

CUISINIÈRES

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Installation – Utilisation – Maintenance

FR

INDICE

1. INTRODUCTION	03
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	04
2. GUIDE DE L'INSTALLATEUR	06
2.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE	06
2.2 RACCORDEMENT AU GAZ	08
2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	10
2.4 CONVERSION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ	11
2.5 MAINTENANCE ET NETTOYAGE DES ROBINETS/VANNES DE GAZ	13
3. GUIDE DE L'UTILISATEUR	14
3.1 CONSEILS PRÉLIMINAIRES	15
3.2 UTILISATION DES BRÛLEURS DU DESSUS DE LA CUISINIÈRE	16
3.3 UTILISATION DE LA TABLE VITRO	17
3.4 UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL À GAZ	18
3.5 UTILISATION DU FOUR À GAZ ET DU GRIL ÉLECTRIQUE	19
3.6 UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTIONS	19
3.7 UTILISATION DE LA BROCHE TOURNANTE	21
3.8 UTILISATION DE L'ÉCLAIRAGE DE FOUR	21
3.9 UTILISATION DE LA MINUTERIE	22
3.10 PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE	22
3.11 MINUTEUR NUMÉRIQUE	24
3.12 CONSEIL D'UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL	26
4. INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE ET DE NETTOYAGE	27
5. CONTRÔLE DU PRODUIT	31
6. TABLEAUX	32
7. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	33

1 INTRODUCTION

Cher client,

Vous venez de choisir un produit dans notre large gamme d'équipements. Nous vous remercions de ce choix qui prouve votre confiance dans nos produits.

Nous sommes convaincus que vous trouverez cette confiance motivée à long terme.

Les matériaux choisis, le processus de fabrication et les contrôles sont rigoureusement sélectionnés et donnent un produit de qualité qui saura entièrement satisfaire vos exigences.

ATTENTION :

Seules des personnes qualifiées et agréées, connaissant bien les réglementations en vigueur, procéderont à l'installation, au réglage ou à la maintenance, pour les produits à gaz et électriques.

Lisez attentivement ce manuel qui contient des instructions générales d'installation, d'utilisation et de maintenance de votre cuisinière, avant de l'installer et de vous en servir.

Il sera très utile de bien connaître les modes d'exploitation et de maintenance de cet équipement afin de profiter de tous ses avantages et d'en obtenir les meilleurs résultats.

Ce manuel doit rester avec l'équipement, pour le cas où vous le cédez à quelqu'un d'autre.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lisez attentivement ce qui suit pour éviter tout choc électrique ou incendie.

Il est très important de conserver ce manuel à proximité de l'équipement pour vous y reporter à l'avenir. Si vous vendez ou cédez cet équipement, assurez-vous que vous y joignez le manuel, pour que le propriétaire suivant puisse prendre connaissance du fonctionnement de l'équipement et des avertissements le concernant. Ces avertissements servent à la sécurité. Il FAUT les lire attentivement avant d'installer l'équipement et de vous en servir.

- Cet équipement n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans supervision.
- Cet équipement n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou manquant de connaissances et d'expérience, sauf si elle sont surveillées et reçoivent des instructions d'utilisation de la part de la personne responsable de leur sécurité. Il faut surveiller les enfants et les empêcher de jouer avec cet équipement.
- Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **ATTENTION** : Vérifiez que l'équipement est hors tension avant de remplacer la lampe, pour éviter toute possibilité de choc électrique.
- **ATTENTION** - Pour prévenir tout basculement inopiné de l'équipement, par exemple lorsqu'un enfant grimpe sur la porte ouverte du four, il faut installer des moyens de stabilisation. Voir les instructions for installation.
- **ATTENTION** - Les parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés pour éviter toute brûlure.
- **ATTENTION** – Si l'une des surfaces est fissurée, mettez l'appareil hors tension pour éviter toute possibilité de choc électrique.
- L'équipement chauffe en service. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **ATTENTION** – Les parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés pour éviter qu'ils ne se brûlent.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques acérés pour nettoyer la porte vitrée du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques acérés pour nettoyer la porte vitrée du four, ils risquent de rayer la surface et de faire exploser la vitre.
- **ATTENTION** – Vérifiez que l'équipement est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter toute possibilité de choc électrique.

L'équipement n'est pas prévu pour être actionné par un minuteur externe ou un système séparé de télécommande.

L'équipement n'est pas prévu pour être actionné par un minuteur externe ou un système séparé de télécommande.

Détails indiquant que les étagères sont correctement montées.

Les instructions indiquent qu'il faut installer des moyens de déconnexion dans le câblage fixe, conformément aux règles de câblage.

- N'utilisez pas de vaporisateur à proximité de l'équipement lorsqu'il est en service
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de liquides ou d'articles inflammables à proximité de cet équipement, par ex. aérosols.
- Les parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés pour éviter toute brûlure.
- Ne modifiez pas cet équipement.

- Coupez toujours le gril immédiatement après utilisation car la graisse déposée risque de prendre feu.
- ne couvrez pas les inserts de film aluminium, car la graisse déposée risque de prendre feu.
- Le gril doit toujours être propre car toute graisse déposée risque de prendre feu.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance.
- Pour éviter les incendies, assurez-vous que le gril et les accessoires sont toujours insérés dans l'équipement, conformément aux instructions.
- Mettez l'appareil hors tension avant d'enlever la coupole de l'ampoule de lumière de four pour la remplacer.
- Pour éviter tout accident, vérifiez que les étagères et accessoires de four sont toujours bien insérés dans l'équipement, conformément aux instructions.
- Ne vous servez pas de la porte comme étagère.
- Ne poussez pas la porte du four ouverte vers le bas.
- N'utilisez pas de très grand plat débordant sur la surface adjacente à la cuisinière. Cette surface présenterait de marques de brûlure.
- L'équipement sera installé par une personne agréée.
- Avant de vous servir de votre équipement, vérifiez que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- Évitez tout risque en observant scrupuleusement les instructions d'installation.
- Vérifiez que les événements, ouvertures et passages d'air ne sont pas bloqués.
- Seule une personne agréée peut procéder au dépannage.
- Assurez-vous toujours que l'équipement est hors tension avant de nettoyer ou de remplacer des pièces.
- Nettoyez l'équipement immédiatement après avoir renversé de la nourriture.
- Pour préserver une exploitation sans risque, il est conseillé de faire inspecter le produit tous les cinq ans par un technicien de service agréé.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il devra être remplacé par le fabricant ou son technicien de dépannage, ou toute autre personne également qualifiée, afin de prévenir tout risque.

ATTENTION : Lorsque cet équipement est installé dans un navire ou une caravane, il ne doit pas servir de chauffage.

ATTENTION : N'utilisez jamais le tiroir chauffe-plat du bas de la cuisinière pour stocker des substances ou matières inflammables ne résistant pas à la chaleur, comme le bois, le papier, les atomiseurs, chiffons, etc.

Cet équipement ne doit pas être utilisé dans des navires, des caravanes ou mobile homes, à moins que chaque brûleur ne soit équipé d'un protège flamme.

2.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou blessures aux personnes ou animaux causés par une installation ou une utilisation impropre de l'équipement.

Il s'agit d'un appareil de classe 1 : équipement ménager isolé, appareil auto porté, conçu pour une utilisation domestique par des adultes non professionnels, à l'intérieur du domicile.

Les caractéristiques relatives au gaz et à l'électricité sont données sur des étiquettes à proximité des prises de gaz/d'électricités.

L'installation de la cuisinière sera effectuée par des personnes qualifiées et agréées exclusivement.

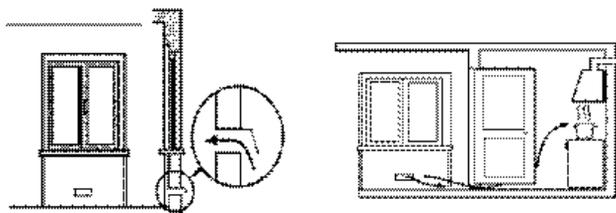
L'équipement doit être installé dans des conditions de dimensions, de ventilation et d'échappement de produits de combustion appropriées.

Cet équipement n'est pas conçu pour un raccordement à un système d'extraction de produits de combustion

L'équipement ne sera installé que dans des pièces disposant d'une ventilation constante, conformément aux réglementations en vigueur

Le site d'installation doit disposer d'une évacuation constante des produits de combustion vers l'extérieur

La circulation d'air est assurée directement par des ouvertures permanentes dans les cloisons de séparation de l'emplacement, donnant sur l'extérieur par des conduites ou des événements.



Le débit d'air can peut également être fourni par une voie indirecte passant par les sites adjacents à l'emplacement désiré, et disposant d'une ventilation directe ne présentant pas de risque d'incendie. Les chambres à coucher sont exclues.

Le débit d'air entre l'emplacement adjacent et le site d'installation se fait librement, par des ouvertures permanentes (par exemple en augmentant l'espace entre la porte et le sol).

L'admission d'air a une section transversale d'un minimum de 100 cm² et ne doit pas pouvoir être bloquée par inadvertance.

Les parois des meubles adjacents doivent résister à une température de 75°C supérieure à celle de l'air ambiant.

La cloison arrière est faite en matériau ignifuge.

Les matériaux combustibles, comme les rideaux, doivent se trouver au moins à 500 mm de distance.

Si la face d'un meuble adjacent à la cuisinière se trouve plus haut que le plan de cuisson, il doit y avoir un écart minimal de 150 mm entre le meuble et la cuisinière, sauf si cette surface est composée d'un matériau non combustible adapté, sur toute la longueur de la surface de cuisson.

Toute surface horizontale se trouvant à moins de 200 mm du bord de tout brûleur central doit se trouver à au moins 10 mm en dessous de la surface de cuisson ou être conforme aux exigences citées plus haut.

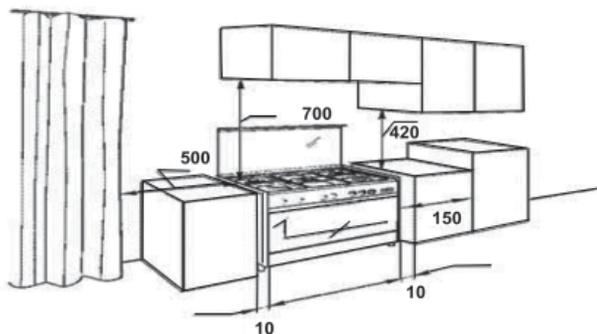
Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, ce dernier doit se trouver à au moins 700 mm de distance du plan de cuisson.

Tout élément surplombant ou jouxtant l'équipement doit se trouver à au moins 420 mm de la surface de cuisson.

Toute hotte située au dessus de la cuisinière sera installée conformément aux instructions du fabricant, à une distance minimale de 650 mm de la surface de cuisson.

Avant d'installer la cuisinière, enlevez les gaines de protection plastique couvrant certaines des pièces métalliques.

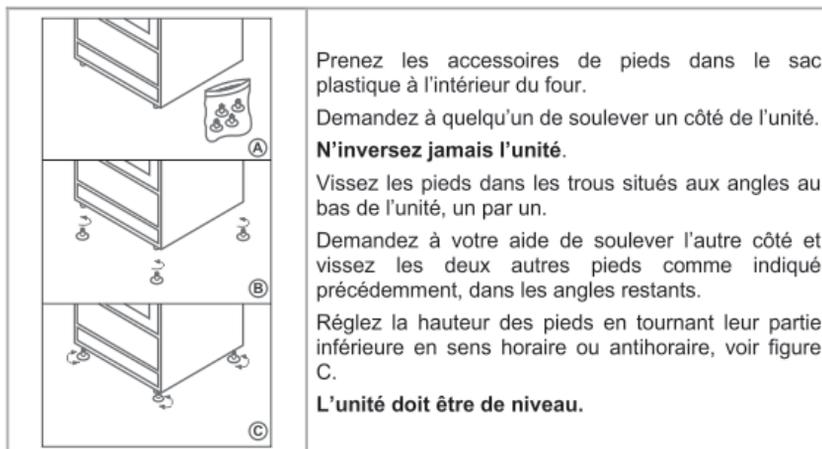
Si l'équipement est posé sur un support, il faut utiliser des moyens de manutention pour éviter tout glissement et dommage.



Ne placez aucun élément inflammable (exemple : huiles, plastique, papier ...) dans le compartiment situé au dessous du four

Si la cuisinière est placée sur une fondation, il faudra prévoir des cales l'empêchant de rouler.

Installez la cuisinière et mettez la à niveau – certains modèles sont équipés de pieds à réglage de niveau



2.2 RACCORDEMENT AU GAZ

La cuisinière est équipée d'une étiquette placée sur le panneau arrière près de l'admission de gaz, indiquant le type de gaz et de pression pour lesquels l'appareil a été réglé à l'origine.

Avant de brancher l'équipement, vérifiez qu'il est préparé pour les types de gaz et de pression dont vous êtes équipé. Si ce n'est pas le cas, il faut convertir l'équipement pour l'adapter à un autre type de gaz, comme expliqué en paragraphe 2.4.

Cet équipement est compatible avec du gaz naturel et du propane. Vérifiez les pressions de gaz sur la plaque d'identification et en tableau n° 1.

Tous les types de gaz et pressions autorisés figurent sur la plaque d'identification, et en tableau n° 1.

Les bouteilles de butane ne fonctionnent pas dans les endroits où la température est basse. Dans ce cas, il est conseillé de remplacer le butane par du propane (opération réalisée par un installateur qualifié). Ne placez jamais de bouteille de gaz propane à l'intérieur du domicile.

Vous pouvez raccorder l'équipement à une bouteille de gaz équipée de son détendeur, ou à une vanne de réseau de gaz. Comme l'unité est mobile, on peut utiliser les types de tuyaux suivants :

- Flexible caoutchouc ou tube élastomère, conforme à une norme en vigueur fixé à un raccordement d'admission de gaz adéquat et maintenu serré par un collier à chaque extrémité
- Tube souple en acier inoxydable, conforme à une norme en vigueur, à raccords filetés.
- Flexible caoutchouc ou tube élastomère, conforme à une norme en vigueur, à raccords filetés.

ATTENTION :

- Vérifiez que le tuyau n'est ni plié ni vrillé.
- Vérifiez que le tuyau ne touche pas le panneau arrière.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration.
- Vérifiez le tuyau et le câble sur toute la longueur
- Les colliers doivent assurer un bon serrage
- La longueur maximale du flexible de caoutchouc est de 1500 mm.



Le raccordement à la cuisinière doit se faire du même côté que le point d'alimentation, de façon à ce que le tuyau ne croise pas l'arrière de l'équipement. Au besoin, changez l'admission de gaz ou demandez l'assistance technique d'un adaptateur de tuyau, pour que l'entrée de gaz se fasse du bon côté

Une fois l'unité raccordée, vérifiez l'absence de fuites avec un produit moussant. **JAMAIS AVEC UNE FLAMME.**

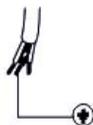
2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

TRÈS IMPORTANT : L'équipement doit toujours être raccordé à la terre, selon les règlements en vigueur.

Le raccordement électrique sera exécuté uniquement par des personnes qualifiées connaissant les réglementations d'installation en vigueur.

Avant raccordement, vérifiez que le réseau électrique peut fournir la puissance requise (voir la plaque d'identification, ou le tableau des caractéristiques techniques).

L'équipement doit toujours être mis à la terre selon les règlements en vigueur
Le conducteur de mise à la terre est vert/ jaune



Tous les équipements branchés devront être raccordés à la prise murale avec terre

Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ne jamais être soumis à une température de 50 ° C supérieure à la température ambiante.

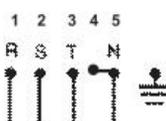
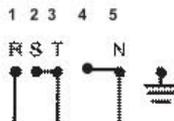
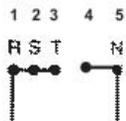
Les appareils sont équipés de câbles de puissance prévus pour une fréquence de 50/60 Hz.

Vérifiez le type d'alimentation électrique sur l'étiquette placée sur la face arrière de l'équipement, près de l'entrée de câble, sur la plaque d'identification située dans la porte du chauffe-plat, sur l'étiquette du colis ou dans le tableau des caractéristiques techniques.

Selon les modèles, voir tableau of caractéristiques techniques, l'alimentation est de, 230 V ~, courant monophasé (2+1 conducteurs) ou 400V 2N ~, courant biphasé (3+1 conducteurs), ou courant triphasé 400V 3N ~ (4+1 conducteurs).

Pour procéder à la transformation, voir les schémas suivants :

Monophasé 220 - 240 V 2 + 1 conducteurs	Biphasé 380 – 415 V 2N 3 + 1 conducteurs	Triphasé 380 - 415 V 3N 4 + 1 conducteurs
--	---	--



Ainsi que pour substituer au câble d'alimentation le câble monophasé type HO5VV-F et triphasé, type HO5RR-F adéquats.

NOTE : Le fabricant ne peut être tenu responsable de dégâts directs ou indirects causés par une mauvaise installation, une mauvaise compréhension des réglages ou le non-respect des normes.

2.4 CONVERSION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ

Cette opération sera toujours réalisée par des personnes qualifiées et agréées.

Cet équipement a été conçu pour fonctionner avec du Propane ou du gaz naturel.

Cet équipement comporte une étiquette sur le panneau arrière, près de l'admission de gaz, avec le type de gaz et de pression sur lesquels est réglée la cuisinière.

On peut également trouver ces réglages de gaz et de pression sur la fiche de caractéristiques ou sur l'emballage de l'appareil

Pour passer d'un type de gaz à un autre, procédez comme suit :

1 - Choisissez le raccord d'admission de gaz correspondant au type de gaz disponible chez vous.

2 - Brûleurs de la surface de cuisson :

2.1 - Enlevez les supports de casserole de la table de cuisson, puis les couvercles, entretoises de brûleurs et les jupes.

2.2 - Dévissez et retirez les injecteurs, et remplacez-les par ceux qui correspondent au type de gaz présent (voir tableau 1).

2.3 – Remplacez tous les éléments de brûleur et les supports de casseroles.

3 – Four

3.1 - Ouvrez la porte du four et enlevez tous les accessoires internes et le fond du four



3.2 – Enlevez le brûleur en desserrant la vis placée à l'avant et en la tournant vers le haut



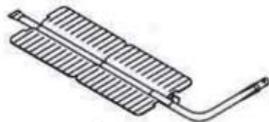
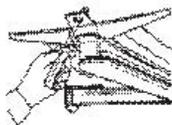
3.3 – Dévissez et retirez l'injecteur et remplacez-le par celui qui correspond au type de gaz présent voir tableau 1

3.4 – Revissez le brûleur et remettez en place le fond du four et les accessoires internes

4 - Gril

4.1 – Ouvrez la porte du four et enlevez tous les accessoires internes.

4.2 – Enlevez l'ensemble brûleur / déflecteur en desserrant la vis de fixation du déflecteur et enlevez l'ensemble en tournant vers le bas



4.3 – Remplacez-les par ceux qui correspondent au type de gaz présent voir tableau 1

4.4 – Vissez le brûleur / déflecteur et remettez en place tous les accessoires internes.

5 - Régulation de l'air primaire : brûleur de four et / ou gril uniquement

5.1 - Déplacez le régulateur d'air d'entrée vers le brûleur situé près de l'injecteur pour augmenter ou diminuer le passage d'air.

6 - Réglage bas débit :

6.1 - Allumez le brûleur et placez le bouton sur la position Basse.

6.2 - Toujours dans cette position, enlevez la tête du robinet.

6.3 - Avec un tournevis, agissez sur les vis de rot position Basse et qu'elle soit stable.

soit bien réglée sur la



6.4 - Remontez le bouton et passez rapidement de la Position Ouverture complète sur la position Basse, plusieurs fois, pour vérifier que la flamme reste stable.

7 - Une fois l'unité raccordée, vérifiez l'absence de fuites de gaz avec une solution d'eau savonneuse. **JAMAIS AVEC UNE FLAMME.**

8 - Près du raccordement de l'arrivée de gaz, placez une étiquette indiquant le type de gaz dorénavant associé à l'équipement. «Appareil préparé pour ...»

3 GUIDE DE L'UTILISATEUR

3.1 CONSEILS PRÉLIMINAIRES

Attention :

Les parties accessibles de la cuisinière sont parfois très chaudes, surtout lorsque le four ou le gril fonctionnent.

Tenez les enfants à distance de l'équipement.

La cuisinière sera toujours installée par des personnes qualifiées et agréées.

L'équipement n'est pas prévu pour une utilisation par de jeunes enfants ou des personnes infirmes, sans supervision.

Il faut surveiller les jeunes enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il s'agit d'un équipement de classe 1 (installation gratuite) conçu pour une utilisation domestique par des adultes, chez eux.

Cet équipement est de type X : catégorie de surchauffe.

Interdisez aux enfants de jouer près de la cuisinière. Lorsque vous vous en servez, surveillez les enfants pour qu'ils ne touchent pas les surfaces chaudes et ne restent pas près de l'appareil en service.

Avant de mettre l'équipement en marche, vérifié qu'il est bien réglé sur le type de gaz ou d'électricité disponibles.

Vérifiez que la flamme reste toujours stable sur les brûleurs allumés.

Fermez les brûleurs avant d'enlever les casseroles

L'utilisateur ne doit pas changer le câble d'alimentation électrique de l'appareil. Contactez une personne qualifiée pour tout remplacement.

L'utilisation de l'appareil à gaz exige un échange d'air régulier. Assurez-vous que l'installation est conforme au paragraphe Installation 2.1.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, préchauffez-le à vide à la température maximale pendant environ 30 minutes pour éliminer les odeurs et fumées résiduelles dues au processus de fabrication et éviter de les transmettre aux aliments.

L'appareil à gaz donne des produits de combustion chauds et humides. Vérifiez que l'emplacement est bien ventilé : conservez une fenêtre ouverte ou installez une hotte ou un extracteur qui dirige l'air vers l'extérieur.

2.5 MAINTENANCE ET NETTOYAGE DES ROBINETS/VANNES DE GAZ

Lorsqu'un robinet/vanne de gaz tourne difficilement, c'est parfois qu'il faut graisser

Cette opération sera toujours réalisée par des personnes qualifiées et agréées

Pour accéder aux robinets/vannes, retirez les têtes de brûleur puis le plan de cuisson

Pour lubrifier les robinets/vannes, suivez ces instructions

- Avec un tournevis, enlevez le couvercle
- Retirez le cône de son logement
- Nettoyez le cône avec un chiffon sec non pelucheux
- graissez soigneusement le cône avec une graisse conseillée (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), puis enlevez l'excès de graisse pour ne pas boucher les passages de gaz

- Introduisez le cône et le ressort, et vissez le couvercle
- Tourner plusieurs fois le cône pour vérifier qu'il tourne facilement
- Vérifiez l'absence de fuites de gaz, robinet ouvert puis fermé. **JAMAIS AVEC UNE FLAMME.**

AVANT DE PARTIR.

Vérifiez l'absence de fuites sur toutes les connexions avec de l'eau savonneuse. NE cherchez PAS à détecter les fuites avec une flamme ouverte. Allumez tous les brûleurs pour vérifier que les robinets de gaz, brûleurs et allumage fonctionnent correctement. Mettez sur flamme basse et observez la stabilité de la flamme. Ne fois satisfait, donnez à l'utilisateur les instructions de bonne exploitation. Si l'équipement ne fonctionne pas correctement après tous les contrôles, appelez le CENTRE TECHNIQUE

En cas d'utilisation intensive et prolongée, il peut être nécessaire d'augmenter la ventilation, en ouvrant par exemple d'autres fenêtres ou en accélérant la vitesse de fonctionnement de la hotte ou de l'extracteur, s'il y en a un .

Les matériaux entourant cet équipement doivent résister à une température de 90° C.

Avant d'installer la cuisinière, enlevez les gaines plastiques recouvrant certaines pièces métalliques.

Le couvercle en verre doit toujours être ouvert lorsque la cuisinière est en marche, et le rester tant que les brûleurs sont chauds.

Utiliser le couvercle uniquement pour protéger le plan de cuisson, mais dans aucun autre but.

Lorsque vous cuisinez à la graisse ou à l'huile, veillez à la surchauffe et au risque d'inflammation.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

L'équipement devient très chaud pendant la cuisson. Ne touchez jamais les parties se trouvant sur le dessus ou à l'intérieur du four sans porter les gants de protection adaptés.

ATTENTION :

N'utilisez pas de bombes aérosols à proximité de cet équipement lorsqu'il est en service.

Lorsque l'équipement est installé dans des navires ou des caravanes, il ne doit pas servir de chauffage.

Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement.

3.2 UTILISATION DES BRÛLEURS DU DESSUS DE LA CUISINIÈRE

Si vous utilisez correctement les brûleurs, vous aurez un taux d'efficacité maximum, et économiserez de l'énergie.

La puissance des brûleurs est indiquée en tableau 1.

Pour y parvenir, choisissez les récipients en fonction de la taille du brûleur, voir tableau 2.



Si la flamme est plus large que le récipient, vous gaspillez de l'énergie.

Attention

Utilisez uniquement des récipients à fond plat

Utilisez des récipients dont les bords ne dépassent pas du plan de travail

Ce modèle est équipé d'une grille de réduction amovible : on peut s'en servir pour utiliser des récipients plus petits en conservant la stabilité nécessaire

IMPORTANT :

Sur les modèles à triple brûleur, veillez au point suivant :

Mettez l'entretoise de couvercle de la vis centrale en position correcte dans l'entretoise de couvercle pour garantir une bonne combustion.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE PLAQUE CHAUFFANTE

Pour allumer les brûleurs procédez comme suit :

- Pressez le bouton allumage .
- Choisissez le brûleur à utiliser, pressez sur le bouton correspondant et tournez-le en sens anti horaire

sur la « Position ouverture complète » signalée par une grande flamme .

- Pour réduire la puissance tournez le bouton sur la « Position basse », signalée par une petite flamme



Pour fermer le brûleur, tournez simplement le bouton en sens horaire sur la « Position arrêt », signalée par un cercle noir, en position supérieure de panneau .

Tous les modèles sont équipés d'un système de sécurité de brûleurs de plan de cuisson

Si la fourniture de gaz est déficiente ou si la flamme s'éteint accidentellement, le circuit de gaz se coupe automatiquement.

L'utilisateur doit remettre en marche.

Dans ce cas, et après vérifié qu'il n'agit pas d'un problème de gaz, attendez une minute avant de rallumer.

Maintenez le bouton pressé pendant 10 secondes pour allumer ce type de brûleur.

Relâchez alors le bouton du brûleur qui est normalement en marche.

3.3 UTILISATION DE LA TABLE VITRO

Vous pouvez utiliser des récipients en verre ou porcelaine, à conditions qu'ils soient à fond plat

Les diamètres de récipients doivent correspondre au diamètre du plan de travail.

N'utilisez pas de récipient dont le diamètre de fond est inférieur à la surface de cuisson.

Pendant la cuisson, couvrez le récipient pour économiser de l'énergie.



Utilisation de la surface de cuisson :

Pour opérer la surface de cuisson, on tourne le bouton entre les 3 positions offertes (1 : minimum, 3 : maximum).

Sur les modèles à double chauffe (réf^a D), l'actionnement se fait en tournant la poignée en sens horaire jusqu'à ce qu'elle « clique », indiquant que la surface double est activée. Positionnez ensuite la poignée sur la position souhaitée 1- 3).

Pour désactiver la zone, mettez la poignée sur 0.

Un voyant lumineux situé dans le panneau de contrôle indique qu'une surface de cuisson est activée.

Un voyant lumineux placé dans la partie avant du verre signale une « chaleur résiduelle ».

3.4 UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL À GAZ (MODÈLES G)

Si la fourniture de gaz est défectueuse ou si la flamme s'éteint accidentellement, le circuit de gaz se coupe automatiquement.

C'est l'utilisateur qui doit intervenir pour rallumer la surface de cuisson.

Dans ce cas, une fois que vous avez vérifié qu'il n'y avait pas de problème de fourniture de gaz, attendez au moins une minute avant de rallumer la surface.

Pour allumer ce type de brûleur il faut presser le bouton et le maintenir enfoncé pendant 10 secondes.

Vous pouvez ensuite relâcher le bouton du brûleur qui doit normalement fonctionner.



3.4.1 Four à gaz

Certains modèles sont équipés d'une soupape à gaz thermostatique permettant de choisir la température du four.

Sur ces modèles, la consommation de gaz se réduit automatiquement dès que la température choisie est atteinte.

Pour allumer le brûleur de four procédez comme suit :

Pressez le bouton allumage  ou approchez une flamme du brûleur

Pressez le bouton de four sous le symbole  ou  et tournez en sens antihoraire, puis choisissez votre température de cuisson.

Pour couper le brûleur, tournez simplement le bouton en sens antihoraire jusqu'à la « Position arrêt »

indiquée par un cercle noir dans le haut du panneau 

3.4.2 Gril à gaz

Pour allumer le brûleur de gril, opérez comme suit :

Pressez le bouton allumage  ou approchez une flamme du brûleur



Poussez le bouton Gril  ou  et tournez le en sens antihoraire jusqu'à la position gril, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes.

Relâchez ensuite le bouton, le gril est normalement en marche.

Sinon, recommencez l'opération.

Pour couper le brûleur, tournez simplement le bouton en sens horaire jusqu'à la « Position arrêt »,

repérée par un cercle noir dans le haut du panneau 

3.5 UTILISATION DU FOUR À GAZ ET DU GRIL ÉLECTRIQUE (MODÈLES M)

Pour des raisons de sécurité ce type d'équipement interdit le fonctionnement simultané du four à gaz et du gril électrique (s'il y en a un).

Pour utiliser le four à gaz, procédez comme en 3.3.1

Pour utiliser la grille électrique, tournez la poignée en sens horaire jusqu'au point ● le mot Gril ou le symbole sur le panneau gril 

3.6 UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTIONS (MODÈLES EV)

On peut choisir diverses options de cuisson en activant des éléments différents ainsi que des températures commandées par thermostat.

Eclairage de four

Sur cette position, l'éclairage seul fonctionne. La lumière reste allumée sur les sept autres positions d'utilisation.

Ventilation forcée

La spire de chauffage et le ventilateur se mettent en marche, et la chaleur est répartie uniformément sur toutes les étagères. On peut faire cuire divers types d'aliments sur des étagères différentes, évidemment avec des durées de cuisson adaptées. Il faut préchauffer le four avant d'y introduire les plats à cuire. Le ventilateur offre ses meilleurs résultats avec : les gâteaux, les grands plats et lors de la cuisson simultanée de plusieurs plats.

Sélectionnez Ventilation forcée au moment où vous sélectionnez la température.

Ventilateur de gril

Utilisation du gril et du ventilateur. Vous vous en servirez pour griller des viandes, des légumes et de la volaille. Préchauffez le four, placez la nourriture sur le gril dans un plat de cuisson, et mettez au milieu du four. Pendant l'opération de grillage, on peut faire cuire d'autres aliments sur l'étagère inférieure.

Gril

Élément gril : sert à toaster, à faire fondre du fromage ou à rissoler. Durée de cuisson : inférieure à 5 minutes. Sélectionnez la fonction Gril ainsi que la température.

Four statique

La chaleur provient des éléments supérieurs et inférieurs. Il faut préchauffer le four avant d'y placer les aliments. La cuisson statique est particulièrement adaptée aux gâteaux, pizzas, pain et cuisson lente de plats en cocotte.

Caractéristiques de la cuisson statique : la chaleur vient du haut et du bas, il faut donc placer le plat au centre de l'étagère médiane.

Four ventilé

Cette fonction permet de générer une circulation continue d'air chaud, particulièrement utile pour des cuissons à plusieurs niveaux de four. La température visée est rapidement atteinte. Les résistances inférieures et supérieures fonctionnent en liaison avec le thermostat. Le ventilateur fonctionne en continu.

Décongélation

La décongélation se produit comme dans une pièce à température ambiante, mais beaucoup plus rapidement. Sur ce réglage, seul le ventilateur fonctionne.

Assistance ventilation

L'anneau extérieur de l'élément du haut et de celui du bas et le ventilateur sont en marche, et la chaleur est uniformément répartie sur toutes les étagères. Adapté à la cuisson des tartes et gâteaux à couche simple. Il faut préchauffer le four avant d'y placer les aliments. Sélectionnez la fonction Assistance ventilation en même temps que les températures.

La porte du four doit être fermée dans tous les modes de fonctionnement

Les parties accessibles de la cuisinière chauffent énormément lorsque le four ou le grill fonctionnent.

Tenez les enfants à distance de l'équipement.

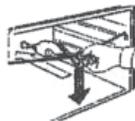
3.7 UTILISATION DE LA BROCHE TOURNANTE (MODÈLES AVEC)

Dans ce modèle à broche tournante placez les aliments au centre de la broche



Placez la grille de support des deux côtés du four.

Introduisez l'axe de broche dans le trou du moteur d'entraînement de la cloison arrière et vérifiez que l'extrémité arrière soit bien positionnée.



Posez le tout sur le support de grille en utilisant le collier d'axe de broche placé près de la poignée

Sur certains modèles, insérez la broche dans le gril et poussez la vers l'intérieur du four, en vérifiant le bon placement de l'axe dans le trou du moteur



Posez le bac de collecte des égouttements sur le guide inférieur

La poignée sert uniquement à retirer facilement les aliments une fois cuits.

Pour basculer sur le mode broche, tournez le bouton situé au

dessous du symbole  (sans gril) ou  (avec gril).

3.8 UTILISATION DE L'ÉCLAIRAGE DE FOUR

L'un des aspects pratiques et économiques de ce four est l'éclairage intérieur, qui vous permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte vitrée du four.

Pour activer l'éclairage, tournez le bouton jusqu'au symbole  .

Sur certains modèles avec four électrique (EV) la lampe s'allume lorsque vous tournez la poignée du four et reste allumée jusqu'à arrêt du four

3.9 UTILISATION DE LA MINUTERIE (MODÈLES AVEC)

Sur la minuterie, vous pouvez sélectionner des durées de 10 à 120 minutes.

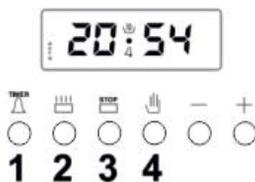
Pour actionner la minuterie tournez d'un tour complet en sens horaire le bouton situé sous le symbole

 , puis revenez en sens anti horaire pour pouvoir entrer la durée souhaitée alors que le bouton est en position haute.

Une alarme retentit lorsque la durée est écoulée.

L'alarme n'interrompt le fonctionnement d'aucun des éléments de la cuisinière.

3.10 PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (MODÈLES AVEC)



L'OT-3000-LED-SD est un minuteur électronique vous permettant de préprogrammer la cuisson de plats qui seront prêts à une heure donnée. Il faut simplement programmer la durée de cuisson et l'heure à laquelle vous voulez votre plat. Vous pouvez aussi vous en servir comme minuterie vous signalant qu'une certaine durée est écoulée.

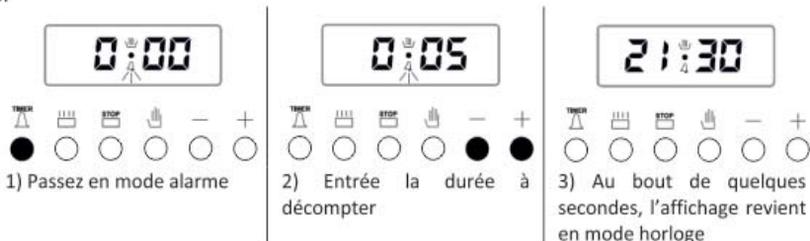
Réglage de l'heure

Ce réglage se fait lorsque tous les programmes de cuisson sont à l'arrêt. Pressez le bouton ou et les boutons en même temps. Vous avez 5 secondes pour utiliser et régler l'horloge. Si vous maintenez les boutons enfoncés, vous aurez des défilements rapides.



Réglage de l'alarme

Cette fonction vous permet de programmer la durée au bout de laquelle vous voulez être averti par l'alarme.



Remarque : après la programmation, vous pouvez voir la durée restante en pressant une fois le bouton (1)

Arrêt du signal sonore



1) Le signal retentit une fois la durée programmée écoulée.



2) Pressez le bouton (1) pour arrêter.

Programme de cuisson automatique

Si vous voulez commencer la cuisson immédiatement, entrez simplement la durée de cuisson.

Exemple : Nous plaçons nos aliments dans le four pour les faire cuire pendant 2 heures et 15 minutes



1) Heure actuelle 18:30.



2) Passage en mode durée de cuisson.



3) Réglage de durée de cuisson avec les boutons (+) ou (-).



4) Au bout de quelques secondes, l'écran indique le début de cuisson et affiche l'heure actuelle

Vous venez de programmer votre four pour une cuisson de 2 heures et 15 minutes.

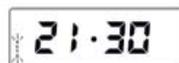
Pensez toujours à mettre en bonne position les boutons de fonction et/ou de température du four.

Remarque : Vous pouvez annuler à tout moment le mode de cuisson automatique en pressant le bouton ou et les boutons simultanément.

Dans l'exemple qui précède, la cuisson démarre immédiatement après l'entrée de la durée de cuisson. En pressant le bouton (3), vous voyez l'heure de fin de cuisson, lorsque le plat sera prêt à être servi, et si vous voulez, vous pouvez modifier. Dans l'exemple qui suit, l'heure de fin de cuisson est réglée sur 21:30.



1) L'heure de fin de cuisson s'affiche 18:30+2:15 = 20:45.



2) Réglez la sur l'heure voulue avec les boutons (+) ou (-)



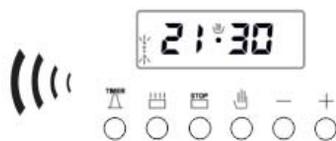
3) Quelques secondes après, l'écran passe en mode horloge.

Nous avons programmé une heure de fin de cuisson à 21:30. Comme la durée de cuisson pré programmée est de 2 heures 15 minutes, votre four commencera la cuisson à 19:15, et le plat sera prêt à 21:30.

Écran en début de cuisson

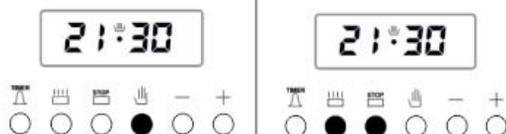


Écran en fin de cuisson



Une fois la cuisson automatique terminée, le signal sonore retentit, et continue à retentir pendant 7 minutes, si personne ne l'arrête.

1) Arrêtez votre four



2) Acquitez la minuterie.

Remarque : Votre four restera inopérant jusqu'à ce que vous ayez acquitté la minuterie.

Dans l'exemple présenté, la durée de cuisson a été programmée en premier, et l'heure de fin de cuisson a été calculée automatiquement puis éditée par nous. On peut également programmer tout d'abord l'heure de fin de cuisson, auquel cas, la durée de cuisson sera calculée automatiquement et sera éditée par la suite.

Réglage du volume du signal sonore

Voici comment vous pouvez régler le signal sonore de la minuterie :

1) En pressant et maintenant enfoncé le bouton (-), vous entendez le signal sonore actuellement réglé. Vous pouvez passer à la tonalité suivante en relâchant et pressant à nouveau (3 signaux différents disponibles)

2) Le signal sonore sera celui qui a été réglé en dernier.

Remarque : Le réglage usine donne un volume de signal à tonalité haute. En cas de coupure de courant prolongée, c'est le signal sonore sélectionné qui retentira.



3.11 MINUTEUR NUMÉRIQUE (MODÈLES AVEC)



Réglage de l'heure

Pressez les boutons + et - simultanément. Le point situé entre les heures et les minutes se met à clignoter.

Avec les boutons + et -, vous pouvez régler l'heure du jour. En maintenant les boutons pressés vous obtenez un défilement rapide.

En pressant et maintenant pressés les boutons + et - jusqu'à ce que l'heure et le point entre les heures et les minutes se mette à clignoter, vous pouvez régler la partie heure sur l'afficheur.

Réglage du minuteur

Pressez le bouton +. L'écran retourne à « 0.00 » et le symbole en forme de cloche se met à clignoter. Vous pouvez régler le minuteur avec les boutons + ou -.

6 secondes après le réglage, le symbole en forme de cloche se stabilise. Le minuteur commence son compte à rebours.

Les incréments de minuterie sont de 10 secondes jusqu'à 99 minutes 50 secondes, ensuite, l'écran affiche 1 h et 40 min. et le réglage se fait en incréments de 1 minute.

Remarque : Pour annuler un programme de minuterie, remettez le minuteur sur 0.00

Arrêt du signal sonore

Une fois le décompte de la minuterie terminé, l'écran affiche de nouveau l'heure du jour. Le symbole en forme de cloche se met à clignoter, et l'alarme sonore retentit pendant 7 minutes si on ne l'arrête pas avant.

Pour arrêter le son, pressez n'importe quel bouton.

Réglage du signal sonore

Vous pouvez régler le signal sonore de la minuterie comme suit :

- 1) En pressant (-), vous entendez la tonalité du signal réglé
- 2) En relâchant (-) et en pressant à nouveau, vous entendez les autres tonalités disponibles (3 en tout)
- 3) La dernière tonalité entendue est celle que vous avez réglée

Remarque : Le réglage usine est au niveau maximum (fréquence la plus élevée). A la suite d'une longue panne de courant, cette tonalité sera rechargée.

3.12 CONSEIL D'UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être très chaudes, si le four ou le gril sont en marche. Tenez les enfants à distance de l'équipement.

Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four ou jouer avec. N'utilisez pas la porte battante vers le bas comme escabeau pour atteindre des étagères en hauteur



ATTENTION : N'utilisez jamais le tiroir chauffe-plats du bas de la cuisinière pour stocker des substances inflammables ou autres, ne résistant pas à la chaleur : bois, papier, atomiseurs, chiffons, etc...

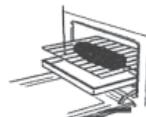
Préchauffez le four jusqu'à la température souhaitée, avant d'y placer la nourriture.

N'utilisez jamais de récipients à bords bas ni de plateaux comme plats à rôtir, afin de salir le moins possible les parois du four, d'éviter les éclaboussures de graisse, les flaques de sauce brûlantes et les fumées.



Si la graisse tombe dans le brûleur de four elle risque de s'enflammer.

Utilisez des récipients à haut bord, de préférence en terra cota sur une grille placées environ à mi-hauteur du four.



Si la nourriture se trouve directement sur la grille, il faut prévoir un bac de collecte

N'utilisez jamais le four sans joint de caoutchouc



Pendant le fonctionnement du four et du gril, la porte doit rester complètement fermée.

Conseils :

Placez la plaque de cuisson à environ mi-hauteur de four.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson, car les modifications de température ne sont pas bonne pour la cuisson et sont un gaspillage d'énergie.

Arrêtez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson, la température résiduelle continuera la cuisson pendant ces quelques minutes.

4. INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE ET DE NETTOYAGE

ATTENTION : L'entretien et le dépannage seront effectués uniquement par des techniciens agréés.

Avant de procéder à la maintenance ou au nettoyage de votre cuisinière, mettez le coupe-circuit sur arrêt, fermez le robinet d'isolement de gaz ou l'alimentation en gaz de ville et laissez refroidir la cuisinière.

GÉNÉRALITÉS NETTOYAGE

Une maintenance et un nettoyage adaptés prolongent la durée de vie de l'équipement et assurent un fonctionnement sans problèmes.

Avant de rabaisser le couvercle de verre, il faut attendre la baisse de température des brûleurs et de la plaque électrique.

La cuisinière sera nettoyée à l'eau chaude, avec une éponge humide et un détergent normal.

N'utilisez jamais de poudre à récurer, de laine d'acier ou d'acides pour nettoyer la cuisinière.

Après utilisation, les pièces en acier inoxydable seront lavées à l'eau et séchées avec un chiffon doux. S'il y a encore des taches, utilisez un détergent non abrasif ou du vinaigre chaud.

Il faut laver la vitre de la porte du four à l'eau chaude et un tampon en nylon trempé dans un détergent courant

Évitez de gratter le panneau avant, car vous effaceriez les symboles figurant sur chaque bouton.

Les parties émaillées du bouton sont lavables en lave vaisselle.

Ne pas nettoyer la cuisinière avec des ustensiles à vapeur (par ex. nettoyeurs à vapeur).

Lorsque vous enlevez les grilles pour nettoyer, nous vous conseillons de vérifier la présence des tampons de caoutchouc et de remettre la grille dans une position stable et centrée

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Nettoyez les brûleurs avec une eau savonneuse chaude, puis rincez-les bien et séchez-les. Attendez pour vous en servir qu'ils soient complètement secs.

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

Une fois que la cuisinière s'est refroidie, nettoyez consciencieusement toutes les saletés, même petites, que vous voyez, car il sera parfois impossible de les enlever une fois qu'elles auront recuit.

N'utilisez pas de tampons abrasifs, d'éponges ou de poudres pour nettoyer, ces produits risquent de rayer la surface du verre.

On peut retirer les petites quantités de saleté avec un chiffon humide ou de l'eau chaude savonneuse.

Enlevez les taches de savon à l'eau puis séchez soigneusement la surface de verre.

En cas d'encrassement, nous vous conseillons d'utiliser un grattoir à vitres équipé d'une lame en métal, facile à trouver dans le commerce.



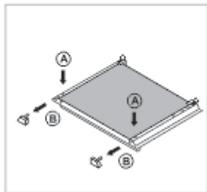
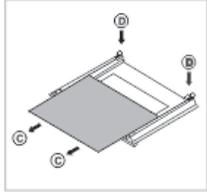
Nettoyez uniquement lorsque les surfaces sont froides.

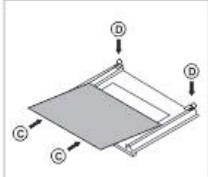
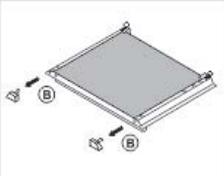
NETTOYAGE DU FOUR

Lavez le four à l'eau chaude avec un tampon nylon plongé dans un nettoyant courant.

Le four est en émail «entretien facile », vous n'avez pas besoin d'agent abrasif pour le nettoyer.

Retrait de la vitre interne de la porte de four pour nettoyage :

	<ul style="list-style-type: none">- Pressez (A), et enlevez la plaque de dessus (B)
	<ul style="list-style-type: none">- Dégagez la vitre intérieure (C) des plaques intérieures (D)- Enlevez la vitre intérieure <p>Nettoyez le verre à l'eau chaude avec un tampon en nylon trempé dans un détergent classique</p>

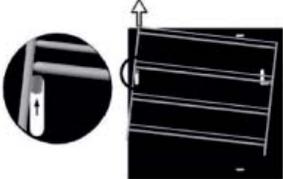
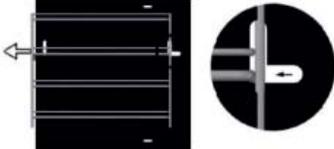
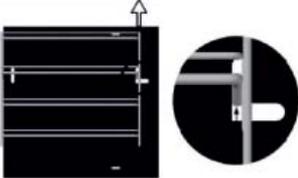
	<ul style="list-style-type: none"> - Placez la vitre dans les supports - Faites glisser sur le guide jusqu'à enclenchement dans la rainure (D) de la plaque intérieure
	<ul style="list-style-type: none"> - Introduisez les bouchons supérieurs (B)

ENLEVEZ LE COTE RECIPIENTS DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage on peut retirer les grilles latérales chromées.

Suivez les instructions 1.à 3. de démontage de grille de four.

Pour le remontage, suivez les instructions de 3.à 1.

	<p>1. Soulevez la grille à la verticale et enlevez la broche de la rainure sur la face avant du four</p>
	<p>2. Déplacez la grille dans le sens indiqué pour qu'elle s'enclenche dans la fente le long du côté du four</p>
	<p>3. Déplacez la grille dans le sens indiqué pour qu'elle s'enclenche dans la fente le long du côté du four. Levage à la verticale et retrait de la broche de la rainure de la face arrière du four</p>

Les glissières en acier inox qui supportent les plats émaillés peuvent être retirés et placés dans les trois niveaux des grilles latérales.

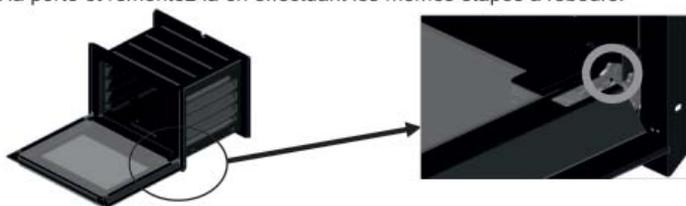
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR POUR NETTOYAGE

Pour un nettoyage complet, nous conseillons d'enlever la porte comme suit :

- Ouvrez complètement la porte
- Tournez les ferrures des charnières inférieures vers le haut jusqu'à accrocher les charnières

supérieures

- Entrez la porte, puis soulevez légèrement pour retirer les charnières inférieures de leur encoche
- Enlevez la porte et les deux charnières supérieures de leur logement
- Nettoyez la porte et remontez-la en effectuant les mêmes étapes à rebours.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR (MODÈLES AVEC)

Une fois l'équipement débranché du réseau électrique, retirez l'ancienne ampoule, et remplacez cette dernière par une ampoule compatible avec des températures (300°C) avec les caractéristiques suivantes :

Tension : 220 – 240 V

Puissance : 15 / 25 W

Douille : E14



Remplacez l'ampoule par une ampoule de protection en verre et compatible avec de hautes températures.

Remontez la coupole de verre et rebranchez l'équipement.

Filtre de protection du ventilateur de four (MODÈLES AVEC)



Pendant la cuisson, installez le capot de filtre pour réduire la pénétration de graisse/débris dans le ventilateur.

A la fin de la cuisson, enlevez le filtre et lavez-le.

Pour installer le filtre, montez-le en le penchant contre la paroi arrière, au niveau du ventilateur, puis poussez le tenon vers le bas. Faites l'opération inverse pour enlever le filtre.

Le nettoyage du ventilateur doit être réalisé par un service technique

5 CONTRÔLE DU PRODUIT

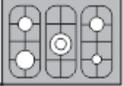
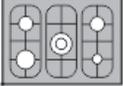
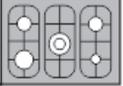
Le producteur certifie que cet équipement a subi les contrôles suivants :

- Contrôle fonctionnel de l'unité électrique
- Rigidité diélectrique
- Continuité de la terre
- Exploitation avec un type de gaz
- Contrôle fuites
- Fonctionnement des robinets de sécurité
- Inspection aspect

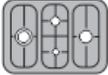
BRÛLEURS

			GAZ BUTANE	GAZ PROPANE	GAZ NATUREL		
Pression nominal d'utilisation, mbar			28 - 30	37	20		
Pression maximale d'utilisation, mbar			35	45	25		
Pression minimale d'utilisation, mbar			20	25	17		
Puissance, W (P.C.S.)			débit	Injecteurs	débit	Injecteurs	débit
Brûleurs	nominal	Min	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Auxiliaire	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rapide	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rapide	3 000	1250	218	0,85	215	1,15	286
Wok	4 000	1500	295	1,00	236	1,50	314
Four	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Gril	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Four	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Gril	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Brûleurs	Puissance, W			E 911 / E 910 	G 910 	M 910 
	GAZ	EE Brûlers %	ÉLEC			
Auxiliaire	1 000	67	---	1	1	1
Semi-rapide	1 750	66	---	2	2	2
Rapide	3 000	64	---	1	1	1
Wok	4 000	61	---	1	1	1
Four	4 000	---	3 800	E	G	G
Gril	2 800	---	2 800	E	G	---
	---	---	2 000	---	---	E
Résistance circulaire	---		3 000	E	---	---
Volume four (L)				121	116	126
Puissance gaz maxi. (W) (PCS)				11 500	15 500	15 500
EE Plaque gaz (%)				65	65	65
IEE four %				106,8 - A	106,7 - A	105,6 - A
Consommation maxi. butane - G 30 (g/h)				785	1 091	1 091
Consommation maxi. propane - G 31(g/h)				773	1 072	1 072
Consommation maxi. gaz naturel G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 °C)				1 029	1 429	1 429
Puissance élec. maxi. , (W)				3 898	52	2 025
Alim. électrique (A)				230 V ~	230 V ~	230 V ~
Intensité maxi. (A)				16,9	0,1	10,1
Câble électrique (HO5 RR - F)				3G 2,5	3G 1,5	3G 1,5
Dimensions cuisinière : AxLxA (mm)				900X600X940		
Dimensions colis : AxLxA (mm)				1050X700X1075		
Poids : Net / Brut (kg)				95 / 100	95 / 100	95 / 100

Brûleurs	Puissance, W			M 801	M 900	E 900	E 902
	GAZ	EE Brûlers %	ÉLEC				
Auxiliaire	1 000	67	---	1	1	1	1
Semi-rapide	1 750	66	---	2	2	2	2
Rapide	3 000	64	---	1	1	1	1
Wok	4 000	61	---	1	1	1	1
Four	4 000	---	3 800	G	G	E	E
Gril	2 800	---	2 800	E	E	E	E
Volume four (L)				102	128	121	121
Puissance gaz maxi. (W) (PCS)				15 500	15 500	11 500	11 500
EE Plaque gaz (%)				65	65	65	65
IEE four %				105,6 - A	100,5 - A	106,8 - A	129 - B
Consommation maxi. butane – G 30 (g/h)				964	1 091	807	807
Consommation maxi. propane – G 31(g/h)				947	1 072	793	793
Consommation maxi. gaz naturel G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1 262	1 429	1 057	1 057
Puissance élec. maxi. , (W)				2 025	2 025	3 825	
Alim. électrique (A)				230 V ~	230 V ~	230 V ~	230 V ~
Intensité maxi. (A)				8,8	8,8	16,6	
Câble électrique (HO5 RR - F)				3G 1,5	3G 1,5	3G 2,5	3G 2,5
Dimensions cuisinière : AxLxA (mm)				800X530X855	900X600X850/865		
Dimensions colis : AxLxA (mm)				880X630X900	960X675X910		
Poids : Net / Brut (kg)				55,5 / 59,5	68 / 72,2	95 / 100	

Brûleur	Puissance, W		G 2940 DV 
	GAZ	EE Brûlers %	
Auxiliaire	1 000	67	1
Semi-rapide	1 750	66	1
Rapide	3 000	64	1
Wok	4 000	61	1
Four	2 750	---	G
Gril	1 800	---	G

Volume four, (L)			49
Puissance gaz maxi., (W) (PCS)			12 500
EE Plaque gaz (%)			65
IEE four (%)			101,3 - A
Consommation maxi. propane - G 31(g/h)			845
Consommation maxi. gaz naturel G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)			1124
Puissance élec. maxi. , (W)			---
Alim. électrique (A)			---
Intensité maxi. (A)			---
Câble électrique (HO5 RR - F)			---
Dimensions cuisinière : AxLxA (mm)			600X600X945
Dimensions colis : AxLxA (mm)			690X680X1000
Poids : Net / Brut (kg)			48 / 51,6

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs d'impression.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à l'appareil sans ces altérations altérer le fonctionnement ou la sécurité de l'appareil.