



BLUESKY

**MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION**

BCG 602

MANUEL D'INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIERES

DESCRIPTION

Dimensions du produit

INSTRUCTIONS DE SECURITE

INSTALLATION

Raccordements au gaz

CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

UTILISATION DE L'APPAREIL

Tableau de commande

Plaques chauffantes

Boutons de commande du four

Recommandations

REGLAGES

Remplacement des injecteurs pour les becs du plan de cuisson

Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

Remplacement de l'injecteur du brûleur du gril

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Produits de nettoyage

Compartment du four

Porte du four

Vitre intérieure de porte

Accessoires

Tiroir (compartment de rangement)

Surfaces peintes, pièces en métal et en plastique

Plan de cuisson

Le plateau de cuisson

Remplacement du joint d'étanchéité du four

Soulèvement du plan de cuisson

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

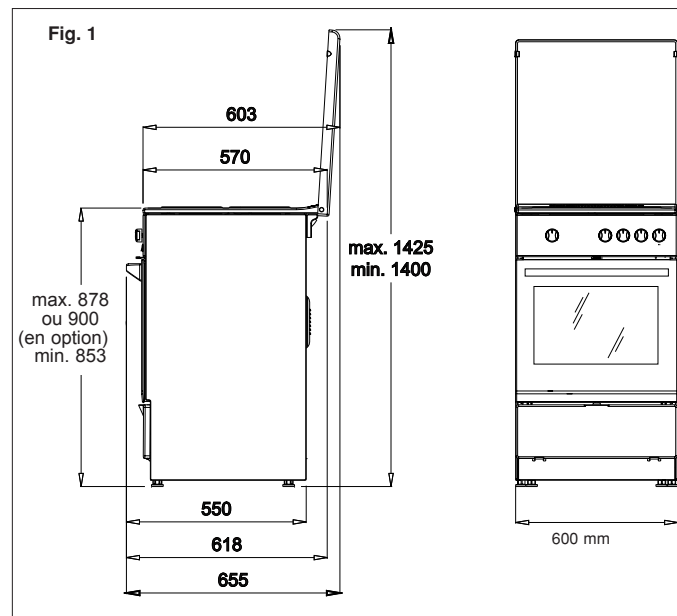


Tableau 1

MODELE	DIMENSIONS, CM
BCG 602	60 x 60

2. INSTRUCTIONS DE SECURITE

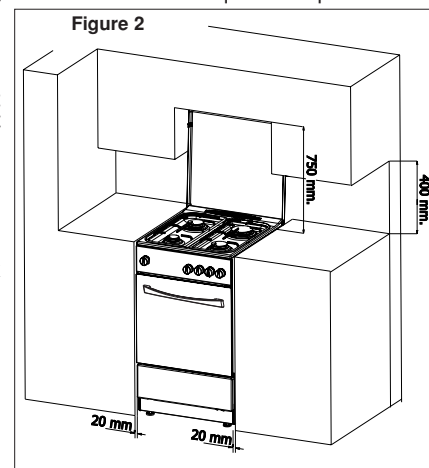
LISEZ TOUTES LES PRECAUTIONS IMPORTANTES ET LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaquette signalétique. Cet appareil doit être installé conformément aux règlements en vigueur et ne sera utilisé que dans une pièce bien ventilée. Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'installer cet appareil.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Les problèmes dus au raccordement incorrect ne sont pas couverts par cette garantie.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il convient de faire particulièrement attention aux exigences appropriées relatives à la ventilation.
- L'utilisation d'une cuisinière au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, maintenez ouvertes les ouvertures de ventilation naturelle ou installez un dispositif mécanique de ventilation (hotte mécanique de tirage). L'utilisation intensive prolongée de cet appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace en augmentant le niveau de la ventilation mécanique par exemple, là où elle est présente. Les ouvertures à claire-voie de l'appareil ne peuvent jamais être obturées lorsque le four fonctionne.
- La porte vitrée du four est chaude lorsque celui-ci fonctionne; écartez-en les jeunes enfants.
- Si les flammes du bec s'éteignent accidentellement, coupez la commande du bec et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins une minute.
- Enlevez tous les adhésifs et emballages avant d'utiliser l'appareil.
- Ne rangez pas de récipients pressurisés, tels que des aérosols, des produits inflammables, ni de papier, de plastiques ou de tissus dans le tiroir, à proximité des becs du plan de cuisson ou à l'intérieur du compartiment du four/de la rôtissoire de l'appareil.
- Ne testez pas les fuites de gaz avec une flamme.

3. INSTALLATION

AVANT DE PROCEDER A L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION DE GAZ LOCALE (NATURE ET PRESSION DU GAZ) ET LE REGLAGE DE L'APPAREIL SONT COMPATIBLES.

1. Cet appareil relève de la classe 1. Il devra être installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur.
2. Le jeu entre l'appareil et les murs horizontaux adjacents doit être comme suit: (Référez-vous à la figure 2).
 - (a) la distance verticale minimale séparant l'appareil des parois horizontales adjacentes et sus-jacentes doit être de 750 mm;
 - (b) les distances horizontales minimales séparant les flancs et l'arrière de l'appareil des parois adjacentes doivent être de 20 mm.
3. Comme il doit être raccordé au gaz et à l'électricité, l'appareil doit être monté le plus près possible des deux sources d'énergie.
4. Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, fixez ce dernier à l'aide d'un support anti-basculement correctement installé, livré avec l'appareil (il s'agit d'une pièce en option). Pour installer correctement le support anti-basculement, référez-vous à la rubrique correspondante de ce manuel d'instruction.
5. Les appareils installés en Espagne, en Italie, au Portugal, au Luxembourg, en Grèce et en Allemagne doivent être montés avec un raccordement au gaz pourvu d'un collier de serrage et d'un tuyau flexible. Les colliers de serrage doivent être conformes aux règlements nationaux.



Au Danemark, aux Pays-Bas, en Belgique, en France et en Irlande, le raccordement doit être réalisé avec le connecteur (Voir E à la figure 3) et les tuyaux flexibles (Voir C à la figure 3).

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

Pour la Grande-Bretagne, le raccordement au gaz doit être réalisé comme illustré au point D de la figure 3.

A aucune condition, le tuyau d'alimentation de gaz n'entrera en contact avec l'arrière ou les flancs de l'appareil.

Assurez-vous que le raccordement au gaz est rapproché le plus possible, et vérifiez l'absence de fuites de gaz. Utilisez de l'eau savonneuse sur le raccordement au gaz de l'appareil et vérifiez l'absence de fuites. La grandeur des bulles de savon augmente en cas de fuite.

6. Avant d'allumer un bec, vérifiez que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés de l'appareil.

7. Les éléments chauffants de votre four sont initialement recouverts d'une couche de protection qui doit être calcinée avant la première utilisation. Il est important que la pièce soit bien ventilée pendant cette opération, vu que des fumées s'en échapperont. Nous recommandons de suivre la procédure ci-après avant d'utiliser le four pour la première fois:

PAYS DE DESTINATION	CATEGORIE D'OBLIGATION	LE PAYS OU L'ADAPTEUR CONFORME A LA NORME ISO 228/ISO7 EST UTILISE	LE PAYS OU LE DISPOSITIF DE SECURITE EST OBLIGATOIRE
AT	II2H3B/P	*	*
BE	II2E+3+	*	
DE	II2H3B/P	*	*
DK	II2H3B/P	*	*
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		*
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	*	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	*	
IT	II2H3+		
LU	II2H3B/P		
NL	II2H3B/P	*	
NO	I3B/P	*	*
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		*

La catégorie des autres pays.

Tableau 2

CATEGORIE D'OBLIGATION	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LEY, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR,M U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT, RI, SF, GH, MAL, CS, ET, USA.	BOL

Pour un four au gaz:

- Allumez le brûleur du four conformément aux procédures de ce manuel d'instruction.
- Laissez fonctionner le four pendant 10 minutes. Arrêtez le four et laissez-le refroidir.
- Si le brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, tournez le bouton du brûleur du four sur la position "0". Attendez quelques minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

Pour un gril au gaz:

- Allumez le brûleur du four conformément aux procédures de ce manuel d'instruction.
- Laissez fonctionner le gril pendant 10 minutes. Coupez le gril et laissez-le refroidir.
- Si le brûleur du gril ne s'allume pas après 15 secondes ou qu'il s'éteint, tournez le bouton du brûleur du four sur la position "0". Attendez quelques minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

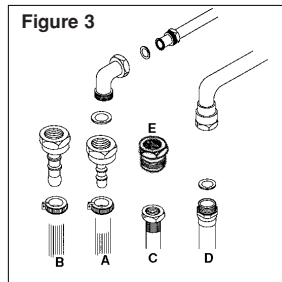


Figure 3

Mise à niveau de l'appareil

Utilisez un niveau à bulle (Figure 5) sur les supports de casseroles pour contrôler l'horizontalité gauche-droite et de l'arrière vers l'avant.

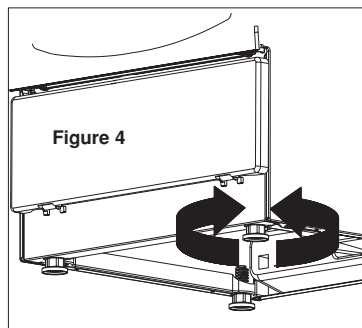


Figure 4

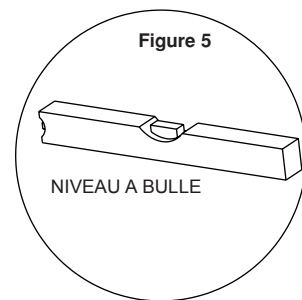


Figure 5

NIVEAU A BULLE



L'appareil est équipé de 4 pieds réglables (Figure 4) que l'on peut tourner pour soulever/abaisser chaque coin de l'appareil. S'il s'avère difficile d'ajuster la hauteur des pieds lorsque l'appareil se trouve dans sa position finale, il est possible que vous deviez contrôler le niveau puis retirer l'appareil et ajuster les pieds, ensuite le remettre en place et contrôler de nouveau le niveau. En regardant l'appareil de haut en bas, vissez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever l'appareil, et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

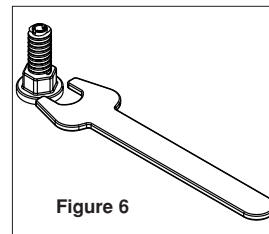


Figure 6

Pour visser les pieds réglables, utilisez une clé à fourche (24 mm – 15/16''), une clé anglaise (Figure 6).

4. CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

Ce chapitre reprend des illustrations de votre appareil afin de vous familiariser à ses caractéristiques.

FOUR ET ACCESSOIRES

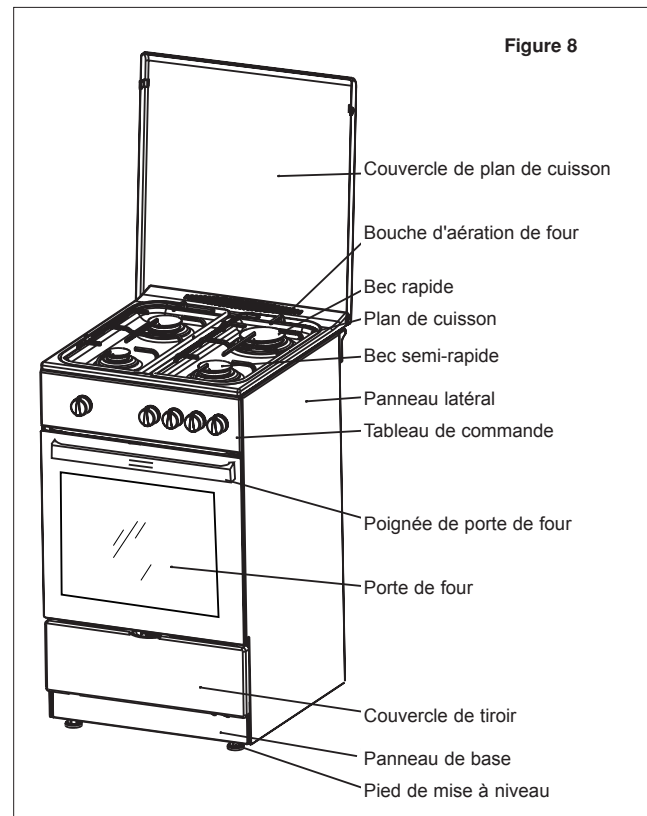
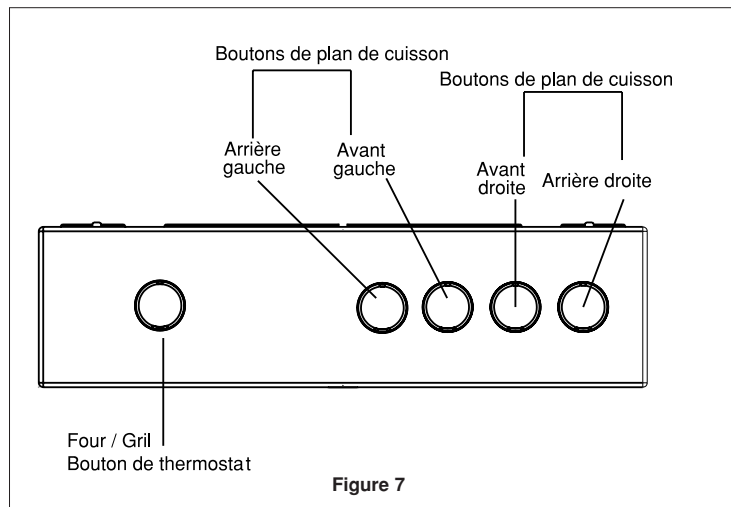
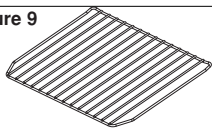
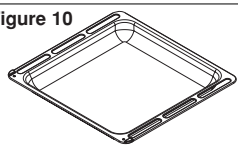


Figure 9



Grille de four pour la cuisson de plats, moules à gâteaux, rôtis, aliments à griller et mets surgelés.

Figure 10



Plateau de cuisson pour des gâteaux mous, des mets surgelés et de grands rôtis. Il peut également être utilisé pour recueillir les égouttements de graisse lors du grillage direct sur la grille de four.

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant la lecture de ce chapitre, il est conseillé de se reporter au Tableau 3 et de contrôler les fonctions optionnelles de votre appareil au gaz.

A- TABLEAU DE COMMANDE



Bec arrière gauche du plan de cuisson



Bec avant gauche



Bec avant droit



Bec arrière droit du plan de cuisson



Bouton de thermostat

B- PLAN DE CUISSON

Boutons de commande pour les becs au gaz du plan de cuisson

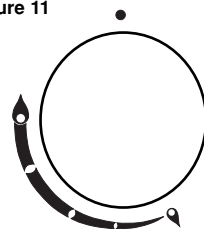


Position de flamme élevée



Position de flamme basse

Figure 11



Recommandation

Pour obtenir les performances optimales des becs du plan de cuisson, utilisez des casseroles des diamètres suivants:

Brûleur rapide : 22 à 28 cm

Brûleur semi-rapide : 14 à 22 cm

Brûleur auxiliaire : 10 à 14 cm

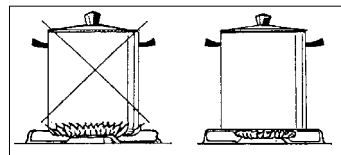
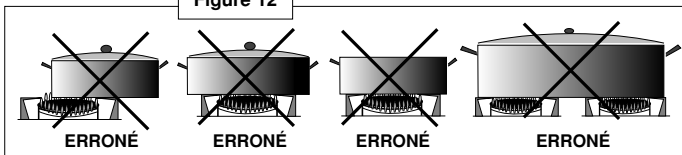
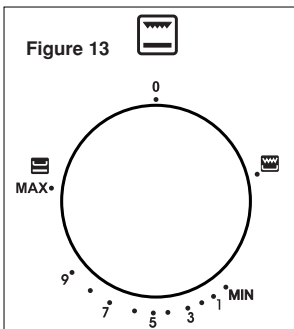


Figure 12



B- FOUR

Boutons de commande du four



FONCTIONS

1.  Élément chauffant inférieur ou brûleur de four
2.  Gril

Four au gaz avec thermostat

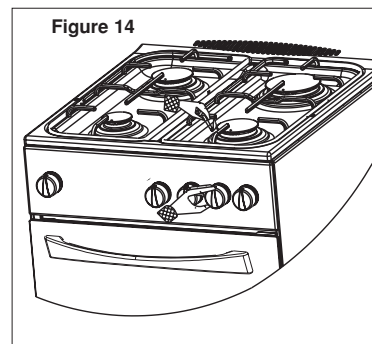
La température du four est contrôlée par un thermostat. Le réglage souhaité de température, représenté au Tableau 3, peut être ajusté en tournant le bouton de commande du four.

POSITION DU GAZ	°C	°F
MIN	130	265
1	140	285
2	150	300
3	160	320
4	180	355
5	190	375
6	200	390
7	220	430
8	240	465
9	250	480
MAX	285	545

Tableau 3

- Allumage des becs au gaz du plan de cuisson à l'aide de moyens manuels d'allumage:

Pour allumer l'un des becs: portez un allume-gaz à proximité du sommet du bec à allumer. Enfoncez et tournez le bouton de commande du bec à allumer sur la position requise (Figure 14).



Recommandation

Le four au gaz est équipé d'un système de sécurité de flamme. Si le four s'éteint, l'alimentation de gaz est coupée automatiquement; toutefois, les instructions suivantes d'allumage du brûleur de four peuvent le réactiver. Pour économiser l'énergie, éteignez le four 5 minutes avant la fin de la cuisson et maintenez la porte du four fermée. Si vous devez contrôler la cuisson des plats, actionnez l'interrupteur de la lampe du four (si votre appareil en est pourvu). Vous évitez ainsi d'ouvrir la porte du four et de gaspiller de la chaleur.

- Allumage du brûleur du four au gaz avec un moyen d'allumage manuel:

Pour allumer le brûleur du four, approchez un allume-gaz de son trou d'introduction. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur du four en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé. Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou s'il s'éteint, tournez le bouton du brûleur du four sur la position "●". Attendez quelques minutes avant une nouvelle tentative d'allumage (Figure 15).

Gril au gaz

Pour utiliser le gril au gaz, sélectionnez la position de gril du bouton de commande du four en tournant ce bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre. Le gril au gaz est équipé d'un système de sécurité de flamme. Si le gril est arrêté, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée; elle peut toutefois être réactivée en suivant les instructions d'allumage pour le brûleur du gril.

ATTENTION: IL SE PEUT QUE DES PIÈCES ACCESSIBLES SOIENT CHAUDES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU GRIL. ECARTEZ-EN LES JEUNES ENFANTS.

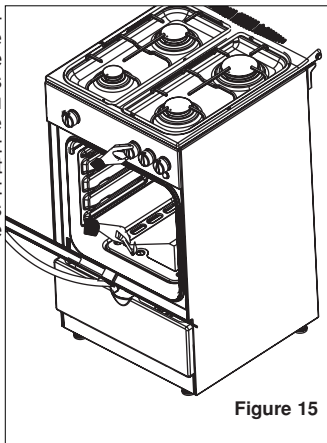


Figure 15

- Allumage du brûleur du gril au gaz avec des moyens d'allumage manuel

Pour allumer le brûleur du four, approchez un allume-gaz des orifices de sortie de gaz du brûleur du gril. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur du four en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fonction de gril. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le brûleur est complètement allumé. Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes ou s'il s'éteint, tournez le bouton de commande sur la position "●". Attendez quelques minutes avant une nouvelle tentative d'allumage (Figure 16).

Recommandations

Il faut toujours fermer la vanne d'alimentation principale lorsque les becs ne sont pas utilisés. La flamme s'éteint si le brûleur du four ou du gril n'est pas allumé après 15 secondes. Le bouton de commande du four doit être tourné sur la position "0". Attendez quelques minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

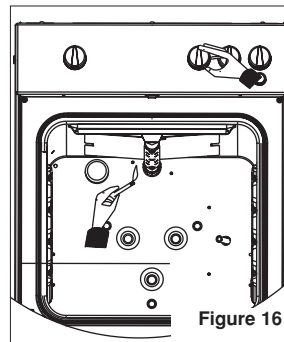


Figure 16

IL SE PEUT QUE DES PIÈCES ACCESSIBLES SOIENT CHAUDES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU GRIL. ECARTEZ-EN LES JEUNES ENFANTS.

6. REGLAGES

1. Retirez la fiche de la prise de courant.
 2. Enlevez les boutons des becs, dévissez les vis du panneau et enlevez le panneau (figure 17).
 3. Allumez le bec, et réglez-le sur une flamme basse.
 4. A l'aide d'un tournevis, ajustez la vis du robinet de gaz jusqu'à ce que vous obteniez une flamme basse. Le débit de gaz est réglé correctement lorsque la flamme est de 4 mm minimum. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez le bouton de la position maximum sur la position minimum.
 5. Pour convertir l'appareil du gaz naturel au LPG, tournez complètement la vis de réglage du robinet de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour convertir l'appareil du gaz LPG au gaz naturel, il suffit de dévisser d'un tour complet la vis de réglage du robinet de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

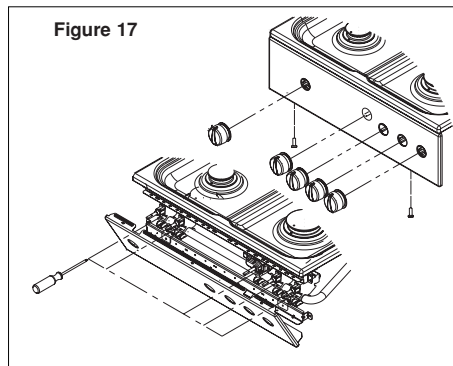


Figure 17

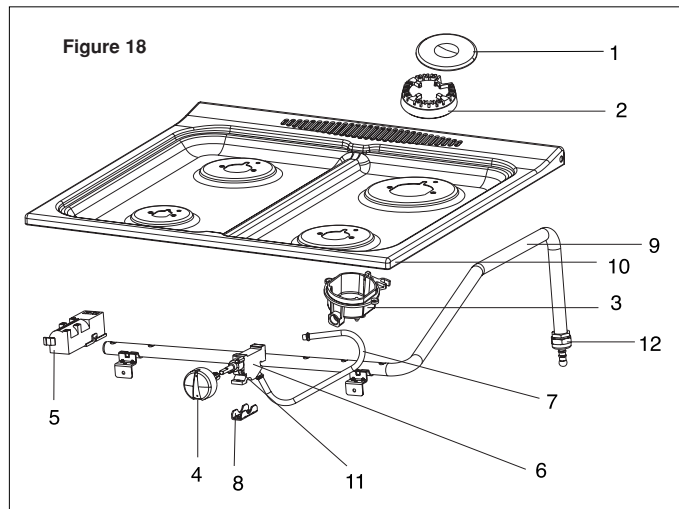


Figure 18

1. Coiffe de bec
2. Adaptateur
3. Chambre de mélange de gaz et d'air
4. Bouton
5. Module d'allumage
6. Robinet de gaz
7. Tuyau de gaz
8. Support pour robinet de gaz
9. Tuyau distributeur de gaz
10. Plan de cuisson
11. Vis de réglage de réduction de débit
12. Connecteur

TABLEAU DE CONVERSION

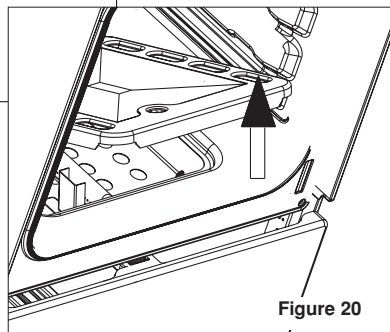
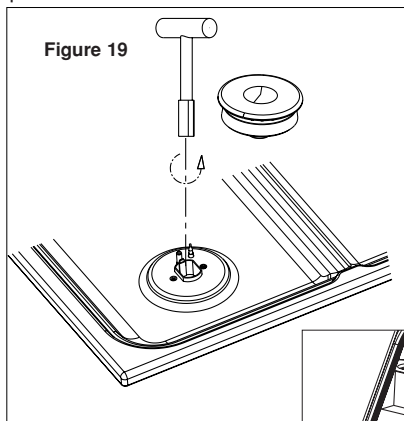
TYPE DE GAZ	PRESSION	BEC	DIAMETRE INJECTEUR(mm)	PUISSANCE NOMINALE(kw)	REDUITE (kw)	CONSOMMATION (kw.)	
LPG (BUTANE) G30	28 mbar	RAPIDE	0.85	3.00	0.75	218	gr./hr
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	127	
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	127	
		AUXILIAIRE	0.50	1.00	0.29	73	
		FOUR	0.75	2.50	0.80	182	
		GRIL	0.80	2.50	-	182	
		WOG	0.98	3.60	1.00	262	
LPG (PROPANE) G31	37 mbar	RAPIDE	0.85	3.0	0.75	214	gr/ hr.
		STANDARD	0.65	2.0	0.50	143	
		STANDARD	0.65	2.0	0.50	143	
		AUXILIAIRE	0.50	1.0	0.29	82	
		FOUR	0.75	2.5	0.80	83	
		GRIL	0.80	2.5	-	91	
		WOK	0.98	3.60	1.00	257	
GAS NATURAL G20	20 mbar	RAPIDE	1.15	3.00	0.75	286	lt/ hr.
		STANDARD	0.97	1.75	0.50	167	
		STANDARD	0.97	1.75	0.50	167	
		AUXILIAIRE	0.72	1.00	0.29	95	
		FOUR	1.15	2.50	0.80	238	
		GRIL	1.05	2.50	-	238	
		WOK	1.35	3.60	1.00	343	
GAS NATURAL G25	25 mbar	RAPIDE	1.21	3.00	0.75	332	lt/ hr.
		STANDARD	0.94	1.75	0.50	194	
		STANDARD	0.94	1.75	0.50	194	
		AUXILIAIRE	0.72	1.00	0.29	111	
		FOUR	1.15	2.50	0.80	277	
		GRIL	1.05	2.50	-	277	
		WOK	1.43	3.60	1.00	399	

Tableau 4

Conversion en un autre gaz:

1.) Remplacement des injecteurs des becs du plan de cuisson

Utilisez les injecteurs fournis avec cet appareil. Assurez-vous que l'appareil n'est pas raccordé à l'électricité ou à l'alimentation de gaz. Enlevez l'injecteur du bec et remplacez-le par l'injecteur livré avec l'appareil pour utilisation avec le type de gaz approprié (Figure 19, Tableau 5). Suivez la même procédure pour les autres becs au gaz du plan de cuisson.



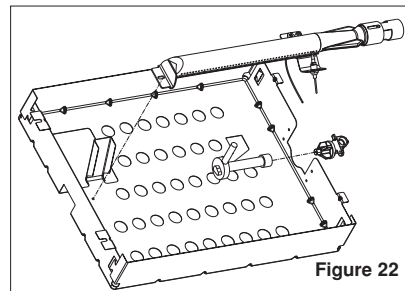
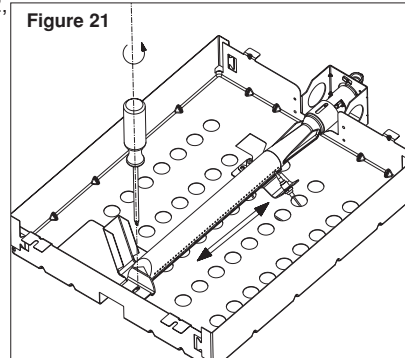
2.) Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

- Enlevez le panneau inférieur du four. Pour ce faire, poussez-le tout d'abord vers l'arrière et soulevez ensuite le bord avant et sortez-le (Figure 20).
- Enlevez la vis, maintenant que le brûleur du four en place, et sortez-le complètement (Figure 21).
- Sortez l'injecteur situé à la partie inférieure arrière du four, et remplacez-le par l'injecteur livré avec l'appareil pour utilisation avec le type de gaz approprié (Figure 22, tableau 4).

Figure 21

- Dévissez la vis de retenue de la couronne du brûleur. Ajustez l'ouverture de réglage de l'air primaire en glissant la couronne du brûleur sur les distances mentionnées au Tableau 5 pour le fonctionnement avec le type de gaz approprié. Serrez ensuite la vis de retenue sur la couronne du brûleur (Figure 23, Tableau 5).

- Remplacez le brûleur dans le four, et fixez-le avec une vis.
- Réinstallez le panneau inférieur du four.



TYPE DE GAZ	PRESSION (mbar)	DIMENSION D'OUVERTURE (mm) (BRULEUR DE FOUR)	DIMENSION D'OUVERTURE (mm) (BRULEUR DE GRIL)
G30 (BUTANE)	28-30	2	14 (MAX.)
G31 (PROPANE)	37	2	14 (MAX.)
G20 (GAZ NATUREL)	20	2	3.5
G25 (GAZ NATUREL)	25	2	3.5

Tableau 5

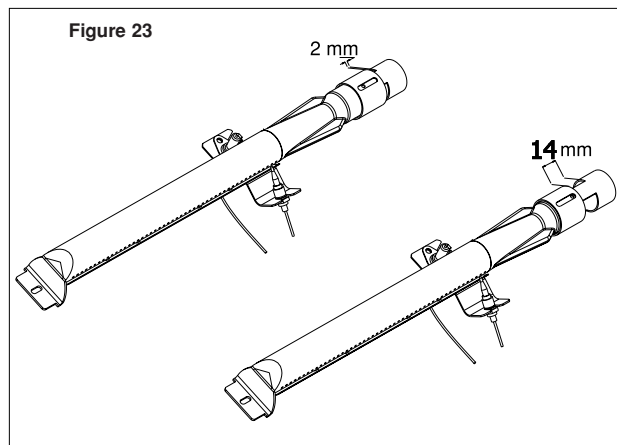


Figure 23

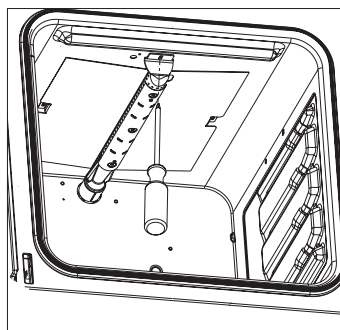


Figure 24

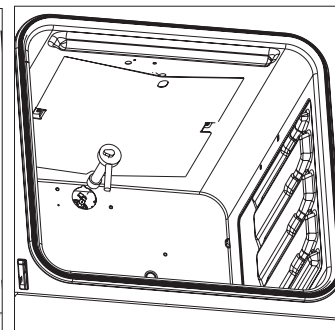


Figure 25

3.) Remplacement de l'injecteur du brûleur du gril

- Enlevez la vis et la rondelle maintenant le brûleur du gril en place, et sortez complètement le brûleur (Figure 24).
- Enlevez l'injecteur situé à la partie arrière supérieure du four, et remplacez-le par l'injecteur livré avec l'appareil pour utilisation avec un type de gaz approprié (Figure 25, Tableau 4).

- Dévissez la vis de retenue de la couronne du brûleur. Ajustez l'ouverture de réglage de l'air primaire en glissant la couronne du brûleur sur les distances mentionnées au Tableau 6 pour utilisation avec le type de gaz approprié. Serrez ensuite la vis de retenue sur la couronne du brûleur (Figure 23, Tableau 5).

- Remplacez le brûleur du gril dans le four, et maintenez-le en place avec une vis et une rondelle.

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que tous les boutons de commande sont commutés sur la position OFF et que l'appareil est complètement refroidi. Avant de pouvoir procéder à l'entretien, vous devez débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique.

Produits de nettoyage

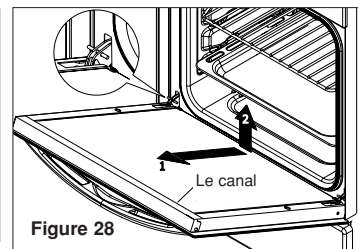
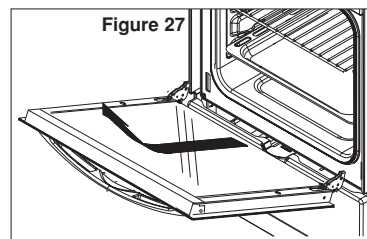
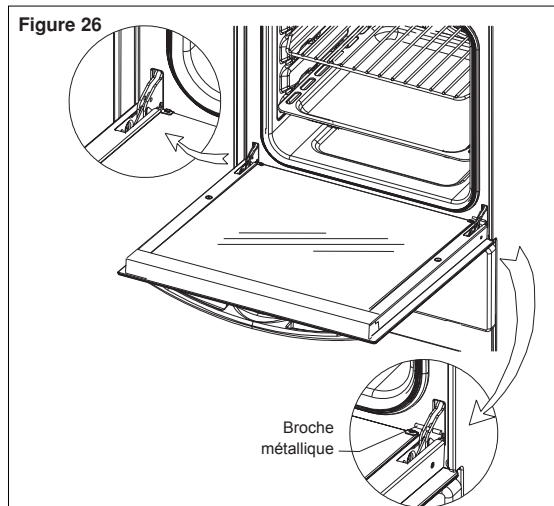
Avant d'utiliser des produits de nettoyage, vérifiez qu'ils conviennent à cet usage et qu'ils sont recommandés par le fabricant. N'utilisez pas de pâtes caustiques, de poudres récurantes abrasives, d'éponge de fer grossière ou d'instruments durs, car ils endommageront les surfaces.

Compartment du four

Il est préférable de nettoyer le compartiment émaillé du four alors que le four est encore chaud. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé de savonneuse. Il sera de temps en temps nécessaire de prévoir un nettoyage plus approfondi avec un détergent liquide.

Porte du four

Utilisez un détergent pour vitre pour nettoyer les vitres intérieure et extérieure du four. Rincez, et faites briller avec un chiffon sec. La porte peut être démontée pour être nettoyée en procédant comme suit:



Démontage de la vitre intérieure

Afin de faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte est facilement démontable. Suivre les étapes ci-dessous :

1. Ouvrir complètement la porte.
2. Afin de bloquer la porte et d'éviter une détérioration il est important d'insérer dans le trou de la charnière la tige métallique fournie (voir fig 27).
3. Répéter cette opération pour l'autre charnière.
4. Pour libérer la vitre de ses deux ergots situés en bas de chaque côté, tirer vers soi comme indiqué sur le croquis (Voir fig.28-étape 1). Une fois libérée des ergots, vous pouvez la sortir de son support (voir fig.28-étape 2)
5. Le nettoyage de la porte intérieure et extérieure peut débuter. Il est recommandé d'utiliser uniquement de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive.

Remontage de la porte

6. Repositionner la vitre dans le canal de support supérieur, tirer vers soi afin de la remettre dans ses ergots (Voir fig.29-étape 1).

Ne pas oublier de retirer les tiges métalliques (Voir fig.29-étape 2).

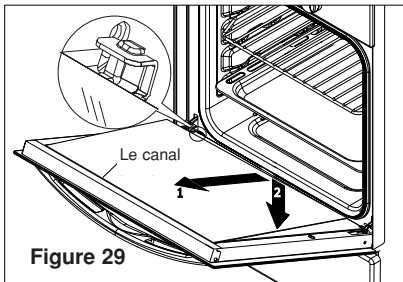


Figure 29

Accessoires

Il s'avère préférable de faire tremper les accessoires dans une savonnée ordinaire immédiatement après chaque utilisation. Toutes les souillures restantes peuvent alors être aisément éliminées à la brosse ou à l'éponge.

Tiroir (compartiment de rangement)

Le compartiment de rangement est situé en dessous du compartiment du four.

Pendant la cuisson, le compartiment de rangement peut devenir chaud si le four est utilisé longtemps. Les matériaux inflammables tels que des maniques, des torchons de vaisselle, des tabliers en plastique, etc. ne peuvent pas être rangés dans le tiroir.

Vous pouvez sortir le tiroir pour faciliter le nettoyage sous l'appareil et pour vérifier l'installation du support anti-basculement (si prévu).

Ouverture du couvercle du tiroir:

1. Tirez la partie supérieure du couvercle.

2. En ouvrant le couvercle du tiroir, faites en sorte qu'il ne chute pas en s'ouvrant. Soutenez le couvercle jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert.

3. Lorsque le couvercle est ouvert, ne le poussez pas vers le bas, car vous risqueriez de le casser.

Remplacement du joint d'étanchéité du four

S'il est défectueux, le joint d'étanchéité du four doit être remplacé. Vous pouvez obtenir des joints d'étanchéité de remplacement auprès du service après-vente.

A cette fin, spécifiez le numéro de modèle de votre appareil.

1. Ouvrez la porte du four.

2. Enlevez l'ancien joint en sortant le joint des coins, un par un comme illustré à la figure 30.

3. Quatre crochets sont fixés au joint d'étanchéité. Utilisez ces crochets pour attacher le nouveau joint d'étanchéité et enfoncez-le correctement.

Remarque: Placez le joint d'étanchéité en prenant soin de commencer par le centre inférieur comme illustré ci-dessous.

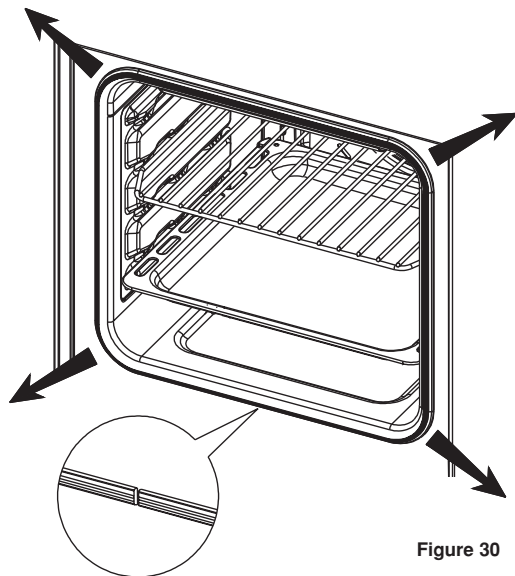


Figure 30

Soulèvement du plan de cuisson

Vous ne pouvez atteindre la face inférieure du plan de cuisson pour en effectuer le nettoyage ou l'entretien qu'en soulevant le plan de cuisson.

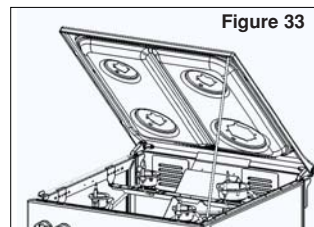
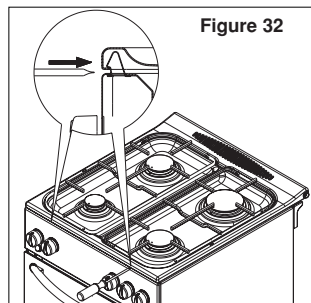
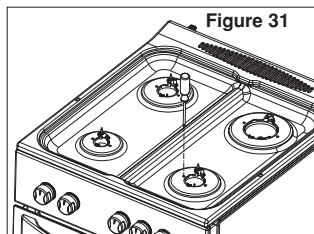
Pour ce faire:

1. Enlevez les huit (8) vis fixant les brûleurs sur le plan de cuisson (Figure 31).

2. Soulevez légèrement le plan de cuisson en commençant par la partie avant gauche tout en poussant le ressort à gauche à l'aide d'un tournevis plat. Procédez de même pour la partie droite. Vous pouvez ensuite soulever le plan de cuisson (Figure 32).

3. Après avoir soulevé suffisamment le plan de cuisson, mettez la tige de support en place (Figure 33).

4. Pour abaisser le plan de cuisson, soulevez-le en le tenant par le bord avant, enlevez la tige de support et abaissez tout doucement le plan de cuisson à sa place.



7. CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

- Nous réparons gratuitement cet appareil pendant la période de garantie.
- La garantie ne couvre que le remplacement de pièces défectueuses.
- Des réparations ou des modifications non autorisées de cet appareil annulent cette garantie.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Les problèmes dus à un raccordement incorrect ne sont pas couverts par cette garantie.