



INSTRUCTION MANUAL

NOTICE D'UTILISATION

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

TFU

11/12/1540	21/22/2500	31/32/3550
11/12/1541	21/22/2501	31/32/3551
11/12/1550	21/22/2510	
11/12/1551	21/22/2511	
	21/22/2530	
	21/22/2531	
	21/22/2540	
	21/22/2541	
	21/22/2550	

SOMMAIRE

F

- 1- DESCRIPTION
- 2- PRECAUTIONS D'EMPLOI
- 3- INSTALLATION
- 4- UTILISATION
- 5- REGLAGES
- 6- NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- 7- CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

1-DESCRIPTION

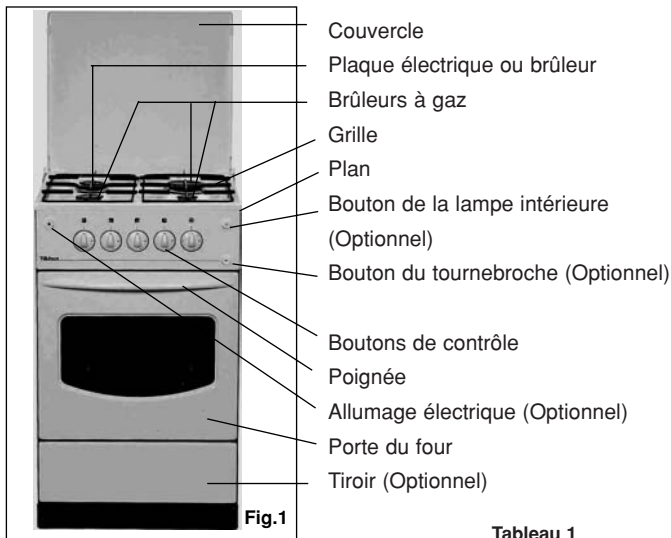


Tableau 1

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS EN,cm.	
TFU	U-xyzt	50 x 50	optionnel
TFU	U-xyzt	50 x 60	

x,y,z,t décrivent les caractéristiques du produit.

2- PRECAUTIONS D'EMPLOI

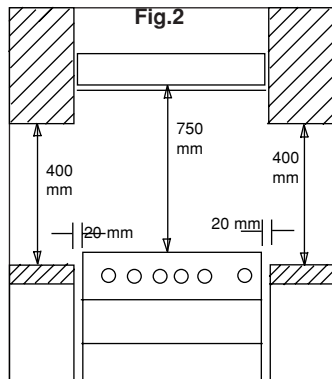
LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- Les conditions de branchement de cet appareil sont indiquées sur la plaquette signalétique.
Cet appareil doit être installé suivants les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première ou l'installation de cet appareil.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre.
Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne ventilation de la pièce.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée. Pour ce faire, utilisez un moyen de ventilation naturelle ou une hotte électrique.
La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).
Lorsque le four fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas.
- En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette adéquate pour l'éteindre. Ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
- Retirez toutes les traces d'emballage avant d'utiliser cet appareil.
- Ne rangez pas à l'intérieur de votre four, du tiroir de rangement ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables tels que du papier, du plastique et du tissu.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.

3- INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALES (NATURE ET PRESSION DU GAZ) ET LES RÉGLAGES DE L'APPAREIL SOIENT COMPATIBLES.

- 1- Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé suivant les normes en vigueur.
- 2- La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit:
 - a. la distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
 - b. la distance entre les parois de la cuisinière et des murs doit être d'au moins 20 mm
 - c. la distance entre le mur arrière et l'appareil doit être d'au moins 20mm pour les modèles TFU.



3- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

4- Afin d'éviter que votre appareil ne bascule, une patte de fixation doit être installée correctement. Cette fixation est livrée de manière optionnelle avec votre appareil.

Consultez le chapitre approprié pour l'installation de cette fixation.

5- L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, l'Allemagne la Grèce autorisent le raccordement au moyen d'un about et d'un tuyau

souple comme indiqué en B (fig. 3). Pour ces pays, les abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur. Pour le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce E (fig.3) et des tuyaux flexibles comme indiqué en C (fig.3) ou des tubes rigides.

Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg.

L'Angleterre autorise le raccordement comme indiqué en D. Fig.3. En France, le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant soit un tuyau flexible avec embout comme indiqué en C, soit un tuyau rigide. Le raccordement au gaz butane se fera au moyen d'un tuyau NF-Gaz auquel vous ajouterez un collier. En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes.

Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître.

S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint.

- 6- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière.
- 7- Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut brûler avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four :

- **Pour four à gaz :**

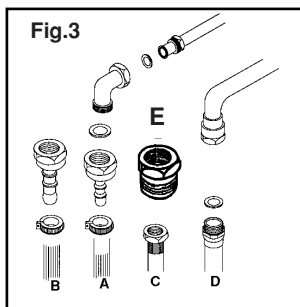
- Allumez le brûleur du four comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Laissez le four fonctionner durant 10 minutes. Eteignez votre four et laissez-le refroidir.
- Si le brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes ou s'éteint, vous devez tourner le bouton jusqu'à la position "0". Attendez quelques minutes avant de rallumer le four.

- **Pour four électrique :**

- Laissez la porte du four ouverte et laissez chauffer le four à 200 C pendant 15 minutes.
- Eteignez le four et laissez-le refroidir.

- **Pour gril à gaz :**
- Allumez le brûleur du gril comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Laissez la porte du four ouverte et laissez fonctionner le gril durant 10 minutes.
- Eteignez-le et laissez votre four refroidir.
- Si le brûleur du gril ne s'allume pas après 15 secondes ou s'éteint, vous devez tourner le bouton jusqu'à la position "0". Attendez quelques minutes avant de le rallumer.
- **Pour gril électrique :**
- Ouvrez la porte du four et positionner le bouton de commande du four sur "gril"  ou sur "gril avec tournebroche" .
- Laissez fonctionner le gril durant 1 minutes.
- Eteignez le gril et laissez-le refroidir.
- **Pour les plaques électriques:**
- Tournez le bouton de contrôle de la plaque jusqu'à la position maximale (no 3 sur le bouton).
- Laissez-la fonctionner durant 5 minutes.

Une fois votre four refroidi, frottez-le avec un chiffon doux et propre.
 Note : Les modèles économiques ne disposent pas d'allumage intérieur ni d'allumage électrique.



PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELLES LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	★	★
BE	II2E+3+	★	
DE	II2E3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		★

* La catégorie des autres pays.

CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	II2E+3+ Tableau 2	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT, RI, SF, GH, MAL, CS, ET, USA	BOL

MODE DE MONTAGE POUR EMPECHER LE RENVERSEMENT (Optionnel)

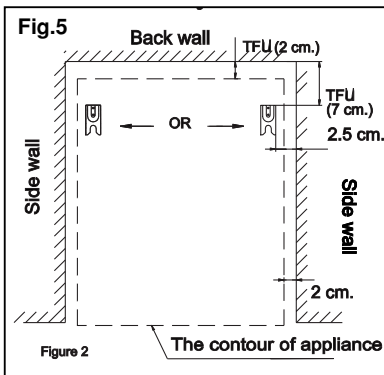
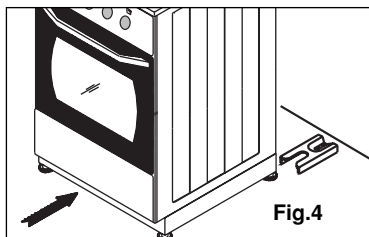
Pour minimiser le risque d'être renversé à cause des poids sur le couvercle ou de l'utilisation anormale de l'appareil, monter d'une façon sûre la pièce adéquate pour empêcher le renversement (celle-ci est livrée avec l'appareil)

1) Mettre la pièce pour empêcher le renversement au fond comme on montre à l'image No 5. Au cas où les murs de côté n'existeraient pas, laisser un vide de 0,5 cm entre la plaque de fer de la four et le côté du toit de la pièce servant à empêcher le renversement. Si les murs de côté existent, il faut laisser dans ce cas une distance de 2,5 cm entre le mur de côté et le côté de la pièce servant à empêcher le renversement.

Si Votre appareil est de type TFG, il n'y aurait pas de distance entre le mur de derrière et le plateau de dessus de la four. Si votre appareil est de type TFB/R/U, la distance entre le mur de derrière et le plateau de dessus de la four doit être de 2 cm.

2) Marquer au fond les deux fentes se trouvant sur la pièce à empêcher le renversement.

3) Percer à l'aide d'un perceur de 7.5 mm les fentes et mettre les doubles en plastique dedans.



4) Monter au fond la pièce servant à empêcher le renversement à l'aide des vis livrées avec l'appareil.

5) Placer l'appareil comme à l'image No 4.

RÉGLAGE DES PIEDS (optionnel)

1- Réglez la hauteur de l'arrière de votre cuisinière afin d'insérer la fixation dans l'encoche située à l'arrière de votre cuisinière. Pour ce faire, vissez ou dévissez les pieds comme indiqué ci-dessous (fig.7).

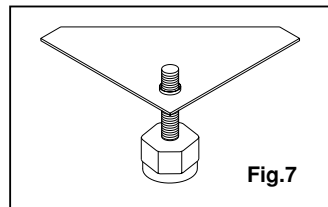
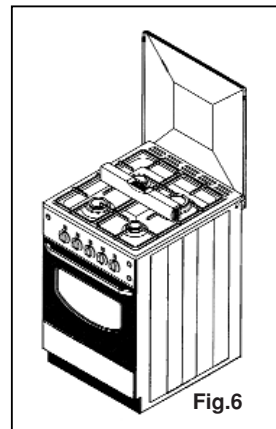
Vissez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de votre cuisinière.

2- Placez la cuisinière en la poussant.

3- Placez une règle de niveau sur les grilles du plan de cuisson pour vérifier si les quatre pieds sont au même niveau.

4- Réglez les 4 pieds pour élever ou abaisser chaque coin de la cuisinière. Nous vous conseillons de vérifier le niveau lorsque la cuisinière est en place dans son emplacement définitif. Comme il vous sera difficile de régler les pieds dans cette position, retirez la cuisinière de son emplacement et remettez-la en place une fois le réglage terminé. Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire (fig.6).

5. Certains modèles économiques ont des pieds fixes, non-réglables.



4- UTILISATION

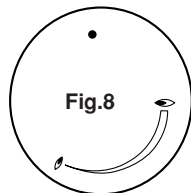
Avant de lire ce chapitre, nous vous conseillons de consulter le tableau 3 et de vérifier les caractéristiques de votre appareil.

A. PANNEAU DE CONTRÔLE

-  Brûleur ou plaque arrière gauche
-  Brûleur avant gauche
-  Brûleur avant droit
-  Brûleur arrière droit
-  Four et grill à gaz
-  Four à gaz
-  Bouton de fonction pour cuisinières électriques
-  Bouton du thermostat
-  Fonction Tournebroche
-  Bouton de l'éclairage intérieur
-  Bouton de l'allumage électrique

B. TABLE DE CUISSON

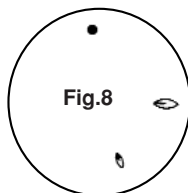
MANETTE DES BRÛLEURS



position forte



position faible



Allumage des brûleurs

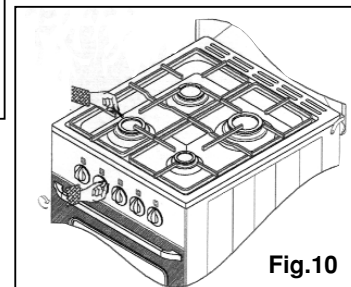
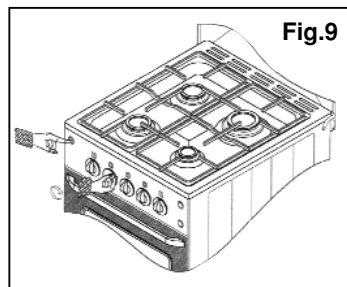
- Allumage électrique des brûleurs à gaz

Appuyez ensuite sur le bouton du dispositif d'allumage (fig.9) enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la .

- Allumage manuel des brûleurs

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette.

Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu jusqu'à la position minimale (fig.10).



- Allumage électrique des brûleurs avec sécurité coupe gaz

Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez-la. Simultanément, appuyez sur le bouton du dispositif d'allumage électrique afin d'allumer le brûleur.

Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur soit bien allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou si il s'éteint, ramenez la manette à la position « • » . Attendez quelques minutes avant de le rallumer (fig.9).

FONCTIONS	TFU MODELE																																																	
	U1140	U1141	U1150	U1151	U1240	U1241	U1250	U1251	U1540	U1541	U1550	U1551	U2100	U2101	U2110	U2111	U2130	U2131	U2140	U2141	U2150	U2151	U2200	U2201	U2210	U2211	U2230	U2231	U2240	U2241	U2250	U2251	U2500	U2501	U2510	U2511	U2530	U2531	U2540	U2541	U2550	U2551	U3150	U3151	U3250	U3251	U3550	U3551		
RESISTANCE VOUTE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	G	E	E	E	E	E	E		
RESISTANCE VOUTE	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	G	G	-	-	-	-	-	-	-	-	G	G	-	-	G	G	-	-	-	-	-	G	G	-	-	-	-	-	-	E	E	E	E	E	E	E		
GRIL	-	-	E	E	-	-	E	E	-	-	E	E	G	G	-	-	G	G	-	-	E	E	G	G	-	-	G	G	-	-	E	E	E	G	G	-	-	G	G	-	-	E	E	E	E	E	E	E	E	
TABLE DE CUISSON	4G	4G	4G	4G	3E+E	3E+E	3E+E	3G	3G	3G	3G	4G	4G	4G	4G	4G	4G	4G	4G	4G	4G	4G	3E+E	3E+E	3E+E	3E+E	3E+E	3E+E	3E+E	3G	3G	3G	3G	3G	3G	3G	3G	3G	3G	3G	3G	4G	4G	3E+E	3E+E	3E+E	3E+E	3E+E		
GRIL AVEC TOURNÉBROCHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	-	-	0	0	-	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-	-	0	0	0	0	-	-	0	0	-	-	0	0	+	+	+	+	+	+	+	
ALLUMAGE ELECTRIQUE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ECLAIRAGE INTERIEUR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
THERMOSTAT	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
SECURITE CONTRE L'EXTINCTION (TABLE DE CUISSON)	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
SECURITE CONTRE L'EXTINCTION (FOR ET GRIL)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
THERMOMETRE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MINUTERIE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0		
COUVERCLE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TROIR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

E: Electrique
 G: Gaz
 O: Optionnel
 - : Non muni
 + : Muni

- Allumage manuel des brûleurs avec sécurité coupe gaz

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette (fig10). Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu jusqu'à la position désirée.

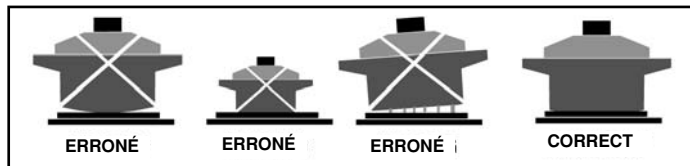
Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur soit bien allumé.

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou si il s'éteint, ramenez la manette à la position « • ». Attendez quelques minutes avant de le rallumer.

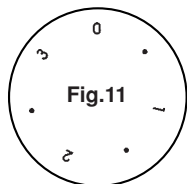
-RECOMMANDATION :

Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Brûleur rapide	: 22-28 cm
Brûleur semi-rapide	: 14-22 cm
Brûleur auxiliaire	: 10-14 cm



- MANETTE DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE



- 1.Position de basse température
- 2.Position de température moyenne
- 3.Position de haute température

- Utilisation de la plaque électrique

La plaque a 7 positions de chauffe : 4 positions principales (0,1,2,3) et 3 positions intermédiaires. Tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour faire fonctionner la plaque et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'éteindre (Fig.11). Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge qui se trouve à gauche sur le panneau de contrôle s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

C. Le four

- Manettes de commande du four

TFU 2+0+

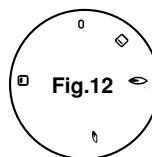


Fig.12

TFU 2+1+

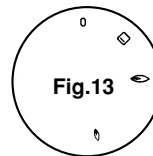


Fig.13

TFU2+3+



Fig.14

TFU 2+4+



Fig.15

Sélecteur de fonction :

TFU 1*4*

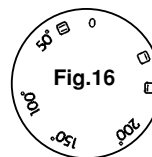


Fig.16

TFU1*5*



Fig.17

TFU 3*5*

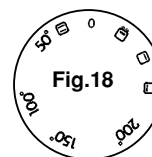


Fig.18

* Signifie qu'il ya un autre nombre dans le code produit.

- Fonctions

- 1)  Résistance sole ou brûleur du four
- 2)  Résistance voûte
- 3)  Gril
- 4)  Gril avec tournebroche
- 5)  Résistances sole et voûte

- Four à gaz avec thermostat

La température du four est contrôlée par un thermostat. Vous pouvez tourner la manette jusqu'à la température désirée entre 140 °C et 270 °C. Le four dispose de 11 niveaux de température.

Tableau 4
Tableau des conversions :

°C	°F	Numérotation pour gaz
140	285	1
150	300	2
160	320	3
180	355	4
190	375	5
200	390	6
220	430	7
240	465	8
250	480	9
270	535	MAX

- Four à gaz sans thermostat

Vous pouvez contrôler la température du four en tournant la manette du four. La température minimale est de 140 °C et la température maximale est de 270 °C.

Recommandation

Le four à gaz dispose d'un système coupe-gaz. Si le four s'éteint, l'arrivée du gaz est coupée automatiquement et ne peut être réactivée que manuellement.

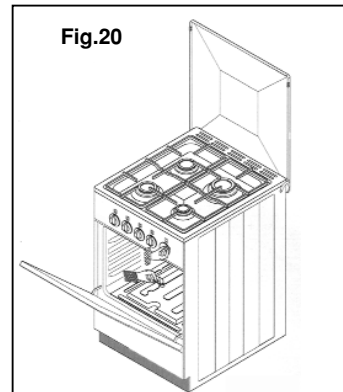
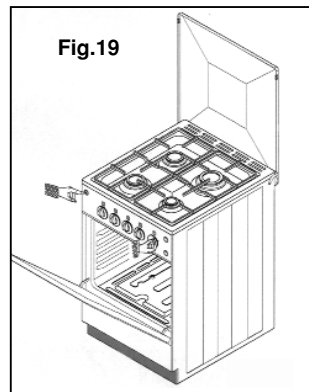
Pour économiser de l'énergie, éteignez votre four 5 minutes avant la fin de la cuisson et laissez la porte du four fermée. Lorsque vous désirez contrôler la cuisson, faites fonctionner la lampe du four (optionnelle) en allumant temporairement votre four. Cela vous évitera d'ouvrir la porte du four et empêchera la perte de chaleur.

Allumage électrique du brûleur du four

Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Simultanément, appuyez sur le bouton de l'allumage électrique. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après que le brûleur se soit allumé (fig.19).

Allumage manuel du brûleur du four

Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur du four. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après que le brûleur se soit allumé. Vérifiez que le brûleur soit bien allumé (fig.20).



-Le gril à gaz

Choisissez la fonction gril. Lorsque vous préchauffez et utilisez le gril, il est recommandé de placer le panneau de déflexion de chaleur afin de protéger le panneau de contrôle et les boutons. **La porte du four doit toujours rester entrouverte** (fig. 21). Si le gril s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement coupée et ne peut être réactivée que manuellement. EN FONCTION GRIL NE PAS FERMER TOTALEMENT LA PORTE DU FOUR, UTILISER LE PANNEAU DE DEFLEXION DE CHALEUR.

ATTENTION: LES PARTIES ACCESSIBLES DE VOTRE CUISINIÈRE PEUVENT ÊTRE CHAUDES LORSQUE VOUS UTILISEZ LE GRIL. VEUILLEZ TENIR LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DE L'APPAREIL.

-Allumage électrique du gril

Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril. Simultanément, appuyez sur le bouton de l'allumage électrique. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage. Contrôlez la présence de la flamme après avoir relâché la manette (fig.22).

-Allumage manuel du gril

Présentez une allumette à l'entrée du brûleur du gril. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après l'allumage et vérifiez que le brûleur soit bien allumé (Fig.23).

Fig.21

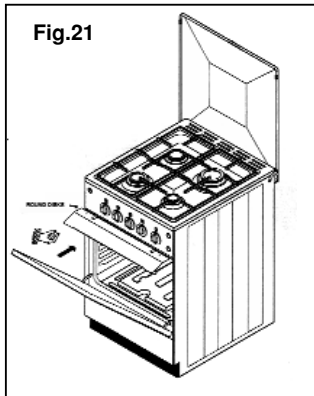


Fig.22

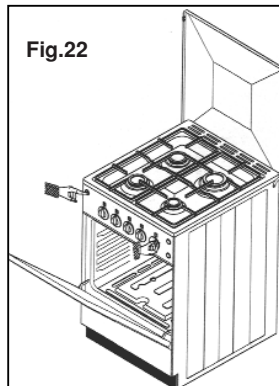


Fig.23



Recommandations :

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé. Si le four ou le gril ne s'allument pas après 15 secondes ou si ils s'éteignent, tournez la manette jusqu'à la position »0 ». Attendez quelques minutes avant de rallumer. Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lorsque le gril fonctionne. Veillez à maintenir les enfants éloignés de l'appareil.

-Résistances sole et voûte

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour le faire fonctionner. Le témoin lumineux s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le four fonctionne entre 50 C et 250 C. Le thermostat intérieur du four allumera et éteindra celui-ci automatiquement afin de maintenir la température choisie. La lumière intérieure du four (optionnelle) s'allume et s'éteint lorsque vous tournez la manette pour allumer ou éteindre le four. Le four doit normalement être préchauffé. Pour cela, choisissez la température désirée. Lorsque le témoin lumineux s'éteindra, votre four aura atteint cette température et sera donc prêt à l'emploi. Vous devez généralement utiliser les deux résistances en même temps. Cependant, en fin de cuisson, une seule résistance peut être requise. Après utilisation, laissez la porte du four ouverte et laissez-le refroidir.

-Gril électrique

Choisissez la fonction gril. Le gril ne fonctionne qu'à une seule position de température. Lorsque vous préchauffez ou utilisez le gril, il est recommandé de placer le panneau de déflexion de chaleur afin de protéger le panneau de contrôle et les boutons.

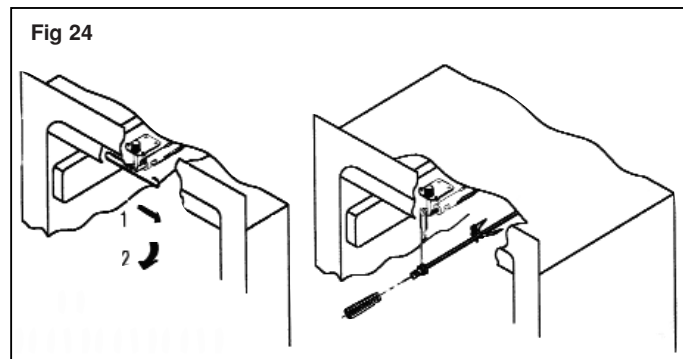
La porte du four doit toujours rester ouverte lorsque vous utilisez le gril. En cours de fonctionnement, le témoin lumineux rouge qui se trouve à droite sur le panneau de contrôle s'allume. Cela permet de voir si le gril est resté allumé par inadvertance.

Note : Le gril avec tournebroche n'existe que sur les modèles TFU 3 ***.

* : Signifie qu'il ya un autre nombre dans le code produit.

Montage du tournebroche:

Le schéma ci-dessous vous montre comment opérer (Fig.24).



5.REGLAGES

Les brûleurs peuvent être adaptés à toutes sortes de gaz par un technicien qualifié.

Pour cela :

1. Débranchez votre appareil.
2. Retirez les manettes des brûleurs, dévissez les vis du panneau et retirez-le.
3. Allumez les brûleurs en position faible.
4. A l'aide d'un tournevis, vissez ou dévissez la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit réduite au minimum. Le gaz est correctement distribué quand la flamme atteint une longueur minimale de 4 mm environ. Assurez-vous qu'en passant de la position maximale à la position minimale, la flamme ne s'éteigne pas.
5. Pour le gaz butane, il suffit de visser la vis de réglage.
Pour le gaz naturel, il suffit de dévisser de 3/4 de tour la vis de réglage.

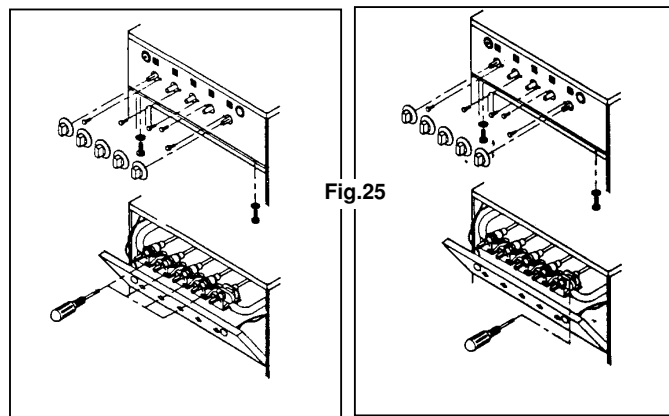
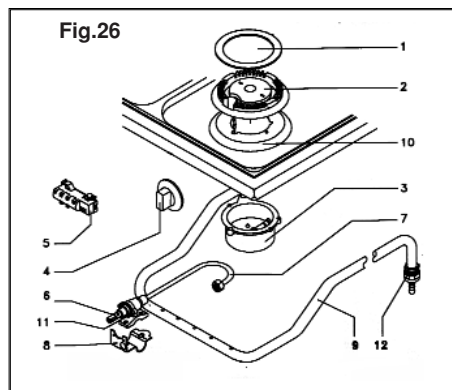


Fig.26



- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Chapeau brûleur | 7. Tuyau de distribution |
| 2. Brûleur (couronne) | 8. Fixation |
| 3. Corps de brûleur | 9. Rampe d'alimentation |
| 4. Manette | 10. Table de cuisson |
| 5. Dispositif d'allumage | 11. Vis « by-pass » du robinet |
| électrique | 12. Ecou de raccordement |
| 6. Robinet | |

A. TABLEAU DES CONVERSIONS

GAS TYPE	PRESION	BURULEUR	REPERE DES INJECTEURS,MM	NOMINAL kW	REDUIT KW	CONSUMMATION
LPG (BUTANE) G30	28 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	218
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	84
		FOUR AVEC THERMOSTAT SANS THERMOSTAT	0.85 0.80	2.9 2.5	0.80 0.80	211 182
		GRIL	0.80	2.1	-	153
LPG (PROPANE) G31	37 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	214
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	82
		FOUR AVEC THERMOSTAT SANS THERMOSTAT	0.85 0.80	2.9 2.5	0.80 0.80	207 179
		GRIL	0.80	2.1	-	150
GAS (NATUREL) G20	20 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	286
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	110
		FOUR AVEC THERMOSTAT SANS THERMOSTAT	1.25 1.15	2.9 2.5	0.80 0.80	276 238
		GRIL	1.15	2.1	-	200
GAS (NATUREL) G25	25 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	333
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	127
		FOUR AVEC THERMOSTAT SANS THERMOSTAT	1.25 1.15	2.9 2.5	0.80 0.80	321 277
		GRIL	1.15	2.1	-	233

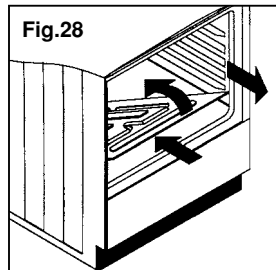
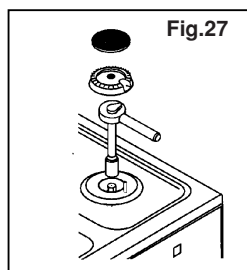
B. Changement des injecteurs

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz grâce au remplacement des injecteurs par une personne qualifiée.

Si ce remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas valide et l'utilisateur final pourrait être sujet à des poursuites.

1. Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

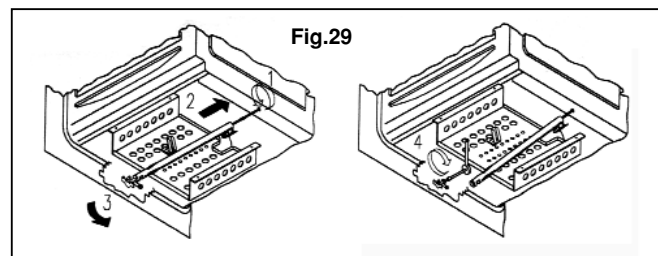
Utilisez les injecteurs fournis avec cette cuisinière. Veillez à ce que la cuisinière ne soit pas branchée à l'alimentation électrique ou à gaz. Dévissez l'injecteur. Remplacez-le avec le nouveau. Procédez de même avec les trois autres brûleurs (Fig.27) (Tableau5)



2. Remplacement de l'injecteur du four

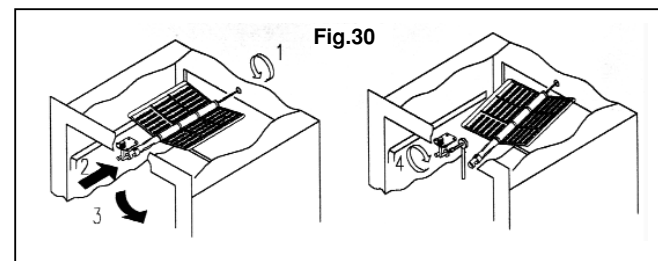
Retirez le couvercle inférieur du four. Pour cela, poussez-le vers l'arrière, ensuite soulevez-le et retirez-le (Fig.28).

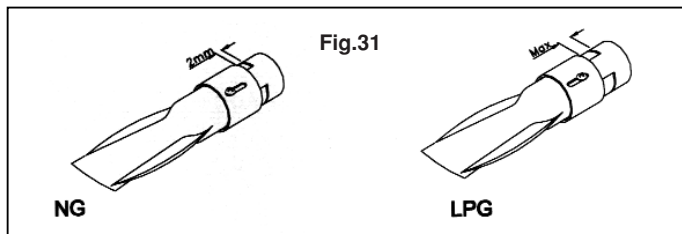
1. Desserrez la vis qui maintien le brûleur en place en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Fig.29).
2. Poussez le brûleur vers l'arrière de l'appareil (Fig.29)
3. La partie avant du brûleur se détache. Maintenez-le dans cette position pendante.(Fig.29)
4. Remplacez l'injecteur. Utilisez une clé no 7.
Remplacez le brûleur à l'intérieur du four et vissez l'écrou.
Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur.
Pour les utilisateurs du gaz butane, le trou du brûleur doit être complètement ouvert.
(Pour les utilisateurs du gaz naturel, la trou doit être de 2 mm)
Remplacez le couvercle inférieur.(Fig.31)



3. Remplacement de l'injecteur du grill

1. Desserrez la vis qui maintien le brûleur en place en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Fig.30).
2. Poussez le brûleur vers l'arrière de l'appareil
3. La partie avant du brûleur se détache. Maintenez-le dans cette position pendante.(Fig.30)
4. Remplacez l'injecteur. Utilisez une clé no 7.
Remplacez le brûleur à l'intérieur du four et vissez l'écrou.
Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur.
Pour les utilisateurs du gaz butane, le trou du brûleur doit être complètement ouvert.
(Pour les utilisateurs du gaz naturel, la trou doit être de 2 mm) Remplacez le couvercle inférieur.(Fig.31)





6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et complètement refroidi.
2. Les parties émaillées peuvent être nettoyées à l'eau et au savon à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
3. En retirant la grille, vous pouvez facilement nettoyer la surface émaillée de la table de cuisson.
4. Les manettes doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
5. Les brûleurs et les grilles peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon.
6. Les plaques électriques sales peuvent être nettoyées doucement à l'aide de fibre de verre et du savon. Prenez garde à ne pas l'abimer. Pour les protéger, essuyez-les régulièrement avec de l'huile de machine ou des matériaux de protection. Effectuez cette opération lorsque la plaque est chaude. Le produit pénétrera plus facilement.
7. Le couvercle de la cuisinière est amovible.
8. La porte du four est également amovible :
 - Ouvrez la porte complètement
 - Il existe une bride (ou anneau) sur chacune des deux charnières.
 Abaissez-la. N'oubliez pas de le faire sur les deux charnières avant de passer à l'étape suivante (Fig.32).

- Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement.
 - Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides.
9. Il est conseillé de retirer de temps en temps les boutons de contrôle afin de nettoyer la surface qu'ils cachent. Ils ne sont pas fixés mais montés. Ils peuvent être retirés à l'aide d'un instrument en plastique comme une spatule.
 10. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez votre four régulièrement.
 11. Evitez de mettre votre four en contact avec des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du jus de citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
 12. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser la portedu four avec de l'eau lorsque celui-ci fonctionne.

7.CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Nous nous engageons à réparer gratuitement votre appareil tant qu'il est sous garantie. La garantie couvre uniquement le remplacement des pièces défectueuses.

Une réparation ou une modification non autorisée de l'appareil annule cette garantie.

Cet appareil doit être branché au système électrique. Des problèmes dus à une connexion incorrecte ne seront pas couverts par cette garantie.

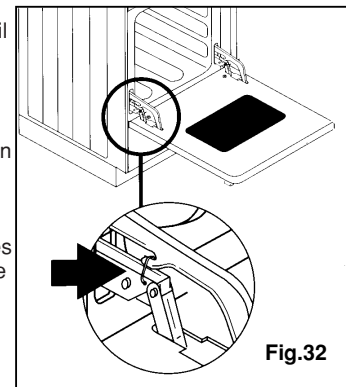


Fig.32