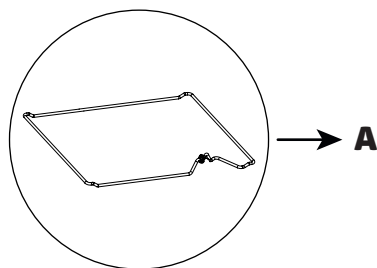
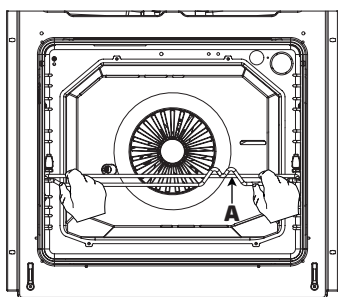
Figure 11


AVERTISSEMENT: Le film de protection pour l'habillage est adapté à une utilisation avec la porte ouverte.

* Utilisation Pour Le Rôtissage Du Poulet

AVERTISSEMENT: N'oubliez pas de retirer la poignée en plastique de la brochette en la faisant tourner avant de fermer la porte du four.

Embrochez la volaille en entier. Pour une grillade de volaille saine, centrez et fixez la volaille sur la broche **(B)** en fixant les crochets installés des deux côtés de la broche **(B)**. Placez la broche **(B)** sur le fil de la rôtissoire **(A)** et mettez-la dans le four en vous assurant que l'extrémité de la broche **(B)** est placée dans la chambre du moteur de la rôtisserie.



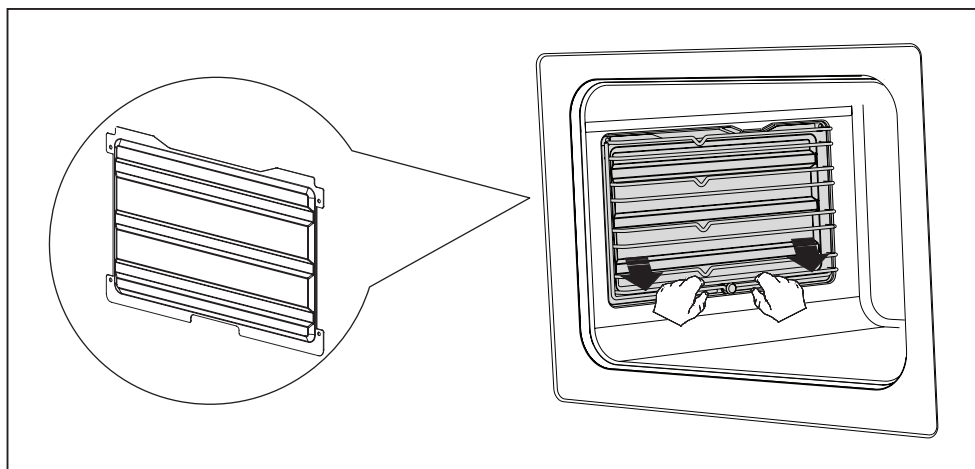
Après avoir fermé la porte, réglez le four sur la position grill () et portez la température du thermostat au niveau maximum à l'aide de la touche de réglage de la température. Pour collecter les déversements d'huile durant la cuisson, placez le plateau sur le socle. Ajoutez de l'eau dans le plateau pour en faciliter le nettoyage.

* PAROIS CATALYTIQUES

Il est situé derrière les grilles du four, sur les parois droite et gauche de la cavité du four. Le panneau catalytique élimine les odeurs nauséabondes et permet à votre appareil de fonctionner de manière optimale. Au fil du temps, les odeurs d'huile et de nourriture s'infiltrent dans les parois émaillées du four et les éléments chauffants. Le panneau catalytique absorbe les odeurs d'aliments et d'huile et les brûle pendant la cuisson pour nettoyer votre four.

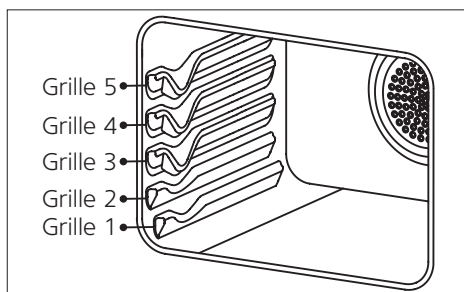
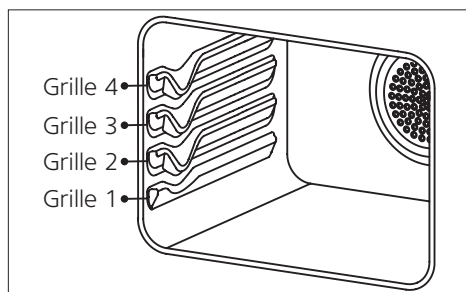
Démontage Du Panneau Catalytique

Pour retirer le panneau catalytique, retirez d'abord les grilles. Une fois les grilles enlevées, le panneau catalytique est dégagé. Il est conseillé de remplacer le panneau catalytique tous les 2 ou 3 ans.



POSITIONS DE LA GRILLE

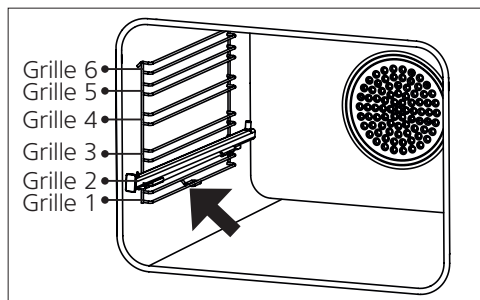
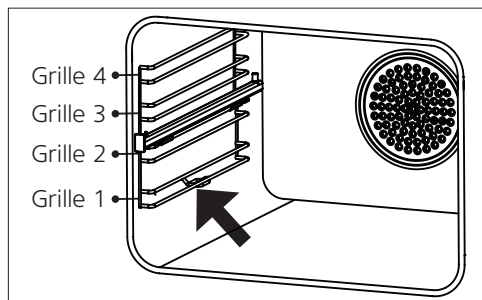
* Positions De La Grille Standard



Remarque: Les grilles standard peuvent être au nombre de 4 ou 5, selon la configuration de votre four. Ne tenez compte que des grilles standard de votre four.

Les positions de la grille sont indiquées dans les figures. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

* Positions De La Grille Métallique



Remarque: Selon la configuration de votre four, il peut y avoir 4 ou 6 grilles. Ne tenez compte que des grilles de votre four.

Il est important de placer correctement les grilles métalliques dans le four. Les positions de la grille sont indiquées dans les figures. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation Et Retrait Des Supports De Câbles

Appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur les figures ci-dessous, enlevez en premier lieu le bas et le haut des grilles métalliques. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

UTILISATION DE LA ZONE DE CUISSON

Utilisation De La Table De Cuisson À Gaz Section

Sur le dessus du produit se trouvent des plaques de cuisson qui fonctionnent au gaz. Le principe de fonctionnement de ces plaques de cuisson est basé sur le fonctionnement séparé. Suivez les étapes suivantes pour utiliser les plaques de cuisson.

1. Assurez-vous que les couvercles des brûleurs à gaz sont correctement positionnés avant d'utiliser les plaques de cuisson. Le positionnement correct des caches des brûleurs à gaz est indiqué dans l'illustration suivante.

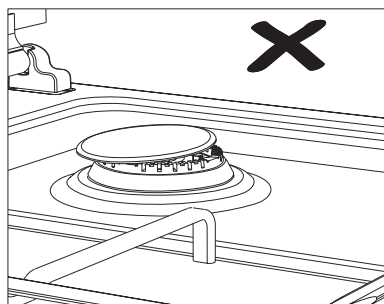


Figure 12

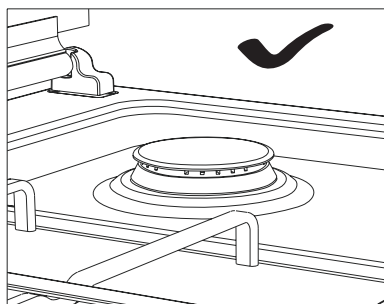


Figure 13

2. Avant de faire fonctionner le brûleur de la cuisinière, assurez-vous que le corps du brûleur, les conduits du brûleur, le bassin du brûleur et le trou de l'injecteur sont secs et propres.

3. Pour utiliser le brûleur de cuisson de votre choix, appuyez d'abord sur le bouton dans le sens de la flèche et attendez 5 secondes pour que l'air s'échappe des tuyaux (Voir figure. 14).

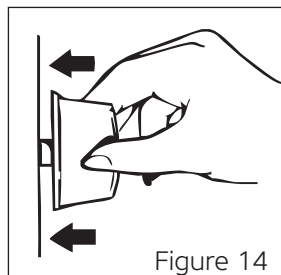


Figure 14

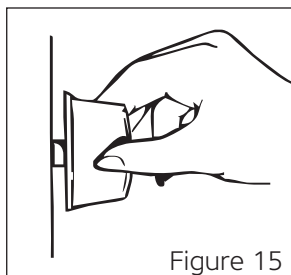


Figure 15

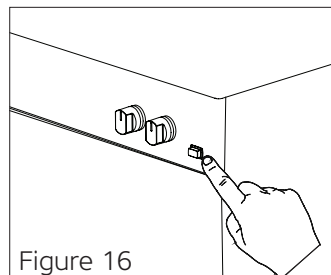



Figure 16



Sur Les Modèles À Allumage Manuel; vous pouvez allumer le Durée brûleur de votre choix avec un allumeur (allumette, briquet) en tournant le bouton (Voir figure 15).

*** Pour Les Modèles À Allumage Automatique Avec Bouton;** vous pouvez allumer le Durée brûleur de votre choix en appuyant sur le bouton dans le sens de la flèche (Voir figure 14) et en tournant le bouton (Voir figure 15).

*** Pour Les Modèles Avec Allumage Par Bouton;** appuyez d'abord sur le bouton du panneau de commande (voir figure 16). Ensuite, vous pouvez allumer le réchaud en appuyant sur le bouton de la plaque de cuisson dans le sens de la flèche (Voir figure 14).

AVERTISSEMENT: L'allumage se fait à l'électricité sur les modèles à allumage (Automatique) par bouton. Par conséquent, assurez-vous que l'appareil est connecté électriquement avant de l'utiliser.







RISQUE D'EXPLOSION ET DE BRÛLURE : Lorsque le brûleur de la cuisinière est allumé, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes au maximum pour que le système de contrôle des flammes fonctionne. Si vous maintenez le bouton enfoncé plus longtemps, vous vous exposez à un risque d'explosion et de brûlure, car cela entraîne une accumulation de gaz. S'il n'y a pas d'allumage, attendez au moins une minute. Réessayez ensuite de procéder à l'allumage.

4. Assurez-vous que les grilles sont bien en place sur la plaque de la table de cuisson. Si la grille ne s'adapte pas correctement, les aliments qui y sont placés risquent de se renverser.

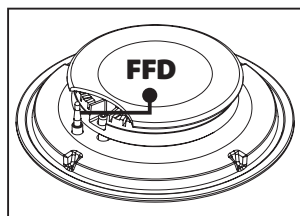
5. Veillez à ce que la porte supérieure du four soit complètement ouverte lorsque vous cuisinez sur les plaques de cuisson. Si la porte supérieure est fermée alors que les plaques de cuisson sont chaudes, le verre peut se briser sur les modèles à portes vitrées. Ne fermez donc pas la porte supérieure lorsque les plaques de cuisson sont chaudes.

Emplacement Des Brûleurs De Cuisson

Vous pouvez contrôler le brûleur de cuisson à l'aide des boutons situés sur le panneau de commande de l'appareil.

Position arrêt		
Pleine flamme		
Petite flamme		

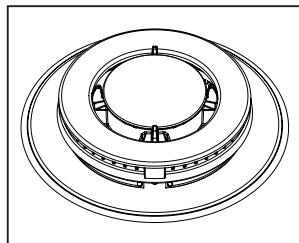
* Dispositif D'extinction De La Flamme (FFD)



Attendre 5 à 10 secondes en poussant le bouton vers l'avant, sans retirer la main du bouton, après avoir procédé à l'allumage conformément aux instructions pour les modèles équipés d'un dispositif de sécurité coupe-gaz. Le mécanisme de sécurité sera activé pendant cette période et permettra de s'assurer que l'appareil est en état de marche.

Le dispositif d'extinction de la flamme coupe automatiquement le gaz au brûleur de la cuisinière si le feu de la cuisinière s'éteint pour une raison quelconque.

* Brûleur Wok



Le brûleur Wok se caractérise par sa rapidité de cuisson. Il assure une distribution homogène de la chaleur à la base de la marmite à haute température puisqu'il possède un système de flamme à double anneau. Il est idéal pour la cuisson à court terme et à haute température. Si vous souhaitez utiliser une casserole à fond plat dans le brûleur wok, vous devez retirer le support de casserole du brûleur wok (Adaptateur de brûleur wok) de la cocotte.

Diamètres De Casseroles À Utiliser Sur Les Brûleurs De Cuisson

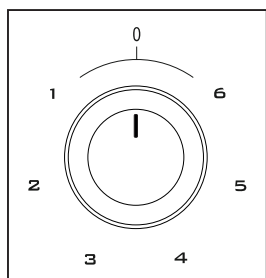
Lorsque vous utilisez les plaques de cuisson, utilisez des casseroles avec de longues poignées qui reposent le mieux possible sur la surface de la plaque de cuisson. Vous pourrez ainsi utiliser l'énergie de manière plus efficace. Le tableau suivant indique les diamètres de casseroles recommandés en fonction du brûleur à gaz utilisé.

Type De Brûleur	Diamètre Des Casseroles		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Petit brûleur	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur moyen	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Grand brûleur	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Brûleur wok	24-28 cm	---	24-26 cm

Utilisation De La Section De La Table De Cuisson Électrique

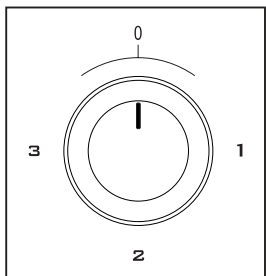
AVERTISSEMENT: Les niveaux de puissance peuvent varier en fonction des options de votre appareil.

Si Le Niveau De Puissance Comprend 6 Niveaux



Vous pouvez actionner le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique en le tournant au niveau souhaité. En tournant le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique sur la position d'arrêt (0), vous pouvez arrêter l'opération.

Si Le Niveau De Puissance Comprend 3 Niveaux



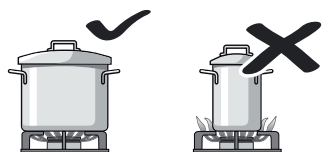
Vous pouvez actionner le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique en le tournant au niveau souhaité. En tournant le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique sur la position d'arrêt (0), vous pouvez arrêter l'opération.

Les niveaux de chaleur des zones de cuisson électrique (Plaques chauffantes) sont indiqués dans le tableau.

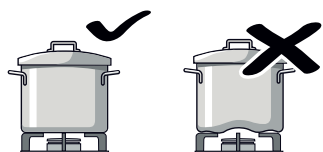
Zone De Cuisson Électrique (Plaque Chauffante)	Degré 1	Degré 2	Degré 3	Degré 4	Degré 5	Degré 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapide	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapide	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapide	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapide	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson électriques (Plaques chauffantes), faites-les fonctionner à vide pendant 5 minutes au niveau le plus élevé. Cette opération permet de nettoyer les restes de production. Une légère fumée et une odeur peuvent se dégager pendant ce temps. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

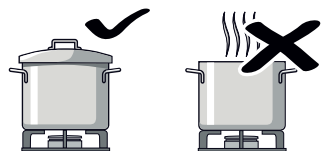
Utilisation D'une Casserole Appropriée



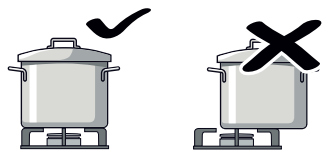
Utiliser des ustensiles de dimensions appropriées pour chaque zone de cuisson. N'utilisez pas de petits ustensiles sur une grande zone de cuisson. La flamme ne doit pas atteindre les parois du récipient.



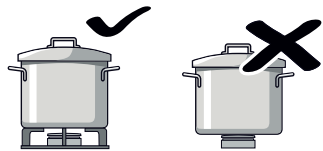
N'utilisez pas de récipients à base convexe ou concave. Cela pourrait abimer les ustensiles. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat. Si vous utilisez l'adaptateur pour brûleur wok pour la cuisson, vous pouvez utiliser des plats convexes.



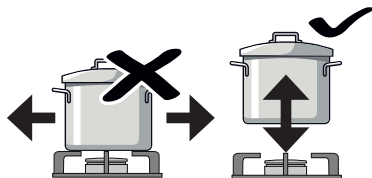
N'effectuez pas de cuisson sans couvercle ou avec un couvercle à moitié ouvert. Cela entraîne des déperditions d'énergie. Les éclaboussures et les débordements peuvent endommager la surface de la cuisinière et provoquer un incendie.



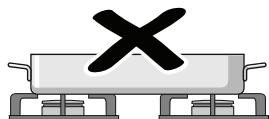
Mettez la casserole exactement au centre de la zone de cuisson. Sinon, il risque de se renverser.



Ne placez jamais les ustensiles directement sur les zones de cuisson, mais toujours sur la grille. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les grilles sont correctement placées.



Lorsque vous voulez placer la casserole sur une autre zone de cuisson supérieure, au lieu de la faire glisser, soulevez-la et placez-la sur la zone de cuisson supérieure souhaitée. Évitez les chocs sur la table de cuisson et ne posez pas de poids dessus.



N'utilisez jamais de brûleur ou d'autres sources de chaleur simultanément pour chauffer une casserole. En cas de cuisson prolongée, évitez d'utiliser la plaque à rôtir et les terrines à température maximale.

* FONCTIONNALITÉS DE CUISSON

Pour Four Électrique



Les chauffages inférieur et supérieur fonctionnent ensemble. Les aliments sont chauffés par le haut et le bas en même temps. Ce programme peut être utilisé pour cuisiner des aliments tels que des gâteaux, des pizzas, des biscuits et des cookies. Utilisez un seul plateau pour la cuisson.



Le chauffage inférieur et supérieur ainsi que le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Adapté à la cuisson d'aliments tels que les gâteaux, les biscuits, les lasagnes. Utilisez un seul plateau pour la cuisson.



La fonction turbo et le ventilateur fonctionnent ensemble. Adapté pour la cuisson sur les grilles de différents niveaux.



Le gril fonctionne. Utilisé pour les grillades telles que les steaks ou le poisson. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (Voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.



Le gril et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisé pour les grillades telles que les steaks ou le poisson. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (Voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.



La chaleur supérieure et la fonction de cuisson du poulet sont commandées ensemble. Elle convient aux aliments qui doivent être rôtis par rotation.



L'élément chauffant supérieur est utilisé. Utilisé pour chauffer ou rôtir de très petits morceaux d'aliments.



L'élément chauffant inférieur est utilisé. Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si la partie inférieure des aliments cuits sera également rôtie. Cette fonction est également utilisée pour le nettoyage à la vapeur (Voir Nettoyage à la vapeur).



Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.



Le chauffage et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisez cette fonction pour faire cuire des gâteaux aux fruits, par exemple.



Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.



Cette fonction sert à éclairer le four. La lampe fonctionne automatiquement dans toutes les fonctions.

AVERTISSEMENT: Les fonctions de cuisson peuvent ne pas être les mêmes dans tous les modèles. Ne prenez en compte que les fonctions de cuisson disponibles sur votre four.

Pour Gaz, Gaz-Électrique (Mixte)



Le grill (En haut) est alimenté Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le grill et le grill sur la grille supérieure (voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.



Le grill et la fonction de cuisson du poulet sont commandés ensemble. Elle convient aux aliments qui doivent être rôtis par rotation.



Le brûleur du four (Inférieur) fonctionne.



Le brûleur du four (Inférieur) et le ventilateur fonctionnent. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur.



Elle est utilisée pour les aliments à rôtir.



Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.



Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.



Le barbecue et la lampe fonctionnent. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le grill et le grill sur la grille supérieure (Voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.



Le grill, le dispositif pour le poulet rôti et la lampe sont commandés ensemble. Elle convient aux aliments qui doivent être rôtis par rotation.



Le dispositif de cuisson du poulet et la lampe sont commandés ensemble. Elle est utilisée pour les aliments à rôtir.



Cette fonction sert à éclairer le four.

AVERTISSEMENT: Les fonctions de cuisson peuvent ne pas être les mêmes dans tous les modèles. Ne prenez en compte que les fonctions de cuisson disponibles sur votre four.

RECOMMANDATIONS ET AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE CUISSON


Les informations sur les types d'aliments utilisés dans nos laboratoires et dont les valeurs de cuisson ont été déterminées sont disponibles dans les tableaux ci-dessous. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité et de la quantité. Les aliments que vous faites cuire en prenant en compte ces valeurs peuvent ne pas être à votre goût. Vous pouvez découvrir d'autres valeurs en faisant des expériences afin d'obtenir des saveurs différentes et des résultats conformes à votre goût.

AVERTISSEMENT: Il est dangereux de cuisiner sans surveillance avec de l'huile solide ou liquide dans l'appareil, car cela peut provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT: Veuillez vous assurer que la porte du four est complètement fermée après avoir mis les aliments dans le four.

AVERTISSEMENT: La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT: Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il peut y avoir un risque de brûlure.



AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments chauds du four.


AVERTISSEMENT: Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez ou retirez des aliments du four, etc.

AVERTISSEMENT: Ne placez pas directement les aliments sur le plateau/le gril pour le faire cuire. Placez les aliments dans le four dans un récipient adapté.

AVERTISSEMENT: Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers de l'huile. Ne quittez pas la cuisine pendant que vous chauffez de l'huile. Les huiles extrêmement chaudes présentent un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT: Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu, ce qui provoquerait un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT: Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.



AVERTISSEMENT: Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

AVERTISSEMENT: Placez le papier sulfurisé avec des aliments dans un four préchauffé en les mettant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (Plateau, gril, etc.).

AVERTISSEMENT: Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

AVERTISSEMENT: Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

AVERTISSEMENT: les plats en plastique peuvent fondre à haute température et endommager l'appareil. N'utilisez pas de plats en plastique.



















AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous sortez les fruits séchés du four.

TABLEAUX DE CUISSON

Pour Four Électrique

60 litres

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.























Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Durée de cuisson (Min.)
Gâteau	 / 	170-180	2-3	35-45
Petit muffin	 / 	170-180	2	25-30
Tarte	 / 	180-200	2	35-45
Pâtisserie		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Tarte aux pommes	 / 	180-190	1	50-70
Génoise		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaron		100	2	50
Poulet grillé **		200-220	3	25-35
Grillade de poisson **		200-220	3	25-35
Rôti de bœuf **		Max.	4	15-20
Boulettes de viande grillée **		Max.	4	20-25

* Ne pas préchauffer. Nous vous recommandons de cuire à 200 °C pendant la première moitié de la période de cuisson et à 150 °C pendant la moitié restante.

** Les aliments doivent être retournés après la moitié de la période de cuisson.

80 litres

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Durée de cuisson (Min.)
Gâteau	 / 	170-180	2-3	30-35
Petit muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Tarte	 / 	180-200	2-3	35-45
Pâtisserie		180-190	2-3	20-25
Cookie	 / 	170-180	2-3	20-25
Tarte aux pommes	 / 	180-190	2-3	50-70
Génoise	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaron	 / 	100	2-3	50-70
Poulet grillé **	 / 	200-220	2-3	25-35
Grillade de poisson **		190 -200-220	3-4	25-35
Rôti de bœuf **		Max.	4-5	30-35
Boulettes de viande grillée **		Max.	4-5	25-30

* Ne pas préchauffer. Nous vous recommandons de cuire à 200 °C pendant la première moitié de la période de cuisson et à 150 °C pendant la moitié restante.

** Les aliments doivent être retournés après la moitié de la période de cuisson.

* SÉCHAGE

AVERTISSEMENT: Ne pas préchauffer pendant le séchage.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de grille	Durée de cuisson (Heures)
Tranches de banane	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches de pomme	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches d'orange	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5

AVERTISSEMENT: Le séchage ne doit être effectué que dans le bac de séchage.

AVERTISSEMENT: N'ouvrez pas la porte du four avant la fin du processus de séchage.

AVERTISSEMENT: Plus les tranches sont fines, plus la durée de séchage est rapide et l'arôme des aliments est mieux préservé.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous sortez les fruits séchés du four.

*CUISSON À LA FRITEUSE












Pendant la cuisson de la friteuse, vous pouvez effectuer la cuisson selon les valeurs spécifiées dans le tableau de cuisson en mettant le four en mode friteuse [bas-haut + ventilateur ()].

Tableau De Cuisson De La Friteuse

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 8 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Grille de de cuisson (Min.)	Poids en grammes (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Nuggets de poulet surgelés		200	2-3	20-25	750
Pommes de terre frites congelées		220	2-3	20-25	700
Frites de Halloumi		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Boulettes de viande		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Champignons		200	2-3	15-20	1000
Rouleaux de poulet		180	2-3	25-30	1000
Poitrine de poulet		180	2-3	25-30	750

AVERTISSEMENT: La cuisson à la friteuse ne doit être faite que dans le plateau de la friteuse.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous sortez les fruits séchés du four.

* LA CUISSON À LA VAPEUR

Parce qu'ils ne sont pas cuits dans l'eau, les vitamines et les minéraux sont conservés pendant la cuisson à la vapeur.

La cuisson à la vapeur préserve mieux les saveurs des aliments que la cuisson normale. De plus, les aliments conservent ainsi leurs couleurs fraîches et naturelles.

La consommation d'eau dépend du type d'aliment et de la durée de cuisson.

Selon l'option de l'appareil, vous pouvez effectuer la cuisson à la vapeur selon deux méthodes différentes.

1. Retirez le réservoir d'eau en le tirant aux endroits indiqués par la flèche. Remplissez le réservoir d'eau (Voir figure 17) et faites-le glisser dans le sens de la flèche jusqu'à la position de départ pour le mettre en place (Voir figure 18,19. Après 10 minutes de préchauffage, faites glisser le réservoir d'eau dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un «clac» (Voir figure 20).

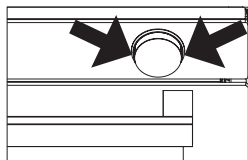


Figure 17

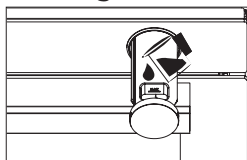


Figure 18

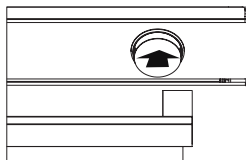


Figure 19

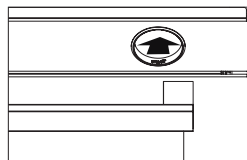



Figure 20

AVERTISSEMENT: Si l'appareil est doté d'une fonction de cuisson à la vapeur, vérifiez s'il y a de l'eau dans les réservoirs d'eau lorsque vous transportez l'appareil dans un autre endroit. S'il y a de l'eau dans les réservoirs, vous devez les vider.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez que de l'eau en bouteille. L'eau ne doit pas être remplacée par des solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides. N'utilisez jamais d'eau minérale ou d'autres liquides!



AVERTISSEMENT: La recharge maximale est de 250 millilitres et la recharge minimale est de 65 millilitres.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous remplissez le réservoir d'eau, ne dépassez jamais le marquage maximal!

AVERTISSEMENT: Pour chaque cuisson, respectez la quantité d'eau pour l'aliment indiquée dans le tableau de cuisson.

AVERTISSEMENT: Ne retirez pas le récipient d'eau pendant la cuisson.












AVERTISSEMENT: Pour la cuisson à la vapeur, utilisez si possible des plats perforés. Cela permet à la vapeur d'atteindre les aliments de tous les côtés et de les cuire uniformément.

AVERTISSEMENT: N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur (Jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique, vérifiez auprès du fabricant s'ils sont adaptés au four.

AVERTISSEMENT: Les casseroles épaisses telles que la porcelaine, la céramique ou la faïence ne conviennent pas très bien à la cuisson à la vapeur. Comme elles sont épaisses, elles ne conduisent pas bien la chaleur et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux peuvent donc être beaucoup plus longs.

Tableau De Cuisson À La Vapeur

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Grille de de cuisson (Min.)	Eau quantité (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Biscuit salé		170	3	20-25	100
Pâtisserie		180	3	25-30	100
Chignon		180	3	25-30	100
Saumon		180	3	40-45	100
Pilon de poulet		200	3	40-45	150
Ailes de poulet		230	4	40-45	100
Poulet entier		190-230	3	60-70	250
Jarret d'agneau aux légumes		170	3	80-90	250
Rôti de bœuf		190	3	55-60	200
Rib steak		180	3	35-40	250

AVERTISSEMENT: Réalisez une cuisson assistée à la vapeur avec un seul plateau

AVERTISSEMENT: La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Lorsque vous retirez les aliments chauds du four, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur.

2. Ouvrez le couvercle de l'appareil (Voir figure 21). Retirez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez le réservoir (Voir figure 22). Refermez ensuite le couvercle du réservoir d'eau (Voir figure 23). Fermez le couvercle de l'appareil et préchauffez-le pendant 10 minutes. Après le préchauffage, vous pouvez placer les aliments dans l'appareil.

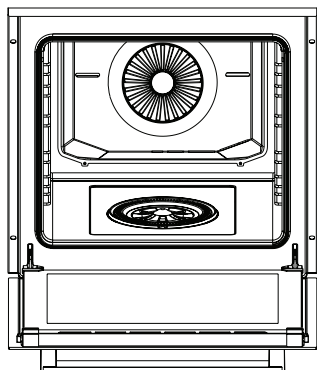


Figure 21

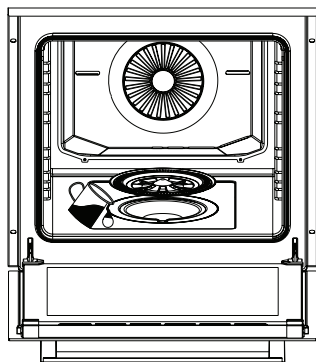


Figure 22

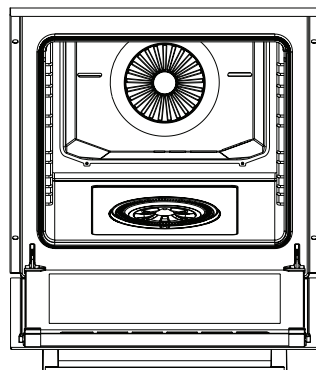



Figure 23

AVERTISSEMENT: Si l'appareil est doté d'une fonction de cuisson à la vapeur, vérifiez s'il y a de l'eau dans les réservoirs d'eau lorsque vous transportez l'appareil dans un autre endroit. S'il y a de l'eau dans les réservoirs, vous devez les vider.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez que de l'eau en bouteille. L'eau ne doit pas être remplacée par des solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides. N'utilisez jamais d'eau minérale ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT: La recharge maximale est de 200 millilitres et la recharge minimale est de 80 millilitres.



AVERTISSEMENT: Pour chaque cuisson, respectez la quantité d'eau pour l'aliment indiquée dans le tableau de cuisson.










AVERTISSEMENT: Pour la cuisson à la vapeur, utilisez si possible des plats perforés. Cela permet à la vapeur d'atteindre les aliments de tous les côtés et de les cuire uniformément.

AVERTISSEMENT: N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur (Jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique, vérifiez auprès du fabricant s'ils sont adaptés au four.

AVERTISSEMENT: Les casseroles épaisses telles que la porcelaine, la céramique ou la faïence ne conviennent pas très bien à la cuisson à la vapeur. Comme elles sont épaisses, elles ne conduisent pas bien la chaleur et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux peuvent donc être beaucoup plus longs.

Tableau De Cuisson À La Vapeur

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Grille de de cuisson (Min.)	Eau quantité (ml.)
Pain		200	2	20-30	80
Volaille		200	2	60-70	150
Saumon aux légumes		180	2	30-40	80
Pilon de poulet		200	2	25-35	100
Pâtisserie		190	2	15-25	80
Jarret d'agneau aux légumes		170	2	60-70	150
Chignon		190	2	15-25	80
Rib steak		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

AVERTISSEMENT: Réalisez une cuisson assistée à la vapeur avec un seul plateau.

AVERTISSEMENT: La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Lorsque vous retirez les aliments chauds du four, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur.

Nettoyage De La Flaque D'eau Au Fond Du Four

En fonction de la fréquence des cuissons à la vapeur et de la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent se former dans le bassin d'eau au fond du four. Après 2 ou 3 utilisations, dissoudre les taches de calcaire qui peuvent se former dans le bassin d'eau au fond du four après la cuisson avec les procédés de nettoyage à la vapeur support-easy steam:

















- 1.** Mettre 350 cc de vinaigre blanc (Le taux d'acidité du vinaigre ne doit pas être supérieur à 6 %) dans le bassin d'eau au fond du four.
- 2.** Laissez le vinaigre dissoudre le calcaire à température ambiante pendant au moins 30 minutes.
- 3.** Nettoyez le bassin d'eau avec un chiffon doux et humide et séchez-le avec un chiffon sec.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau au fond du four. Ne nettoyez pas en grattant le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau au fond du four. Dans le cas contraire, le produit serait endommagé.

TABLEAUX DE CUISSON

Pour Gaz, Gaz-Électrique (Mixte)

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Bas brûleur de cuisson de cuisson (Min.)	Dessus brûleur de cuisson de cuisson (Min.)	Puissance de cuisson (Min.)
Pizza congelée **	 / 	190	3	10	5	15
Cookie **	 / 	175	3	10	5	15
Tarte aux pommes	 / 	200	2	45	10	55
Petit gâteau **	 / 	190	3	25	5	30
Génoise	 / 	200-150	3	20	15	35
Poulet entier	 / 	180-230	2	20	50	70
Boulettes de viande *		Max.	3-4	-	20-25	-
Steak *		Max.	3-4	-	20-25	-
Poisson *		Max.	3-4	-	20-25	-
Pain de mie		Max.	3-4	-	5-10	-

* Les aliments doivent être retournés après la moitié du temps de cuisson.

** Il est recommandé de cuire les aliments sur du papier sulfurisé placé sur la grille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage périodique prolonge la durée de vie de l'appareil et réduit les problèmes fréquents.

AVERTISSEMENT: Débranchez la connexion électrique de l'appareil. Le choc électrique est un danger.

AVERTISSEMENT: Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

AVERTISSEMENT: Les surfaces des pièces du brûleur et de la grille s'émoussent légèrement avec le temps. Ce phénomène est tout à fait normal et ne signifie pas une détérioration des matériaux.

AVERTISSEMENT: L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.

AVERTISSEMENT: La vapeur d'un appareil de nettoyage à la vapeur peut s'infiltrer dans les parties conductrices d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer le four.

AVERTISSEMENT: Ne lavez jamais aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle (À l'exception des accessoires).

AVERTISSEMENT: Le réservoir d'eau ne doit pas être immergé dans l'eau et ne doit jamais être lavé au lave-vaisselle ! N'utilisez pas d'éponges ou de brosses très dures pour nettoyer le réservoir d'eau.

AVERTISSEMENT: Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

1. Ne nettoyez pas les pièces internes, le panneau, les plateaux ou d'autres pièces de l'appareil avec des outils durs tels que des brosses dures, de la laine d'acier ou des couteaux. N'utilisez pas d'abrasifs, de produits de grattage ou de détergents.

2. Nettoyez les pièces internes de l'appareil à l'aide d'un chiffon savonneux, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon.

3. Nettoyez les surfaces vitrées avec des produits de nettoyage spéciaux pour vitres.

4. Ne pas utiliser de détergents aliphatiques ou à base d'hydrocarbures. Ils peuvent faire fondre du joint du four.

5. N'utilisez jamais de matériaux inflammables tels que des acides, des diluants ou du gaz lorsque vous nettoyez votre appareil.

6. Utilisez du stéarate de potassium (Savon doux) pour la saleté et les taches.

7. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec.

8. L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont facilement nettoyés et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

9. Assurez-vous d'essuyer complètement les liquides restants après nettoyage et de nettoyer immédiatement les aliments qui éclaboussent pendant la cuisson.

10. Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

11. Nettoyez et séchez le four et ses accessoires après chaque utilisation.

12. Nettoyez la porte du four après que l'intérieur de l'appareil a complètement séché.

13. L'appareil doit être soigneusement nettoyé pour éviter les mauvaises odeurs s'il ne va pas être utilisé pendant une période prolongée. Laissez la porte du four ouverte après le nettoyage.

14. Remplacez le joint de la porte de l'appareil lorsqu'il se forme des pores ou des fissures. Vous pouvez commander le joint de la porte auprès du service technique agréé.

15. Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle et d'eau chaude.

16. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les éventuelles égratignures sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

17. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période plus longue que d'habitude, il doit être soigneusement nettoyé avant d'être remis en marche et son bon fonctionnement doit être vérifié par un technicien agréé.

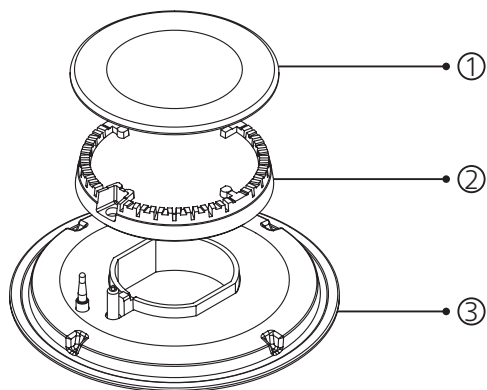
18. Retirez le couvercle en verre de la lampe du four (Voir Remplacement de la lampe) et essuyez-le avec un chiffon imbibé de liquide vaisselle et d'eau chaude. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux.

19. Nettoyez les zones de cuisson de la cuisinière et toutes les parties amovibles uniquement à la main avec un chiffon éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.

20. Essuyez les plaques de cuisson non amovibles du four avec un chiffon humide.

21. Essuyez les éléments d'allumage avec un chiffon bien essoré. Séchez-les ensuite avec un chiffon propre. Veillez à ce que les trous de flamme la bougie d'allumage soient complètement secs. Sinon, il n'y aura pas d'étincelle à la fin du processus d'allumage.

Assemblage De La Cuisinière Pièces Du Brûleur



1. Couvercle du brûleur

2. Corps du brûleur

3. Bassin du brûleur

Placez le corps du brûleur de la cuisinière **(2)** dans le bassin du brûleur **(3)**. Assurez-vous que le corps du brûleur **(2)** est bien placé dans le bassin du brûleur **(3)** en tournant le corps du brûleur **(2)** vers la gauche et vers la droite. Après cette opération, placez le couvercle du brûleur **(1)** exactement au-dessus du corps du brûleur **(2)** de la cuisinière.

AVERTISSEMENT: Si les pièces du brûleur de la cuisinière ne sont pas correctement assemblées après le nettoyage, la performance d'allumage est affectée de manière négative.


* Nettoyage À La Vapeur

Il permet d'éliminer les saletés ramollies grâce à la vapeur qui se forme dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.

2. Mettez un demi-litre d'eau sur le plateau et placez le plateau au fond du four.

3. Pour Une Cuisinière Électrique: placez l'interrupteur sur le niveau de résistance inférieur (). Réglez le thermostat à 70 °C, et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.

Pour Un Four Mixte Gaz-Électricité: placez le commutateur sur la position basse du brûleur (). Placez le bouton de réglage de la température (Thermostat) sur la position la plus basse et laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

4. Après avoir fait fonctionner le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon humide.

5. Si la saleté ne s'enlève pas, nettoyez le four à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux, puis séchez la zone que vous avez nettoyée à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage Du Verre De Four

Appuyez sur les loquets en plastique sur les côtés gauche et droit, comme indiqué sur la figure 24, puis soulevez le profilé en le tirant vers vous, comme indiqué sur la figure 25. Le verre se libère une fois le profilé retiré, comme indiqué sur la figure 26. Tirez le verre qui s'est libéré vers vous avec précaution. La vitre extérieure est fixée sur le profil de porte du four. Vous pouvez facilement nettoyer les verres après les avoir séparés. Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, vous pouvez remplacer les verres en effectuant le démontage dans l'ordre inverse. Veillez à ce que le profil soit correctement placé.

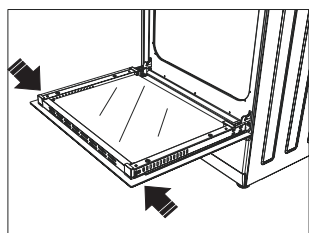


Figure 24

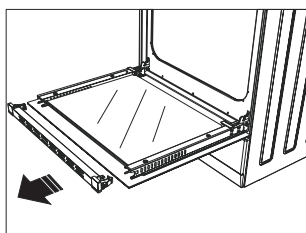


Figure 25

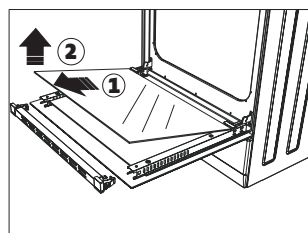


Figure 26

Nettoyage Et Remontage De La Porte Du Four

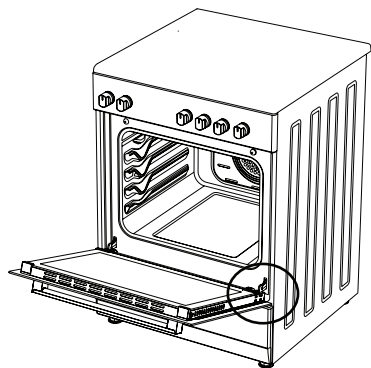


Figure 27

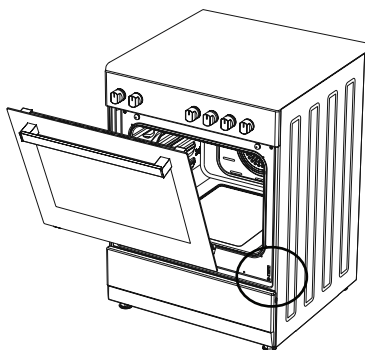


Figure 28

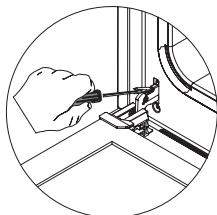


Figure 27.1

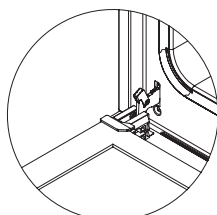


Figure 27.2

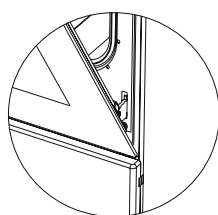


Figure 28.1

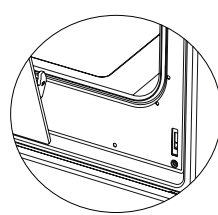


Figure 28.2

Ouvrez complètement la porte en tirant la porte du four vers vous. Puis débloquez le verrou de la charnière en le tirant vers le haut à l'aide d'un tournevis (Voir figure 27.1).

Placez le verrou de la charnière à l'angle le plus large (Voir figure 27.2). Placez les deux charnières qui relient la porte du four au four dans la même position.

Fermez ensuite la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit en contact. le verrouillage de la charnière (Voir figure 28.1).

Pour retirer la porte du four, tenez-la à deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée et tirez-la vers le haut (Voir figure 28.2).

Pour remettre la porte du four en place, suivez la procédure de retrait de la porte à l'envers.



REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

AVERTISSEMENT: Afin d'éviter tout risque d'électrocution, coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe du four !

AVERTISSEMENT: Afin d'éviter les brûlures, attendez qu'il refroidisse avant de remplacer la lampe du four ! Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

AVERTISSEMENT: L'ampoule utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des ménages. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les aliments.

AVERTISSEMENT: Les ampoules utilisées dans ce produit doivent pouvoir résister à des conditions physiques extrêmes, par exemple à des températures supérieures à 100 °C.

AVERTISSEMENT: Dans les appareils équipés de lampes halogènes, l'utilisateur ne doit pas regarder la lampe halogène.

Pour Changer La Lampe;

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez la protection en verre en la tournant dans le sens antihoraire (Voir figure 29). L'utilisation de gants en plastique peut vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.
3. Retirez ensuite l'ampoule en la tournant (Voir figure 30) si elle est de type **A**, ou en la tirant (Voir figure 31) si elle est de type **B**.
4. Placez une nouvelle ampoule ayant les mêmes spécifications.
5. Reposez la protection en verre et rebranchez l'appareil au secteur.

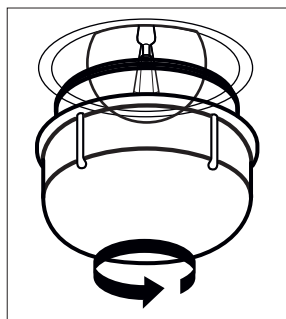


Figure 29

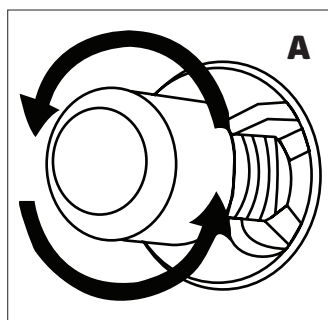


Figure 30

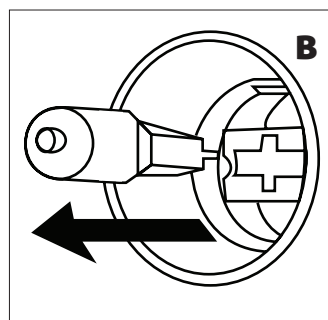


Figure 31

Remarque: Cet appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Pour Changer La Lampe Carrée;

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Retirez la protection en verre en la tirant vers vous.
3. Retirez ensuite l'ampoule du four en la tirant.
4. Placez une nouvelle ampoule ayant les mêmes spécifications.
5. Reposez la protection en verre et rebranchez l'appareil au secteur.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service technique, vous pouvez essayer de résoudre d'éventuels problèmes rencontrés avec votre appareil en vérifiant les points suivants.

Points De Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les solutions suggérées. Si le problème persiste, contactez le centre de service.

Problème	Causes probables	Que faire ?
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifier que l'alimentation électrique est disponible.
	L'alimentation en gaz n'est pas disponible	Vérifiez si la vanne principale de gaz est ouverte.
		Vérifiez si le tuyau de gaz est tordu ou plié.
		Assurez-vous que le tuyau de gaz soit connecté au four.
Vérifiez si la vanne de gaz appropriée est utilisée.		
Le four s'arrête lors de la cuisson.	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une fiche pour chaque prise murale.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez bien le four et essayez de ré-ouvrir la porte.
Le briquet ne fonctionne pas.	Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.	Nettoyer les embouts ou le corps des bougies d'allumage des brûleurs à gaz.
	Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.
Un choc électrique lors du contact avec le four.	L'alimentation n'est peut-être pas correctement mise à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Il se peut que vous utilisiez une prise non reliée à la terre.	

Problème	Causes probables	Que faire ?
De l'eau qui goutte.	En fonction de l'aliment, de l'eau ou de la vapeur peuvent se former dans certains cas. Ce n'est pas une défaillance de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
Vapeur s'échappant d'une fusure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont peut-être pas réglées correctement.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Le fusible a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
De la fumée s'échappe du four pendant son fonctionnement.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas un défaut. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Résidus d'aliments sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments
Une odeur de brûlé ou de plastique est perceptible lors de l'utilisation du four.	Des accessoires en plastique ou autres non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Utiliser des récipients en verre adaptés aux températures élevées.
Le four ne cuit pas correctement les aliments.	La porte peut être ouverte trop souvent pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four trop souvent, à moins que vous ne cuisiniez quelque chose qui doit être tourné. Si vous ouvrez la porte trop souvent, la température interne baisse, ce qui peut affecter le résultat de la cuisson.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	La lampe est peut-être tombée.	Remplacez-la avec une lampe ayant les mêmes spécifications.
	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.

RÈGLES DE MANUTENTION

1. N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez l'appareil contre les facteurs externes (Tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil par des accidents, des chocs, des chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil pendant son utilisation.

Procédures De Manipulation Futures

Le produit doit être stocké et transporté dans sa boîte d'origine. Si la boîte d'origine n'est pas disponible, le produit doit être emballé avec du papier bulle ou un carton épais et bien fixé avec du ruban adhésif.

La porte du produit doit être collée sur les parois latérales.

Ne posez pas d'autres objets sur le produit et transportez-le en position verticale.

Ne laissez pas tomber le produit pendant le transport et protégez-le contre les chocs.

Le produit doit être maintenu en position normale pendant le transport.

Durant le transport, les accessoires de l'appareil doivent être fixés à l'aide de ruban adhésif pour qu'ils ne l'endommagent pas.

Service après-vente : Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez - nous au 04 88 78 59 99.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

- 1.** Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
- 2.** Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
- 3.** N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
- 4.** Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
- 5.** Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
- 6.** Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
- 7.** Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par Schneider.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

CONFORMITÉ AVEC LES RÉGLEMENTATIONS AEEE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Débarrassez-vous des emballages tout en respectant l'environnement.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19 / UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (Déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive détermine le cadre de travail pour le retour et le recyclage des appareils usagés applicables dans l'ensemble de l'UE.

INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

Cet appareil a été fabriqué à partir de composants et matériaux de haute qualité, pouvant être réutilisés et recyclés. Ne le jetez donc pas avec les ordures ménagères habituelles à la fin de son cycle de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez contacter vos autorités locales pour trouver un centre proche de votre domicile. Contribuez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en recyclant les produits usagés. Avant de mettre au rebut l'appareil, déconnectez le cordon d'alimentation pour la sécurité des enfants et rendez-le inutilisable. L'emballage de l'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale. Évitez de mettre les déchets d'emballage au rebut avec les ordures ménagères ou d'autres déchets; déposez-les dans les points de collecte dédiés désignés par les autorités locales.



DECLARATION UE DE CONFORMITE



DANS LE CADRE DE L'APPLICATION DES DIRECTIVES:

- Appareils à gaz (GAR) 2016/426/UE, du 9th March 2016
- Compatibilité électromagnétique (C.E.M) 2014/30/UE ,du 26th Février 2014
- Basse Tension (DBT) 2014/35/UE, du 26th Février 2014
- Produits liés à l'Energie (ErP) 2009/125/UE ,du 21th Octobre 2009
- La présence d'éventuelles substances dangereuses (RoHS) 2011/65/UE & 2014/863/EU

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

Désignation: CUISINIERE GAZ ET ELECTRIQUE

Réf finale : SCPG7MF-CR ; SCPG71MF-WR; SCPG71MF-BM ;
SCPG71MF-XP SCCG54C-BM ; SCCG64C-BM ; SCCG631-BM ;
SCCG64DO-BM

IMPORTATEUR: G3 CONCEPTS

Adresse : ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de la Tuilerie 77500 Chelles-France

REFERENCES DES NORMES HARMONISEES APPLIQUEES :

Directive GAR: EN 30-1-1:2008+A3:2013
EN 30-2-1:2015

Directive DBT: EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021
EN 60335-2-102:2016 ; EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
EN 62233:2008

Directive CEM: EN 55014-1:2021; EN 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2014+A1:2019;
EN IEC 61000-3-3:2019+A1:2021

Directive ErP : Commission Regulation (EC) No. 66/2014
EN 30-2-1:2015

Directive RoHS : EN IEC 63000 :2018

IDENTIFICATION DU SIGNATAIRE : Importateur

Nom du signataire: Edmond Ng

Rôle dans la société: Responsable Qualité

Le : 7 Jul 2025



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

SCHNEIDER

Importer: G3 CONCEPTS

ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de la
Tuilerie 77500 Chelles-France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de G3 CONCEPTS. Schneider, et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par G3 CONCEPTS. Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.