



**MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS
D'INSTALLATION
SERIES G/B
MANUEL D'INSTRUCTIONS**

Four ou Gas 52/54/56/58/60
Four ou Electrique 01/02/03/06/07/08/10
Plan de Cuisson 31/32/33/34/35/36/81

XXXX
four cuisson

TABLE DES MATIERES

1. DESCRIPTION
Dimensions du produit
2. INSTRUCTIONS DE SECURITE
3. INSTALLATION
Raccordements au gaz
Installation du support anti-basculement
Mise à niveau de l'appareil
4. CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL
5. UTILISATION DE L'APPAREIL
Tableau de commande
Plaques chauffantes
6. Boutons de commande pour l'électricité
Plaques chauffantes – Utilisation des plaques chauffantes
Boutons de commande du four
Boutons de sélecteur de fonctions
Recommandations
Allumage du brûleur du gril au gaz à l'aide de l'allumage électronique
7. 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
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Produits de nettoyage
Compartment du four
Porte du four
Vitre intérieure de porte
Accessoires
Surfaces peintes, pièces en métal et en plastique
Plan de cuisson
Les plaques chauffantes
Le plateau de cuisson
Panneaux auto-nettoyants (en option)
Fonctionnement du minuteur (en option)
Remplacement du joint d'étanchéité du four
Support anti-basculement
Soulèvement du plan de cuisson
9. CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

1. DESCRIPTION

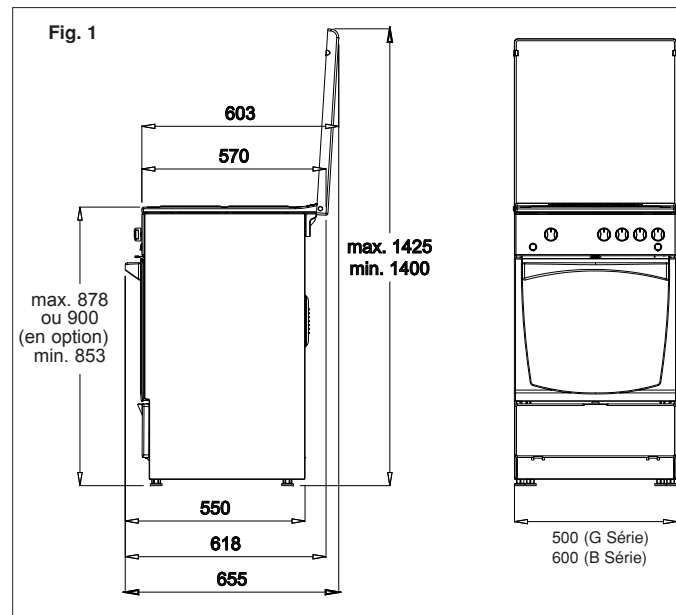


Tableau 1

MODELE	DIMENSIONS, CM
SERIE G	50 x 60
SERIE B	60 x 60

2. INSTRUCTIONS DE SECURITE

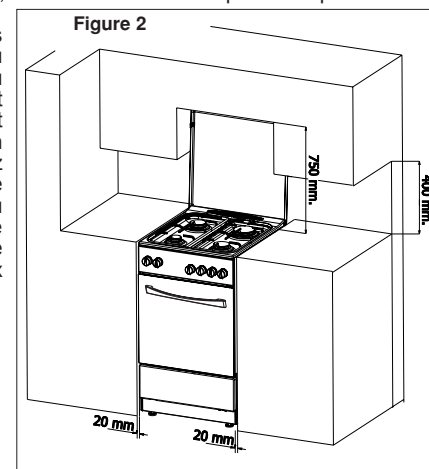
LISEZ TOUTES LES PRECAUTIONS IMPORTANTES ET LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- 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.

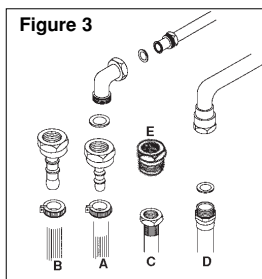
Pour la Grande-Bretagne, le raccordement au gaz doit être réalisé comme illustré au point D de la figure 3.

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	I12H3B/P	*	*
BE	I12E+3+	*	
DE	I12H3B/P	*	*
DK	I12H3B/P	*	*
ES	I12H3+		
FI	I12H3B/P		*
FR	I12E+3+		
GB	I12H3+	*	
GR	I12H3+		
IE	I12H3+	*	
IT	I12H3+		
LU	I12H3B/P		
NL	I12H3B/P	*	
NO	I3B/P	*	*
PT	I12H3+		
SE	III1ab2H3B/P		*

La catégorie des autres pays.

Tableau 2

CATEGORIE D'OBLIGATION	I12E+3+	I12H3+
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 four électrique:

- Laissez la porte du four fermée et chauffez le four à 200°C pendant 15 minutes.
- Coupez le four et laissez-le refroidir.

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.

Pour un gril électrique:

- Laissez la porte du four fermée et positionnez le bouton sur "gril" ou "gril avec rôtissoire" durant 10 minutes.
- Coupez le gril et laissez-le refroidir.

Pour des plaques chauffantes:

- Tournez le bouton de commande de plaque chauffante sur la position de chauffage intense (3 sur le bouton de commande de plaque chauffante) durant 10 minutes.
- Coupez la plaque chauffante et laissez-la refroidir complètement. Essayez avec un chiffon propre et humide.

INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT (Option)

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil par un usage anormal ou impropre de la charge sur la porte, l'appareil doit être fixé en installant correctement le dispositif anti-basculément également fourni.

1. Placez le support anti-basculément sur le sol, comme cela est représenté sur la figure 4 ci-dessous. Le support anti-basculément peut être installé soit du côté droit, soit du côté gauche.
Panneau latéral de la cuisinière

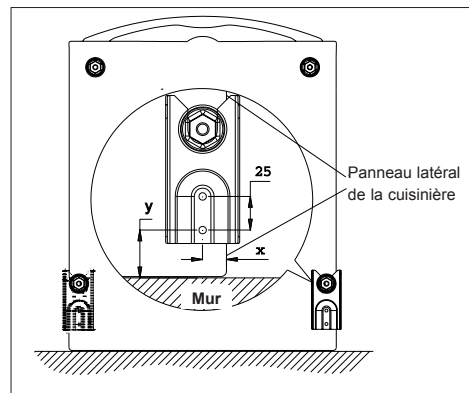
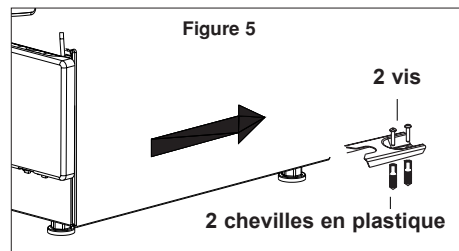


Figure 4

y = 75 mm avec couvercle de cuisinière
35 mm sans couvercle de cuisinière

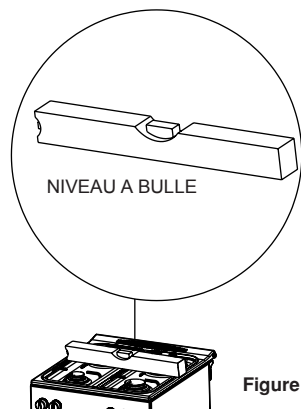
2. Marquez les emplacements des 2 trous du support anti-glissement sur le sol.
3. Utilisez un foret pour maçonnerie de 8 mm et introduisez une cheville en plastique.
x = 18 mm Sans anti-basculément
29 mm Avec anti-basculément
4. Fixez le support au sol à l'aide des vis fournies.
5. Glissez l'appareil en position (voir figure 5 ci-dessous).

Si l'appareil est déplacé, le support doit être enlevé et installé au nouvel emplacement.



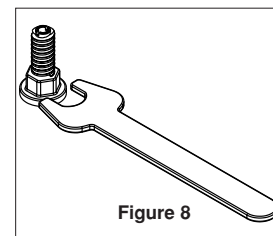
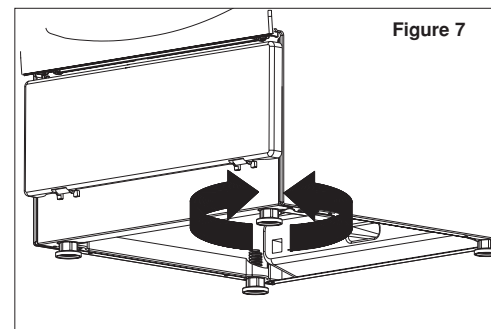
Mise à niveau de l'appareil

Utilisez un niveau à bulle (Figure 6) sur les supports de casseroles pour contrôler l'horizontalité gauche-droite et de l'arrière vers l'avant.



L'appareil est équipé de 4 pieds réglables (Figure 7) 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.

Pour visser les pieds réglables, utilisez une clé à fourche (24 mm – 15/16"), une clé anglaise (Figure 8).



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

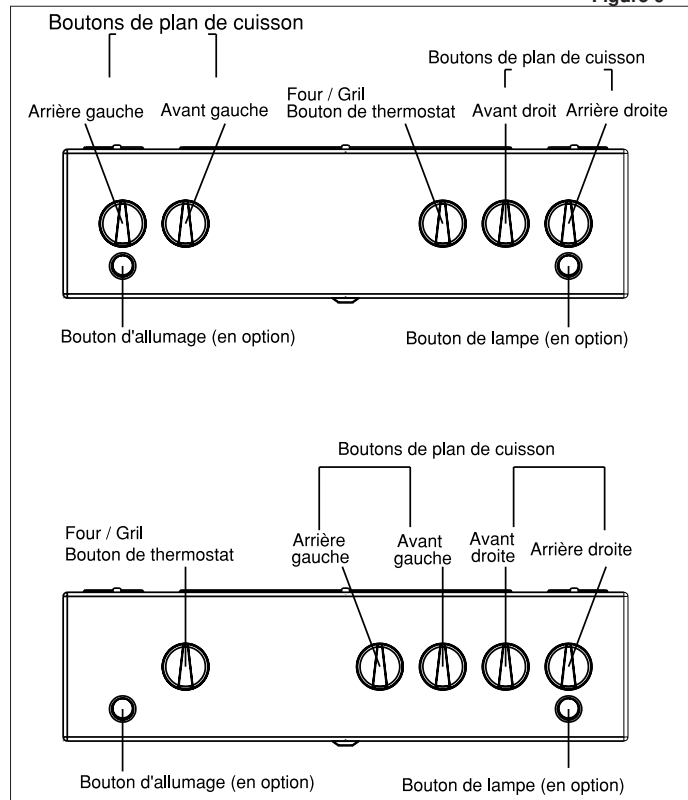
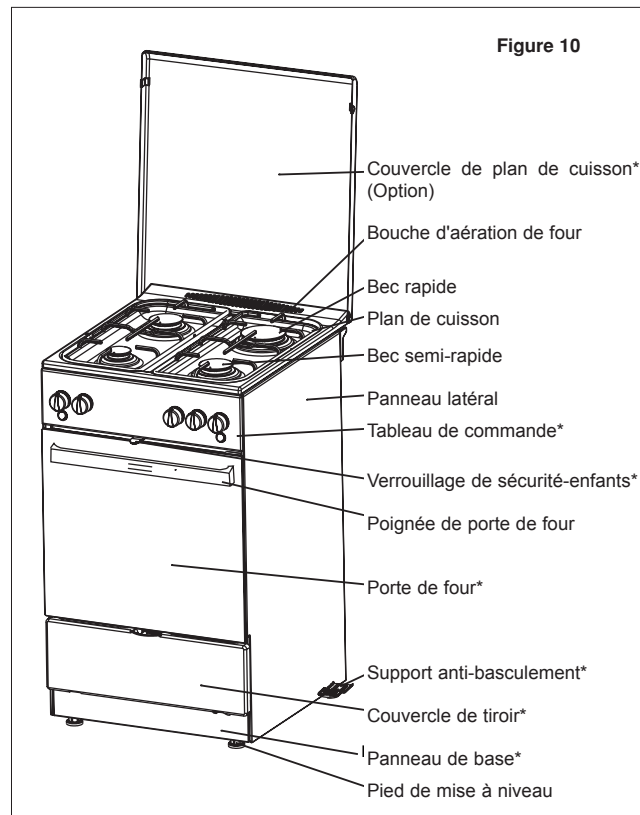
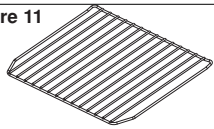


Figure 10



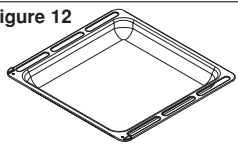
Remarque: * les composants de cette caractéristique dépendent du modèle

Figure 11



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

Figure 12



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.

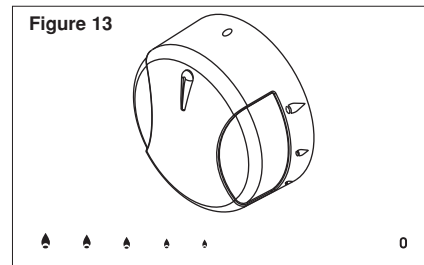
A- TABLEAU DE COMMANDE

-  Bec arrière gauche du plan de cuisson
-  Bec avant gauche
-  Bec avant droit
-  Bec arrière droit du plan de cuisson
-  Four et gril au gaz
-  Four au gaz
-  Bouton de sélecteur de fonction pour le four électrique
-  Bouton de thermostat
-  Rôtissoire
-  Lampe de four
-  Allumage électrique

B- PLAN DE CUISSON

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

Figure 13



 Position de flamme élevée

 Position de flamme basse

ALLUMAGE DES BECS A GAZ DU PLAN DE CUISSON:

Allumage électronique:

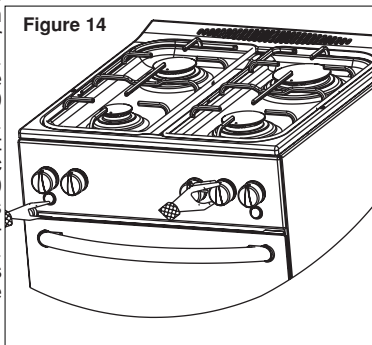
Enfoncez la bouton d'allumage. Enfoncez et tournez le bouton de commande du bec à allumer sur la position requise (Figure 14).

- 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 15).

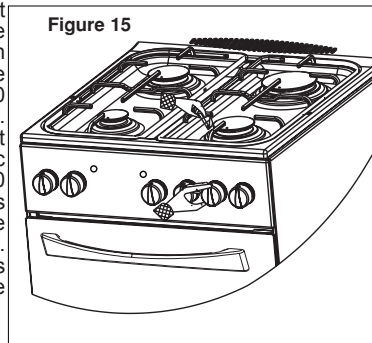
- Allumage des becs du plan de cuisson avec dispositif de sécurité de flamme à l'aide d'un allumage électronique (Option):

Enfoncez la bouton d'allumage. Enfoncez et tournez le bouton de commande du bec à allumer sur la position requise. Maintenez le bouton de commande enfoncé durant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le bec est complètement allumé. Si le bec n'est pas allumé après 10 secondes ou est éteint, vous devez tourner le bouton de commande sur la position "●". Attendez quelques minutes avant la seconde tentative d'allumage (Figure 14).



- Allumage des becs du plan de cuisson avec dispositif de sécurité de flamme 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. Maintenez le bouton de commande enfoncé durant 10 secondes après l'allumage. Assurez-vous que le bec est complètement allumé. Si le bec n'est pas allumé après 10 secondes ou est éteint, vous devez tourner le bouton de commande sur la position "●". Attendez quelques minutes avant la seconde tentative d'allumage (Figure 15).



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

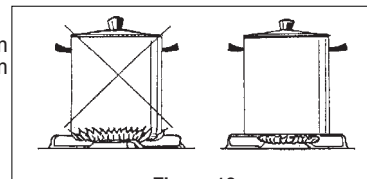
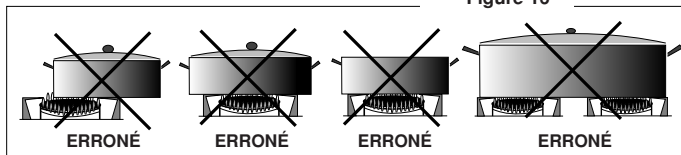
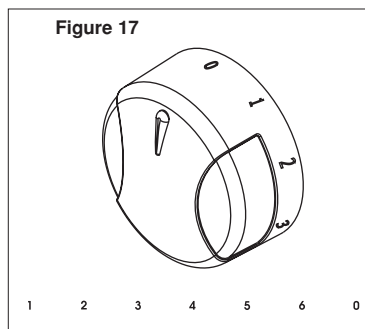


Figure 16



Boutons de commande pour les plaques chauffantes électriques
Utilisation des plaques chauffantes (Option)



Sélection de la plaque chauffante



Un symbole indique sur chaque bouton la plaque chauffante correspondante.

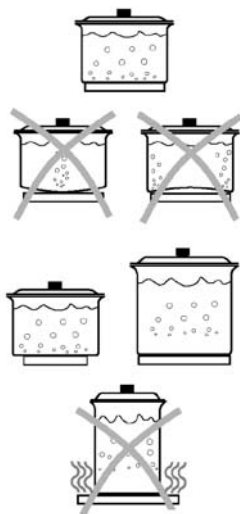
Pour optimiser vos résultats de cuisson, choisissez toujours des casseroles dont le diamètre correspond au diamètre de la plaque de cuisson utilisée (voir figure).

Les casseroles à utiliser sur des plaques chauffantes céramiques doivent présenter plusieurs caractéristiques:

- Elles doivent être relativement solides.
- Pour une utilisation efficace, elles doivent posséder exactement les mêmes dimensions que la zone de chauffe, ou être légèrement plus grandes, elles NE SONT JAMAIS plus petites.
- Elles doivent posséder une base plane pour garantir un bon contact avec la plaque chauffante. Ceci s'avère particulièrement important lors de l'utilisation de poêles pour des fritures à haute température ou pour la cuisson à la vapeur.

Dès que le liquide commence à bouillir, tournez le bouton de commande de la plaque de cuisson sur un chiffre inférieur de sorte que le liquide continue à mijoter.

Vous pouvez couper la plaque chauffante quelque peu avant la fin de la cuisson, et la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée. De même, les ragoûts cuits dans des casseroles correctement fermées cuisent à une température inférieure, ce qui s'avère plus économique.



Assurez-vous que les casseroles sont suffisamment grandes pour éviter que les liquides ne se répandent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques allumées sans casserole ou avec une casserole vide. Veillez à ne pas vous pencher au-dessus d'une plaque électrique chaude.

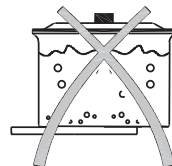
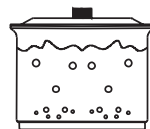
Tournez les poignées des casseroles en position sûre de sorte qu'elles soient hors de portée des enfants et que ceux-ci ne puissent pas les attraper accidentellement.

Faites attention en faisant frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude, car les éclaboussures surchauffées peuvent s'enflammer aisément.

Contactez votre Centre de Service local si vous éprouvez des difficultés à tourner les boutons de commande.

Positionnez correctement la casserole sur la plaque chauffante, comme illustré à la figure.

À la fin de la cuisson, vérifiez si toutes les commandes sont en position éteinte.



Les plaques chauffantes peuvent fumer quelque peu et produire une odeur légèrement désagréable lorsqu'elles sont utilisées pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après quelques minutes.

Pour sélectionner une zone de cuisson, tournez le bouton de commande adéquat sur le réglage de chauffage souhaité.

La zone de cuisson dispose de 7 réglages de température, à savoir 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, marqués sur le bouton de commande du plan de cuisson.

Nous vous recommandons de commuter le bouton de commande sur maximum (3) pendant une brève période pour accélérer le démarrage de la plaque chauffante et de sélectionner ensuite le réglage requis. Le voyant de l'unité de plan de cuisson s'allume lorsque la plaque chauffante est branchée.

Cette fonction permet également de vérifier si la surface de cuisson n'a pas été laissée allumée par inadvertance. Le tableau ci-dessous reprend des suggestions pour régler correctement les plaques chauffantes.

ARRET	0	
Très doucement	1	Pour garder les aliments chauds Pour faire fondre du beurre et du chocolat
Doucement	2	Pour préparer des sauces à base de crème, des ragoûts, des puddings ou des œufs sur le plat
Lentement	3	Légumes déshydratés, aliments congelés, fruits, pour faire bouillir de l'eau ou du lait
Moyennement	4	Pommes de terre bouillies, légumes frais, pâtes, potages, bouillons, crêpes ou poisson
Fort	5	Gros ragoûts, boulettes, poisson, omelettes, steaks
Friture	6	Steaks, escalopes et fritures

B- FOUR Boutons de commande du four

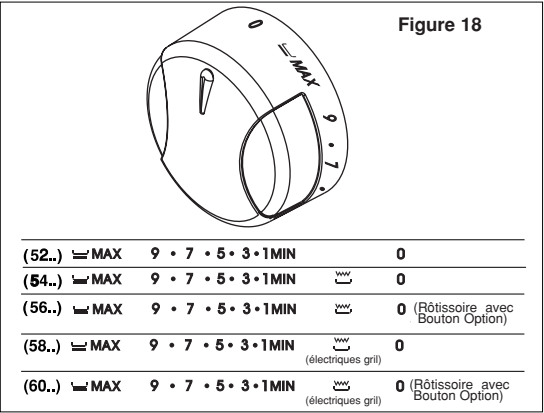
52 - -

54 - -

56 - -

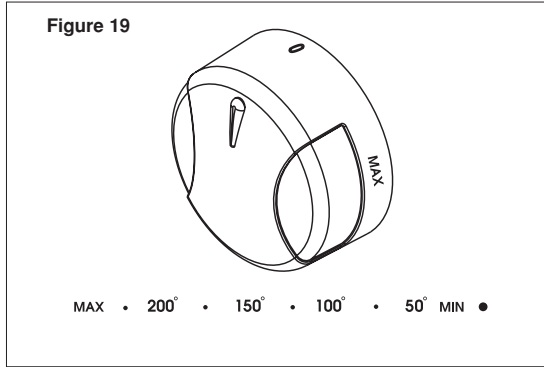
58 - -

60 - -



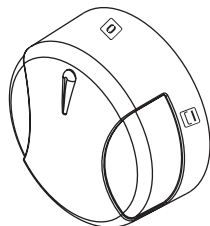
Boutons de thermostat

07 - - / 08 - -



Boutons de sélecteur de fonctions

Figure 20



(01)					0
(02)					0
(02)					0
(03)					0
(03)					0
(06)					0
(06)					0
(07)					0
(07)					0
(08)					0
(08)					0
(09)					0
(10)					0

FONCTIONS

- Élément chauffant inférieur ou brûleur de four
- Élément chauffant supérieur
- Gril
- Double Gril
- Gril avec rôtissoire
- Double Gril avec rôtissoire
- Décongélation
- Four avec ventilateur turbo
- Éléments chauffants supérieur et inférieur
- Four avec ventilateur turbo et éléments chauffants supérieur et inférieur
- Four avec ventilateur turbo et rôtissoire

Four au gaz avec thermostat (Option)

La température du four est contrôlée par un thermostat. Le réglage souhaité de température, représenté au Tableau 4, peut être ajusté en tournant le bouton de commande du four.

Tableau 4

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

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 l'allumage électronique (Option)

Enfoncez le bouton d'allumage. 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 21).

- 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 22).

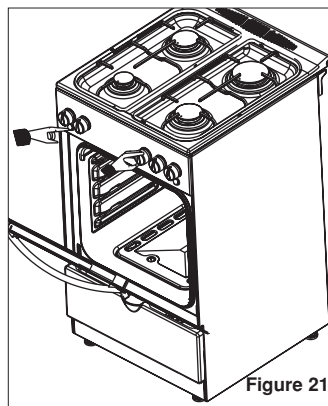


Figure 21

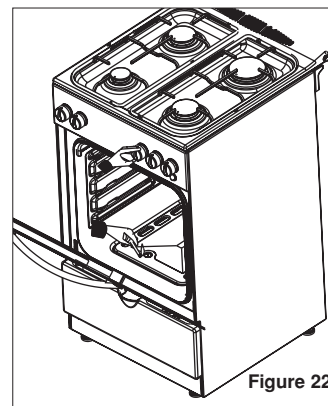


Figure 22

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 CHAUFFÉES PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU GRIL. ECARTEZ-EN LES JEUNES ENFANTS.

- Allumage du brûleur du gril au gaz avec:

Allumage électronique (Option)

Enfoncez le bouton d'allumage. Pour la fonction de gril, enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur du four en le tournant dans le sens 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 23).

- Allumage du brûleur du gril au gaz avec l'allumage électronique

Enfoncez le bouton d'allumage. Pour la fonction de gril, enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur du four en le tournant dans le sens 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 23).

- 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 24).

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.

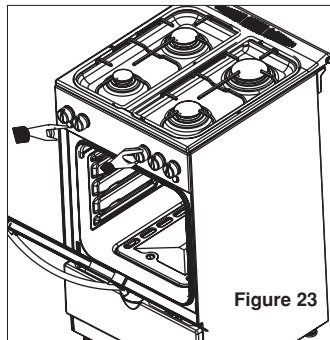


Figure 23

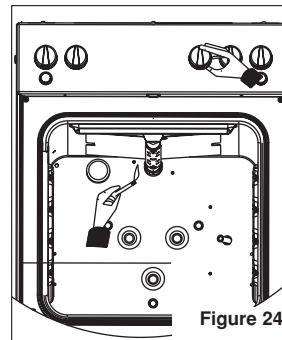


Figure 24

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

Éléments chauffants inférieur et supérieur (Option):

La rotation du bouton du sélecteur de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre branche le four. Les températures du four varient entre 50°C et 250°C. Le voyant s'allume lorsque le four est branché. Il s'éteint à l'atteinte de la température souhaitée. Le thermostat intégré dans le four branche et coupe l'élément chauffant pour maintenir la température sélectionnée. Le voyant s'allumera et s'éteindra également respectivement. La lampe du four s'allumera et s'éteindra chaque fois que le four est commandé avec le bouton du sélecteur de fonctions.

Normalement, le four doit être préchauffé. Tournez-le sur la température souhaitée. L'extinction du voyant indique l'atteinte de la température souhaitée. Généralement, le four doit être utilisé avec les deux éléments chauffants branchés. Un seul élément chauffant peut être occasionnellement nécessaire pendant les phases finales de cuisson. Après l'utilisation du four, laissez la porte légèrement ouverte jusqu'au refroidissement du four.

Gril électrique (Option):

Sélectionnez la position du gril si vous souhaitez utiliser ce dernier. Le gril ne fonctionne que sur un seul réglage de température. Lorsque le gril est branché, le voyant rouge sur la droite du tableau de commande s'allume. Ceci permet également de vérifier si le gril n'est pas encore allumé par erreur.

Décongélation (Option):

Si vous souhaitez décongeler des aliments surgelés, posez la grille de rôtissage sur la 3ème position et le plateau sur la plaque inférieure pour collecter l'eau.

Placez les aliments congelés sur la grille de rôtissage. Tournez le bouton de sélecteur de fonction sur la position de décongélation.

Four à ventilateur turbo (Option):

Ce four est ventilé; aussi, des vapeurs minimes de cuisson s'échappent-elles du four pendant le processus de cuisson. Toute la chaleur et toute l'humidité sont principalement retenues dans le four. Les aliments ont ainsi tendance à sécher moins. Le dépôt de buée sur la porte du four est un phénomène normal.

Vous pouvez cuire simultanément plusieurs types d'aliments sans en mélanger les saveurs. La chaleur est produite sur l'élément très chaud du ventilateur.

Cet élément circulaire entoure le ventilateur et produit de l'air chaud distribué uniformément autour du four.

Les préparations ont tendance à cuire plus rapidement à des températures inférieures. Lorsque vous utilisez la fonction du ventilateur turbo, vous devez réduire, à titre indicatif, vos températures de recettes traditionnelles de 10 à 20°C.

Préchauffez toujours le four pendant 10 minutes. Le revêtement du four peut ainsi sécher, les surfaces intérieures sont préchauffées et le processus de ventilation démarre.

Four à ventilateur turbo avec éléments chauffants supérieur et inférieur (Option):

Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur en même temps que le ventilateur pour favoriser la distribution, et uniformiser la température du four. Cette caractéristique et cette utilisation sont fort similaires au four pourvu d'un ventilateur turbo, le temps de préchauffage sera un rien plus long, mais toutes les techniques de cuisson sont toujours identiques.

Double gril (Option)

Cette fonction vous permet de créer une zone de grillage plus vaste et plus puissante. Vous pouvez utiliser la fonction du double gril lorsque vous avez besoin de grandes zones de grillage (pour griller du pain, faire dorer un plateau complet de pâtisserie, etc.). Cette fonction vous permet d'obtenir des surfaces plus homogènes, grillées et dorées à souhait pour de grands mets.

Four pourvu à ventilateur turbo avec rôtissoire (Option):

Cette fonction doit être sélectionnée pour les préparations difficiles à cuire. L'élément supérieur du gril réduit la chaleur intense brunissant la surface tandis que le ventilateur fait circuler cette chaleur autour du four. Les préparations doivent toujours être posées sur la grille du gril. La porte du four reste fermée. Il convient de préchauffer complètement le four pour griller des aliments à cuisson rapide.

Four électrique avec thermostat (Option):

La commande du thermostat vous permet de choisir la température de cuisson requise. Vous pouvez donc choisir entre 50°C et 250°C. Les températures au-delà de 200°C ne sont généralement pas nécessaires; l'utilisation de températures excessives risque de provoquer une accumulation des vapeurs de cuisson. Le voyant de chauffe du four intégré dans le tableau de commande avant s'allume lorsque le thermostat est activé et s'arrête lorsqu'il a atteint la température sélectionnée.

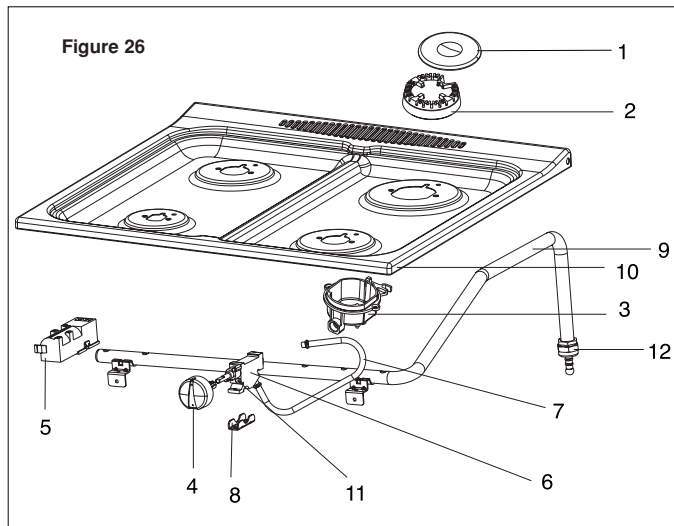
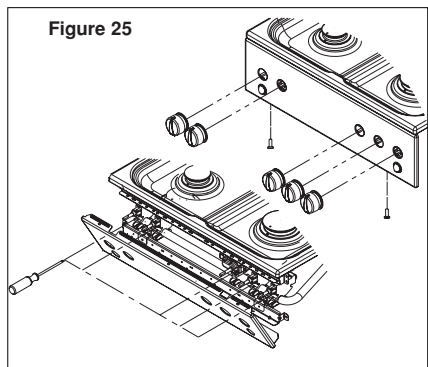
Le voyant se rallumera lorsque les éléments commencent à chauffer.



L'utilisation de feuille d'aluminium pour couvrir le grilloir, ou l'emballage d'aliments dans une feuille d'aluminium peuvent entraîner un risque d'incendie, et le pouvoir réfléchissant de l'aluminium risque d'endommager l'élément du gril.

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 25).
 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.



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	3.80	1.00	276	
LPG (PROPANE) G31	37 mbar	RAPIDE	0.85	3.00	0.75	214	gr/ hr.
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	125	
		STANDARD	0.65	1.75	0.50	125	
		AUXILIAIRE	0.50	1.00	0.29	71	
		FOUR	0.75	2.50	0.80	179	
		GRIL	0.80	2.50	-	179	
		WOG	0.98	3.80	1.00	271	
LPG (BUTANE) G30	50 mbar	RAPIDE	0.75	3.00	0.75	218	gr/ hr.
		STANDARD	0.58	1.75	0.50	127	
		STANDARD	0.58	1.75	0.50	127	
		AUXILIAIRE	0.43	1.00	0.29	73	
		FOUR	0.70	2.50	0.80	182	
		GRIL	0.70	2.50	-	182	
		WOG	0.77	3.60	1.00	276	
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	1.90	-	181	
		WOG	1.35	3.80	1.00	362	
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	1.90	-	210	
		WOG	1.43	3.80	1.00	421	

Tableau 5

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 27, Tableau 5). Suivez la même procédure pour les autres becs au gaz du plan de cuisson.

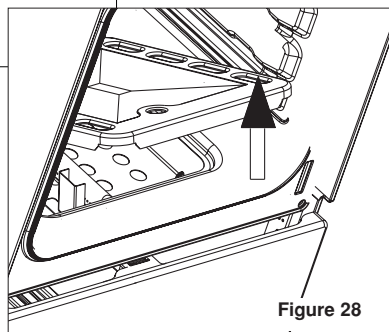
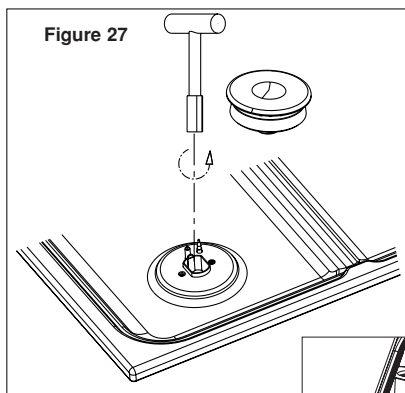


Figure 28

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 28).
- Enlevez la vis, maintenant que le brûleur du four en place, et sortez-le complètement (Figure 29).
- 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 30, tableau 5).

Figure 29

- 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 le fonctionnement avec le type de gaz approprié. Serrez ensuite la vis de retenue sur la couronne du brûleur (Figure 31, Tableau 6).
- Remplacez le brûleur dans le four, et fixez-le avec une vis.
- Réinstallez le panneau inférieur du four.

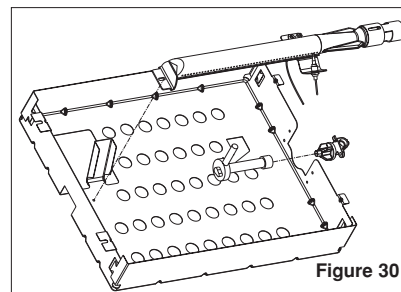
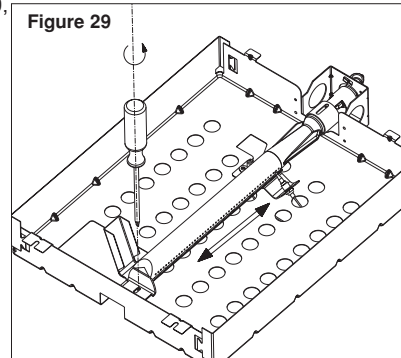
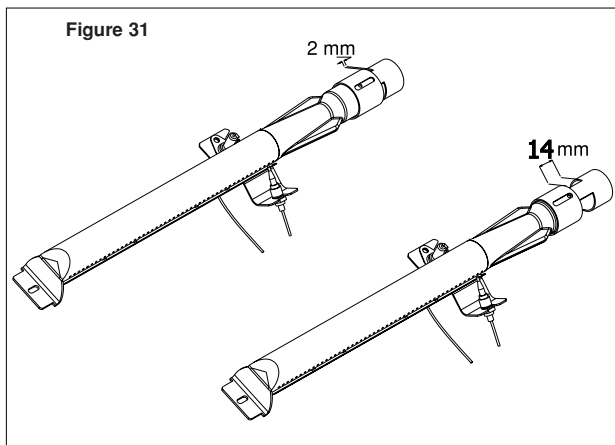


Figure 30

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 6



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 32).
- 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 33, Tableau 5).

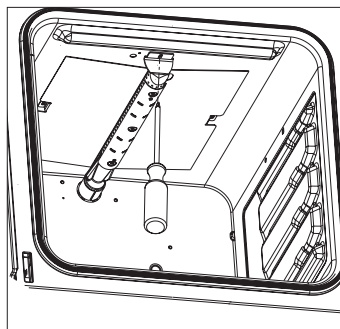


Figure 32

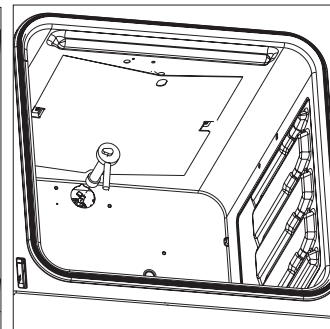


Figure 33

- 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 31, Tableau 6).

- 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.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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.

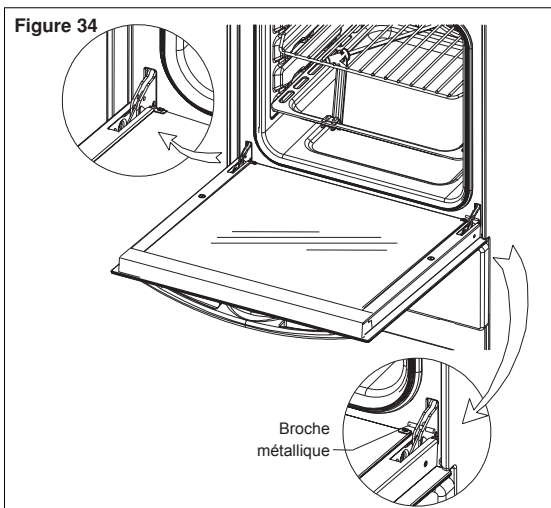
Compartment du four

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.

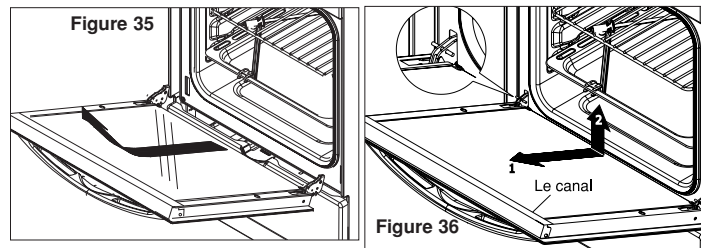
Porte du four

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:



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Enfoncez la broche métallique à travers les trous (Figure 34).
3. Faites de même pour les deux charnières.
4. Soulevez légèrement la porte et retirez-la verticalement du four. La porte est complètement sortie (Figure 35).
5. En remettant la porte en place, réintroduisez-la dans les trous des charnières. Abaissez-la complètement et enlevez les broches. **NE NETTOYEZ PAS** le four lorsque les vitres sont chaudes. Elles risquent de se briser si vous ne tenez pas compte de cet avertissement. Si la vitre de la porte en verre se fendille ou présente des griffes profondes, le verre sera affaibli et devra être remplacé pour éviter le bris de la vitre. Contactez votre Centre de Service local qui se fera un plaisir de vous aviser davantage.



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 charniere la tige métallique fournie (voir fig 36).
3. Repeter cette operation pour l'autre charniere.
4. Pour libérer la vitre de ses deux ergots situés en bas de chaque cotés, tirer vers soi comme indiqué sur le croquis (Voir fig.36-étape 1). Une fois libérée des ses ergots, vous pouvez la sortir de son support (voir fig.36-etape 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.37-étape 1).
Ne pas oublier de retirer les tiges métalliques (Voir fig.37-étape 2).

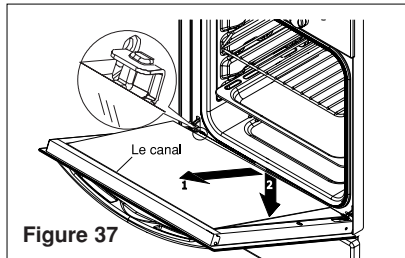


Figure 37

Accessoires

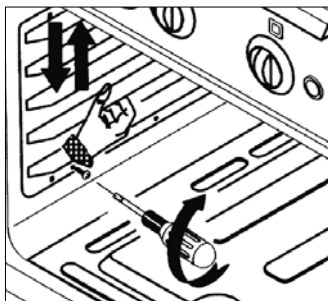
Il s'avère préférable de faire tremper les accessoires dans une savonnée ordinaire immédiatement après chaque utilisation. Toutes les souillures restantes peuvent alors être aisément éliminées à la brosse ou à l'éponge.

Panneaux auto-nettoyants (en option)

Certains modèles sont munis de panneaux auto-nettoyants (catalytiques) montés sur les parois latérales et l'arrière du moufle du four. Ces panneaux sont revêtus d'un émail catalytique microscopique spécial qui absorbe et élimine les vapeurs et les éclaboussures de graisse produites durant la cuisson. Le phénomène de catalyse se produit au-dessus de 200°C.

Si le four n'est pas nettoyé après la cuisson d'aliments très gras, nous vous conseillons de faire fonctionner le four pendant une heure à la température maximale.

Les panneaux auto-nettoyants ne doivent pas être nettoyés avec des produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide mais essuyés régulièrement avec un chiffon mouillé. Vous pouvez vous procurer ces panneaux auprès de votre revendeur ou du Service Après-Vente.

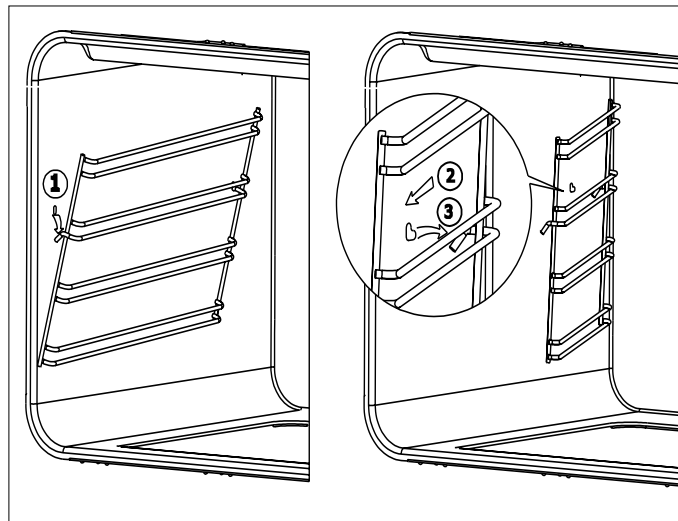


Glissières de plateaux (en option)

Les glissières pour plateaux peuvent être enlevées pour être nettoyées. La procédure pour enlever les glissières est la suivante. Pour les installer, procédez dans le sens inverse. Après le nettoyage, assurez-vous que les glissières sont montées et fixées correctement. Sortez le crochet avant du trou avant de la paroi latérale du four (comme illustré à la figure, 1ère étape). Glissez prudemment vers l'avant la glissière dans le trou arrière (2ème étape). Lorsque la glissière s'immobilise, sortez le crochet arrière hors du trou arrière (3ème étape). Les glissières sont chromées; elles sont donc inoxydables et peuvent être lavées.

Après leur réinstallation, assurez-vous qu'elles sont fixées correctement.

Installation des glissières pour plateaux:

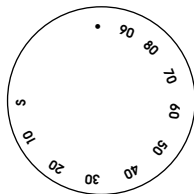


FONCTIONNEMENT DU MINUTEUR (Option)

Lorsque vous désirez programmer le temps de cuisson, tournez la manette du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps de cuisson désiré. Une fois le temps écoulé, une sonnette vous overtira.

Attention !

Le four continuera de fonctionner lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé. Pour éteindre votre four, ramenez la manette du fonction sur la position "0".

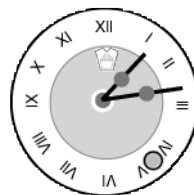


INSTRUCTIONS ET FONCTIONNEMENT (Option)

Pour mettre l'horloge à l'heure appuyer sur la commande et tourner vers la droite. Pour ajuster le temps de la connexion, tourner la commande, vers la gauche, sans appuyer.

Au terme du temps programmé, un signal acoustique se met en marche; pour l'arrêter, mettre le bouton de commande sur

Pour remettre la connexion manuelle, mettre le bouton sur la position



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 38.
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.

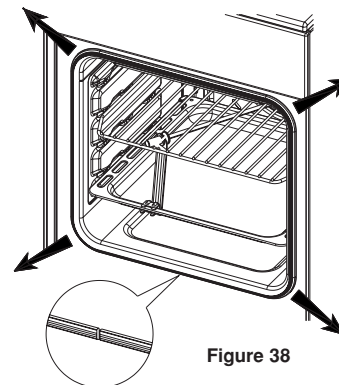


Figure 38

Support anti-basculement

L'appareil ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, il peut basculer si vous appliquez une force ou une charge trop importante pour ouvrir la porte sans avoir fixé correctement le support anti-basculement.

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil par un usage anormal ou impropre de la charge sur la porte, l'appareil doit être fixé en installant correctement le dispositif anti-basculement également fourni.

Si vous avez déplacé l'appareil pour procéder à son nettoyage ou à son entretien, vérifiez que le support anti-basculement est engagé avant d'utiliser l'appareil.

Des blessures peuvent résulter du non-suivi des précautions ci-dessus.

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 39).
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 40).
3. Après avoir soulevé suffisamment le plan de cuisson, mettez la tige de support en place (Figure 41).
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.

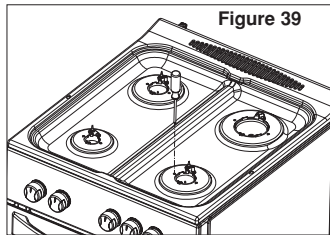


Figure 39

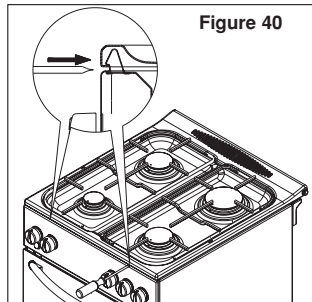


Figure 40

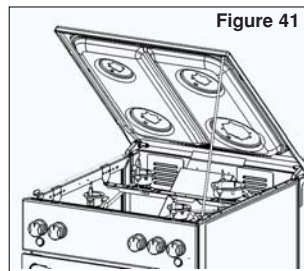


Figure 41

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.