



**MARQUE: BOMPANI**  
**REFERENCE: BOTDF606GW**  
**CODIC: 4304888**

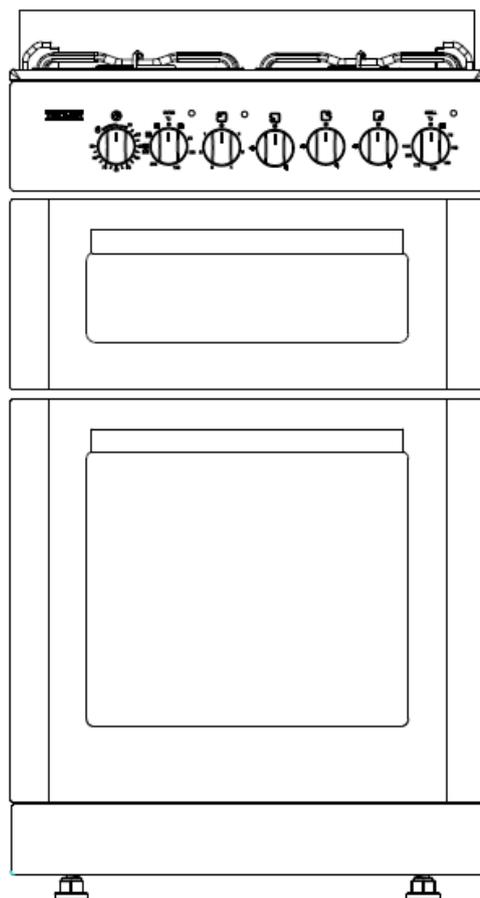


**NOTICE**





**NOTICE D'UTILISATION**  
**CUISINIÈRE MIXTE**



**BOTDF606GW**  
**BOTDF606GX**

Conforme avec la Directive 2009 – 142 – CE

Avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil, lire attentivement cette Notice d'utilisation. Pour vous servir plus tard de la Notice d'utilisation, conservez-la dans un endroit sûr.

**CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.**

### **Cher Client**

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue.

**ATTENTION:** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

La classe de l'appareil : 1

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé : G20/25–20/25 mbar

Le pays de destination : France

La catégorie de l'appareil : I I2E+3+FR

Type de l'appareil : A

### **DEBIT CALORIFIQUE NOMINAL**

	<b>G20 - l/h</b>	<b>G25 - l/h</b>	<b>G30 - g/h</b>	<b>G31 - g/h</b>
Petit bruleur	95	111	73	71
Bruleur moyen	2x167	2x194	2x127	2x125
Grand bruleur	286	332	218	215
<b>Total</b>	<b>715</b>	<b>831</b>	<b>545</b>	<b>536</b>

## **SOMMAIRE**

## **PAGE**

<i>MISES EN GARDE IMPORTANTES</i>	4
<i>INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES</i>	6
<i>DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE</i>	8
<i>INSTALLATION</i>	10
<i>DEBALLAGE</i>	10
<i>INSTALLATION ET BRANCHEMENT GAZ</i>	10
<i>MISE EN PLACE DES BRULEURS</i>	13
<i>CHANGEMENT DES INJECTEURS</i>	13
<i>REGLAGE DU RALENTI</i>	15
<i>MISE A NIVEAU</i>	16
<i>UTILISATION DE LA CUISINIÈRE</i>	16
<i>MAINTENANCE ET NETTOYAGE</i>	23
<i>INFORMATIONS DE TRANSPORT</i>	26
<i>RESOUDRES LES PROBLEMES</i>	27
<i>MISE AU REBUT</i>	28

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement les mises en garde importantes et les instructions de sécurité et d'installation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, par exemple le chauffage d'une pièce de la maison, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente ou par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'extérieur et à l'intérieur de la cuisinière.

- Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasifs ou grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ceci pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparée.
- MISE EN GARDE : Une cuisson, sans surveillance, utilisant de l'huile ou autre matière grasse, sur une plaque de cuisson peut être dangereuse et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et couvrir les flammes, par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée.
- MISE EN GARDE : Danger de feu ! Ne jamais placer d'objets en plastique, papier ou carton sur la plaque de cuisson.
- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
- Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Toutes les cuissons au four se font porte fermée.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur  **dans votre Pays**  et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement.

**Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.**

3 - IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4 - Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.

5 - Retirez toute trace d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

6 – Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

7 – Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

8 - Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.

Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par l'ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20m<sup>3</sup>/h.

9 - L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique.

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

10 – MISE EN GARDE: En cours de fonctionnement la vitre de la porte du four devient chaude. Il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.

11 - MISE EN GARDE: Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson ni à l'intérieur du four pour ranger.

12 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four ou près des brûleurs des vaporisateurs, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.

13 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

14- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

15 – La grille du four doit être placée bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faites attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

16 – Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

17 – Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

## DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

1- Bandeau de commande

2- Four supérieur

3- Porte four

4-5-6-7- Feux à gaz

8- Lampe du four

9- Minuteur

10- Four inférieur

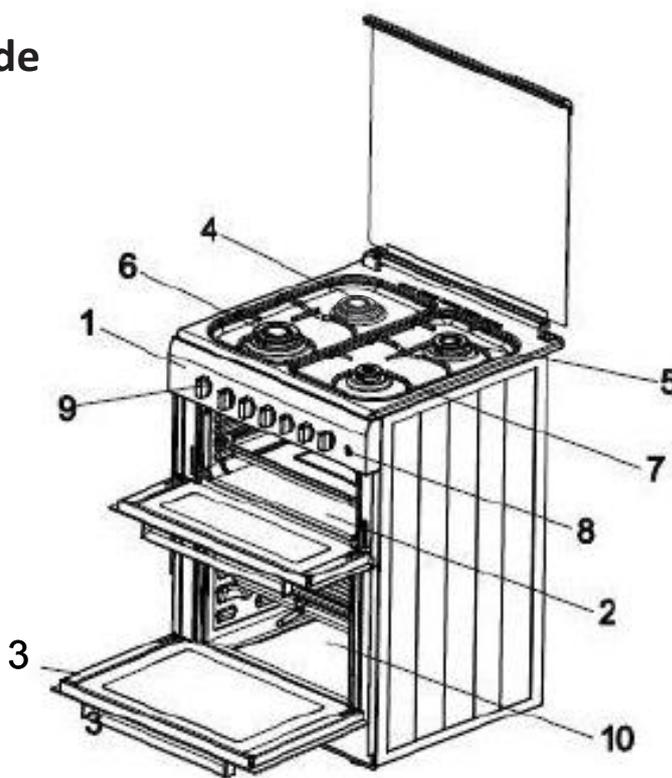


Tableau des diamètres des injecteurs de feux			
Type de gaz-pression	Petit feu	Feu Moyen	Grand feu
G 20 20 mBar	0.72 (X-72)	0.97 (Z-97)	1.28 (128)
G25 25 mBar	0.72 (X-72)	0.94 (Z-94)	1.21 (121)
G 30 29 mBar	0.50 (50)	0.65 (65)	0.85 (85)
G 30 37 mBar	0.47 (47)	0.62 (62)	0.80 (80)
G 30 50 mBar	0.43 (43)	0.58 (58)	0.75 (75)

MODÈLE		<b>BOTDF606GW/X</b>
Couleur		BLANC-INOX
Couvercle supérieure		DOSSERET
Type de combustion	Feux Four	GAZ ELECTRIQUE
Allumage feux gaz		BOUTON AUTOMATIQUE
Triple feu (unité-W)		-
Grand feu (unité-W)		1X3 kW
Feu moyen (unité-W)		2X1,75 kW
Petit feu (unité-W)		1X1 kW
Puissance totale gaz		7,5 kW
Minuterie		manette
Nombre de fours		2
Fonction de cuisson		5 fonctions + CON. NAT
Volume du four	Supérieur	67 litres
	Inférieur	30 litres
Puissance du four	Supérieur	1,2 kW
	Inférieur	2,55 kW
Turbo résistance		Non
Turbo ventilateur		Oui
Puissance totale el.		3,75 kW
Thermostat	Four	50-285C
	Sécurité	130C
Voltage		230V
Fréquence		50-60HZ
Classe énergetique		A/A
Consommation d'énergie (conventionnel KWH)		0,66
Consommation d'énergie (circulation d'air KWH)		0,88
Dimension	Largeur (mm)	600
	Longueur (mm)	600
	Hauteur (mm)	850

## INSTALLATION

**Attention:** Utilisez des gants protecteurs lors du déballage et de l'installation.

**IMPORTANT :** l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

## DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

## INSTALLATION ET BRANCHEMENT GAZ

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

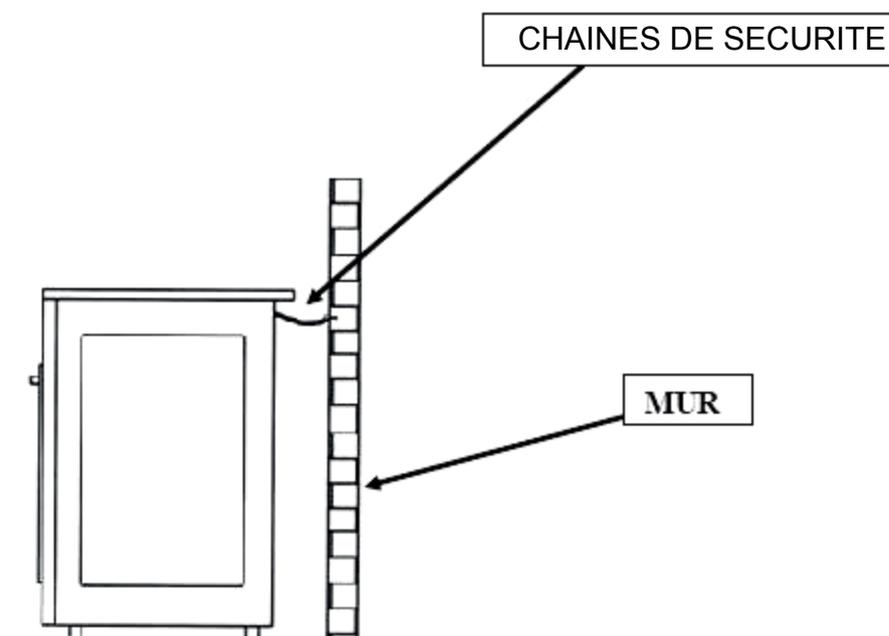
1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur **dans votre Pays**. La non observation de cette règle annule la garantie.
2. Lors de l'installation, veillez à respecter les instructions suivantes :
  - a. La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être au moins de 750mm.
  - b. La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs **ou meubles latéraux** doit être au moins de 20 mm.
  - c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur doit être au moins de 20mm.

INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE :

ATTENTION :

CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE ATTACHÉE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE CÔTÉ AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTÉE À LA NATURE DE VOTRE MUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT.

LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.



**4. Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) conforme aux normes NF en vigueur.** Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

**Note pour le branchement GPL (bouteille):** En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il

doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite.

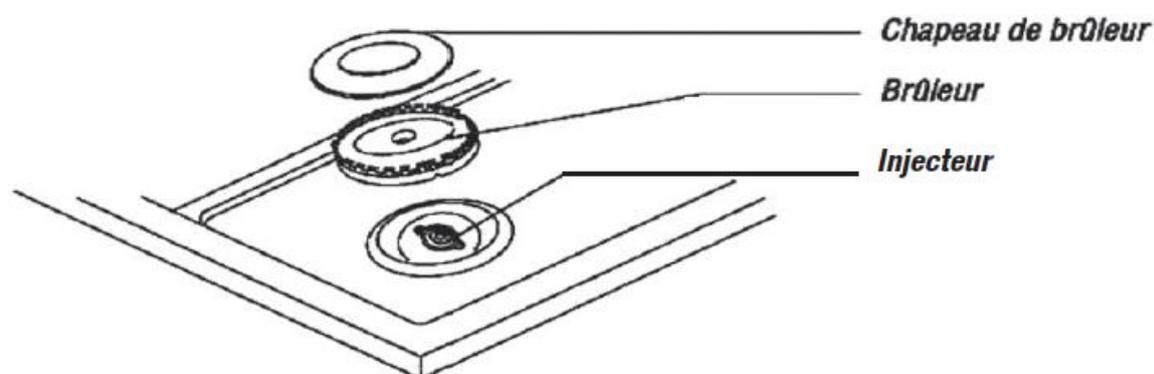
(Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)

5. En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Une fois le raccordement effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

6. La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon à pouvoir être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets placés à la proximité.

7. Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si le raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

## MISE EN PLACE DES BRULEURS



## CHANGEMENT DES INJECTEURS

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.

Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

Les injecteurs pour gaz butane (bouteille) sont contenus dans une pochette en plastique avec la Notice que vous trouverez dans le four.

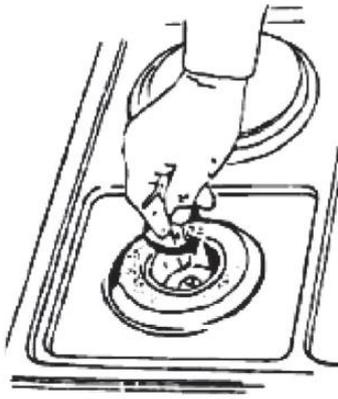
TABLEAU DES CONCORDANCES (POUR LES INJECTEURS)

	G30/G31 28-30/37 mBar	G20/25 20/25 mBar
Brûleur rapide	0,85	1,
Brûleur semi rapide	0,65	0,92
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72

a) Changement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson

Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir tableau de concordances ci-dessus).

Procédez de même pour les autres brûleurs.



b) Changement de l'injecteur du brûleur du four

**ATTENTION: Ce paragraphe ne convient pas si vous êtes en présence d'un four électrique**

Enlevez la tôle inférieure du four. Dévissez la vis (repère « a ») en maintenant le brûleur du four en place et sortez-le complètement.

Dévissez l'injecteur situé à la partie inférieure arrière du four et remplacez-le par le nouveau (voir tableau des concordances).

Remplacez le brûleur dans le four et remettez-le avec la vis (repère « a »). Remettez la tôle inférieure du four.

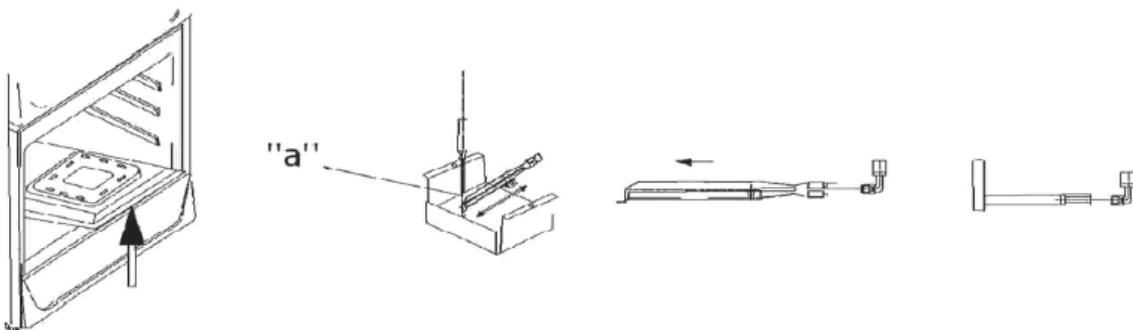


TABLEAU DE CONCORDANCE (POUR L' INJECTEUR)

	G30/G31 28-30/37 mBar	G20/25 20/25 mBar
Brûleur four gaz	0,	,

**ATTENTION – TRES IMPORTANT :**

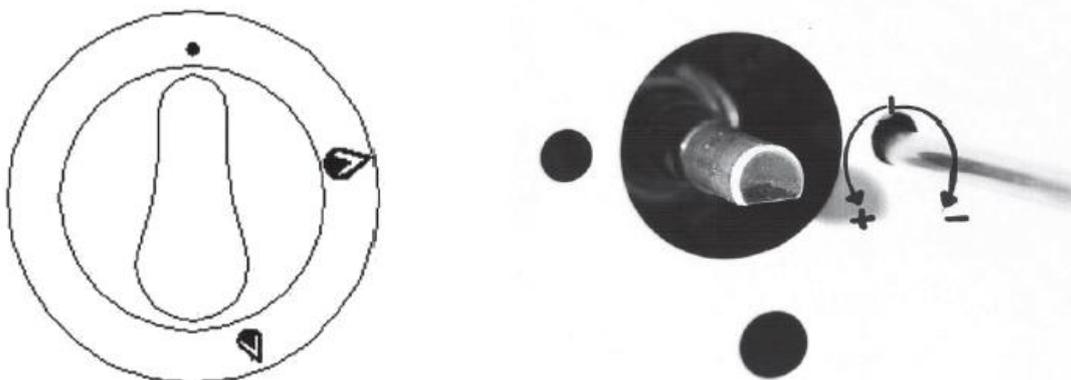
Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez un régulateur de pression entre la bouteille gaz et la cuisinière, conforme à la réglementation en vigueur dans votre Pays.

## REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée. Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « **Minimum** ». A l'aide d'un tournevis très fin, réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de by-pass (qui se trouve sur le corps du robinet) vers la gauche (augmentation de la flamme) ou vers la droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant : allumez le gaz, mettez en position « **Maximum** (grande flamme) », ensuite tournez vers la position « **Minimum** (petite flamme) » très rapidement.

Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

Attention: La vis de by-pass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

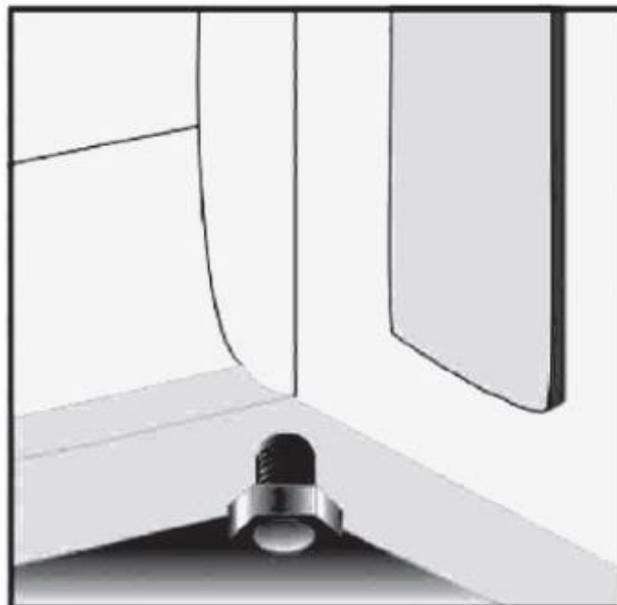


Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.

	Petit bruleur	Bruleur moyen	Grand bruleur
G20/25 20/25 mBar	0,40 kW	0,60 kW	0,80kW
G30/31 28-30/37 mBar	0,40 kW	0,60 kW	0,80kW

## MISE A NIVEAU

**Réglage des pieds:** Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit à niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez-la à l'endroit souhaité, et ajustez-la à l'aide d'un niveau à bulles placé au-dessus en vissant ou dévissant les pieds.



## UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

### 1) UTILISATION DES BRÛLEURS GAZ

Trois différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs utilisez des casseroles avec les diamètres suivants:

Brûleur rapide	20 à 26cm
Brûleur semi rapide	18 à 24cm
Brûleur auxiliaire	14 à 18cm

**MISE EN GARDE:** Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

**Attention:** La flamme du brûleur ne doit jamais dépasser de la casserole.

**Attention:** En cas d'utilisation de récipient à fond large, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et ainsi éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

## **2) UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE**

**ATTENTION: Ce paragraphe ne convient pas si votre cuisinière est pourvue de 4 feux gaz**

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour amener votre feu électrique à la position de chaleur voulue. Lorsque la lampe est allumée sur le bouton le feu électrique est en fonction. Ne pas amener sur la position « 0 » jusqu'à la fin de la cuisson.

<b>Position 1</b> 0.25 kW	<b>Position 2</b> 0.75 kW	<b>Position 3</b> 1 kW
Réchauffement – cuisson à basse chaleur	Cuisson	Friture

\* **En** premier faire fonctionner votre feu électrique sans casserole en position 3 pendant 5 minutes. Cela permet l'élimination des matières issues de la fabrication.

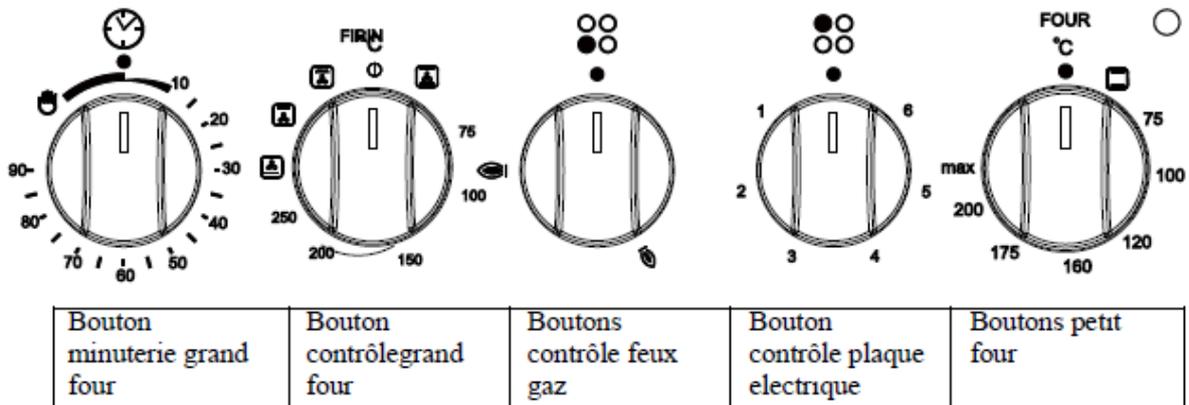
\* Utiliser des casseroles avec fond plat sur le feu électrique. Vous utiliserez ainsi l'énergie de façon plus performante.

## **3) UTILISATION DES FOURS**

### **Les boutons de contrôle du four supérieur et inférieur**

La lampe témoin s'allume lorsque le bouton du thermostat est en fonction. Lorsque la température de l'intérieur du four est atteinte le thermostat s'arrête et la lampe témoin s'éteint.

Si la chaleur est en dessous du réglage de la température souhaitée le thermostat se met en marche et la lampe s'allume.



## Utilisation du four supérieur et inférieur

Lors de la première utilisation de votre four une odeur sera perçue en raison des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage. Pour prévenir ceci avant d'utiliser vos fours sans mettre de plat, faire fonctionner le four supérieur pendant 30 minutes à 150°C et faire fonctionner le four inférieur pendant 45 minutes à 250°C.

Afin d'obtenir les cuissons souhaitées, veuillez considérer :

1. Plats cuisinés (viande, poissons, légumes etc...)
2. Position des plateaux
3. Position du thermostat
4. Les durées de cuisson conseillées sont indiquées dans le tableau de cuisson.
5. Pour régler la durée de cuisson de votre plat (contrôle de la chaleur du four) tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, regarder le tableau de cuisson.

6. Avant la cuisson préchauffer pendant 10 minutes. La porte du four doit être fermée.

Après le préchauffage mettre le plat dans le four.

a) régler la minuterie seulement pour le grand four inférieur.

b) régler la température du four à utiliser (supérieur ou inférieur).

c) régler la position du commutateur du four à utiliser (supérieur ou inférieur).

NOTE :

La lampe interne du four et le moteur de ventilation du four inférieur ne sont pas raccordés au contact du thermostat. Par conséquent si le thermostat est temporairement hors service (parce que la température a été rejointe) la lampe interne du four et le moteur du ventilateur continueront à fonctionner.

### **Utilisation du four supérieur**

Tournez la manette pour sélectionner la température souhaitée.

### **Utilisation du four inférieur**

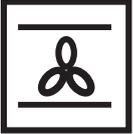
Tournez le commutateur sur la fonction correspondante à la cuisson désirée.

Attention : Réglez vers la droite le minuteur sur le temps nécessaire à la cuisson voulue, ou en position fixe sur la gauche, sans sélectionner de temps de cuisson.

Attention : le four inférieur ne fonctionnera pas tant que vous n'aurez pas réglé le minuteur.

## **4) FONCTIONS DU FOUR**

Vous trouverez ç-dessous toutes les positions et les fonctions correspondantes des fours supérieur et inférieur. Selon le modèle du four, les fonctions sont visibles sur les boutons du bandeau de commande.

POSITION	FONCTION	DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT
<b>Four Supérieur</b>		
<b>0</b>	Arret	Le four ne fonctionne pas
	Lampe four allumée Résist. Supérieure + Inférieure	Les 2 résistances fonctionnent en meme temps pour une cuisson uniforme
75....250	Réglage température	Réglage manuelle de la température
<b>Four Inférieur</b>		
<b>0</b>	Arret	Le four ne fonctionne pas
	Lampe four allumée Résist. Sup. et Inf. + Ventil. en fonction	Les 2 résistances fonctionnent en meme temps pour une cuisson uniforme + air brassé par ventilation interne
75....250	Réglage température	Réglage manuelle de la température
	Lampe four allumée Résistance Inférieure + Ventil. en fonction	La résistance inférieure fonctionne pour une cuisson provenant du bas du four + air brassé par ventilation interne
	Lampe four allumée Résistance Supérieur + Ventil. en fonction	La résistance supérieure fonctionne pour une cuisson provenant du haut du four + air brassé par ventilation interne
	Lampe four allumée Résistance Grill + Ventil. en fonction	La résistance grill fonctionne pour rendre croustillant un met après la cuisson + air brassé par ventilation interne

## TABLEAU DE CUISSON DU FOUR

### Tableau de cuisson du four supérieur

PLATS	POSITION THERMOSTAT	DUREE DE CUISSON (MIN)	POSITION ETAGERE
Macaron	175	30	1-2
Gâteaux	190	35-45	1-2
Poulet en morceaux	200	45-55	1-2
Poissons	200	40-45	1-2
Feuilleté	200	40-50	1-2
Biscuit	170	20-30	1-2
Agneau	230	45-50	1-2
Tarte	175	20-30	1-2
Cake	170	35-40	1
Gâteaux	175	25-35	1-2
Cake aux raisins	175	20-30	1-2
Cake aux pommes	175	25-35	1-2
Tartes aux fruits	175	20-30	1-2

### Tableau de cuisson du bas four

PLATS	POSITION THERMOSTAT	DUREE DE CUISSON (MIN)	POSITION ETAGERE
Gâteaux	150-175	25-35	2-3
Cake aux raisins	150-175	20-30	2-3
Cake aux pommes	150-175	25-35	2-3
Tartes aux fruits	150-175	20-30	2-3
Macaron	150-175	30-35	2-3
Gâteaux	190-200	30-40	3-4
Feuilletés	170-190	30-40	3-4
Cake	150-175	30-40	3
Biscuit	150-175	15-25	3-4
Viande d'Agneau	225	25	3-4
Viande de bœuf	250	50-60	3-4
Viande de Mouton	240	30-40	3-4
Viande de Veau	250	40-50	3-4
Poulet (morceau)	200	20-35	3-4
Poisson	200	30-40	3-4

**Note :** Les valeurs données dans le tableau de cuisson sont des valeurs obtenues dans notre laboratoire. Selon vos habitudes de cuisson et d'utilisation pour pouvez obtenir de multiples variantes. La durée de cuisson est liée à la qualité des produits.

## GRILLADE AU FOUR

Positionner le bouton du four sur **^^^**

\* Afin de récupérer les graisses, placer un plateau juste en-dessous de l'étagère choisie pour la cuisson.

Pour un nettoyage facile mettre de l'eau dans le plateau.

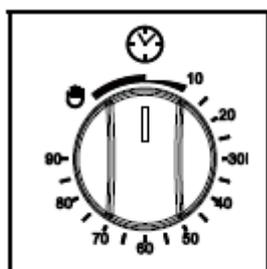
\* Préchauffer pendant 5-10 minutes avec la porte du four fermée.

	GRILLE	
	Etagère	durée (minutes)
Viande d'agneau	4-5	15
Côtelette d'agneau	4-5	15
Côtelettes de veau	4-5	15-25
Côtelettes de mouton	4-5	15-25

## REGLAGE DE LA MINUTERIE

**Réglage de la minuterie mécanique pour le grand four inférieur uniquement:**

Avec le bouton de la minuterie sur le bandeau de commande, vous pouvez régler le temps de cuisson. Pour faire fonctionner le four il faut régler la minuterie. Le temps de cuisson peut être réglé entre 5 et 90 minutes. Si le four doit fonctionner plus de 90 minutes le bouton doit être positionné manuellement sur le dessin de la main, en tournant le bouton vers la gauche.



## **MAINTENANCE ET NETTOYAGE**

### **NETTOYAGE DU FOUR**

1. Avant de commencer le nettoyage retirer la prise de courant. Si le four est chaud attendre son refroidissement.
2. Ne pas utiliser de produits abrasifs sur les surfaces émaillées ou peintes. Utiliser des crèmes ou des détergents ne contenant pas de matériaux durs
3. Les liquides projetés sur le four lorsqu'ils brûlent peuvent endommager les surfaces émaillées. Nettoyer sans perdre de temps les liquides projetés.
4. Lors du nettoyage du tableau de contrôle ne pas utiliser de produits abrasifs.
5. Lorsque le four est chaud ne pas mettre d'eau sur la vitre et ne pas la toucher.
6. Laver avec de l'eau savonneuse et rincer.

### **CONSEILS**

- Utilisez la même méthode de lavage avec eau savonneuse pour le lèchefrite et les plateaux.
- Le moment le plus propice pour le nettoyage de l'émail dans le four est lorsque le four est encore légèrement chaud.
- Ne pas utiliser les produits de nettoyage à secs ou sous forme de poudre, même mélangée à l'eau.
- Nettoyer les surfaces en verre avec des produits de nettoyage pour vitre.
- Lors du nettoyage des parties internes du four ne pas utiliser de brosse, grattoir ou des outils comme un couteau.

## **NETTOYAGE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE**

**ATTENTION: Ce paragraphe ne convient pas si votre cuisinière est pourvue de 4 feux gaz**

1. Avant de commencer le nettoyage de la plaque électrique assurez-vous que la connexion électrique soit coupée.
2. Veuillez nettoyer avec un nettoyant liquide et une serviette en papier lorsque le feu est légèrement chaud.  
Ensuite essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon propre et sec.
3. Dans le cas du versement de sucre ou des aliments sucrés sur la cuisinière nettoyer la cuisinière comme mentionné ci-dessus. S'il vous plait ne pas utiliser comme spray de four ou détachant, les éponges grattoir, les détergents chimiques.

### **Conseil**

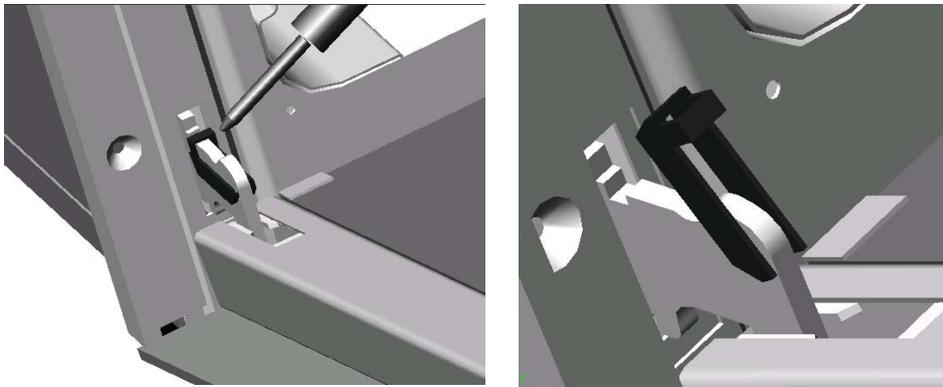
Le diamètre du fond des récipients de cuisson doit être du même diamètre que la surface de cuisson des feux.

Pour les récipients émaillés l'épaisseur du fond le plus compatible est de 2 à 3 mm. Pour les récipients inox avec fond de type sandwich, il est conseillé une épaisseur de fond de 4 à 6 mm.

## DEMONTAGE DE LA PORTE FOUR

Pour accéder facilement aux parties internes du four et pour un nettoyage facile la porte du four peut être démontée. Cette opération est effectuée comme ci-dessous.

Sur les charnières mentionnés avec la lettre A il se trouve une pince indiquée avec la lettre B. Lorsque vous levez cette pince vers le haut et vous tournez vers la porte la charnière peut être enlevée de sa place. Pour enlever **la porte four** de sa place lever vers le haut et ensuite tirer vers l'extérieure. Lors de cette opération tenir **la porte four** sur les deux côtés. Lorsqu'il est nécessaire de remettre **la porte four** à sa place ne pas oublier de placer vers l'arrière la pince B.



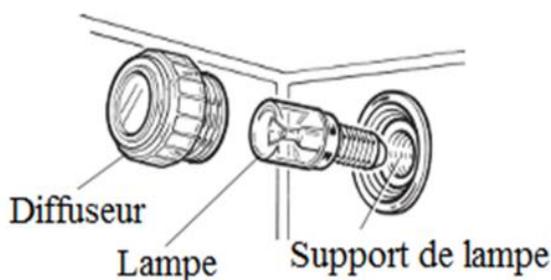
## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR



### Remplacer la lampe

Avant toute intervention, ayez la précaution d'enlever la fiche d'alimentation électrique de la prise de courant. Si le four est chaud, attendez qu'il refroidisse.

Dévissez et retirez le diffuseur. Dévissez la lampe de la douille. Remplacer la lampe et remettre le diffuseur. La lampe de remplacement doit être du même type, tension et puissance de la lampe four substituée (SES 15W).



## INFORMATIONS DE TRANSPORT

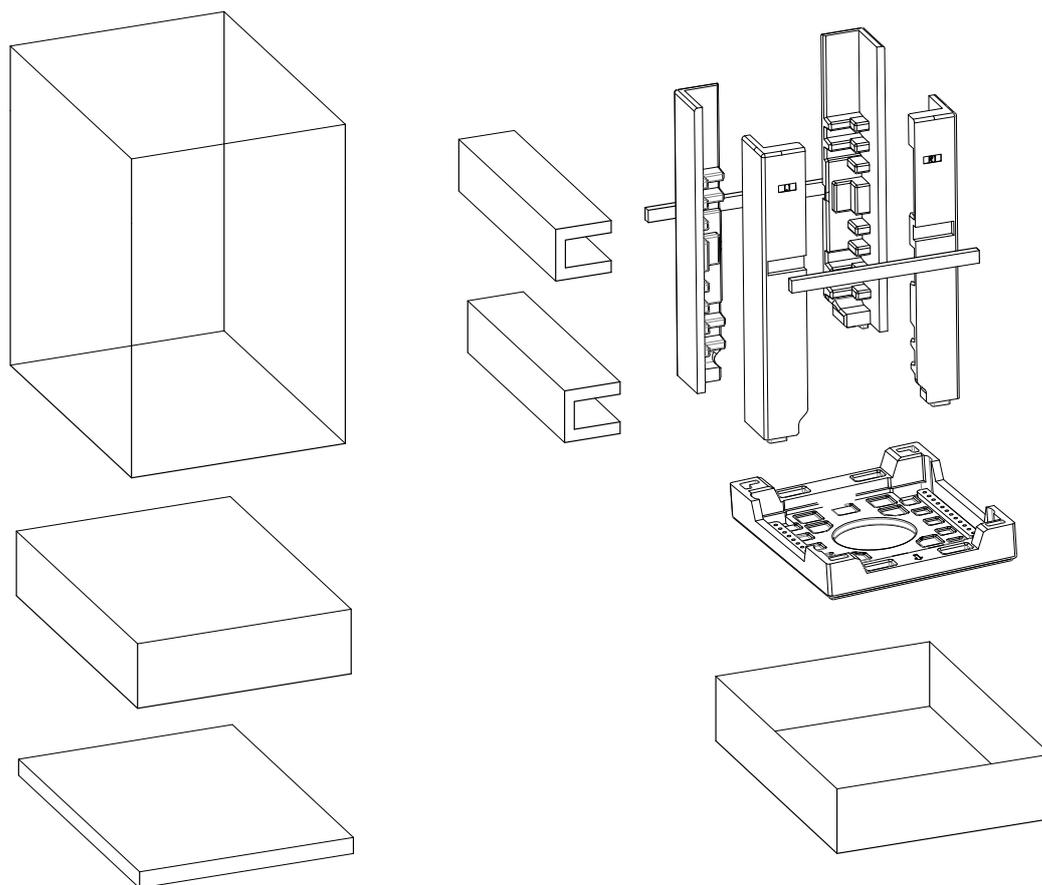
En cas de déplacement de la cuisinière ou de déménagement, lors du transport, tenir la cuisinière en position verticale et ne rien mettre au-dessus.

### En présence de l'emballage d'origine :

Transporter avec l'emballage d'origine. Conformez-vous aux signes de transport sur le carton d'emballage.

Afin que la grille et les plateaux n'endommagent pas la porte du four, durant le transport, mettre un carton ou une bande de papier d'épaisseur de 1-1,5 cm au niveau des plateaux. Mettre aussi une bande sur la paroi latérale de la porte du four.

Pour le placement des coquilles de protection Strafford de la cuisinière regardez le dessin ci-dessous.



### En l'absence de l'emballage d'origine :

Prendre les précautions nécessaires contre les chocs pouvant survenir sur les surfaces vitrées, peintes ou en inox du four.

# RESOUDRE LES PROBLEMES

Avant d'appeler le service après-vente faire les contrôles ci-dessous.



**Si le four ne chauffe pas ;**

Si la prise de votre produit n'est pas raccordée à la terre le fusible peut avoir sauté, pour les modèles avec minuterie il se peut que la minuterie ne soit pas réglée.



**Si le four ne fonctionne pas ;**

Pour les fours multi-systèmes est ce que le bouton de sélection est réglé à la fonction nécessaire ?



Avec le bouton de commande de chauffage du four est ce que le réglage de la température est effectué ?



Est-ce que le fusible de la prise du four ou le fusible principal a sauté ?



**Si la lampe d'éclairage interne ne marche pas ;**

Est-ce qu'il y a du courant électrique ? La lampe est cassée ? si la lampe est cassée regarder la notice pour le changement.



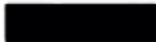
**Cuisson (si pas de cuisson dans la partie haute/basse)**

Contrôler avec la notice d'utilisation les positions des plateaux, la durée de cuisson et les températures.



**Si votre produit a toujours un problème appeler s'il vous plait le service agréé.**

## MISE AU REBUT



### **Enlèvement des appareils ménagers usagés**

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Cet appareil est importe par la societe SPIDER SAS  
35 Bd de la Muette  
95140 Garges les Gonesse  
FRANCE