

GUIDE D'Utilisateur

Cuisinière à Gaz Moderne
4 et 5 Feux



 N°Vert 3075

info@khadamaty.dz

FABRIQUÉ PAR: SPA CONDOR ELECTRONICS
ADRESSE : Z.A N°70 , ROUTE DE M'SILA B.B. ARRÉRIDJ 34000-ALGÉRIE

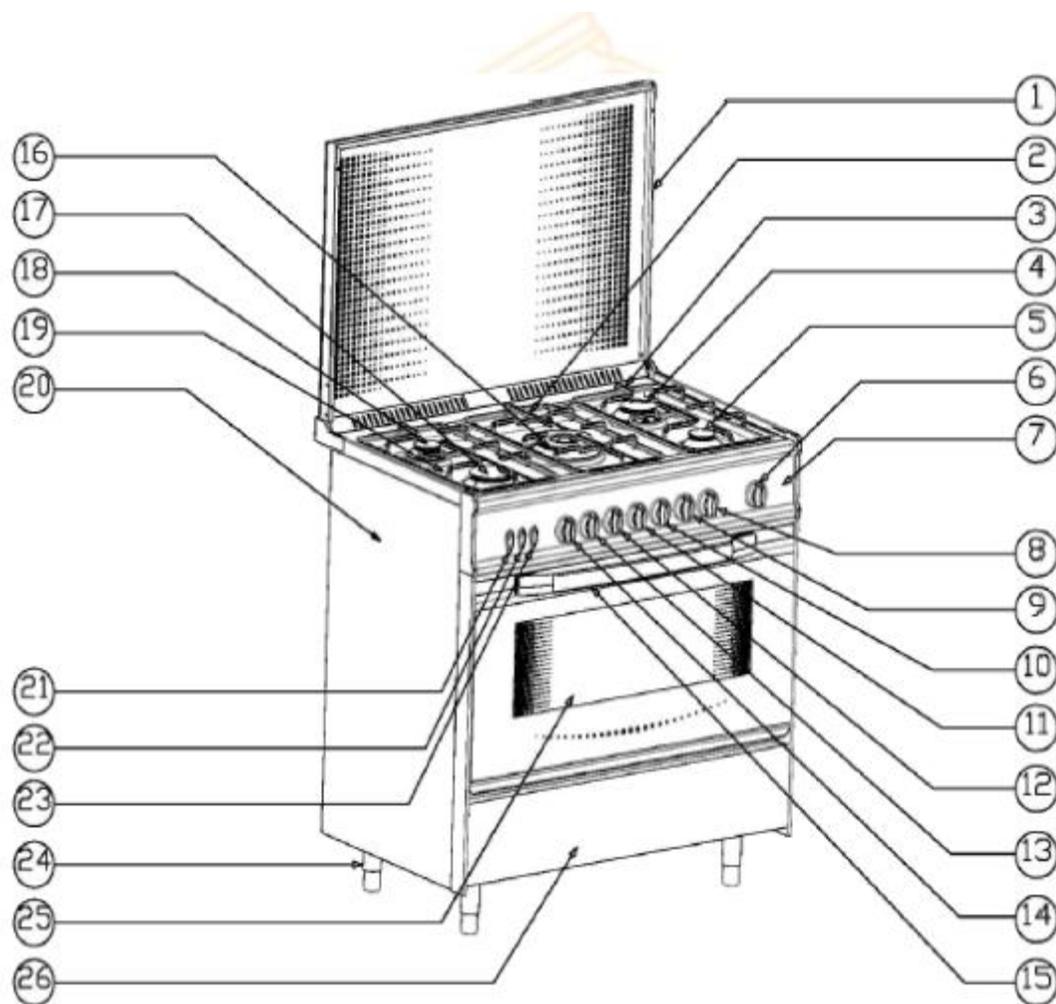
TOUTES NOS FÉLICITATIONS

Merci d'avoir choisi une cuisinière à gaz moderne

- ✓ Cette cuisinière moderne et efficace a été conçue dans le but de vous offrir le plus haut degré de luxe et de faciliter le processus de cuisson.
- ✓ Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser ce dispositif au fil des ans avec la même efficacité et de bonnes performances.
- ✓ Nous avons plus de modèles avec différentes tailles.

Table des matières

1. Parties de cuisinière.....	3
2. Avertissements	4
3. Instructions	5
4. Le positionnement de votre appareil.....	7
5. Installation des pieds.....	9
6. Raccordement de la source de gaz.....	9
7. Connexion de la source d'alimentation.....	10
8. Ajustement des brûleurs du four avec différents types de gaz.....	10
9. Ajustement du four à gaz avec différents types de gaz.....	11
10. Ajustement du grill avec différents types de gaz.....	12
11. Mode d'emploi.....	13
12. Brûleurs du gaz	13
13. Auto-allumage brûleurs.....	14
14. Brûleurs de cuisinière à gaz	14
15. Allumage grille à gaz.....	15
16. Utilisez le grill de poulet (BROCHE)	17
17. Minuteur.....	18
18. Électroménagers avec pièces électriques.....	20
19. Bouton d'électricité.....	21
20. Le chauffage des locaux bas.....	22
21. Conseils de cuisson.....	22
22. Tableau de la température de cuisson et du temps de cuisson.....	23
23. Nettoyage de la cuisinière.....	24
24. Simple processus de maintenance.....	25
25. Tableau de dépannage	29



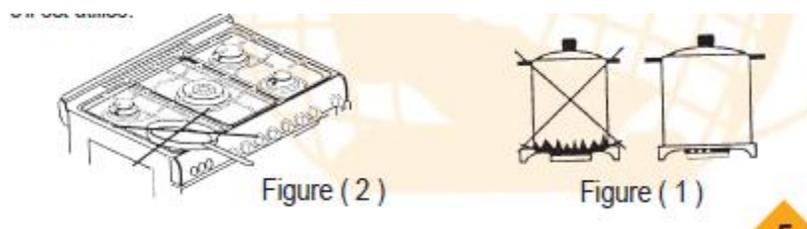
<p>19. Table supérieure 20. Côté latéral 21. Bouton du moteur de gril. 22. Bouton de la lampe du four. 23. Bouton d'allumage. 24. Pieds d'appareil. 25. Verre de porte du four. 26. Porte thermos</p>	<p>10. Bouton du gril du four. 11. Bouton supérieur de gril. 12. Bouton de la flamme triple. 13. Bouton de la flamme moyenne. 14. Grande Flamme. 15. Poignée de la porte du four 16. La flamme triple. 17. Grande flamme. 18. Petite flamme.</p>	<p>1. Couvercle en verre. 2. Porte cassrole centre. 3. Porte cassrole coté 4. Grande Flamme . 5. Petite flamme. 6. Bouton du minuterie. 7. Panneau de commande (tableau). 8. Bouton de la flamme moyenne. 9. Bouton de la petite flame</p>
--	--	--

Avertissements :

- Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement le manuel de l'utilisateur qui contient la sécurité de l'installation et l'utilisation et la maintenance. Avant d'utiliser le produit et de le garder en permanence à votre disposition.
- Ce dispositif est conçu pour un usage domestique.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez qu'il ne manque aucun composant de l'appareil. En cas de doute, contactez votre distributeur agréé avant de faire fonctionner l'appareil.
- Vous devez garder le matériel d'emballage de la portée des enfants. L'appareil doit être installé par un professionnel qui respecte les instructions de ce manuel. Le fabricant n'est pas responsable des endommagements causés.
- Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations en vigueur afin d'assurer de protéger les utilisateurs contre les chocs électriques lors d'un mauvais raccordement électrique.
- L'appareil doit être installé par un professionnel qui respecte les instructions de ce manuel. Le fabricant n'est pas responsable des endommagements causés.
- Assurez que la prise de courant est compatible, si ce n'est pas le cas, faites la remplacer par un électricien qualifié.
- N'exposez pas l'appareil aux conditions environnementales tels que la pluie, le vent...etc.
- Les petits enfants et les personnes handicapées ne doivent en aucun cas utiliser l'appareil sans supervision.
- Vous devez utiliser le régulateur avec une pression constante de 30 mbars de gaz pétrole liquéfié et de non pas -utiliser du régulateur de pression variable.
- Lorsque vous utilisez l'appareil avec dispositif de sécurité, doit appuyer sur la touche pendant 20 secondes au moins avant l'allumage pour assurer l'arrivée du gaz au mis en flamme.

Instructions :

- 1- Pour toute information complémentaire, s'adresser au personnel qualifié pour les professionnels.
- 2- Spécifiez le type de gaz utilisé pour l'opération qui est écrit sur la plaque métallique à l'arrière de l'appareil.
- 3- En cas de panne, fermez la source de gaz, déconnectez la source d'alimentation et contactez les centres de service agréés. Ne pas tenter de réparer par du personnel non expérimenté.
- 4- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pour une longue période, débranchez- le de l'alimentation électrique.
- 5- N'obstruez jamais les ouvertures d'aération de l'appareil.
- 6- Assurez que la prise de courant est compatible, si ce n'est pas le cas, faites la remplacer par un électricien qualifié.
- 7- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débranchez toujours les sources d'alimentation et de gaz.
- 8- Un nettoyage périodique est nécessaire pour le four et les flammes afin d'éviter les précipitations de graisse qui peuvent causer des odeurs désagréables et une mauvaise qualité d'inflammation.
- 9- Assurez-vous toujours de remplacer les pièces à leur emplacement d'origine après le nettoyage et l'entretien.
- 10- Tenez le circuit électrique et les boutons d'alimentation à l'écart de l'eau lors du nettoyage de l'appareil.
- 11- Toujours tourner les poignées des ustensiles de cuisine à l'intérieur, sinon, il peut être retourné et renversé (figure 1).
- 12- Vous devez utiliser des ustensiles qui correspondent à la base de brûleurs, pour obtenir les meilleurs resultants (figure 2).
 - a) l'économie d'énergie
 - b) Ne pas brûler les poignées des ustensiles.
- 13- Le tuyau de gaz doit être vérifiée régulièrement et assurez-vous de ne pas l'endommager et fermer l'alimentation en gaz en cas de dispositif non-utilisation.
- 14- Ne pas utiliser des liquides inflammables (comme l'alcool, l'essence, etc.) de manière à être proche de la machine pendant qu'elle est en cours d'exécution.



- 15- Les petits enfants doivent être tenus à l'écart lors de l'utilisation de l'appareil car sa surface pourrait être très chaude.
- 16- Ne laissez pas les enfants assis sur la Porte du four pendant que'elle est ouverte. Figure 3.

- 17- Ne pas fermer la vitre supérieure lorsque vous allumez les flammes de gaz ou directement après son extinction, attendre que la température diminue Figure 4
- 18- Ne pas toucher les flammes de gaz, les ustensiles et les plateaux avant de refroidir et toujours porter des gants de protection.

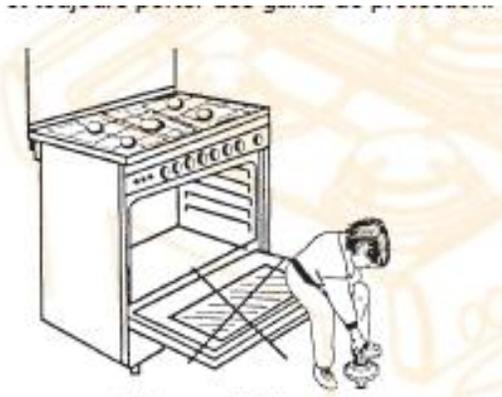


Figure (3)



Figure (4)

- 19- Il est interdit de garder des substances inflammables ou des ustensiles en plastique dans la salle bas de chauffage du four (Figure 5).
- 20- Assurez-vous toujours que la tête de la flamme est dans son bon endroit et la position correcte afin d'avoir une combustion appropriée et correcte.



Figure (5)

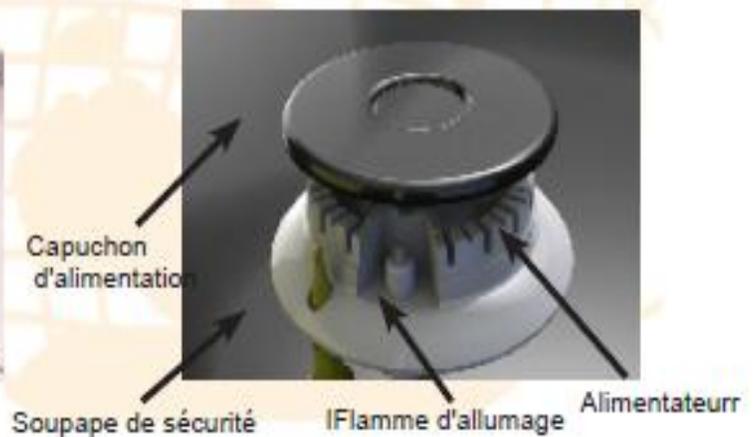
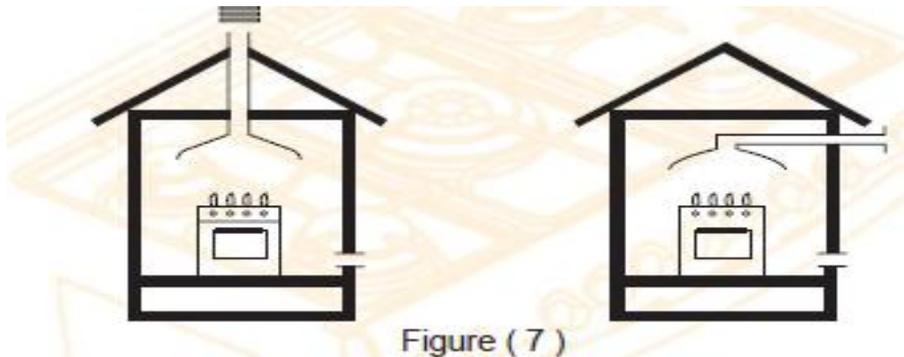


Figure (6)

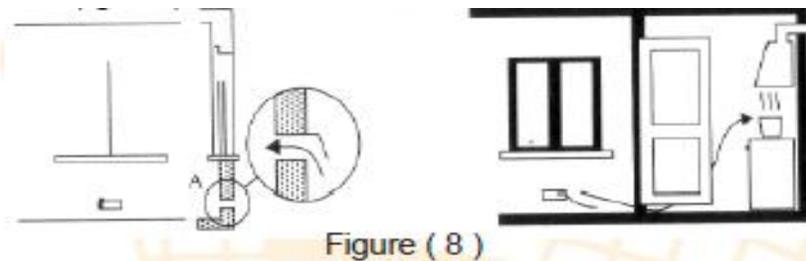
Le positionnement de l'appareil :

- 1- Assurez-vous que l'appareil est placé dans un endroit bien ventilé afin de maintenir le bon fonctionnement et pour des raisons de sécurité :

Le local de l'appareil doit avoir un système d'évacuation pour évacuer les fumées vers l'extérieur. (Figure 7)



- a) l'appareil doit être bien ventilé. Le système de ventilation proposé pourrait être fourni en utilisant un tube d'un diamètre minimal de 12 cm qui est monté avec précision à l'intérieur du bâtiment et s'échapper directement à l'air extérieur.
- b) Si l'appareil est utilisé excessivement ou pendant de longues périodes, la ventilation doit être augmentée en ouvrant les fenêtres ou en augmentant les vitesses de la hotte s'il existe (figure 8)



- c) Des précautions particulières de sécurité doivent être prises en compte lors de l'utilisation du gaz liquide butane

En fournissant des ouvertures de ventilation puisque la fuite de gaz est fortement attendue ; Éviter de stocker les bouteilles de gaz liquide dans les endroits inférieurs (salles de stockage souterraines ... etc.), il est fortement recommandé de garder un cylindre à l'endroit afin d'éviter toute stimulation par des sources de chaleur (par exemple, une table de cuisson, un poêle à bois).

- 2- L'appareil doit être placé de manière à ne pas toucher les côtés des parois de la paroi externe directement et d'être loin d'elle pour une distance d'au moins 15 cm.
- 3- Vous devez laisser une distance suffisante au-dessus de l'appareil vide et à une altitude de plus de 65 cm. (figure 9)



Figure (9)

4. Ne placez pas l'appareil à proximité de courants d'air importants susceptibles de provoquer l'extinction de la flamme.
5. L'appareil doit être placé loin de tout rideau ou de tout autre matériau inflammable.
6. Ne placez pas l'appareil près des entrées et sorties du climatiseur.
7. La soupape de sécurité est conçue pour éteindre le gaz automatiquement si la flamme s'éteint sans avoir besoin de tourner les boutons de commande, les appareils sans cette soupape devraient être fournis par de plus grandes ouvertures de ventilation avec au moins 100% de plus. 200 Cm².

Installation des pieds :

- Fixer les pieds dans les fentes pré-réglées au bas de la table de cuisson ; tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vis atteigne l'extrémité (Figure 10).
- Ajustez la partie inférieure des pieds avec le niveau de surface (place des appareils) jusqu'à ce que vous atteigniez le niveau souhaité et équilibrez correctement l'appareil (Figure 11).

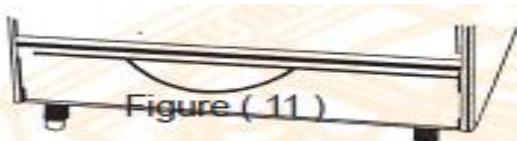


Figure (11)

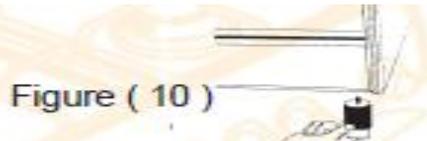


Figure (10)

Installation de l'appareil et raccordement à la source de gaz :

L'appareil peut être placé dans la cuisine ou dans la salle à manger, à condition de laisser un espace suffisant et de s'assurer que la paroi arrière de l'appareil est faite de matériaux non inflammables, n'installez pas de rideaux derrière.

Dans le cas où la surface des appareils est supérieure à la surface du meuble environnant, cette distance de hauteur ne doit pas être inférieure à 250 mm.

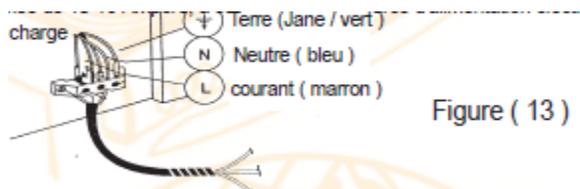
- Si l'appareil est placé sous l'étagère, la distance entre cette étagère et la surface de l'appareil ne doit pas être inférieure à 650 mm.
- Lors de l'utilisation de gaz liquide (butane) dans les cylindres, régulateur de gaz de taux fixe doit être utilisé de telle sorte que la pression que le régulateur est 28-30 mbar. Soupapes de gaz peut être endommagé si vous n'utilisez pas de régulateur de gaz.
- L'appareil doit être raccordé à un tuyau de gaz ou à un tuyau de gaz comme stipulé dans la norme (UNI-GIG7140) en prenant en compte que sa longueur ne doit pas dépasser 1500 mm et sera monté par passe-fils pour assurer la fermeture étanche entre l'entrée de gaz et Le tuyau (Figure 12)



- Ne laissez pas le tuyau toucher la surface chaude du four, ne tirez pas, n'étirez pas ou ne pliez pas le tuyau.
- Le coude d'admission de gaz peut être fixé sur le côté droit ou gauche de l'appareil en fonction de votre modèle, pour changer le canal de gaz, enlever le coude et le bouchon, changer leurs endroits, réinstaller et changer le joint de commande.
- Pour de meilleures performances et de longues périodes, une quantité adéquate de gaz doit être utilisée avec une pression d'alimentation de l'appareil correspondant aux taux indiqués dans le tableau des caractéristiques de la flamme et des chapeaux de brûleur.

Connexion à la source d'alimentation :

- Installez une fiche adéquate pour le câble d'alimentation à l'arrière du four, comme illustré dans la (figure 13) branchez les câbles terminant (bleu et brun) aux fils des fiches (L, N).
- Branchez les câbles terminant (bleu et brun) aux fils des fiches (L, N).
- Si votre appareil est équipé de gaines de chauffage électriques ou d'une grille électrique, un commutateur bti-cino approprié doit être installé pour la tension électrique supplémentaire, sinon vous pouvez utiliser une prise de 10-16 Ampère, à condition que la source d'alimentation électrique puisse supporter une telle charge.



Comment convertir le four gas butane en gaz naturel :

Conversion des brûleurs :

1) Remplacer les chapeaux des brûleurs :

- Retirer le support de l'ustensile et les flammes de son emplacement.
- Dévissez et enlevez les capuchons de flamme avec une vis 7mm Figure 14, remplacez-la par les nouveaux types pour le gaz naturel Voir Tableau des réinstallez les pièces précédentes et installez les chapeaux de brûleur à gaz naturel emballés avec l'appareil).caractéristiques des flammes et des brûleurs bouchon.



Réglez le cuiseur à la position de taux réduit.

- Tourner les boutons de commande à la position de débit réduit.
- Retirer les boutons de commande ; Fixer les injecteurs internes ou le lieu à côté du gaz Jusqu'à ce que la flamme des brûleurs soit correctement réglée.
- Remplacez le bouton de commande et assurez-vous que lorsqu'ils tournent rapidement du réglage le plus élevé au plus bas, le brûleur ne s'éteint pas.

En cas de réglage de la flamme à sa position la plus haute avec une soupape de sécurité soutenue, il est recommandé de laisser la flamme allumée pendant quelques minutes pour s'assurer de ne pas bloquer le canal de gaz.

Conversion de four (grille inférieure)

Remplacer le bouchon du brûleur du four

- Ouvrez la porte du four ; de préférence le retirer pour faciliter le processus de conversion.
- Retirez le bac inférieur
- Tournez la flamme du four après avoir dévissé l'injecteur en forme de «V» (Figure 15), faites attention pour éviter d'endommager le stick d'allumage ou les détecteurs du thermostat dans certains modèles.

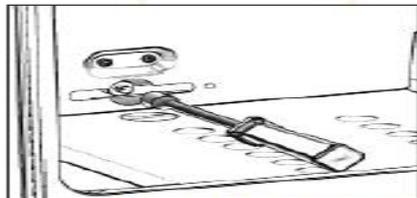


Figure (16)

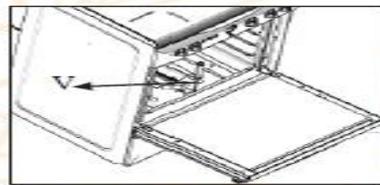


Figure (15)



- Re-installation des pièces démontées avant.

Réglez la flamme du four à la position réduite en utilisant le thermostat :

- Allumer la flamme du four comme illustré ci-après.
- Réglez la position du bouton de gaz à sa température la plus basse après un temps l.d'allumage jusqu'à ce que la flamme soit réglée à sa température la plus élevée.
- Retirez le bouton de la flamme du four
- Fixer l'injecteur externe qui est raccordé à l'axe de la vanne de gaz (Figure 17) jusqu'à ce que la flamme soit directement régulée à sa position la plus basse.
- Assurez-vous que lorsque les boutons de commande sont tournés rapidement du réglage le plus élevé au plus bas, le brûleur ne s'éteint pas ainsi que lorsque vous ouvrez et fermez rapidement la porte du four.

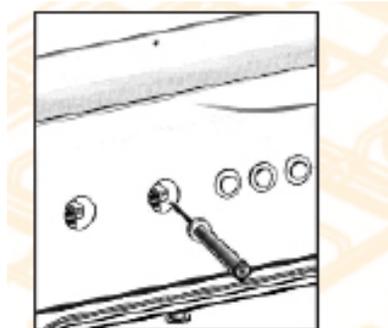


Figure (17)

Conversion supérieure de grill :

- Remettre le chapeau du brûleur de grill :
 - Tournez la flamme du grill après avoir dévissé l'injecteur en forme de «V» (Figure18), veillez à ne pas endommager le stick d'allumage ou les détecteurs du
- À l'aide d'un tournevis de 7 mm dédié au capuchon du brûleur (Figure 19), remplacez-le par le bouchon de flamme de type gaz. (Voir tableau des caractéristiques des flammes et Brûleurs).

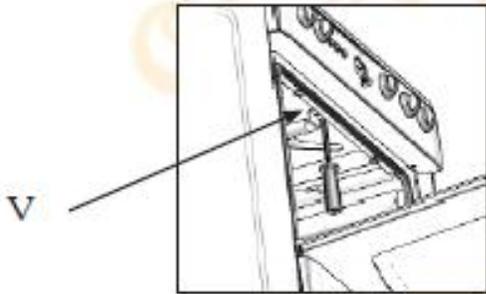


Figure (19)

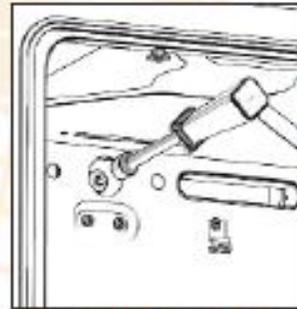


Figure (18)

Remarque :

Si la pression du gaz usé est différente ou différente de celle attendue, il est nécessaire d'installer un dispositif adéquat pour réguler le gaz selon la norme (UNI-GIG 7430), par ex. Un régulateur de gaz.

Changer l'entrée de gaz du gaz liquide (butane) en gaz naturel :

- Dévisser le coude de gaz d'admission avec un tournevis 24 ou 17mm.
- Installer le coude en cuivre (raccordement) à l'écrou de tuyau principal avec un tournevis 23mm et remplacer la mer.
- Installer le coupleur à l'extrémité du coude en cuivre (raccordement) à l'aide d'un tournevis de 12 mm.
-

En fonctionnement :

- Vérifiez la sécurité des raccordements de gaz ainsi que les connexions électriques.
- La figure suivante illustre la fonction de chaque bouton de commande de la direction de commande de la flamme.



Figure (20)

Brûleurs à gaz :

- Allumage des cuisinières :

- Appuyez sur le bouton de gaz puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (direction gauche) jusqu'à atteindre la position la plus haute, la cuisinière est allumée à la position la plus haute (Figure 21).

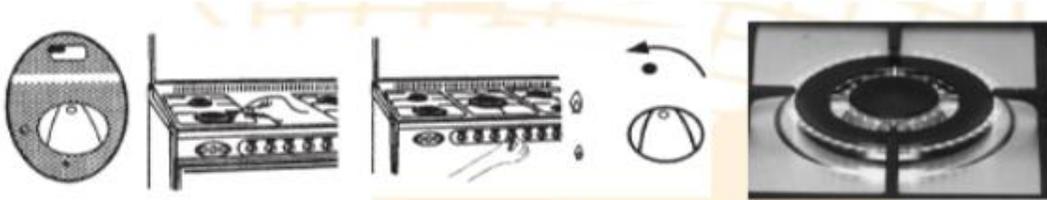


Figure 21

- Allumer une allumette et la fermer à la flamme souhaitable.

- Pour une flamme réduite, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

b) Les flammes des cuisinières s'éteignent :

- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre) Sens à droite (jusqu'à éteindre la flamme).

- Auto-allumage pour les brûleurs du four :

Certains modèles sont pris en charge avec auto-allumage pour aider à allumer la flamme cuisinière sans autre moyen.

- Appuyer sur le bouton d'auto-allumage désirable, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous atteigniez sa position maximale, cependant, en appuyant sur le bouton d'auto- allumage (Figure 22).

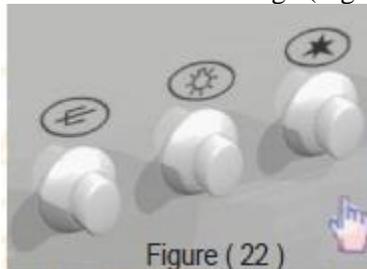


Figure (22)

Allumage du four à gaz :

- Soyez attentif si vous utilisez votre four pour la première fois, le four doit être allumé à sa température maximale pendant une demi-heure pendant que la porte est fermée. En outre, ventiler la place en même temps ; une odeur devrait exister en raison de la décharge de vapeur provenant du matériau de protection du four
- Appuyez sur le bouton de cuisson dédié du four pour choisir la température de cuisson souhaitée, voir le tableau des degrés (120 min jusqu'à 260 max.), La température réglée durera constamment pendant tout le processus.
- Tourner le bouton de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa température maximale.
- Allumer le four à l'aide d'une baguette d'allumage (Figure 23), ou en appuyant sur le bouton d'auto-allumage (s'il est supporté), attendre 15 minutes puis régler la température.
- Mettez la nourriture et fermez la porte.



Figure (23)

Allumage de gril à gaz :

- Suivez les étapes d'allumage des flammes de gaz normales en appuyant sur le bouton de la grille pendant un moment puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- Allumer une allumette ou appuyer sur le bouton d'auto-allumage jusqu'à ce que le barbecue fonctionne (figure 24) ; Gril pourrait être mis sur la position maximale de l'allumage ainsi que la position minimum.



Figure 24

- Dans certains modèles, il ya un bouton pour contrôler le four et le gril (figure 25), dans ce cas, pour allumer le gril, appuyez sur le bouton dédié dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position indicative "Grill". Pour allumer le four ; Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position indicative "Four".



Figure (25)

Attention :

- Généralement, assurez-vous de fermer tous les boutons sauf ceux en cours d'utilisation.
- En cas d'extinction brusque de la flamme sans votre intervention, fermez le bouton du gaz et attendez une minute pour redémarrer.

Utilisez la grille pour le poulet (brochette tournant)

- Préparer le poulet et mettre dans la broche carrousel, fixer fermement par le centre dans sa position à l'aide des fourchettes.
- Placez le plateau du four sur la grille de grillage lors de la grille pour réserver toute graisse renversée ou des huiles et pour éviter qu'il ne renverse sur la flamme du four.
- Démarrer le four selon les étapes précédentes, attendre 5 minutes.
- Insérez la brochette à son emplacement désigné comme illustré dans la figure 26.
- La grille supérieure peut être utilisée pendant le fonctionnement du four Sont soutenus avec la valve de four et la vanne de gril. Suivez les instructions ci-dessus Instructions d'utilisation.
- Assurez-vous que l'extrémité pointue de la broche est bien Gril, fermer la porte du four, appuyer sur le bouton du four à gril (voir figure 27) Brochette commencera à tourner jusqu'à ce que le poulet est bien cuit.

Remarque :

- Retirez la main en plastique de la brochette avant de commencer la cuisson.



Figure (26)

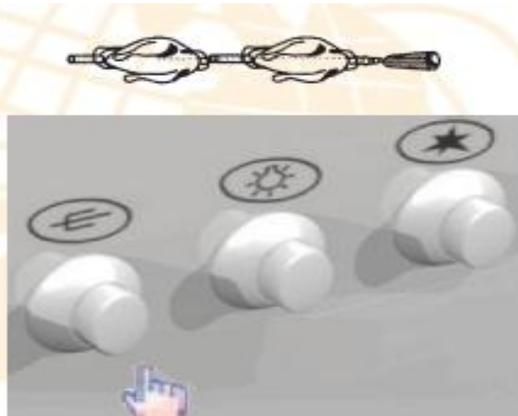


Figure (27)

- Vous pouvez continuer à cuire les aliments à l'intérieur du four sans En utilisant le bouton de la lampe du four comme illustré dans (figure 28).



Figure (28)

Minuteur :

- Votre appareil est fourni par la minuterie (de 0 à 60 minutes), tournez la minuterie (Figure 29) dans le sens des aiguilles d'une montre puis retourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour Une alarme sonore se déclenche lorsque la durée prééglée est atteinte.



Figure 29

Commencer l'opération

Lorsque vous branchez la cuisinière au courant électrique, la minuterie sera en mode veille. Les chiffres "2" et "5" clignoteront, alors, vous pouvez appuyer sur "8" pour accéder au mode des paramètres de l'heure actuelle. Appuyez sur "8" pour définir le temps. Appuyez sur "11" pour augmenter le temps. En appuyant longuement, le temps sera augmenté rapidement. Appuyez sur "10" pour réduire le temps. Maintenez "5" enfoncé pendant 5 secondes pour définir l'heure. Utilisez les boutons "11" et "10" pour définir l'heure de la même façon. Une fois le temps réglé, les icônes "3" et "4" seront allumées. Si vous prenez beaucoup plus de temps pour régler, vous risquerez de quitter le mode paramètres. Appuyez de nouveau sur "8" pour définir le temps. 5 secondes après, la minuterie fonctionnera comme heure et l'icône "3" clignotera.

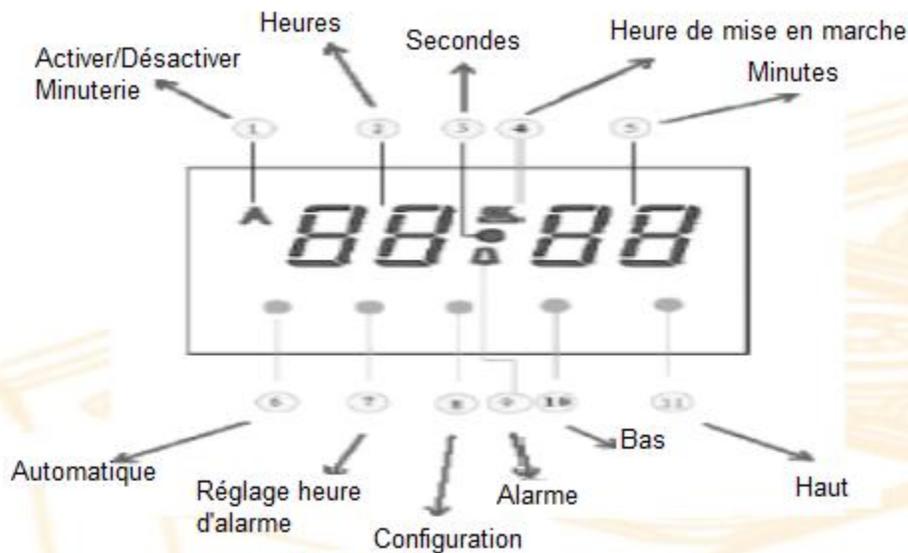


Figure 30

- **Minuterie**

Certains appareils sont fournis avec une minuterie analogue pour définir la durée de caisson appropriée, une fois le temps écoulé, une aélarme se retentit vous informant que la durée est terminée.

Utilisation et réglage de la minuterie :

1. Branchez la prise de courant et patientez jusqu'à ce que les aiguilles arretent de tourner (figure 1).



Figure 1

2. Appuyez sur le bouton, l'icône du temps sera allumée, tournez le bouton pour définir la durée appropriée (figure 2).



Figure 2

3. Appuyez sur le bouton, l'icône du rappel sera allumée, tournez le bouton pour régler l'alarme (figure 3), la durée minimale de l'alarme est deux minutes.



Figure 3

4. Appuyez sur le bouton, l'heure apparait et l'alarme commence à fonctionner, pour désactiver l'alarme, appuyez sur le bouton.



Définir l'alarme :

Dans le mode heure, appuyez sur "7" pour accéder au mode des paramètres de l'alarme. L'icône "9" commence à clignoter. Appuyez sur "10" et "11" pour définir le temps. Si vous mettez beaucoup plus de temps pour définir, vous quittez automatiquement le mode réglage. Dans ce cas, appuyez sur "7" pour définir l'alarme. La durée maximale est 99 minutes et 50 secondes. Après 5 secondes, vous accédez au mode compte à rebours.

Arrêter l'alarme :

Lorsque le compte à rebours de l'alarme est à 0, l'alarme commencera. Les icônes "4" et "9" commenceront à clignoter. Appuyez sur "8" pour arrêter l'alarme. Vous retournerez au mode temps. Si vous n'appuyez pas sur "9", l'alarme s'arrêtera automatiquement après 7 minutes. L'heure actuelle sera rétablie.

Appareils avec pièces électriques (Boutons électriques- Chauffage four- Chauffage grill- Ventilateur du four) :

- Certains modèles sont équipés d'une partie ou de toutes ces pièces.
Veuillez lire les instructions et les symboles suivants :

Boutons Electrique :

- Pour utiliser l'allumage électrique, tournez le bouton à la position désirée, il existe cinq positions de zéro à quatre selon la puissance requise (figure31). Les cinq positions sont décrites comme suit :

- Position 0 Fermé
- Position 1 Petite puissance
- Position 2 Puissance moyenne
- Position 3 Puissance au dessus de la moyenne
- Position 4 Grande puissance

- Pour un chauffage efficace et des résultats parfaits, utilisez des Ustensiles à fond épais pour faciliter le contact entre le brûleur et L'ustensile.

- N'allumez pas le brûleur pendant de longues périodes si vous ne placez pas d'ustensiles dessus (figure 32).

- Le chapeau de brûleur doit être nettoyé après utilisation avec une petite quantité d'huile pour empêcher la rouille, spécialement s'il n'est pas utilisé pendant de longues périodes.

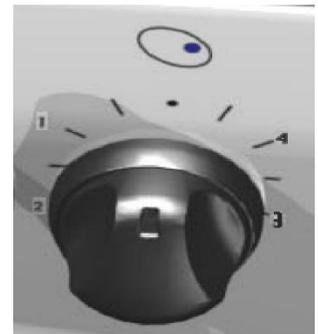


Figure 31

Note : Lorsque vous utilisez pour la première fois, utilisez la position réduite (1) pendant 5 à 10 minutes pour éliminer l'humidité et les graisses sur la surface.

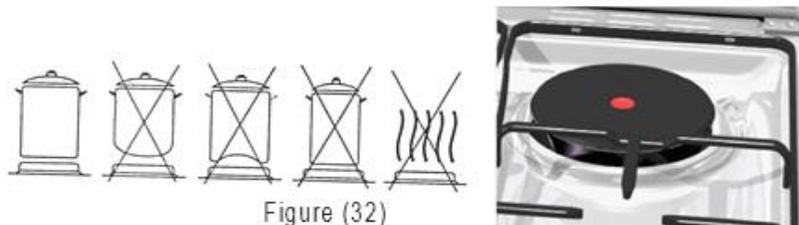


Figure (32)

Bouton d'électricité pour faire fonctionner "Chauffage électrique du grill, four et ventilateur" :

- Le bouton électrique est conçu pour faire fonctionner le réchauffeur du grill, du four et du ventilateur du four (figure 33), tournez-le à la position correspondante comme suit :

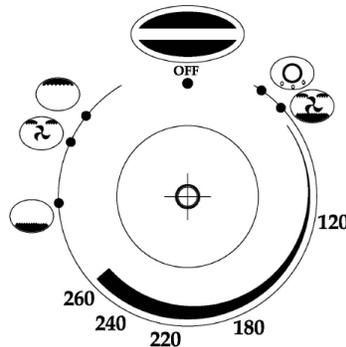


Figure 33

	Fermé
	Indicateur – Activé (Option dans certains modèles)
	Chauffage du four / partie externe du chauffage du four, ventilateur du four – Activé
	Partie externe du chauffage du grill / ventilateur du four - Activé Chauffage du four et Ventilateur Activé
	Partie interne du chauffage du grill / ventilateur du four - Activé
	Partie interne du chauffage du grill et ventilateur du four Activé
	Partie interne du chauffage du grill Activé
	Chauffage du four Activé

Compartiment de chauffage inférieur :

- Le compartiment de chauffage est situé au bas du four (figure 34), il peut être utilisé pour chauffer le pain ou pour garder les aliments au chaud jusqu'à la fin du processus de cuisson.
- Il est interdit de stocker des substances inflammables (par exemple des objets en plastique, papier ou tissu).

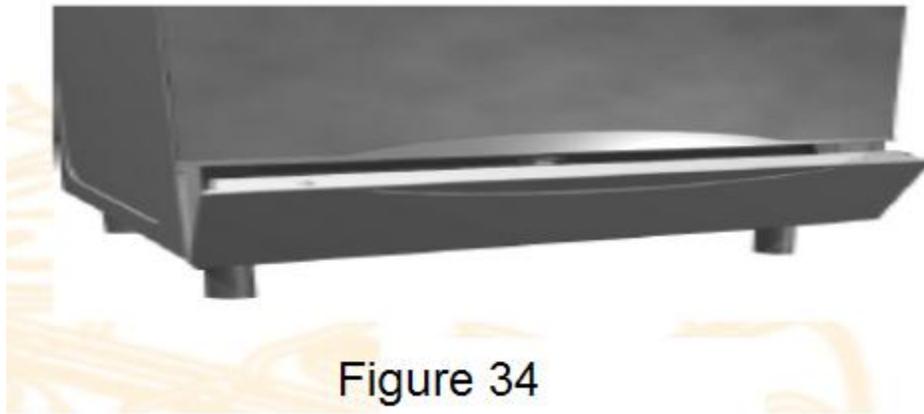


Figure 34

Conseils de cuisson :

- Utilisez la flamme correspondante pour chaque taille d'ustensile afin d'éviter la flamme excessive qui dépasse des côtés de l'ustensile.
 - Utilisez toujours des ustensiles profonds et non plats.
 - En cas d'ébullition, tournez le bouton de démarrage à la position de température réduite.
- Utilisez toujours des ustensiles avec couvercles.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez la poignée au milieu et prenez soin de la vapeur chaude qui s'échappe, il est recommandé d'utiliser des gants thermiques (isolés) lorsque vous sortez les ustensiles du four.
 - N'utilisez l'étagère inférieure du four à proximité de la flamme du four que lorsque vous grillez du poulet, ne mettez pas de nourriture sur l'étagère pendant la cuisson pour éviter d'endommager le revêtement.
 - Mettez toujours les aliments souhaitables (plateaux ou ustensiles en aluminium ... etc) sur le plateau de maille du four.
 - Ne mettez pas les ustensiles instables sur la flamme de la cuisinière ainsi que ceux non façonnés car ils pourraient être renversés.
 - Lors de la cuisson des gâteaux, faites fonctionner le four pendant 10-15 minutes avant de mettre les plateaux dedans, n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson pour ne pas compromettre l'effet de la levure, les gâteaux ne devraient pas être extrêmement liquides pour raccourcir le temps de cuisson.

Tableau de la température de cuisson et du temps de cuisson

Ce tableau montre une liste des températures de cuisson des différents aliments en utilisant le four et le gril :

Type des Aliments		Température	Temps de cuisson
* Gateaux	Crème caramel	130	40- 35
	Cake aux fruits	200	40- 35
	Cake au chocolat	180-190	40- 35
* Cakes	Biscuits	165	20
	Cake léger	165	20
	Pates sucrées	240	18
* Pates salées	Spaghetti	225	25
	Macaroni	225	25
	Pizza	250	20-25
* Grillades	Mouton 1kg	220	50-60
	Dinde 1kg	220	50-60
* Volaille grillée	Poulet 1kg	235	40
	Dinde 5kg	195	220
* Gibier	Lapin 1kg	235	40
	Veau 1kg	220	40-50
* Poisson	Poisson grillé	210	25
	Soupe de poisson	210	15

• **Nettoyage de la cuisinière :**

- Assurez-vous de débrancher l'appareil de la source d'alimentation électrique et de fermer la source de gaz.
- Pour préserver l'apparence de votre appareil, prenez soin de celui-ci et retirez toujours la graisse et les résidus alimentaires directement après l'utilisation, n'attendez pas longtemps pour faciliter le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits abrasifs (tampons à récurer, éponges) ou de détergents de nettoyage à base d'acides, de chlore pour éviter d'endommager le métal et la couche interne du four.
- Rincez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage avec de l'eau chaude et du savon puis séchez soigneusement avant de réutiliser.
- Ne pas nettoyer les pièces chaudes directement après usage ; patientez jusqu'à refroidissement (four et flammes).
- Retirez les taches durables et souples en les atténuant avec de l'eau chaude et du savon, grattez-les à l'aide d'une éponge douce humide avec du détergent de nettoyage.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, il est recommandé d'utiliser des détergents de nettoyage spéciaux et une éponge humide avec de l'eau chaude, puis rincer soigneusement l'appareil après le nettoyage, enfin sécher adéquatement.
- Lors du nettoyage des appareils à allumage automatique, veiller à ce que les ouvertures de sortie du gaz ne soient pas obstruées.
- Évitez de laver le chauffe-four et le chauffe-grill ainsi que le détecteur du thermostat à l'intérieur du four à l'aide de liquides acides.
- Pour nettoyer la surface supérieure des flammes, enlever leurs fixations puis enlever les pièces de flamme (cuivre, aluminium, capuchon en acier), nettoyer la surface supérieure des graisses, huiles et résidus alimentaires.
- Pour nettoyer les étagères en filet, gril, plateau interne, tirer vers l'extérieur, nettoyer soigneusement des graisses et des huiles, remontez à leur place (figure 35).

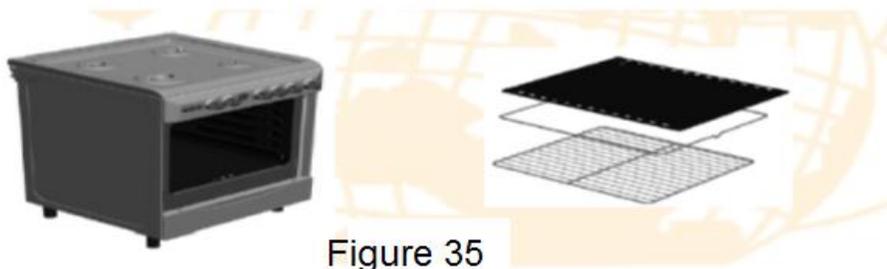


Figure 35

Processus de maintenance :

Avant de commencer le processus de maintenance, éteignez la source principale de gaz et la source d'alimentation.

1. Retirez et remplacez les boutons en plastique :
 - Le bouton en plastique de la vanne à gaz se compose de trois parties ; Bouton, ressort et anneau, retirez le bouton en tirant vers l'extérieur, puis retirez le ressort et enfin la bague, nettoyez-les de l'intérieur et remplacez pour des opérations efficaces.

- Lors du remplacement, mettre le ressort à l'intérieur du bouton puis mettre l'anneau jusqu'à ce que la partie plate du bouton soit contingente à la partie plate de l'axe de la vanne de gaz (figure 36).

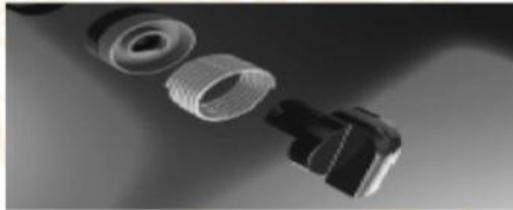


Figure 36

2- Maintenance de la soupape de gaz :

- Retirez le bouton en plastique avec ses accessoires, la vanne de gaz apparaîtra.
- Dévisser les goupilles de la partie avant de la vanne de gaz (figure 37).
- Retirez le noyau de la soupape en tirant vers l'avant, nettoyez-le à l'aide de benzène, mettez de la graisse thermique sur le noyau et ne laissez pas la graisse glisser dans les trous du noyau.
- Remettez le noyau à sa place d'origine.
- Installez la partie avant de la vanne en vissant les broches.
- Réinstaller le bouton en plastique dans l'axe de la vanne.
- Tournez le bouton de la soupape plusieurs fois vers la droite et vers la gauche pour répartir uniformément la graisse thermique à l'intérieur de la vanne.



Figure 37

3. Réglage de la flamme réduite (uniquement par le personnel professionnel) :

- Enlevez le bouton avec ses accessoires, mettez le tournevis dans le trou de l'axe de la vanne, réglez la flamme en vissant la broche intérieure de l'axe dans les deux sens (dans le sens des aiguilles d'une montre et e sens inverse) jusqu'à ce que vous ayez une flamme régulière.



Figure 38

4- Réglage du gril supérieur (uniquement par le personnel professionnel) :

- Dévissez la goupille de fixation du gril, tirez légèrement le gril vers l'extérieur, réglez la partie de mesure de l'air en vissant à gauche et à droite jusqu'à ce que la flamme soit réglée, puis fixez le gril à son emplacement d'origine.



Figure 39

5- Enlever et remplacer le tuyau de gaz (en cas d'utilisation de gaz liquide "Cylindre") :

- Dévisser la bague de fixation du tuyau en tirant vers l'extérieur ; Retirez le tuyau de gaz de l'arrivée de gaz.
- Remplacer le tuyau de gaz en entrant la bague dans le tuyau, puis installez le tuyau dans l'arrivée de gaz ; Enfin, fixer le tuyau à l'aide d'un tournevis approprié (figure 40).

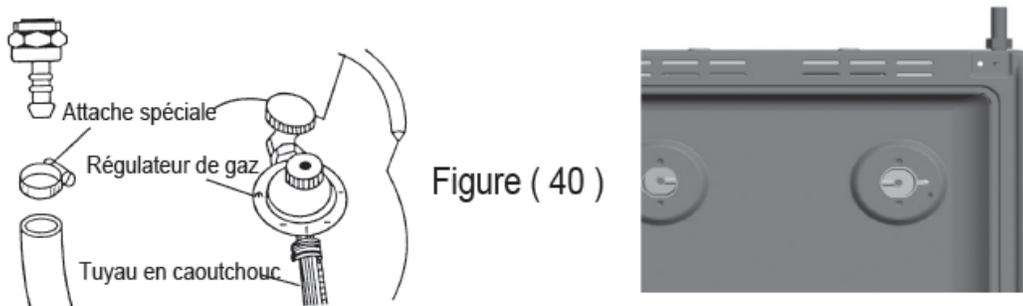


Figure (40)

6- Retirer et remplacer la broche du gril :

- Lorsque vous retirez la broche du gril, tirez le gril vers l'extérieur, raccordez la main en plastique à l'extrémité de la broche puis retirez-la de l'étagère.
- Lors de l'installation de la broche du grill, placez l'extrémité pointue à l'intérieur de l'ouverture de la boîte de vitesses de rotation et l'autre extrémité à l'intérieur du creux de l'étagère du grill (figure 41).

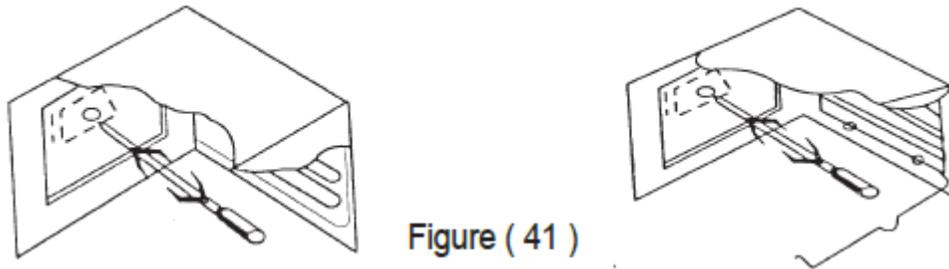


Figure (41)

7- Nettoyage de la porte du four (par un professionnel uniquement) :

- Pour enlever la porte du four, dévissez les charnières de la porte en versant du benzène à l'arrière des charnières, refermez légèrement la porte puis tirez-la vers l'extérieur.
- Dévissez les goupilles de la poignée de porte.
- Dévissez les broches du support en verre, retirez le verre externe, nettoyez-le soigneusement et remettez-le dans sa position d'origine en suivant les mêmes étapes.
- Si vous avez besoin de changer les charnières, dévissez leurs broches et installez-les.
- Remplacez la poignée de la porte et le support de verre ; Fixez la porte sur le cadre du four puis retirez les goupilles de fixation de l'arrière de la charnière (figure 42).

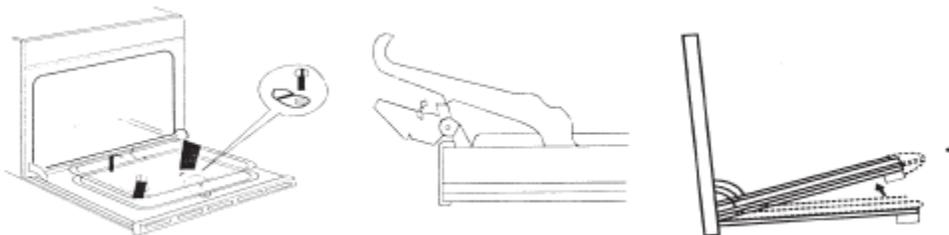


Figure (42)

8- Remplacer la lampe du four :

- Débranchez la source d'alimentation en appuyant sur le commutateur bticino qui est utilisé pour connecter l'électricité à l'appareil, débranchez la prise.
- Dévissez le bouclier en verre de la lampe.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une avec les mêmes spécifications (Type E14- Tension 230V- Puissance 25 watts), utilisez un type résistant aux hautes températures (300 degrés).
- Remettez le bouclier en verre de la lampe et rebranchez la source d'alimentation.

9- Retirer le couvercle en verre :

- Le couvercle peut être retiré pour faciliter le processus de nettoyage.

10- Remplacer le câble d'alimentation principal de l'appareil :

- Débranchez le câble de la source, retirez la partie arrière puis retirez la bague du câble principal de la prise de l'appareil.
- Branchez le nouveau câble sur la prise de l'appareil, fixez la bague du câble principal et remettez l'appareil en place.
- Raccordez le câble de l'appareil à la source d'alimentation et vérifiez le câble approprié selon le type et le modèle de l'appareil, utilisez le tableau de référence suivante :

Dimensions du câble d'alimentation et secteurs	Type de câble	Tension électrique 230-	Tension électrique 230-	Tension électrique 320-2n	Tension électrique 320-2n
Gaz seulement	H05RR-F	3x0.5mm	/	/	/
Electricité & Gaz jusqu'à 1000 watt	H05RR-F	3x.75mm	/	/	/
Electricité & Gaz jusqu'à 2000 watt	H05RR-F	3x1mm	/	/	/
Electricité & Gaz jusqu'à 3400 watt	H05RR-F	3x1.5mm	4x1.5mm	4x1.5mm	4x1.5mm
Electricité & Gaz jusqu'à 3900 watt	H05RR-F	3x2.5mm	4x2.5mm	4x2.5mm	4x2.5mm
Electricité & Gaz jusqu'à 8400 watt	H05RR-F	3x2.5mm	4x2.5mm	4x2.5mm	4x2.5mm
Electricité & Gaz jusqu'à 9400 watt	H05RR-F	3x4mm	4x2.5mm	4x2.5mm	4x2.5mm

Dépannage

	Problème	Raison	Solution
1	L'appareil ne peut être allumé	<ul style="list-style-type: none"> - La vanne est fermée - Le tuyau de gaz est entortillé - Bougie d'allumage mouillée - Aucune étincelle émise - Pas de gaz dans la source 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrez la vanne - Ajustez le tuyau - Séchez la bougie - Essayez de rapprocher la tête de la bougie d'allumage - <u>Examinez la source</u>
2	Odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> - Le brûleur ne s'allume pas - Tuyau de gaz endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> - Rallumez - Changez le tuyau
3	Le four n'est pas réchauffé	<ul style="list-style-type: none"> - La vanne de gaz n'est pas complètement ouverte - Thermostat à basse température 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrez complètement la valve - Augmentez la température
4	La lumière du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> - Câble débranché - Lampe du four brûlée 	<ul style="list-style-type: none"> - Branchez le câble - Changez-la
5	Le tourne broche ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> - Electricité débranchée - La lampe du four ne fonctionne pas 	<ul style="list-style-type: none"> - Branchez le câble - Changez ou réparez la lampe
6	Flamme incomplète et irrégulière	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'eau ou de saleté dans les trous 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez les trous de l'eau et de la saleté
7	Flamme irrégulière et jaune avec de la suie	<ul style="list-style-type: none"> - Le régulateur d'air est déplacé 	<ul style="list-style-type: none"> - Remettez-le à la bonne place.

**Veillez consulter le tableau ci-dessous pour
connaître le type de bruleurs
Pression de gaz 30 mbars (Butane / Propane)**

Consommation GPL q/h				Puissance de chauffage KW				Diamètre de l'injecteur 100/1 mm				Taille du bruleur	Modèle
Type de bruleur				Type de bruleur				Type de bruleur					
SB	UB	D	B	SB	UB	D	B	SB	UB	D	B		
74	74	74	114	1.062	1.062	1.062	1.633	50	50	50	62	AUX	(60) Common
126	126	114	168	1.795	1.795	1.633	2.39	65	65	62	75	semi rapide	(75) Common
216	168	200	191	3.07	2.39	2.857	2.72	85	75	82	80	rapide	(90) Common
287	242	242	210	4.081	3.442	3.442	2.998	90	90	90	84	TC	(95) 5 Burners

Consommation GPL q/h			Puissance de chauffage KW			Diamètre d'injecteur 100/1 mm			Option Bruleur	Taille	
Type de bruleur			Type de bruleur			Type de bruleur				Modèle	
Futura	Diamond	Bombay	Futura	Diamond	Bombay	Futura	Diamond	Bombay			
146	168	126	2.082	2.39	1.795	70	75	65	Grill	4 bruleurs	
191	216	216	2.72	3.07	3.07	80	85	85	Four		
200	---	210	2.857	---	2.998	82	---	84	Grill	5 bruleurs Thermostat 2 voies	80*55 Bombay
242	---	209	3.442	---	4.249	90	---	100	Four		
146	---	146	2.082	---	2.082	70	---	70	Grill	5 bruleurs Thermostat 1 voie	80*60 Bombay
242	---	209	3.442	---	4.249	90	---	100	Four		
---	---	146	---	---	2.082	---	---	70	Grill	5 bruleurs valve de gaz	80*60 Bombay
---	---	216	---	---	3.07	---	---	85	Four		
216	---	210	3.07	---	2.998	85	---	84	Grill	5 bruleurs Thermostat 2 voies	80*60 Bombay
329	---	430	4.685	---	6.119	105	---	120	Four		
146	---	146	2.082	---	2.082	70	---	70	Grill	5 bruleurs Thermostat 1 voie	80*60 Bombay
242	---	430	3.4	---	6.119	105	---	120	Four		
---	---	146	---	---	2.082	---	---	70	Grill	5 bruleurs valve de gaz	90*60 Bombay
---	---	269	---	---	3.835	---	---	95	Four		
242	---	210	3.442	---	2.998	90	---	84	Grill	5 bruleurs Thermostat 2 voies	90*60 Bombay
329	---	430	4.685	---	6.119	105	---	120	Four		
146	---	146	2.082	---	2.082	70	---	70	Grill	5 bruleurs Thermostat 1 voie	90*60 Bombay
329	---	430	4.685	---	6.119	105	---	120	Four		
---	---	146	---	---	2.082	---	---	70	Grill	5 bruleurs valve de gaz	90*60 Bombay
---	---	269	---	---	3.835	---	---	95	Four		
191	242	---	2.72	3.442	---	80	90	---	Grill	5 bruleurs Thermostat 2 voies	80*55 Diamond
242	269	---	3.442	3.835	---	90	95	---	Four		
146	146	---	2.082	2.082	---	70	70	---	Grill	5 bruleurs Thermostat 1 voie	80*55 Diamond
242	269	---	3.442	3.835	---	90	95	---	Four		
242	299	---	3.442	4.249	---	90	100	---	Grill	5 bruleurs Thermostat 2 voies	90*60 Diamond
299	299	---	4.249	4.249	---	100	100	---	Four		
242	146	---	2.082	2.082	---	90	70	---	Grill	5 bruleurs Thermostat 1 voie	90*60 Diamond
299	299	---	4.249	4.249	---	100	100	---	Four		

**Veillez consulter la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil pour connaître le
type de brûleur
Pression de gaz 20 mbars (Gaz naturel)**

Consommation Gaz naturel DM ³ /h				Puissance de chauffage Kw				Diamètre d'injecteur 100/1 mm				Taille du brûleur	Modèle
Type de brûleur				Type de brûleur				Type de brûleur					
SBA F	UB	D	B	SBA F	UB	D	B	SBA F	UB	D	B		
101	101	101	176	1.062	1.062	1.062	1.849	72	72	72	95	AUX	(60) Commun
184	184	165	236	1.928	1.928	1.734	2.479	97	97	92	110	Semi rapide	(75) Commun
258	215	236	281	2.710	2.259	2.479	2.951	115	105	110	120	Rapide	(90) Commun
355	305	305	330	3.734	3.2	3.2	3.463	135	125	125	130	TC	(95) 5 brûleurs

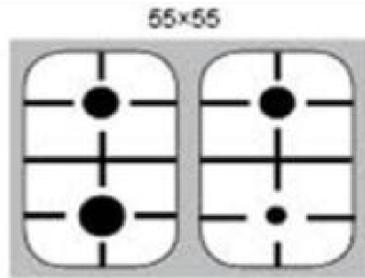
Consommation Gaz naturel DM ³ /h			Puissance de chauffage Kw			Diamètre d'injecteur 100/1 mm			Option brûleur	Taille	
Type de brûleur			Type de brûleur			Type de brûleur				Modèle	
Futura	Diamond	Bombay	Futura	Diamond	Bombay	Futura	Diamond	Bombay			
236	236	195	2	2.479	2	105	110	100	Gril	4 brûleurs	
280.9	305	305	2.710	3.2	3.2	115	125	125	Four		
281	-	281	2.95	-	2.95	120	-	120	Gril	5 brûleurs Thermostat 2 voies	80°55 Bombay
382	-	439	4	-	4.6	140	-	150	Four		
215	-	215	2.259	-	2.259	105	-	105	Gril	5 brûleurs Thermostat 1 voie	80°55 Bombay
382	-	439	4	-	4.6	140	-	150	Four		
-	-	215	-	-	2.249	-	-	105	Gril	5 brûleurs Valve de gaz	80°60 Bombay
-	-	305	-	-	3.2	-	-	125	Four		
305	-	281	3.2	-	2.95	125	-	120	Gril	5 brûleurs Thermostat 2 voies	80°60 Bombay
439	-	597	4.6	-	6.3	150	-	175	Four		
215	-	215	2.259	-	2.259	105	-	105	Gril	5 brûleurs Thermostat 1 voie	80°60 Bombay
382	-	597	3.4	-	6.3	150	-	175	Four		
-	-	215	-	-	2.259	-	-	105	Gril	5 brûleurs Valve de gaz	80°60 Bombay
-	-	410	-	-	4.3	-	-	145	Four		
382	-	-	4	-	-	140	-	-	Gril	5 brûleurs Thermostat 2 voies	90°60 Diamond
487	-	-	5	-	-	158	-	-	Four		
215	-	215	2.259	-	2.259	105	-	105	Gril	5 brûleurs Thermostat 1 voie	90°60 Diamond
487	-	597	5	-	6.3	158	-	175	Four		
-	-	215	-	-	2.259	-	-	105	Gril	5 brûleurs Valve de gaz	90°60 Diamond
-	-	410	-	-	4.3	-	-	145	Four		
258	382	-	2.710	4	-	115	140	-	Gril	5 brûleurs Thermostat 2 voies	80°55 Diamond
382	410	-	4	4.3	-	140	145	-	Four		
215	215	-	2.259	2.259	-	105	105	-	Gril	5 brûleurs Thermostat 1 voie	80°55 Diamond
382	410	-	4	4.3	-	140	145	-	Four		
382	475	-	4	5	-	140	156	-	Gril	5 brûleurs Thermostat 2 voies	90°60 Diamond
432	439	-	4.5	4.6	-	148	150	-	Four		
280.9	215	-	2.259	2.259	-	120	105	-	Gril	5 brûleurs Thermostat 1 voie	90°60 Diamond
438.9	439	-	4.5	4.6	-	148	150	-	Four		

**Veillez consulter la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil pour
connaître le type de brûleur
Pression de gaz 50 mbars (Butane / Propane)**

Consommation GPL g/h		Puissance de chauffage Kw		Diamètre d'injecteur 100/1 mm		Taille du brûleur	Modèle
Type de brûleur		Type de brûleur		Type de brûleur			
SB	D	SB	D	SB	D		
75	75	1.062	1.062	43	43	AUX	(60) Commun
126	126	1.795	1.795	58	58	Semi rapide	(75) Commun
215	215	3.07	3.07	75	75	Rapide	(90) Commun
287	287	4.081	4.081	78	78	TC	(95) 5 brûleurs

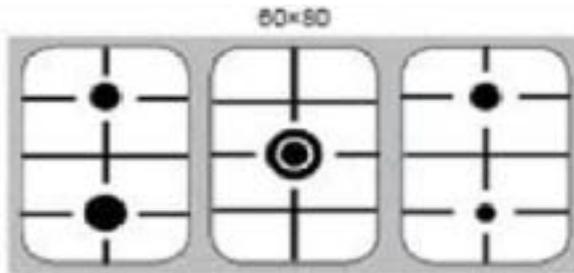
Consommation GPL g/h		Puissance de chauffage Kw		Diamètre d'injecteur 100/1 mm		Option brûleur	Taille Modèle
Type de brûleur		Type de brûleur		Type de brûleur			
Futura	Bombay	Futura	Bombay	Futura	Bombay		
146.5	146.5	2	2	62	62	Gril	4 brûleurs OLD&DIAMOND
177.6	-	2.45	-	70	-	Four	
-	174	-	2.4	-	70	Gril	OLD&DIAMOND 55*80
229	-	3.2	-	80	-	Four	Thermostat 1 voie 5 brûleurs
-	174	-	2.4	-	70	Gril	OLD&DIAMOND 60*90
308	-	4.2	-	90	-	Four	Thermostat 1 voie 5 brûleurs

4 Brûleurs

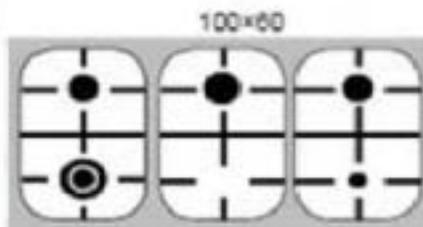


All 4 burners		
No	Type	Local name
2	Semi Rapid	75
1	AUX	60
1	Rapid	90

5 et 6 Brûleurs



All 5 burners		
No	Type	Local name
2	Semi Rapid	75
1	AUX	60
1	Rapid	90
1	TC	95

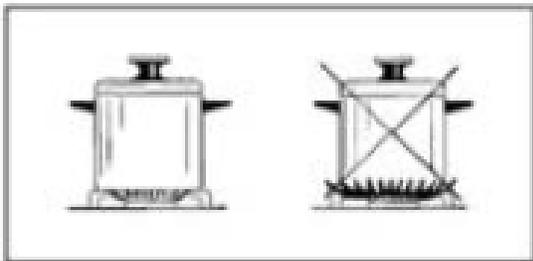


All 6 burners		
No	Type	Local name
2	Semi Rapid	75
2	AUX	60
1	Rapid	90
1	TC	95

Choix du brûleur

Le brûleur doit être choisi selon le diamètre du récipient et la puissance requise.

Pour une utilisation à efficacité optimale, le diamètre du récipient doit être inférieur à 23cm.



Ne pas utiliser de récipients à bases concaves ou convexes

Brûleur	Diamètre
Auxiliaire	12 – 14 cm
Semi rapide	16 – 24 cm
Rapide	24 – 26 cm
Triple	26 – 28 cm