

CUISINIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

Manuel d'emploi et d'entretien



SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ

CUISINIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

1. NORMES DE SÉCURITÉ

2. IDENTIFICATION DES CUISINIÈRES

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

2.2 TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

3.1 MANUTENTION ET TRANSPORT

3.2 INSTALLATION

3.3 FEUX VIFS : NORMES D'EMPLOI

- *aération des locaux*

- *instructions pour l'utilisateur : allumage et réglage des brûleurs à gaz*

3.4 FOUR ÉLECTRIQUE : NORMES D'EMPLOI

- *caractéristiques techniques*

- *bandeau de commande*

- *emploi du thermostat*

- *utilisation et fonctions du commutateur*

- *fonctions sélectionnables avec le commutateur*

- *emploi du gril*

- *minuterie*

3.5 CUISINER EN TOUTE EFFICACITÉ EN UTILISANT LES MARMITES APPROPRIÉES

- *fond de la marmite*

- *dimensions de la marmite*

- *couvercle de la marmite*

- *conseils utiles pour économiser de l'énergie*

3.6 PLAN ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE : NORMES D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR ET LA PERSONNE PRÉPOSÉE À L'ENTRETIEN

4.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

4.2 RACCORDEMENT GAZ

4.3 ENTRETIEN

- *remplacement des ampoules du four*

- *nettoyage et entretien des brûleurs*

- *adaptation aux différents types de gaz*

- *brûleur triple couronne*

- *réglage du minimum*

- *lubrification des robinets*

- *nettoyage de la table de cuisson en acier inox*

- *conseils*

5. ANNEXES

- *tableau indicatif des températures et des temps de cuisson*

GARANTIE

PRÉAMBULE

Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois, nous vous prions de lire attentivement cette notice qui contient les instructions de transport, d'installation, d'utilisation et d'entretien. En cas de cession de la cuisinière, cette notice devra être remise au nouveau propriétaire.

Par conséquent, il est important :

- ⇒ **de lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois**
- ⇒ **d'effectuer scrupuleusement toutes les opérations décrites en se conformant aux normes de sécurité prévues**
- ⇒ **de conserver cette notice jusqu'à sa cession ou mise à la ferraille.**

La société de Manincor S.p.A. décline toute responsabilité pour les dommages provoqués aux personnes ou choses en cas de non-respect des normes et instructions, en cas d'installation incorrecte, d'utilisation impropre de la cuisinière, en particulier si elle est utilisée avec un conduit de cheminée non conforme aux normes, dans des milieux explosifs et à proximité de substances et matériaux hautement inflammables.

CUISINIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES



Les normes et/ou instructions portant ce symbole concernent la sécurité !



1. NORMES DE SÉCURITÉ

L'emploi de la cuisinière peut comporter des dangers qui doivent être prévenus en respectant les règles et les précautions suivantes.

- l'installation et tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié et agréé, voir la loi n° 46 et le décret D.P.R. n° 447.
Une installation erronée peut provoquer des dommages aux personnes et aux choses, vis-à-vis desquels le fabricant ne peut être considéré comme responsable
- la vitre du four, les grilles en fonte des brûleurs à gaz et la plaque en vitrocéramique peuvent atteindre des températures élevées ; faire attention et éviter de les toucher
- faire attention durant l'emploi d'huiles et de graisses qui peuvent s'enflammer facilement
- ne jamais poser de flacons en plastique ni de bombes aérosols sur la cuisinière ni à proximité (danger d'incendie et d'explosion)
- les enfants doivent être informés de ces dangers et ne doivent pas rester près de la cuisinière durant son emploi
- l'aération prévue dans le local d'installation de la cuisinière doit être conservée en parfait état d'efficacité

2. IDENTIFICATION DES CUISINIÈRES

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

La plaquette d'identification est appliquée sur le tiroir sous le four ; elle contient le numéro du modèle, le numéro de série et la date de fabrication.

2.2 TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèles série						
		GD7	G910	G910Maxi GD9	G610	EV610
Dimensions hors tout	cm	70x60x86	90x60x86	90x60x86	60x60x86	60x60x86
Brûleur gaz petit – 1 kw		1	1	1	1	
Brûleur gaz moyen – 1,75 kw		1	2	2	1	
Brûleur gaz grand – 3 kw		1	1	1	1	
Brûleur gaz triple couronne – 3,6 kw		1	1	1	1	
Zone électrique de cuisson Ø 14-1,2 kw						2
Zone électrique de cuisson Ø18-1,8 kw						1
Double zone cuisson Ø14/23-1/2,4 kw						1
Four électrique 2,2 kw	cm	46x42x33	46x42x33	62x41x31	46x42x33	46x42x33
Puissance nominale gaz	kw	9,1	10,85	10,85	9,1	
Puissance nominale électrique	kw	2,2	2,2	2,5	2,2	8,8
Poids net / avec emballage	kg	65/78	80/95	80/95	60/73	60/73
Accessoires sur demande :						
Main courante inox/laiton		*	*	*	*	*

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

3.1 MANUTENTION ET TRANSPORT

La cuisinière doit être entreposée dans un lieu couvert et sec.
Pour la manutentionner, utiliser un chariot élévateur, en enfilant les fourches en bas dans la partie postérieure.



En cas de manutention manuelle de la cuisinière, éliminer toutes les parties mobiles (tiroir sous le four, grilles en fonte, lèchefrite four, brûleurs) pour en alléger le poids et la soulever à plusieurs personnes, après avoir enfilé des gants de travail et avoir examiné le trajet jusqu'à son lieu d'installation.

Remarque : ne pas soulever la cuisinière en utilisant la main courante comme s'il s'agissait d'une poignée



3.2 INSTALLATION

Toutes les opérations relatives à l'installation qui concernent les branchements et les modifications nécessaires à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, selon les normes en vigueur qui réglementent :

- l'aération
- les tuyauteries du gaz et raccords correspondants
- la soupape d'arrêt du gaz
- le branchement électrique et la vérification du correct des protections de l'installation.

Les instructions spécifiques qui concernent l'installateur se trouvent dans le chapitre 4 de ce manuel.

Le non-respect de ces prescriptions ne garantit pas la sécurité d'utilisation et peut compromettre la sécurité.

3.3 FEUX VIFS : NORMES D'EMPLOI

AÉRATION DES LOCAUX

IMPORTANT : cet appareil doit être installé et doit fonctionner dans des locaux opportunément aérés, selon les prescriptions des normes UNI-CIG 7129-7131.

En particulier, les points suivants doivent être respectés :

- le local doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de la combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou d'un ventilateur électrique à mettre en marche chaque fois que l'on utilise l'appareil
- la quantité d'air nécessaire est celle demandée par la combustion normale du gaz, environ 2 m³/heure tous les kW de débit nominal et par l'aération du local dont le volume ne pourra être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel de l'air doit avoir lieu par voies directes au moyen d'ouvertures permanentes pratiquées sur les cloisons du local à aérer donnant sur l'extérieur, avec une section utile de passage d'au moins 6 cm² tous les kW installés et n'être jamais inférieure à 100 cm². Ces ouvertures doivent être réalisées de manière à ne pas pouvoir être obstruées (fig.). L'aération indirecte est également permise au moyen du prélèvement de l'air de locaux voisins à celui à aérer, en respectant les indications des normes UNI-CIG 7129 et 7131.

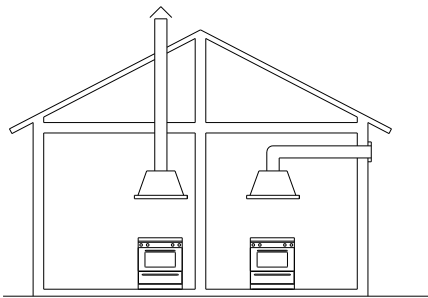


Fig.11

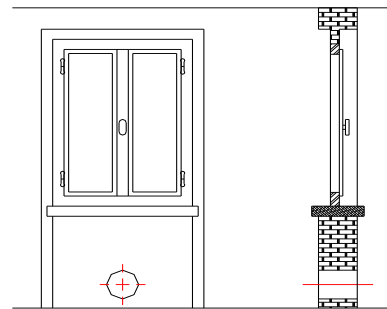


Fig.12

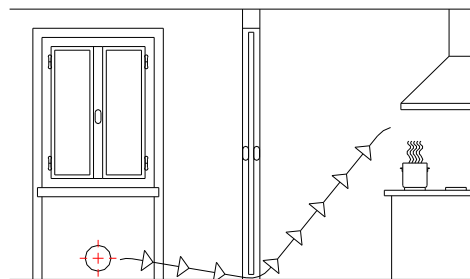


Fig.13

de Manincor S.p.A.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES BRÛLEURS À GAZ

Allumage gaz : appuyer sur la manette pour actionner l'allumage et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'arrivée du gaz.

Une fois l'allumage effectué, maintenir la manette appuyée pendant 10 secondes environ.

Ainsi, le thermocouple a le temps de se réchauffer et donc de maintenir la vanne de sécurité ouverte.

Une fois le brûleur allumé, effectuer un passage de la position maximum à la position minimum pour vérifier la stabilité de la flamme.

Si la flamme s'éteint, régler le minimum comme décrit dans le chapitre correspondant.

SI, POUR UNE RAISON QUELCONQUE, LA FLAMME S'ÉTEINT APRÈS QUELQUES SECONDES, LE THERMOCOUPLE SE REFROIDIT ET LA VANNE DE SÉCURITÉ INTERVIENT EN FERMANT L'ARRIVÉE DU GAZ AU BRÛLEUR.

AVERTISSEMENT : l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local dans lequel il se trouve. Assurer une bonne aération du local en maintenant les orifices de ventilation naturelle ouverts ou en installant une hotte d'aspiration avec conduit d'évacuation.

Un usage prolongé de l'appareil peut requérir une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant les fenêtres, ou bien une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.

AVERTISSEMENT : en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande et attendre au moins une minute avant de retenter l'allumage.

AVERTISSEMENTS :

- durant l'utilisation du brûleur, interdire aux enfants de jouer à proximité de l'appareil (vérifier que les anses des marmites sont correctement positionnées)
- ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil en marche.

3.4 FOUR ÉLECTRIQUE

IMPORTANT : lors de la première utilisation du four, le faire fonctionner à vide et à haute température pendant 1 heure environ, en laissant si possible les fenêtres de la cuisine ouvertes. Au premier allumage, le four émane de mauvaises odeurs dues aux résidus de production comme les graisses, huiles ou résine.

3.4.1 NORMES D'EMPLOI

Four électrique capacité 63 l, thermostat de réglage de la température jusqu'à 250°C, commutateur pour 8 fonctions de cuisson, grille porte-marmites avec supports d'ancrage à 3 hauteurs et lèchefrite.

- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR modèles GD7-G610-G910-EV610

Caractéristiques électriques

Tension	220/230 V
Puissance totale	2,2 kW
Résistance voûte	0,85 kW
Résistance sole	1,2 kW
Résistance circulaire	2,2 kW
Résistance gril	1,8 W
Ampoule four	15 W
Moteur ventilateur	25 W
Température maximum	250°C

de Manincor S.p.A.

Dimensions du four

Hauteur	330 mm
Largeur	460 mm
Profondeur	422 mm
Volume utile	63 l

Le four est équipé de :
2 grilles
2 lèchefrites

- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR modèle G910 Maxi

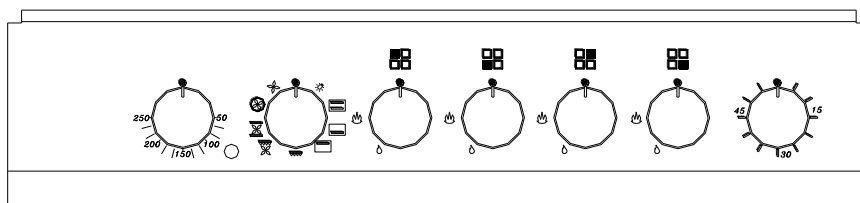
Puissance maxi.	2,5 kW
Puissance résistance centrale	2,5 kW
Puissance ventilateur	4 W
Puissance gril	1,8 kW
Ampoule four	15 W
Volume utile	71,1 litres
Température maximum	250°C

Dimensions du four

Hauteur	310 mm
Largeur	620 mm
Profondeur	410 mm
Volume utile	63 l

Le four est équipé de :
2 grilles
2 lèchefrites
1 support pour tournebroche
1 broche pour tournebroche avec poignée

BANDEAU DE COMMANDE



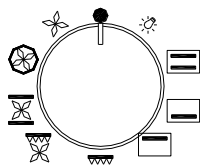
THERMOSTAT

Sélectionner la température en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre en mettant l'indice de référence à la température désirée. En actionnant le thermostat, un témoin s'allume pour indiquer que le four est allumé.

Tourner la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et mettre l'indice de référence sur la température désirée puis agir sur la manette du commutateur en sélectionnant la fonction de cuisson désirée.

UTILISATION ET FONCTIONS DU COMMUTATEUR

Utiliser le commutateur pour sélectionner les différentes fonctions du four selon le type de cuisson à effectuer. Dans toutes les positions (sauf le 0), la lumière s'allume à l'intérieur du four.



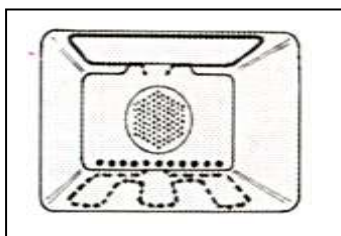
FONCTIONS SÉLECTIONNABLES AVEC LE COMMUTATEUR

Lumière four



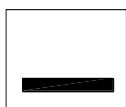
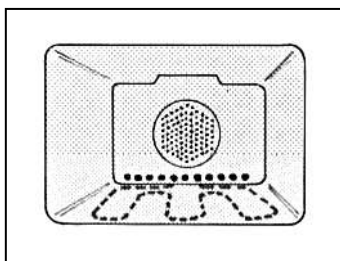
À ce symbole correspond l'allumage de la lumière à l'intérieur du four, sans aucun type de chauffage.

Cuisson statique



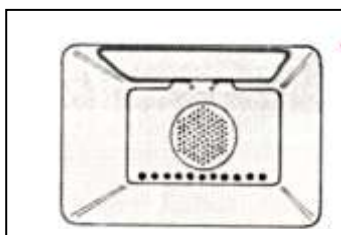
La chaleur produite par une résistance supérieure et une inférieure traverse le four par convection naturelle. Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle qui permet de cuisiner uniformément les plats sur un unique plan (pain, gâteaux et rôtis)

Cuisson par le dessous



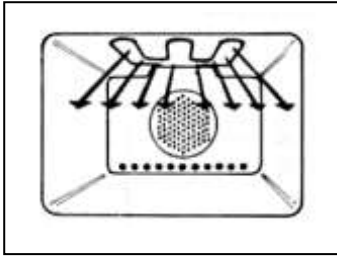
L'élément chauffant inférieur (résistance sole) est inséré. La chaleur monte du bas vers le haut. Ceci est idéal pour terminer de cuire des plats déjà cuits sur le dessus mais encore crus dessous et à l'intérieur

Cuisson par le dessus



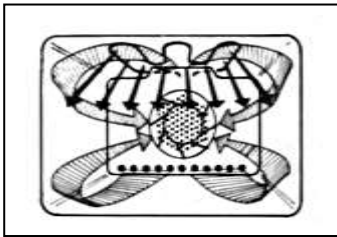
Le chauffage s'effectue du haut vers le bas, la résistance supérieure (résistance voûte) étant insérée. On l'utilise normalement pour dorer le dessus des plats à la fin du cycle de cuisson.

Cuisson gril



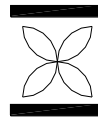
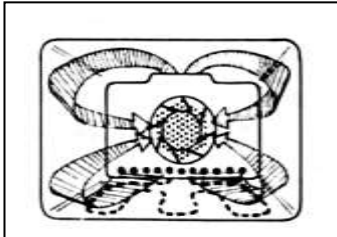
Dans cette position, la résistance "gril" située dans la partie supérieure du four est allumée. La cuisson a lieu principalement par irradiation ; elle est idéale pour griller le pain ou pour dorer la viande et le poisson. Normalement, le "gril" est utilisé à la température maximum. Il est cependant possible de régler la quantité de chaleur émanée en réglant le thermostat à la température désirée.

Cuisson avec gril chaleur tournante



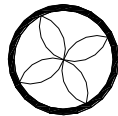
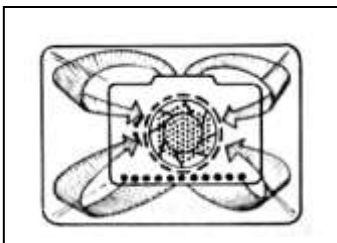
La chaleur est produite par le "gril" situé dans la partie supérieure du four et est distribuée par le mouvement de l'hélice située à l'arrière. Idéale pour cuire la viande et la volaille de forte épaisseur comme la dinde ou le poulet, ou pour griller, en fin de cuisson, les gros morceaux.

Cuisson intensive chaleur tournante



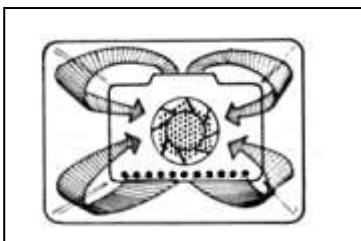
L'air est réchauffé par la résistance supérieure et par celle inférieure alors que la circulation forcée est garantie par l'hélice située à l'arrière. Ceci permet d'avoir une cuisson rapide et uniforme, idéale pour les flans, les tourtes, les pâtisseries ou les rôtis. En outre, il est possible de cuisiner des plats différents, également sur deux niveaux, sans mélanger les odeurs et les saveurs.

Cuisson chaleur tournante



La résistance circulaire réchauffe l'air et l'hélice située à l'arrière permet une distribution parfaite de l'air directement depuis la source de chaleur. L'air chaud qui circule uniformément à l'intérieur du four réduit les temps de chauffage et est idéal pour cuire n'importe quel type de plat, même simultanément sur trois niveaux, sans mélanger les odeurs et les saveurs des mets.

Décongélation



Dans la fonction "décongélation", aucun élément chauffant ne fonctionne. Seule l'hélice est insérée pour permettre de décongeler rapidement les aliments congelés. La manette du thermostat doit rester sur le "0" (éteint).

de Manincor S.p.A.

EMPLOI DU GRIL

Cuisson Gril

Sélectionner la cuisson gril et, en agissant sur la manette du commutateur, mettre la manette du thermostat sur la position maximum (max).

Il est important d'attendre que le four chauffe pendant 5 minutes : la résistance gril a ainsi le temps de devenir incandescente pour permettre d'obtenir les meilleurs résultats.

Cuisson Gril chaleur tournante

Si l'on sélectionne la cuisson "gril chaleur tournante" avec le commutateur, l'action du ventilateur s'ajoute au chauffage fort afin d'obtenir un rôtissage plus doux et bien distribué.

Il est possible de régler la température.



Biftecks fins ou saignants : position la plus haute possible



Gros morceau de viande saignante: position au milieu



Gros morceau de viande bien cuite : position en bas

UNIQUEMENT pour FOUR modèle G910 Maxi

EMPLOI DU TOURNEBROCHE

Après avoir préchauffé le four, placer la broche sans la poignée avec la viande préalablement enfilée et fixée à l'aide des crochets de blocage dans le châssis situé sur la plaque du four. Mettre cette dernière dans le four à la position la plus basse. Pousser ensuite le châssis et la broche vers la droite de manière à enclencher la broche dans le trou prévu à cet effet. La poignée en plastique de la broche doit être retirée (en la dévissant) car elle ne résiste pas à la chaleur du four durant la cuisson.

Remarque : le moteur du tournebroche ne fonctionne que si la résistance est alimentée, avec le témoin rouge du thermostat allumé.

Conseils utiles

Avec le gril, toutes les viandes, poissons et légumes cuisent parfaitement ; vous pouvez même griller des petites brochettes.

Les viandes rouges en tranches fines et les poissons plats ou en tranches doivent être cuits très rapidement et le plus près possible du gril.

Pour les viandes blanches, les autres poissons et les légumes, il faudra les éloigner du gril ; dans ces cas, la cuisson sera un peu plus longue.

Retirer la viande du congélateur quelques heures avant de la cuire.

Ne jamais poser le lèche-frite sur le fond du four.

Nettoyer le four après chaque utilisation car la saleté s'élimine facilement. Les dépôts laissés pendant longtemps dans le four se carbonisent et sont ensuite très difficiles à éliminer.

MINUTERIE

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) et la positionner sur le temps désiré. Une fois ce temps écoulé, la sonnette retentira pendant quelques secondes.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Cet appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement des contrôles et de la poignée de la porte du four. Le ventilateur démarre quelques minutes après le début de la cuisson, une fois qu'il atteint une certaine température. L'air chaud expulsé au dessous du panneau de contrôle continue à circuler même si le four est éteint, jusqu'à ce que la température descend à un niveau normal.

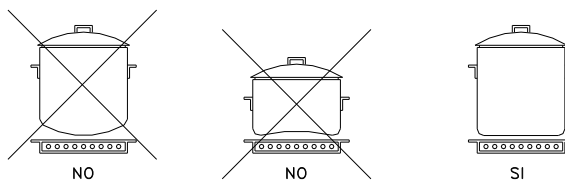
3.5 CUISINER EN TOUTE EFFICACITÉ EN UTILISANT LES MARMITES APPROPRIÉES

FOND DE LA MARMITE

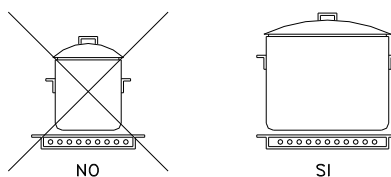
Fond stable, légèrement bombé vers l'intérieur.

Contrôler à l'aide d'une règle. Exemple : bombage maxi. 1,2 mm pour marmites de diam. 200 mm.

BRÛLEUR	Ø
Petit	20
Moyen	20
Grand	20
Triple couronne	30

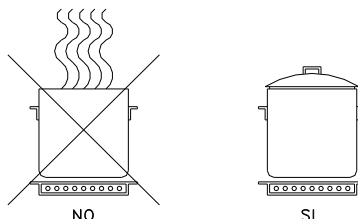


DIMENSIONS DE LA MARMITE



COUVERCLE DE LA MARMITE

Le couvercle retient la chaleur dans la marmite et permet d'économiser de l'énergie. Commuter au bon moment de la position de début cuisson à la position de poursuite de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle.



CONSEILS UTILES POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Cuire les aliments toujours avec le couvercle sur la marmite !
- Choisir la marmite de la bonne dimension c'est-à-dire : le diamètre de la marmite doit correspondre à celui de la table de cuisson et les ustensiles utilisés doivent être en matériau approprié.
- Avec le temps vous deviendrez des experts et vous pourrez éteindre la plaque avant la fin de la cuisson, en utilisant ainsi la chaleur résiduelle.

3.6 PLAN ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE : NORMES D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Avant d'effectuer toute opération, il est nécessaire de débrancher l'appareil. Aucun entretien particulier n'est demandé ; il suffit de vérifier l'état des conducteurs, des commandes et des résistances. Toute opération d'entretien ou de remplacement doit être effectuée par du personnel qualifié.



ATTENTION : l' appareil ne peut et ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.

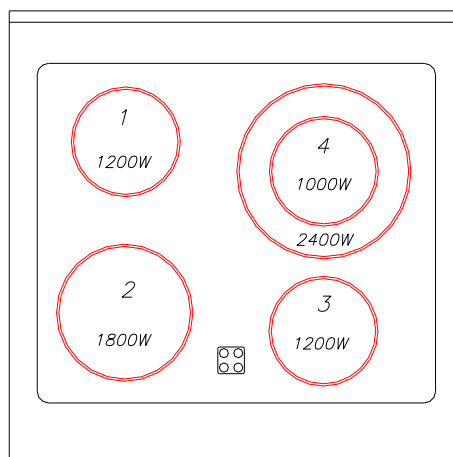
Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés, humides ou nus. La vitrocéramique a une bonne résistance mécanique et supporte donc de petits chocs accidentels ; si, à la suite de chute d'un objet lourd ou de chocs violents, des ruptures ou fissures même légères apparaissent, il est nécessaire de ne plus utiliser l'appareil et de le débrancher de l'alimentation électrique. Contacter immédiatement le service d'assistance.

IMPORTANT :

- ne pas utiliser la table de cuisson en vitrocéramique comme plan d'appui ni comme plan de travail
- ne jamais utiliser pour cuisiner sur les surfaces en vitrocéramique des récipients en plastique ou du papier aluminium (Domopack)
- avant d'allumer la table de cuisson, contrôler l'absence de résidus gras, d'eau ou autres liquides sur la vitrocéramique ; ne pas utiliser de casseroles mouillées
- lorsque l'appareil est en marche, la surface de cuisson a une température élevée ; éloigner les enfants de l'appareil
- en cas de cuissons avec de la graisse ou de l'huile, il est nécessaire de ne pas s'éloigner car l'huile et la graisse chaudes peuvent prendre feu
- ne pas faire fonctionner la zone de cuisson à vide ; pour cuisiner, ne pas utiliser de casseroles d'un diamètre plus petit ou excessivement plus grand que la zone de cuisson utilisée ; ne pas utiliser de casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat
- ne pas laisser les cuissons en cours sans surveillance pendant de longues périodes. Ne pas utiliser de chiffons en tissu synthétique ou qui peuvent prendre feu

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

DISPOSITION DES ZONES CHAUDES SUR LA TABLE DE CUISSON



VALEURS MANETTE DE 0 À 6

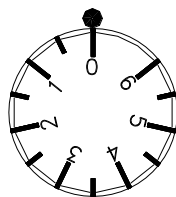


Fig. 19

EMPLOI ET RÉGLAGE DES ZONES 1 - 2 - 3

Zone 1 - 1200 W diamètre utile 144 mm

Zone 2 - 1800 W diamètre utile 180 mm

Zone 3 - 1200 W diamètre utile 144 mm

L'allumage, le réglage et l'extinction des zones indiquées s'effectuent en tournant la manette portant les valeurs numériques (de 0 à 6) dans le sens des aiguilles d'une montre. La manette peut être tournée dans les deux sens.

À chaque valeur de la manette correspond une température différente de la zone de cuisson.

Les températures plus élevées correspondent aux plus grandes valeurs.

EMPLOI ET RÉGLAGE DE LA ZONE 4 (Zone à double diamètre)

Zone 4 - 1000 W diamètre 144 mm / 2400 W diamètre 230 mm

L'allumage, le réglage, l'extinction et le changement de puissance de la zone indiquée s'effectuent en tournant la manette portant les valeurs numériques (de 0 à 6) indiquées dans le sens des aiguilles d'une montre. La manette ne peut être tournée que **dans un seul sens**.

À chaque valeur de la manette correspond une température différente de la zone de cuisson.

Les températures plus élevées correspondent aux plus grandes valeurs.

La puissance de 2400 W s'obtient en tournant la manette de réglage au-delà de la position 6.

Pour retourner à la puissance de 1000 W, il est nécessaire d'éteindre la zone et de remettre la manette sur la valeur désirée.

PLAQUE DE CUISSON "SUPER-QUICK"

La plaque de cuisson rapide Super-Quick garantit une bonne distribution de la chaleur et sa couleur est rouge feu.

Les zones de cuisson sont équipées d'une commande électronique pour protéger le plan en vitrocéramique contre la surchauffe et pour garantir une alimentation uniforme en chaleur de la plaque de cuisson à la marmite.

La plaque de cuisson a un fonctionnement de type cyclique c'est-à-dire qu'elle s'allume et s'éteint à intervalles réguliers.

Le plan en vitrocéramique a un dispositif de signalisation "chaleur résiduelle".

de Manincor S.p.A.

Une lampe témoin située sous la vitre s'allume si la zone de cuisson atteint une température pouvant provoquer des brûlures. **Ce témoin reste allumé également si la zone de cuisson est déjà éteinte** mais il existe encore des risques de brûlures à cause de la chaleur résiduelle présente sur la vitrocéramique. Le témoin ne s'éteint que lorsque ce risque n'est plus présent.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque en vitrocéramique mesure 526 mm sur 446 mm

- **2 zones** de cuisson diamètre 140 mm de 1,2 kW
- **1 zone** de cuisson diamètre 180 mm de 1,8 kW
- **1 zone** de cuisson combinée diamètre 140 mm de 1 kW et diamètre 230 mm de 2,4 kW

NETTOYAGE ET SOIN DU PLAN VITROCÉRAMIQUE



Lorsque l'appareil est en marche, la température de la surface en vitrocéramique est élevée. C'est la raison pour laquelle il ne faut jamais la nettoyer avec des substances inflammables ni conserver ces dernières à proximité de l'appareil.



Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud avec des chiffons en tissu synthétique ou des matériaux qui peuvent prendre feu.

- avant d'utiliser le plan en vitrocéramique pour la première fois, le nettoyer à fond, le protéger au moyen de la crème spéciale fournie et en vente chez Manincor et dans les magasins d'électroménagers
- après chaque nettoyage, il est recommandé de repasser avec un chiffon humide et de frotter à sec
- éliminer soigneusement les éventuels résidus de produit de lavage avec un chiffon humide (même si le mode d'emploi du produit suggère le contraire), pour éviter toute possibilité de réaction agressive en phase de chauffe du plan. Enfin frotter à sec.

Même en présence de fortes salissures, il se nettoie rapidement et facilement en suivant les instructions ci-dessous :

- a) éliminer les éventuelles impuretés si possible après chaque cuisson
- b) ne pas utiliser de produits détergents abrasifs
- c) ne pas laisser coller les impuretés dues à des cuissons répétées
- d) un grattoir et un produit de lavage sont fournis avec l'appareil

IMPURETÉS LÉGÈRES

Les taches nacrées peuvent être éliminées avec un produit pour l'acier inoxydable appliqué à l'aide d'un chiffon propre ou d'une éponge sur le plan vitrocéramique encore tiède, en frottant selon le degré de saleté.

INCRUSTATIONS ET ÉCLABOUSSURES DE GRAISSE

Les enlever à l'aide d'un grattoir pour vitres ou avec une lame de rasoir. Nettoyer avec un produit pour acier inox.



IMPORTANT

Ne jamais verser de sucre sur la zone de cuisson. Le sucre et les substances sucrées comme les confitures, les gélatines et les jus de fruits devront être immédiatement éliminées à chaud avec le grattoir, pour éviter les réactions chimiques.

SÉDIMENTS CALCAIRES

Les noircissements de la zone de cuisson sont dus au calcaire surchauffé, provoqué par l'eau ayant débordé ou par des casseroles mouillées. Les décolorations plus légères devront être immédiatement éliminées avec les produits détergents déjà cités. En cas de sédiments, nettoyer énergiquement, si nécessaire à plusieurs reprises.

USTENSILES EN PLASTIQUE – TÔLE D'ALUMINIUM

Les grattoirs pour vitres (à lame) sont disponibles dans les magasins d'articles pour le bricolage, pour le bâtiment et pour peintres en bâtiment.

Pour protéger à fond le plan en vitrocéramique, nous suggérons d'utiliser des produits spécialement élaborés comme les crèmes désincrustantes. Elles nettoient et protègent la zone de cuisson avec un voile très léger anti-salissures et étanche à l'eau. En utilisant constamment ces produits, la zone de cuisson sera toujours facile à nettoyer. Elle sera également protégée contre l'action agressive du sucre et des substances très sucrées.

Ne jamais utiliser : produits détergents pour casseroles ou abrasifs en poudre, paille de fer savonneuse, éponges abrasives genre Scotch-brite, pâtes pour le lavage à la main. Tous ces produits peuvent érafler la surface du plan en vitrocéramique. Les produits chimiques pour cuisine, les eaux de javel, les produits détachants et antirouille peuvent réagir de manière agressive et abîmer la vitrocéramique.

Attention à ne pas érafler la surface en vitrocéramique avec des bijoux (bagues avec diamants).

Ne pas utiliser d'éponges ou chiffon de lavage destinés à d'autres emplois. Ils peuvent en effet laisser un voile de liquide ou d'eau colorée sur le plan vitrocéramique et en provoquer le noircissement. La décoloration se vérifie uniquement au moment du chauffage de la zone de cuisson. Si le phénomène réapparaît, répéter les opérations de nettoyage comme précédemment décrit.

NB: les fonds des marmites ou des casseroles avec bords et angles vifs peuvent, en les déplaçant, érafler ou abîmer la surface. Cela vaut surtout pour les marmites en fonte et en émail avec fonds irréguliers. Le fond des marmites doit toujours être propre et sec. Ne pas faire cuire les marmites émaillées à vide.

Ne pas approcher les ustensiles en plastique ou similaires (cuillers, bols, récipients etc.) de la zone de cuisson car ils risquent de fondre. Si, malgré les précautions prises, des ustensiles fondaient, racler immédiatement à chaud les résidus de la zone de cuisson. Ne pas utiliser de papier aluminium pour la cuisson directe.

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR ET LA PERSONNE PRÉPOSÉE À L'ENTRETIEN

4.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prédisposé pour fonctionner à 220V monophasés, 50 Hz et est équipé de câble d'alimentation sans fiche.

Avant d'effectuer le branchement, vérifier que :

- l'interrupteur magnétothermique de protection de votre installation électrique est approprié à la puissance de l'appareil (voir sur la plaquette d'identification de la cuisinière), tout comme la fiche appliquée au câble d'alimentation et la prise électrique.
- l'installation électrique est munie d'une mise à la terre et d'un disjoncteur efficaces

4.2 RACCORDEMENT GAZ

Remarque : le raccordement du gaz doit être effectué par du personnel qualifié et agréé.

Lorsque le gaz est distribué au moyen de tuyaux, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'amenée du gaz comme décrit ci-dessous :

- avec tuyau métallique rigide d'acier conforme à la norme UNI 8863, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme UNI-ISO 7/1. L'emploi d'éléments d'étanchéité avec mastics appropriés est admis.
- avec tuyau en cuivre conforme à la norme UNI 6507 série B, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à étanchéité mécanique conformes à la norme UNI 8050.
- avec tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, selon la norme UNI-CIG 9891, avec extension maximum de 2 mètres et joints d'étanchéité conformes à la norme UNI 9264

Lorsque le gaz est distribué directement par une bouteille ou un réservoir GPL, l'appareil doit être raccordé comme décrit ci-dessous :

- du compteur à l'appareil avec un tuyau en cuivre conforme à la norme UNI 6507 série B, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à étanchéité mécanique selon la norme UNI 8050.
- du groupe réservoir régulateur, utiliser un tuyau flexible (flexible métallique selon UNI 9891 ou flexible selon UNI 7140) raccordé à une installation fixe qui amène le gaz à l'appareil.

Se limiter à l'emploi de tuyau métallique flexible (selon UNI 9891) s'il n'est pas possible d'inspecter constamment de visu le tuyau employé pour le raccordement à l'installation fixe.

TYPE DE GAZ	PRESSION
Butane G30	30 mbar
Propane G37	37 mbar
Méthane G20	20 mbar

Dans les deux cas, voir également la norme italienne UNI CIG 7131. Le régulateur de pression associé à la bouteille doit être conforme à la norme italienne UNI CIG 7432. Contrôler que la cuisinière est prédisposée pour fonctionner avec le même gaz d'alimentation que celui indiqué sur la plaquette d'étalonnage située sur le côté droit

de Manincor S.p.A.

du tiroir inférieur ; dans le cas contraire, consulter le paragraphe d'adaptation aux différents types de gaz. Les pressions d'alimentation des différents gaz doivent être vérifiées en prenant en considération les données du tableau ci-contre.

ATTENTION : lorsque les pressions d'alimentation ne sont pas conformes aux indications ci-dessus, éliminer la cause ou contacter la société de distribution du gaz.

AVERTISSEMENTS

Il est recommandé de vérifier que la distribution du compteur et le diamètre des conduites de réseau sont suffisants pour alimenter tous les appareils installés et vérifier que tous les raccordements ont été effectués correctement.

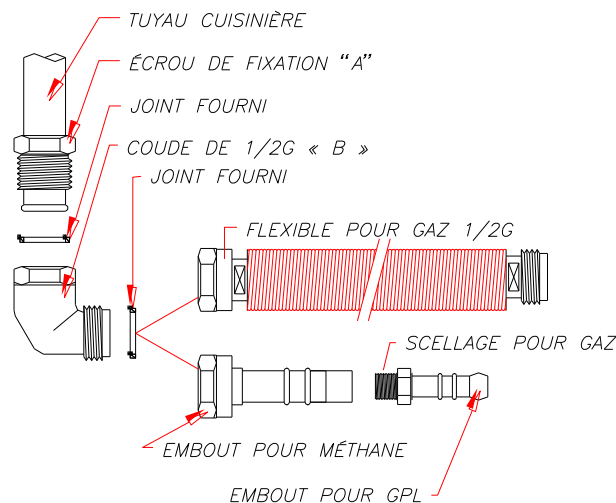
Interposer entre le réseau d'alimentation et l'appareil un robinet de fermeture d'accès aisé.

REMARQUE : les joints doivent être utilisés en cas de raccordements avec filetage cylindrique ; en cas de raccordements avec filetage conique, l'étanchéité doit être garantie sur filet, en ajoutant éventuellement des moyens appropriés d'étanchéité sur les filets gaz (liquide et méthane) conformément aux indications de la norme UNI-CIG 7129-7131.

ATTENTION : une fois l'installation terminée, contrôler l'absence de fuites de gaz en utilisant une solution spéciale : solution de savon ou détecteur de fuites électronique mais ne jamais utiliser de flamme.

L'appareil est fourni équipé d'un raccord coudé de 1/2 gaz (B) que l'on peut positionner dans la direction désirée en desserrant puis en fixant à nouveau l'écrou de serrage (A).

Il faut relier à ce coude : soit un tuyau flexible métallique pour gaz soit un tuyau en caoutchouc pour gaz de raccordement au réseau (méthane ou bouteille), équipé d'un embout (gros pour méthane et petit pour bouteille), en respectant les normes en vigueur.



4.3 ENTRETIEN

REPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

Pour le remplacement de l'une des ampoules situées à l'intérieur du four, il faut avant tout couper l'alimentation électrique de l'appareil. Ensuite, dévisser la protection en verre, remplacer l'ampoule et remonter la protection.

L'ampoule doit avoir les caractéristiques suivantes :

Tension : 220/230v 50 Hz

Puissance : 15W-300°C

Douille : E14

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES BRÛLEURS

Retirer les éléments amovibles des brûleurs et les plonger pendant 10 minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent liquide. Éventuellement, retirer les incrustations les plus difficiles avec une brosse à poils durs puis rincer en contrôlant que tous les orifices sont exempts d'impuretés.



série SABAF 2

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Nos appareils sont prédisposés pour le fonctionnement à gaz gpl. Si l'on doit alimenter le plan avec un autre type de gaz, procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs.

À cet effet, ôter les parties amovibles du brûleur (chapeau et corps brûleur), dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé à pipe et le remplacer avec celui correspondant au type de gaz utilisé, comme indiqué dans le tableau des caractéristiques techniques.

Lors du remontage du brûleur, **il n'est pas nécessaire d'effectuer d'autres réglages.**

Après avoir remplacé les injecteurs, mettre à jour l'ancienne étiquette située sur le côté droit du tiroir inférieur avec les données du nouveau gaz.

RÉGLAGE DU MINIMUM

Nos appareils sortent de l'usine avec le réglage du minimum déjà effectué pour le gaz demandé en commande, si spécifié. Si ce n'est pas le cas au moment de l'installation (par exemple à cause d'une anomalie de la pression en réseau du gaz ou d'une hauteur différente du lieu de carburation: par ex. au niveau de la mer ou en haute montagne), il est nécessaire d'effectuer un nouveau réglage en procédant ainsi:

- A allumer le brûleur en mettant ensuite la manette en position de minimum (petite flamme)
- B enlever la manette
- C à l'aide d'un tournevis, agir sur la vis à gauche de la tige du robinet jusqu'à l'obtention de la flamme optimale

Avec le branchement au gaz liquide (bouteille), le réglage du minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

de Manincor S.p.A.

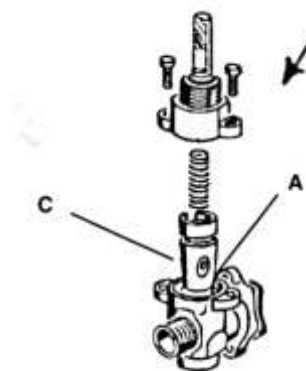
Une flamme de moins de 3 mm s'éteint au premier souffle d'air.



LUBRIFICATION DES ROBINETS :

Si la manette devient dure à tourner, faire lubrifier le robinet (par du personnel spécialisé) selon les instructions ci-dessous :

- démonter le robinet comme indiqué sur la figure
- nettoyer le cône C et son siège A avec du trichloréthylène
- le graisser avec des graisses solubles en hydrocarbures
- le remonter en vérifiant que les passages du gaz ne sont pas obstrués (éliminer éventuellement la graisse en excès)



NB : démonter et remonter les robinets un à la fois pour éviter de confondre et d'inverser les pièces.

TABLEAU INJECTEURS

Diamètre injecteurs en centièmes de millimètre

Brûleur	Puissance [kW]	Méthane G20	Butane G30
Auxiliaire	1	72	50
Semi-rapide	1.75	97	65
Rapide	3	116	85
Triple couronne	3.6	135	96

NB: l' utilisation impropre de l'appareil fait automatiquement échoir toute responsabilité de la part du fabricant ainsi que la garantie sur le produit.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON – en acier inox

Ce nettoyage s'effectue facilement au moyen d'un chiffon humide et du produit détergent non abrasif ; repasser ensuite avec un chiffon doux et sec. Sur les pièces en acier inox, utiliser de l'eau et du vinaigre pour éliminer les taches plus résistantes. Ne jamais utiliser de paille de fer, chiffons rêches, laine d'acier.

CONSEILS

Avant de quitter l'usine, cet appareil électroménager a été soumis à un test final et à une mise au point de la part de personnel expert et spécialisé, de manière à offrir les meilleurs résultats possible de fonctionnement.

Pour les opérations d'entretien et les éventuelles réparations, adressez-vous à nos centres d'assistance technique agréés ou à notre BUREAU GESTION CLIENTS qui est à votre disposition pour toute explication ou pour transmettre votre demande au technicien de zone compétent.

5. ANNEXES

TABLEAU INDICATIF DES TEMPÉRATURES ET DES TEMPS DE CUISSON

Ces tableaux sont indicatifs ; ils dépendent du goût et de l'expérience des utilisateurs du four mais surtout de la fraîcheur et de la qualité des aliments à cuire.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE °C	TEMPS DE CUISSON [minutes)
Pain et biscuits		
Pain de mie	190/200	45/60
Sandwiches	150/160	20/25
Pain blanc	175/210	25/40
Biscuits (sablés - 2° ou 3° guide four)	125/140	20/30
Gâteaux et pâtisserie		
Fouaces	175	40/50
Gâteaux secs	160	40/45
Gâteaux plusieurs étages	190	25/35
Gâteaux au chocolat	175	25/35
Tartes aux fruits	120/140	50/70
Roulés	190/200	13/18
Choux	180	15/20
Vol-au-vent	175	20
Biscuits feuilletés	180	20
Pâte brisée	180	20
Génoises	125	20/25
Soufflés	180/200	20
Meringues	120/125	30/35
Viandes d'abattoir		
Bœuf braisé (de 1/1,5 kg)	150/160	180/210
Veau rôti (de 1-1,5 kg)	150/160	120/150
Rouleaux de viande hachée (de 1-1,5 kg)	180/190	90/120
Agneau (cuisse ou épaule)	150/160	60/90
Chevreau (cuisse ou épaule)	150/160	45/60
Porc (longe ou jambon)	175	45/60
Gibier		
Lièvre rôti	150/160	60/90
Faisan rôti	150/160	60/90
Chamois, daim, cerf rôti	150/160	90/120
Volaille		
Poulet ou chapon	170	90/120
Pigeons rôtis	150/160	80/100
Dinde	150	90/120
Oie	160	150/180
Canard	175	180/200
Poissons		
Poissons en général	200	15/20

6. GARANTIE

CERTIFICAT DE CONSTRUCTION

La société de Manincor certifie que l'appareil a subi tous les contrôles et vérifications internes, qu'il est livré en parfaites conditions, exempt de défauts de fabrication et de matériels.

CLAUSES GENERALES

La garantie contractuelle est de 2 ans à partir de la date d'achat. Elle vaut pour l'acquéreur initial et n'est ni cessible, ni transmissible. Pour l'exercice de la garantie, le client devra être à même de produire tout document preuve d'achat. Conservez soigneusement ces documents.

MODALITES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

La société de Manincor se réserve de droit indiscutable de choisir l'action la plus adéquate pour résoudre le problème objet de l'appel en garantie.

Les éléments défectueux remplacés restent alors la propriété de la société de Manincor.

La société de Manincor, de manière non contestable, décidera si la prestation de garantie doit se faire sur site ou bien dans son propre établissement.

Pour toute intervention sous garantie à domicile, les frais de déplacement restent à charge du client, sauf si l'appel en garantie intervient dans délai de 3 mois suivant l'achat.

Pour toute réparation au Centre d'Assistance Technique de la société de Manincor, les frais de transport seront à charge du client.

VICES OU ERREURS DE MATERIAUX

D'éventuels vices, défauts ou erreurs de matériaux doivent être signalés dans les 8 jours suivant la réception de la marchandise et n'obligent la société de Manincor qu'au seul échange des matériaux reconnus défectueux ou non conformes, à l'exclusion de toute autre forme de responsabilité ou d'appel en garantie.

ELEMENTS EXCLUS DE LA GARANTIE

Sont exclus de la garantie :

- Les éléments endommagés par cause de négligence et défauts d'utilisation.
- Les éléments endommagés à cause de non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Dommages imputables à une utilisation excessive de la cuisinière avec pour conséquence une surchauffe de celle-ci.
- Dommages imputables à une non-respect des normes en vigueur, locales ou nationales.
- Les éléments endommagés dus à une installation non conforme aux règles de l'art.
- Ne feront pas l'objet de la garantie les dommages causés par des réparations effectuées par un personnel non agréé par la société de Manincor.
- Pièces d'usure telles que lampes, grilles, joints, plats de four, vitres....

de Manincor S.p.A.

PRESTATION HORS GARANTIE

D'éventuelles interventions au-delà de la période de garantie, ou en cas d'exclusion pour raisons indiquées précédemment, seront facturées au client sur la base du tarif en vigueur. Dans ce cas, seront également facturés les éléments remplacés.

RESPONSABILITE

La société de Manincor décline toute responsabilité pour dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens provoqués par le non-respect des normes en vigueur et/ou des directives générales indiquées sur ce manuel.

TRIBUNAL COMPETENT

En cas de contestation, il est attribué compétence exclusive au Tribunal de Trento (Italie).



DeManincor SpA
I-38100 Trento • Via di Spini, 15
tel. +39 0461.990 322 • fax +39 0461 990 234 • www.demanincor.it