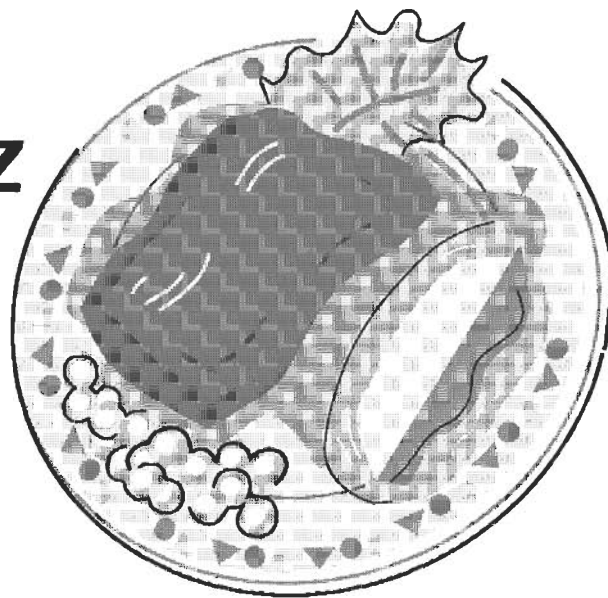


NOTICE D'UTILISATION

CUISINIERE A GAZ

Modèle: 60x60



Cher Client,

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.

T A B L E D E S M A T I E R E S



Section 1:

Précautions en matière de sécurité et informations importantes



Section 2:

Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière



Section 3: Caractéristiques techniques



Section 4: Fonctionnement des brûleurs de la table

- 4.1 Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs*
- 4.2 Fonctionnement des plaques électriques*



Section 5: Fonctionnement du four



Section 6: Fonctionnement du Gril (si cette fonction est disponible)

- 6.1. Fonctionnement du gril gas*
- 6.2. Fonctionnement du gril électrique*
- 6.3. Pour les modèles équipés de la fonction Tournebrotte*
- 6.4. Utilisation de la minuterie*



Section 7: Entretien et général



Section 8: Contrôle et réglage gaz



Section 9: Transport

Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celui d'autrui.

➤ Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.

➤ Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultants d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.

➤ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

➤ Avant de faire appel au service agréé, veillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

Débarrassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du gril ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

Vérifiez l'aspect général de votre appareil, en relevant les éventuels dommages dus au transport. **Les emballages sont une source de danger pour les enfants.**

➤ Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.

➤ Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.

Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact

avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.

Évitez de coincer le câble d'alimentation dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.

➤ Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

➤ Évitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées

Si l'appareil est doté d'un minuteur, veillez à régler l'heure avant la première mise en service ou après toute coupure de courant. En absence de réglage, le four ne se mettra pas en marche.

Lorsque vous utilisez la fonction gril, maintenez la porte du four entrouverte et installez la plaque de protection du bandeau de commandes.

➤ Si la porte du four est fermée accidentellement lors de la grillade, votre appareil sera endommagé (*) et vous invaliderez votre garantie.

(*) Si la porte du four n'est pas ouverte, les surfaces de l'appareil ainsi que l'intérieur du compartiment du gril deviendront très chauds, ce qui provoquera des dommages par surchauffe à la porte, au panneau de contrôle,

aux boutons de commande, aux parois latérales et au plateau du gril.

➤ Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.

➤ La porte du four et les surfaces externes de l'appareil sont chaudes lorsque l'appareil est en service. Évitez par conséquent de les toucher lorsque l'appareil fonctionne.

➤ Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en cas de panne.

➤ Si l'appareil est branché à l'aide d'une prise, celle-ci doit être facile d'accès après l'installation

➤ **Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.**

Les cuisinières au gaz ont été réglées pour le Gaz naturel. En cas d'utilisation de gaz butane ou propane, faites appel au service agréé afin qu'il procède au réglage de l'appareil. La soupape de régulation de la pression de la cuisinière doit être réglée à **20 mbar** pour le gaz naturel et à 30 mbar pour le gaz butane/propane

Sur les modèles qui en sont équipés, la surface inoxydable autour des brûleurs à gaz peut, en raison de la haute température produite, changer de couleur au cours du temps.

Section 2: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

Attention !

Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.

Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état. En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

* Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.

* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

* L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

✱ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du couvercle du compartiment de rangement et est visible lorsque vous tirez le tiroir vers vous.

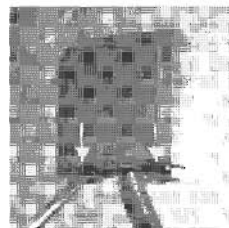
✱ Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou une mise à la terre inexistante.

S'il n'y a aucune corde d'approvisionnement attchée à votre

Pour remplacer le câble

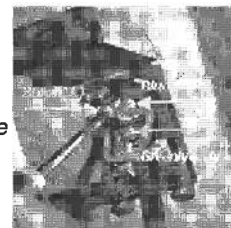
Il est nécessaire de choisir le type indiqué ci-dessous et de suivre les instructions.

Type de câble: H05 VVF ou U 500 SC.1 ou CE (2) 53 à 3 fils de 0.75 mm², terminé par une fiche de prise de courant 10 A admise à la marque NF.



Débrancher l'appareil du réseau électrique.

- 1- Ouvrez le couvercle de la boîte de connexion électrique située à l'arrière de l'appareil, à l'aide d'une tournevis.
- 2- Desserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 3- Desserrez les vis de des différents fils.
- 4- Introduisez les fils du nouveau câble en respectant leurs places respectives:
 - Fil brun, courant de phase
 - Fil bleu, courant neutre $\perp$
 - Fil vert/jaune à la terre
- 5- Resserrez la vis du dispositif d'arrêt du câble.
- 6- Refermez le couvercle.



Raccordement gaz

L'appareil est livré pré-réglé en gaz naturel.

Conditions réglementaires d'installation

➤ Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.

➤ La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

➤ En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension)).

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

- en type X selon la norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),
- en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon la norme gaz EN 30.1.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.

Attention

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, **Évitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil**, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

Les extrémités de la rampe d'alimentation de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

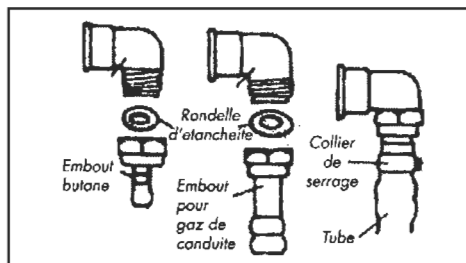
- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



Attention!
Pour rechercher
une fuite de gaz,
n'utilisez ni
briquet ni
allumette.

Contrôle d'étanchéité:

Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut reconstrôler le raccordement gaz.

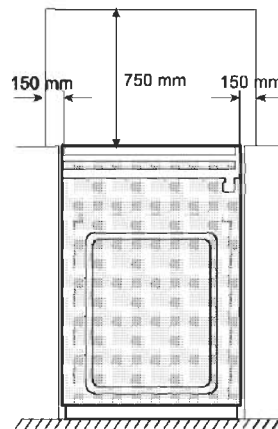


Important

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Positionnement de la cuisinière :



* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.

* Les murs adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur.

Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.

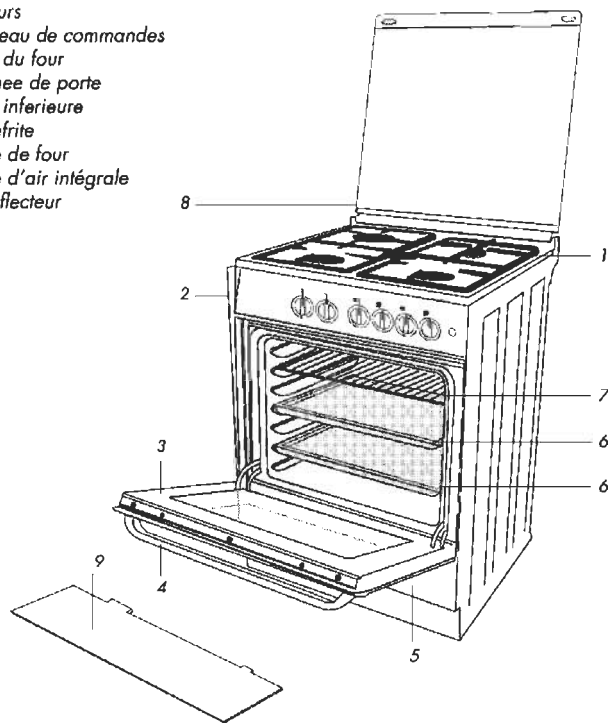
* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé. La cuisinière doit être placée de façon telle que la fiche de prise de courant soit accessible.

Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être calé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).

Section 3: Caractéristiques techniques

1. Brûleurs
2. Bandeau de commandes
3. Porte du four
4. Poignée de porte
5. Porte inférieure
6. Leche-frite
7. Grille de four
8. Grille d'air intégrale
9. Le déflecteur



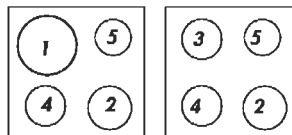
Dimensions extérieures

Largeur	: 60 cm
Profondeur	: 60 cm
Hauteur	: 85 cm

Brûleurs de la table

Avant droit rapide	: 3.0 kW
Avant gauche semi-rapide	: 2.0 kW
Avant gauche semi-rapide	: 2.5 kW
Arrière droit auxiliaire	: 1 kW
Brûleur du four	: 3 kW
Grilloir à gaz (suivant modèle)	: 3 kW
Lampe	: 15 W
Allumage	: Sur les brûleurs à gaz

1. ø 180 1000 W Plaque électrique
2. Brûleur gaz rapide 3.0 kW
3. Brûleur gaz semi-rapide 2.5 kW
4. Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW
5. Brûleur gaz auxiliaire 1.0 kW

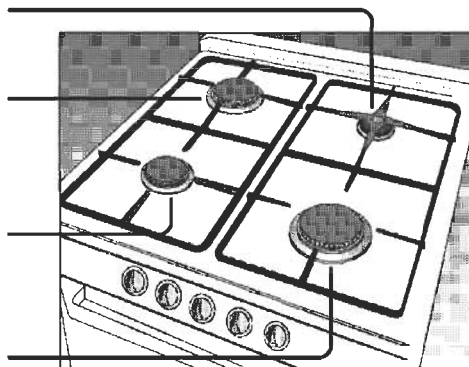
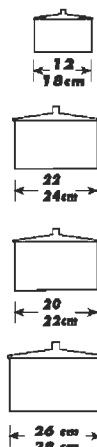


Section 4: Fonctionnement des brûleurs

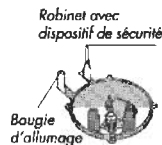
4.1: Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs

Pour une efficacité maximum

Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés. Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires après y avoir adapté le support qui convient.



Si votre cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité au niveau des brûleurs à gaz;



En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz. Ce dispositif est

également destiné à protéger les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.



Allumage par actionnement de la touche

Si votre four est équipé d'un allumage; Une pression sur la touche et le relâchement de celle-ci déclenche automatiquement l'allumage de toutes les bougies en même temps. L'allumage a lieu au niveau du brûleur sélectionné. En cas de problème d'allumage, répétez la même opération. Le fait de maintenir la pression sur la touche ne déclenche pas l'allumage.

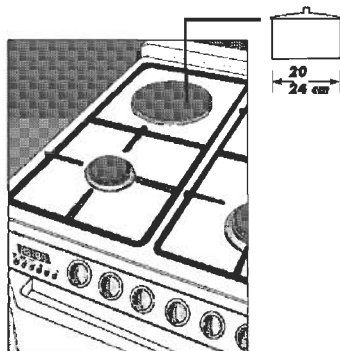
Allumage à partir du bouton de commande (suivant modèle)

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment.

Avvertissement : Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

4.2 Fonctionnement des plaques électriques



Une plaque électrique rapide est identifiée par un point rouge dessiné en son centre.

Boutons de commande des plaques électriques

Il est possible de tourner les boutons de commande dans les deux directions pour un

contrôle optimal de la puissance. Le voyant rouge présent sur le bandeau de commande s'allume dès que l'une des plaques est mise en service.

Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que tous les voyants sont éteints.

Réglez les plaques électriques sur la puissance moyenne (3) et laissez-les chauffer pendant 8 minutes environ afin d'éliminer le revêtement de protection qui les recouvre. Ne déposez pas de casserole ou autre ustensile de cuisine sur les plaques pendant le déroulement de cette opération. Au cours de l'opération décrite ci-dessus, il est normal que des fumées se dégagent.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter	Cuisiner-Frire-Bouillir			

Casseroles de bonne qualité

Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Utilisez uniquement des casseroles au diamètre adéquat. L'utilisation de casseroles dont le diamètre est trop petit entraîne un gaspillage d'énergie.

Ne déposez pas de casseroles dont la base est humide ou des couvercles, en particulier s'ils sont humides, sur les plaques électriques, ce qui pourrait les endommager et être source de danger.



Diamètre des plaques électriques (mm)	Diamètre recommandé de la casserole (mm)
Ø 145 mm [petit]	150-170
Ø 180 mm [grand]	180-200

Séchage des plaques électriques (max 5 min)

Une fois qu'elles sont refroidies,

Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et un détergent léger en crème. Après avoir nettoyé les plaques, procédez au séchage en les faisant chauffer pendant un court moment. Appliquez-y de temps en temps un peu d'huile pour la cuisson.

Lorsque vous essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide, suivez le mouvement circulaire de la rainure.

Conseils pour la cuisson

Choix des ustensiles de cuisson

Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de bonne qualité, à base plane et lisse. Les casseroles en aluminium dont la base est en émail vitrifié coloré absorbent la chaleur et donnent des résultats plus performants. Evitez d'utiliser des ustensiles à base encastrée ou dont les bords sont en arête. Le diamètre de la casserole doit correspondre au diamètre du foyer sélectionné. Utilisez des casseroles pouvant contenir largement la quantité des aliments à cuire afin de réduire les salissures provoquées par des débordements excessifs.

Recommandations en matière de sécurité lorsque vous faites frire des aliments

1. Utilisez une casserole profonde, suffisamment large pour couvrir toute la surface du foyer sélectionné.

2. La quantité d'huile ou de graisse ne doit pas dépasser un tiers de la capacité de l'ustensile utilisé.

3. Surveillez constamment l'huile ou la graisse pendant le réchauffement et la durée de la cuisson.

4. Evitez de frire une trop grande quantité d'aliments en même temps, en particulier s'il s'agit d'aliments surgelés. Cela provoque un abaissement de la température de la graisse et contribue à rendre les aliments trop gras.

5. Veillez à essuyer correctement les aliments avant de les déposer délicatement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés, en particulier, provoquent la formation d'écume et des éclaboussures s'ils

sont déposés sans précaution.

6. Enlevez toujours le couvercle de la casserole lorsque vous faites chauffer de la graisse.

7. La partie extérieure de l'ustensile de cuisson doit être propre, sans aucune trace de graisse.

Si votre friteuse ou tout autre ustensile de cuisine prend feu:

1. Coupez l'alimentation électrique.

2. Etouffer les flammes à l'aide d'une couverture ou d'un linge humide. Evitez de saisir l'ustensile en feu pour l'emporter hors de la pièce, vous risqueriez inévitablement de vous blesser ou de vous brûler.

Avertissement: Ne jetez pas d'eau sur le feu. Laissez refroidir la casserole pendant 30 minutes au moins.

Section 5: Fonctionnement du four

Pour les modèles équipés d'un thermostat : le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 8 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

Pour les modèles non équipés de thermostat : le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 3 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

Le four et/ou le gril sont commandés à partir d'un seul et même bouton. La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

Il vous est possible de contrôler que le brûleur est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

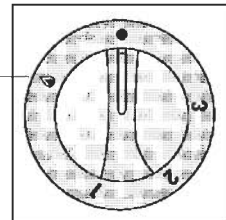
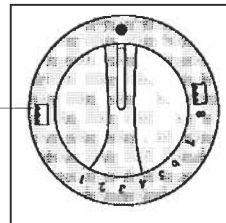
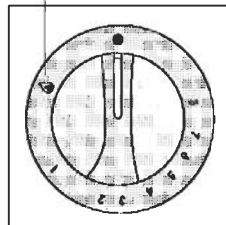
Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 6 (puissance 2 pour les modèles avec soupape à gaz) sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant.

Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

si votre four est équipé d'un grill



si votre four est équipé d'un grill

Tableau de cuisson pour four à gaz avec thermostat

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux raisons	2-3	20-30	4-5
Tourte aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tarte aux fruits	2-3	25-30	4-5
Tourte	2	30-40	3-4
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	4-5
Pâtisserie	4-5	20-30	4-5
Gâteau	3-4	30-40	3
Biscuits	2-3	20-30	4-5
Agneau	4	30-40 (1)	4-5
Bœuf	5-6	25-30 (1)	3-4
Mouton	5-6	40-50 (1)	4-5
Veau	4-5	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	5	30-40 (1)	3-4
Poisson	4-5	30-40	3
Dinde	4-5	50-60 (1)	4-5
Pâtes	2-3	20	4
Canard	4-5	20	4

(1) Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

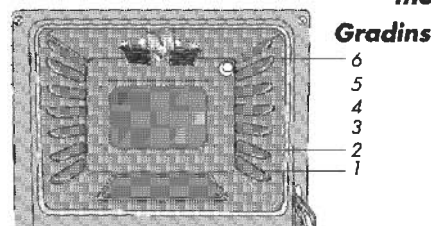
Rappel : la quantité maximale d'aliments pouvant être cuite au four ne doit pas excéder 4 kg.

Positions du thermostat et valeurs de températures correspondantes.

POSITIONS DU THERMOSTAT	1	2	3	4	5	6	7	8
températures	180	200	220	235	250	265	290	305

Les grilles du four peuvent être positionnées sur 6 niveaux différents, ce qui vous permet de choisir la position qui convient le mieux au type de cuisson souhaité (ces niveaux sont numérotés de bas en haut).

Avec grill modèles



Sans grill modèles

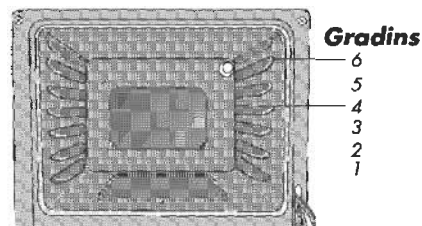


Tableau de cuisson pour four à gaz avec robinet

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux raisins	1	30-40	5-6
Tourte aux pommes	1	25-30	5-6
Tarte aux fruits	1	25-30	5-6
Tourte	1	30-40	3-4
Petits gâteaux secs	1	25-35	4-5
Pâtisserie	1	25-35	5
Gâteau	1	30-40	4
Biscuits	1	20-30	4-5
Agneau	1	35-40 (1)	4-5
Bœuf	1	25-30 (1)	2
Mouton	1	40-50 (1)	4-5
Veau	1	45-50	3-4
Poulet (morceaux)	1	30-40 (1)	4
Poisson	1	30-40	3
Dinde	1	50-60 (1)	4-5
Pâtes	1	20-30	4
Canard	1	30-40	4

(1) Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

Rappel : la quantité maximale d'aliments pouvant être cuite au four ne doit pas excéder 4 kg.

REMARQUE : Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont à titre indicatif. L'expérience vous permettra de déterminer les temps de cuisson les mieux appropriés pour chaque type d'aliment.

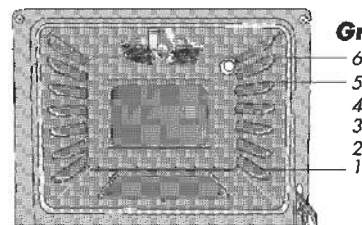
* Les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson sont calculés à partir du moment où l'aliment est introduit dans le four. Ils ne tiennent pas compte de la durée du préchauffage du four (10 minutes).

* Après avoir préchauffé le four à la température maximum, réglez le bouton du thermostat sur 1.

Les grilles du four peuvent être positionnées sur 6 niveaux différents, ce qui vous permet de choisir la position qui convient le mieux au type de cuisson souhaité (ces niveaux sont numérotés de bas en haut).

Avec grill modèles

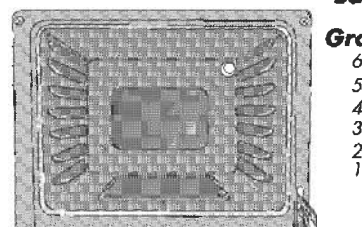
Gradins



Trou d'allumage

Sans grill modèles

Gradins



Trou d'allumage

* Les parties accessibles du four peuvent être chaudes quand vous utilisez le grill. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsque cette fonction est en service.

* Empêchez les enfants de s'asseoir ou de grimper sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.

Pour les modèles équipés de 5 niveaux de puissance

Le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 5 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

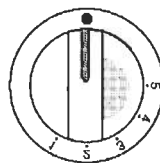
Il vous est possible de contrôler que le brûleur est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.



Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 4 sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant.

Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

Tableau de cuisson

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tarte aux fruits	2-3	25-30	4-5
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	4-5
Pâtisserie	3-4	20-30	4-5
Gâteau	2-3	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Agneau	3	30-40 (1)	4-5
Bœuf	4-5	25-30 (1)	3-4
Mouton	3-4	40-50 (1)	4-5
Veau	3-4	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	4	30-40 (1)	3-4
Poisson	3-4	30-40	3
Pâtes	2	20	4
Canard	3-4	20	4

Section.6: Fonctionnement du gril (si cette fonction est disponible) :

Tournez le bouton de commande du four et du gril dans la position Gril, tout en le maintenant enfoncé.

Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :
Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :
Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

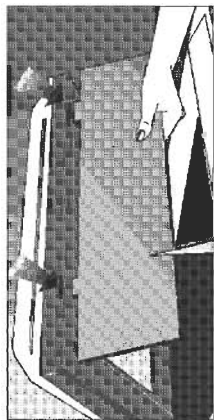
• Dès que le brûleur du gril est allumé, maintenez le bouton de commande du gril enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Dès que le brûleur est allumé, fermez la porte. Procédez au préchauffage du four pendant 10 minutes.

- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Positionnez la grille sur le 3ème ou 5ème gradin du four.
- Placez la lèchefrite destinée à recevoir les éclaboussures de graisse au-dessous de la grille. Versez-y préalablement un peu d'eau pour faciliter son nettoyage ultérieur.

Attention: La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur la manette et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.



6.1. Pour les modèles équipés d'un gril électrique

Le gril fonctionne à l'électricité. Lorsque vous positionnez le bouton de commande du gril sur (☐), la résistance du gril est activée par le micro-interrupteur installé dans le thermostat.

- Retirez tous les accessoires présents dans le four (grilles et plaques).
- Fermez la porte du four et préchauffez celui-ci pendant 10 minutes.
- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Installez la lèchefrite fournie avec le four au-dessous de la grille.
- Laissez la porte du four entrouverte. Pour éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop élevée, installez l'écran de protection fourni avec le four.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, tournez le bouton de commande du gril vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position Arrêt.
- Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande.

Attention : Après avoir préchauffé le four, veillez toujours à laisser la porte entrouverte pendant toute la durée de la grillade. Pour éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop élevée, placez l'écran de protection entre le bandeau de commande et le logement du four et assurez-vous qu'il est installé correctement.

* Les parties accessibles du four peuvent être chaudes quand vous utilisez le gril. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsque cette fonction est en service.

* Empêchez les enfants de s'asseoir ou de grimper sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.

6.2. Pour les modèles équipés de la fonction Tournebroche :

Le moteur du tournebroche peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.

- Préchauffez le four dans la position Gril.
- Installez le support de broche à l'endroit prévu à cet effet dans le four.
- Positionnez le bouton de commande du tournebroche sur "☼ ☿".



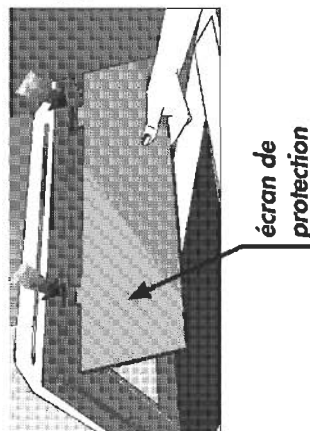
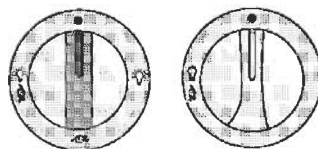
Sur certains modèles, la fonction Tournebroche est commandée par une touche. Pour activer cette fonction, appuyez sur cette touche.

- Laissez la porte du four entrouverte. Installez l'écran de protection fourni avec le four afin d'éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop intense.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, tournez le bouton de commande du gril vers la gauche (sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position Arrêt.
- **Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande.**

Attention : La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur la manette et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

* Les parties accessibles du four peuvent être chaudes quand vous utilisez le gril. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsque cette fonction est en service.

* Empêchez les enfants de s'asseoir ou de grimper sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.



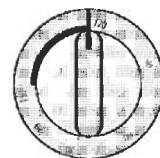
écran de protection

6.3. Utilisation de la minuterie

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe gaz. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le gaz ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.



Pour les modèles équipés de la touche de commande de l'éclairage

L'éclairage du four et/ou du gril est actionné en appuyant sur cette touche.

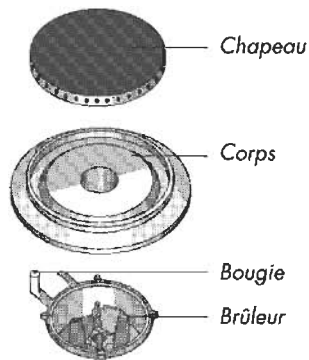
Section 7: Entretien général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

➤ Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.

➤ L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



Les brûleurs

➤ Pour les conserver nets et brillants, nettoyer les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.

➤ Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleur, utiliser une petite brosse à poils durs.

➤ Essuyer soigneusement avant la mise en service.

➤ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse. Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas. Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à recurer ou de poudres abrasives susceptibles de les endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

Intérieur du four

Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

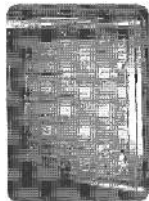
N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four.

Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

Avertissement!

N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récuser l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

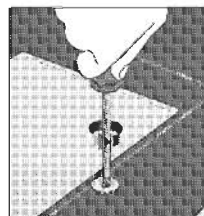
➤ **Modèles en émail catalytique;** dans ce type de modèle, l'intérieur du four est recouvert d'un émail catalytique qui facilite considérablement les opérations de nettoyage une fois la cuisson terminée.



Si votre four est équipé d'un grillage de protection métallique; dévissez les 4 vis pour pouvoir le nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, remonter la grille de protection métallique du four.

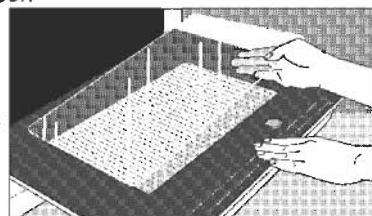
Porte du four (suivant modèle)

Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récuser ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.



Extraction du verre intérieur de la porte du four (suivant modèle)

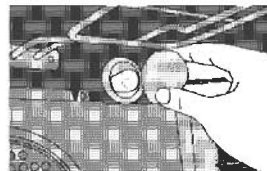
Lorsque vous désirez nettoyer le verre intérieur de la porte du four, utilisez un tournevis pour enlever les rondelles supérieure et inférieure qui fixent le verre intérieur à la porte du four. Extrayez le verre, nettoyez-le et rincez-le à l'aide d'un linge imbibé d'eau savonneuse. Après l'avoir séché, remettez le joint à sa place et fixez le verre contre la porte du four.



Remplacement de la lampe du four

- Débrancher l'appareil
- Tourner le hublot d'un quart de tour
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle puis remonter le hublot et rebrancher l'appareil.

MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté avant de remplacer la lampe pour éviter un choc électrique.

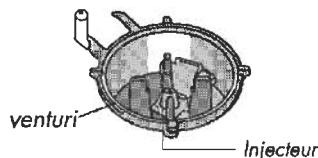


Section 8: Contrôle et réglage gaz

Changement d'injecteurs

La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane.

Une pochette, située à l'intérieur du four, contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.



Le changement des injecteurs de la table de cuisson.

Le changement des injecteurs de la table de cuisson.

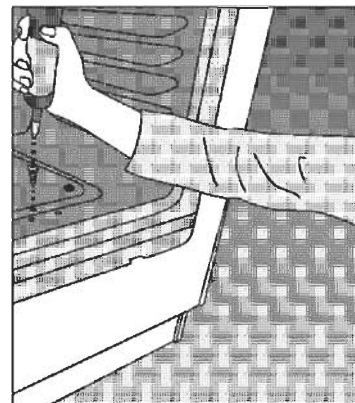
Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs.

Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/ propane. Serrer à fond les vis de réglage des robinets, puis procéder au réglage du ralenti. (Voir page 17).

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.

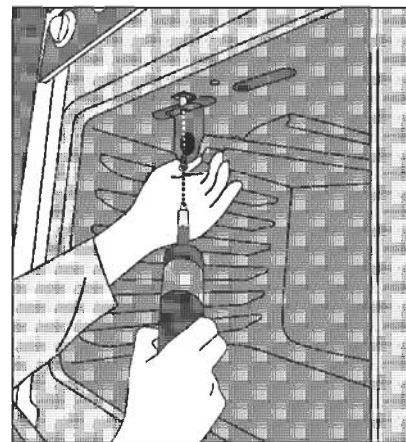
Changement de l'injecteur du four

Dévisser les vis de la plaque de sole du four. L'injecteur du four est accessible la porte du four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole et le brûleur. Changer l'injecteur, situé sur la gauche du four, à l'aide d'une clé par celui correspondant au butane/propane. Vous devez procéder ensuite au réglage d'air (page 18) avant celui du ralenti (page 18).



Changement de l'injecteur du grilloir

Enlever le brûleur du grilloir situé au-dessus du four en dévissant la vis du brûleur du grilloir. Débrancher l'injecteur du lieu où il est maintenu à l'aide d'une clé. Remplacer l'injecteur par celui du butane/propane.



Pour les modèles munis de boutons de commande inamovibles

Réglage des brûleurs

Réglage du ralenti des brûleurs de dessus.

Ouvrir la porte du four. Enlever le tableau de bord en agissant sur la vis. Allumer le brûleur à régler.

Tourner la manette à fond vers la gauche et l'enlever. Agir ensuite sur la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable.

En butane et propane, il suffit de visser la vis à fond.

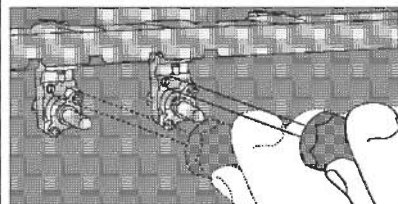
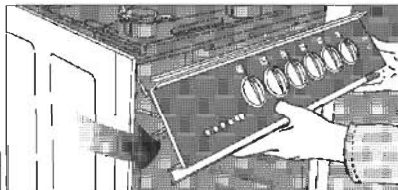
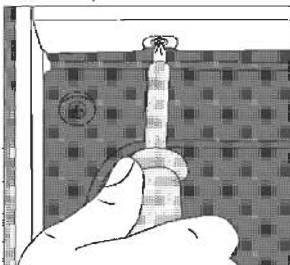
Pour le passer au gaz naturel il suffit de faire un tour dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre, en agissant sur la vis de réglage.

L'obtention d'une longueur de 6 à 7 mm.

- Si la flamme obtenue est plus longue, tourner la vis de réglage dans le sens de l'aiguille d'une montre.

Si la flamme obtenue est plus courte, dans ce cas, tourner la vis de réglage dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à débit réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.



Pour les modèles munis de boutons de commande amovibles

Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

Le réglage du ralenti des brûleurs se fait à partir des vis situées derrière les boutons de commande.

1- Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

2- Allumer le brûleur à régler avec la manette du robinet correspondant tournée à fond vers la gauche. A l'aide d'une tournevis, dévisser la vis du

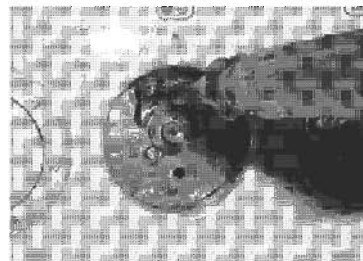
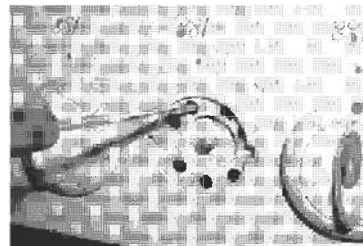
robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable (fig.2).

En version

butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

3- Une fois le réglage terminé, remettez les boutons de commande à leurs places.



Injecteurs

Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane G30, 28-30 mbar Propane G31, 37 mbar	Gaz Naturel G20, 20 mbar G25, 25 mbar
Auxiliaire AV-GC 1 kW	52	81
Semi-Rapide 2.5 kW AR-GC	81	128
Semi-Rapide 2.0 kW AR-DR	73	108
Rapide AV-DR 3.0 kW	88	133
Grilloir 3.0 kW	90	133
Four 3.0 kW	88	133

Réglage du four

Réglage d'air

Ce réglage n'intéresse que le brûleur du four. Il est à faire avant le réglage du ralenti.

En cas d'excès d'air, la flamme est courte et sifflante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur ou à se souffler. En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle avec des pointes jaunes.

La bague de réglage d'air (fig. 1), au gaz naturel, doit être serrée à fond, pour l'obturation complète de l'orifice d'admission d'air. Pour le butane propane, il suffit de desserrer de 4 mm.

Pour le gaz naturel et butane propane, opérer à froid jusqu'à l'obtention d'une flamme correcte c'est-à-dire présentant un cône central bleu-vert d'une longueur de 9 à 12 mm

Nota:

Il n'y a aucun réglage des débits principaux sur le four, ni sur les brûleurs de dessus.

Robinets des brûleurs

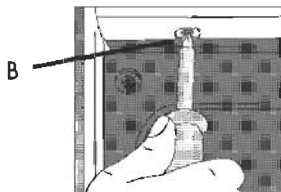
En cas de fonctionnement anormal, IL NE FAUT PAS procéder au démontage des robinets des brûleurs de la table, ni du robinet thermostatique du four.

IL FAUT faire appel à votre installateur qui procédera à leur remplacement.

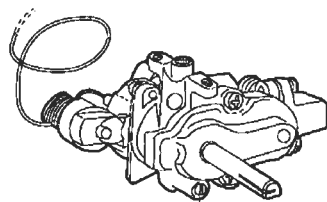
Réglage du ralenti

(Pour les modèles munis de boutons de commande inamovibles: Ouvrir la porte du four. Enlever le tableau de bord en agissant sur la vis B).

Pour les modèles munis de boutons de commande amovibles & Pour les modèles munis de boutons de commande inamovibles: Agir ensuite sur la vis A (fig.2) avec un tournevis selon le tableau ci-dessous
Vérification du réglage de ralenti du thermostat



Butane propane	Naturel 20 mbar gaz de groninque
Visser la vis à fond	Devisser la vis de 1/2 tour



A Vis de réglage du thermostat

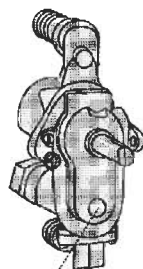


fig.2

A Vis de réglage du thermostat

Ce paragraphe très important pour la bonne marche de la cuisinière, sera mis en application avec soin, la sécurité de l'utilisateur est en cause. Allumer le four thermostat à la position 8.

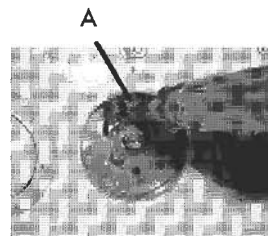
Attendre 15 minutes est indispensable pour la mise en régime du thermostat:

Ramener lentement le thermostat à la position 1:

-Si les flammes s'éteignent, dévisser un peu plus la vis A.

-Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

En cas d'anomalie de la température de cuisson four, faite procéder à la réparation du thermostat en appelant le Service-Après-Vente.



Section 9: Transport

Rangez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

Si vous n'avez plus le carton d'origine:

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés.

Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.

BEKO FRANCE
Immeuble Stadium 266 avenue du
Président Wilson
93210 SAINT DENIS
FRANCE