

# USE, CLEANING AND MAINTENANCE MANUAL

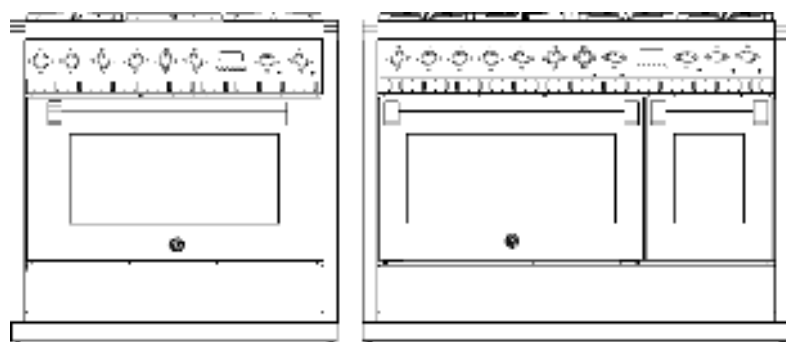
EN

Cookers

# MANUEL D'UTILISATION, DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

FR

Cuisinières



**HALLMAN**

## USER MANUAL VALIDITY

this manual for all the product codes mentioned below:

## VALIDITÉ DU MANUEL D'UTILISATION

ce manuel pour tous les codes de produits mentionnés ci-dessous :

HSRDF48

HSRDF40

HSRDF36

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| <b>ENGLISH</b>  | <b>7-38</b>  |
| <b>FRANÇAIS</b> | <b>41-72</b> |



## DANGER

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, will cause some of irreversible damage.

## WARNING

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, could cause serious damage.

## CAUTION

It refers to a dangerous situation which, if not avoided, exposes to the risk of injury or damage.

## NOTICE

It refers to useful information and necessary to highlight.

## WARNING

**If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



*Thank you for choosing our product. From now on, cooking will always be pleasantly creative with your new cooker.*

*We recommend carefully reading all the instructions in this manual, which includes detailed information about the most suitable conditions for using the cooker correctly and safely. These instructions also help you to become familiar with each component.*

*Useful advice is given for using recipients, utensils, positions of guides and control settings.*

*The correct cleaning operations contained in this manual allow you to maintain the cooker's performance unchanged over time.*

*The individual sections are set out in order to allow you to become familiar with all the functions in the cooker. The text is easy to comprehend and is accompanied with detailed images and simple pictograms.*

*Reading this manual thoroughly will provide you with the answer to any question that may arise regarding the correct use of your new cooker.*

## NOTICE

This user's manual is an integral part of the product purchased. The user must conserve the manual correctly so that it is always available for consultation during the use and maintenance of the product. Keep this user's manual for future reference. If the product is resold, the manual must be transferred to any subsequent owner or user of the product.

The manufacturer is not liable for any inaccuracies in this booklet resulting from printing or transcription errors. The manufacturer reserves the right to modify its products as it considers necessary or in the interests of the user, without compromising their essential safety and operating characteristics.



**INSTRUCTIONS FOR THE USER:** *include suggestions, the description of the controls and the correct cleaning and maintenance operations for the appliance.*

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. General Information</b>                        | <b>8</b>  |
| 1.1 Technical Service                                | 8         |
| <b>2. Important Instruction</b>                      | <b>8</b>  |
| <b>3. Warnings for safety and use</b>                | <b>9</b>  |
| 3.1 Data rating plate                                | 10        |
| <b>4. Description of controls</b>                    | <b>11</b> |
| 4.1 Front panel                                      | 11        |
| <b>5. Using the cooking hob</b>                      | <b>16</b> |
| 5.1 Switching on the burners                         | 16        |
| 5.2 Switching off the burners                        | 16        |
| <b>6. Using the fry-top</b>                          | <b>17</b> |
| 6.1 Before switching on the fry-top                  | 17        |
| 6.2 Switching on                                     | 17        |
| 6.3 Energy regulator table                           | 17        |
| 6.4 Switching off                                    | 17        |
| <b>7. Using the ovens</b>                            | <b>18</b> |
| 7.1 General Warnings                                 | 18        |
| 7.2 Storage drawer                                   | 19        |
| 7.3 Risk of condensation                             | 19        |
| 7.4 Using the combi-steam multifunction oven         | 20        |
| 7.5 Using the auxiliary oven with natural convection | 22        |
| <b>8. Cooking suggestions</b>                        | <b>23</b> |
| 8.1 Suggestions for using the hob burners correctly  | 23        |
| 8.2 Suggestions for using the fry-top correctly      | 23        |
| 8.3 Suggestions for using the oven correctly         | 23        |
| <b>9. Cleaning and maintenance</b>                   | <b>30</b> |
| 9.1 Maintenance Schedule                             | 30        |
| 9.2 Cleaning the stainless steel surfaces            | 30        |
| 9.3 Cleaning the enamelled surfaces                  | 30        |
| 9.4 Cleaning the polished surfaces                   | 30        |
| 9.5 Cleaning the knobs and the control panel         | 30        |
| 9.6 Cleaning the grids and burners                   | 31        |
| 9.7 Cleaning the igniter plugs and thermocouples     | 31        |
| 9.8 Cleaning the fry-top                             | 31        |
| 9.9 Cleaning the oven                                | 32        |
| <b>10. Special maintenance</b>                       | <b>33</b> |
| 10.1 Removing the oven door                          | 33        |
| 10.2 Removing the side rack-holder frames            | 34        |
| 10.3 Removing and cleaning the inside oven fan       | 35        |
| 10.4 Replacing the oven's light bulb                 | 35        |
| 10.5 Cleaning the water tank                         | 37        |
| <b>11. Assistance</b>                                | <b>38</b> |
| 11.1 Troubleshooting                                 | 38        |

## **1. General Information**

### **1.1 Technical Service**

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by qualified, specialist personnel, so as to guarantee the best operating results. Each repair or adjustment that may subsequently be necessary must be carried out with the utmost care and attention. We therefore recommend always contacting the Dealer where the appliance was purchased or your nearest Service Centre, specifying the type of problem and the appliance model.

## **2. Important Instruction**

**Proper Installation** – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

**Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.**

**Do Not Leave Children Alone** – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

**Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

**User Servicing** – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

**Storage in or on Appliance** – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

**Do Not Use Water on Grease Fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

**Use Only Dry Potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

**Use Care When Opening Door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

**Do Not Heat Unopened Food Containers** – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

**Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**

**Placement of Oven Racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

**NEVER** use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Foil can cause oven enamel to craze and/or crack.

**NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

### 3. Warnings for safety and use

#### DANGER

**The appliance should only be used by adults.** Do not allow children to approach or play with the appliance. Never store items that children may attempt to reach above the appliance. The heating up of some parts of the appliance and of the used pans may be a danger, so during functioning and during all the time necessary for the cooling down, take care to position the hot pans in a way to prevent burns or overturning. Avoid leaving the oven door open during functioning or immediately soon after the switching off. Avoid touching the heating elements inside the oven and grills as well.

**Resting or sitting on the open oven door, drawers can overturn the appliance, and consequently cause harm.**

**Never put inflammable objects into the oven:** should it be accidentally switched on, a fire may break out. **In the event of a fire: close the main gas supply and cut off the electric current.** Do not throw water on burning or frying oil. Do not store inflammable objects or aerosol cans near the appliance and do not spray near the burners when switched on. Do not wear baggy clothes or accessories that are not close to the body when the burners are switched on: serious injuries can be caused by burning fabric.

**Do not rest** saucepans that do not have a perfectly smooth, even base on the cooking hob.

**Do not use** recipients or steak grills that exceed the outer perimeter of the cooking hob.



#### WARNING

##### Tip-Over Hazard

**A child or adult can tip the range and be killed.**

**Verify the anti-tip bracket has been installed.**

**Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.**

**Do not operate the range without the anti-tip bracket in place.**

**Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.**

► See attached "Installation manual".

#### WARNING

This manual is an integral part of the appliance. It should be kept in good condition and close to the appliance for the whole lifecycle of the cooker. We recommend reading this manual very carefully before using the cooker. In case an additional jets kit is given as accessory to the cooker, we recommend keeping and preserving it.

**Important** – Save this manual for local electrical inspector's use.

**The installation must be carried out by qualified installer and in compliance with current standards.**

This appliance is for domestic use and conforms to the directives currently in force.

The cooker shall be installed:

- In the United States, in accordance with the National Electric Code/State and Municipal codes and/or local codes.
- In Canada, in accordance with Canadian Electric Code C22.1-latest edition/Provincial and Municipal codes and/or local codes.

**Use in a professional setting and installation within a business such as restaurant, bar, company canteen or any other use other than that specified here will immediately void the warranty.**

The appliance is built for carrying out the following function: **cooking and heating food**; any other use is to be considered improper. **The manufacturer declines any responsibility should the appliance be used for purposes other than those indicated.**

At the moment of purchase, the user assumes direct responsibility for the product and must therefore make sure that, with normal use, no instability, deformation, breakage or wear occurs over time that would reduce product safety.

This product is designed and manufactured to operate safely and does not pose any dangers to people, animals, and objects.

If the cooker is set on a pedestal, appropriate measures must be taken to prevent it from sliding off the pedestal.

## ! WARNING

**NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.**

## ! CAUTION

The earth connection is obligatory conforming to the modalities envisaged by the safety standards of the electrical wiring system.

The plug to be connected to the power supply cable and the relative socket must be the same type and must comply with current standards. After installing the appliance make sure that the plug is accessible to allow the periodical check-up. **Do not pull out the plug by pulling the cable.**

Should the gas taps be difficult to rotate, lubricate them using a specific product for high temperatures. **Contact the Technical Service for this operation.**

Immediately after installation, test the appliance briefly by following the instructions shown below. In the event of a malfunction, disconnect the appliance from the mains and contact your nearest Technical Service Centre. **Do not attempt to repair the appliance.**

Using a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure good room ventilation: keep natural ventilation grilles open or install a mechanical ventilation device (ducted extraction hood). Intensive and prolonged appliance use may require supplementary ventilation, for example, opening a window, more effective ventilation, or increasing the extraction hood power, if installed.

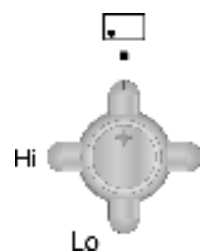
Do not leave any pieces of the packing unattended in the home. Separate the various packing materials and deliver them to the nearest recycling centre.

When the appliance is decommissioned, it must be disposed of in a suitable recycling centre. Cut off the mains power cord after unplugging it from the wall outlet, and make safe any components which might be dangerous for children (doors, etc.).

**The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons or objects that is caused by not following the above guidelines or by tampering with any part of the appliance or by using non-original spare parts.**

## ! CAUTION

Each time you finish using the cooking hob, always check that the control knobs are in "zero" position ■ (OFF).



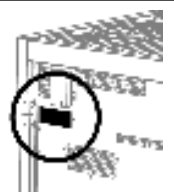
### 3.1 Data rating plate

## ! WARNING

The data rating plate with the technical data, serial number and the mark is clearly visible on the back of the appliance; a copy is attached to the manual.

A second plate is placed inside the equipment on the left side and is visible on opening the oven door.

**These plates must never be removed.**



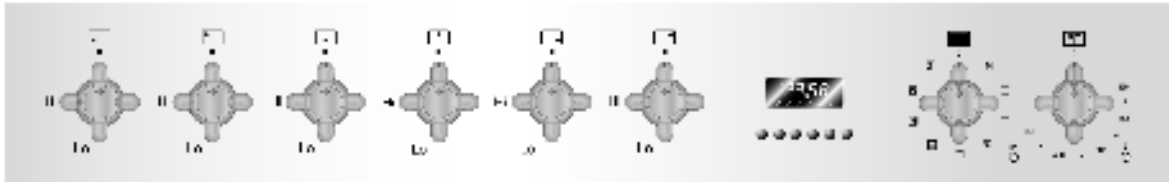


## 4. Description of controls

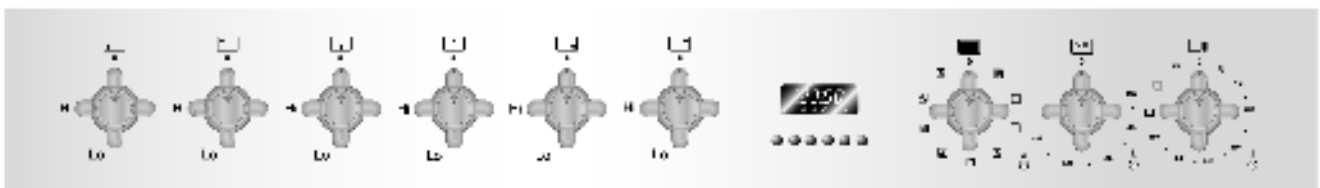
### 4.1 Front panel

All the commands and controls for the cooking hob and oven are on the front panel.

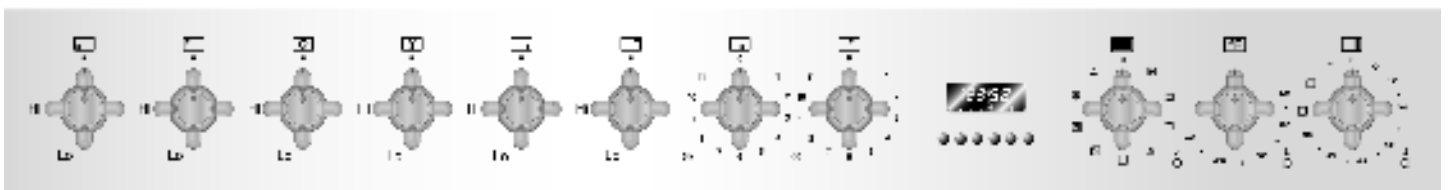
#### HSRDF36



#### HSRDF40



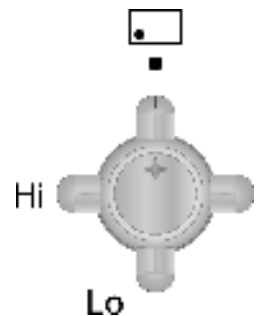
#### HSRDF48



#### DESCRIPTION OF HOB BURNER KNOB

The flame is lit by simultaneously pressing and turning the knob anticlockwise to the low flame symbol **Lo**.

To regulate the flow of the flame, turn the knob to between the maximum **Hi** and minimum **Lo** settings. Turn off the burner by returning the knob to position **■**.



► see instructions chapter "5." page 16

#### ARRANGEMENT OF BURNERS – Description of symbols



REAR LEFT



CENTRE FRONT



FRONT LEFT



REAR RIGHT



CENTRE REAR

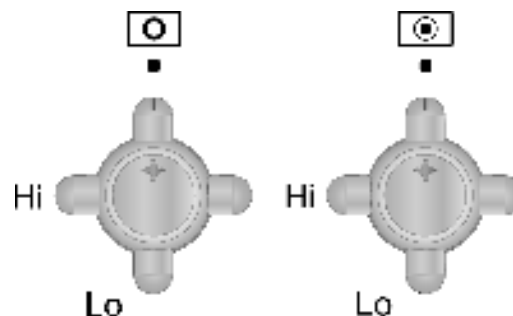


FRONT RIGHT



## DESCRIPTION OF "MEGA WOK" BURNER KNOBS

The central "Mega Wok" burner is controlled by two knobs: one switches on the inner **central ring** and the second operates the **outer ring**.



► see instructions chapter "5." page 16

## BURNER RINGS – Description of symbols



OUTER RING



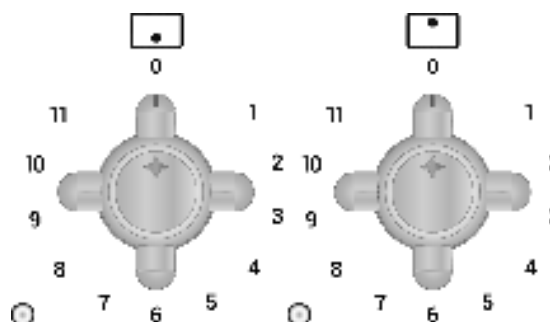
CENTRAL RING

## ! NOTICE

Using the burner with dual-crown flame-spreader: if while using the hob you notice the flame changes consistency or sputters between the central and outer crowns of the burner, this is due to the continuous power required by this type of burner and should be considered as normal.

## DESCRIPTION OF FRY-TOP KNOBS

The Fry-top is equipped with **differentiated heating**. The entire cooking surface can be used, or only one of the two halves, front or rear. The knobs that regulate the energy individually control the temperature of the two heating elements. A **orange light** indicates that the appliance is heating.



► see instructions chapter "6." page 17

## HEATING ELEMENTS – Description of symbols



CENTRE FRONT



CENTRE REAR



FRONT CENTRE RIGHT



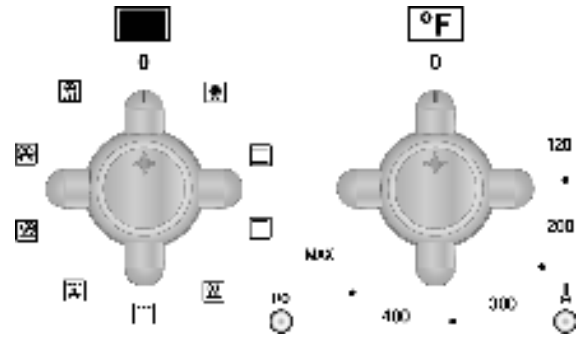
REAR CENTRE RIGHT



## DESCRIPTION OF COMBI-STEAM MULTIFUNCTION OVEN KNOBS

The electric oven is controlled by two knobs: **function selection** knob and **temperature selection** knob.

They allow you to choose the most suitable type of heating for different cooking requirements, by switching on the heating elements appropriately and setting the required temperature (from **120°F** to **MAX**).



Below the oven knobs there are two warning lights: the **orange light**  signals the oven is working; the **orange light**  indicates that the preset temperature has been reached. The **orange light**  turns on and off to indicate automatic heating has activated or deactivated in order to maintain the set temperature inside the oven.

The oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working; it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the function switch knob.

► see instructions section "7.4" page 20

## DESCRIPTION OF SYMBOLS ON FUNCTION SELECTION KNOB



DEFROST



UPPER AND LOWER  
HEATING ELEMENTS – ECO  
(see section "8.3.1" on page 23).



UPPER HEATING ELEMENT



STATIC STEAM



GRILL ELEMENT



FAN ASSISTED GRILL



FAN ASSISTED STEAM



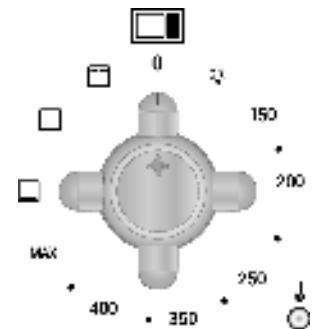
FAN-ASSISTED REAR HEATING ELEMENT



RAPID HEATING

## DESCRIPTION OF AUXILIARY ELECTRIC OVEN KNOB

Some cooker models are equipped with an auxiliary electric oven with natural convection, controlled by a **single knob**. By positioning the knob appropriately and by setting the required temperature, both upper and lower heating elements will switch on. It is possible to set one of the functions described in the table, but in this case the temperature of the chosen heating element will be automatically set to the **MAX** temperature value.



Below the auxiliary oven knob there is an **orange light**, which indicates when the oven has reached the set temperature. The **orange light** switches on and off to indicate when the heating automatically kicks in to maintain the temperature inside the auxiliary oven at the level set on the control knob.

The auxiliary oven has an **internal light**. The light is always on while the oven is working; it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the knob to the symbol .

► see instructions section "7.5" page 22

## DESCRIPTION OF SYMBOLS



SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN

150÷MAX

UPPER AND LOWER  
HEATING ELEMENTS



LOWER HEATING ELEMENT



UPPER HEATING ELEMENT



GRILL ELEMENT



### DESCRIPTION AND USE OF DIGITAL ELECTRONIC CLOCK + MINUTE MINDER WITH ELECTRIC OVEN SWITCH-OFF

The end of cooking display electronically checks the operation of the oven. Programming the display allows the user to set the oven to switch on and off at set times.



|  |                         |
|--|-------------------------|
|  | TIMER BUTTON            |
|  | COOKING TIME BUTTON     |
|  | END OF COOKING BUTTON   |
|  | MANUAL OPERATION BUTTON |
|  | DECREASE VALUE BUTTON   |
|  | INCREASE VALUE BUTTON   |

### SETTING THE TIME

When using the oven for the first time, or after a power cut, the display flashes regularly indicating **0:00**.

Press button to stop the flashing. Press the value variation buttons or **within 5 seconds** to increase or decrease by one minute at a time. Press one of the two value variation buttons until the current time appears.

### NOTICE

Before setting the end of cooking display, **it is necessary to select** the required function and temperature. The function **P** is not enabled.

### SEMI-AUTOMATIC COOKING

This setting automatically switches off the oven at the end of the cooking.

Press button and the display lights up showing the figures **0:00**; hold down and press at the same time the value variation buttons or to set the cooking time.

Release the button to begin the count of the programmed cooking time and the display shows the current time together with symbols **AUTO** and .

### AUTOMATIC COOKING

This setting switches the oven on and off automatically.

Press button and the display lights up showing the figures **0:00**; hold down and press at the same time the value variation buttons or to set the cooking time.

Press button to display the sum of the current time plus the cooking time: hold down and press at the same time the value variation buttons or to set the end of cooking time.

Release the button to begin the programmed count and the display shows the current time together with symbols **AUTO** and .

### NOTICE

After the setting, press button to see the remaining cooking time. Press button to see the end of cooking time.

### END OF COOKING

At the end of the cooking, the oven switches off automatically and at the same time an intermittent bell rings.

After deactivating the bell, the display once again shows the current time together with symbol , which signals the oven has returned to manual conditions.

### ADJUSTING THE VOLUME OF THE BELL

The volume of the bell can be varied (on 3 levels) while it is operating by pressing button .



## DEACTIVATING THE BELL

The bell automatically stops ringing after **seven minutes**. It is possible to deactivate it manually by pressing button .

### NOTICE

After pressing button  the oven begins to operate once again: **to switch it off**, turn the function switch knob and the thermostat knob to "0".

It is also possible to deactivate the bell by pressing any one of the function buttons. The oven switches off regardless of the function or set temperature and the **AUTO** symbol flashes. To stop the **AUTO** symbol flashing, press button , turn the function selector switch and thermostat to "0".

## TIMER

The end of cooking display can also be used as a simple timer.

### NOTICE

Using the display as a timer does **not interrupt the operation of the oven** at the end of the set time.

Press button  and the display shows the figures ; hold down and press at the same time the value variation buttons  or . Release the button  to begin the programmed count and the display shows symbols  and .

### NOTICE

After programming the timer, the display once more shows the current time. To display the time remaining, press button .

**Setting inconsistent values is logically prevented** (e.g. the end of cooking display does not accept a contrast between an end of cooking time and a longer cooking time).

## DELETING SET DATA

With the program set, hold down the button of the function you wish to delete while at the same time reaching value  with the value variation buttons  or . Deleting the cooking time is interpreted by the display as the end of the cooking.

## MODIFYING SET DATA

The data set for cooking can be modified at any moment by holding down the button of the function and at the same time pressing the value variation buttons  or .



## 5. Using the cooking hob

### DANGER

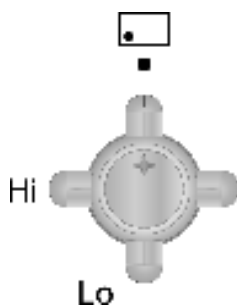
During normal operations, the appliance heats up considerably. Caution should therefore be used. **Do not allow children to approach the appliance.** Do not leave the cooking hob unattended while it is on.

### CAUTION

Make sure that the flame caps, the burner caps and the pan supports are fitted correctly.

### 5.1 Switching on the burners

All the hob burner knobs have the following symbols:



■ tap closed

H: high flame

 low flame

The low flame setting is found by turning the knob anticlockwise all the way. All intermediate settings must be selected between the high flame and low flame, **never between high flame and closed.**

### NOTICE

Using the burner with dual-crown flame-spreader: if while using the hob you notice the flame changes consistency or sputters between the central and outer crowns of the burner, this is due to the continuous power required by this type of burner and should be considered as normal.

#### 5.1.1 One-touch lighting

The hob burners are equipped with a "one-touch" lighting system. To switch on one of the burners, press the knob corresponding to the required burner and turn it anticlockwise to the low setting . Hold down the knob to activate the automatic "one-touch" lighting system. When the burner is on, hold down the knob for approximately **10 seconds**, to allow the safety valve to open. In the event of a power cut, the burner can also be lit with a match (see section "5.1.2 Manual lighting").

### WARNING

The device should not been activated for longer than **15 seconds**. If after that time it fails to operate stop pressing the knob, open the window and **wait 1 minute** before trying again. In case the flame goes out accidentally turn off the knob and do not try to switch on the burner for at least **1 minute**.

### NOTICE

Should the burner switch off accidentally, the safety thermocouple blocks the gas flow, even when the tap is open.

#### 5.1.2 Manual lighting

To light one of the burners, move a lit match towards the burner, press the corresponding knob and turn it anticlockwise to the minimum setting . Release the knob.

### 5.2 Switching off the burners

At the end of the cooking, return the knob to position ■.



## 6. Using the fry-top

### ! DANGER

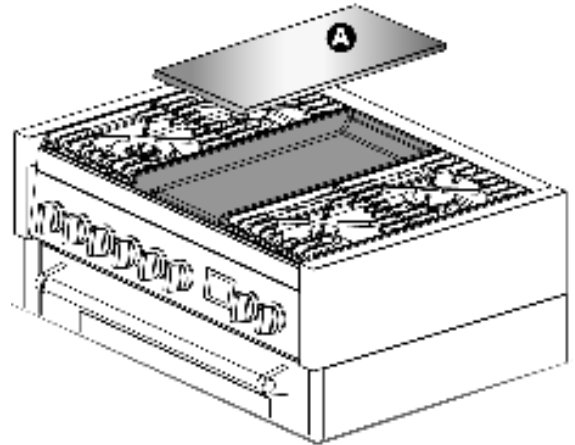
During normal operations, the appliance heats up considerably. Caution should therefore be used. **Do not allow children to approach the appliance.** Do not leave the fry-top unattended while it is on.

### ! CAUTION

Before using the hob burners, **always remove** the safety cover **A** from its seat (only available on some models), to prevent the steel blackening irreversibly over time.

The function of this cover is **not** to cover food while cooking.

**If the hob burners are already switched on: remove and handle the cover while wearing oven gloves.**



### 6.1 Before switching on the fry-top

The first time it is used, the fry-top griddle may develop an acrid or burnt smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. To eliminate this problem, clean the griddle as described in section "9.8 Cleaning the fry-top" before use.

### 6.2 Switching on

### ! NOTICE

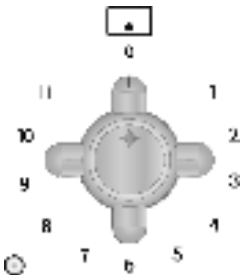
To switch on the elements, press the knob corresponding to the required element and turn it clockwise.

The fry-top is equipped with **differentiated heating**. The entire surface of the griddle can be used, or only one of the two halves, front or rear.

Position the control knob of the heating element to the required setting. The **orange light** switches on to indicate the appliance is working. Place the food on the griddle and cook as preferred.

### 6.3 Energy regulator table

The following table offers only indicative values because, according to the thickness and type of food, as well as personal taste, the heat should be higher or lower.



|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 1 - 4   | Maintaining the heat on the griddle |
| 5 - 7   | For light cooking                   |
| 8 - 9   | To grill                            |
| 10 - 11 | To grill thicker meat               |
| 11      | For rapid warming and cleaning      |

### 6.4 Switching off

After cooking, return the knob to position "0".



## 7. Using the ovens

### 7.1 General Warnings

#### DANGER

**DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, the oven door and oven door glass.

When the oven or grill is operating, the outer walls and oven door can become very hot. **Keep children away from the appliance.**

**Do not allow children to sit on the oven door or play with it.**

**Do not use the door as a stool.**

**Never stand aluminium pots or foil on the base of the oven, as this may seriously damage the oven enamel.**

**Do not** cook food on the bottom of the oven.

#### WARNING

**NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

#### CAUTION

Do not attempt to disassemble the oven door without **consulting the relative instructions carefully** (refer to section “10.1 Removing the oven door”): **the hinges on the oven door may injure the hands.**

#### NOTICE

##### **HEATING BLOCK OF THE OVEN**

If during normal operation the oven interrupts heating and the programmer display begins to flash and goes to zero, check whether:

- there has been a current interruption.

If the block occurs again after the cooking programme has been restarted, this means that the safety device has been tripped. This device intervenes in the event of a thermostat fault and prevents oven overheating. In such case, we recommend that you not try to light the oven again and that you contact your nearest Service Centre.



## 7.2 Storage drawer

### ! WARNING

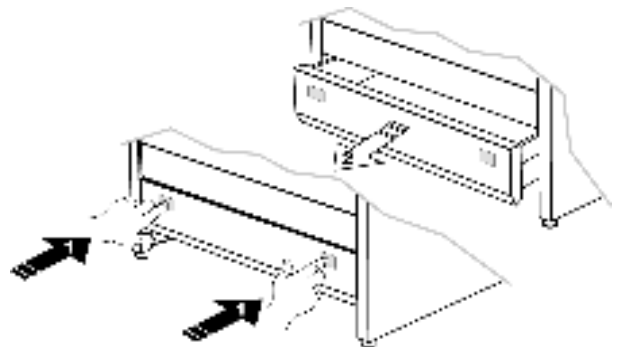
The drawer becomes hot while the oven is in use; **avoid contact with the internal parts to prevent scalding.**  
**Do not use the drawer to store flammable materials such as cloths, paper or the like.**

A storage drawer is provided on the lower part of the cooker beneath the oven.

To use the “push-pull” mechanism, **simultaneously push at the exact points indicated by the labels** (see 1) and then **pull out** the drawer (see 2).

The drawer is designed for storing metal cooker accessories only.

The drawer have a dynamic capacity of 55 lb (25 kg).



## 7.3 Risk of condensation

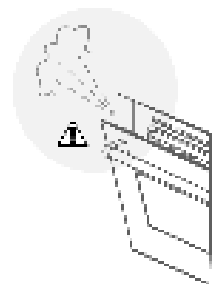
### ! WARNING

Some cooking with **high water content** combined with the use of certain functions can cause the **formation of condensation on the door's inner glass**. To prevent this occurring, **open the oven door for a few seconds once or twice while cooking.**

**Do not leave food to cool in the oven** after cooking to prevent **condensation forming on the door's inner glass**, which may drip out of the oven when the door is opened.

### ! NOTICE

To prevent any steam in the oven from scalding, proceed as follows: turn the function switch knob to "0", or to function , open the door in two stages: hold it partly open (**approx. 2"**) (**5 cm**) for 4-5 seconds, then open it completely. Should you need to adjust the food, leave the door open for as short a time as possible to prevent the temperature inside the oven from lowering to such an extent as to jeopardise cooking.

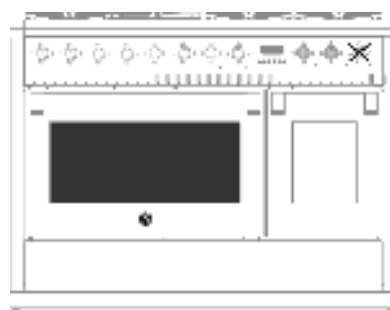




## 7.4 Using the combi-steam multifunction oven

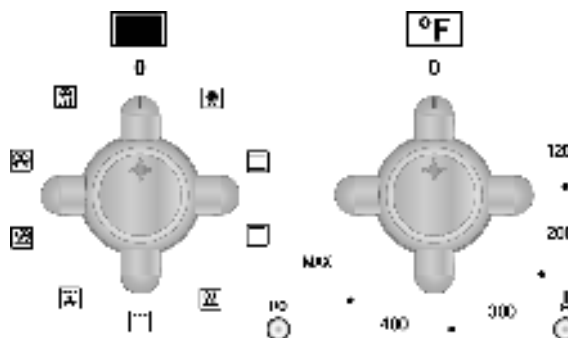
### ! NOTICE

The end of cooking display and the combi-steam multifunction oven knobs do **not influence** the functioning of the auxiliary oven.



### 7.4.1 Switching on the oven for the first time

The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat to the maximum temperature for 30 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**



### 7.4.2 Rapid heating

Turn the function selector knob to  to **rapidly preheat** the oven; with this function the oven will rapidly reach the selected temperature.

When the temperature is reached, select the required cooking function.

### ! NOTICE

The rapid heating function  must not be used for cooking.

### 7.4.3 Traditional cooking

Turn the function switch knob to position  and the thermostat knob in correspondence with the required temperature value (see section "8.3.1" on page 23).

For differentiated heating over the food, set the function selector switch to position  (hot above).

### ! NOTICE

The oven is equipped with an automatic cooling system regulated by the temperature of the door. When the limit temperature is reached, the cooling fan automatically activates and then deactivates when the temperature of the door **goes below the preset limit**. The cooling fan may stay on after the oven has turned off.



## 7.4.4 Convection cooking

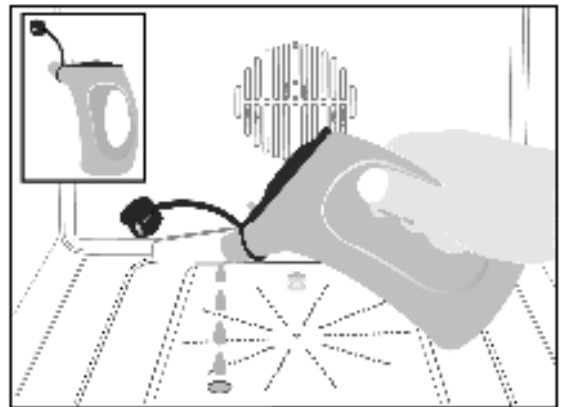
Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the required temperature value.

## 7.4.5 Steam cooking



**The steam generator becomes very hot: pour mineral or decalcified water only into the tank; never use substances containing alcohol or detergents.**

- Pour the required quantity of **water** (see tables on pages 28 and 29), into the steam generator tank, using the **measuring jug** as shown in the figure;
- turn the functions knob to  or  and set the required temperature, which must be **above 212°F (100°C)**.



Steam cooking fills the inside of the oven with dry steam. This distributes heat more correctly and evenly, giving better results than cooking without steam and preserving more of the food's original flavour.

The  function enables cooking **on only one level** of the oven, while the  function enables simultaneous cooking **on more levels**.

## 7.4.6 Cooking with the ventilated grill (with closed door)

Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**).

## 7.4.7 Cooking with the grill (with closed door)

Turn the function switch knob to position ; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**).

## 7.4.8 Defrosting

Turn the function switch knob to position , turn the thermostat knob to position **"0"**: in this way the motor fan is activated, which moves the air inside the oven and encourages frozen food to defrost.

## 7.4.9 Switching off the oven

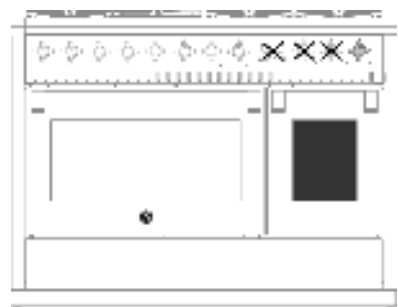
The oven is switched off by returning the thermostat knob to position **"0"**.



## 7.5 Using the auxiliary oven with natural convection

### NOTICE

The end of cooking display and the combi-steam multifunction oven knobs do **not influence** the functioning of the auxiliary oven.



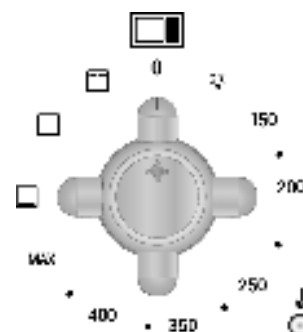
The auxiliary oven with natural convection is equipped with:

- a heating element positioned on the base of the oven (at the bottom);
- a heating element positioned on the ceiling of the oven (at the top) + grill.

### 7.5.1 Switching on the auxiliary oven for the first time

The first time it is used, the auxiliary oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat the auxiliary oven to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**

To start heating the auxiliary oven, select the temperature (from **150°F** to **MAX**) or the required function by turning the knob.



### 7.5.2 Traditional cooking

Turn the knob to the required temperature and place the food to be cooked at the required level (**avoid placing the food right at the bottom**); in this way the food will be cooked from the top and bottom by the two heating elements.

For differentiated heating over or below the food, set the function selector switch to position  (hot above) or  (hot below).

### 7.5.3 Cooking with the grill (with closed door)

Turn the knob to position  and let the auxiliary oven preheat for approximately 5 minutes. For correct operations, position the grill shelf on the third guide from the bottom. It is however possible to vary the position of the grill shelf according to personal taste and different cooking requirements. Before putting food in the oven, allow it to preheat for 5 minutes. A cooling system prevents the control knobs from overheating.

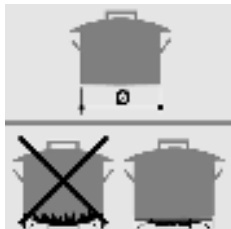
### 7.5.4 Switching off the auxiliary oven

The oven is switched off by returning the knob to position "0".



## 8. Cooking suggestions

### 8.1 Suggestions for using the hob burners correctly



The diameter of the base of cooking recipients should fit the diameter of the burner used (see adjacent table). The burner flame must never be wider than the diameter of the recipient. Use recipients with a flat base. Where possible use pots with a lid, as this allows less power to be used. To reduce cooking times for vegetables, potatoes, etc., use little water.

| Burner     | Recipient diameter           |
|------------|------------------------------|
| Rapid      | from 9" to 10" (24 to 26 cm) |
| Semi rapid | from 6" to 8½" (16 to 22 cm) |
| Auxiliary  | from 3" to 5½" (8 to 14 cm)  |
| Wok        | from 9" to 10" (24 to 26 cm) |
| Mega Wok   | from 9" to 10" (24 to 26 cm) |

### 8.2 Suggestions for using the fry-top correctly

Foods cooked on the fry-top have a special taste that does not require the excessive use of spices. It is possible to cook in different ways. For example, different foods, such as meat and fish, can be cooked at the same time. Before cooking meat, we recommend treating it with flavoured oil or marinating it for a few hours.

A little tip: meat should always be salted after cooking on the griddle, so that its juices do not come out prematurely.

### 8.3 Suggestions for using the oven correctly

#### ! NOTICE

The oven allows to optimise cooking. It is possible to cook traditionally, with convection and with the grill.

**The oven door should be completely closed for all types of cooking.**

**During cooking you hear a noise similar to a "plopp":** it is due to the hot/cold effect and is to be considered normal.

#### 8.3.1 Traditional cooking



With this type of cooking, the heat comes from the top and the bottom. It is therefore preferable to use the central guides. If the cooking requires a hotter temperature from the bottom or from the top, use the lower or upper guides. Traditional cooking is recommended for all food that requires high cooking temperatures, or long brazing times. This system is also recommended when cooking with recipients made of terracotta, porcelain and similar materials.

#### ECO

The traditional function "upper and lower heating elements" works also as **ECO function (\*)**: an innovative feature regulating the conveyed power inside the oven cavity. The food is **gradually heated using the residual heat**; since it takes longer, that function is properly used **to warm prepared and cooked food**.

**In case this function is not needed**, and there is the necessity to use the heating elements **to the best** of their performance, we recommend the following operations:

- **pre-heat** the oven by setting a different function (example ) and a temperature of **212°F** at least;
- once the oven has reached the set temperature (the orange light turns off), **select** the traditional function  and start to cook your food.

**WARNING!** During the use of the ECO function, once the temperature reaches 212°F (100°C), by opening and closing the oven door, the ECO function is disabled.

When the **ECO function is operating**, the inside oven **lamp is off** since the beginning of the heating; **it will turn on** only after the **opening** of the oven door.

(\*) This is the type of cooking mode normally used to define the energy class and the power consumption.



### 8.3.2 Convection cooking



With this type of cooking, the food is heated by preheated air that is circulated in the oven thanks to a fan located on the rear wall of the oven. Heat rapidly and evenly reaches all parts of the oven, thus enabling different food to be cooked at the same time on different shelves. Humidity is eliminated from the air and the drier area prevents odours and flavours from being spread and mixed.

The possibility of cooking on more than one shelf allows you to cook many different dishes at the same time. Biscuits and mini pizzas can be cooked in three different baking tins. The oven, however, can also be used for cooking on a single shelf. The lower shelves can be used so that it is easier to monitor cooking.

Convection cooking is particularly convenient for bringing frozen food rapidly back to room temperature, for sterilising preserves or home-made fruit in syrup and, finally, for drying mushrooms or fruit.

### 8.3.3 Cooking with the grill



The heat comes from the top. Almost all meat can be grilled, with the exception of lean game and dishes such as meat-loaf. Meat and fish to be grilled should be lightly drizzled with oil and placed on the grid bars, which should be placed in the guides closest to or farthest away from the grill element, depending on the thickness of the meat, so as to avoid burning the surface and cooking too little inside.

**Suitable for:** relatively thin meat; toasted sandwiches.



#### NOTICE

Position the grill pan on the **lowest level** to collect the juices and fat; pour one glass of water into the grill pan to **prevent smoke forming** due to fat overheating.

### 8.3.4 Cooking with the ventilated grill



Using the combination of grill and fan.

This type of cooking allows the heat to penetrate gradually inside the food, even though the surface is directly exposed to the grill.

**Suitable for:** thicker meat; game-birds.

### 8.3.5 Steam cooking



Cooking in a steam-filled environment has considerable advantages over traditional cooking. It preserves the flavour by drastically reducing the evaporation of liquid, thus maintaining the organoleptic and nutritional qualities. It facilitates heat distribution, resulting in more even cooking and reduces cooking times, thus saving energy.

The steam cooking function can be used at low temperatures **212°F (100°C)**, to gently cook fish and vegetables, and at higher temperatures to cook desserts and other dishes when wishing to preserve their delicate flavour.

### 8.3.6 Fan assisted steam cooking



Fan assisted steam cooking has all the aforementioned advantages of traditional steam cooking, with the added advantage of perfect ventilation which ensures even heat distribution and therefore enables different foods to be cooked simultaneously at **different cooking levels**.

Fan assisted steam cooking is particularly recommended for large or delicate cuts of meat.



## 8.3.7 Cooking meat and fish

Meat to be cooked in the oven should weigh at least **2.2 lb (1 kg)**. Very tender red meat to be cooked rare (roast beef, fillet, etc.), or which should be well cooked on the outside and preserve all its juices on the inside, require cooking on high temperatures for a short time **392-482°F (200-250°C)**.

White meat, game-birds and fish require cooking on low temperatures **302-347°F (150-175°C)**.

The ingredients for the sauce should only be placed in the baking tin if the cooking time is short, otherwise, they should be added in the last half hour. Meat can be placed on an ovenproof plate or directly on the grid bars, below which the dripping pan should be placed to collect the juice. Press the meat with a spoon to check if it is done. If it is firm, it is cooked.

At the end of the cooking, wait at least **15 minutes** before cutting the meat so as not to lose the juices. Before serving, plates can be warmed in the oven at minimum temperature.

## 8.3.8 Baking

Beaten mixtures must stick to the spoon because excess fluidity would prolong the cooking time. Sweets require moderate temperatures (generally between **302-392°F (150-200°C)** and require preheating (**approximately 10 minutes**). The oven door must not be opened until at least  $\frac{3}{4}$  of the way through the cooking time.



### 8.3.9 Tables with cooking examples

#### KEY



Cooking times vary according to the nature, homogeneity and volume of the food. We recommend monitoring your first attempts and checking the results, as similar results are obtained by cooking the same dishes in the same conditions. The following tables provide guidelines.



Level (\*)

Cooking duration (minutes)

Quantity of water



#### DEFROSTING



(\*)



#### TYPES OF FOOD

|                                     |   |     |
|-------------------------------------|---|-----|
| READY-TO-EAT DISHES (2.2 lb) (1 kg) | 2 | 45  |
| MEAT (1.1 lb) (500 g)               | 2 | 50  |
| MEAT (2 lb) (750 g)                 | 2 | 70  |
| MEAT (2.2 lb) (1 kg)                | 2 | 110 |

(\*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

- Defrosting at room temperature has the advantage of not modifying the flavour and appearance of food.



#### GRILLING



(\*)

 Temperature  
°F (°C)


#### TYPES OF FOOD

|                                       |   |                       |           |
|---------------------------------------|---|-----------------------|-----------|
| MEDIUM ROAST BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)   | 2 | 428 - 464 (220 - 240) | 40 - 50   |
| BONED LEG OF LAMB, MEDIUM-RARE        | 2 | 338 - 374 (170 - 190) | 120 - 150 |
| <b>PORK</b>                           |   |                       |           |
| PORK ROAST WITH RIND                  | 2 | 338 - 374 (170 - 190) | 140 - 160 |
| SHIN OF PORK                          | 2 | 356 - 392 (180 - 200) | 120 - 150 |
| <b>UNSTUFFED POULTRY</b>              |   |                       |           |
| HALF CHICKEN (1 - 2 PIECES)           | 2 | 410 - 446 (210 - 230) | 40 - 50   |
| WHOLE CHICKEN (1 - 2 PIECES)          | 2 | 392 - 428 (200 - 220) | 60 - 80   |
| WHOLE DUCK (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)  | 2 | 356 - 392 (180 - 200) | 90 - 120  |
| DUCK BREAST                           | 3 | 446 - 482 (230 - 250) | 30 - 45   |
| WHOLE GOOSE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg) | 1 | 302 - 338 (150 - 170) | 130 - 160 |
| GOOSE BREAST                          | 2 | 320 - 356 (160 - 180) | 80 - 100  |
| LEG OF DUCK                           | 2 | 356 - 392 (180 - 200) | 50 - 80   |

(\*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

- Grilling can result in the inside of the oven becoming very splashed. Clean the oven after each use **to prevent** splashes becoming burned on.
- The indications in the table refer to the use of the enamelled grill pan with mesh. Place the mesh in the grill pan and insert them together at the indicated level. Values can vary depending on the type and quantity of food being grilled.
- Always place the food being grilled **in the centre** of the grill pan.
- After cooking turn the oven off and leave the food inside with the door closed **for approximately 10 minutes**. The indication duration **does not include** the recommended standing time.
- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food placed in a cold oven and meat just out of the fridge.



# Instructions for the user

EN

## ROASTING



HOT AIR



UPPER/LOWER HEATING

| TYPES OF FOOD                           |  (*) | Temperature<br>°F (°C)     |  |  (*) | Temperature<br>°F (°C)     |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|                                         |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| MEATLOAF (1.1 lb) (500 g)               | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 60 - 70                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 410 (200 - 210)      |
| <b>PORK</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| ENTRECOTE                               | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 70 - 80                                                                             | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| MEDIUM STEAK (0.8 lb) (400 g)           | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 30 - 45                                                                             | 3                                                                                       | 392 - 446 (200 - 230)      |
| FATTY ROAST (3.3 lb) (1.5 kg)           | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 120 - 150                                                                           | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| FATTY ROAST (5.5 lb) (2.5 kg)           | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 150 - 180                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| LEAN ROAST (2.2 lb) (1 kg)              | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 70 - 90                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| LEAN ROAST (4.4 lb) (2 kg)              | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 80 - 100                                                                            | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| <b>BEEF</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| MEDIUM STEAK (2.2 lb) (1 kg)            | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190)      | 45 - 65                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| ROAST BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)            | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190)      | 30 - 45                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| CASSEROLE (3.3 lb) (1.5 kg) LIDDED DISH | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 120 - 150                                                                           | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| CASSEROLE (5.5 lb) (2.5 kg) LIDDED DISH | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 150 - 180                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| <b>VEAL</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| VEAL ROAST/BRISKET (3.3 lb) (1.5 kg)    | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 90 - 120                                                                            | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| VEAL ROAST/BRISKET (5.5 lb) (2.5 kg)    | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 120 - 150                                                                           | 2                                                                                       | 338 - 374 (170 - 190)      |
| LEG                                     | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 100 - 130                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| <b>LAMB</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| BONED LEG                               | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190)      | 70 - 110                                                                            | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| LOIN WITH BONE                          | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190) (**) | 40 - 50                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220) (**) |
| BONED LOIN                              | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190) (**) | 30 - 40                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220) (**) |
| <b>POULTRY</b>                          |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| WHOLE CHICKEN (2.2 lb) (1 kg)           | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 60 - 70                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| WHOLE DUCK (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)    | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)      | 90 - 120                                                                            | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| WHOLE GOOSE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)   | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)      | 130 - 180                                                                           | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| <b>GAME</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| BONED ROAST/LEG (3.3 lb) (1.5 kg)       | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 90 - 120                                                                            | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| ROAST WILD BOAR                         | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 120 - 140                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| RABBIT                                  | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 70 - 80                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| <b>FISH</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| WHOLE FISH (0.6 lb) (300 g)             | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 30 - 40                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| WHOLE FISH (1.5 lb) (700 g)             | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 40 - 50                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |

(\*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(\*\*) preheat the oven.

- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.



## STATIC STEAM COOKING

| TYPES OF FOOD                                 | STAGE |   |  (*) | Temperature<br>°F (°C) |  |  US fl oz (**) |
|-----------------------------------------------|-------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESSERTS                                      |       |   |                                                                                       |                        |                                                                                     |                                                                                                   |
| POUND CAKE (6 EGGS)                           | -     | 2 |                                                                                       | 302 - 320 (150 - 160)  | 30 - 40                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| POUND CAKE (3 EGGS)                           | -     | 2 |                                                                                       | 302 - 320 (150 - 160)  | 25 - 35                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| FRUIT CAKE WITH SPONGE-CAKE MIXTURE           | -     | 2 |                                                                                       | 302 - 320 (150 - 160)  | 20 - 30                                                                             | 6.8 (0.2 L)                                                                                       |
| RUNNY MIXTURE IN TIN                          | -     | 2 |                                                                                       | 302 - 320 (150 - 160)  | 50 - 70                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
| FRUIT CAKE WITH RUNNY MIXTURE                 | -     | 2 |                                                                                       | 302 - 320 (150 - 160)  | 20 - 30                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| CUPCAKES WITH RUNNY MIXTURE                   | -     | 2 |                                                                                       | 302 - 320 (150 - 160)  | 25 - 35                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| PLAITED BRIOCHE                               | -     | 2 |                                                                                       | 302 - 320 (150 - 160)  | 35 - 45                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
| BRIOCHE CAKE                                  | -     | 2 |                                                                                       | 320 - 338 (160 - 170)  | 30 - 40                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
| CHOUX PASTRY (ÉCLAIRS/PROFITEROLES)           | -     | 2 |                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)  | 25 - 35                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| PUFF PASTRY DESSERTS                          | -     | 2 |                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)  | 15 - 25                                                                             | 6.8 (0.2 L)                                                                                       |
| UNFILLED VOL AU VENTS                         | -     | 2 |                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)  | 8 - 10                                                                              | 6.8 (0.2 L)                                                                                       |
| APPLE TART                                    | -     | 2 |                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)  | 35 - 45                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| FRESH STRUDEL                                 | -     | 2 |                                                                                       | 338 - 356 (170 - 180)  | 50 - 60                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| FROZEN STRUDEL                                | -     | 2 |                                                                                       | 356 - 374 (180 - 190)  | 35 - 45                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| BREAD                                         |       |   |                                                                                       |                        |                                                                                     |                                                                                                   |
| BREAD ROLLS                                   | 1     | 2 |                                                                                       | 104 (40)               | 20 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2 |                                                                                       | 374 - 392 (190 - 200)  | 20 - 25                                                                             | -                                                                                                 |
| FOCACCIA                                      | 1     | 2 |                                                                                       | 104 (40)               | 20 - 30                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2 |                                                                                       | 392 (200)              | 25 - 35                                                                             | -                                                                                                 |
| EMPANADA                                      | 1     | 2 |                                                                                       | 104 (40)               | 20 - 30                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2 |                                                                                       | 392 (200)              | 25 - 35                                                                             | -                                                                                                 |
| BREAD DOUGH (2 lb - 2.2 lb) (750 g - 1 kg)    | 1     | 2 |                                                                                       | 104 (40)               | 15 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2 |                                                                                       | 428 (220)              | 10 - 15                                                                             | -                                                                                                 |
| BREAD DOUGH (2.2 lb - 2.8 lb) (1 - 1.25 kg)   | 1     | 2 |                                                                                       | 104 (40)               | 20 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2 |                                                                                       | 428 (220)              | 10 - 15                                                                             | -                                                                                                 |
| BREAD DOUGH (2.8 lb - 3.3 lb) (1.25 - 1.5 kg) | 1     | 2 |                                                                                       | 104 (40)               | 20 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2 |                                                                                       | 428 (220)              | 10 - 15                                                                             | -                                                                                                 |

(\*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(\*\*) see instructions in section "7.4.5" page 21.

- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.
- In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.



# Instructions for the user

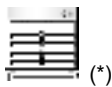
EN



## FAN ASSISTED STEAM COOKING

### TYPES OF FOOD

### STAGE



Temperature  
°F (°C)



US fl oz (\*\*)

### PORK

|                                           |   |   |                       |           |              |
|-------------------------------------------|---|---|-----------------------|-----------|--------------|
| SAVOURY TART (3.3 lb) (1.5 kg)            | 1 | 2 | 212 (100)             | 25 - 25   | 13.5 (0.4 L) |
|                                           | 2 | 2 | 338 (170)             | 60 - 75   | -            |
| PORK SHOULDER CASSEROLE (3.3 lb) (1.5 kg) | - | 2 | 320 (160)             | 100 - 120 | 16.9 (0.5 L) |
| PORK SHOULDER CASSEROLE (5.5 lb) (2.5 kg) | - | 2 | 320 (160)             | 130 - 150 | 16.9 (0.5 L) |
| SHIN OF PORK                              | 1 | 2 | 320 (100)             | 40 - 50   | 16.9 (0.5 L) |
|                                           | 2 | 2 | 320 (160)             | 40 - 50   | 16.9 (0.5 L) |
| PORK ENTRECOTE                            | - | 2 | 356 - 374 (180 - 190) | 130 - 150 | 13.5 (0.4 L) |

### UNSTUFFED POULTRY

|                                       |   |   |                       |           |              |
|---------------------------------------|---|---|-----------------------|-----------|--------------|
| CHICKEN PIECES                        | - | 2 | 374 - 410 (190 - 210) | 25 - 45   | 16.9 (0.5 L) |
| WHOLE CHICKEN (2.2 lb) (1 kg)         | 1 | 2 | 338 - 356 (170 - 180) | 20 - 25   | 16.9 (0.5 L) |
|                                       | 2 | 2 | 374 - 392 (190 - 200) | 35 - 40   | -            |
| WHOLE DUCK (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)  | 1 | 2 | 302 - 320 (150 - 160) | 70 - 90   | 16.9 (0.5 L) |
|                                       | 2 | 2 | 356 (180)             | 30 - 40   | -            |
| WHOLE GOOSE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg) | 1 | 2 | 302 (150)             | 110 - 120 | 16.9 (0.5 L) |
|                                       | 2 | 2 | 356 (180)             | 20 - 30   | -            |

### FISH

|                                   |   |   |                       |         |              |
|-----------------------------------|---|---|-----------------------|---------|--------------|
| FISH PIE                          | - | 2 | 356 (180)             | 30 - 40 | 10.1 (0.3 L) |
| LARGE FISH (UP TO 0.6 lb) (300 g) | - | 2 | 320 - 338 (160 - 170) | 20 - 30 | 10.1 (0.3 L) |
| FISH FILLETS                      | - | 2 | 302 - 320 (150 - 160) | 15 - 25 | 6.8 (0.2 L)  |
| WHOLE FISH (UP TO 2.2 lb) (1 kg)  | - | 2 | 320 - 338 (160 - 170) | 40 - 50 | 16.9 (0.5 L) |

(\*) corresponds to the position of the grill or tray from the **bottom**.

(\*\*) see instructions in section "7.4.5" page 21.

- The **values indicated in the table** refer to the preparation of food just out of the fridge and placed in a cold, non-preheated oven, unless indicated otherwise.
- In addition to the indications provided, **also remember** at the end of cooking or when checking on your baking, open the oven slightly and wait until all the steam has come out. This prevents quantities of steam escaping all in one go with the risk of scalding.



## 9. Cleaning and maintenance



**Warning:** Servicing should be carried out only by authorised personnel.

Before cleaning or carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

Do not clean the surfaces of the appliance when they are still hot.

Use only suitable detergents to clean the surfaces of the appliance. The manufacturer declines all responsibility and is not liable for damage arising from the use of unsuitable and/or other detergents than those indicated.

Do not use pressure or steam spray guns to clean the appliance.

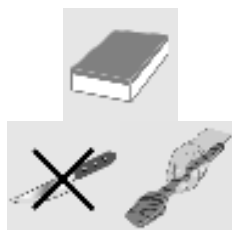
### 9.1 Maintenance Schedule

No regular maintenance is required for the appliances except cleaning.

### 9.2 Cleaning the stainless steel surfaces

To clean and preserve the stainless steel surfaces, use a **solution of warm water and vinegar or neutral soap**. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, in the direction of the satin finish, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

**Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces.** Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.



### 9.3 Cleaning the enamelled surfaces

Clean with a non-scratch, **non-abrasive** sponge dampened with **neutral soap and water**. Grease stains can easily be eliminated with **hot water** or a product specifically made for cleaning enamel. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deerskin.

**Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces.** Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).



### 9.4 Cleaning the polished surfaces

Clean with a **non-abrasive**, scratchproof sponge dampened with **warm water and neutral soap** or with a standard detergent for polished surfaces. Rinse and dry carefully with a soft cloth.

**Abrasive pastes, coarse wire pads, steel wool or acid will damage the surfaces. Do not use alcohol.**



### 9.5 Cleaning the knobs and the control panel

Clean the knobs and the control panel with a damp cloth.



## 9.6 Cleaning the grids and burners

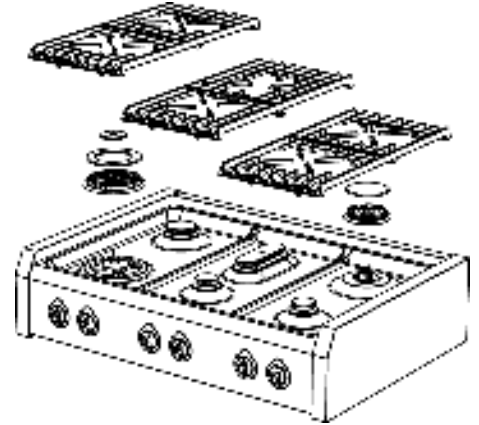


**Do not wash the burners or the plates in the dishwasher.  
Always check that none of the burner openings is clogged.**

To clean the grids and hob burners, remove them from their housing by lifting them upwards as shown in the figure, and immerse them in a solution of **warm water** and **non-abrasive neutral detergent** for about ten minutes. Rinse and dry carefully.

Be sure to refit the burner correctly, checking the flame is uniform.

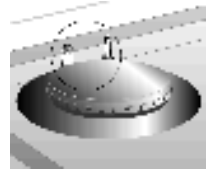
We recommend carrying out this operation at least once a week and each time it is necessary.



## 9.7 Cleaning the igniter plugs and thermocouples

In order for the igniter plugs and thermocouples to operate correctly, they must be kept clean at all times. Check them frequently and, if necessary, clean them with a damp cloth. Dry thoroughly.

Any dry residue should be removed with a toothpick or needle, **taking care not to damage the insulating ceramic part.**

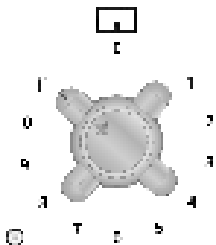
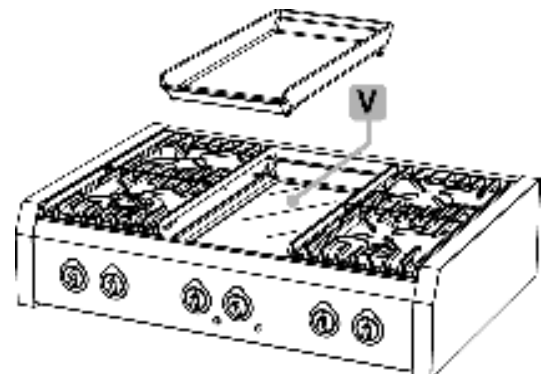


## 9.8 Cleaning the fry-top

Any grease deposits on the fry-top can be eliminated more easily when the griddle is still warm. If necessary, leave it to cool and soak for a few minutes. Finally, clean with warm salted water, dry with a tea cloth or kitchen roll.

After each use, the vitroceramic surface **V** underneath the fry-top should also be cleaned. Any residue of meat or grease can be removed by proceeding as follows:

- remove the fry-top from its housing;
- turn the knob to position **11**;
- after approximately **20-30 minutes**, even the toughest residue can easily be cleaned off the vitroceramic surface with a **wooden spatula**;
- switch off the heating and leave to cool, then clean the vitroceramic surface **V** with specific products;
- dry thoroughly and return the fry-top to its working position.





## 9.9 Cleaning the oven

In order to preserve the oven well, it should be cleaned regularly, each time it is used if possible, **after leaving it to cool**: in this way it is possible to remove any residue more easily, preventing it from burning the next time the oven is used.

Clean the stainless steel parts and enamelled parts as described in the corresponding sections “9.2 Cleaning the stainless steel surfaces” and “9.3 Cleaning the enamelled surfaces”.

Take out all the removable parts and wash them separately. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

### 9.9.1 Cleaning the oven walls



#### WARNING

**Never use detergent products to clean this type of oven.**

The walls of the oven can be cleaned using white vinegar and wiped with a cloth dampened with water. Subsequently, heat the oven for at least one hour at **302°F (150°C)** to facilitate cleaning. When the oven has cooled, wipe it again with a damp cloth.

### 9.9.2 Cleaning the oven door



#### WARNING

**Spray products for cleaning the oven must not be used to clean the fan and the thermostat sensor inside the oven compartment.**



We recommend always keeping the oven door clean. Use kitchen roll and on tougher dirt use a damp cloth and household detergent.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



## 10. Special maintenance

Periodically, it is necessary to maintain or replace some parts that are subject to wear and tear. Specific instructions are given below for each type of maintenance.



**Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.**

### 10.1 Removing the oven door

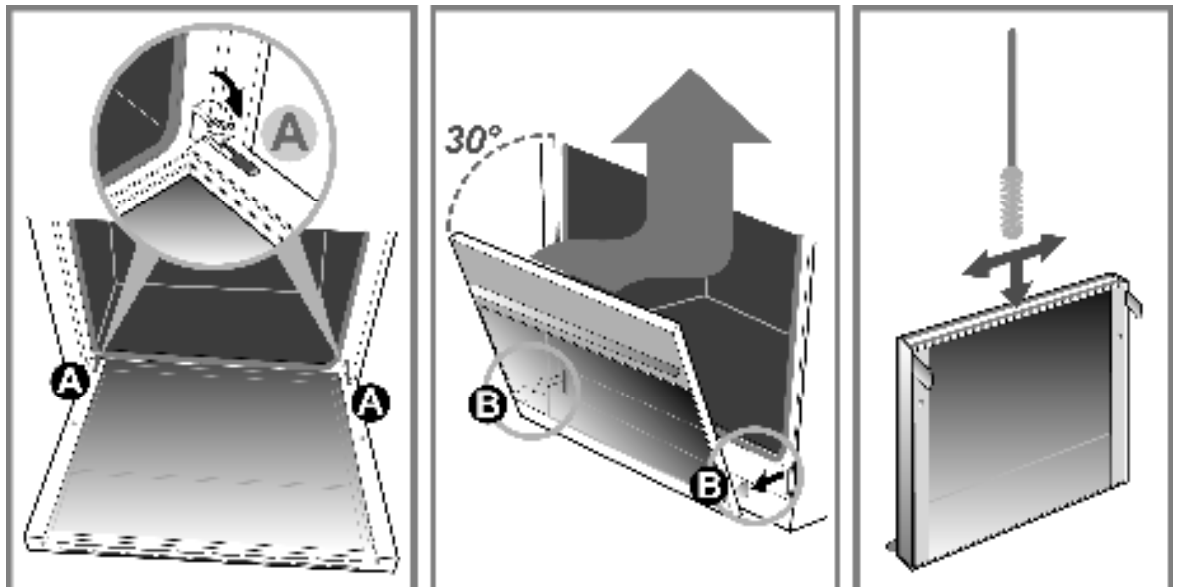
The oven door can be completely removed to enable more thorough cleaning.



**Though this operation is possible, it should not be performed by everyone, as it requires the strength to hold up the door and a minimum of expertise to re-fit it. If you are not sure of being able to do this, we recommend that you clean the door without taking it off or, in special cases, that you contact the nearest authorised Service Centre.**

To remove the door, proceed as follows:

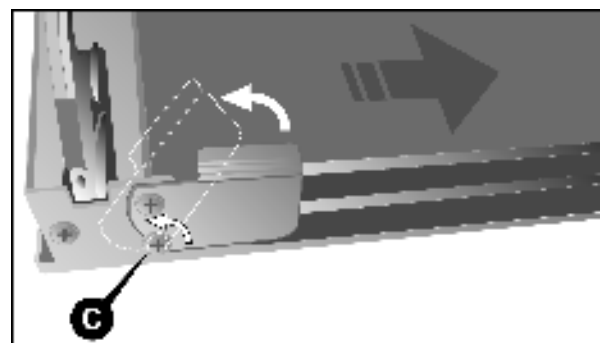
- open the oven door and release the safety catches of the hinges by turning the respective pins **A** (one for each hinge) backward;
- partially close the door until there is no more load tension on the springs (the door will form an angle of about 30°);
- **using both hands**, accompany the movement of the door towards closure and simultaneously lift it upward;
- turn the lower part of the door towards the outside to free the hinges **B** from their seats.



The **inner glass** can be removed for more thorough cleaning.

Proceed as follows:

- loosen screw **C** by **half a turn** to enable the catch to be lifted from right to left;
- lift the two catches and slide out the inner glass;
- to refit the glass, follow the above instructions in reverse order.





To clean the area between the outer glass and the intermediate glass, use a **soft brush** in the space between the glass panels, as shown on p. 33.

To **refit** the door, follow the instructions on p. 33 in reverse order.

When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the respective pins **A** (one for each hinge).

### CAUTION

After re-fitting the door, **always be sure to re-fit** the hinge safety catches.

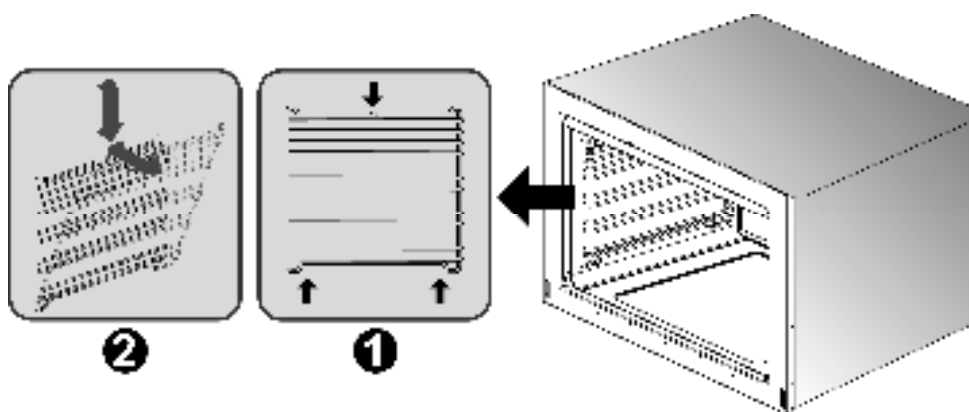


## 10.2 Removing the side rack-holder frames

The rack-holder frames can be removed to clean them separately and to facilitate cleaning the oven walls. The frames are hooked to the oven wall in the three points indicated by the arrows in the figure (detail 1).

- Press downward with your fingers as shown in detail 2 of the figure to release the frame from the upper pin.
- Lift the frame upward and take it out.

To re-fit proceed in the inverse direction. Set the lower part of the frame on the respective pins and press the upper part against the oven wall until it hooks onto the pin.





## 10.3 Removing and cleaning the inside oven fan

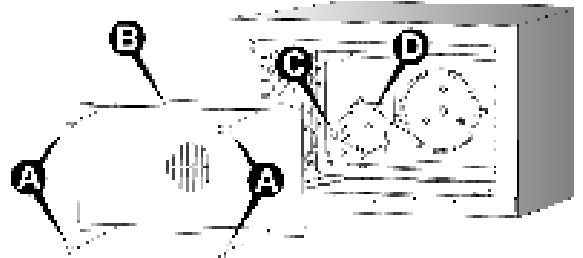


Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance.

The inside fan of the ventilated oven may require periodic cleaning. To disassemble the fan proceed as follows:

- **Make sure that the power supply to the appliance is switched off.**
- Remove all inside components (racks and dripping pans).
- Loosen and remove the four screws **A** from the cover panel.
- Remove the cover panel **B**.
- Use a coin to loosen the fixing nut **C** of the fan (this threading is inverse; to loosen turn **clockwise**).
- Remove the fan **D** and wash it by immersing it in warm water and dish detergent. **Never use abrasive or corrosive detergents, powdered products, or metal scrubbers.** Rinse the fan and dry it thoroughly.

Re-fit the fan and the cover by working in the inverse direction to the instructions for removal.



## 10.4 Replacing the oven's light bulb



**Electric shock hazard!**

Disconnect the electric power at the main fuse or circuit breaker before replacing bulb.

**DO NOT** touch bulb with bare hands.

Clean off any signs of oil from the bulb and handle with a soft cloth.

### Side oven light

Proceed as follows:

- make sure the heating elements are turned off and allowed to cool completely;
- disconnect the appliance from the power supply;
- open the oven door;
- unscrew the glass safety cap anticlockwise;
- unscrew the bulb and replace it with another one for **high temperatures (572°F / 300°C)** with the following characteristics:

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Voltage    | 120V / 60 Hz        |
| Power      | 25 W (halogen bulb) |
| Attachment | G9                  |



- Refit the glass cap and switch on the power. It is possible to check that the oven light is working by opening the oven door or turning the knob to the position  when indicated.



### Side oven light

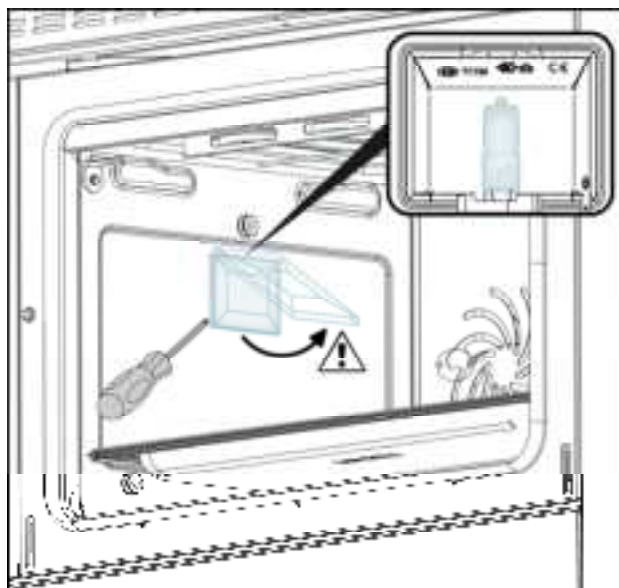
Proceed as follows:

- make sure the heating elements are turned off and allowed to cool completely;
- disconnect the appliance from the power supply;
- open the oven door;
- remove the oven rack if it interferes with the light housing (see instructions section "10.2" page 34);
- slide the tip of a flat screw driver between the glass cover and the lamp housing.

**Gently twist the screw driver tip to loosen the glass lens cover, holding it in place with your fingers to prevent it from falling and breaking;**

- remove the glass lens cover and then remove the halogen bulb;
- place a new halogen bulb for **high temperatures (572°F/300°C)** in its slot with the following characteristics:

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| <b>Voltage</b>    | 120V / 60 Hz        |
| <b>Power</b>      | 25 W (halogen bulb) |
| <b>Attachment</b> | G9                  |



- Press the glass cover back into place and replace the oven rack (see instructions section "10.2" page 34).
- Reconnect the oven to electrical supply. It is possible to check that the oven light is working by opening the oven door or turning the knob to the position  when indicated.



## 10.5 Cleaning the water tank



Any lime scale can be removed **using vinegar**; **avoid using chemical substances to prevent possible food contamination.**

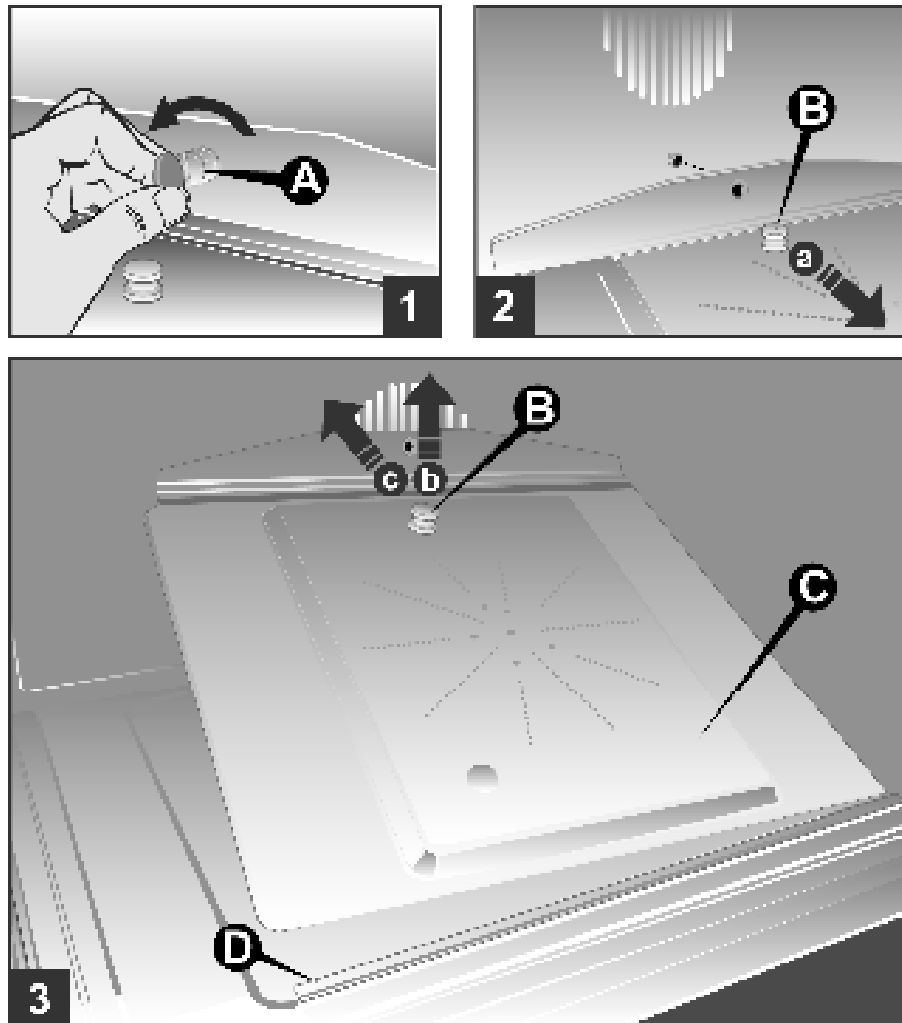
To clean the water tank, the cover must be removed.

Proceed as follows:

- remove all objects and components inside the oven (racks and dripping pans);
- using a coin or a flat-head screwdriver, unscrew and remove nut **A** fastening the cover (detail **1**);
- take hold of nut **B** and pull it towards you (arrow **a**) to free the slot in the cover from the rear pin (detail **2**);
- still holding the nut **B**, push slightly back and lift (arrows **b**, **c**) and completely remove the cover **C** from the front guide **D** (detail **3**).

Clean the cover and the water tank following the instructions given in section “9.2 Cleaning the stainless steel surfaces”.

To reposition and secure the cover, follow the above instructions in reverse order.





## 11. Assistance

### NOTICE

Before contacting Service, please check “11.1 Troubleshooting”. It may save you the cost of a service call.  
For authorized service or parts information see warranty attached.  
Keep your invoice for warranty validation.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

For serial tag location see page 10. Now is a good time to write this information in the space provided below.

#### Service Data Record

Model Number \_\_\_\_\_  
Serial Number \_\_\_\_\_  
Date of Installation \_\_\_\_\_

### 11.1 Troubleshooting

#### NOTICE

If the appliance is not working correctly, please carry out the following checks before contacting Service.

| PROBLEM                               | POSSIBLE CAUSES AND/OR REMEDY                                                                                                        |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The ignition does not work            | The plug is not properly inserted in the power socket.<br>There is no current at the socket.                                         |
| The burner does not ignite            | The gas is turned off.<br>There is no ignition spark.                                                                                |
| The flame has no uniform distribution | The burner is dirty.                                                                                                                 |
| The inner lamp is not working         | The plug is not properly inserted in the power socket.<br>There is no current at the socket.<br>The lamp is defective (see page 35). |
| The oven is not warming up            | The plug is not properly inserted in the power socket.<br>There is no current at the socket.                                         |

## DANGER

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, causera des dommages irréversibles.

## AVERTISSEMENT

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut causer de graves dommages.

## ATTENTION

Il fait référence à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, expose à un risque de blessure ou de dommage.

## AVIS

Il renvoie à des informations utiles et nécessaires à mettre en évidence.

## AVERTISSEMENT

**Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ:**
  - Ne tenter d'allumer aucun appareil;
  - Ne toucher à aucun commutateur électrique;
  - N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble;
  - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble; Suivre les instructions du fournisseur de gaz;
  - S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.



*Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, désormais cuisiner va devenir un véritable plaisir grâce à votre nouvelle cuisinière.*

*Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel, elles vous guideront pour une utilisation adaptée et sûre de votre cuisinière. Ces instructions permettent également de connaître tous les composants de la cuisinière.*

*Vous trouverez également des conseils concernant l'utilisation des récipients, des ustensiles, des positions des commandes et les programmations des commandes.*

*Il est important d'effectuer correctement les opérations de nettoyage indiquées dans ce manuel afin de préserver la cuisinière dans des conditions optimales.*

*Les paragraphes sont présentés de manière à découvrir progressivement toutes les fonctionnalités de la cuisinière, les textes sont facilement compréhensibles, accompagnés d'images détaillées et de pictogrammes d'utilisation courante.*

*Une lecture approfondie de ce manuel vous donnera les réponses aux questions que vous vous posez sur la bonne utilisation de votre nouvelle cuisinière.*



Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit acheté. L'opérateur est tenu de conserver correctement le présent manuel d'utilisation et de faire en sorte qu'il soit toujours disponible pour la consultation pendant les opérations d'utilisation et de maintenance du produit. Conserver le présent manuel d'utilisation pour toute référence future. En cas de revente du produit, le présent manuel devra être transféré à tout détenteur ou utilisateur ultérieur du produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR:** *elles fournissent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance de l'appareil.*

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Informations générales</b>                              | <b>42</b> |
| 1.1 Assistance technique                                      | 42        |
| <b>2. Instructions importantes</b>                            | <b>42</b> |
| <b>3. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation</b>    | <b>43</b> |
| 3.1 Plaque d'identification des données                       | 44        |
| <b>4. Description des commandes</b>                           | <b>45</b> |
| 4.1 Le panneau frontal                                        | 45        |
| <b>5. Utilisation du plan de cuisson</b>                      | <b>50</b> |
| 5.1 Allumage des brûleurs                                     | 50        |
| 5.2 Extinction des brûleurs                                   | 50        |
| <b>6. Utilisation du fry top</b>                              | <b>51</b> |
| 6.1 Avant de mettre en fonction le fry-top                    | 51        |
| 6.2 Allumage                                                  | 51        |
| 6.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie             | 51        |
| 6.4 Extinction                                                | 51        |
| <b>7. Utilisation des fours</b>                               | <b>52</b> |
| 7.1 Avertissements généraux                                   | 52        |
| 7.2 Tiroir de rangement                                       | 53        |
| 7.3 Risque de buée                                            | 53        |
| 7.4 Utilisation du four multifonctions combiné vapeur         | 54        |
| 7.5 Utilisation du four auxiliaire à convection naturelle     | 56        |
| <b>8. Conseils de cuisson</b>                                 | <b>57</b> |
| 8.1 Conseils pour l'utilisation correcte des brûleurs de plan | 57        |
| 8.2 Conseils pour l'utilisation correcte du fry-top           | 57        |
| 8.3 Conseils pour une bonne utilisation du four               | 57        |
| <b>9. Nettoyage et maintenance</b>                            | <b>64</b> |
| 9.1 Calendrier de maintenance                                 | 64        |
| 9.2 Nettoyage des surfaces en acier inox                      | 64        |
| 9.3 Nettoyage des surfaces émaillées                          | 64        |
| 9.4 Nettoyage des surfaces peintes                            | 64        |
| 9.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes          | 64        |
| 9.6 Nettoyage des grilles et des brûleurs                     | 65        |
| 9.7 Nettoyage des bougies et thermocouples                    | 65        |
| 9.8 Nettoyage du fry-top                                      | 65        |
| 9.9 Nettoyage du four                                         | 66        |
| <b>10. Maintenance extraordinaire</b>                         | <b>67</b> |
| 10.1 Démontage de la porte du four                            | 67        |
| 10.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles   | 68        |
| 10.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four    | 69        |
| 10.4 Changement de la lampe d'éclairage four                  | 69        |
| 10.5 Nettoyage du réservoir d'eau                             | 71        |
| <b>11. Assistance</b>                                         | <b>72</b> |
| 11.1 Dépannage                                                | 72        |

## **1. Informations générales**

### **1.1 Assistance technique**

Cet appareil avant de quitter l'usine, a été vérifié et mis au point par du personnel expert et spécialisé afin de garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point ultérieure devra être effectuée avec le maximum de soin et d'attention. Nous vous recommandons de vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l'appareil ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

## **2. Instructions importantes**

Installation correcte – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Ne laissez pas les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.

Portez des vêtements appropriés – Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus pendant l'utilisation de l'appareil.

Entretien par l'utilisateur – Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Stockage dans ou sur l'appareil – Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'éléments de surface.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.

Utilisez uniquement des maniques sèches – Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte – Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts – L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et entraîner des blessures.

Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.

Placement des grilles du four – Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.

N'utilisez JAMAIS de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou d'endommagement de l'appareil. Le papier d'aluminium peut provoquer des craquelures et/ou des fissures dans l'émail du four.

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.

### 3. Avertissements pour la sécurité et l'utilisation

#### ! DANGER

**L'appareil doit être utilisé par des personnes adultes.** Ne pas permettre aux enfants de s'en approcher ou d'en faire un objet de jeu. Éviter de poser sur l'appareil des objets pouvant attirer l'attention des enfants. Le réchauffement certaines parties de l'appareil et des casseroles utilisées peuvent devenir des sources de danger potentiel, par conséquent, pendant le fonctionnement, et pendant toute le temps nécessaire au refroidissement, il convient de disposer les casseroles de manière à éviter tout danger de brûlures ou de renversement. Éviter de laisser la porte du four ouverte aussi bien pendant le fonctionnement que dans les minutes suivant l'extinction. Éviter également tout contact avec les éléments chauffants du four.

**S'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte, des tiroirs peut faire basculer l'appareil et être dangereux pour les personnes.**

**Ne jamais mettre d'objets inflammables dans le four:** si le four est allumé cela peut provoquer un incendie. **En cas d'incendie: fermer le robinet général d'alimentation gaz et couper le courant électrique.** Ne pas jeter d'eau sur de l'huile en feu ou en train de frire. Ne pas entreposer de produits inflammables ou de bouteilles aérosols près de l'appareil et ne pas vaporiser à proximité des brûleurs allumés. Ne pas porter de vêtements amples ou des accessoires non adhérents quand les brûleurs sont allumés. Si les tissus prennent feu, cela peut provoquer de graves brûlures.

**Ne pas poser** sur le plan de cuisson des poeles qui n'ont pas un fond parfaitement lisse et régulier.

**Ne pas utiliser** des récipients grill pouvant dépasser le périmètre externe du plan de cuisson.



#### ! AVERTISSEMENT

##### Risque de basculement

**Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.**

**Vérifier si le support anti-bascullement a été installé.**

**S'assurer que le support anti-bascullement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.**

**Ne pas utiliser la cuisinière si le support anti-bascullement n'est pas installé.**

**Le non-respect de ces directives expose enfants et adultes à un risque de décès ou de brûlures graves.**

► Voir le "Manuel d'installation" ci-joint.

#### ! AVERTISSEMENT

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il est nécessaire de le conserver intégralement et de le garder à portée de main durant toute la durée de vie de la cuisinière. Nous vous conseillons de lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser la cuisinière. Si elle est présente, conserver aussi la série de buses fournie.

**Important** – Conserver ce manuel à l'intention de l'inspecteur électrique local.

**L'installation devra être effectuée par un installateur qualifié et dans le respect des normes en vigueur.**

Cet appareil est prévu pour un emploi de type domestique, il est conforme aux directives actuellement en vigueur.

La cuisinière doit être installée:

- Aux États-Unis selon le code électrique national/de l'État et les codes municipaux codes et/ou les codes locaux.
- Au Canada, selon le code électrique canadien C22.1-dernière édition/codes provinciaux et municipaux et/ou les codes locaux.

**L'utilisation professionnelle et l'installation dans des établissements publics tels que restaurants, cafés, cantines d'entreprise et tout autre emploi autre que celui indiqué entraîne la nullité immédiate de la garantie.**

L'appareil est construit pour effectuer les fonctions suivantes: **cuire et réchauffer des aliments**, il n'est adapté à aucune autre utilisation. **Le constructeur decline toute responsabilité pour des utilisations différentes de celles indiquées.**

Au moment de l'achat, l'opérateur devient le responsable direct du produit et il doit donc s'assurer que, par une utilisation normale, il ne se produit pas d'instabilité, de déformations, de ruptures ou d'usures pouvant en diminuer la sécurité. Le produit est pensé et fabriqué de manière à pouvoir fonctionner en toute sécurité et à ne pas présenter de dangers pour les personnes, les animaux domestiques et les biens matériels.

Si la cuisinière est placée sur un piédestal, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du piédestal.

### ! AVERTISSEMENT

**Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffe-électrique. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.**

### ! ATTENTION

Le branchement terre doit être effectué selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

La fiche à relier au câble d'alimentation et la prise devront être du même type et conformes aux normes en vigueur. Après l'installation de l'appareil s'assurer que la fiche de prise de courant soit accessible pour l'inspection périodique. **Ne jamais débrancher la prise en tirant le câble.**

Si les robinets de gaz résistent à la manœuvre de rotation des boutons, il est nécessaire de les graisser en utilisant un produit adapté aux hautes températures. **Pour cette opération il est nécessaire de faire appel au Service Assistance.**

Juste après l'installation effectuer un test de branchement de l'appareil en suivant les instructions décrites plus loin. Si l'appareil ne fonctionne pas le débrancher du réseau électrique et appeler le Centre d'Assistance Technique le plus proche. **Ne pas tenter de le réparer soi-même.**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il convient d'assurer une bonne aération du local: garder ouverts les orifices d'aération ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration avec conduite d'évacuation). Une utilisation intensive de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique, si elle existe.

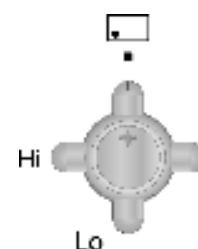
Ne pas laisser les restes d'emballage sans surveillance dans le cadre de votre foyer. Séparer les différents matériaux de rebut provenant de l'emballage et déposez les dans le centre de tri le plus proche de chez vous.

L'appareil mis hors service devra être déposé dans un centre de tri des déchets. Couper le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Sécuriser les parties qui peuvent constituer un danger pour les enfants (portes, etc.).

**Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuels dommages sur des personnes ou des choses, causés par le non-respect des instructions décrites ci-dessus ou dérivants d'une utilisation inappropriée d'une partie de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non originales.**

### ! ATTENTION

A la fin de chaque utilisation du plan, toujours vérifier que les boutons de commande sont en position "zéro" ■ (éteint).



## 3.1 Plaque d'identification des données

### ! AVERTISSEMENT

La plaque d'identification des données portant les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage est clairement visible à l'arrière de l'appareil; une copie est jointe en annexe au manuel.

Une seconde plaque se trouve à l'intérieur de l'appareil sur le flanc gauche et est visible en ouvrant la porte du four.

**Les plaques ne doivent jamais être enlevées.**



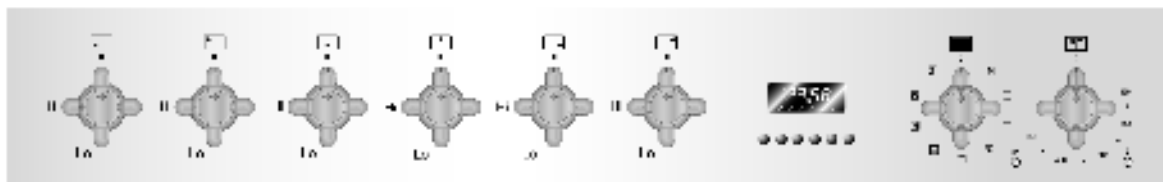


## 4. Description des commandes

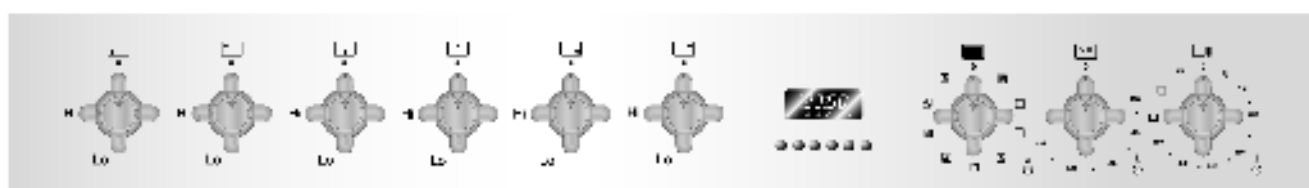
### 4.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes du plan et du four sont réunies sur le panneau frontal.

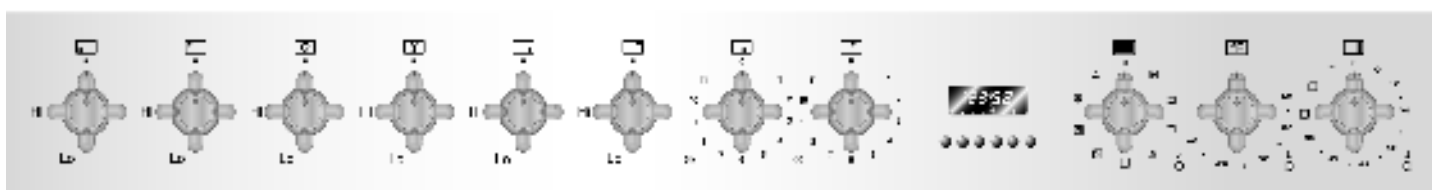
#### HSRDF36



#### HSRDF40



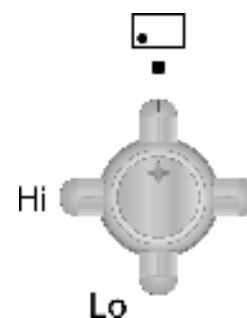
#### HSRDF48



#### DESCRIPTION DU BOUTON DES BRÛLEURS DU PLAN

L'allumage de la flamme se fait en appuyant et en tournant en même temps le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le symbole flamme minimum **Lo**.

Pour régler la puissance de la flamme tourner le bouton sur la zone entre le maximum **Hi** et le minimum **Lo**. Pour éteindre le brûleur remettre le bouton en position **■**.



► voir instructions chapitre "5." à la page 50

#### DISPOSITION DES BRÛLEURS – Description des symboles



ARRIÈRE GAUCHE



AVANT CENTRAL



AVANT GAUCHE



ARRIÈRE DROIT



ARRIÈRE CENTRAL

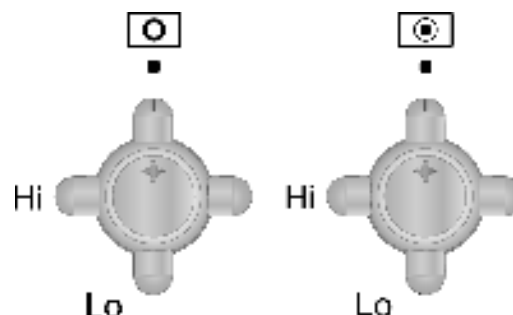


AVANT DROIT



### DESCRIPTION DES BOUTONS DU BRÛLEUR "MEGA WOK"

Le brûleur central "Mega Wok" est commandé par deux boutons, dont l'un allume la seule **couronne centrale** interne et le second actionne la **couronne externe**.



► voir instructions chapitre "5." à la page 50

### COURONNES DU BRÛLEUR – Description des symboles



COURONNE EXTERNE



COURONNE CENTRALE

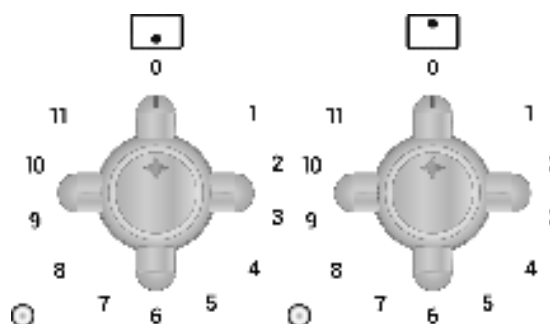


AVIS

Utilisation du brûleur à double couronne: si, pendant l'utilisation, l'on constate entre la couronne centrale et la couronne externe du brûleur, un changement dans la consistance de la flamme, cela est dû à la puissance requise par ce type de brûleur et doit être considéré comme un état normal de fonctionnement.

### DESCRIPTION DES BOUTONS DU FRY-TOP

Le Fry-top est doté d'une **chauffe différenciée**. Il est possible d'utiliser toute la surface de cuisson ou uniquement une des deux moitiés avant ou arrière. Les boutons des régleurs d'énergie commandent de manière singulière la température des deux éléments chauffants. Un **témoin orange** indique la mise en marche de la chauffe.



► voir instructions chapitre "6." à la page 51

### ELEMENTS CHAUFFANTS – Description des symboles



AVANT CENTRAL



ARRIÈRE CENTRAL



AVANT CENTRAL DROITE



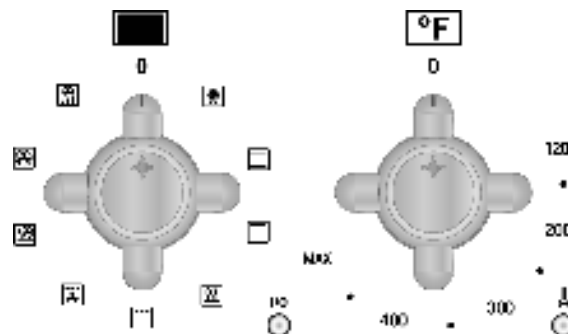
ARRIÈRE CENTRAL DROIT



## DESCRIPTION DES BOUTONS DU FOUR MULTIFONCTIONS COMBINÉ VAPEUR

Le four électrique est commandé par deux boutons: bouton de **sélection de fonctions** et bouton de **sélection de la température**.

Ils permettent de choisir le type de chauffe le plus adapté aux exigences de cuisson, en insérant de manière appropriée les éléments chauffants et en réglant la température sur la valeur désirée (de **120°F** à **MAX**).



Sous le bouton du four deux témoins sont présents: le **témoin orange** indique la mise en marche du four; le **témoin orange** indique que la température demandée est atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température demandée.

Le four est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton de sélection fonction.

► voir instructions paragraphe "7.4" à la page 54

## DESCRIPTION DES SYMBOLES DU BOUTON DE SÉLECTION DES FONCTIONS



DECONGELATION



ÉLÉMENTS CHAUFFANTS  
SUPERIEURS ET INFÉRIEURS – ECO  
(voir paragraphe "8.3.1" page 57).



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPERIEUR



VAPEUR STATIQUE



ÉLÉMENT GRIL



ÉLÉMENT GRIL AVEC VENTILATEUR



VAPEUR VENTILÉ



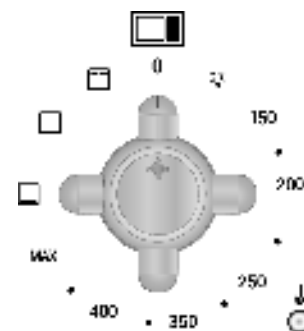
ÉLÉMENT CHAUFFANT ARRIÈRE  
AVEC VENTILATEUR



CHAUFFAGE RAPIDE

## DESCRIPTION DU BOUTON DU FOUR ÉLECTRIQUE AUXILIAIRE

Certains modèles de cuisinière sont dotés d'un four électrique auxiliaire à convection naturelle, commandé par un **seul bouton**. En plaçant le bouton au niveau de la valeur de température requise, on met en fonction les deux éléments chauffants inférieure et supérieure. Il est possible d'utiliser l'une des fonctions de réchauffement décrites dans le tableau, mais dans ce cas la température de réchauffement de la résistance choisie sera automatiquement réglée sur la valeur **MAX**.



Sous le bouton du four auxiliaire il existe une lampe **témoin orange** qui indique que la température programmée a été atteinte. Lorsque le **témoin orange** s'allume et s'éteint c'est qu'il est en train d'intervenir automatiquement pour maintenir à l'intérieur du four la température programmée par le thermostat.

Le four auxiliaire est muni d'une **lampe d'éclairage interne**. Durant le fonctionnement la lampe est toujours allumée. Si l'on souhaite l'utiliser lorsque le four est éteint pour les opérations de nettoyage, tourner le bouton sur le symbole .

► voir instructions paragraphe "7.5" à la page 56

## DESCRIPTION DES SYMBOLES



ALLUMAGE DE LA LAMPE INTERNE  
DU FOUR

150÷MAX

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS  
INFÉRIEUR ET SUPERIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPERIEUR



ÉLÉMENT GRIL



## DESCRIPTION ET UTILISATION DE L'HORLOGE NUMÉRIQUE ELECTRONIQUE + MINUTEUR AVEC FIN DE CUISSON DU FOUR ELECTRIQUE

L'afficheur de fin de cuisson contrôle électroniquement le fonctionnement du four. La programmation de l'afficheur permet de programmer l'allumage ou l'extinction du four en choisissant les horaires désirés.



|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | BOUTON MINUTEUR              |
|  | BOUTON DUREE CUISSON         |
|  | BOUTON FIN DE CUISSON        |
|  | BOUTON FONCTIONNEMENT MANUEL |
|  | BOUTON DIMINUTION VALEUR     |
|  | BOUTON AUGMENTATION VALEUR   |

### REGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant électrique, l'afficheur clignote et indique 0:00. En appuyant sur la touche on arrête le clignotement. En appuyant **pendant 5 secondes** sur les touches de variations valeurs ou on ajoute ou retire une minute à chaque pression. Appuyer sur une des deux touches de variation valeur jusqu'à ce que l'heure soit correctement réglée.



**AVIS**

Avant chaque programmation de l'afficheur de fin de cuisson, **sélectionner** la fonction et la température désirée. La fonction **P** est pas habilitée.

### CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Cette programmation permet l'extinction automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche l'afficheur s'allume et indique le chiffre 0:00; garder appuyé et presser en même temps les touches de variations valeur ou pour programmer la durée de la cuisson.

En relâchant la touche se met en route le compteur de la durée de cuisson programmée et sur l'afficheur apparaît l'heure courante en même temps que les symboles **AUTO** et .

### CUISSON AUTOMATIQUE

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction automatique du four.

En appuyant sur la touche l'afficheur s'allume et indique 0:00; laisser appuyer et presser en même temps les touches de variations valeur ou pour programmer la durée de cuisson.

En appuyant sur la touche apparaît sur l'afficheur la somme de l'heure courante plus la durée de la cuisson. Laisser appuyé et presser en même temps sur les touches de variations valeur ou pour régler l'heure de fin de cuisson.

En relâchant le bouton le compteur se met en route et sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les symboles **AUTO** et .



**AVIS**

Après la programmation, pour vérifier le temps de cuisson restant appuyer sur la touche , pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche .

### FIN DE CUISSON

A la fin de la cuisson le four s'éteint automatiquement et une sonnerie intermittente se déclenche.

A la fin de la sonnerie l'afficheur se remet sur l'heure courante avec le symbole qui signale le retour aux conditions d'utilisation normales du four.

### REGLAGE DU VOLUME SONNERIE

Le volume de la sonnerie peut être réglé (3 degrés de volumes différents) pendant qu'elle fonctionne en appuyant sur la touche .



## DESACTIVATION DE LA SONNERIE

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de **sept minutes**. Il est possible de la désactiver manuellement en appuyant sur la touche .



Après avoir appuyé sur la touche , le four se remet en marche: **pour l'éteindre** tourner le bouton de sélection fonctions et le bouton thermostat sur la position "0".

Il est possible de désactiver la sonnerie en appuyant sur n'importe quels boutons fonction. Le four s'éteindra quelque soit la fonction ou la température programmée. Apparaît alors le symbole clignotant **AUTO**. Pour interrompre le clignotement du symbole **AUTO** appuyer sur , tourner le sélecteur fonctions et le thermostat sur la position "0".

## MINUTEURS

L'afficheur de fin de cuisson peut être utilisé comme minuteur.



L'utilisation comme minuteur **n'interrompt pas le fonctionnement du four** à la fin du temps programmé.

En appuyant sur la touche , l'afficheur indique le chiffre ; le garder appuyé et presser en même temps les touches de variation valeur  ou . En relâchant la touche  le compteur programmé se met en marche et sur l'afficheur apparaissent les symboles  et .



Après la programmation du minuteur l'afficheur revient sur l'heure courante. Pour vérifier le temps restant appuyer sur la touche .

**La programmation de valeurs incohérentes est impossible** (ex. un écart entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par l'afficheur de fin de cuisson).

## EFFACEMENT DES DONNEES ENREGISTREES

Avec le programme enregistré, garder appuyée la touche de fonction "effacer" et chercher en même temps la valeur  avec les touches de variation valeurs  ou . L'effacement de la durée sera interprétée par l'afficheur comme fin de cuisson.

## MODIFICATION DES DONNEES ENREGISTREES

Les données enregistrées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment en maintenant appuyée la touche de la fonction et en appuyant en même temps sur les touches de variation valeur  ou .



## 5. Utilisation du plan de cuisson

### ! DANGER

Durant le fonctionnement normal l'appareil chauffe beaucoup. Il est nécessaire d'adopter les précautions nécessaires. **Ne pas laisser les enfants s'approcher.** Surveiller le plan de cuisson pendant la durée du fonctionnement.

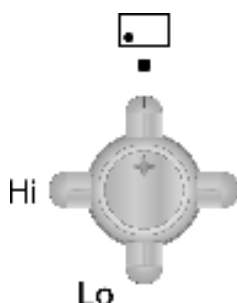
### ! ATTENTION

Vérifier que les couronnes, les chapeaux et les grilles sont montés de manière correcte.

### 5.1 Allumage des brûleurs

Tous les boutons des brûleurs du plan comportent les symboles suivants:

- robinet fermé
- H: flamme maximum
- Lo flamme minimum



La position de flamme minimum se trouve à la fin de la rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre du bouton. Toutes les positions intermédiaires sont choisies entre la flamme maximum et minimum, **jamais entre le maximum et la fermeture.**

### ! AVIS

Utilisation du brûleur à double couronne: si, pendant l'utilisation, l'on constate entre la couronne centrale et la couronne externe du brûleur, un changement dans la consistance de la flamme, cela est dû à la puissance requise par ce type de brûleur et doit être considéré comme un état normal de fonctionnement.

#### 5.1.1 Allumage électrique (one-touch)

Les brûleurs du plan sont dotés d'un système d'allumage "one-touch". Pour allumer l'un des brûleurs appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum Lo. En maintenant appuyé le bouton on active le système d'allumage automatique du brûleur, maintenir appuyé le bouton pendant environ **10 secondes**, de manière à permettre l'ouverture de la valve de sécurité. En cas de panne d'électricité, le brûleur pourra être allumé avec une allumette (voir paragraphe "5.1.2 Allumage manuel").

### ! AVERTISSEMENT

Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de **15s**. Si à l'issue de ces 15s le brûleur ne s'est pas rallumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou **attendre au moins une minute** avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins **une minute**.

### ! AVIS

Si le brûleur s'éteint accidentellement, le thermocouple de sécurité se déclenche et bloque la sortie de gaz même si le robinet est ouvert.

#### 5.1.2 Allumage manuel

Pour allumer un des brûleurs, approcher une allumette allumée du brûleur, appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et le tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de minimum Lo. Relâcher le bouton.

### 5.2 Extinction des brûleurs

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position ■.



## 6. Utilisation du fry top

### ! DANGER

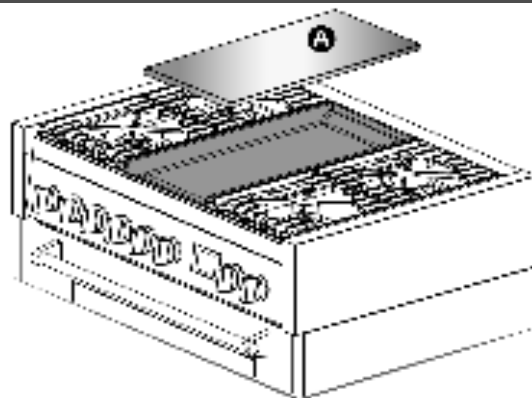
Pendant le fonctionnement, l'appareil chauffe considérablement. Il faut par conséquent adopter les précautions nécessaires. **Ne pas laisser les enfants s'approcher.** Surveiller le fry-top pendant tout le temps de fonctionnement.

### ! ATTENTION

Avant toute utilisation des brûleurs de plan **enlever toujours** le couvercle de protection **A** de son logement (disponible seulement sur certains modèles), de façon à éviter dans la durée le noircissement irréversible éventuel de l'acier.

La fonction de ce couvercle **ne** prévoit **pas** la couverture des aliments en phase de cuisson.

**En cas de brûleurs de plan déjà allumés: enlever et manipuler le couvercle en portant des gants thermiques de cuisine.**



### 6.1 Avant de mettre en fonction le fry-top

Lors de la première utilisation, la plaque du fry-top pourrait dégager une odeur âcre ou une odeur de brûlé causé par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. Pour éliminer cet inconvénient, il convient de nettoyer au préalable la plaque de la façon décrite au paragraphe "9.8 Nettoyage du fry-top".

### 6.2 Allumage

### ! AVIS

Pour allumer les éléments, appuyez sur le bouton correspondant à l'élément souhaité et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

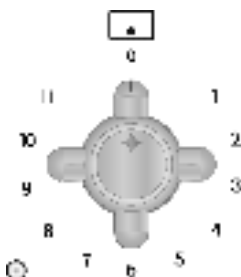
Le fry-top est doté de **réchauffement différencié**. Il est possible en effet d'utiliser la surface tout entière de la plaque, ou bien seulement l'une des deux moitiés avant ou arrière.

Placer le bouton de commande de l'élément chauffant sur la position souhaitée. Le **voyant orange**, qui indique le fonctionnement, s'allumera. Placer les aliments sur la plaques et cuire selon le goût personnel.

### 6.3 Tableau d'utilisation du régulateur d'énergie

Le tableau suivant offre seulement des valeurs indicatives, puisque, selon l'épaisseur et le genre d'aliment, ainsi que le goût personnel, il faut un degré de chaleur supérieur ou inférieur.

|         |                                        |
|---------|----------------------------------------|
| 1 - 4   | Maintien de la chaleur sur la plaque   |
| 5 - 7   | Pour cuissons délicates                |
| 8 - 9   | Pour griller                           |
| 10 - 11 | Pour griller de la viande plus épaisse |
| 11      | Pour réchauffement rapide et nettoyage |



### 6.4 Extinction

Au terme de la cuisson, ramener le bouton en position "0".



## 7. Utilisation des fours

### 7.1 Avertissements généraux

#### DANGER

**NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, la porte du four et la vitre de la porte du four.

Quand le four ou le gril sont en fonction, les parois externes et la porte du four peuvent devenir très chaudes: **il convient de tenir les enfants à l'écart de l'appareil.**

**Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec elle.**

**Ne pas utiliser la porte comme appui.**

**Ne jamais poser de récipients ou de papier aluminium sur le fond du four; cela pourrait abîmer gravement l'émail du four.**

**Eviter** de cuire les aliments sur la base du four.

#### AVERTISSEMENT

**Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement une grille d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.**

#### ATTENTION

**Ne pas tenter de démonter la porte du four sans avoir consulté avec attention les instructions correspondantes** (lire le paragraphe "10.1 Démontage de la porte du four"); **il existe le danger de se blesser les mains avec les charnières de la porte du four.**

#### AVIS

##### **BLOCAGE RÉCHAUFFEMENT DU FOUR**

Si, pendant le fonctionnement normal, le four devait interrompre le réchauffement et que l'afficheur du programmeur commence à clignoter et se remettre à zéro, vérifier si:

- il n'y a pas eu une coupure de courant.

Si, une fois redémarré le programme de cuisson, le blocage devait se répéter, cela signifie qu'est intervenue le dispositif de sécurité. Ce dispositif intervient en cas de défaut du thermostat et évite la surchauffe du four. Il est conseillé de ne pas essayer de nouveau le rallumage et de contacter le Centre d'Assistance le plus proche.



## 7.2 Tiroir de rangement

### ! AVERTISSEMENT

Pendant l'emploi du four l'intérieur du tiroir se réchauffe; **éviter le contact avec les parties internes pour empêcher toute brûlure.**

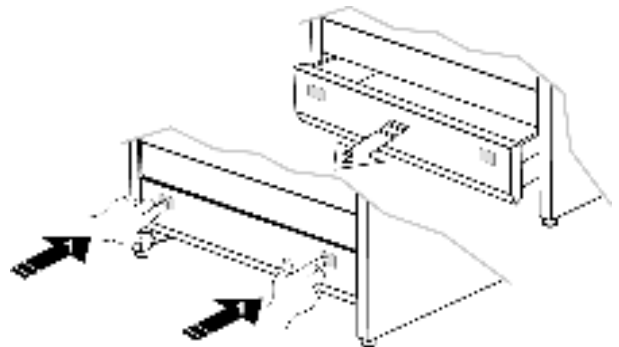
**Ne pas garder à l'intérieur du tiroir de matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre.**

Un tiroir de rangement est prévu sur la partie inférieure de la cuisinière, sous le four.

Pour activer le mécanisme d'ouverture "push-pull", **pousser simultanément les points marqués par les étiquettes prévues à cet effet (détails 1)**, puis **tirer le tiroir (détail 2)**.

Ne ranger dans le tiroir que les accessoires métalliques de la cuisinière.

Le tiroir a une capacité dynamique de 55 lb (25 kg).



## 7.3 Risque de buée

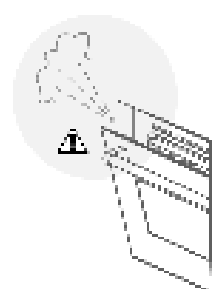
### ! AVERTISSEMENT

Certaines cuissons à **teneur élevée en eau** associées à l'emploi de fonctions spécifiques peuvent entraîner la **formation de buée sur la vitre interne de la porte**. Pour empêcher ce phénomène, **ouvrir pendant quelques secondes la porte du four une ou plusieurs fois pendant la cuisson.**

**Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four** après la cuisson pour éviter la **formation de buée, sur la vitre interne de la porte**, qui pourrait goutter du four lors de l'ouverture de la porte.

### ! AVIS

Pour éviter la vapeur éventuellement présente dans le four puisse créer une gêne, procéder de la façon suivante: tourner le bouton de sélection des fonctions sur la position "0", ou bien sur la fonction , ouvrir la porte en deux temps: la maintenir semi-ouverte (**environ 2"**) (**5 cm**) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. Si des interventions sur les aliments devaient être nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse au point de compromettre la cuisson.



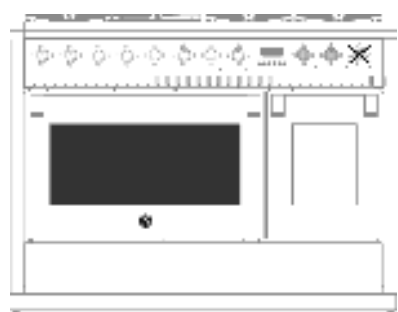


## 7.4 Utilisation du four multifonctions combiné vapeur



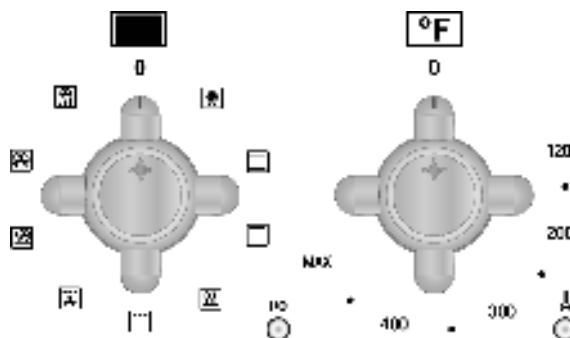
**AVIS**

L'afficheur de fin de cuisson et les boutons du four multifonctions combiné vapeur **n'influencent pas** le fonctionnement du four auxiliaire.



### 7.4.1 Premier allumage du four

Lors du premier allumage, le four pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four à la température maximale pendant une durée de 30 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**



### 7.4.2 Chauffage rapide

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions en position  pour un **préchauffage rapide** du four; avec cette fonction, le four atteindra rapidement la température sélectionnée. Une fois la température atteinte, sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.



**AVIS**

La fonction chauffage rapide  ne doit pas être utilisée comme fonction de cuisson.

### 7.4.3 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position  et le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée (voir paragraphe "8.3.1" page 57).  
Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure des aliments : amener le sélecteur de fonctions sur la position  (chaud dessus).



**AVIS**

**Le four est doté d'un système automatique de refroidissement réglé par la température de la porte.** Une fois atteint la température limite, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement en s'éteignant quand la température de la porte **descend au-dessous de la limite prédéfinie.**  
Le fonctionnement du ventilateur de refroidissement peut durer au-delà de l'extinction du four.



## 7.4.4 Cuisson à convection

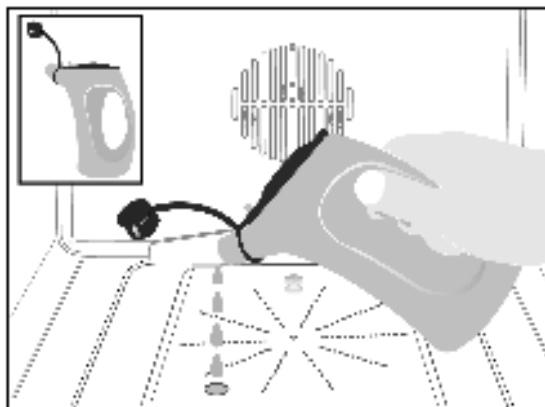
Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température souhaitée.

## 7.4.5 Cuissons à vapeur



**Le générateur de vapeur atteint des températures très élevées: verser dans le réservoir uniquement de l'eau minérale ou sans calcaire, en évitant absolument des produits contenant de l'alcool ou des détergents.**

- Verser dans le réservoir du générateur de vapeur la quantité d'eau souhaitée (voir tableaux des pages 62 et 63), en utilisant **le récipient gradué prévu à cet effet** de la façon indiquée dans l'illustration;
- tourner le bouton de fonctions en position  ou  et configurer la température choisie, qui doit être **supérieure à 212°F (100°C)**.



La cuisson à vapeur permet de saturer l'intérieur du four de vapeur sèche, pour assurer une distribution de chaleur plus uniforme et plus rapide, en améliorant le rendement par rapport à la cuisson sans vapeur et en préservant mieux le goût original des aliments.

La fonction  permet la cuisson **sur un seul niveau** du four tandis que la fonction  permet la cuisson simultanée **sur plusieurs niveaux**.

## 7.4.6 Cuisson au grill ventilé (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**).

## 7.4.7 Cuisson au grill (avec porte fermée)

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat au niveau de la valeur de température maximale (**MAX**).

## 7.4.8 Décongélation

Tourner le bouton du sélecteur de fonctions sur la position ; tourner le bouton du thermostat sur la position "0": cela a pour effet d'activer le ventilateur qui, en remuant l'air à l'intérieur du four, favorise la décongélation des aliments surgelés.

## 7.4.9 Extinction du four

L'extinction se fait en ramenant le bouton du thermostat en position "0".

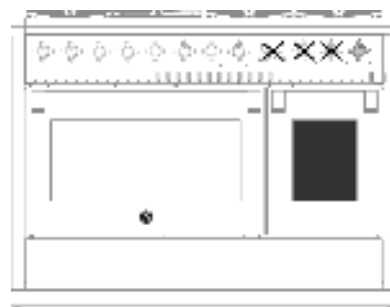


## 7.5 Utilisation du four auxiliaire à convection naturelle



**AVIS**

L'afficheur de fin de cuisson et les boutons du four multifonctions combiné vapeur **n'influencent pas** le fonctionnement du four auxiliaire.



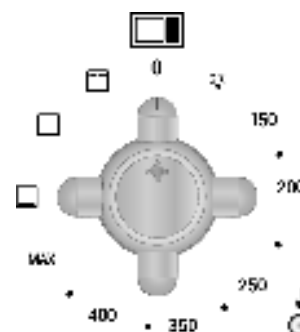
Le four auxiliaire à convection naturelle est doté de:

- un élément chauffant placé sur le plan inférieur du four (en bas);
- un élément chauffant placés sur le plan supérieur du four (en haut) + gril.

### 7.5.1 Premier allumage du four auxiliaire

Lors du premier allumage, le four auxiliaire pourrait dégager de la fumée et une odeur âcre causées par les résidus huileux de fabrication, ce qui pourrait conférer une odeur et un goût désagréables aux aliments. **Avant d'introduire les aliments à cuire, réchauffer le four auxiliaire à la température maximale pendant une durée de 30-40 minutes porte fermée et attendre que la fumée et les odeurs cessent.**

Pour activer le réchauffement du four auxiliaire, il faut sélectionner la température (de **150°F** à **MAX**) ou la fonction souhaitée en tournant le bouton.



### 7.5.2 Cuissons traditionnelles

Tourner le bouton sur la température choisie et placer le plat à cuire sur le niveau souhaité (**éviter de poser le plat directement sur le fond**); de cette façon, on aura un chauffage supérieur et inférieur des plats au moyen des deux éléments chauffants.

Pour un réchauffement différencié dans la partie supérieure ou inférieure des aliments: amener le sélecteur de fonctions sur la position (chaud dessus) ou bien (chaud dessous).

### 7.5.3 Cuisson au gril (avec porte fermée)

Tourner le bouton sur la position et laisser préchauffer le four auxiliaire pendant environ 5 minutes. Pour assurer le bon fonctionnement, placer la grille de support plats sur le troisième rail en partant du bas. Il possible de toute façon de varier la position de la grille de support plats selon le goût personnel et les exigences de cuisson. Avant de mettre au four, il faut préchauffer pendant 5 minutes. Un système de refroidissement empêchera les boutons de commande de surchauffer.

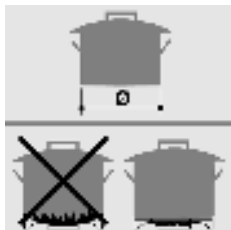
### 7.5.4 Extinction du four auxiliaire

L'extinction se fait en ramenant le bouton en position "0".



## 8. Conseils de cuisson

### 8.1 Conseils pour l'utilisation correcte des brûleurs de plan



Le diamètre du fond des récipients de cuisson devra être approprié au diamètre du brûleur utilisé (voir tableau ci-contre). La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre du récipient. Utiliser des récipients à fond plat. Cuire en utilisant si possible des casseroles dotées de couvercle, cela permet d'utiliser des puissances plus faibles. Pour réduire les temps de cuisson, cuire les légumes, les pommes de terre etc. avec peau d'eau.

| Brûleur     | Diamètre récipient       |
|-------------|--------------------------|
| Rapide      | de 9" à 10" (24 à 26 cm) |
| Semi-rapide | de 6" à 8½" (16 à 22 cm) |
| Auxiliaire  | de 3" à 5½" (8 à 14 cm)  |
| Wok         | de 9" à 10" (24 à 26 cm) |
| Mega Wok    | de 9" à 10" (24 à 26 cm) |

### 8.2 Conseils pour l'utilisation correcte du fry-top

Les aliments préparés sur la plaque du fry-top ont un goût particulier qu'il conviendrait de ne pas altérer par l'usage excessif d'épices. Plusieurs modes de préparation sont possibles. Par exemple, il est possible de préparer simultanément des aliments différents, tels que la viande et le poisson. Avant de préparer la viande, il est conseillé de la traiter avec de l'huile aromatisée et de la faire mariner pendant quelques heures. Petite suggestion: la viande doit toujours être salée après la cuisson, de telle sorte que le jus ne sorte pas avant le moment voulu.

### 8.3 Conseils pour une bonne utilisation du four

**AVIS**

Le four permet d'optimiser les cuissons. Il est possible d'effectuer des cuissons traditionnelles, à convection et au gril.

**Tous les types de cuisson doivent être effectués avec la porte du four complètement fermée.**

**Un bruit de « plop » se fait entendre pendant la cuisson c'est un phénomène normal, dû à l'effet de chaud et froid.**

#### 8.3.1 Cuisson traditionnelle



Pour ce type de cuisson la chaleur arrive du haut et du bas, il est donc préférable d'utiliser les plaques centrales. Si la cuisson nécessite une chaleur plus importante du haut ou du bas, utiliser les plaques inférieures ou supérieures. La cuisson traditionnelle est conseillée pour tous les aliments qui requièrent des températures de cuisson élevées ou des longs temps de braisage. Ce système est aussi conseillé lorsque l'on utilise pour la cuisson des récipients en terre cuite, porcelaine etc.

#### ECO

Le type de cuisson traditionnel, avec éléments chauffants supérieur et inférieur, dispose également de la **fonction ECO (\*)** avec chauffage intelligent : l'appareil régule de manière optimale l'apport d'énergie à l'intérieur du four; les aliments sont chauffés **graduellement en exploitant la chaleur résiduelle** et, vu que cela nécessite des temps très longs, l'utilisation n'en est conseillée que **pour réchauffer les plats**.

**Si vous ne souhaitez pas utiliser ce type de chauffage, mais exploiter la fonction de cuisson en utilisant au mieux les éléments chauffants, il faut :**

- **préchauffer** le four en sélectionnant une autre fonction, telle que la convection , et régler également le bouton du thermostat sur une température d'au moins **212°F**;
- une fois la température atteinte (voyant orange éteint), **sélectionner** la fonction traditionnelle  et introduire le plat.

**ATTENTION:** pendant l'utilisation de la fonction ECO, une fois que la température d'environ 212°F (100°C) a été atteinte, en ouvrant et fermant la porte du four, la fonction ECO se désactive.

Quand la **fonction ECO est activée**, la **lampe d'éclairage** intérieure du four **reste éteinte** dès le début du chauffage et ne **s'allume** qu'après **ouverture** de la porte du four.

(\*) Ce type de chauffage est utilisé pour définir la classe d'efficacité énergétique et la consommation d'énergie en mode traditionnel.



### 8.3.2 Cuisson à convection



Avec ce type de cuisson la chaleur est transmise aux aliments par l'air préchauffé et tournant grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière du four. Le chaleur atteint rapidement et uniformément toutes les parties du four permettant ainsi de cuire différents aliments sur plusieurs étages. L'élimination de l'humidité de l'air et l'ambiance plus sèche empêchent la transmission et le mélange des odeurs et des saveurs.

La possibilité de cuire sur plusieurs étages, permet de réaliser en même temps plusieurs plats différents. Il est possible de cuire des gâteaux et des pizzas dans trois plats différents. Le four peut cependant être utilisé pour une cuisson sur un seul étage. Pour une meilleure cuisson utiliser les plaques basses.

La cuisson à convection est particulièrement recommandée la décongélation des aliments surgelés, pour stériliser les conserves, les fruits en sirop maison et enfin pour faire sécher des champignons ou des fruits.

### 8.3.3 Cuisson au grill



La chaleur est transmise par le haut. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, exceptées les viandes maigres de gibier et les boulettes. Les viandes et les poissons cuits au grill seront légèrement recouverts d'huile et disposés sur la grille; celle-ci doit être placée sur les plaques les plus proches ou les plus éloignées de l'élément grill, selon l'épaisseur de la viande afin d'éviter qu'elle ne soit brûlée en surface pas assez cuite à l'intérieur.

**Conseillé pour:** viandes peu épaisses, toast.



AVIS

Placer le lèche-frite au niveau **le plus bas** pour récupérer les sauces et les graisses; verser un verre d'eau dans le lèche-frite pour **empêcher la formation de fumée** due à la surchauffe des graisses.

### 8.3.4 Cuisson au grill ventilé



Elle se fait par le fonctionnement combiné du grill et du ventilateur.

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer progressivement à l'intérieur des aliments bien que la surface soit exposée à l'action directe du grill.

**Conseillée pour:** viandes épaisses, volailles.

### 8.3.5 Cuisson à la vapeur



La cuisson en atmosphère saturée de vapeur offre des avantages notables par rapport à la cuisson traditionnelle. Elle préserve le goût des aliments en réduisant grandement l'évaporation des liquides et en maintenant les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles, elle facilite la distribution de la chaleur en rendant la cuisson plus homogène et uniforme et elle réduit les temps de cuisson en optimisant l'efficacité énergétique.

La fonction de cuisson à vapeur peut être utilisée aux basses températures **212°F (100°C)**, pour la cuisson délicate de poisson et légumes, avec des températures plus élevées pour la cuisson de pâtisseries et de plats dont l'on souhaite mettre en valeur le goût délicat.

### 8.3.6 Cuisson à vapeur ventilée



La cuisson à vapeur ventilée présente tous les avantages de la cuisson à vapeur traditionnelle, déjà décrits au paragraphe précédent, auxquels elle ajoute l'avantage d'une parfaite ventilation qui, en uniformisant la distribution de la chaleur, permet la cuisson simultanée de différents aliments **sur plusieurs niveaux de cuisson**.

La cuisson à vapeur ventilée est particulièrement indiquée pour les grosses pièces de viande ou les viandes délicates.



## 8.3.7 Cuisson de la viande et du poisson

La viande à cuire au four doit peser au moins **2.2 lb (1 kg)**. Les viandes rouges tendres qui doivent être cuisinées saignantes (roast-beef, filet etc.) ou qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur saveur intérieure requièrent une cuisson à haute température pendant peu de temps **392-482°F (200-250°C)**. Les viandes blanches, les volailles et le poisson requièrent une cuisson à basse température **302-347°F (150-175°C)**.

Les ingrédients de la sauce doivent être immédiatement disposés dans le plat si le temps de cuisson est court. Sinon il est conseillé de les ajouter dans la dernière demie heure. Les viandes peuvent être disposées sur un plat adapté à la cuisson au four ou directement sur le gril sous lequel on place la lèchefrite servant à recueillir le jus. La cuisson peut être contrôlée en écrasant la viande avec une cuillère si elle ne cède pas c'est qu'elle est cuite à point.

A la fin de la cuisson il est conseillé d'attendre au moins **15 minutes** avant de couper la viande de manière à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes avant d'être servies peuvent être maintenues au four à température minimale.

## 8.3.8 Cuisson des gâteaux

Les pâtes battues doivent se détacher difficilement de la cuillère, car une pâte trop fluide nécessiterait un temps de cuisson inutilement long. Les gâteaux nécessitent une température moyenne (comprise entre **302-392°F (150-200°C)**) et requièrent un préchauffage (**10 minutes environ**). La porte ne doit pas être ouverte avant au moins  $\frac{3}{4}$  d'heure de cuisson.



### 8.3.9 Tableaux avec des exemples de cuisson

#### LÉGENDE



Les temps de cuisson varient selon la nature, l'homogénéité et le volume des aliments. Il est conseillé de surveiller les premières cuissons pour voir si en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions on obtient les mêmes résultats. A titre indicatif vous trouverez ci-dessous tableaux.



Niveau (\*)

Durée de cuisson (minutes)

Quantité d'eau



#### DECONGELATION

##### TYPE D'ALIMENTS



| TYPE D'ALIMENTS                | (*) |     |
|--------------------------------|-----|-----|
| PLATS PREPARES (2.2 lb) (1 kg) | 2   | 45  |
| VIANDES (1.1 lb) (500 g)       | 2   | 50  |
| VIANDES (2 lb) (750 g)         | 2   | 70  |
| VIANDES (2.2 lb) (1 kg)        | 2   | 110 |

(\*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

- La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect de la viande.



#### CUISSON AU GRIL



Température  
°F (°C)



| PLATS                                   | (*) | Température<br>°F (°C) |           |
|-----------------------------------------|-----|------------------------|-----------|
| ROAST-BEEF MOYEN (3.3 lb) (1.5 kg)      | 2   | 428 - 464 (220 - 240)  | 40 - 50   |
| GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ, CUISSON MOYENNE | 2   | 338 - 374 (170 - 190)  | 120 - 150 |
| <b>PORC</b>                             |     |                        |           |
| ROTI DE PORC AVEC COUENNE               | 2   | 338 - 374 (170 - 190)  | 140 - 160 |
| JARRET DE PORC                          | 2   | 356 - 392 (180 - 200)  | 120 - 150 |
| <b>VOLAILLE NON FARCIE</b>              |     |                        |           |
| DEMI POULET (1 - 2 PIÈCES)              | 2   | 410 - 446 (210 - 230)  | 40 - 50   |
| POULET ENTIER (1 - 2 PIÈCES)            | 2   | 392 - 428 (200 - 220)  | 60 - 80   |
| CANARD ENTIER (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg) | 2   | 356 - 392 (180 - 200)  | 90 - 120  |
| MAGRET DE CANARD                        | 3   | 446 - 482 (230 - 250)  | 30 - 45   |
| OIE ENTIÈRE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)   | 1   | 302 - 338 (150 - 170)  | 130 - 160 |
| MAGRET D'OIE                            | 2   | 320 - 356 (160 - 180)  | 80 - 100  |
| CUISSE D'OIE                            | 2   | 356 - 392 (180 - 200)  | 50 - 80   |

(\*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

- La cuisson au gril peut salir beaucoup l'intérieur du four. Nettoyer le four après chaque utilisation **pour éviter** que la saleté puisse brûler et s'incruster.
- Les indications figurant dans le tableau se rapportent à l'emploi de lèchefrites émaillées avec grille. Placer la grille dans le lèchefrite et les insérer tous les deux au niveau d'insertion indiqué. Les valeurs peuvent varier en fonction du type et de la quantité d'aliments à griller.
- Placer toujours les aliments à griller **au milieu** de la grille.
- Au terme de la cuisson, laisser reposer les aliments **pendant environ 10 minutes** dans le four éteint et fermé. La durée indiquée **ne tient pas compte** du temps de repos conseillé.
- Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments introduits dans le four froid et de viande sortant du réfrigérateur.



# Instructions pour l'utilisateur



## CUISSON D'UN ROTI



AIR CHAUD



CHAUFFAGE SUP./INF.

| PLATS                                     |  (*) | Température<br>°F (°C)     |  |  (*) | Température<br>°F (°C)     |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| BOULETTE DE VIANDE (1.1 lb) (500 g)       | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 60 - 70                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 410 (200 - 210)      |
| <b>PORC</b>                               |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| CÔTE                                      | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 70 - 80                                                                             | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| FILET MOYEN (0.8 lb) (400 g)              | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 30 - 45                                                                             | 3                                                                                       | 392 - 446 (200 - 230)      |
| RÔTI GRAS (3.3 lb) (1.5 kg)               | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 120 - 150                                                                           | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| RÔTI GRAS (5.5 lb) (2.5 kg)               | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 150 - 180                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| RÔTI MAIGRE (2.2 lb) (1 kg)               | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 70 - 90                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| RÔTI MAIGRE (4.4 lb) (2 kg)               | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 80 - 100                                                                            | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| <b>BOEUF</b>                              |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| FILET MOYEN (2.2 lb) (1 kg)               | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190)      | 45 - 65                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| ROAST-BEEF (3.3 lb) (1.5 kg)              | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190)      | 30 - 45                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| RAGOÛT (3.3 lb) (1.5 kg) RÉCIPENT FERMÉ   | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 120 - 150                                                                           | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| RAGOÛT (5.5 lb) (2.5 kg) RÉCIPENT FERMÉ   | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 150 - 180                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| <b>VEAU</b>                               |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| RÔTI / POITRINE DE VEAU (3.3 lb) (1.5 kg) | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 90 - 120                                                                            | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| RÔTI / POITRINE DE VEAU (5.5 lb) (2.5 kg) | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 120 - 150                                                                           | 2                                                                                       | 338 - 374 (170 - 190)      |
| JARRET                                    | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 100 - 130                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| <b>AGNEAU</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| GIGOT DÉSOSSÉ                             | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190)      | 70 - 110                                                                            | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| LONGE AVEC OS                             | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190) (**) | 40 - 50                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220) (**) |
| LONGE DÉSOSSÉE                            | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190) (**) | 30 - 40                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220) (**) |
| <b>VOLAILLE</b>                           |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| POULET ENTIER (2.2 lb) (1 kg)             | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)      | 60 - 70                                                                             | 2                                                                                       | 392 - 428 (200 - 220)      |
| CANARD ENTIER (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)   | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)      | 90 - 120                                                                            | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| OIE ENTIÈRE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)      | 130 - 180                                                                           | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| <b>GIBIER</b>                             |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| RÔTI / CUISSOT DÉSOSSÉ (3.3 lb) (1.5 kg)  | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 90 - 120                                                                            | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| RÔTI DE SANGlier                          | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 120 - 140                                                                           | 2                                                                                       | 374 - 410 (190 - 210)      |
| LAPIN                                     | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 70 - 80                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| <b>POISSON</b>                            |                                                                                       |                            |                                                                                     |                                                                                         |                            |
| POISSON ENTIER (0.6 lb) (300 g)           | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 30 - 40                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |
| POISSON ENTIER (1.5 lb) (700 g)           | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)      | 40 - 50                                                                             | 2                                                                                       | 356 - 392 (180 - 200)      |

(\*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau inférieur.

(\*\*) préchauffer le four.

- Les valeurs indiquées dans le tableau se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.



## CUISSON À VAPEUR STATIQUE

| PLATS                                         | PHASE |  (*) | Température<br>°F (°C) |  |  US fl oz (**) |
|-----------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PÂTISSERIES</b>                            |       |                                                                                       |                        |                                                                                     |                                                                                                   |
| GÂTEAU QUATRE-QUARTS (6 OEUFS)                | -     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)  | 30 - 40                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| GÂTEAU QUATRE-QUARTS (3 OEUFS)                | -     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)  | 25 - 35                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| GÂTEAU AUX FRUITS AVEC PÂTE POUR GÉNOISE      | -     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)  | 20 - 30                                                                             | 6.8 (0.2 L)                                                                                       |
| PÂTE FLUIDE DANS LE MOULE                     | -     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)  | 50 - 70                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
| GÂTEAU AUX FRUITS A PÂTE FLUIDE               | -     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)  | 20 - 30                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| PETITS GÂTEAUX À PÂTE FLUIDE (MUFFINS)        | -     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)  | 25 - 35                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| TRESSE À LA LEVURE                            | -     | 2                                                                                     | 302 - 320 (150 - 160)  | 35 - 45                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
| GÂTEAU À LA LEVURE                            | -     | 2                                                                                     | 320 - 338 (160 - 170)  | 30 - 40                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
| PÂTE À CHOU (CHOUX / ÉCLAIRS)                 | -     | 2                                                                                     | 392 - 428 (200 - 220)  | 25 - 35                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| TARTELETTES DE PÂTE FEUILLETÉE                | -     | 2                                                                                     | 392 - 428 (200 - 220)  | 15 - 25                                                                             | 6.8 (0.2 L)                                                                                       |
| VOL AU VENTS VIDES                            | -     | 2                                                                                     | 392 - 428 (200 - 220)  | 8 - 10                                                                              | 6.8 (0.2 L)                                                                                       |
| TARTE AUX POMMES                              | -     | 2                                                                                     | 374 - 410 (190 - 210)  | 35 - 45                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| STRUDEL FRAIS                                 | -     | 2                                                                                     | 338 - 356 (170 - 180)  | 50 - 60                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| STRUDEL SURGELÉ                               | -     | 2                                                                                     | 356 - 374 (180 - 190)  | 35 - 45                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
| <b>PAIN</b>                                   |       |                                                                                       |                        |                                                                                     |                                                                                                   |
| MICHE                                         | 1     | 2                                                                                     | 104 (40)               | 20 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2                                                                                     | 374 - 392 (190 - 200)  | 20 - 25                                                                             | -                                                                                                 |
| FOUGASSE                                      | 1     | 2                                                                                     | 104 (40)               | 20 - 30                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2                                                                                     | 392 (200)              | 25 - 35                                                                             | -                                                                                                 |
| EMPANADA                                      | 1     | 2                                                                                     | 104 (40)               | 20 - 30                                                                             | 13.5 (0.4 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2                                                                                     | 392 (200)              | 25 - 35                                                                             | -                                                                                                 |
| PÂTE À PAIN (2 lb - 2.2 lb) (750 g - 1 kg)    | 1     | 2                                                                                     | 104 (40)               | 15 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2                                                                                     | 428 (220)              | 10 - 15                                                                             | -                                                                                                 |
| PÂTE À PAIN (2.2 lb - 2.8 lb) (1 - 1.25 kg)   | 1     | 2                                                                                     | 104 (40)               | 20 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2                                                                                     | 428 (220)              | 10 - 15                                                                             | -                                                                                                 |
| PÂTE À PAIN (2.8 lb - 3.3 lb) (1.25 - 1.5 kg) | 1     | 2                                                                                     | 104 (40)               | 20 - 25                                                                             | 10.1 (0.3 L)                                                                                      |
|                                               | 2     | 2                                                                                     | 428 (220)              | 10 - 15                                                                             | -                                                                                                 |

(\*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

(\*\*) voir instructions au paragraphe "7.4.5" page 55.

- Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.
- Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.



## CUISSON À VAPEUR VENTILÉ

| PLATS                                    | PHASE |   |  (*) | Température<br>°F (°C) |  |  US fl oz (**) |
|------------------------------------------|-------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PORC                                     |       |   |                                                                                       |                        |                                                                                     |                                                                                                   |
| RAGOÛT EN CROUTE (3.3 lb) (1.5 kg)       | 1     | 2 | 212 (100)                                                                             | 25 - 25                | 13.5 (0.4 L)                                                                        |                                                                                                   |
|                                          | 2     | 2 | 338 (170)                                                                             | 60 - 75                | -                                                                                   |                                                                                                   |
| RAGOÛT DE CAPOCOLLO (3.3 lb) (1.5 kg)    | -     | 2 | 320 (160)                                                                             | 100 - 120              | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
| RAGOÛT DE CAPOCOLLO (5.5 lb) (2.5 kg)    | -     | 2 | 320 (160)                                                                             | 130 - 150              | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
| JARRET DE PORC                           | 1     | 2 | 320 (100)                                                                             | 40 - 50                | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
|                                          | 2     | 2 | 320 (160)                                                                             | 40 - 50                | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
| CÔTE DE PORC                             | -     | 2 | 356 - 374 (180 - 190)                                                                 | 130 - 150              | 13.5 (0.4 L)                                                                        |                                                                                                   |
| VOLAILLE NON FARCIE                      |       |   |                                                                                       |                        |                                                                                     |                                                                                                   |
| MORCEAUX DE POULET                       | -     | 2 | 374 - 410 (190 - 210)                                                                 | 25 - 45                | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
| POULET ENTIER (2.2 lb) (1 kg)            | 1     | 2 | 338 - 356 (170 - 180)                                                                 | 20 - 25                | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
|                                          | 2     | 2 | 374 - 392 (190 - 200)                                                                 | 35 - 40                | -                                                                                   |                                                                                                   |
| CANARD ENTIER (4.4 - 6.6 lb) (2 - 3 kg)  | 1     | 2 | 302 - 320 (150 - 160)                                                                 | 70 - 90                | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
|                                          | 2     | 2 | 356 (180)                                                                             | 30 - 40                | -                                                                                   |                                                                                                   |
| OIE ENTIÈRE (6.6 - 8.8 lb) (3 - 4 kg)    | 1     | 2 | 302 (150)                                                                             | 110 - 120              | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |
|                                          | 2     | 2 | 356 (180)                                                                             | 20 - 30                | -                                                                                   |                                                                                                   |
| POISSON                                  |       |   |                                                                                       |                        |                                                                                     |                                                                                                   |
| POISSONS EN SAUCE                        | -     | 2 | 356 (180)                                                                             | 30 - 40                | 10.1 (0.3 L)                                                                        |                                                                                                   |
| GRANDS POISSONS (JUSQU'À 0.6 lb) (300 g) | -     | 2 | 320 - 338 (160 - 170)                                                                 | 20 - 30                | 10.1 (0.3 L)                                                                        |                                                                                                   |
| FILETS DE POISSON                        | -     | 2 | 302 - 320 (150 - 160)                                                                 | 15 - 25                | 6.8 (0.2 L)                                                                         |                                                                                                   |
| POISSON ENTIER (JUSQU'À 2.2 lb) (1 kg)   | -     | 2 | 320 - 338 (160 - 170)                                                                 | 40 - 50                | 16.9 (0.5 L)                                                                        |                                                                                                   |

(\*) correspond à la position de la grille ou de la plaque en partant du niveau **inférieur**.

(\*\*) voir instructions au paragraphe "7.4.5" page 55.

- Les **valeurs indiquées dans le tableau** se rapportent à la préparation d'aliments sortant du réfrigérateur et introduits dans le four froid non préchauffé, sauf indication contraire.
- Aux indications fournies il faut ajouter une **recommandation importante**: une fois la cuisson terminée ou pour effectuer un contrôle, entrouvrir légèrement la porte du four et attendre que la vapeur soit complètement sortie. Cela évitera les sorties soudaines de vapeur qui peuvent être à l'origine de brûlures.



## 9. Nettoyage et maintenance



**Avertissement:** L'entretien doit être effectué uniquement par du personnel autorisé.

**Avant chaque intervention** couper l'alimentation électrique de l'appareil et fermer le robinet de l'installation gaz.

**Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil** lorsqu'elles sont encore chaudes.

**Pour le nettoyage des surfaces de l'appareil**, n'utiliser que des produits nettoyants appropriés. Le fabricant décline toute responsabilité et ne répond pas des dommages éventuels résultant de l'utilisation de produits nettoyants appropriés et/ou autres que ceux indiqués.

**Pour le lavage de l'appareil** ne pas utiliser de jet à pression ou de vapeur.

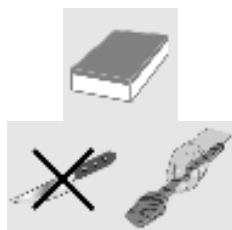
### 9.1 Calendrier de maintenance

Aucune maintenance régulière n'est requise pour les appareils à l'exception du nettoyage.

### 9.2 Nettoyage des surfaces en acier inox

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser quotidiennement une **solution chaude d'eau et de vinaigre ou de savon neutre**; verser la solution sur un chiffon humide et passer sur la surface en acier dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois.

**Eviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommager les surfaces.** Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.



### 9.3 Nettoyage des surfaces émaillées

Nettoyer avec une éponge **non abrasive** humidifiée **d'eau et de savon neutre**. Les taches de gras peuvent être éliminées facilement avec un produit spécifique vendu dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

**Eviter les produits contenant des substances abrasives, paillettes, laine de verre ou acides qui pourraient endommager la surface.** Eviter de laisser sur l'émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc.).



### 9.4 Nettoyage des surfaces peintes

Nettoyer avec une éponge anti-rayure de type **non abrasif** imbibée **d'eau chaude et de savon neutre** ou d'un produit nettoyant normal pour surfaces peintes. Rincer et essuyer soigneusement au moyen de chiffon doux.

**Eviter les produits contenant des substances abrasives, les éponges métalliques, la laine d'acier ou les acides qui pourraient abîmer les surfaces. Ne pas utiliser d'alcool.**



### 9.5 Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.



## 9.6 Nettoyage des grilles et des brûleurs

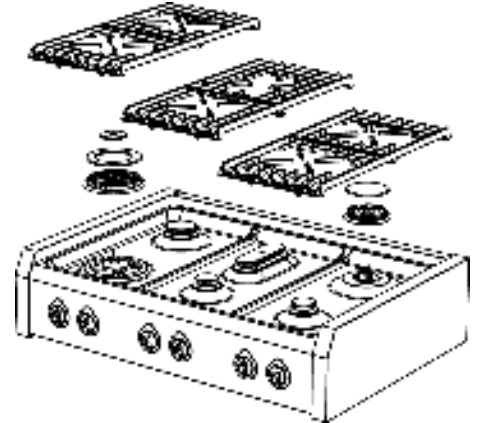


Il est conseillé de ne pas laver les brûleurs et les plateaux au lave-vaisselle.  
Contrôler que les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées.

Pour procéder au nettoyage des grilles et des brûleurs du plan de cuisson, les enlever de leur emplacement en les faisant glisser vers le haut (voir le dessin) et les laisser tremper une dizaine de minutes dans de l'**eau chaude** mélangée à un **détergent neutre non abrasif**. Rincer et sécher avec soin.

Remonter correctement les brûleurs en vérifiant l'uniformité des flammes.

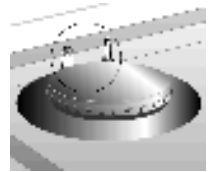
Il est conseillé d'effectuer cette opération 1 fois par semaine et chaque fois que nécessaire.



## 9.7 Nettoyage des bougies et thermocouples

Pour un bon fonctionnement les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être propres. Contrôler régulièrement et si nécessaire les nettoyer avec un chiffon humide. Essuyer soigneusement.

Certains résidus secs peuvent être enlevés avec une tige en bois ou une aiguille, **en faisant bien attention de ne pas endommager la partie isolante en céramique**.

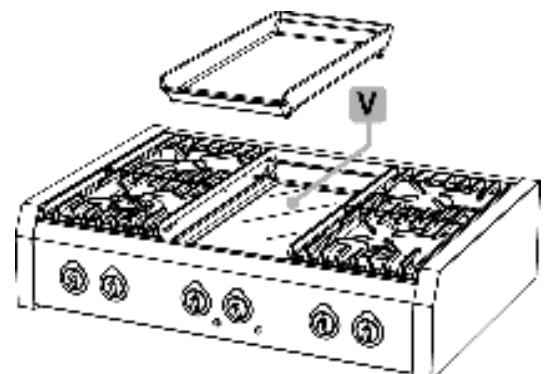
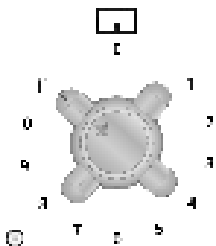


## 9.8 Nettoyage du fry-top

Certains dépôts de graisse présents sur la plaque du fry-top pourront être plus facilement éliminés lorsque la plaque est encore chaude. Si nécessaire la laisser refroidir et la mettre à tremper quelques minutes. Nettoyer avec de l'eau salée, essuyer avec un chiffon, ou avec de l'essuie-tout.

Après chaque utilisation nettoyer aussi le plan en vitrocéramique **V** qui soutient la plaque du fry-top. Les éventuels résidus de viandes ou de graisse peuvent être éliminés en procédant de la manière suivante:

- extraire de son emplacement la plaque du fry-top;
- mettre le bouton sur la position **11**;
- après **20-30 minutes**, même les résidus les plus résistants pourront être facilement éliminés du plan vitrocéramique avec une **spatule de bois**;
- désactiver le réchauffement, laisser refroidir et nettoyer le plan vitrocéramique **V** avec des produits spécifiques;
- sécher parfaitement et remettre la plaque du fry-top dans son emplacement.





## 9.9 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. L'idéal étant de le faire après chaque utilisation **après l'avoir laissé refroidir**.

Nettoyer les parties en acier inox et les parties émaillées comme décrit aux paragraphes "9.2 Nettoyage des surfaces en acier inox" et le "9.3 Nettoyage des surfaces émaillées".

Extraire toutes les parties mobiles et les laver séparément, rincer et sécher soigneusement avec un chiffon propre.

### 9.9.1 Nettoyage des parois du four

#### AVERTISSEMENT

Pour le nettoyage de ce type de fours, il ne faut jamais utiliser de produits détergents.

Les parois du four peuvent être nettoyées au vinaigre blanc et rincées au moyen d'un chiffon humecté d'eau. Ensuite, réchauffer le four pendant au moins une heure à **302°F (150°C)** pour en faciliter le nettoyage. Rincer encore avec un chiffon humecté d'eau tiède après refroidissement du four.

### 9.9.2 Nettoyage de la porte du four

#### AVERTISSEMENT

Les produits "spray" pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage du ventilateur et des capteurs du thermostat placés à l'intérieur du four.



Il est conseillé de maintenir la porte du four toujours bien propre. Utiliser de l'essuie-tout, en cas de saleté persistante laver avec une éponge humide et du détergent.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.



## 10. Maintenance extraordinaire

Le four nécessite périodiquement des petites interventions de maintenance ou des changements de parties sujettes à l'usure. Ci-dessous vous trouverez les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



**Avant chaque intervention il est nécessaire de couper l'alimentation électrique de l'appareil et de fermer le robinet de l'installation gaz.**

### 10.1 Démontage de la porte du four

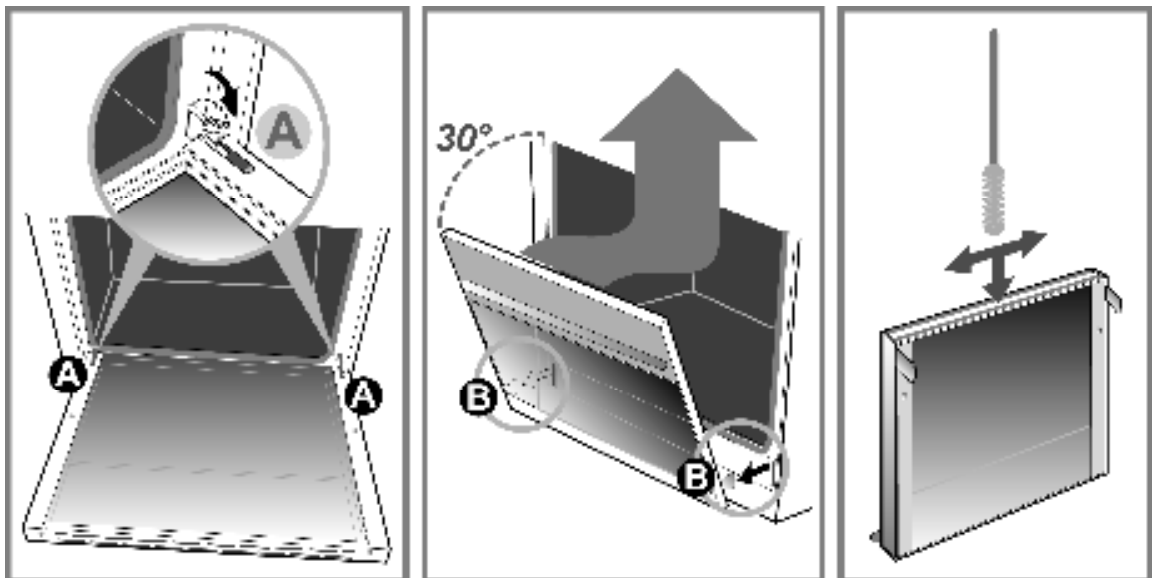
Il est possible de démonter complètement la porte du four pour en permettre un nettoyage plus soigneux.



**Cette opération, bien que prévue, n'est pas à la portée de tout le monde. Il faut la force nécessaire pour soutenir la porte et un minimum de pratique pour la remonter. Si l'on n'est pas sûr de pouvoir le faire, il est conseillé de nettoyer la porte du four sans la démonter ou, dans des cas spéciaux, de s'adresser au Centre d'Assistance agréé le plus proche.**

Pour le démontage de la porte, procéder comme suit:

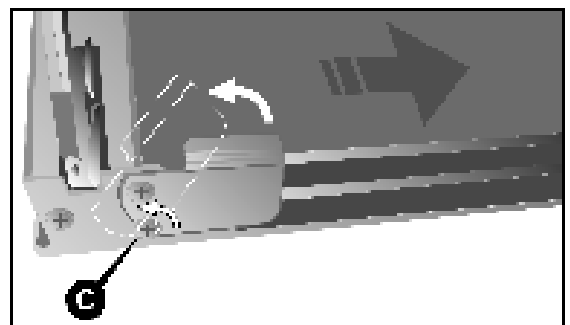
- ouvrir la porte du four et décrocher les sécurités des charnières en tournant vers l'arrière les axes **A** (un par i charnière);
- fermer la porte du four jusqu'à épuisement de la tension de chargement des ressorts (la porte du four formera un angle d'environ 30°);
- avec **les deux mains**, accompagner le mouvement de la porte vers la fermeture et, en même temps, la soulever vers le haut;
- tourner la partie inférieure de la porte vers l'extérieur en libérant les charnières **B** de leurs logements.



Il est possible d'enlever la **vitre interne** pour effectuer un nettoyage plus approfondi.

Procéder de la façon suivante:

- desserrer la vis **C** par une **rotation d'un demi tour** pour permettre le soulèvement de la platine de blocage de la vitre droite et gauche;
- soulever les deux platines de blocage de la vitre et sortir la vitre interne;
- pour le remontage de la vitre, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.





Pour le nettoyage de l'espace compris entre la vitre externe et la vitre intermédiaire, utiliser un **écouvillon souple** qu'on introduira dans l'espace présent entre les vitres, de la façon indiquée page 67.

Pour le **remontage** de la porte procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies page 67.

Une fois réintroduites dans leurs logements les charnières **B**, ouvrir la porte en fin de course puis réarmer les sécurités des charnières, en rabaisant les axes correspondants **A** (un pour chaque charnière).

### ! ATTENTION

Après le remontage de la porte four, il convient de **réarmer toujours** les sécurités des charnières.

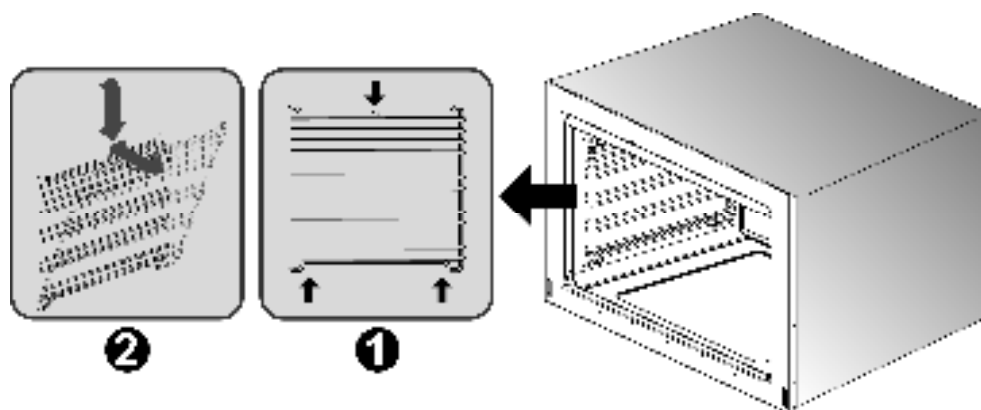


## 10.2 Enlèvement des châssis latéraux de support des grilles

Les châssis de support des grilles sont amovibles de façon à pouvoir être lavés séparément et pour faciliter le nettoyage des parois du four. Les châssis sont accrochés à la paroi du four dans les trois points indiqués par les flèches dans l'illustration (détail 1).

- Faire pression avec les doigts vers le bas, de façon indiquée dans le détail 2 dans l'illustration, de manière à décrocher le châssis de l'axe supérieur;
- soulever le châssis vers le haut et le sortir.

Pour le remontage, procéder dans le sens inverse: placer sur les axes correspondants la partie inférieure du châssis puis presser la partie supérieure contre la paroi du four jusqu'à obtenir l'encastrement avec l'axe.





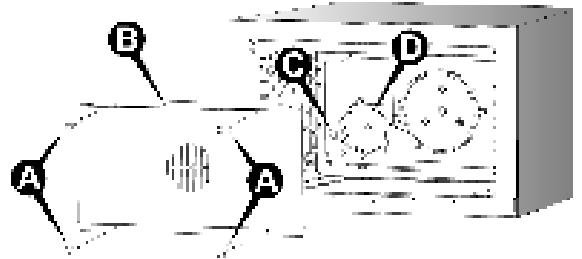
## 10.3 Démontage et nettoyage du ventilateur interne du four



Avant toute intervention, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

Le ventilateur interne du four ventilé pourrait nécessiter un nettoyage périodique. Pour le démontage du ventilateur, procéder comme suit:

- **s'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est désactivée;**
- enlever tous les composants internes du four (grilles, lèche-frite);
- dévisser et enlever les quatre vis **A** du carter;
- enlever le carter **B**;
- à l'aide d'une pièce de monnaie, dévisser l'écrou de fixation **C** du ventilateur (ce filetage est inverse, pour dévisser tourner **dans le sens des aiguilles d'une montre**);
- enlever le ventilateur **D** et le laver en le plongeant dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, corrosifs, de produits en poudre ou d'éponges métalliques.** Rincer le ventilateur et le sécher soigneusement.



Remonter le ventilateur et le carter en procédant dans le sens inverse des instructions de montage.

## 10.4 Changement de la lampe d'éclairage four



**Risque de décharge électrique !**

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur avant de remplacer l'ampoule.

**NE PAS** toucher l'ampoule à mains nues.

Nettoyer toute trace d'huile sur l'ampoule et la manipuler avec un linge fin.

### Lampe latérale du four

Procéder de la manière suivante:

- s'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis;
- débrancher la cuisinière de sa source d'alimentation électrique;
- ouvrir la porte du four;
- dévisser dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la calotte de protection en verre;
- dévisser la lampe et la changer avec une neuve adaptée aux **hautes températures (572°F / 300°C)** et avec ces caractéristiques:



|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| <b>Tension</b>   | 120V / 60 Hz    |
| <b>Puissance</b> | 25 W (halogène) |
| <b>Fixation</b>  | G9              |

- Remonter la calotte en verre et remettre le courant électrique. Il est possible de vérifier que la lumière du four fonctionne en ouvrant la porte du four ou en tournant le bouton sur la position  lorsque cela est indiqué.



### Lampe latérale du four

Procéder de la manière suivante:

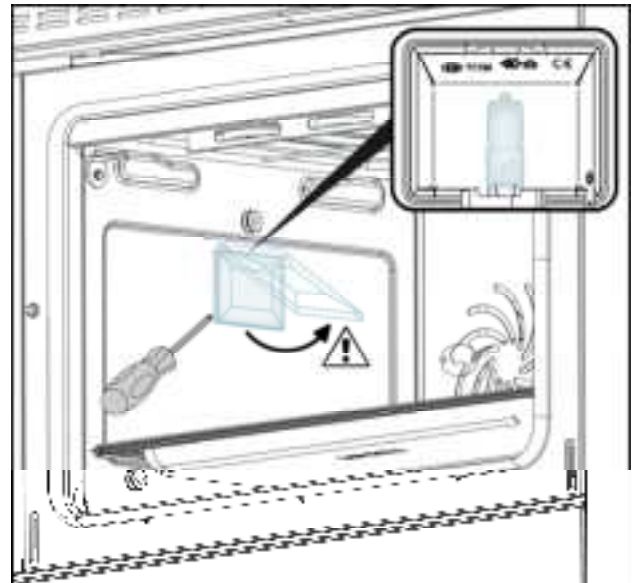
- s'assurer que les éléments chauffants sont éteints et entièrement refroidis;
- débrancher la cuisinière de sa source d'alimentation électrique;
- ouvrir la porte du four;
- retirer le châssis de support des grilles si celle-ci interfère avec le logement de l'ampoule (voir instructions paragraphe "10.2" à la page 68);
- glisser l'extrémité d'un tournevis plat entre la vitre de protection et le logement de l'ampoule.

**Faire délicatement levier avec l'extrémité du tournevis pour défaire la vitre de protection, en la maintenant en place avec les doigts pour éviter qu'elle ne tombe et ne se casse;**

- retirer la vitre de protection puis l'ampoule halogène;
- insérer dans le logement une nouvelle ampoule halogène adaptée aux **hautes températures (572°F / 300°C)** avec ces caractéristiques:

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| <b>Tension</b>   | 120V / 60 Hz    |
| <b>Puissance</b> | 25 W (halogène) |
| <b>Fixation</b>  | G9              |

- Repositionner la vitre de protection en l'encastant puis remettre en place le châssis de support des grilles (voir instructions paragraphe "10.2" à la page 68).
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique. Il est possible de vérifier que la lumière du four fonctionne en ouvrant la porte du four ou en tournant le bouton sur la position  lorsque cela est indiqué.





## 10.5 Nettoyage du réservoir d'eau



Le calcaire éventuellement présent peut être enlevé **au moyen de vinaigre**; **éviter d'utiliser des produits chimiques pour empêcher la contamination possible des aliments.**

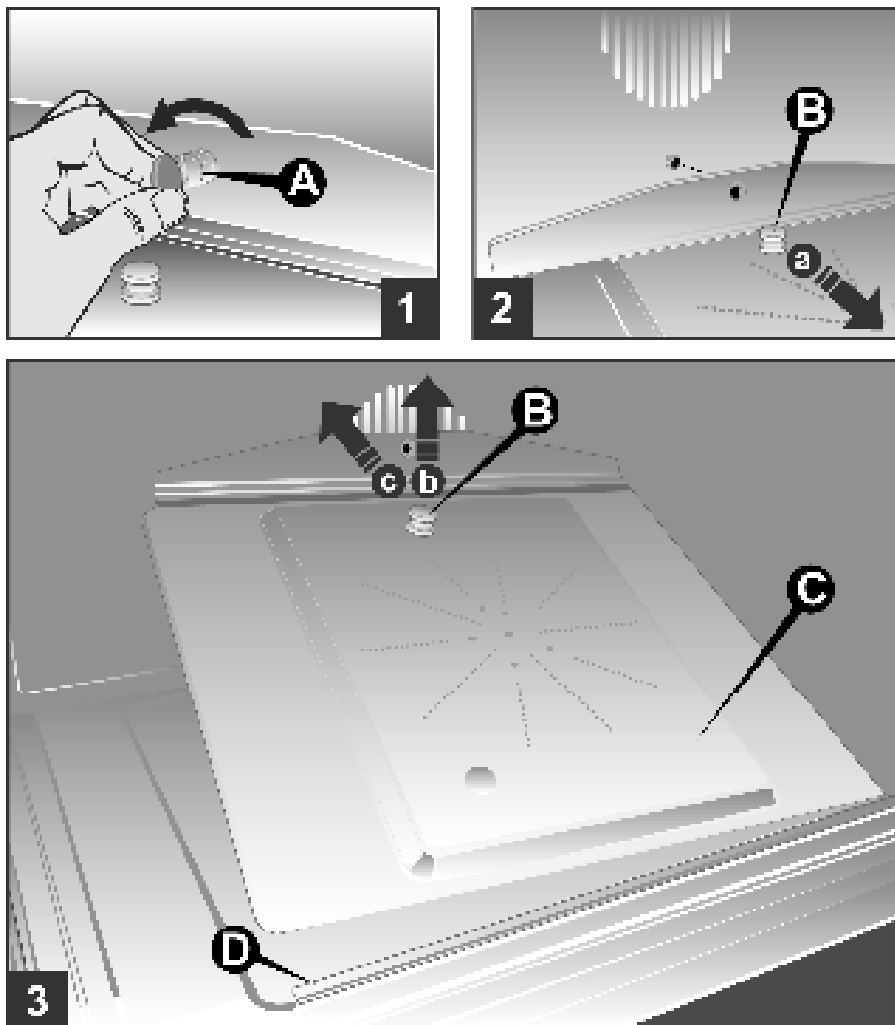
Pour effectuer le nettoyage du réservoir d'eau, il est nécessaire d'enlever le couvercle.

Procéder de la façon suivante:

- enlever tous les objets et les composants internes du four (grilles et lèchefrites);
- à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat, dévisser et enlever l'écrou **A** de fixation du couvercle (détail **1**);
- saisir l'écrou **B** et le tirer vers soi (flèche **a**) pour libérer la fente du couvercle de l'axe arrière (détail **2**);
- en saisissant l'écrou **B**, soulever vers le haut en poussant légèrement en arrière (flèches **b**, **c**) et sortir complètement le couvercle **C** du guide avant **D** (détail **3**).

Nettoyer le couvercle et le réservoir de l'eau en suivant les instructions indiquées dans le paragraphe "9.2 Nettoyage des surfaces en acier inox".

Pour remettre en position et fixer le couvercle du réservoir, procéder dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies ci-dessus.





## 11. Assistance



### AVIS

Avant de contacter le Service après-vente, veuillez vérifier "11.1 Dépannage". Cela Peut vous faire économiser le coût d'un appel de service.

Pour obtenir des informations sur le service autorisé ou les pièces, consultez la garantie ci-jointe.

Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Lors de votre appel, veuillez connaître la date d'achat ainsi que le modèle et le numéro de série complets de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à votre demande.

Pour l'emplacement de l'étiquette de série, voir page 44. C'est maintenant le bon moment pour écrire ces informations dans l'espace prévu ci-dessous.

### Enregistrement des données de service

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

## 11.1 Dépannage



### AVIS

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez effectuer les vérifications suivantes avant de contacter le Service après-vente.

| PROBLÈME                                         | CAUSES POSSIBLES ET/OU SOLUTIONS                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>L'allumage ne fonctionne pas</b>              | La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant.<br>Il n'y a pas de courant à la prise.                                             |
| <b>Le brûleur ne s'allume pas</b>                | Le gaz est coupé.<br>Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.                                                                                            |
| <b>La flamme n'a pas de répartition uniforme</b> | Le brûleur est sale.                                                                                                                                 |
| <b>La lampe intérieure ne fonctionne pas</b>     | La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant.<br>Il n'y a pas de courant à la prise.<br>La lampe est défectueuse (voir page 69). |
| <b>Le four ne chauffe pas</b>                    | La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant.<br>Il n'y a pas de courant à la prise.                                             |

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





[www.hallmanusa.com](http://www.hallmanusa.com)

**Hallman Industries**  
2502 Hwy 304  
Smithville, TX 78957  
United States