



MARQUE: DE DIETRICH

REFERENCE: DCM1540W

CODIC: 4120892



NOTICE



GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière

De Dietrich 

LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**



Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une cuisinière **DE DIETRICH** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

*Votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH** s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **DE DIETRICH**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière **DE DIETRICH**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.dedietrich-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.dedietrich-electromenager.com 

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

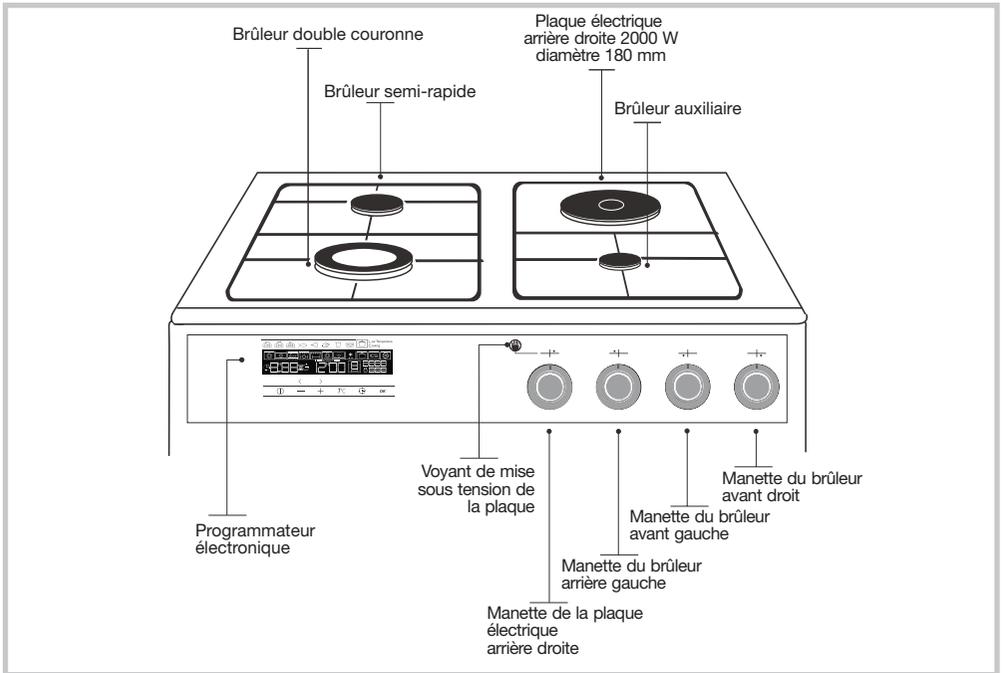
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

 **Important :**

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / Comment se présente votre cuisinière ?	4
2 / Caractéristiques gaz	5
3 / Comment utiliser votre four ?	6-12
4 / Modes de cuisson du four	13-14
5 / Guide de cuisson du four	15-16
6 / Entretien et nettoyage de votre four	18-19
7 / En cas d'anomalies de fonctionnement de votre four	20
8 / Entretien et nettoyage de votre cuisinière	21-22
9 / Notes personnelles	23
10 / Service Après-Vente	24

1 / COMMENT SE PRESENTE VOTRE CUISINIÈRE ?



Allumage des brûleurs de table avec sécurité

- Tournez la manette en position grande flamme, et maintenez la manette appuyée fortement pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Maintenez fortement l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

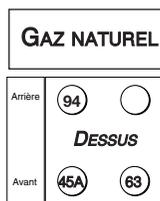
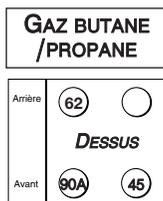
G A Z

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FRCat : II2E+3+	Butane G30	Propane G31	Gaz Naturel G20	Gaz Naturel G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Bruleur Triple Couronne				
Repère marqué sur l'injecteur	90A	90A	45A	45A
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,650		1,450	1,450
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			343	399
Bruleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	0,600
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Bruleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	0,450
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Cuisinière 3 feux gaz + plaque et four élec				
Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,95	5,95
Débit maximum (g/h)	389	382		
Débit maximum (l/h)			567	659

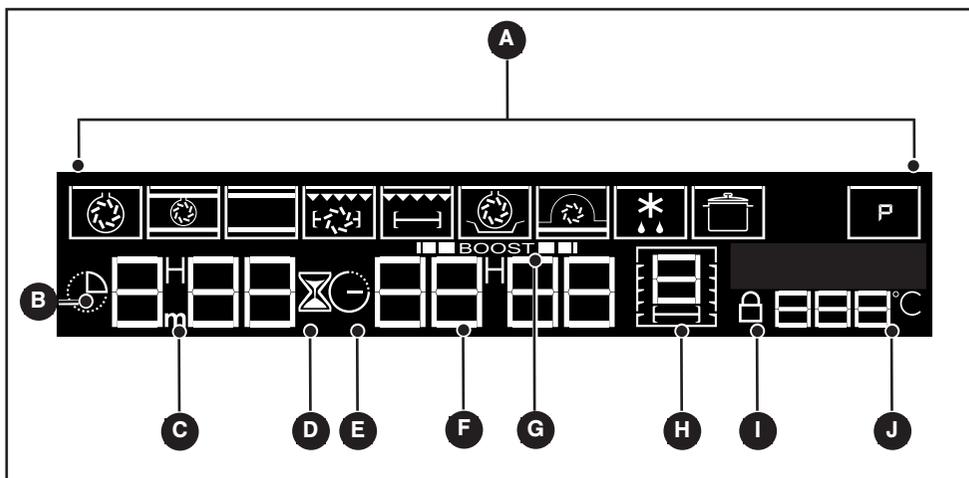
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE : Arrière droite : 2000 W

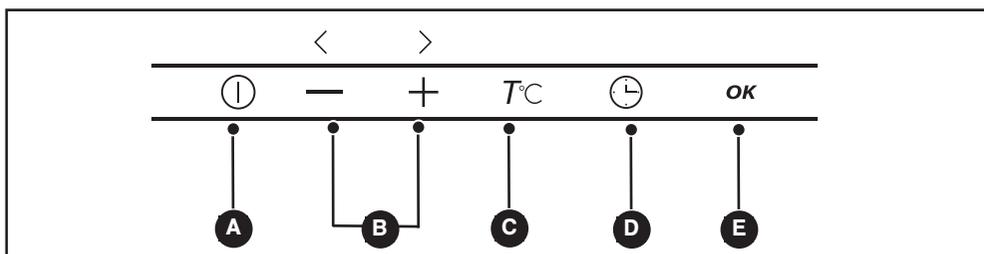
REPÉRAGE DES INJECTEURS



• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- A** Affichage des modes de cuisson
- B** Indicateur de durées de cuisson
- C** Affichage durée de cuisson/minuterie
- D** Indicateur de minuterie
- E** Indicateur fin de cuisson
- F** Affichage de l'horloge
- G** Indicateur de montée en température
- H** Indicateur de gradins
- I** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- J** Affichage de la température du four



- A** Start/Stop
- B** Touches de réglages / sélection
- C** Réglage de température
- D** Réglage des durées/fin de cuisson et mise à l'heure
- E** Touches de validation des réglages

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

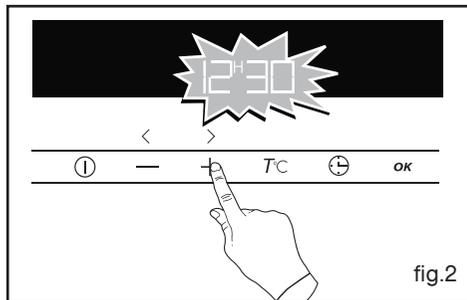
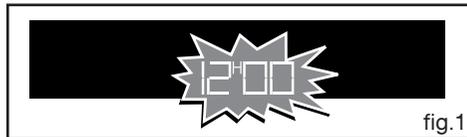
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche **OK** pour valider.
L'affichage ne clignote plus .

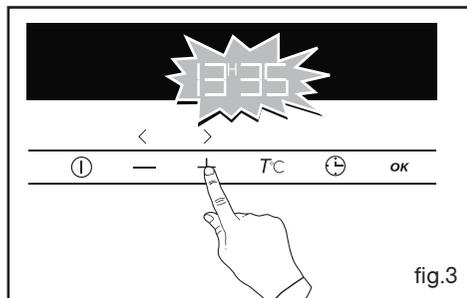
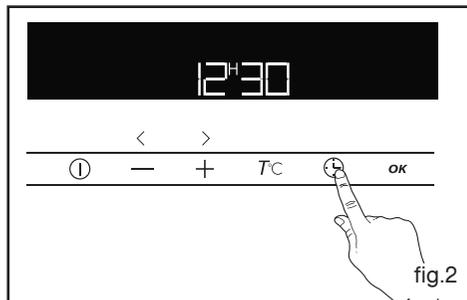


- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche ⊕ pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.
Un bip sonore indique que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche **OK** pour valider.



⚠ Attention
S'il n'y a pas de validation par la touche OK, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• Cuisson immédiate

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Appuyez sur la touche ① puis sélectionnez avec les touches + ou - la cuisson choisie (fig.1).

Exemple:  -.

– Validez avec la touche OK.

Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche $T^{\circ}C$ située sous l'afficheur (fig.2).

La température clignote dans l'afficheur et indique que vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les touches + ou - (fig.3).

Exemple:  → ajustée à 205°C.

– Validez avec la touche OK.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche ①.

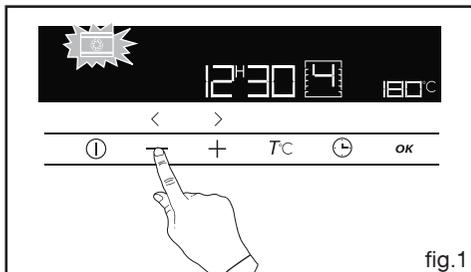


fig.1

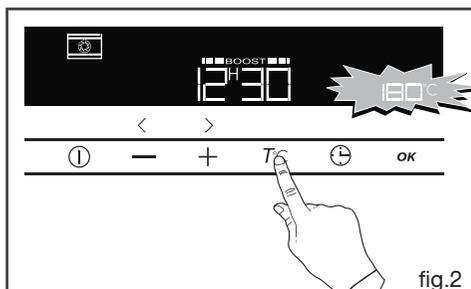


fig.2

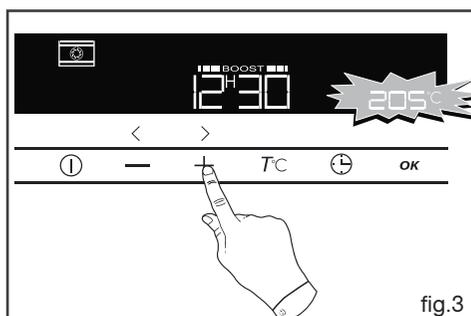


fig.3



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (voir paragraphe: cuisson immédiate).

- Appuyez sur la touche .

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.2).

- Validez avec la touche OK.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

L'affichage de la durée ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

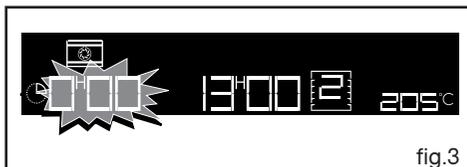
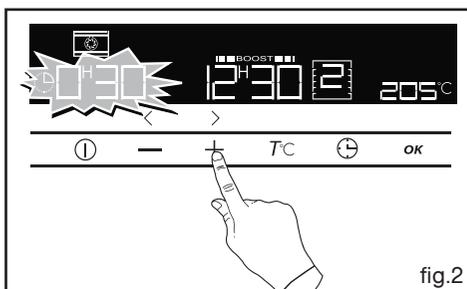
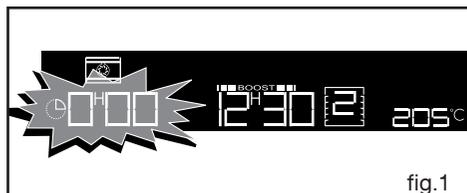
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Appuyez sur la touche  pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson .

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.2).

- Validez avec la touche OK.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Une animation vous indique que votre four est en mode cuisson différée (fig.3).

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent.

- une série de bips sonores est émise durant quelques secondes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

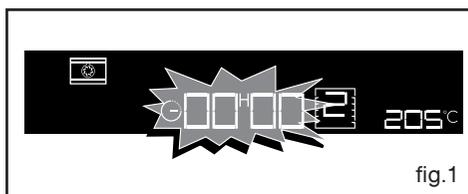


fig.1

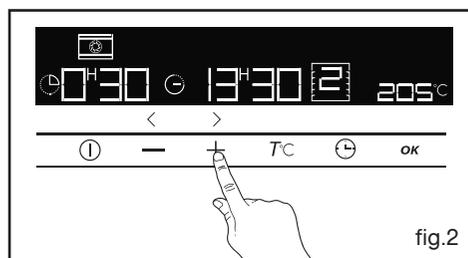


fig.2

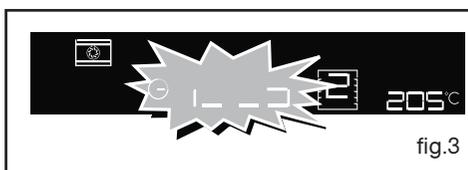


fig.3

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

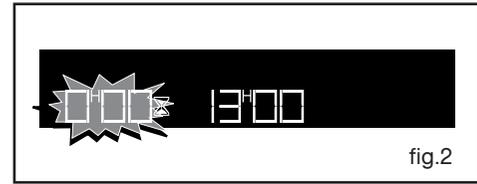
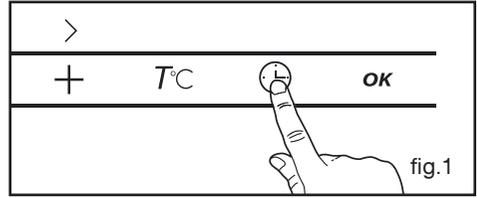
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez 1 fois sur la touche  (fig.1).

- Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent (fig.2).

- Ajustez le temps choisi à l'aide des touches - et +

- Validez avec la touche OK



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie, en appuyant sur la touche  puis en ramenant le temps à 00:00.

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SECURITE ENFANTS)

FOUR A L'ARRET

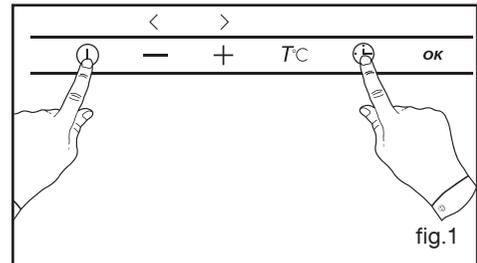
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes (fig.1).

Un "cadenas" vient alors s'afficher à l'écran - l'accès aux commandes de votre four est bloqué.

Pour le débloquer, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

• PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson :

- Appuyez sur la touche **OK**.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$ jusqu'à faire clignoter la température.

- Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à la température désirée.

- Appuyez sur **OK** pour valider.

• REGLAGE DU CONTRASTE

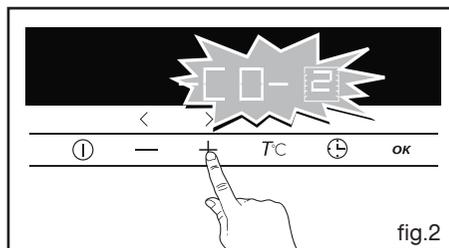
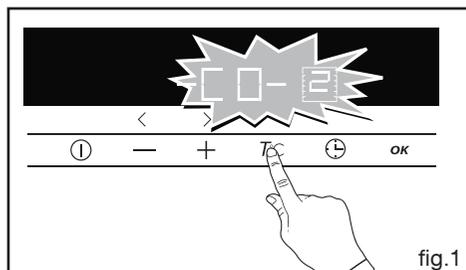
- Réglez l'heure à 00:10 (voir réglage de l'heure p.7)

- Appuyez sur la touche $T^{\circ}C$ jusqu'à l'affichage de $- \square \square -$ (fig.1).

- Ajustez le contraste à l'aide des touches + ou - (fig.2).

Le niveau de contraste est ajustable de 0 à 9.

- Appuyez sur **OK** pour valider.



*



CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **190°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



CHALEUR COMBINEE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.

*



TRADITIONNEL ECO

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôti de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).



GRIL + TOURNEBROCHE

(température préconisée **190°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôti juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôti au tourne broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



GRILS VARIABLES MOYEN et FORT + TOURNEBROCHE

(positions préconisées **2 ou 4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Le gril fort couvre toute la surface de la grille. Le gril moyen, montre une même efficacité que le gril fort, pour de plus petites quantités.
- Ils sont recommandés pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.



Conseil économie d'énergie

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **60°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



PAIN

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 220°C)

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- Après un préchauffage, posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin.
- N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.



DECONGELATION

(température préconisée **35°C** mini 35°C maxi 75°C)

- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).



Conseil économie d'énergie

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

• UTILISATION DE LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débiter four froid.

- Sélectionnez avec les touches - et + le mode de cuisson “Basse température” (fig 1).

- Validez la selection en appuyant sur **OK**.

- Le four propose un choix de 8 plats:

-  - Rôti de veau (4h30)
-  - Rôti de bœuf saignant (3h00)
-  - Rôti de porc (4h30)
-  - Gros poissons (2h10)
-  - Agneau rosé (3h00)
-  - Poulet (6h00)
-  - Yaourt (3h00)
-  - Petits poissons (1h20)

- Sélectionnez votre plat avec les touches - et + (fig 2).

Une fois le plat sélectionné, validez la selection en appuyant sur **OK**.

Exemple : Rôti de bœuf

Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

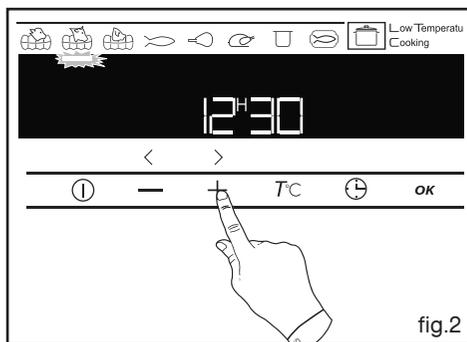
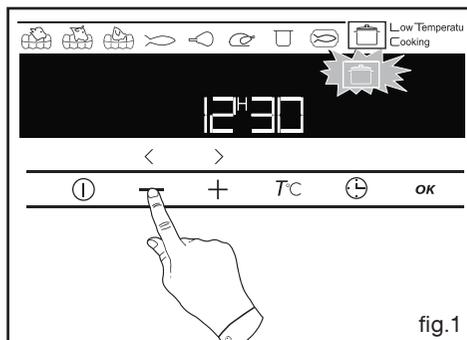
- Validez la selection en appuyant OK.

En fin de cuisson le four s'éteint automatiquement et sonne pendant 2 minutes.

Appuyez sur ① pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure).

Pour les yaourts, phase de “refroidissement rapide” (durée 1 heure).



LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE					CUISSON MULTIFONCTION					Temps de cuisson en minutes	indications	
	° C	Gratin	Puissance	Gratin	Gratin	° C	Gratin	° C	Gratin	° C			Gratin
VIANDES													
Rôti de porc(1kg)	200	2								180	2	90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2								180	2	60-70	
Rôti de boeuf	*240	2						220	3			30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	3	TB				200	2			50-55	
Volaille (1 kg)	200	2	2	TB				210	TB	180	2	50-70	
Volaille grosses pièces	180	1										90-135	
Cuisses de poulet			2	3				210	3			15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			3	3								15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)			* 2	3-4				210	3			25-30	
Côtes de mouton			* 3	4								10-20	
POISSONS													
Poissons grillés			* 4	4								15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2			180	2				180	2	35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3			* 200	2-3						10-15	papier sulfurisé
LÉGUMES													
Gratins (aliments cuits)			4	3-4				220	2-3			30	
Gratins dauphinois	*200	2								180	2	55-60	
Lasagnes	*200	2								180	2	40-45	
Tomates farcies	*200	2								180	2	40-45	
DIVERS													
Brochettes			* 3-4	4								15-20	
Pâté en terrine	*200	2								200	2	80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			200	2						30-40	moule alu 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3			* 220	2						15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2			205	2-1						30-45	moule alu 30 cm
Soufflé										180	1	50	moule verre 21 cm
Tourtes	*200	2			210	2						40-45	moule à bords hauts
Pain	*220	1			* 200	1						30-50	
Pain grillé			* 4	4-5								1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1								170	1	90-180	selon la préparation

PÂTISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise	165	2						180	2	35-45		
Biscuit roulé	*220	3								5-10		
Brioche	*180	1						165	1	25-30		
Brownies	*180	2								25-30	grand plat en verre	
Cake - Quatre-quarts	*180	1						180	2	55-60		
Clafoutis	200	2			180	2				35-45		
Crèmes	165	2			150	2				20-45	bain-marie	
Cookies - Sablés	*200	3						180	3	15-18	plat multiusages	
Kugelhofp								180	1	45-50	moule spécial	
Meringues	100	2						100	2	90	plat multiusages	
Madeleines	*220	2								5-10	plaques sur la grille	
Pâte à chou	*200	3						180	3	30-40	selon grosseur	
Petits fours feuilletés	*220	3			*200	3				10-15	plat multiusages	
Savarin	*180	2								30-40		
Tarte pâte brisée	*210	2			205	1				30-40	moule alu 30 cm	
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2			*220	2				15-25	plat multiusages	
Tarte pâte à la levure	*210	2			*205	2				35-45	plat multiusages	

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C											
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI	
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275	

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.



En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Accessoires : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite-multi-usages, de grilles plates anti-basculement, et d'un tournebroche.

Volume utilisable : 55 litres
Poids net : 62 kgs

• FAIRE UNE PYROLYSE

• Pyrolyse immédiate



Attention

Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Vous avez la possibilité de choisir 3 durées de cycle pyrolyse :

durée de pyrolyse de 1 heure 30.

durée de pyrolyse de 1 heure 45.

durée de pyrolyse de 2 heures.

Appuyez sur la touche ①.

Puis appuyez une fois sur la touche - pour obtenir le symbole "P" clignotant dans l'afficheur (fig.1).

Validez en appuyant sur la touche OK.

La durée du cycle de pyrolyse affiche 2h00, mais vous avez la possibilité de modifier cette durée.

Exemple: cycle de pyrolyse de 1h30.

Appuyez sur la touche + ou - pour obtenir la durée souhaitée (fig.2).

Validez en appuyant sur la touche OK.

La pyrolyse démarre et le symbole devient fixe. Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Au cours de la pyrolyse, le symbole s'affiche dans le programmateur vous indiquant que la porte est verrouillée.

En fin de pyrolyse, 0:00 clignote ainsi que le symbole .

- Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

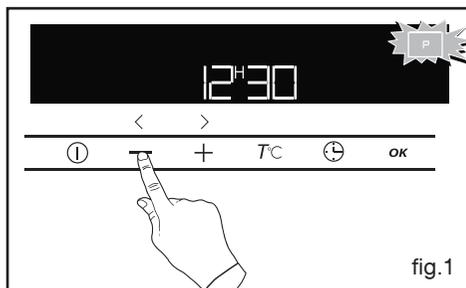


fig.1

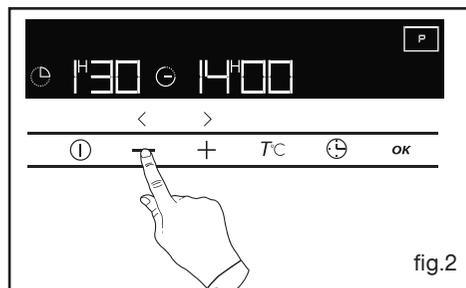


fig.2

• FAIRE UNE PYROLYSE

• Pyrolyse différée

- Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Pyrolyse immédiate"

Avant de valider le cycle de pyrolyse .

- Appuyez 1 fois sur la touche \oplus pour faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson (fig 1).

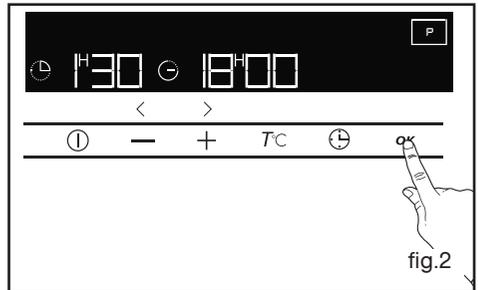
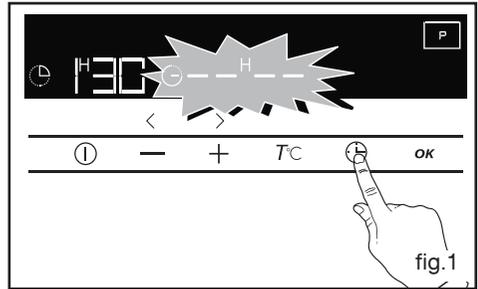
- L'indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

- A l'aide de la manette reglez la fin de la pyrolyse.

- Exemple: fin de pyrolyse à 18 heures.

- Validez en appuyant sur **OK** (fig 2).

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 18 heures.



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre four est programmé pour une démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez simultanément pendant 10 secondes sur les touches de réglages , T_c et  jusqu'à l'émission d'un bip.



Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

**Attention**

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRET**.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

**Attention**

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.

**Attention**

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?

Carrosserie	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>
Bouton de programmation	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• NETTOYAGE DE LA PORTE

Attention

Avant de procéder au déclipage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, la paroi du fond doit être remise en place conformément aux instructions.

Attention

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

• Démontage de la porte

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de la butée rouge (fig.1).

Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Faire lever dans les emplacements A avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de décliper la glace (fig.2).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.3).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

en haut à gauche : L

en haut à droite : R

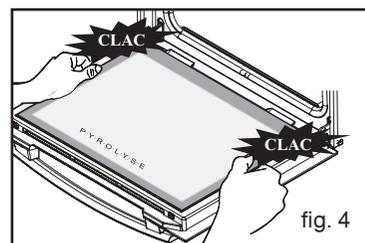
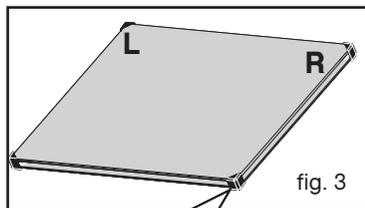
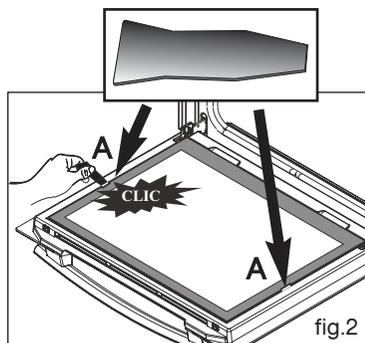
Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.4).

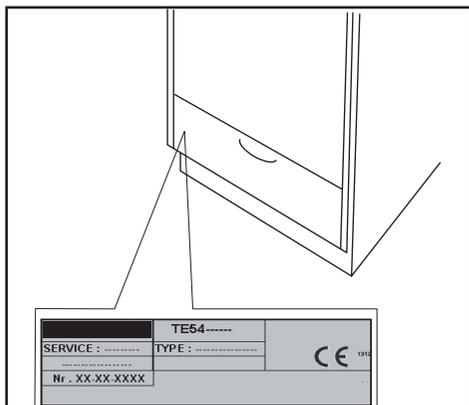
- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.fr

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.dedietrich-electromenager.fr rubrique «CONTACTEZ-NOUS».

> Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs DE DIETRICH
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi
de 8h30 à 18h00 au :

0892 02 88 04
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter de 7h00 à 20h00, 7 jours sur 7 au :

▶ N°Cristal 09 69 39 34 34
APPEL NON SURTAXE

GUIDE D'INSTALLATION

Cuisinière Mixte



1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	3
• Respect de l'environnement _____	3
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Conditions règlementaires d'installation _____	4
• Encastrement _____	5
• Raccordement électrique _____	5
• Branchement _____	6
• Raccordement gaz _____	7
• Changement de gaz _____	8
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation des brûleurs de table _____	12
• Utilisation de la plaque fonte _____	15
• Utilisation du four _____	16
• Accessoires _____	17
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Comment procéder ? _____	19
• Four à émail normal _____	20
• Four à émail catalytique _____	20
• Four à émail pyrolytique _____	21
5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	22
• Système d'aide d'ouverture du tiroir _____	22
• Remplacement de la lampe du four _____	22
• Remplacement des parois catalytiques _____	23
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	24
7 / SERVICE APRES-VENTE _____	28

• **CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.**

- Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

- Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

- Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. **Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- **Mise en garde : les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

- **Les surfaces intérieures du tiroir de stockage peuvent devenir chaudes.**

- Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- **Pendant une pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Retirez tous les

Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

éléments de casserolierie.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Il convient d'enlever du couvercle tous résidus de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



- Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION**

- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

- Avant l'installation, assurez-vous 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 inscrites sur l'étiquette de la pochette ou sur la plaque signalétique.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine** : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire.

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 ventilation mécanique si elle existe.

- 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.

- Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2 - sous classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30-1-1.

– **RACCORDEMENT GAZ :**

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière 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.

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'elle soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est **interdit** si l'installation gaz est neuve ou modifiée (changement du robinet d'alimentation).

• ENCASTREMENT

Vous devez respecter la côte d'encastrement suivante (fig.2, vue de dessus):

- 30 mm entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.
- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : 610 mm (voir fig. 2, vue de dessus).
- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.
- **Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.**

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble d'alimentation de type H05 RR-F muni d'une fiche de prise de courant ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).



Attention

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.

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

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES

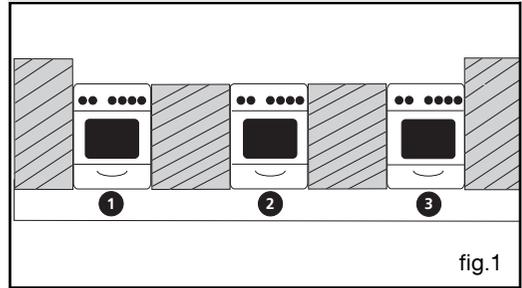


fig.1

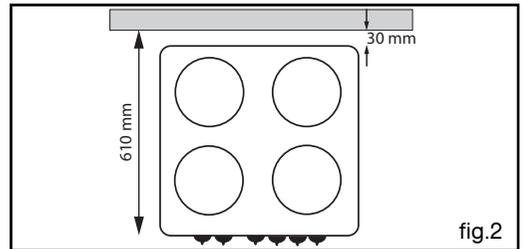


fig.2

SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER SELON VOTRE APPAREIL

Branchement Tension du réseau		Monophasé
		220 - 240 V ~
Cuisinière mixte 4 brûleurs four élect.	Section du câble Fusible	3 x 2,5 mm ² 20 A
Cuisinière mixte 3+1 four élect.	Section du câble Fusible	3 x 4 mm ² 25 A

• BRANCHEMENT

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig. 1).

- Déserrez les vis du serre-câble (fig.2).

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Déserrez les vis du bornier ↻

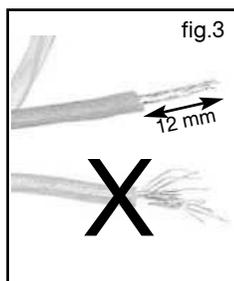
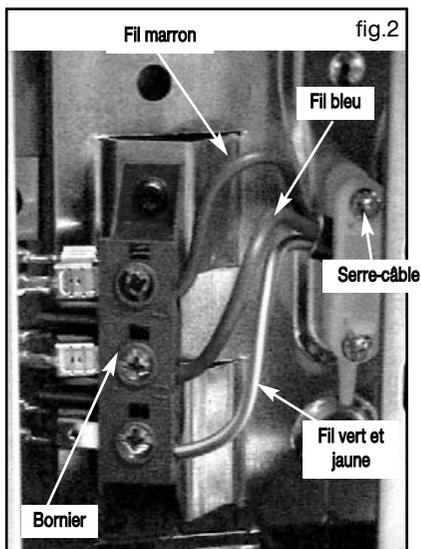
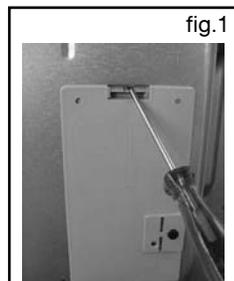
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma ci-contre (fig.2). Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \oplus .

- Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.2).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

- Refermez la trappe.



Conseil

Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.



Attention

Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.

• RACCORDEMENT GAZ



Attention

L'installation est normalement réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

L'appareil est livré pré-réglé en gaz de réseau (gaz naturel).



Conseil

Vous pouvez vous procurer les tuyaux flexibles avec embouts mécaniques auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).

• Tous types d'appareils: incorporables ou non incorporables.

- Pour les gaz distribués par une canalisation (gaz naturel), le raccordement s'effectue (fig.1) :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

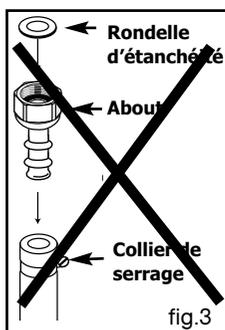
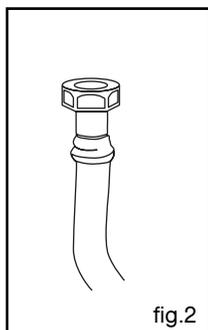
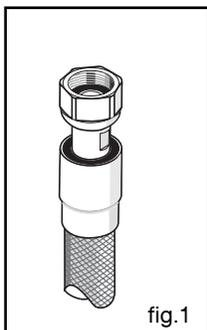
- Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1).
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).



Attention

Comme indiqué fig. 3, il est interdit de raccorder un tuyau souple avec un about.



• CHANGEMENT DE GAZ

Cette cuisinière est livrée pré-réglée pour le gaz de réseau (gaz naturel).

Attention
Pour tout changement de gaz, vous devez impérativement effectuer les trois opérations suivantes :

- Adapter le raccordement gaz,
- Changer les injecteurs,
- Régler les ralentis sur les robinets.

- Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.

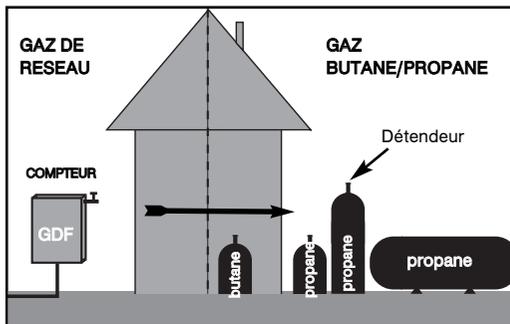
- En France, cette cuisinière est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni, sur demande, par votre Service après-Vente.

Lors de la commande du sachet d'adaptation, précisez bien le type de cuisinière.

- A chaque changement de gaz, cochez le nouveau réglage sur l'étiquette dans la pochette.

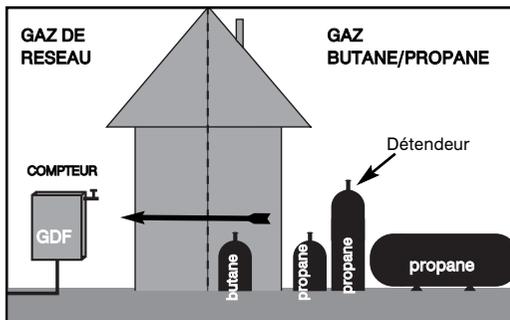
- Adaptation du raccordement gaz
Reportez-vous à la page précédente.

PASSAGE DU GAZ DE RESEAU EN GAZ BUTANE/PROPANE



ET

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU



• CHANGEMENT DE GAZ

• Changement des injecteurs

Chaque injecteur est identifié par un numéro gravé dessus.

Changez les injecteurs avec une clé à angle, en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (fig. 1).

- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig. 2).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz présent dans la notice d'utilisation ; pour cela :

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez la clé sur l'injecteur.

- Serrez suivant les consignes ci-dessous.

Pour un serrage idéal :

- Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon de papier à l'endroit indiqué (fig. 3).

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté de la clé (fig. 4).

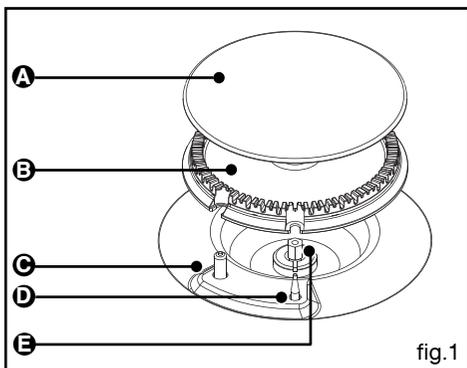


fig.1

- A** Chapeau de brûleur
- B** Tête de brûleur
- C** Bougie d'allumage
- D** Thermocouple (selon modèle)
- E** Injecteur

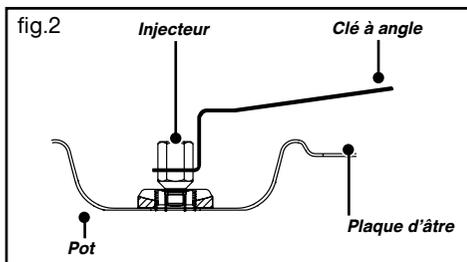


fig.2

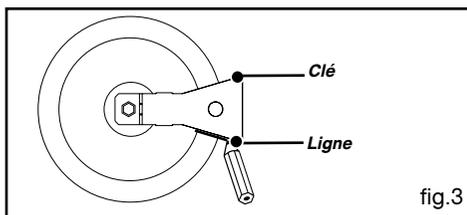


fig.3

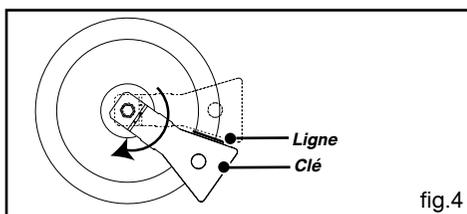
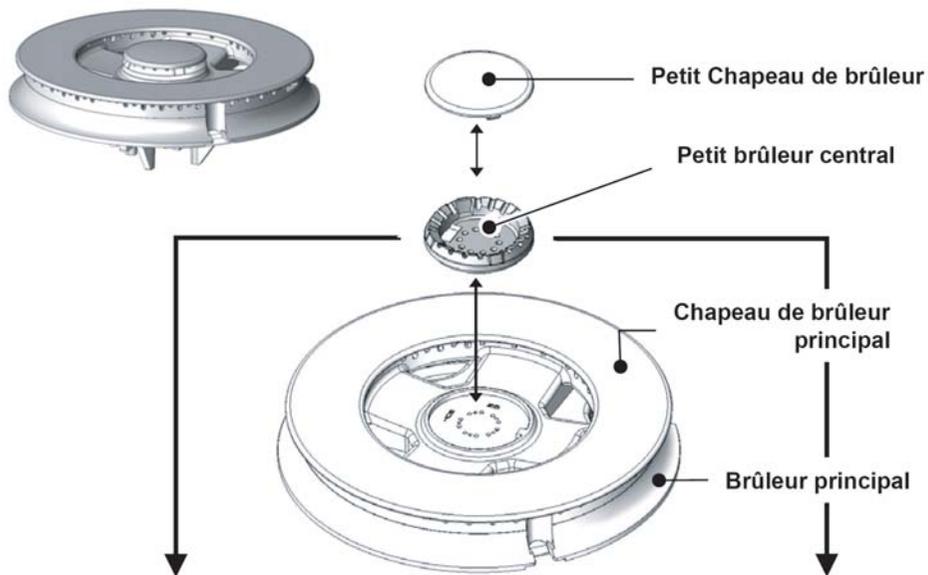


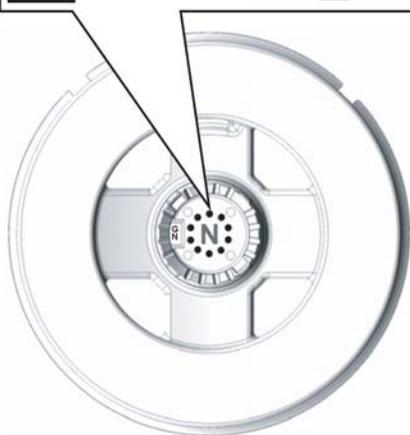
fig.4

• **CHANGEMENT DE GAZ SUR BRULEUR TRIPLE COURONNE**
(Suivant modèle)



REGLAGE AU GAZ NATUREL

Petit brûleur central
Spécifique Gaz Naturel



REGLAGE AU GAZ BUTANE/PROPANE

Petit brûleur central
Spécifique Butane/Propane
(Livré dans la pochette)



• CHANGEMENT DE GAZ

• Réglage du ralenti des robinets des brûleurs de table

Gaz de réseau (gaz naturel ou air propane / air butané) ⇒ Gaz butane / propane

- Retirez les manettes.
- Avec un petit tournevis, vissez à fond ↻ la vis en laiton de chaque robinet.
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Gaz butane / propane ⇒ Gaz de réseau (gaz naturel ou air propane / air butané)

- Retirez les manettes.
- Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton de chaque robinet
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

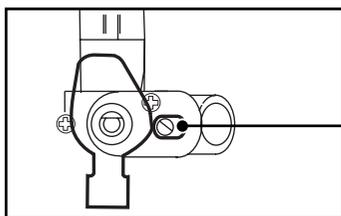
Gaz naturel ⇒ Gaz air propane / air butané

- Retirez les manettes.
- Avec un petit tournevis, dévissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton de chaque robinet
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

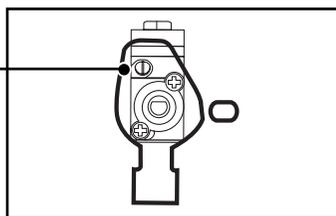
Gaz air propane / air butané ⇒ Gaz naturel

- Retirez les manettes.
- Avec un petit tournevis, vissez environ d'un tour ↻ la vis en laiton de chaque robinet.
- Remettez les manettes, allumez brûleur par brûleur et tournez doucement en position mini.
- Vérifiez que vous obtenez une flamme stable et exécutez plusieurs manoeuvres de passage de plein débit au débit réduit pour vérifier que le réglage est correct.

Robinet (selon modèle)



Robinet (selon modèle)



Vis de débit
réduit en
laiton

• UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole "grande flamme" et le symbole "petite flamme". Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

• Allumage sans sécurité gaz

(suivant modèle)

- Allumage manuel (modèle sans allumage électronique) :

- Ouvrez votre robinet en position "grande flamme" et
- Approchez une allumette du brûleur.

- Allumage électronique :

- Tournez la manette du brûleur vers la position "grande flamme".
- Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).

- Allumage intégré aux manettes :

- Appuyez sur la manette et tournez dans le sens ↻ jusqu'à la position "grande flamme".
- Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.



Attention

- En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer la flamme en approchant une allumette du brûleur, tout en maintenant appuyée la manette du robinet correspondant ouverte en débit maximum.

- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

• Allumage avec sécurité gaz

(suivant modèle)

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet avec un verrouillage de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe très rapidement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.



Attention

Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

- Allumage manuel (modèle sans allumage électronique) :

- Ouvrez votre robinet en position "grande flamme" et
- Approchez une allumette du brûleur.

- Allumage électronique :

- Tournez la manette du brûleur vers la position "grande flamme".
- Actionnez le bouton d'allumage électronique (appuyez et relâchez).

- Allumage intégré aux manettes :

- Appuyez sur la manette et tournez dans le sens ↻ jusqu'à la position "grande flamme".
- Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

• UTILISATION DES BRÛLEURS DE TABLE

• *Conseils pour utiliser les brûleurs de table*

Pour obtenir un allumage correct de vos brûleurs, nous vous conseillons :

- de veiller régulièrement au parfait état de propreté des bougies et au bon fonctionnement des éléments qui composent les brûleurs,
- de vous assurer, avant allumage, de la bonne mise en place des têtes de brûleurs et des chapeaux,
- de poser vos récipients sur la grille avant d'allumer avec le bouton poussoir.

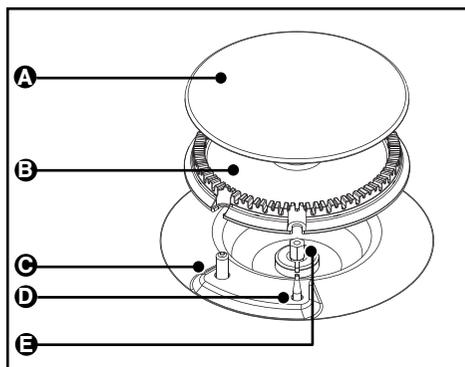
Il est recommandé de ne pas utiliser l'allumage électronique si les brûleurs ne sont pas tous en place.

- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau de doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

- L'apparition de pointes jaunes est due à la qualité du gaz utilisé mais ne dégrade en rien les performances des brûleurs.

- Le bruit généré par les brûleurs est lié à leur puissance, ce qui n'altère en rien les performances de votre table de cuisson.

- Pour faire passer vos récipients d'un brûleur à un autre, ne les faites pas glisser mais soulevez-les afin d'éviter de déplacer les grilles.



- A** Chapeau de brûleur
- B** Tête de brûleur
- C** Bougie d'allumage
- D** Thermocouple (selon modèle)
- E** Injecteur



Attention - *Veuillez éviter tout débordement excessif lors de l'utilisation des foyers. Celui-ci peut provoquer des infiltrations de liquide par les aérations supérieures de la porte et entraîner ainsi l'encrassement des glaces intérieures, sans incidence sur le fonctionnement de votre appareil.*

• UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE

• Conseils pour utiliser les brûleurs de table

- Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur un feu doux qui maintient une légère ébullition.

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois, sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

- N'employez pas de récipients avec un fond bombé, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm en débit réduit.

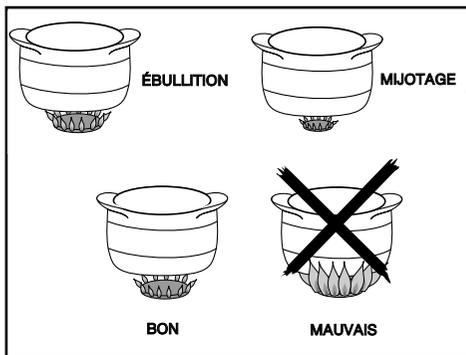
Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

BRULEUR AUXILIAIRE	PETTIT BRULEUR (SEMI-RAPIDE)	BRULEUR MOYEN (RAPIDE)	GRAND BRULEUR (ULTRA-RAPIDE)	BRULEUR TRIPLE COURONNE
Récipients de 8 à 16 cm de diamètre et plus	Récipients de 18 cm de diamètre et plus :	Récipients de 24 cm de diamètre et plus :	Récipients de 28 cm de diamètre et plus :	Récipients de 20 à 30 cm de diamètre et plus
SAUCES, MIJOTAGES, TENUES AU CHAUD	SAUCES, RÉCHAUFFAGE	ALIMENTS A SAISIR	FRITURES, ÉBULLITION	

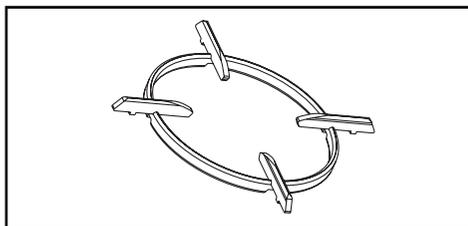
En cas de mijotage en débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14 et 16 cm.

Certaines cuisinières sont équipées d'une grille support spécifique type "WOK" utilisable seulement sur le brûleur central "triple couronne". Cette grille type "WOK" permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "triple couronne", elle permet une meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.

Attention
- *Veillez ne pas utiliser sur la table de cuisson des récipients qui dépasseraient les bords de votre cuisinière.*



- Certains appareils sont équipés d'une petite grille support, amovible, pour petite casserole. Celle-ci peut-être utilisée sur tous les foyers gaz de l'appareil.

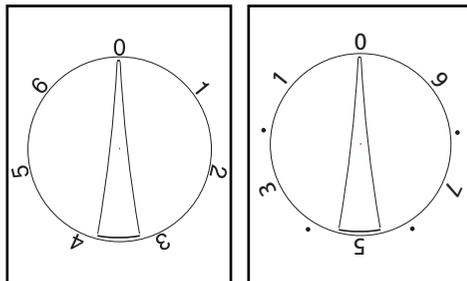


Appareils avec couvercle verre (suivant modèle) : le couvercle en verre peut éclater lorsqu'il est chauffé. Veuillez éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

• UTILISATION DE LA PLAQUE FONTE

Il existe deux sortes de commandes de plaques (suivant modèle) :

- plaque fonte rapide à limiteur de température avec manettes de commande repérées de 0 à 6,
- plaque fonte rapide commandée par doseur d'énergie avec manettes de commande repérées de 0 à 9.



• Conseils pour utiliser la plaque fonte (suivant modèle)

- Avant la première utilisation, laissez chauffer les plaques à vide à l'allure maximale pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.

- Un voyant de mise sous tension s'allume dès qu'une plaque est en fonctionnement.

- Utilisez des récipients à fond plat qui reposeront parfaitement sur la surface du foyer :

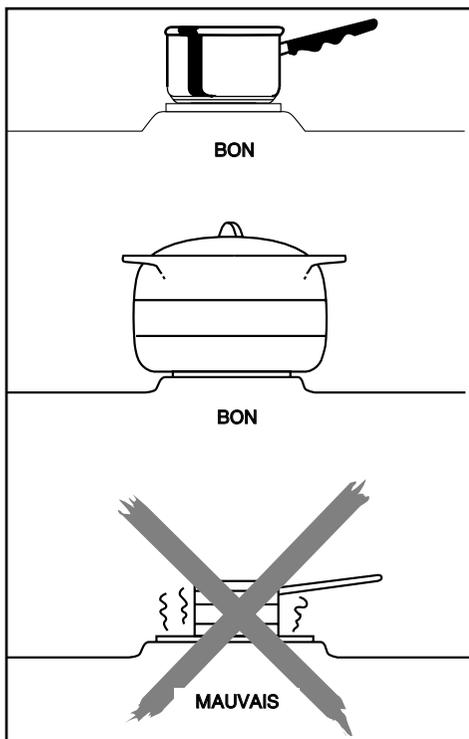
- en acier inoxydable avec fond épais ou sandwich,
- en aluminium avec fond épais,
- en acier émaillé (tôle épaisse).

- Adaptez la taille du récipient au besoin réel : le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à celui du foyer utilisé. Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.

- Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur puissance douce qui maintient une légère ébullition.

- Avant la fin de cuisson, vous pouvez arrêter la plaque de cuisson en vous positionnant sur 0 ; vous bénéficiez de la chaleur accumulée dans la plaque et réalisez ainsi des économies d'énergie.

- Utilisez des récipients à fond sec pour éviter l'oxydation des plaques.



• UTILISATION DU FOUR

• *Conseils pour utiliser le four*

- **Première utilisation** : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four. Tout ceci est normal.

- Avant d'effectuer une cuisson, consultez la notice d'utilisation pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

- Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

- Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat du four sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il est préférable de réduire la puissance du four.

- En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.



Attention

- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

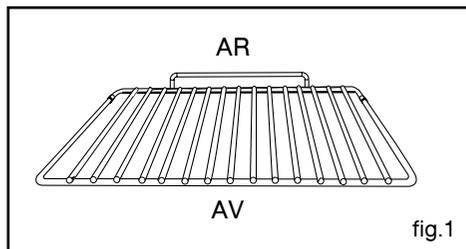
• ACCESSOIRES

(suivant modèle)

• Grille sécurité anti-basculement fig.1

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



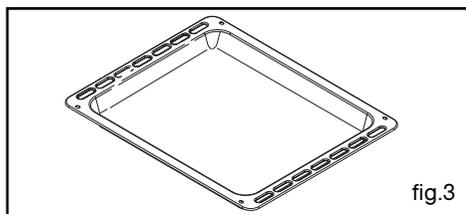
• Plat lèche-frite multi-usages fig.3

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèche-frite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

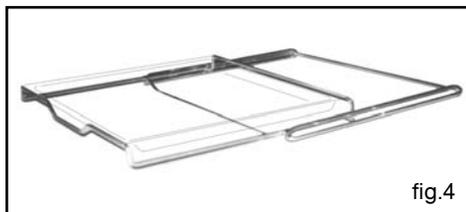
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



• Plat sortant sur système coulissant fig.4

Équipé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.



• ACCESSOIRES

(suivant modèle)

• Plat creux fig.5

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort et en gril pulsé (selon modèle).

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

• Tournebroche (suivant modèle) fig.6

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

- enfiler une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,

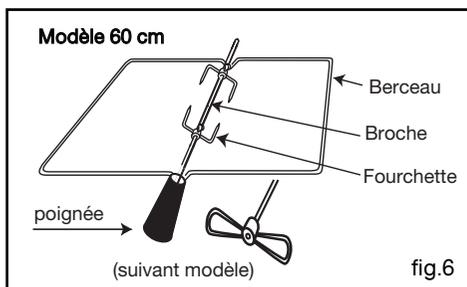
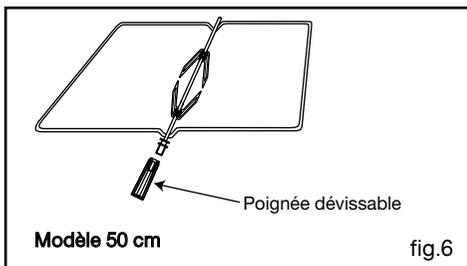
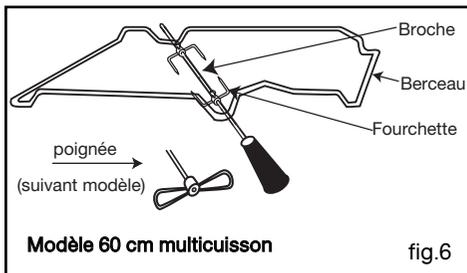
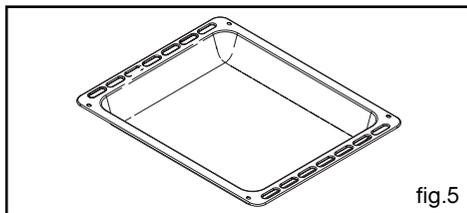
- placez la broche sur son berceau,

- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.

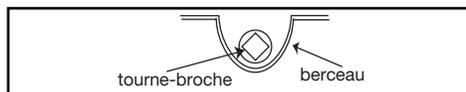
⚠ Attention

Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.



Attention

Sens du berceau : placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.



COMMENT PROCEDER ?

Carrosserie	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Il convient d'enlever du couvercle tous les produits dus à un débordement avant de l'ouvrir et de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Manettes de commandes	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse .
Plaque fonte	<p>La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-les avec un chiffon gras.</p> <p>Maintenez la bien sèche ou légèrement graissée en cas de non utilisation prolongée.</p> <p>Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.</p>
Brûleurs à gaz	<p>- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.</p> <p>Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse.</p> <p>Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire.</p> <p>Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à poils durs.</p>
Grilles support de casseroles	- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'objets tranchants.



Attention

*Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRET**.*

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



Attention

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.



Attention

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

• **FOUR A EMAIL NORMAL**

- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

- Lors d'un débordement important, essayez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

• **FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (autodégraissant)**

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.



Conseil

- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.

- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténuent lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.



Danger

- Dans ces conditions de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• FOUR A EMAIL PYROLYTIQUE

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole. Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.
 - Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmateur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).
 - En ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Lorsque le four est complètement refroidi**, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.
 - Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
 - la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation,
 - la bonne hauteur de gradin,
 - la bonne température.
- Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.



Danger

- Pendant une pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.

- Quel que soit le type de four, n'entrez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.

• **PIEDS REGLABLES** (suivant modèle) fig.1

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

• **SYSTEME D'AIDE D'OUVERTURE DU TIROIR** (suivant modèle) fig.1

Votre cuisinière est équipée d'un système d'aide d'ouverture du tiroir. Afin de le rendre opérationnel procédez ainsi:

- 1- Ôtez le tiroir.
- 2- Dévissez l'embout plastique d'environ 3 tours (+ ou - en fonction du besoin).
- 3- Repositionnez le tiroir.

Vous pouvez alors ouvrir le tiroir en appuyant en son centre en bas.

Si l'ouverture n'est pas satisfaisante, répétez les opérations 1 à 3 jusqu'au réglage idéal.

• **REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR**

Danger
MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique et intervenir lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible suivant modèle :

A l'arrière de l'appareil
pour modèle 50 cm (fig. 2) :

- Caractéristiques de l'ampoule :
- type sphérique diamètre 45 mm,
- 40 W,
- 220-240 V \sim
- culot E14 à vis.

Pour retirer la lampe, il est nécessaire de démonter le capot arrière.

A l'intérieur du four
pour modèle 60 cm (fig. 3)

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W,
 - 220-240 V \sim
 - 300°C,
 - culot E14 à vis.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

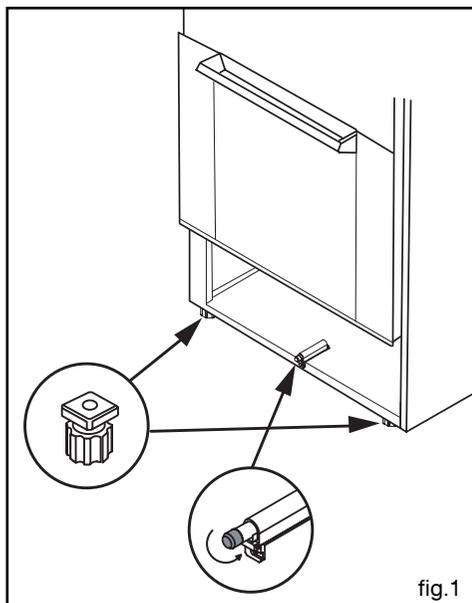


fig.1

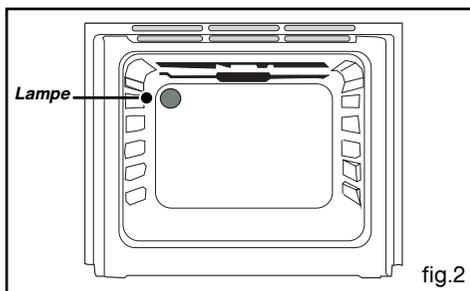


fig.2

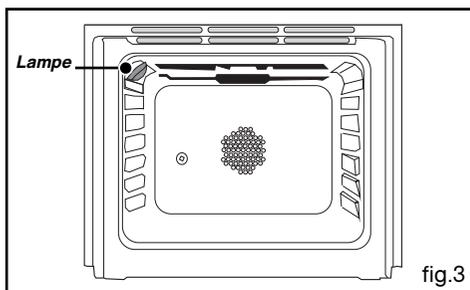


fig.3



Conseil

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• **REPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES**

*Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position **ARRÊT**.*

• **Modèle 60**

- **Parois latérales avec gradins emboutis :**

Tournez la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (**Fig.1**).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (**Fig.2**).



fig.1

fig.2

- **Parois latérales avec gradins fils :**

Décrochez le gradin fil (**B Fig.4**) à l'avant en le soulevant (*schéma A Fig.3*). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (*schéma B Fig.3*). Le sortir des 2 trous (**C Fig.4**) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirez ensuite la paroi catalytique (**A Fig.4**). Remplacez les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

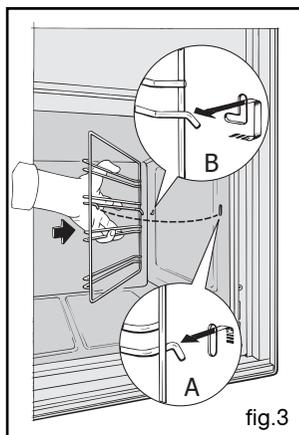


fig.3

- **Remplacement de la paroi du fond**

Dévissez complètement la vis (**E Fig.4**) située en haut de la paroi du fond (**D Fig.4**). Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Remplacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

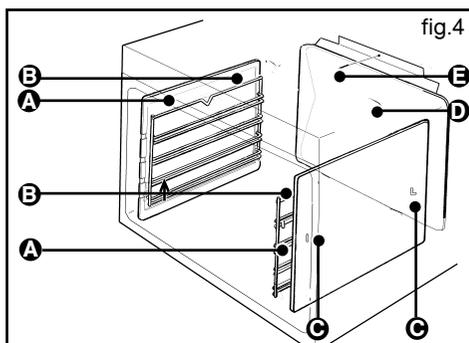


fig.4

6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le raccordement électrique est défectueux. - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0. - L'afficheur est bloqué. - Programmateur non initialisé 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. ➔ Vérifiez que le minuteur ou le programmateur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice). ➔ Débranchez pendant 5 min. et rebranchez. ➔ Vérifiez votre raccordement électrique (ne vissez pas sur la gaine des fils).
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal lors de la 1ère chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. ➔ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. <i>Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.</i>
Buées sur les vitres	<ul style="list-style-type: none"> - Plats humides ou très froids. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
L'allumage électronique des brûleurs (suivant modèle) ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système - Appui trop faible sur la manette 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Attendez plusieurs étincelles avec le gaz. ➔ Suivez les conseils de l'allumage de la notice. ➔ Vérifiez la propreté des bougies. ➔ Vérifiez le bon positionnement du chapeau sur la tête de brûleur. ➔ Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme.
<u>Brûleur triple couronne :</u> Les flammes sont jaunes sur le petit brûleur central	<ul style="list-style-type: none"> - Petit brûleur central mal positionné. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Positionnez correctement le petit brûleur central suivant le gaz utilisé (voir page 10)
Petites flammes ou absence de flamme sur le petit brûleur central	<ul style="list-style-type: none"> - Brûleur encrassé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Débouchez les trous situés sous le petit brûleur central. ➔ Nettoyez la zone d'appui du petit brûleur central.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Les flammes se décolorent des brûleurs	<ul style="list-style-type: none"> - Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. ➔ Vérifiez la pression du gaz. ➔ Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. ➔ Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit.
Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas (suivant modèle)	<ul style="list-style-type: none"> - La mise en route a-elle été réalisée correctement ? - Coupure du sélecteur EDF en cours de pyrolyse 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez le raccordement électrique ➔ Vérifiez que la porte est bien fermée ➔ Vérifiez la position du sélecteur ➔ N'arrêtez pas la pyro en cours ➔ Relancez le cycle
Il est impossible d'ouvrir la porte (modèle pyrolytique)	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage pyrolyse, la température du four est encore élevée pour votre sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Dans tous les cas votre cuisinière doit être sous tension. ➔ Lors d'un nettoyage pyrolytique, la porte est condamnée ; on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera inférieure à 275°C
Votre appareil neuf fait disjoncter	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mettez hors tension les autres appareils. ➔ Vérifiez le raccordement électrique.
Les flammes sont trop petites	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Débouchez l'injecteur avec une aiguille.



Conseil

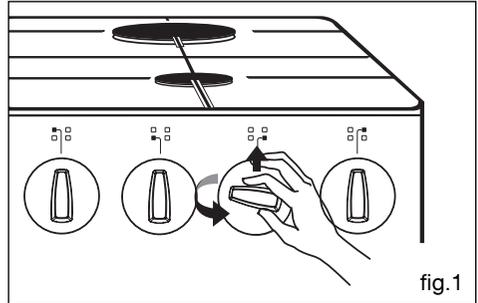
Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

• **ALLUMAGE DES BRULEURS A SECURITE GAZ**

(suivant modèle)

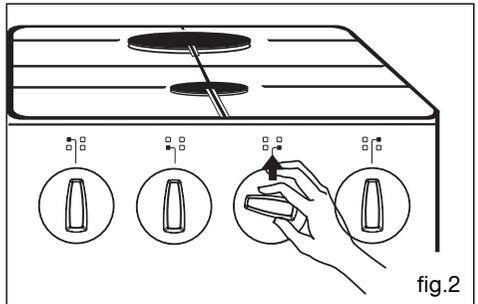
Tournez la manette en position grande flamme et allumez le brûleur en maintenant la manette appuyée **fortement** (Fig.1).

- **Approchez une allumette** (si votre produit n'a pas d'allumage électronique).
- **Actionnez le bouton d'allumage** (si votre produit a un allumage électronique).
- **Attendez l'allumage** (si votre produit a un allumage électronique intégré aux manettes).



Tournez en appuyant fortement

A l'apparition de la flamme maintenez toujours la manette appuyée **fortement** durant quelques secondes (Fig.2).

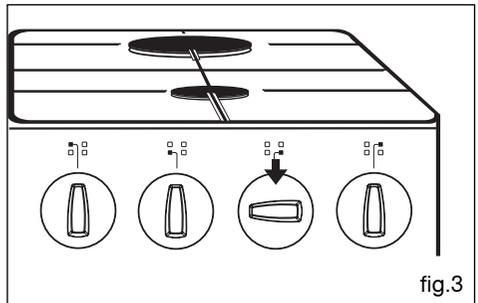


Maintenez appuyé fortement

Relâchez ensuite la manette, la flamme persiste (Fig.3),

La Sécurité Gaz est en fonction.

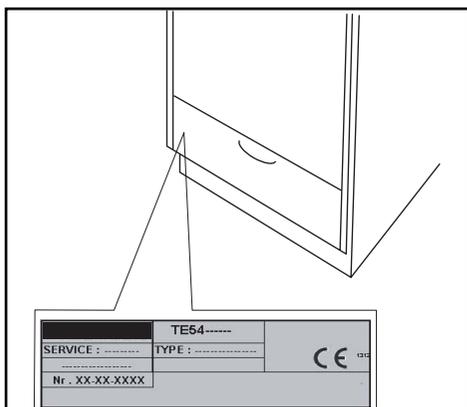
(Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé **fortement** plus longtemps.)



Relâchez

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.

