

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	60
2	INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT	66
3	INSTALLATION DE L'APPAREIL	63
4	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	67
5	OPÉRATIONS FINALES	72
6	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	74
7	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	76
8	UTILISATION DU FOUR	78
9	ACCESSOIRES DISPONIBLES	81
10	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	82
11	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	84



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer un contrôle minutieux de l'installation du gaz, l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



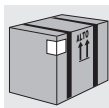
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



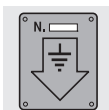
CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACTE ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT LA DURÉE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. CONSERVEZ ÉGALEMENT LA SÉRIE D'INJECTEURS FOURNIS. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ FABRIQUÉ POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.

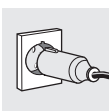


NE LAISSEZ PAS LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE.

SÉPAREZ LES DIFFÉRENTS DÉCHETS D'EMBALLAGE ET LES REMETTEZ AU CENTRE DE COLLECTE DIFFÉRENCIÉE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMÉMENT AUX MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



LA FICHE À BRANCHER SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

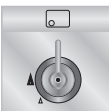
LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DÉBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CÂBLE.



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDICÉES CI-APRÈS. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET PRÉVEZ VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

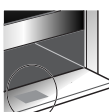
NE TENTEZ JAMAIS DE RÉPARER L'APPAREIL.



APRÈS TOUTE UTILISATION, VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR ● (ÉTEINT).



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLENCHER.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUÉE À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



NE POSEZ PAS SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



NE UTILISEZ PAS DE CASSEROLES OU DE POÊLES DONT LE DIAMÈTRE DÉPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.



ABAISSÉZ LE COUVERCLE EN VERRE DU PLAN EN L'ACCOMPAGNANT DE LA MAIN.

ATTENTION : LE COUVERCLE EN VERRE PEUT SE BRISER EN CAS DE SURCHAUFFE.

ÉTEIGNEZ TOUS LES BRULEURS ET ATTENDEZ QU'ILS AIENT REFROIDI AVANT DE LE FERMER.



DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. VEILLEZ À NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DÉPOURVUES D'EXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



SI L'APPAREIL EST PLACE SUR UN PIÉDESTAL, VEILLEZ À CE QU'IL NE PUISSE TOMBER.



LES PRODUITS DE CUISSON SONT INSTALLES SUR DES VEHICULES (PAR EXEMPLE DES CAMPING-CAR, DES CARAVANES, ETC.) ILS DOIVENT IMPERATIVEMENT ETRE UTILISES LORSQUE LES VEHICULES SONT A L'ARRET.



INSTALLEZ LE PRODUIT DE MANIÈRE À CE QU'EN OUVRANT LES TIROIRS OU LES VANTAUX DES MEUBLES POSITIONNÉS À LA HAUTEUR DU PLAN DE CUISSON, ON NE HEURTE PAS ACCIDENTELLEMENT LES CASSEROLES QUI S'Y TROUVENT.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

ELLE DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



2 INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos électroménagers, nous utilisons des matériaux non polluants, c'est-à-dire compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.

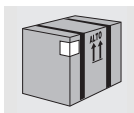
Ne laissez pas traîner l'emballage ni des parties de ce dernier.

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l'appareil au centre de zone autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes.

Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement, par conséquent, assurez-vous que les tuyaux du circuit de refroidissement ne sont pas endommagés avant que le service compétent retire l'appareil ménager.

Avant de jeter votre électroménager, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



NE LAISSEZ PAS LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPAREZ LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE DIFFÉRENCIÉE LE PLUS PROCHE.



INFORMATION POUR L'UTILISATEUR :

Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.



Instructions pour l'installateur

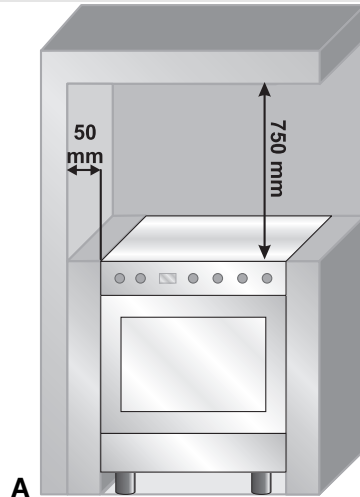
FR-BE

3 INSTALLATION DE L'APPAREIL

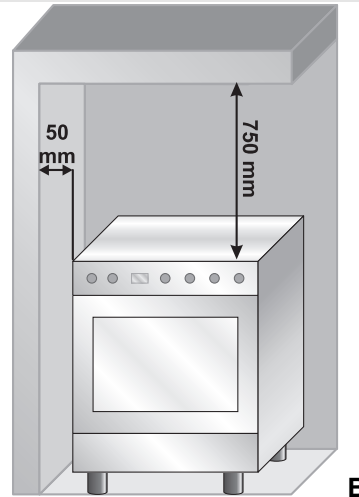


L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Suivant le type d'installation, il appartient à la classe 1 (Fig. A) ou à la classe 2-sous-classe 1 (Fig. B-C).

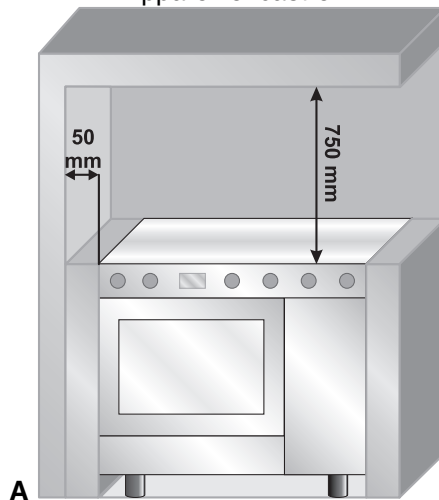
Il peut être installé contre des murs ; l'un d'entre eux doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas A et B des classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnées au-dessus du plan de travail doivent se trouver à une distance minimale de 750 mm de celui-ci.



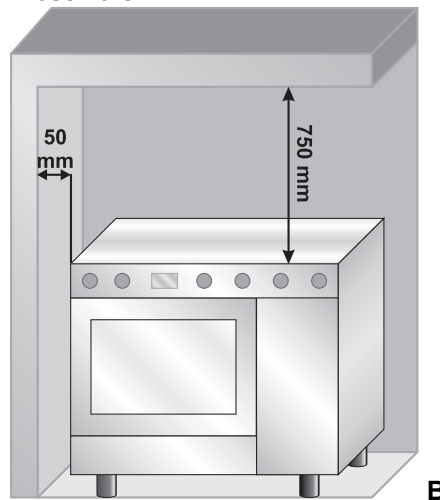
A Appareil encastré



Pose libre



A Appareil encastré



Pose libre



C



Les appareils munis d'un logement pour la bouteille du gaz et d'un four électrique peuvent être exclusivement installés en pose libre (voir fig. B).



3.1 Branchement électrique

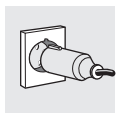


Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



Si l'appareil est relié au réseau électrique par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.



Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise et d'une fiche. Dans ce cas, elle devra être appropriée au câble utilisé et conforme aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être mis à la terre. Avant de le brancher, assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Évitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou des shunts.

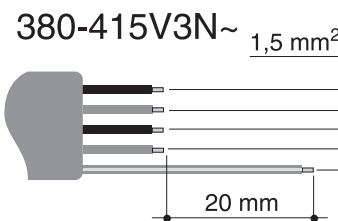
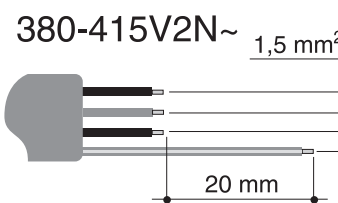
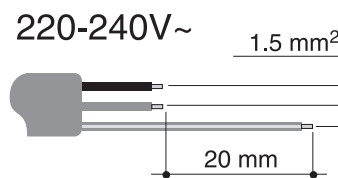


1 - Fonctionnement à 220-240V~: utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm²).

2 - Fonctionnement à 380-415V2N~: utilisez un câble quadripolaire de type H05V2V2-F (câble de 4 x 1,5 mm²).

3 - Fonctionnement à 380-415V3N~: utilisez un câble pentapolaire de type H05V2V2-F (câble de 5 x 1,5 mm²).

L'extrémité à brancher sur l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.



ATTENTION : LES VALEURS INDIQUEES SE REFERENT A LA SECTION DU CONDUCTEUR INTERNE.



Attention : seuls certains modèles de 90 cm peuvent être raccordés en biphasé et triphasé.

3.2 Aération des locaux



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

La pièce devra être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.



Instructions pour l'installateur

FR-BE

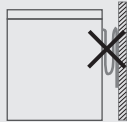
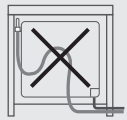
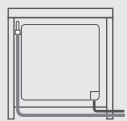
3.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

3.4 Raccordement au gaz

3.4.1 Raccordement avec un tuyau en caoutchouc



La mise en œuvre avec un tuyau en caoutchouc devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 1,5 mètres de longueur ; assurez-vous que le tuyau ne soit pas au contact des parties mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et de 13 mm pour le MÉTHANE et le GAZ DE VILLE.

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- que le tuyau soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- que le tuyau ne soit jamais au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- que le tuyau ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le tuyau ne soit pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et s'il est la cause d'une fuite de gaz dans l'environnement, **n'essayez pas de le réparer** : remplacez-le par un tuyau neuf ;
- vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



LE RACCORDEMENT AU MOYEN DE TUYAUX DE CAOUTCHOUC, CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR, NE PEUT ÊTRE RÉALISÉ QUE SI LE TUYAU PEUT ÊTRE INSPECTÉ SUR TOUTE SA LONGUEUR.

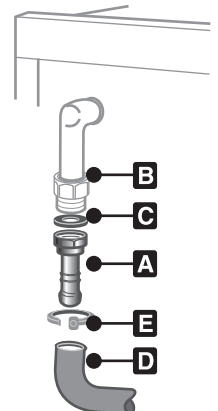


LE COUPLE DE SERRAGE ENTRE RACCORDS INTÉGRANT LE JOINT NE DOIT PAS DÉPASSER 10 Nm.

3.4.2 Raccordement au gaz méthane et de ville

Effectuez le branchement au réseau de gaz avec un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques prescrites par les normes en vigueur (vérifiez que le sigle de cette norme soit imprimé sur le tuyau).

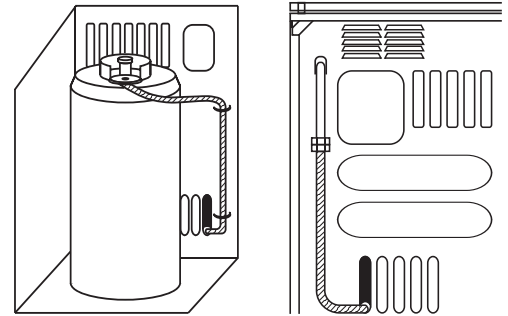
Vissez soigneusement l'embout **A** au raccord du gaz **B** de l'appareil en interposant le joint **C**. Introduisez le tuyau en caoutchouc **D** sur l'embout **A** et fixez-le avec le collier **E** conforme à la réglementation en vigueur.





3.4.3 Raccordement à la bouteille dans le compartiment intérieur de l'appareil (sur certains modèles uniquement).

Ouvrez le compartiment latéral et introduisez une bouteille de 15 kg max. Poussez une extrémité du tuyau sur l'embout et fixez-le avec l'un des deux colliers fournis. Introduisez le tuyau dans le logement de la bouteille à travers le trou situé à l'arrière de l'appareil conformément au schéma ci-contre. Poussez l'autre extrémité sur le régulateur de pression de la bouteille ; fixez-le avec le deuxième collier fourni. **Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.**



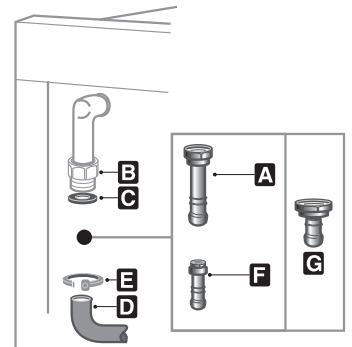
Pour le raccordement entre la cuisinière et la bouteille, utilisez une portion de tuyau conforme aux normes en vigueur d'une longueur minimale de 1,4 m.

3.4.4 Raccordement pour le gaz liquide



Utilisez un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur et réalisez le raccordement à la bouteille dans le respect des prescriptions établies par la norme en vigueur. Assurez-vous que la pression d'alimentation respecte celle indiquée dans le tableau figurant au paragraphe « 3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ».

Vissez le petit embout **F** sur le grand embout **A** ; raccordez ce bloc au raccord du gaz **B** (ou utilisez l'embout **G** qui se raccorde directement au raccord de gaz **B**) et interposez le joint **C**. Introduisez les extrémités du tuyau en caoutchouc **H** sur l'embout **A+F** (ou **G**) et au raccord de sortie du réducteur de pression sur la bouteille. Fixez l'extrémité du tuyau **H** sur l'embout **A+F** (ou **G**) avec le collier **I** conforme à la norme en vigueur.

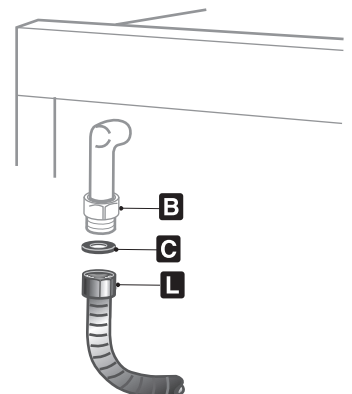


*L'embout **G** illustré n'est pas fourni avec l'appareil. Utilisez exclusivement un embout conforme à la norme en vigueur.*

3.4.5 Raccordement avec le tuyau flexible en acier (pour tous les types de gaz)

Ce type de raccordement peut être réalisé sur des appareils encastrés ou à pose libre. N'utilisez que des tuyaux flexibles en acier conformes à la norme en vigueur d'une extension maximale de 2 mètres. Vissez l'extrémité du tuyau flexible **L** en interposant le joint **C** au raccord du gaz **B** fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.





Instructions pour l'installateur

FR-BE

4 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



Débranchez l'appareil avant d'effectuer les opérations suivantes.

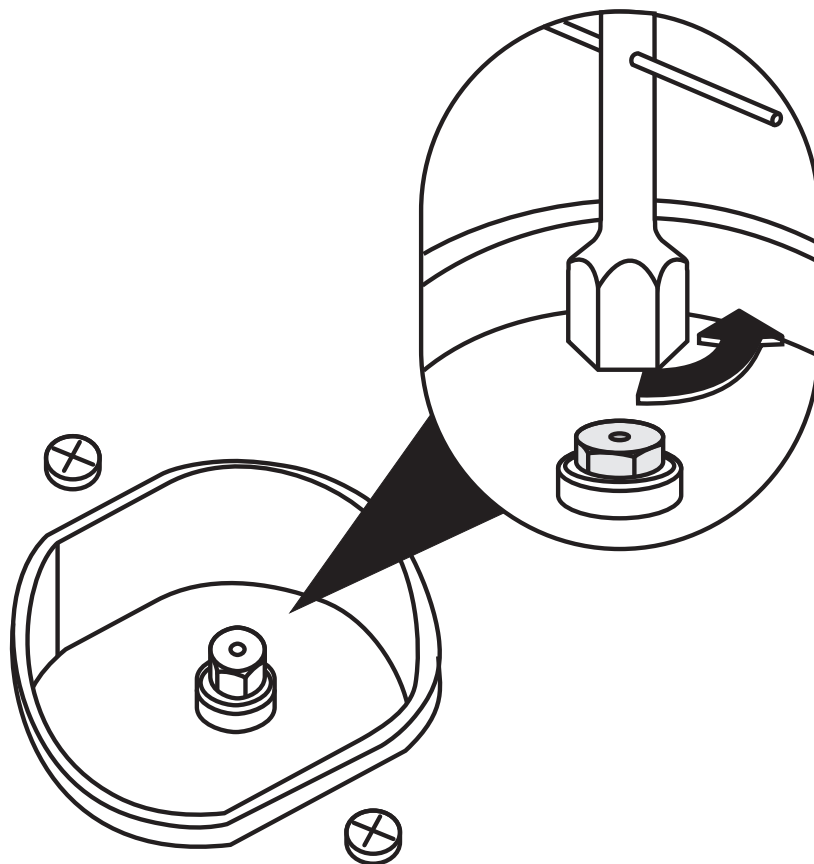
L'appareil est réglé pour le **gaz méthane G20 (2H)** à la pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. En outre, dans le cas du brûleur du four à gaz, il faut régler l'air primaire (« 3.4.2 Réglage de l'air primaire du brûleur du four »). Pour remplacer les injecteurs, suivez les instructions décrites au paragraphe suivant.

4.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

1. Enlevez les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
2. Avec une clé à tube de 7 mm dévissez les injecteurs des brûleurs ;
3. Remplacez les injecteurs des brûleurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphe « 3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs »).
4. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.



Les injecteurs pour le gaz de ville (G110 – 8 mbar) sont disponibles dans les centres après-vente agréés.





4.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (Mod. 60 cm)

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 30/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide Réduit	2.5	79	45	800	182	179
Triple couronne	3.2	91	65	1500	233	229
Four	3.2	87	50	900	233	229

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ DE VILLE – G110 8 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1.0	145	350
Semi-rapide	1.8	185	450
Rapide Réduit	2.5	230	800
Triple couronne	3.5	290	1200
Four	3.2	270	900

Les valeurs relatives au gaz de ville se réfèrent aux appareils de la catégorie III 1a2H3+.

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ MÉTHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1.0	72	350
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide Réduit	2.5	108	800
Triple couronne	3.5	133	1500
Four	3.2	130	900



Instructions pour l'installateur

FR-BE

4.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (Mod. 80 cm)

Brûleur	Portée thermique nominal (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 30/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide Réduit	2.5	79	45	800	182	179
Triple couronne	3.5	94	65	1500	254	250
Four	3.2	87	50	900	233	229
Maxi Four	4.6	106	59	1300	334	329

Brûleur	Portée thermique nominal (kW)	GAZ MÉTHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1.0	72	350
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide Réduit	2.5	108	800
Triple couronne	3.5	140	1500
Four	3.2	130	900
Maxi four	4.6	155	1300

4.4 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (Mod. 90 cm)

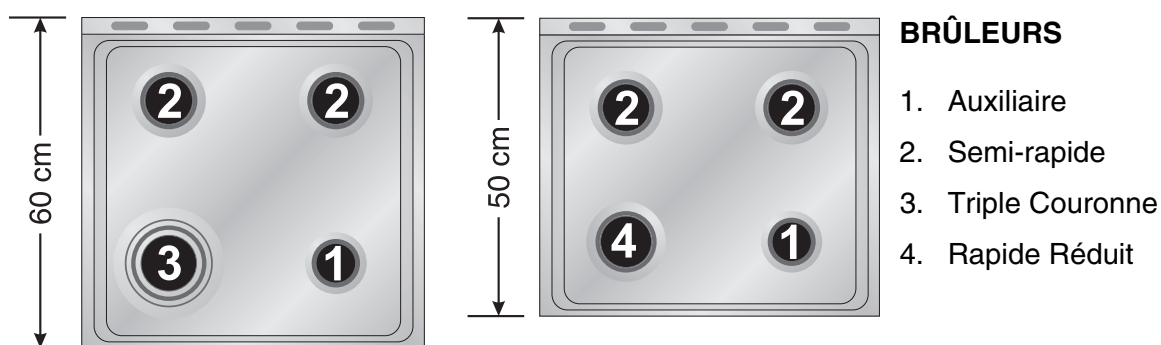
Brûleur	Portée thermique nominal (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 30/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire	1	50	30	350	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide (5)	3	85	45	800	218	214
Triple couronne	3.5	94	65	1500	254	250
Four	3.2	87	50	900	233	229
Maxi four	5.2	110	59	1300	378	371

Portée

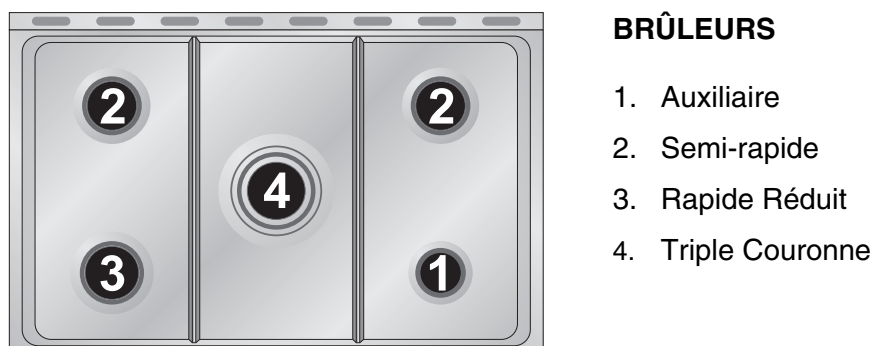


Brûleur	thermique nominal (kW)	GAZ MÉTHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1	72	350
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide (5)	3	115	800
Triple couronne	3.5	140	1500
Four	3.2	130	900
Maxi four	5.2	164	1300

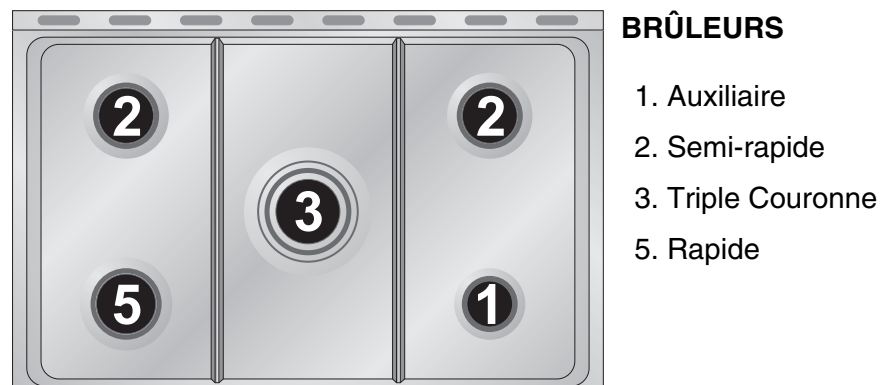
4.5 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson (Mod. 60 cm)



4.6 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson (Mod. 80 cm)



4.7 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson (Mod. 90 cm)





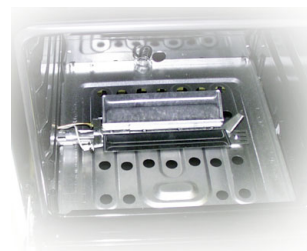
Instructions pour l'installateur

FR-BE

4.8 Réglage du brûleur du four (uniquement pour les modèles avec un four à gaz)

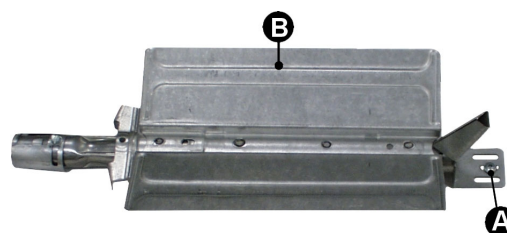
Pour régler le brûleur du four, ouvrez la porte du four et effectuez les opérations suivantes :

- Extrayez la sole du four et la grille respective.
- Soulevez la sole du four et extrayez-la vers l'extérieur.



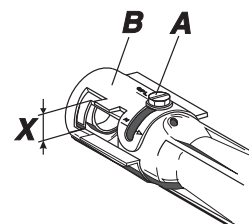
4.8.1 Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

- Desserrez la vis **A** de fixation du brûleur du four.
- Poussez le brûleur **B** vers la droite jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.
- Avec une clé à tube de 13 mm, remplacez l'injecteur, en installant celui qui correspond au type de gaz à utiliser (voir paragraphe « 3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs »).



4.8.2 Réglage de l'air primaire du brûleur du four

- Desserrez la vis de réglage « **A** » du manchon de réglage de l'air.
- Tournez le manchon de réglage « **B** » dans la position correspondant au type de gaz à utiliser suivant le tableau ci-après.
- Serrez la vis de réglage et rétablissez les scellages.
- Au terme de l'opération, remontez correctement le brûleur.



	MÉTHANE (N)	G30/G31 (GPL)	G 110 – GAZ DE VILLE Four 60 x 60 et 60 x 50
X =	5 mm	10 mm	3 mm



5 OPÉRATIONS FINALES

Après avoir remplacé les injecteurs, repositionnez les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

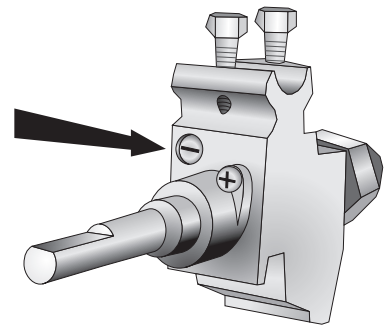


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

5.1 Réglage du minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz de ville et le méthane

Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum Δ . Extrayez la poignée du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet, jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.

Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la poignée rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répétez cette opération pour tous les robinets.



Sur les modèles à thermocouple, maintenez la manette enfoncée sur la position minimum pendant quelques secondes pour que la flamme reste allumée et activez le dispositif de sécurité.

5.2 Réglage du minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz liquide

Pour le réglage du minimum avec du gaz liquide, il faut serrer complètement la vis logée à côté de la tige du robinet en sens horaire. Cette opération n'est pas nécessaire pour les modèles équipés d'un compartiment à bouteille.

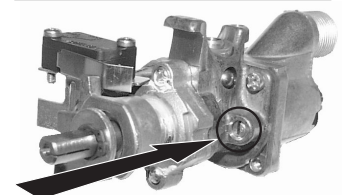
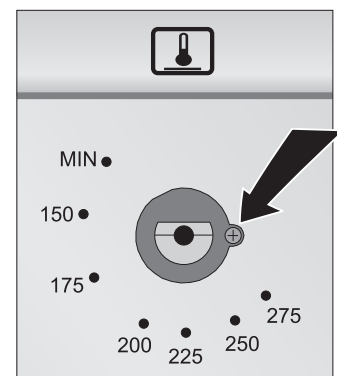
Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits au paragraphe « 3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ». Au terme du réglage, rétablissez le scellage des by-pass avec de la peinture ou un autre produit.

5.3 Réglage du minimum du brûleur du four

Le thermostat du four est muni d'une vis de réglage du minimum, visible lorsqu'on extrait la manette du thermostat.

En changeant de type de gaz d'alimentation, il faut régler le minimum comme suit :

- Allumez le brûleur du four et maintenez-le au maximum pendant 10/15 minutes en laissant la porte fermée et sans le plan ; lorsque ce temps s'est écoulé, tournez la manette sur la température minimale, extrayez-la et introduisez un tournevis plat pour le réglage.
- Si le four utilise du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage en sens horaire. Le diamètre du by-pass est indiqué au paragraphe « 3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ».
- Si le four fonctionne au gaz de ville ou au méthane, réglez la vis de manière à ce qu'en tournant la manette du thermostat du maximum au minimum la flamme soit stable et homogène. Au terme du réglage, rétablissez le scellage sur la vis avec de la peinture ou un matériau équivalent. En fermant la porte du four, assurez-vous que le brûleur reste allumé au minimum.



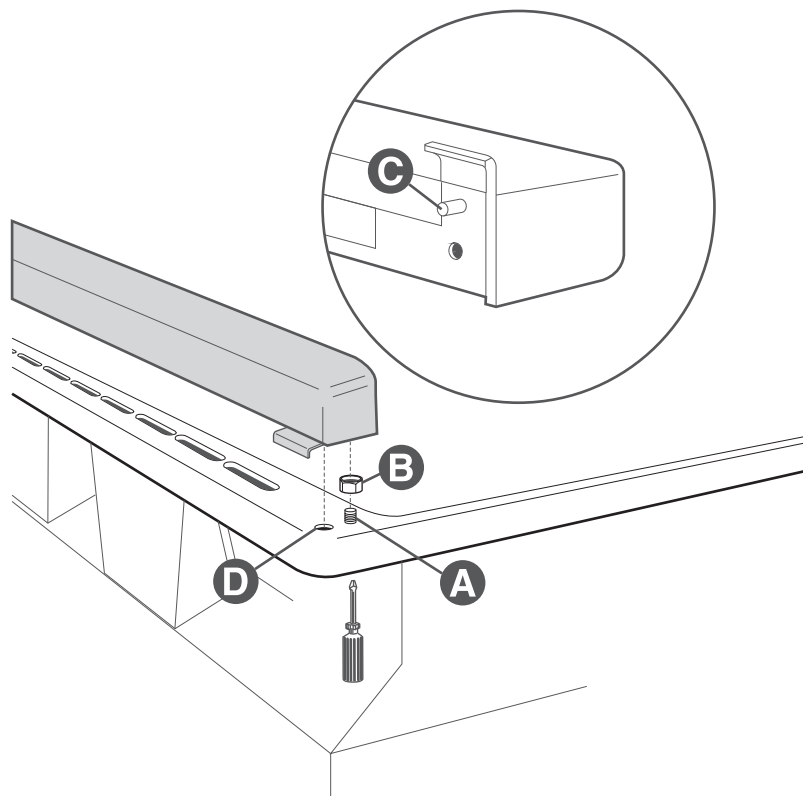


Instructions pour l'installateur

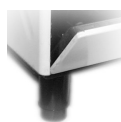
FR-BE

5.4 Montage du dossieret (uniquement sur les modèles prévus)

- Dévissez les écrous **B**.
- Positionnez le dossieret sur le plan en faisant correspondre les axes **C** avec les orifices **D**.
- Fixez le dossieret sur le plan en serrant les vis **A**.



5.5 Mise en place et nivellement de l'appareil (sur certains modèles uniquement)



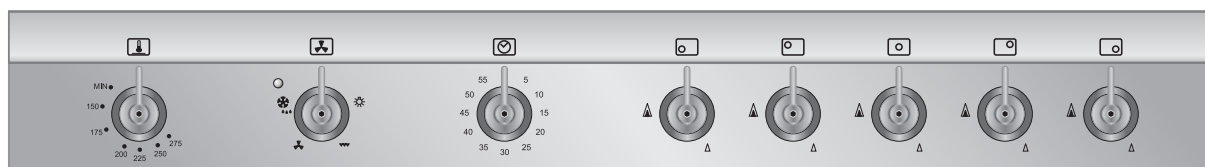
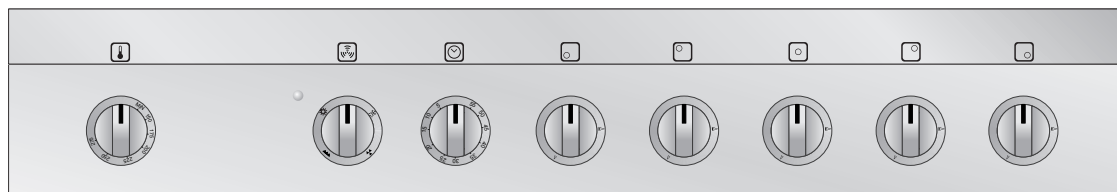
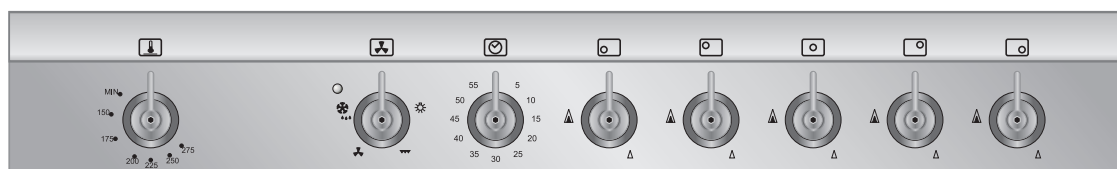
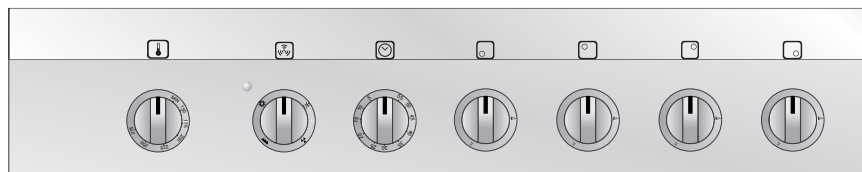
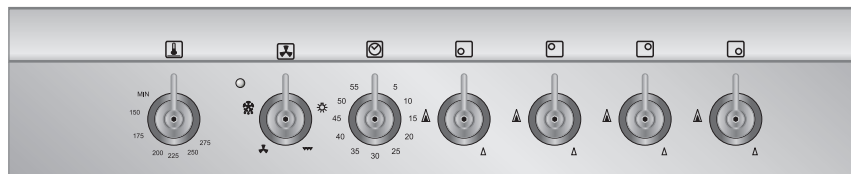
Après avoir procédé au branchement électrique et au raccordement du gaz, mettez l'appareil à niveau sur le sol en agissant sur les quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.

En fonction du modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160 mm. Ces hauteurs indiquent la distance partant du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile reposant au sol).

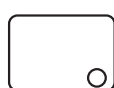


6 DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes et tous les dispositifs de contrôle de la cuisinière se trouvent sur le panneau frontal.



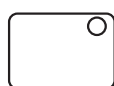
Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.



BRÛLEUR AVANT DROIT



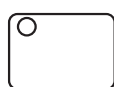
BRÛLEUR CENTRAL



BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT



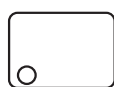
THERMOSTAT DU FOUR ÉLECTRIQUE (OU DU FOUR A PIZZA SI PRÉSENT)



BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE



FONCTIONS DU FOUR ÉLECTRIQUE



BRÛLEUR AVANT GAUCHE



MINUTEUR

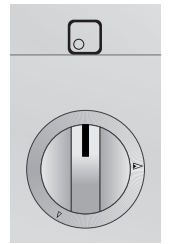
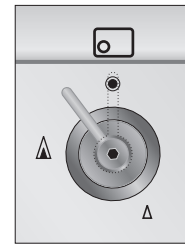


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

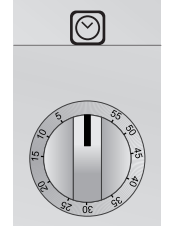
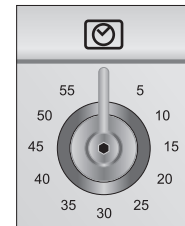
MANETTE COMMANDE DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en le positionnant sur la flamme minimum Δ . Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette entre le maximum (Δ) et le minimum (Δ). Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position \bullet .



MANETTE DU MINUTEUR

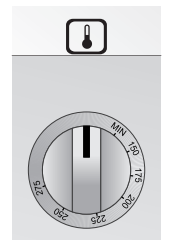
Pour utiliser le minuteur, chargez la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes). Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires parmi les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.



MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR A GAZ

Cette manette permet d'allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens inverse horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **Min.** et **275°C**.

Pour savoir comment allumer le four à gaz, voir le paragraphe « 8.3 Utilisation du four à gaz ».



MANETTE COMMUTATEUR 4 FONCTIONS

Cette commande permet d'accéder aux différentes fonctionnalités du four. Les fonctions d'éclairage (\odot), gril (\sim) et décongélation (❄) peuvent être utilisées lorsque le four est éteint. La fonction de ventilation (↻) pourra en revanche être utilisée uniquement lorsque le four à gaz est allumé. La ventilation démarre lorsque la température à l'intérieur du four est d'environ 120-130 °C.



FONCTION ÉCLAIRAGE



FONCTION TURBINE



FONCTION GRIL



FONCTION DÉCONGÉLATION



7 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

7.1 Allumage des brûleurs du plan



Avant d'allumer les brûleurs du plan, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples.

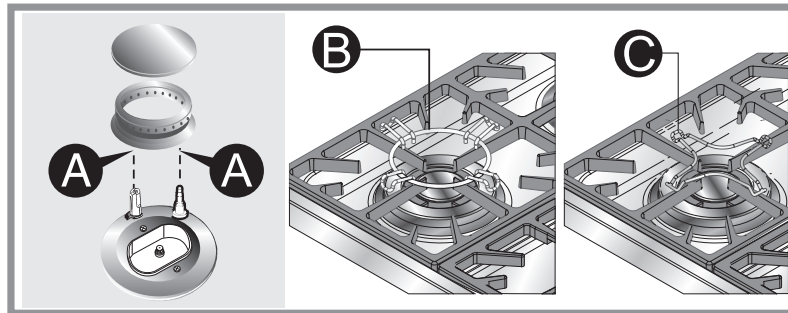
Avant d'allumer les brûleurs, **soulevez le couvercle en verre** ; avant de le renfermer, éteignez tous les brûleurs et attendez qu'ils refroidissent.



La grille **B** en option est utilisée pour les récipients de type "wok" (poêle chinoise).

Pour éviter de détériorer le plan de cuisson, la cuisinière est équipée d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm.

Le réducteur de grille **C** fourni en accessoire doit être utilisé pour les petits récipients.

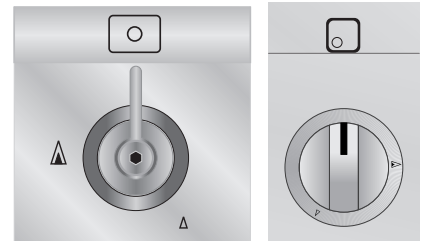


Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant.

L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse horaire sur le symbole de la flamme minimum Δ , jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, tournez la manette sur 0 et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai.

Sur les modèles à valves, après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.

Attendez quelques instants et répétez l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longuement. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



Sur les modèles équipés d'un thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas, tournez la manette sur « OFF » (éteint) et attendez 60 secondes avant d'essayer de rallumer le brûleur.

7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson



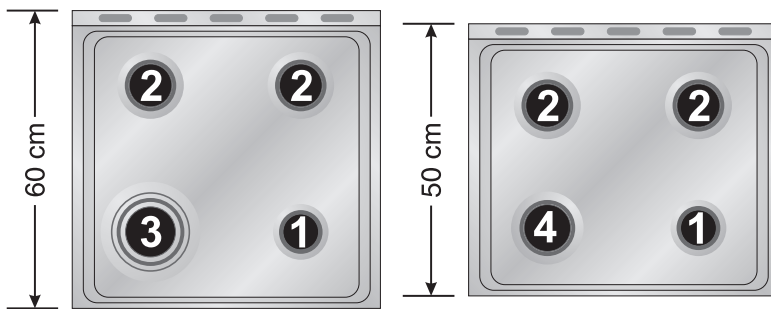
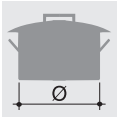
Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois (voir paragraphe « 6.3 Diamètre des récipients »). Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde. Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le plan de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse. Faites attention en utilisant des graisses ou de l'huile car elles risquent de prendre feu en surchauffant. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez la manette de commande et essayez de nouveau de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.3 Diamètre des récipients (Mod. 60 cm)

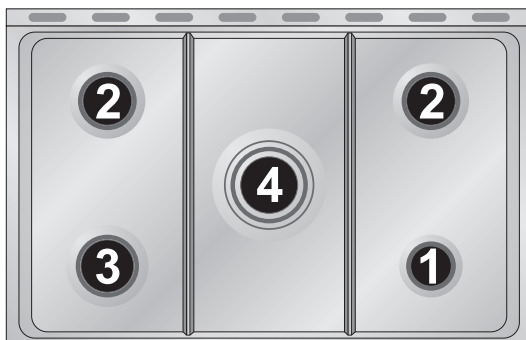
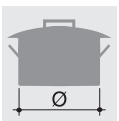


BRÛLEURS (60 X 60)

Ø min. et
max. (en cm)

1. Auxiliaire	12 – 14
2. Semi-rapide	16 – 24
3. Triple couronne	18 – 26
4. Rapide Réduit	18 – 26

7.4 Diamètre des récipients (Mod. 80 cm)

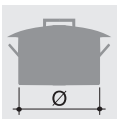


BRÛLEURS

Ø min. et max. (en cm)

1. Auxiliaire	12 – 14
2. Semi-rapide	16 – 22
3. Rapide Réduit	18 – 24
4. Triple couronne	18 – 26

7.5 Diamètre des récipients (Mod. 90 cm)



BRÛLEURS

Ø min. et max. (en cm)

1. Auxiliaire	12 – 14
2. Semi-rapide	16 – 24
3. Triple couronne	18 – 26
5. Rapide	18 – 26



8 UTILISATION DU FOUR

8.1 Avertissements et conseils généraux

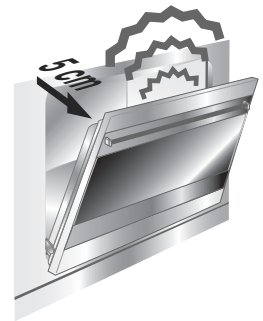
Lorsque vous utilisez votre four et les différentes résistances électriques pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale (275°C) et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



ATTENTION : allumez le four à gaz en laissant la porte ouverte. Le four est équipé d'un système de sécurité qui bloque l'allumage du brûleur lorsque la porte est fermée. En cas de manœuvre erronée, ouvrez la porte et attendez quelques instants avant d'effectuer un nouvel allumage.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux temps : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



DURANT LA CUISSON DE GÂTEAUX OU DE LÉGUMES, DES SUINTEMENTS PEUVENT SE VÉRIFIER SOUS LA PORTE. IL S'AGIT D'UN PHÉNOMÈNE PHYSIQUE NATUREL QUI SE MANIFESTE SURTOUT EN L'ABSENCE DE PRÉCHAUFFAGE. POUR ÉVITER CE PHÉNOMÈNE, OUVREZ LA PORTE DEUX FOIS ENVIRON DURANT LA CUISSON EN FAISANT TRÈS ATTENTION.

8.2 Système de refroidissement tangentiel

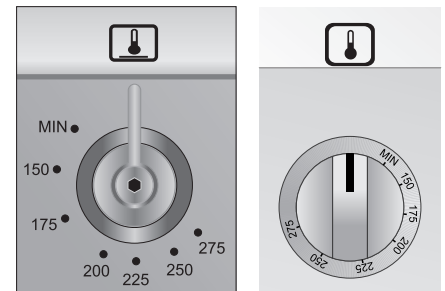
Grâce à une circulation forcée d'air frais, ce système maintient une température basse de la porte et des composants à l'intérieur du four, garantissant plus de sécurité et une durée de vie plus longue de l'appareil électroménager. Le système de refroidissement tangentiel reste actif même lorsque la cuisson est terminée et continue à fonctionner lorsque le four est éteint pour dissiper la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur. Cette précaution permet de protéger les meubles à côté du produit, empêchant leur surchauffe.

8.3 Utilisation du four à gaz

8.3.1 Allumage électronique à étincelle

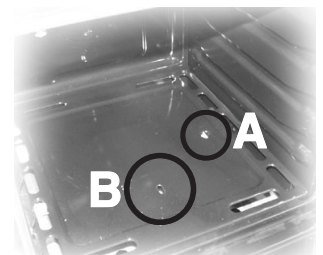
Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat en sens inverse horaire jusqu'à la température maximale ; l'allumeur électrique à étincelle s'active automatiquement. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez la tentative d'allumage, ouvrez complètement la porte du four et n'essayez de le rallumer qu'au bout d'une minute.



8.3.2 Allumage manuel

Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat en la maintenant enfoncée. Approchez une allumette allumée de l'extrémité du tube de la flamme **A** au centre de la sole du four et appuyez sur la manette du thermostat. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer et vérifiez, à travers l'orifice d'inspection **B**, que le four est bien allumé. On effectue le choix de la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 275°C.




En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur éteint (●) et attendez une minute avant d'essayer de le rallumer.



Instructions pour l'utilisateur

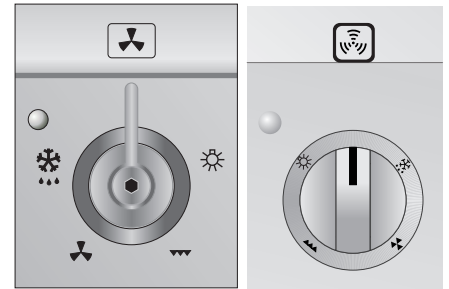
FR-BE

8.4 Utilisation du gril électrique

Pour activer cette fonction, éteignez d'abord le brûleur du four en tournant la manette correspondante sur  puis tournez le

commutateur sur .

ATTENTION : IL EST IMPOSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER SIMULTANÉMENT LE FOUR À GAZ ET LE GRIL.



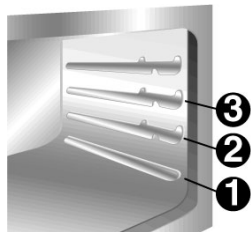
Utilisation du gril



Une fois l'allumage confirmé par le voyant rouge, laissez chauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Aromatisez les aliments avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utilisez le bac du four.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'une des glissières qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :



ALIMENTS	GRILLE SUR LA PLAQUE
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 – 3
Volaille	2 – 3

AVERTISSEMENTS



La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes.



- **Sur les modèles équipés d'un four électrique ou au gaz, les cuissons au gril doivent être effectuées avec la porte fermée.**
- **Pour éviter les surchauffes dangereuses en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être soulevé.**
- **Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.**
- **Durant l'utilisation du four, sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées.**
- **Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.**

8.5 Compartiment de rangement (sur certains modèles uniquement)

Le compartiment de rangement se trouve en bas de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant sur le haut de la porte.



N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



N'y disposez en aucun cas des matériaux inflammables tels que des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.



8.6 Compartiment de la bouteille (sur certains modèles uniquement)

Le compartiment de la bouteille peut également servir de compartiment de rangement. On peut y accéder en ouvrant la porte latérale.

Les 3 grilles dans la figure ci-contre ne sont pas fournies avec l'appareil, mais on peut les acheter sur demande auprès des Centres d'Assistance Agréés.



8.7 Cabinet (sur certains modèles uniquement)

Certains modèles sont munis d'un compartiment supplémentaire de rangement situé à côté du four ; il peut servir à y ranger les accessoires métalliques fournis avec la cuisine lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



8.8 Panier amovible (sur certains modèles uniquement)

Sur certains modèles, le compartiment à côté du four contient un panier amovible avec 2 niveaux sur lesquels on peut ranger différents objets.



Le panier n'est pas conçu pour supporter des charges lourdes. Il est recommandé de ne jamais accumuler un poids supérieur à 3 – 3,5 kg sur les niveaux, afin d'éviter des risques de basculement.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

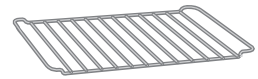
9 ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four principal dispose de 4 glissières permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes et d'une protection supérieure.

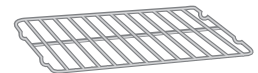
Le four auxiliaire dispose de 2 glissières.



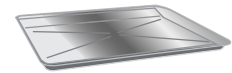
Grille four : pour la cuisson des aliments à l'intérieur de plats, de tartes de petites dimensions, de rôtis ou d'aliments exigeant un rôtissage fin.



Grille pour lèchefrite : à poser au-dessus d'une plaque pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



Lèchefrite : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.



Pince en tube rond chromé : elle permet de sortir du four chaud les grilles et les lèchefrites.



La pince en tube rond chromé est un accessoire très utile en cuisine : elle garantit une prise solide sur les plaques et les grilles et évite le contact direct (qui est inévitable lorsque l'on utilise des maniques ou des gants thermiques).



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Accessoires sur demande

Par l'intermédiaire des Centres d'Assistance Agréés, vous pourrez commander les panneaux autonettoyants des fours.



Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et du D.L. n° 108 du 25/01/92.



10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

10.1 Nettoyage de l'acier inox et des versions émaillées



Pour une bonne conservation de l'acier inoxydable, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.



N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

10.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore.

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

10.1.2 Taches d'aliments ou résidus

Évitez formellement d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). Elles risquent, si elles sèchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

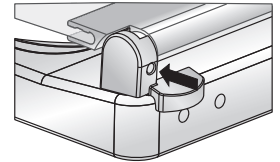


10.2 Nettoyage des éléments du plan de cuisson

10.2.1 Le couvercle en verre

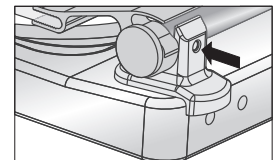
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire le couvercle des charnières :

- 1- positionnez-le dans la position ouverte ;
- 2- desserrez les vis situées à l'arrière des deux charnières (indiquées par la flèche sur la figure) et soulevez-le vers le haut.



Si des liquides tombent sur le couvercle fermé, éliminez-les soigneusement avec un chiffon avant de l'ouvrir.

Pour remonter le couvercle, introduisez-le à l'intérieur des glissières et serrez les vis de fixation des charnières en position ouverte.



Veillez à ne pas toucher le verre du couvercle avec des casseroles encore chaudes. Le verre risque de se briser et de se fissurer sous l'effet de la forte chaleur.

10.2.2 Les grilles

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en veillant à éliminer toute incrustation. Remontez-les sur le plan de cuisson.

Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



Attention :

Si l'on utilise des grilles en fonte (option non fournie), à la fin des cuissons effectuées avec des récipients avec un fond en aluminium, on peut remarquer des résidus blanchâtres sur les grilles. Normalement ces résidus sont dus au frottement des récipients sur les grilles et généralement un nettoyage normal ne suffit pas pour les éliminer. L'utilisation de produits abrasifs ou trop agressifs pour le nettoyage de la grille peut endommager l'émail de surface.

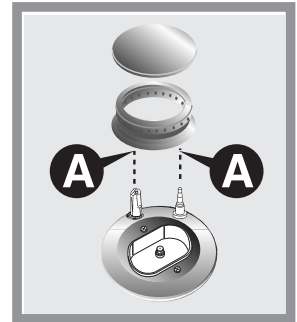


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

10.2.3 Les chapeaux et les couronnes

Les chapeaux et les couronnes sont extractibles pour faciliter le nettoyage ; lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**.

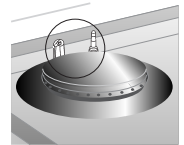


ATTENTION : évitez de laver ces éléments au lave-vaisselle.
Vous pouvez les laisser dans de l'eau chaude contenant un détergent.

Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples.

10.2.4 Les bougies et les thermocouples

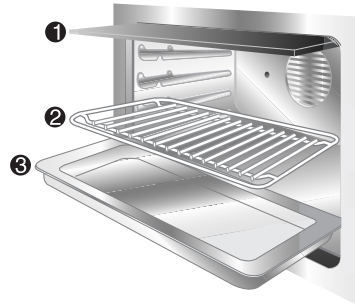
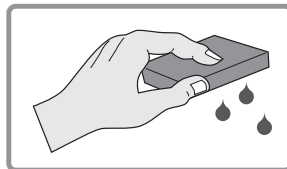
Pour un bon fonctionnement, sur les modèles qui en sont équipés, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



10.3 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extrayez toutes les parties amovibles.



Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.

10.4 Vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



11 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.



11.1 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz

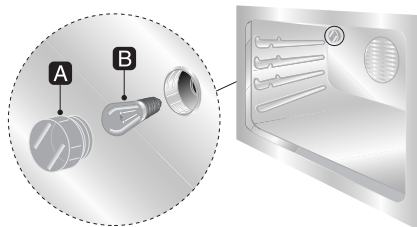
Avec le temps, il peut arriver que les robinets et le thermostat du four à gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et en remplacez la graisse lubrifiante.

Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.



11.2 Remplacement de la lampe d'éclairage

Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacez la lampe **B** par une lampe identique (25 W). Remontez le cache de protection **A**.



N'utilisez que des lampes spéciales pour le four (T 300°C).

11.3 Panne de la ventilation du four

Pour vérifier le fonctionnement de la ventilation, l'utilisateur devra :

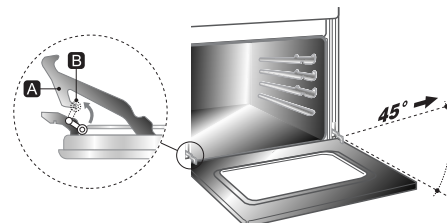
1. Allumez le four à gaz, sélectionnez la manette du commutateur sur la fonction ventilation (🌀) et attendez que la température à l'intérieur du four ait atteint ou dépassé 120-130°C ;
2. Lorsque le four à gaz est éteint, sélectionnez la manette du commutateur sur la fonction décongélation (❄️).

On relève une panne éventuelle si la ventilation ne démarre pas lorsque l'on effectue les deux opérations.

En cas de panne, n'essayez jamais de la réparer, mais contactez l'assistance technique.

11.4 Démontage de la porte (Mod. 60 - 80 cm.)

Soulevez les leviers **B** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières **A**. Soulevez la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Pour la remonter, introduisez les charnières **A** dans leurs fentes, puis laissez la porte reposer vers le bas et décrochez les leviers **B**.





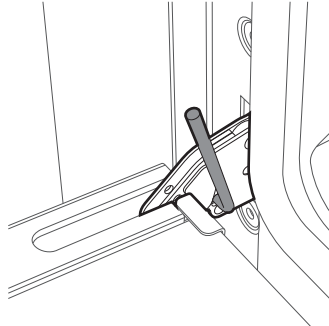
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

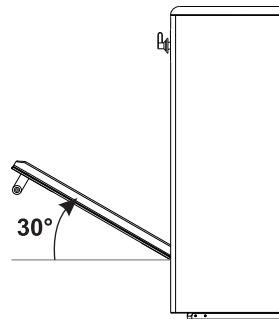
11.5 Démontage de la porte (Mod. 90 cm)

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

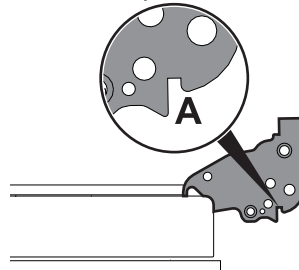
1 Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2 Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.

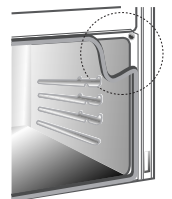


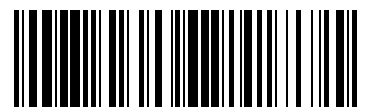
3 Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four, en vous assurant que les rainures A sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



11.6 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.





914773568/G