

SOMMAIRE

A.	INSTALLATION ET CARACTÉRISTIQUES	5
1.	DÉPLACEMENT	5
2.	RACCORDEMENT GAZ ET ÉLECTRIQUE	5
3.	POSITIONNEMENT DES CUISINIÈRES	7
4.	ENCASTREMENT DES FOURS ET DES PLAQUES DE CUISSON	7
5.	RÉGLAGES	7
	MISE EN SERVICE	7
6.	INSTALLATION DES PAROIS CATALYTIQUES	8
B.	EMPLOI DE L'APPAREIL	9
1.	REMARQUES GÉNÉRALES	9
2.	PREMIÈRE MISE EN MARCHE DES FOURS	9
3.	UTILISATION DES FOYERS GAZ	10
	POSITIONNEMENT DES BRÛLEURS	10
	ALLUMAGE D'UN FOYER	10
4.	UTILISATION DES FOYERS VITROCÉRAMIQUES RADIANTS	11
	FONCTIONNEMENT	12
	UTILISATION	12
	SÉCURITÉ	12
5.	UTILISATION DES FOYERS VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION	13
	FONCTIONNEMENT	14
	PRINCIPE	14
	UTILISATION	14
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	14
	FONCTION BOOSTER	14
	SÉCURITÉ	15
6.	UTILISATION DES FOURS ÉLECTRIQUES MULTIFONCTIONS	16
	MODE DE CUISSON DES FOURS ÉLECTRIQUES MULTIFONCTIONS	16
	POSITIONNEMENT DU TOURNEBROCHE POUR LES FOURS MULTIFONCTIONS OU GAZ (SELON MODÈLES)	19
7.	UTILISATION DES MINI-FOURS RÔTISSERIES (DOUBLE FOUR)	20
	FONCTIONS DES MINI-FOURS RÔTISSERIES	20
	POSITIONNEMENT DU TOURNEBROCHE POUR LES MINI-FOURS RÔTISSERIE	21

8.	UTILISATION DES FOURS GAZ	22
	ALLUMAGE DU FOUR GAZ	22
	FONCTIONNEMENT DU GRIL ÉLECTRIQUE DU FOUR GAZ	22
	UTILISATION DE LA VENTILATION DU FOUR GAZ	23
9.	UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE 5 TOUCHES	24
	L'AFFICHEUR	24
	MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE	24
	PROGRAMMATION AVEC DÉPART IMMÉDIAT ET SÉLECTION DE LA DURÉE DE CUISSON	25
	PROGRAMMATION AVEC DÉPART DIFFÉRÉ	25
	FONCTION MINUTERIE	25
	SIGNAL SONORE	25
	FONCTION MANUELLE	26
	ANNULATION D'UNE PROGRAMMATION	26
10.	UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE NOSTALGIE	27
	MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE	27
	FONCTION MINUTERIE	27
	FONCTIONNEMENT SANS PROGRAMMATION	27
	PROGRAMMATION D'UNE CUISSON	28
11.	UTILISATION DES MINUTERIES POUR LES FOURS GAZ	29
	MINUTERIES ÉLECTRONIQUES	29
	MINUTERIES MÉCANIQUES	29
12.	INSTALLATION ET UTILISATION DU FRY-TOP À GAZ	30
	INSTALLATION	30
	UTILISATION	30
13.	INSTALLATION ET UTILISATION DU GRIL BARBECUE	31
	INSTALLATION	31
	UTILISATION	31
C.	ENTRETIEN DES APPAREILS ILVE	32
1.	ENTRETIEN DU FOUR SANS PAROI CATALYTIQUE	32
2.	ENTRETIEN DU FOUR AVEC PAROIS CATALYTIQUES	32
3.	ENTRETIEN DU FRY-TOP	33
4.	ENTRETIEN DU GRIL BARBECUE	33
5.	ENTRETIEN DES PLATEAUX ET DES FOYERS	34
	LES GRILLES	34
	LES FOYERS	34
6.	ENTRETIEN DES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES RADIANT ET INDUCTION	34
7.	DÉPANNAGE	35
8.	GARANTIE	38

A. INSTALLATION ET CARACTERISTIQUES

1. DEPLACEMENT

Afin de ne pas plier les pieds de support, ne traîner en aucun cas la cuisinière. Il faut la soulever pour la déplacer.

2. RACCORDEMENT GAZ ET ELECTRIQUE

ATTENTION : il ne faut jamais utiliser de flammes pour vérifier l'absence de fuite, utiliser un produit savonneux.

L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

-arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.

-Norme DTU P45-204. Installation de gaz (anciennement DTU n° 61-1 installation de gaz avril 1982) + additif n° 1 juillet 1984.

-Règlement sanitaire départemental.

L'appareil doit être raccordé à l'arrivée de gaz par un tuyau gazinox (durée de vie illimitée) adapté pour le type de gaz utilisé (butane/propane ou gaz naturel). Il doit être muni de raccords à visser à chaque extrémité et mesurer deux mètres maximum. **Les tuyaux souples à tétines sont strictement interdits depuis 1996.**

Les appareils ILVE sont conçus pour fonctionner :

- au gaz naturel G20 à une pression de 20 mb
- au gaz butane G30 à une pression de 28 mb
- au gaz propane G31 à une pression de 37 mb

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que le local où il se trouve comporte une aération haute et une aération basse. Le débit d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2m³/h par kW de puissance gaz installée.

Note : pour brûler 1m³ de gaz naturel il faut 10m³ d'air

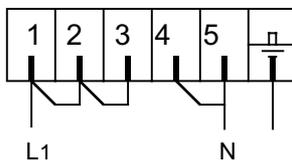
Avant de raccorder l'appareil à l'installation électrique il faut s'assurer :

- Que la puissance du compteur, du disjoncteur et du fusible (coupe-circuit) de l'appareil soit proportionnel à la puissance de l'appareil (pour savoir quel est la consommation de votre appareil, se référer à la plaque signalétique. La puissance est exprimée en kW).
- Que l'installation soit munie d'une mise à la terre correcte et efficace.
- Que le fusible (coupe-circuit) ait une ouverture de coupure de 3 mm, qu'il soit utilisé seulement pour protéger la ligne alimentant l'appareil et qu'il soit facilement accessible.

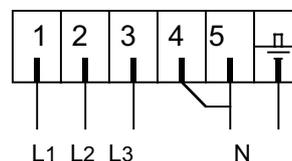
L'appareil est fourni sans fiche. Il est possible soit de monter une fiche normalisée 2 pôles + terre ou de brancher le câble sur une sortie électrique possédant la terre. Le cordon d'alimentation devra être posé de façon à ce qu'en aucun point il puisse atteindre une température de 50°C supérieure à celle de la pièce.

Les appareils sont prédisposés pour le fonctionnement monophasé à 220/230 VAC, cependant les appareils peuvent être raccordés en triphasé 380/400VAC

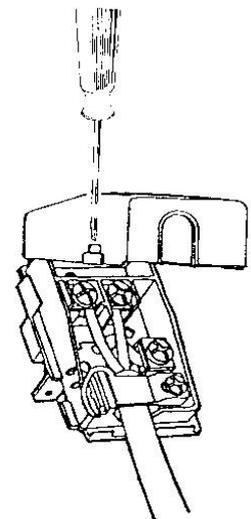
Schéma de raccordement du bornier électrique selon type d'alimentation



220/230 VAC
monophasé



380/400 VAC
Triphasé



Si l'installation n'est pas réalisée selon les normes en vigueur le fabricant décline toute responsabilité.

3. POSITIONNEMENT DES CUISINIÈRES

Les cuisinières disposent d'une ventilation de refroidissement périphérique. On peut par conséquent installer l'appareil contre un meuble si sa hauteur ne dépasse pas la hauteur de l'entablement de l'appareil. Si la hauteur du meuble est supérieure à la hauteur de l'entablement de l'appareil, il doit être situé à au moins 50 mm du bord de l'appareil. Les hottes doivent être installées à au moins 650 mm de hauteur par rapport à l'entablement de l'appareil.

4. ENCASTREMENT DES FOURS ET DES PLAQUES DE CUISSON

Se référer à la notice constructeur fournie avec celle-ci.

5. REGLAGES

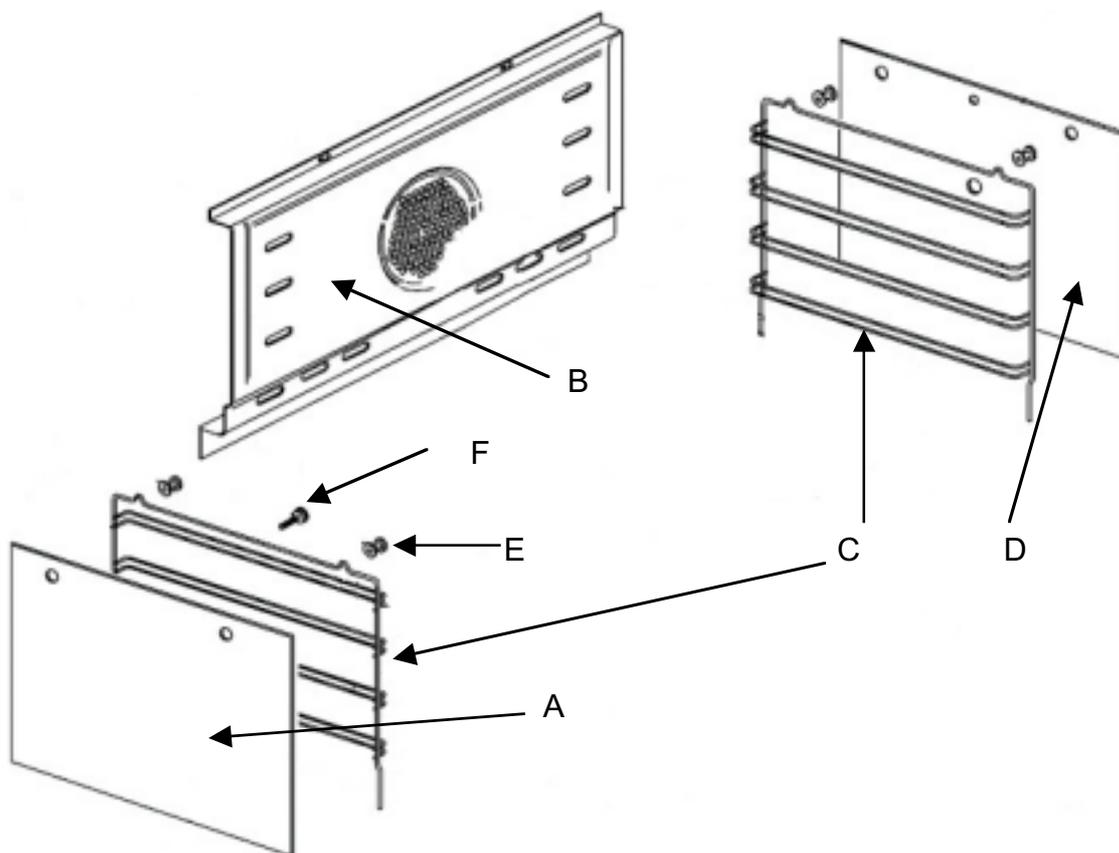
Tous les appareils ILVE sont testés un par un sur la chaîne de fabrication. Ils sont réglés pour le gaz naturel, pour le gaz butane/propane sur demande (non garanti). Cependant les brûleurs des appareils ILVE sont sensibles pour permettre le rendement optimal de chaque brûleur et compte tenu des installations de gaz très différentes dans chaque foyer (diamètre des conduits de gaz, longueurs, perte de charge etc. ...). Les appareils ILVE nécessitent des réglages du débit d'air et/ou du ralenti, qui doivent être effectués lors de la mise en service.

Mise en service

La mise en service consiste en un changement des injecteurs correspondant au type de gaz utilisé (si l'appareil n'est pas adapté au type de gaz utilisé) des réglages précis du débit d'air et du ralenti si nécessaire, une explication et vérification complète du fonctionnement de l'appareil. Ce service est effectué par votre revendeur agréé ILVE (pour vous renseigner appeler 01.42.39.48.45).

Nous vous rappelons qu'une mise en service effectuée par un professionnel est indispensable pour valider la garantie.

6. INSTALLATION DES PAROIS CATALYTIQUES



- A : paroi catalytique gauche
- B : paroi catalytique du fond (avec ou sans grille de ventilation)
- C : support grilles de four
- D : paroi catalytique droite (avec ou sans trou pour le tourne broche)
- E : fixation support grilles
- F : vis de maintien

Dévisser les vis de maintien à droite et à gauche dans le four (F). Retirer les supports grille (C). Retirer la tôle du bas du four. Démontez la paroi d'origine (en émaille lisse) du fond du four en enlevant les 3 vis de fixation situées en haut à droite et à gauche, et en bas au centre.

Positionner la paroi catalytique du fond du four (B) et la fixer à l'aide des 3 vis en ne serrant pas trop fort. Positionner les parois catalytiques droite et gauche (A et D). Remettre la tôle du bas du four. Remettre ensuite les supports grilles, puis revisser les 2 vis (F) de maintien de support de grilles.

B. EMPLOI DE L'APPAREIL

1. REMARQUES GENERALES

L'entretien technique de votre appareil doit être effectué par un technicien spécialisé ou par le personnel du service après vente de manière à avoir un appareil toujours sûr et efficace.

Nettoyer le four après chaque utilisation, la saleté se nettoiera beaucoup plus facilement si elle n'est pas recuite à des températures élevées.

Eviter les cuissons à forte chaleur, car cela peut entraîner des projections de graisses. Cela peut créer de la fumée. Préférer les cuissons moins fortes mais plus longues.

Choisir le récipient de cuisson selon la quantité de nourriture et selon le foyer (gaz ou électrique). Pour la cuisson au four, éviter les récipients en inox qui réfléchissent la chaleur.

Pour les foyers gaz, il est important de positionner correctement les brûleurs.

Pour maintenir les chapeaux des foyers gaz "comme neuf", il est conseillé de les enlever à chaque cuisson. Ils sont simplement décoratifs, ils n'influent en rien sur le fonctionnement.

2. PREMIERE MISE EN MARCHE DES FOURS

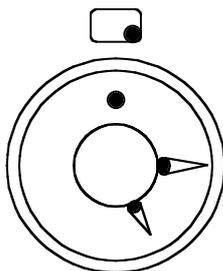
Il faut faire fonctionner le four à vide pendant 40 minutes à 250 °C pour brûler tous les résidus de fabrication (poussières, graisses...). Une odeur désagréable va se dégager. Quand le four s'est refroidi, le nettoyer selon les indications du paragraphe "nettoyage".

3. UTILISATION DES FOYERS GAZ

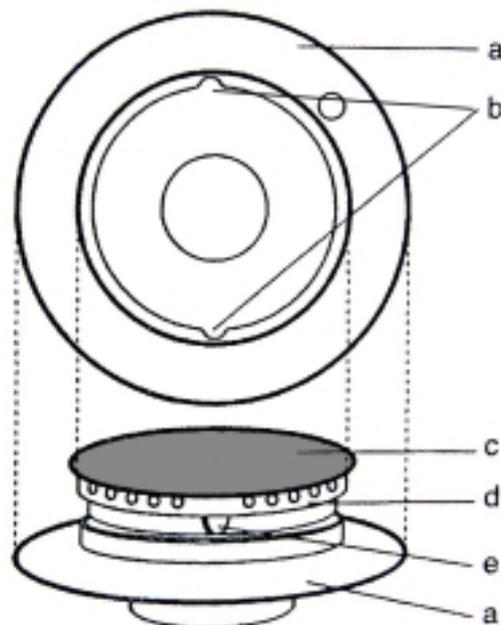
Tous les foyers gaz des cuisinières ILVE sont équipés d'un dispositif de sécurité coupant l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Il est impératif de laisser enfoncée la manette durant l'allumage pendant 6 à 10 secondes pour que le foyer reste allumé.

Positionnement des brûleurs :

Positionner correctement le brûleur (d) sur son support (a). Deux crans (b) et deux ergots (e) sont prévus pour installer correctement le foyer. Si cela n'est pas effectué, il se peut que le foyer ne reste pas allumé même après les 6 à 10 secondes.



- a : support du foyer aluminium
- b : crans du brûleur
- c : chapeau (ou enjoliveur)
- d : brûleur laiton
- e : ergot du support



Allumage d'un foyer

1. Tourner la manette correspondante au foyer que vous souhaitez allumer sur la position maximum.
2. Poussez la manette, l'allumage électrique se met en fonctionnement et le gaz sort.
3. Le brûleur s'enflamme.
4. Laisser appuyer pendant un laps de temps de 6 à 10 secondes.
5. Relâcher la manette.

4. UTILISATION DES FOYERS VITROCERAMIQUES RADIANTS

Pour un meilleur rendement, il est préférable d'utiliser des récipients spécialement conçus pour les foyers radiants. Le fond du récipient doit être épais, **parfaitement plat** et autant que possible semblable au diamètre du foyer utilisé.

IMPORTANT

- **Dans le cas où la plaque vitrocéramique présenterait des fissures, débrancher immédiatement l'appareil et faire appel à un service après vente agréé (01.42.39.48.45).**
- **Ne laisser en aucun cas la plaque allumée sans récipient dessus.**
- **Ne pas mouiller ou surchauffer la plaque.**
- **Eviter de faire subir des écarts thermiques à la plaque vitrocéramique en versant de l'eau froide sur la plaque encore chaude.**
- **Toujours bien centrer le récipient sur le foyer pour éviter les pertes de chaleur.**
- **Adapter le récipient selon la taille du foyer utilisé.**
- **Le fond de la casserole doit être parfaitement plat et sec afin de conserver en bon état la plaque vitrocéramique et d'économiser de l'énergie.**
- **Eviter de faire dépasser les manches des casseroles qui pourraient être renversées accidentellement.**
- **Veiller à ne jamais renverser sur la plaque chaude des substances sucrées. Le cas échéant, éteindre les foyers et nettoyer avec de l'eau très chaude en prenant garde de ne pas vous brûler.**
- **Ne pas nettoyer la plaque vitrocéramique avec des produits ou éponges abrasives.**

Fonctionnement

Chaque foyer radiant peut être réglé au moyen d'une manette (fig. 1). La puissance de chauffe est modulable de 1 à 12. Le foyer peut s'éteindre et s'allumer en alternance : c'est la régulation.

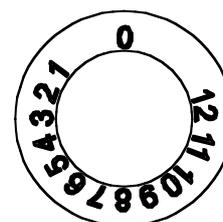


Fig. 1

Utilisation

Les mono-foyers (1, 3 et 4 fig. 2)

Pour allumer un foyer, tourner la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre et se positionner sur la puissance désirée. Le foyer va rougir.

Les doubles-foyers (2 et 5 fig. 2)

Les foyers 2 et 5 sont composés de deux zones : une zone primaire et une zone secondaire.

Pour allumer seulement la zone primaire, tourner la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre et se positionner sur la puissance désirée. La zone primaire du foyer va rougir.

Pour allumer l'ensemble du foyer c'est-à-dire la zone primaire plus la zone secondaire, tourner la manette correspondante jusqu'à 12 puis dépasser la position 12. Vous allez sentir un cran. L'ensemble du foyer est alors allumé, vous pouvez maintenant sélectionner la puissance désirée en tournant la manette en sens inverse. L'ensemble du foyer va rougir.

Sécurité

Indicateurs de chaleur résiduelle :

Sur la plaque vitrocéramique se trouvent des témoins de chaleur résiduelle (Q). Il y a un témoin par foyer. Ils signalent que le foyer correspondant est très chaud. Le témoin peut rester allumé même quand le foyer est éteint. Lorsque le foyer s'est refroidi, le témoin correspondant s'éteint. Cela vous indique que vous pouvez maintenant par exemple nettoyer le foyer sans risquer de vous brûler.

Ce schéma ne représente pas tous les modèles, il est donné à titre d'exemple

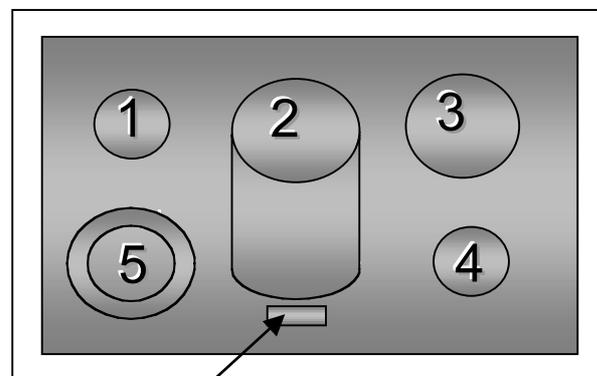


Fig. 2

5. UTILISATION DES FOYERS VITROCERAMIQUES A INDUCTION

IMPORTANT

- **Au cas où la plaque vitrocéramique présenterait des fissures, débrancher immédiatement l'appareil et faire appel à un service après vente agréé (01.42.39.48.45).**
- **Ne laissez jamais d'objets métalliques sur la plaque vitrocéramique induction tels que bijoux, couvert...**
- **Ne laisser jamais de récipient vide sur la plaque induction.**
- **Toujours utiliser des récipients spécialement conçus pour l'induction ou des récipients ferromagnétiques (faites le test, si un aimant colle au fond du récipient il est ferromagnétique).**
- **Adapter le récipient selon la taille du foyer utilisé.**
- **Le fond de la casserole doit être parfaitement plat et sec afin de conserver en bon état la plaque induction et surtout d'économiser de l'énergie.**
- **Eviter de faire dépasser les manches des casseroles qui pourraient être renversées accidentellement.**
- **Eviter de manipuler des légumes sales au-dessus de la plaque, des grains de sable pourrait la rayer.**
- **Ne pas nettoyer la plaque vitrocéramique avec des produits ou éponges abrasives.**

Fonctionnement

Chaque foyer induction peut être réglé au moyen d'une manette (fig. 1). La puissance de chauffe est modulable de 1 à 9. L'afficheur indique la puissance de chaque foyer.

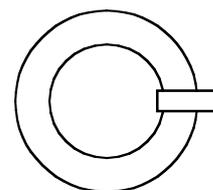


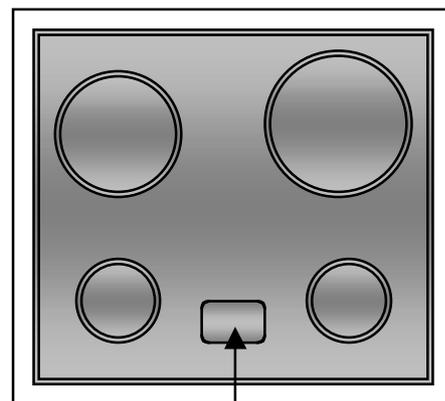
Fig.

Principe

Les foyers à induction créent un courant induit sur le fond du récipient. Le récipient soumis à ce courant crée de la chaleur. C'est donc le récipient qui chauffe et non la plaque.

Utilisation

Poser le récipient sur le foyer le plus adapté à sa taille. Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Sur l'afficheur apparaît la puissance (de 1 à 9). Sélectionner la puissance désirée, la chauffe commence. Si le récipient n'est pas adapté à l'induction ou s'il n'est pas sur le foyer le symbole  clignote.



afficheur

Préchauffage rapide

Pour effectuer un préchauffage rapide, tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le symbole  apparaît. Choisir ensuite la température de cuisson voulue (prenons comme exemple puissance 6). Au début le foyer va fonctionner en pleine puissance. Au bout de 5 minutes la puissance va diminuer jusqu'à la puissance sélectionnée auparavant (puissance 6).

Le préchauffage rapide est idéal pour faire bouillir de l'eau en peu de temps puis la maintenir à température sans que l'eau déborde à cause d'une forte ébullition.

Fonction Booster

Cette fonction est disponible sur les deux foyers arrière de la plaque induction. Pour l'utiliser, tourner la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre et dépasser la position 9. Le symbole **P** va apparaître. La puissance de chauffe est multipliée par 1.5 par rapport à la puissance maximal. Cette fonction sert pour le préchauffage d'eau ou de friture et non pour une cuisson. Elle s'arrête au bout de 10 minutes, la puissance se stabilise au niveau 9.

Sécurité

La plaque vitrocéramique à induction est dotée de plusieurs systèmes de sécurité :

1. Détection de récipient : le foyer ne chauffera pas tant qu'un récipient ferromagnétique n'y est pas positionné correctement. Dans ce cas le symbole  va clignoter sur l'afficheur.

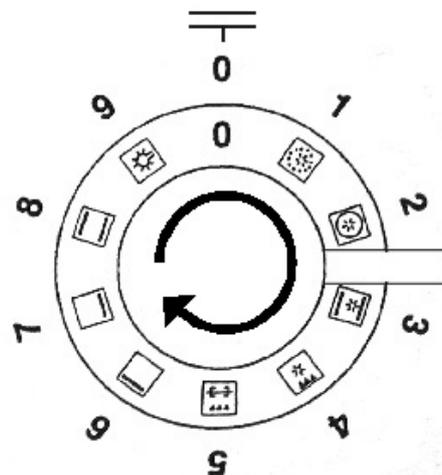
2. Témoins de chaleur résiduelle : Attention, les foyers induction peuvent devenir chauds à cause de la chaleur réfléchiée par les récipients. Dans ce cas le symbole **H** apparaîtra sur l'afficheur et disparaîtra quand la température du foyer correspondant sera inférieure à environ 65°C.

3. Arrêt automatique : dès que la casserole est retirée du foyer, l'alimentation de la puissance est coupée.

6. UTILISATION DES FOURS ELECTRIQUES MULTIFONCTIONS

ATTENTION La manette ne peut pas faire un tour complet, il y a un cran d'arrêt entre la position 0 et 1. **Suivez bien la flèche de rotation indiquée sur le schéma** pour ne pas endommager le commutateur. **Ne jamais forcer sur la manette.**

Pour un meilleur résultat, préchauffer le four avant d'enfourner un plat.



Mode de cuisson des fours électriques multifonctions



1-Quick Start

Cette fonction sert à préchauffer le four plus rapidement qu'avec un autre mode de cuisson.

Tourner la manette du sélecteur et mettre sur la position 1. Choisir la température de cuisson désirée à l'aide du thermostat. Dès que le voyant orange de température s'éteint, le four est à bonne température. Enfourner le plat et **choisir le mode de cuisson voulu**. Attention le mode quick start n'est pas un mode de cuisson, il sert seulement pour le préchauffage.

- **décongélation** : Cette fonction sert à décongeler des mets sans les pré-cuire (à la différence du micro onde), sans dessécher et plus rapidement qu'une décongélation à l'air ambiant.

Positionner le sélecteur sur la position 1 en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Laisser le thermostat sur 0°C. Placer le mets congelé sur la grille

en position basse et mettre la lèche-frite en-dessous pour récupérer le jus. Ne jamais décongeler avec un mode de cuisson.



2 - chaleur tournante

Cette fonction utilise la résistance circulaire qui se trouve autour du ventilateur ainsi que la ventilation.

Elle sert à cuire de façon homogène grâce à la ventilation, plusieurs plats dans le four sur plusieurs niveaux, sans mélanger les goûts et les odeurs de cuisson. Bien que cette fonction soit idéale pour rôtir, elle est particulièrement adaptée pour la cuisson de divers mets en même temps. Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.



3 - convection naturelle forcée : cette fonction utilise les résistances du bas et du haut, et la ventilation.

Elle sert à cuire de grosses quantités de nourriture, sur un seul gradin comme un gros gigot, canard, poulet fermier, gibier...

Cette fonction peut aussi remplacer la cuisson tournebroche, en embrochant la pièce à cuire sur le tournebroche. Positionner la lèche-frite en-dessous pour récupérer les graisses de cuisson. C'est la chaleur produite par la résistance du bas et du haut qui va tourner autour du met embroché. Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Cette cuisson est particulièrement adaptée pour cuire plusieurs plats ou un gros plat sur un niveau.

Note : plus la pièce à cuire est grosse, plus il faut diminuer la température de cuisson sinon la surface sera grillée et l'intérieur sera mal cuit. Pensez à toujours préchauffer le four quel que soit le mode de cuisson.



4 - gril ventilé : cette fonction utilise le gril et la ventilation. L'aliment est directement touché par le rayonnement du gril et la chaleur est brassée autour du plat. Cette fonction s'utilise pour cuire des petites pièces sur une grille au plus haut gradin ou moins si les pièces à cuire sont plus grosses. Positionner la lèche-frite sur le gradin le plus bas pour récupérer les graisses de cuisson. Idéal pour cuire les steaks, les brochettes, les côtelettes... Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

En option : "la grille anglaise" pour griller à point les biftecks, les côtes... sans ajout de matière grasse et très rapidement.



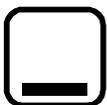
5 - grill et tournebroche : Cette fonction utilise le grill et le tournebroche .
(selon modèles)

Les aliments sont grillés par le rayonnement du grill. Cette fonction sert surtout à griller des petites pièces de viande comme les cuisses et ailes de volailles, bacon... Elle peut être utilisée pour faire dorer en fin de cuisson un gratin, une pizza, un poulet...

Pour utiliser le **tournebroche** (selon modèles) placer le support tournebroche sur la lèche-frite. Veiller à ce que la pièce à rôtir soit bien centrée sur la broche et qu'elle soit bien fixée à l'aide des piques fournis. Choisir une température de cuisson pas trop élevée : 150°C -200°C pour éviter les projections. Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

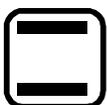


6 - voûte : cette fonction utilise la résistance supérieure appelée voûte. Elle peut sembler similaire à la fonction grill mais la voûte dégage moins de chaleur par rayonnement (infra-rouge). Elle convient pour finir la cuisson d'un plat pour le dorer délicatement contrairement à la violence du grill. Pour dorer les lasagnes, le caramel sur un gâteau, les toasts au chèvre ... Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.



7 - sole : Cette fonction utilise la résistance inférieure appelée sole. Elle est appropriée pour les cuissons très longues et à faible température comme le ragoût ou la cuisson en daube. Egalement idéal pour les pizzas et les pâtisseries. Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour les pizzas il est impératif de faire préchauffer le four avec le Quick Start.
En option : la pierre à pizza, idéale pour toutes les cuissons de plat à pâte.

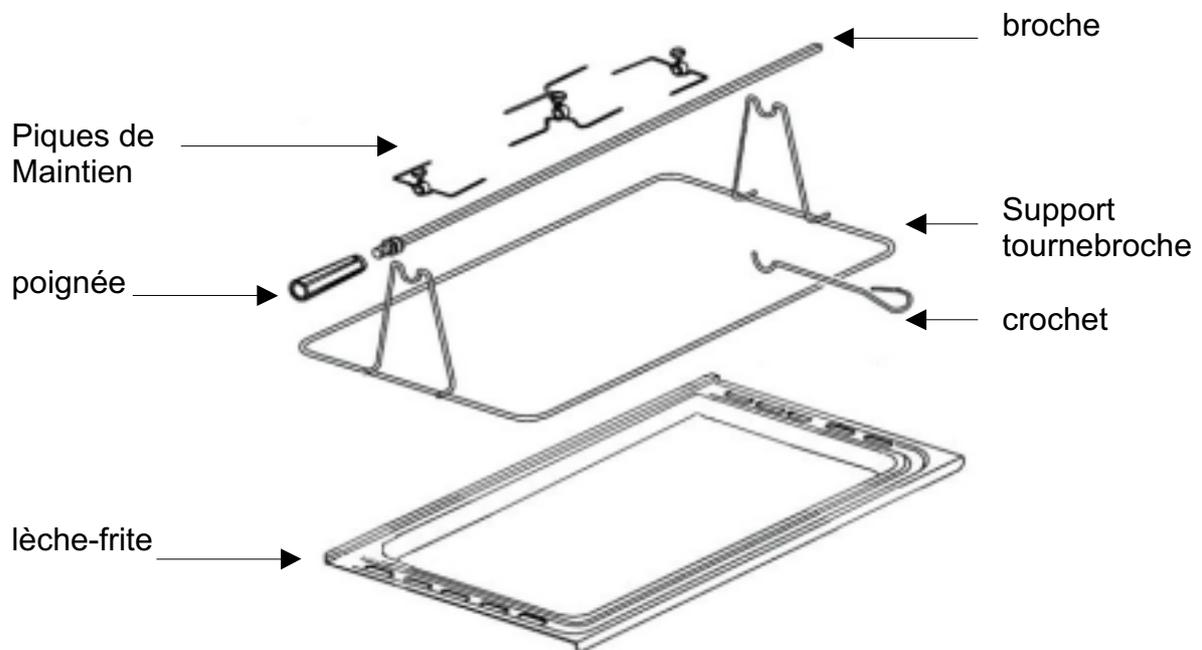


8 – convection naturelle : Cette fonction utilise la résistance de voûte ainsi que la résistance de sole. Les aliments sont directement chauffés par le haut et le bas. Idéale pour cuire sur un seul niveau seulement. Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.



9 - lumière du four : pour faciliter le nettoyage. Pour utiliser cette fonction tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Positionnement du tournebroche pour les fours multifonctions ou gaz (selon modèles)

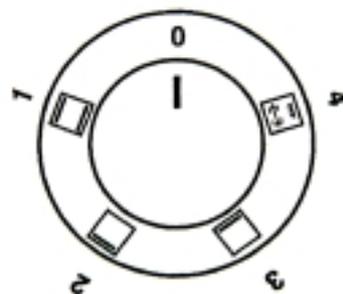


Positionner la lèche-frite sur le gradin du bas. Placer ensuite le support tournebroche sur la lèche-frite. Insérer la première pique de maintien puis embrocher la pièce à rôtir. Insérer la seconde pique et serrer les vis de maintien. Poser la broche sur son support. Insérer la broche dans l'axe du moteur situé à droite du four.

Quand la cuisson est terminée, sortir la broche de l'orifice de l'axe du moteur tournebroche à l'aide du crochet. Tirer la lèche-frite à moitié et visser la poignée sur la gauche de la broche. Vous pouvez ainsi soulever la broche pour défaire la pièce maintenant rôtie.

7. UTILISATION DES MINI-FOURS ROTISSERIES (DOUBLE FOUR)

Les mini-fours rôtisseries possèdent quatre fonctions. C'est le four idéal pour cuire des petites quantités de nourriture, ou pour rôtir un poulet à la broche. Pour un meilleur résultat, préchauffer le four avant d'enfourner un plat.



Fonctions des mini-fours rôtisseries



1 - convection naturelle : Cette fonction utilise la résistance de voûte ainsi que la résistance de sole. Les aliments sont directement chauffés par le haut et le bas. Idéal pour cuire sur un seul niveau.



2 - voûte : cette fonction utilise la résistance supérieure appelée voûte. Elle peut sembler similaire à la fonction grill mais la voûte dégage moins de chaleur par radiation (infra-rouge). Elle convient pour finir la cuisson d'un plat, le dorer délicatement contrairement à la violence du grill. Pour dorer les lasagnes, le caramel sur un gâteau, les toasts au chèvre ...



3 - sole : Cette fonction utilise la résistance inférieure appelée sole. Elle est appropriée pour les cuissons très longues et à faible température comme le ragoût ou la cuisson en daube. Egalement idéal pour les pizzas et les pâtisseries.

Pour les pizzas il est impératif de faire préchauffer le four.

En option : la pierre à pizza "pépita", idéale pour la pâtisserie, les pizzas... retrouvez les saveurs naturelles d'autrefois...



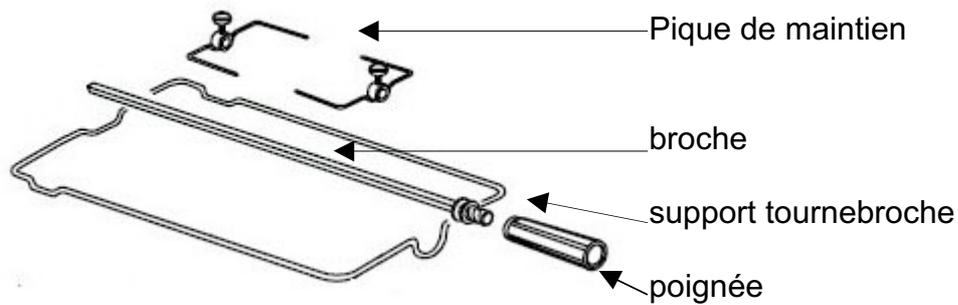
4 - gril et tournebroche : Cette fonction utilise le gril et le tournebroche.

Les aliments sont grillés par le rayonnement du gril, cette fonction sert surtout à griller des petites pièces de viande comme les cuisses et ailes de volaille, bacon...

Elle peut être utilisée pour faire dorer en fin de cuisson un gratin, une pizza, un poulet...

Pour utiliser le **tournebroche** placer le support tournebroche sur la lèche-frite. Veiller à ce que la pièce à rôtir soit bien centrée sur la broche et qu'elle soit bien fixée à l'aide des piques fournies. Choisir une température de cuisson pas trop élevée : 150°C -200°C pour éviter les projections.

Positionnement du tournebroche pour les mini-four rôtisserie



Positionner le support tournebroche sur le troisième gradin en partant du bas. Insérer la première pique puis embrocher la pièce à rôtir puis insérer la seconde pique et fixer le tout sur la broche. Positionner la broche garnie sur son support en insérant le bout de la broche dans l'axe du moteur tournebroche situé au fond du four. Ne pas oublier la lèche-frite pour récupérer le jus.

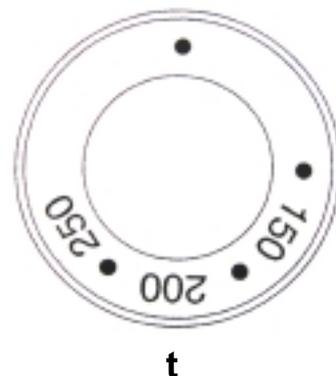
Quand la cuisson est terminée, retirer la broche en vissant la poignée sur la broche puis la retirer du four.

8. UTILISATION DES FOURS GAZ

Tous les fours gaz ILVE sont équipés d'une sécurité thermocouple. Il est impératif de laisser enfoncée la manette du thermostat pendant 8 à 15 secondes durant l'allumage.

Allumage du four gaz

1. Ouvrir entièrement la porte du four.
2. Tourner la manette (t) du thermostat four gaz jusqu'à 250°C.
3. Poussez la manette, l'allumage électrique se met en fonctionnement, le gaz sort et le brûleur s'enflamme
4. Laisser appuyé pendant un laps de temps de 8 à 15 secondes
5. Vérifier que la flamme est bien allumée, si ce n'est pas le cas recommencer l'opération depuis le début.
6. **Laisser la porte ouverte pendant environ 3 minutes** puis refermer la porte.
7. Réguler la température en fonction de la puissance désirée.

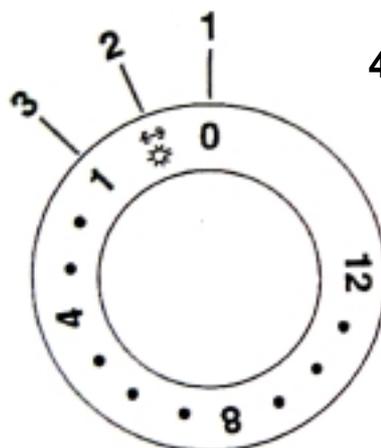


Fonctionnement du gril électrique du four gaz

La régulation du gril s'effectue avec la manette graduée de 0 à 12. Sur les fours gaz, cette manette commande toutes les fonctions électriques de four comme la ventilation, la lumière, le gril et le tournebroche s'il y en a un.

positions :

- 1 : éteint
- 2 : lumière four et tournebroche (selon modèles)
- 3 : résistance gril (réglage de la puissance de 1 à 12)
- 4 : ventilation (dépasser 12)



Attention : il est impossible de faire fonctionner simultanément le gril électrique (voûte) du four avec le brûleur gaz (sole).

Utilisation de la ventilation du four gaz :

Il est impératif d'attendre les 3 minutes de fonctionnement (porte ouverte) pour l'allumage éventuel de la ventilation.

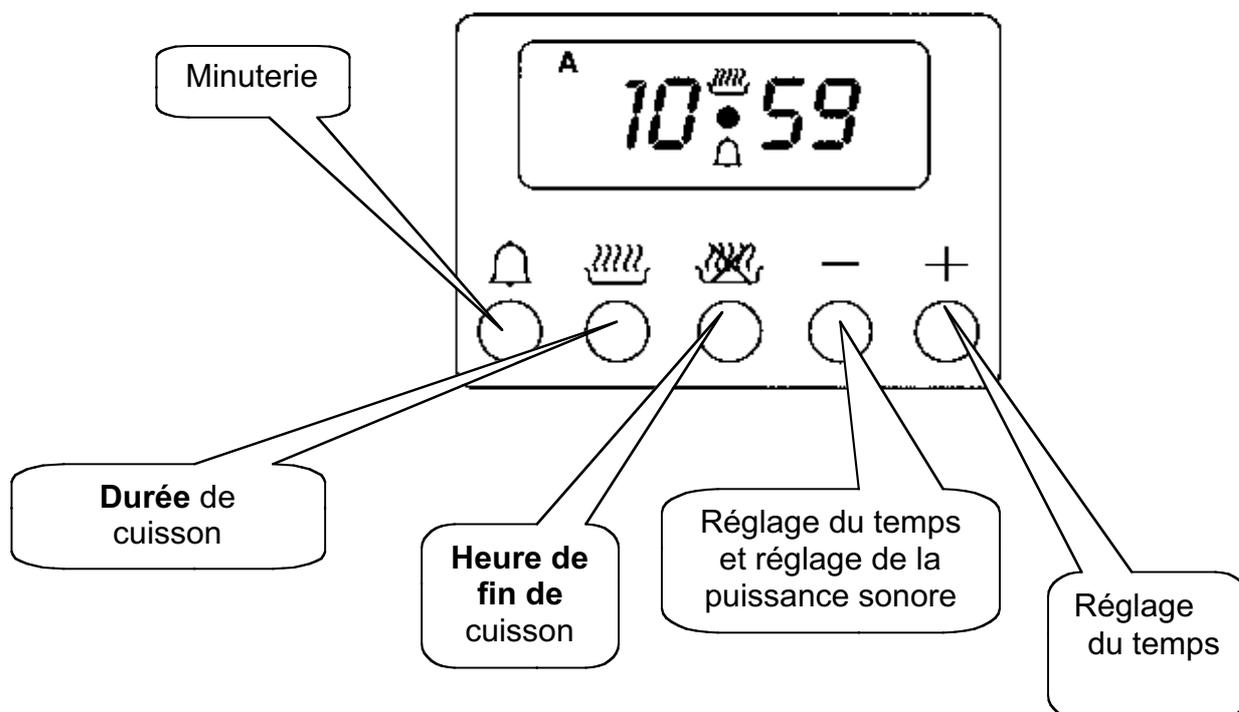
En mode gaz

1. Tourner la manette de la partie électrique jusqu'à 12, puis dépasser légèrement le cran.
2. La ventilation fonctionne.
3. Il est alors possible de réguler la température du four avec la manette de la partie gaz (t).

En mode gril

1. Tourner la manette du gril électrique jusqu'à 12, puis dépasser légèrement le cran.
2. la ventilation est en fonctionnement.
3. Il est alors possible de sélectionner la puissance du gril, en tournant la manette dans l'autre sens de 1 à 12.

9. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE 5 TOUCHES



L'afficheur :

- **symbole**  : durée de cuisson et fonction manuelle
- **" A " clignote** : programmation d'une cuisson et fin de cuisson :
- **" A " fixe** : programmation effectuée et cuisson programmée en cours
- **symbole**  : minuterie en cours

Mise à l'heure de l'horloge :

Pour mettre à l'heure l'horloge, appuyer simultanément sur les touches  et  . Relâcher ces touches et régler l'heure en appuyant sur les touches + et -. Les éventuels programmes précédemment sélectionnés sont automatiquement effacés.

Programmation avec départ immédiat et sélection de la durée de cuisson :

1. Sélectionner le mode de cuisson ainsi que la température.
2. Appuyer sur la touche  et sélectionner la durée désirée à l'aide des touches + ou -.
3. Les symboles "A" et  apparaissent.
4. A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit, le symbole  disparaît, le four s'éteint et "A" clignote. Revenir en fonction manuelle.

Programmation avec départ différé :

1. Appuyer sur la touche  et régler la durée désirée à l'aide des touches + ou -
2. Les symboles "A" et  apparaissent et le four s'allume.
3. Appuyer sur la touche  puis régler l'heure de fin de cuisson avec les touches + ou -
4. Choisir l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + et -.
5. Le four s'éteint et le symbole  disparaît, le four est en programmation.
6. Sélectionner le mode de cuisson ainsi que la température.
7. La cuisson commence, le symbole  apparaît de nouveau, le four se met en marche.
8. A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit, le symbole  disparaît, le four s'éteint et "A" clignote. Revenir en fonction manuelle.

Fonction minuterie :

La minuterie fonctionne indépendamment du four. Elle n'agit pas sur le début ou sur la fin de la cuisson.

1. Appuyer sur la touche minuterie  .
 2. Régler le temps désiré à l'aide des touches + ou -.
- Lors de l'écoulement du temps, le symbole  reste allumé. A la fin du temps écoulé, un signal sonore retentit.

Signal sonore :

Pour interrompre le signal sonore, appuyer sur la touche  .
Il est possible de modifier l'intensité du signal sonore en appuyant sur la touche -.

Fonction manuelle :

Appuyer en même temps sur les touches  et  . Le four passe immédiatement en fonction manuelle.

Annulation d'une programmation :

Appuyer en même temps sur les touches  et  .

*Attention vous ne pourrez pas allumer votre four instantanément si une programmation est activée volontairement ou non.
Appuyer en même temps sur les touches  et  pour activer la fonction manuelle.*

10. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ANALOGIQUE NOSTALGIE

Mise à l'heure de l'horloge :

Tourner le bouton **C** dans le sens horaire en exerçant une légère pression.

Fonction minuterie :

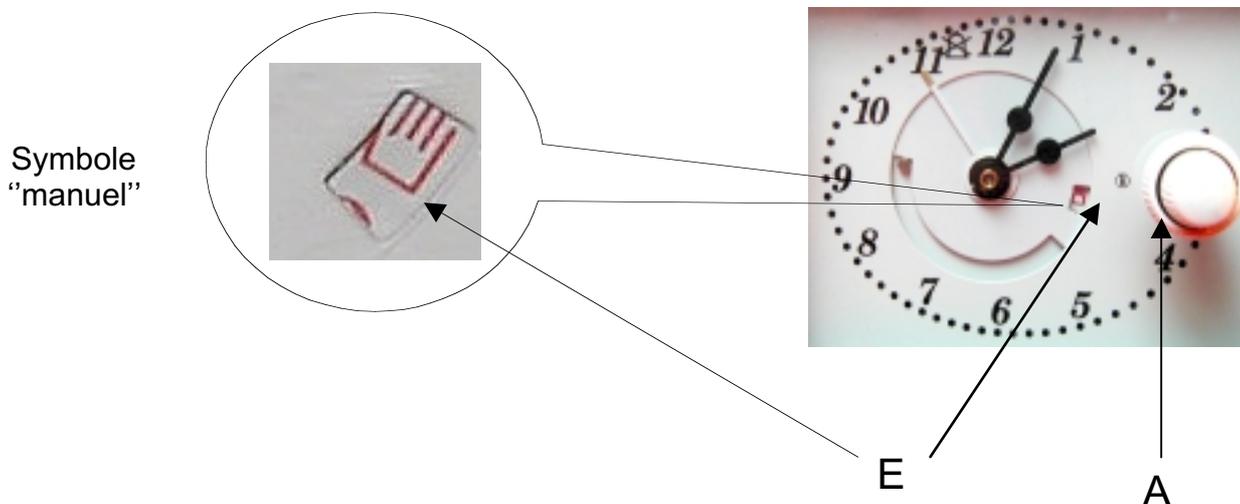
La minuterie fonctionne indépendamment du programmateur.

1. Tourner le bouton **C** dans le sens anti-horaire (sans pousser) et choisir la durée désirée. 1 = 5 minutes, 2 = 10 minutes etc. ...
2. Une fois le temps écoulé (aiguille sur 12), une sonnerie retentit. Positionner l'aiguille **B** sur le symbole  pour arrêter la sonnerie.



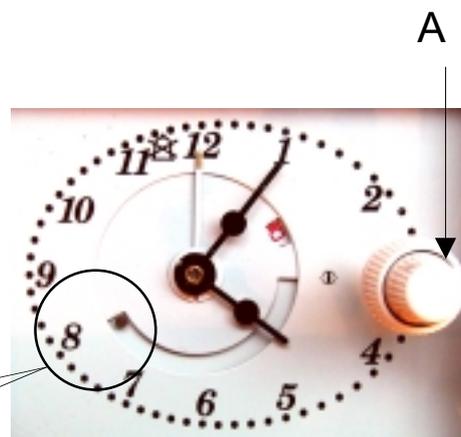
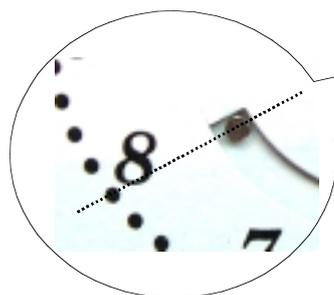
Fonctionnement sans programmation :

Tourner le bouton **A** dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole "manuel" apparaisse dans la lucarne **E**. Allumer ensuite le four.



Programmation d'une cuisson :

Choisir l'heure de fin de cuisson en plaçant le curseur métallique en face de l'heure désirée en tournant le bouton **A** dans le sens anti-horaire. (Ici 08 h sur la photo)

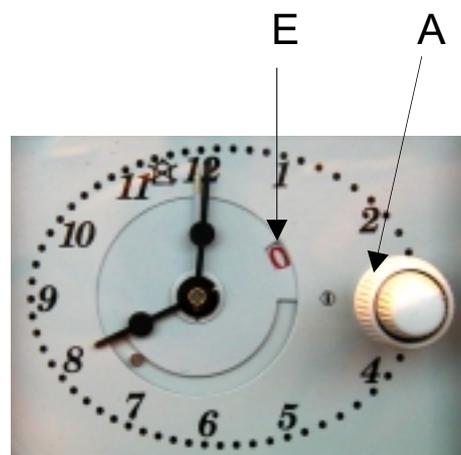


Revenir en arrière pour configurer la durée de cuisson représentée par la zone rouge. (Ici la cuisson finit à 08 h et dure 2 h)

Durée maximum programmable de cuisson 3 h 30



Dès que la zone rouge a disparu, 0 apparaît dans la lucarne **E** et le four s'éteint. Pour pouvoir le rallumer tourner le bouton **A** dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole "manuel" apparaisse dans la lucarne **E**. (voir paragraphe fonctionnement sans programmation).



Ce modèle de programmateur existe aussi en version minuterie seule pour les fours gaz.

11. UTILISATION DES MINUTERIES POUR LES FOURS GAZ

minuteries électroniques

réglage de l'heure :

Appuyer sur la touche  pour le réglage de l'horloge. Ensuite, régler l'heure avec les touches ' + ' et ' - '.



utilisation de la minuterie :

Appuyer sur la touche ' + ' pour actionner la minuterie. Régler la durée de la minuterie avec les touches ' + ' et ' - '. A la fin du temps écoulé, une sonnerie retentit pendant 7 minutes.

minuteries mécaniques

Réglage de l'heure :

Exercer simultanément une légère pression sur le bouton **A** et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

A



Fonction minuterie :

Tourner le bouton **A** dans le sens anti-horaire (sans pousser) et choisir la durée désirée. 1 = 5 minutes, 2 = 10 minutes etc. ...

Une fois le temps écoulé (aiguille sur 12), une sonnerie retentit. Positionner l'aiguille sur le symbole  pour arrêter la sonnerie.

La minuterie ci-contre est en fait un compte à rebours pouvant aller jusqu'à 60 minutes. Disponible sur certains fours à gaz encastrables.



12. INSTALLATION ET UTILISATION DU FRY-TOP A GAZ

Le fry-top est constitué d'un brûleur gaz allongé de type poissonnière et d'une plaque en acier inox (8 mm d'épaisseur) spécialement étudiée pour avoir une température uniforme sur la totalité de la plaque.

Pour utiliser la plaque, allumer le foyer (voir paragraphe "utilisation des foyers gaz") sur la puissance maximum pendant 5-10 minutes, puis réguler la flamme selon le type de cuisson désirée.

Installation

Visser sous le fry-top les quatre pieds fournis en faisant attention de fixer les petits à l'avant (côté bac de récupération) et les grands à l'arrière. Positionner la cheminée émaillée puis poser le fry-top par-dessus.

Utilisation

Au début les aliments vont adhérer au fry-top. Cela est normal car la surface de cuisson n'est pas enduite de graisses il faut alors ajouter de l'huile et bien utiliser la spatule spéciale fry-top. Au fur et à mesure des utilisations, la surface de cuisson va devenir de moins en moins adhérente. La spatule est l'ustensile indispensable pour utiliser le fry-top.

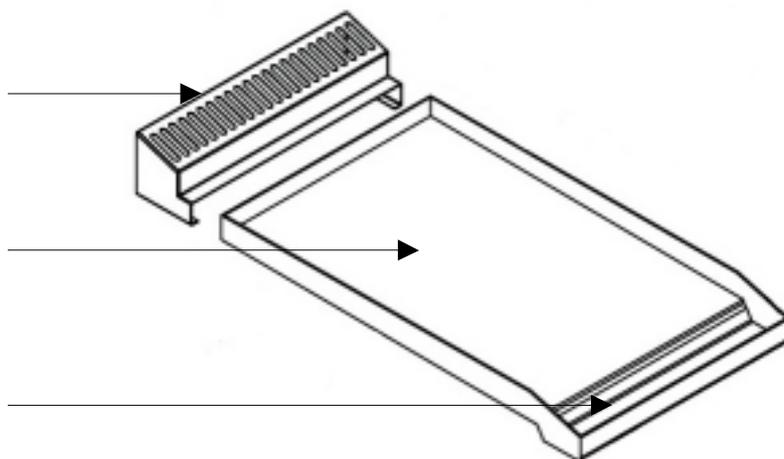
Le fry-top est idéal pour la cuisine japonaise *tepanyaki*. Il existe en option le couvercle spécial, nécessaire pour ce type de cuisson oriental qui mélange la cuisson vapeur et la cuisson par conduction de chaleur.

Le fry-top convient pour cuire des petits morceaux de viande à température vive, la cuisson ne dure que quelques minutes, cuire des légumes coupés en morceaux pour leur donner un aspect grillé mais une texture croquante, cuire des steaks, des côtes de bœuf et beaucoup d'autres choses selon vos capacités de création culinaire.

Cheminée d'évacuation des
fumées de combustion

Zone de cuisson épaisse

Bac de récupération des surplus
des graisses de cuisson



13. INSTALLATION ET UTILISATION DU GRIL BARBECUE

Le barbecue électrique permet de faire des grillades chez vous. Ce mode de cuisson par rayonnement (comme les braises d'un feu) offre de nouvelles possibilités de cuisson non négligeables pour les amateurs de gastronomie. De plus la cuisson par rayonnement ne demande pas d'ajout de matières grasses ce qui permet une cuisson diététique.

Installation

Relever la résistance pour installer le panneau émaillé au fond de la partie barbecue. Le remplir de pierres volcaniques réfractaires et abaisser la résistance. Positionner les grilles.

Utilisation

Avant toute cuisson, il est important de préchauffer le barbecue environ 6 minutes à 12 pour que les pierres volcaniques emmagasinent de la chaleur. La chaleur emmagasinée sera restituée de façon homogène pendant la cuisson. Pour griller une pièce fine, il est conseillé de mettre la manette du thermostat (fig. 1) sur 12, pour griller une pièce plus grosse positionner le thermostat sur 7-8 pour cuire en profondeur. Rappelez-vous bien que plus la pièce à cuire est grosse, plus le temps de cuisson doit être long et la température doit être basse.

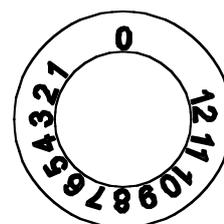
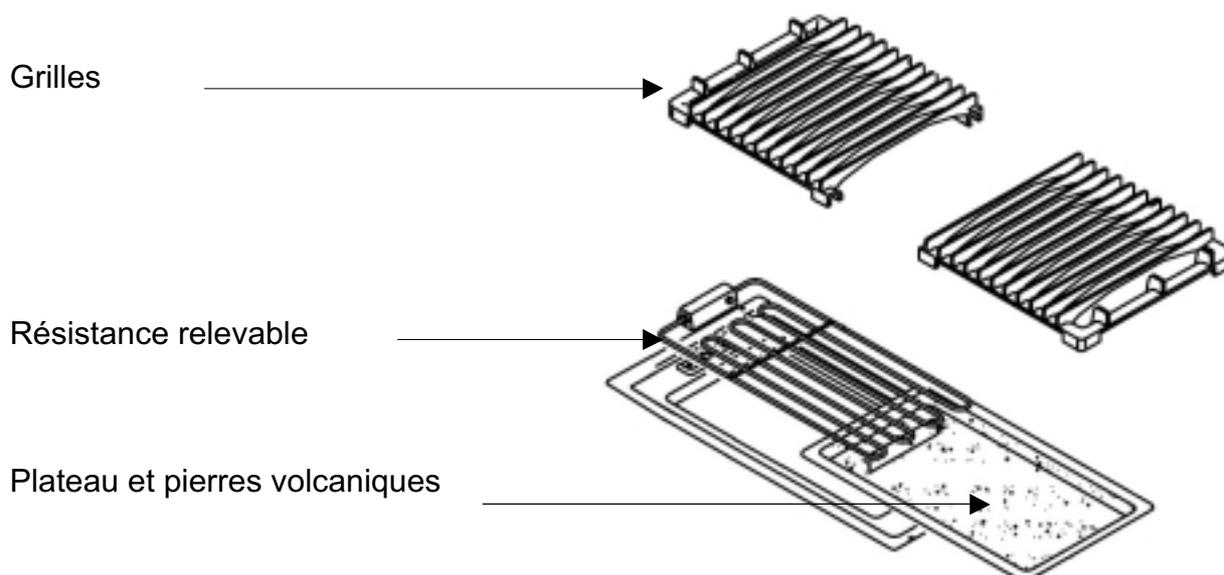


Fig.1

Il est impératif d'installer les pierres volcaniques qui servent à maintenir une température constante et uniforme ainsi qu'à limiter les fumées.



C. ENTRETIEN DES APPAREILS ILVE

1. ENTRETIEN DU FOUR SANS PAROI CATALYTIQUE

Veiller à nettoyer votre four régulièrement et le plus souvent possible pour éviter l'accumulation des graisses. Sachez aussi que les graisses recuites sont très difficiles à nettoyer. La durée de vie de votre four dépend essentiellement de l'entretien que vous lui porterez. S'il y a eu beaucoup de projections de graisses durant une cuisson nettoyer le four dès que celui-ci s'est refroidi, cela vous économisera du temps et des efforts lors du prochain nettoyage. Pensez à diminuer la température de cuisson pour éviter les projections.

Allumer la lumière du four en tournant la manette du sélecteur. Vous pouvez démonter la porte pour faciliter le nettoyage (se référer à la notice constructeur). Vous pouvez démonter les supports de grilles à droite et à gauche du four pour les nettoyer indépendamment. Une fois que vous avez enlevé les supports grilles, vous pouvez aussi enlever la plaque de sole qui se situe en bas du four.

Utiliser un détergent pour la vaisselle à la main et une bassine d'eau chaude. Faire tremper les parties démontables. Avec une éponge non abrasive, frotter toutes les parties intérieures du four. **Ne jamais utiliser d'éponge abrasive**, cela pourrait créer des micro-rayures où la graisse viendrait s'incruster encore plus solidement. Laisser le détergent agir quelques minutes et rincer avec l'éponge. Sécher ensuite toutes les parties intérieures du four avec un chiffon. Ne pas négliger le séchage. Remettre toutes les parties démontables en place et laisser la porte du four entrouverte pour laisser l'humidité résiduelle s'évaporer.

Evitez d'utiliser des produits du type "décape four" pour le nettoyage cela pourrait réduire considérablement la durée de vie de votre four. Ne pas utiliser de produit anti-calcaire ou acide, cela pourrait altérer l'émail.

2. ENTRETIEN DU FOUR AVEC PAROIS CATALYTIQUES

Les fours avec parois catalytiques nécessitent un entretien moins important, cependant il ne faut pas le négliger. A noter que les parois catalytiques deviennent efficaces à partir de 220 °C vous pouvez augmenter la température après la cuisson pour parfaire le nettoyage.

Nettoyer les parois catalytiques avec seulement de l'eau claire. Pour le reste, utiliser un détergent pour la vaisselle à la main et une bassine d'eau chaude. Faire tremper les parties démontables. Avec une éponge non abrasive, frotter la plaque sole, la porte et la voûte (en haut). Ne jamais utiliser d'éponge abrasive, cela pourrait créer des micro-rayures où la graisse viendrait s'incruster encore plus solidement. Laisser le détergent agir quelques minutes puis rincer avec l'éponge. Sécher ensuite toutes les parties intérieures du four avec un chiffon. Ne pas négliger le séchage.

Remettre toutes les parties démontables en place et laisser la porte du four entrouverte pour laisser l'humidité résiduelle s'évaporer.

Si votre four ne possède pas les parois catalytiques vous pouvez les commander en option...

3. ENTRETIEN DU FRY-TOP

Avant de nettoyer le fry-top s'assurer que le brûleur est éteint et que la plaque est suffisamment refroidie.

Racler à l'aide de la spatule l'excédent de saleté et de graisse. Utiliser un détergent pour la vaisselle à la main et de l'eau chaude. Laisser agir le détergent quelques minutes et rincer abondamment à l'eau chaude. Faire de même pour la cheminée d'évacuation. Bien sécher toutes les parties puis les remettre en place. Le fry-top avec le temps et l'utilisation va perdre de son éclat, cela est normal.

4. ENTRETIEN DU GRIL BARBECUE

Avant toute action de nettoyage du barbecue, la manette doit être positionnée sur 0 (éteint) et la résistance doit être froide.

Retirer les deux grilles du barbecue et les faire tremper dans de l'eau chaude avec du détergent. Nettoyer la résistance avec une éponge et une solution d'eau et de détergent. Les grilles et la résistance doivent être nettoyées après chaque usage pour éviter de recuire les graisses.

Enlever les pierres pour nettoyer le plateau émaillé. Utiliser pour cela du détergent pour la vaisselle à la main et de l'eau chaude.

Sécher les différentes parties avant de les remonter. Si les pierres sont saturées de graisse il faut les remplacer.



5. ENTRETIEN DES PLATEAUX ET DES FOYERS

Il est impératif de ne pas utiliser de produits anti-calcaire ou trop acides pour nettoyer les grilles ou les parties émaillées. Ceci pourrait ternir et détériorer l'émail. Ne pas utiliser de produit abrasif.

Les grilles :

Faire tremper les grilles dans une solution d'eau très chaude et de détergent pour la vaisselle à la main pendant environ vingt minutes. Frotter et rincer abondamment à l'eau. Sécher les grilles pour éviter leur oxydation. Il faut veiller à ne pas intervertir la grille du grand foyer (triple couronne) avec une autre grille. L'écart entre les 'doigts' est plus important pour le grand foyer que pour les autres foyers.

Les foyers :

Faire tremper les brûleurs complets dans de l'eau chaude et du détergent pendant environ vingt minutes. Frotter avec une éponge abrasive pour enlever les taches persistantes. Sécher tous les composants puis les remettre à leur place en prenant soin de bien positionner le support en aluminium avec la couronne en laiton. Avec le temps il est possible que les différentes parties du brûleur se ternissent ; pour redonner de l'éclat à la couronne en laiton et au support en aluminium vous pouvez utiliser des produits lustrant du type "mirror" en vente dans le commerce.

6. ENTRETIEN DES PLAQUES VITROCERAMIQUES RADIANT ET INDUCTION

Elles sont les plus faciles à nettoyer grâce à leur surface lisse mais le nettoyage doit être effectué avec précaution : il ne faut pas nettoyer la plaque si un des témoins de chaleur résiduelle est allumé.

Laver la surface vitrocéramique avec une éponge non abrasive et un détergent pour la vaisselle à la main. Pour enlever les taches résistantes utiliser la raclette fournie en la positionnant à 45° par rapport au plan. Pour lui redonner son éclat utiliser des produits lustrant spéciaux pour surfaces vitrocéramiques vendus dans le commerce.

7. DEPANNAGE

Que faire si ...	
Un foyer ne s'enflamme pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que l'allumage électrique fonctionne ➤ Vérifier le positionnement du brûleur ➤ Vérifier que le robinet de gaz soit ouvert ➤ Vérifier la pression du gaz ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Un foyer ne tient pas allumé	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le positionnement du brûleur ➤ Enlever le bouton avec les deux mains en le prenant à la base, puis l'invertir avec un autre ➤ Vérifier la pression du gaz ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
L'allumage électrique ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que l'appareil est raccordé électriquement ➤ Vérifier le fusible sur le tableau électrique ➤ Enlever le bouton avec les deux mains en le prenant à la base, puis l'invertir avec un autre ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Le gaz n'arrive pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que le robinet de gaz est ouvert ➤ Fermer et rouvrir le robinet de gaz doucement ➤ Vérifier que le robinet de gaz du compteur est ouvert ➤ Vérifier que le raccord gaz est correctement relié et qu'il ne présente pas de fuite ➤ Si le problème persiste contacter G.D.F ou changer votre bouteille ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Le four électrique s'allume mais ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que le thermostat n'est pas sur la position 0 ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Le four électrique ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que le four n'est pas en programmation, annuler la programmation ➤ Vérifier que l'appareil est raccordé

	<p>électriquement</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le fusible au tableau électrique ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Le four fume beaucoup	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nettoyer plus souvent la partie haute du four ➤ Cuire à température plus basse pour éviter les projections de graisses ou couvrir vos plats
Le four gaz ne chauffe pas assez	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enlever la lèche frite du four pour une cuisson avec la sole gaz ➤ Faire préchauffer le four 20 minutes avant d'enfourner un plat ➤ Vérifier la pression du gaz ➤ Il n'y a pas eu de mise en service pour le réglage du débit d'air et du ralenti contacter le service après vente
Le four gaz s'éteint tout seul	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Attendre 3 minutes avant de fermer la porte du four ➤ Vérifier que la pièce comporte une aération basse et haute ➤ Vérifier la pression du gaz ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Le four gaz ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que l'allumage électrique fonctionne ➤ Vérifier que le robinet de gaz est ouvert ➤ Il n'y a pas eu de mise en service pour le réglage du débit d'air et du ralenti contacter le service après vente ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
L'allumage électrique du four gaz ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que la porte est ouverte complètement ➤ Vérifier que l'appareil est branché électriquement ➤ Vérifier le fusible au tableau électrique ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Le four gaz ne tient pas allumé	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Veillez à maintenir la manette enfoncée pendant 15 secondes ➤ Enlever la manette avec les deux mains en la tenant à la base, puis la remettre en poussant bien à fond ➤ Vérifier la pression de gaz

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente
Un ou tous les foyers ont des flammes jaunes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que l'appareil est configuré dans le bon gaz ➤ Vérifier le type de gaz utilisé ➤ Vérifier la pression du gaz ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente pour effectuer une mise en service sur votre appareil
Votre plat au four est mal cuit ou/et est trop grillé	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abaissez la température et cuisez plus longtemps pour permettre une cuisson en profondeur ➤ Si le problème persiste contacter le service après vente

8. GARANTIE

La société EXKIS garantit tous les appareils ILVE pendant 2 ans, pièces, main d'œuvre et déplacement à partir de la date d'achat. Une extension de garantie à 5 ans existe pour profiter de plus d'assurance et de sérénité.

Le contrat ne comprend pas le changement des pièces suivantes :

Joint de porte, filtres de hotte, ampoules d'éclairage, les parois catalytiques, les bougies d'allumage, grilles de four, grilles brûleurs, chapeaux de brûleur, pierres de lave barbecue, pieds inox réglables, pieds laitons, accessoires rôtisserie, manettes et boutons, barres, les défauts d'aspect, le réglage des ralents et du débit d'air des brûleurs.

L'acheteur préférant faire la mise en service lui-même le fait sous sa propre responsabilité. Les coûts supplémentaires engendrés par l'intervention d'un SAV seraient à la charge de l'acheteur s'il s'agit d'un défaut de mise en service.

Le coupon de garantie joint ci-contre doit être complété et retourné à l'adresse indiquée. Celui-ci peut nous être retourné sous enveloppe.

Pour tout complément d'information sur la garantie, vous pouvez contacter le service après vente ILVE France au 01.42.39.48.45 ou par mail sav@exkis.fr

Merci de votre confiance et bon appétit !

EXKIS