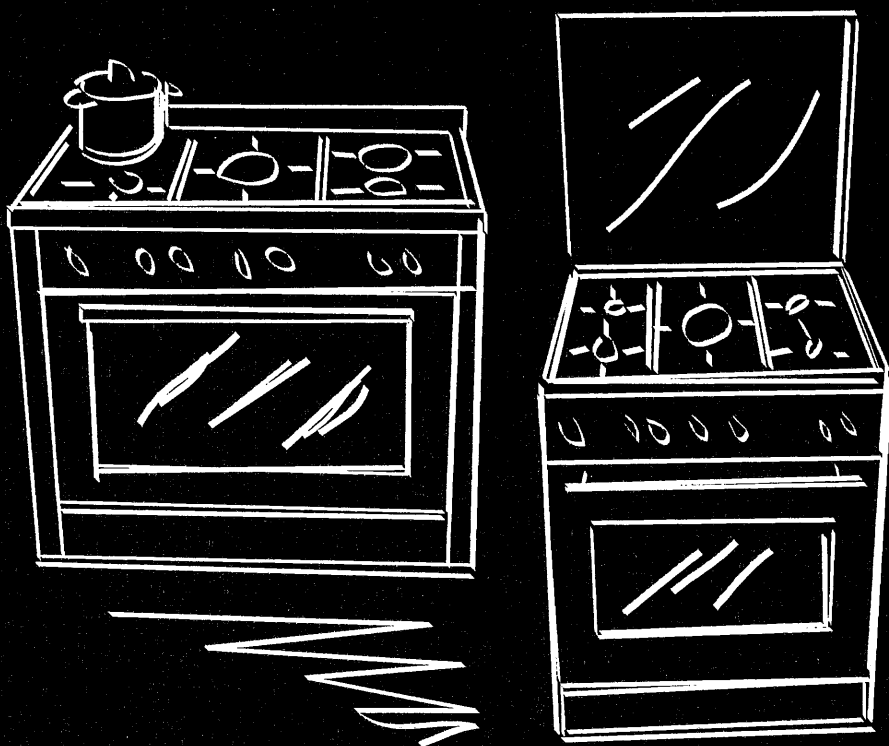




 **ARDO**
made for you.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes:

- EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN 437 et aux amendements respectifs (gaz).
- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (électrique) et aux amendements respectifs.

L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- CE 2006/95 concernant la sécurité électrique.
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.
- CEE 90/396 + 93/68 concernant la sécurité gaz.

Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION	page	4
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	pages	5-8
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	pages	9-16
4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	page	17
5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	page	17-18
6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	pages	19-25
7. SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES	page	26

1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).

L'utilisation de votre nouvel appareil est très simple. Cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment.

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans la section "6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR" doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié.
- L'installation de l'appareil et l'aération du local où sera installé l'appareil doivent être exécutés conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson de type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, car dangereux et non garanti.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.
- La sécurité électrique de l'appareil est assurée quand la cuisinière est correctement branchée à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez la capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur l'appareil).

L'utilisation d'un appareil électrique entraîne l'application de quelques règles fondamentales:

- > NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.
- > NE PAS utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- > NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- > NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.....).
- > NE PAS permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- Lors de la première utilisation du four de l'appareil, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, à la température maximum, pendant environ deux heures pour éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Pendant toute cette opération, aérez le local.
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.
- Nettoyez le four après cuisson. Les résidus d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four, car ils pourraient s'avérer dangereux au cas où l'appareil serait mis en service par mégarde.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité de la cuisinière, assurez-vous que le câble d'alimentation des appareils utilisés n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de la cuisinière.
- Après chaque utilisation du four et des foyers de cuisson, assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position "fermeture" ou "éteint", c'est à dire que le "●" de la manette doit se trouver en face du pictogramme "1" gravé sur le bandeau.
- Avant toute opération de nettoyage, de réglage, de transformation ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faudra l'arrêter, le débrancher du réseau électrique et du réseau gaz et éviter toute intervention. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Service Après-Vente en spécifiant le problème rencontré et la référence de votre appareil.

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

GÉNÉRALITÉS

La cuisinière est équipée d'une table de travail 5 feux gaz.

Sur le bandeau, au-dessus de chaque manette, un schéma indique le brûleur correspondant à la manette. La combinaison des différents brûleurs de débit divers offre toutes les possibilités de cuisson.

La cuisinière est équipée de deux fours totalement électriques avec des volumes différents.

Le four de la cavité gauche, le plus grand, est à convection forcée avec ventilation et il permet de choisir le type de chauffage plus apte aux différentes exigences de cuisson.

Le four de la cavité droite, le plus petit, est à convection naturelle.

La cuisinière est équipée d'un programmeur électronique. Cet accessoire permet d'utiliser le four de la cavité gauche sans surveillance.

Afin de garantir une utilisation en toute quiétude, un thermostat de sécurité (1 pour chaque four) a été prévu qui se déclenche dès qu'une panne se vérifie sur le thermostat principal. Dans ce cas l'alimentation électrique est temporairement interrompue : **ne tentez pas de réparer vous même la panne, mais éteignez la cuisinière et contactez le centre de service après-vente le plus proche.**

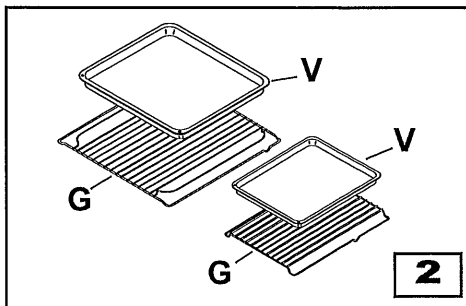
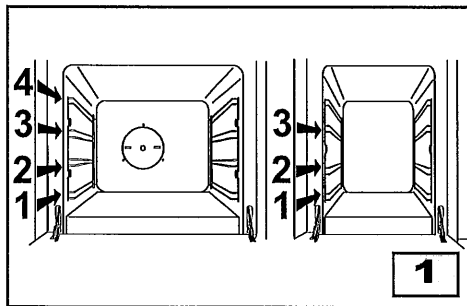
En outre, la cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement ou tangentiel qui a la fonction de refroidir le tableau de commandes, les manettes, la poignée de la porte du four et les composants électriques.

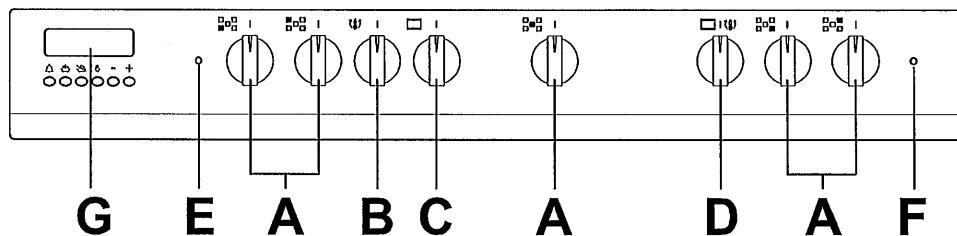
Il se met en marche automatiquement quand on utilise le four de la cavité gauche.

Les parois des deux fours sont équipées de glissières (fig.1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous (fig. 2). **Leur dotation et quantité varient en fonction du modèle.**

- grille du four (G).
- lèchefrite (V) ou plat lèchefrite

La cuisinière est équipée d'un petit emplacement sous le four, à la base de la cuisinière. Il peut être utilisé comme logement générique ou pour ranger les accessoires. **Attention: dans ce dernier cas, il est absolument interdit d'y mettre des produits inflammables parce qu'à l'intérieur les surfaces deviennent chaudes.**





DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE MODELE: TDF 980 X

- A) Manette brûleurs gaz table de cuisson
- B) Manette du thermostat du four gauche
- C) Manette de sélection des fonctions du four gauche (6 fonctions)
- D) Manette du thermostat/commutateur du four
- E) Voyant jaune de fonctionnement thermostat du four gauche
- D) Voyant jaune de fonctionnement thermostat du four droite
- G) Programmeur électronique

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DES COMMANDES

MANETTE BRULEURS GAZ (rep. A)

En tournant la manette vers la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes :

- = Position de fermeture
- 🔥 = Position de plein débit
- 🔥 = Position de débit réduit

MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR GAUCHE (rep. B)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, il sera possible de choisir les valeurs de température du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Max).

MANETTE DE SÉLECTION DES FONCTIONS DU FOUR GAUCHE (6 FONCTIONS) (rep. C)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, on trouvera les symboles indiqués ci-après :

- 0 = Four éteint
- 🔥 = Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions
- 🌀 = Mise en service du ventilateur
- ☐ = Mise en service des résistances supérieure et inférieure
- 🔥🌀 = Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur
- 🔥☐ = Mise en service de la résistance grill + tournebroche (*)
- 🔥🌀☐ = Mise en service de la résistance grill avec ventilateur

MANETTE THERMOSTAT/COMMUTATEUR DU FOUR DROITE (rep. C)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, il sera possible de choisir une des fonctions suivantes :

- 0 = Four éteint
- 🔥 = Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions

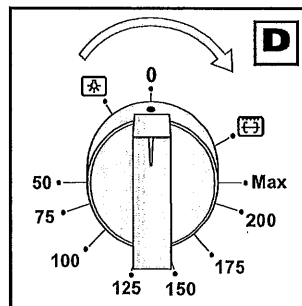
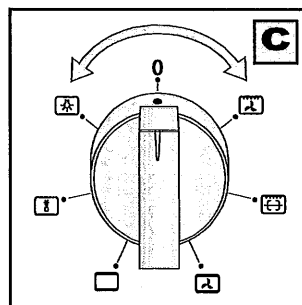
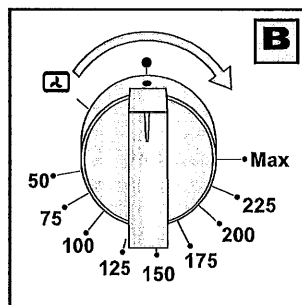
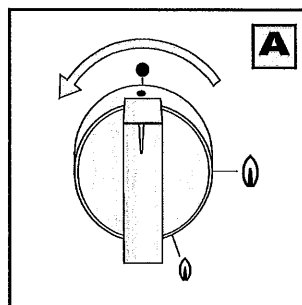
de 50°C à Max = Les valeurs des différentes température

- 🔥☐ = Mise en service de la résistance grill + tournebroche (*)

(*) seulement sur certaines versions.

VOYANT JAUNE DE FONCTIONNEMENT THERMOSTAT DES FOURS (rep. E ou F)

Lorsqu'il est allumé, il signale que le four ou le grill, de la cavité gauche ou droite, fonctionnent. Pendant l'emploi du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, étant donné que la température du four est contrôlée par le thermostat.



2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (rep. F)

Cet accessoire permet d'utiliser le four de la cavité gauche sans surveillance. Il a les fonctions suivantes:

- Horloge (programmable avec la touche 2 et 3)
- Minuterie (programmable avec la touche 1)
- Durée de cuisson (programmable avec la touche 2)
- Fin de cuisson (programmable avec la touche 3)
- Fonctionnement manuel (programmable avec la touche 4)
- Réglage des durées à rebours (programmable avec la touche 5)
- Réglage des durées en avant (programmable avec la touche 6))

L'afficheur numérique (N) indique toujours l'heure mais il peut aussi afficher les temps de cuisson et de fin de cuisson ou la minuterie; il suffit pour cela de presser la touche correspondante.

Note : A la fin de chaque programmation (à l'exclusion de la minuterie), le programmeur désactive le four. Si vous n'utilisez pas le programmeur à l'utilisation suivante du four, vérifiez que le programmeur est placé sur le " Fonctionnement manuel".

Programmation de l'heure (de 0,01 à 24,00 = hh,mn)

Après le branchement électrique ou une interruption de courant, les indications AUTO et "0,00" clignotent sur l'afficheur. Pressez simultanément les boutons 2 et 3 et instaurerez l'heure en cours en pressant le bouton 5 ou 6. A la fin de l'instauration le symbole AUTO s'éteint et le pictogramme  de fonctionnement manuel s'allume.

Programmation de la minuterie (de 0,01 à 0,59 = hh, mn)

Pressez le bouton 1 et sélectionnez le temps de cuisson avec le bouton 5 ou 6. Le pictogramme  s'allume. A la fin de la durée de cuisson, une sonnerie se déclenche et le pictogramme  s'éteint.

Fonctionnement semi-automatique

(avec temps de cuisson de 0,01 à 23,59 = hh,mn)

En pressant le bouton 2 et en programmant le temps de cuisson avec le bouton 5 ou 6, le symbole AUTO et le pictogramme  s'illuminent de façon permanente. Une fois le temps de cuisson écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole AUTO clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement semi-automatique

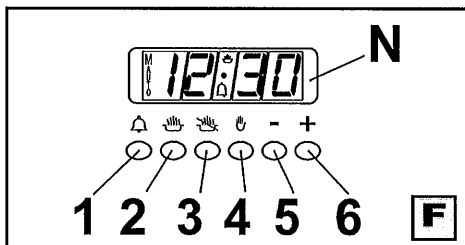
(avec fin de cuisson de 0,01 à 23,59 = hh,mn)

En pressant le bouton 3 et en programmant le temps de fin de cuisson avec le bouton 6, le symbole AUTO et le pictogramme  s'illuminent de façon permanente. Une fois le temps écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole AUTO clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement automatique

(avec programmation différée du début de cuisson)

Programmez d'abord la durée du temps de cuisson (le symbole AUTO et le pictogramme  s'illuminent) ensuite la



fin du temps de cuisson (le pictogramme  s'éteint) comme décrit précédemment. Le pictogramme  s'illuminera à nouveau lorsque la cuisson commence. A la fin du temps de cuisson, le pictogramme  s'éteint, le symbole AUTO clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement manuel

Le fonctionnement manuel peut s'effectuer seulement à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir effacé en pressant le bouton 4. Le symbole AUTO disparaît et le pictogramme  s'illumine.

Signal acoustique

Le signal acoustique entre en fonction à la fin de la programmation ou de la minuterie et dure 7 minutes environ. Pour l'interrompre avant, pressez un des boutons des fonctions.

Intensité sonore du signal acoustique

Vous avez le choix entre 3 intensités sonores différentes du signal acoustique. Vous pouvez sélectionner l'intensité souhaitée en pressant le bouton 2 lorsque l'afficheur affiche l'heure.

Début de programme et contrôle

Le programme débute après son instauration. Vous pouvez contrôler le programme instauré, à tout moment, en pressant le bouton correspondant.

Correction / effacement du programme instauré

Il y a erreur de programmation du fonctionnement automatique, si l'heure affichée par l'horloge est comprise entre l'heure de début de cuisson et l'heure de fin de cuisson. L'erreur est immédiatement signalée acoustiquement et par le clignotement du symbole AUTO. L'erreur de programmation peut être corrigée en variant la durée ou le temps de fin de cuisson. N'importe quel programme instauré peut être corrigé à tout moment en pressant d'abord la touche de programmation respective et ensuite les touches 5 ou 6. L'effacement d'un programme s'effectue en portant le temps programmé sur la valeur "0,00". En effaçant la durée de fonctionnement, on efface automatiquement la fin de fonctionnement et vice versa. Le four s'éteint automatiquement et le symbole AUTO clignote. Pressez la touche 4 pour placer le programmeur en fonctionnement manuel. L'heure exacte ne peut pas être corrigée lorsque le programme de fonctionnement automatique est en cours.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant l'utilisation des brûleurs, ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance et assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Veillez particulièrement à la position des poignées et des manches des récipients et surveillez la cuisson des aliments utilisant des huiles et des graisses, car ils sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de la cuisinière en fonctionnement.
- Même après leur utilisation, les brûleurs, restent chauds pendant un certain temps, il ne faut pas y poser les mains ou d'autres objets.
- A la fin de leur utilisation, contrôlez que toutes les commandes sont en position arrêt ou fermeture.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération de la pièce en n'obstruant pas les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 9) et en mettant en fonction le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électroventilateur fig. 10 et 11). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique, si elle est prévue.

BRULEURS GAZ

ALLUMAGE MANUEL

(en cas de panne courant)

Appuyez et tournez vers la gauche la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme et approchez une allumette enflammée près du brûleur.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

(fig. 5 - repère AC)

Tournez (sans appuyer) vers la gauche la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser jusqu'à la position grande flamme et appuyez sur cette manette gaz pour allumer le brûleur.

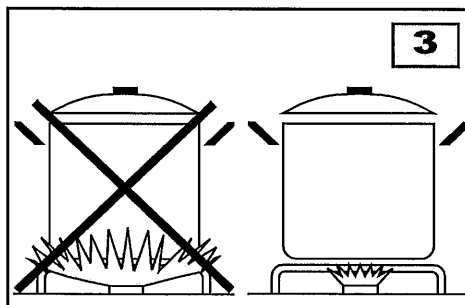
Vous verrez immédiatement jaillir les étincelles d'allumage.

UTILISATION OPTIMALE DES BRÛLEURS

Pour obtenir le rendement maximum avec une consommation minimale de gaz, vous devez respecter les consignes suivantes:

- Une fois l'allumage intervenu, réglez la flamme en fonction de votre choix.
- Pour chaque brûleur, utilisez un récipient adéquat (voir le tableau ci-dessous et fig. 3).
- Lorsque la cuisson arrive à ébullition, tournez la manette sur la position petite flamme.
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles.

Brûleurs	Puissance W	Ø casserole cm
Ultra Rapide	3800	22+24
Rapide	3000	22+24
Semi-rapide	1800	16+18
Auxiliaire	1000	12+14



461307117 (RS-000)

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant la cuisson, ne laissez pas le four sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour ouvrir la porte du four, prenez toujours la poignée au niveau de la partie centrale. Il ne faut exercer aucune pression excessive sur la porte lorsque celle-ci est ouverte
- Ne vous inquiétez pas si, pendant la cuisson, de l'eau de condensation se dépose sur la vitre et les parois internes du four. Cela est normal et ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- Quand vous ouvrez la porte du four, faites attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Utilisez toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients dans le four.
- Assurez-vous que, pendant la cuisson ou quand vous mettez ou enlevez des plats dans le four, de l'huile ou de la graisse ne se répandent pas, car elles sont facilement inflammables.
- Utilisez des récipients résistants aux températures indiquées par le thermostat.
- Pendant la cuisson, il ne faut jamais couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium (risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). De plus, il ne faut pas poser directement les plats de cuisson sur la sole du four pour les mêmes raisons.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au gril.
- Après chaque utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont en position «0».
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.

IMPORTANT!!! Effectuez toutes les cuissons (au four et au gril) avec la porte du four fermée.

QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DES FOURS DE LA CUISINIERE

Lors de la première utilisation des fours, laissez-les chauffer à vide, avec la porte fermée, pendant environ deux heures pour chasser l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Suivez les instructions suivantes:

- Réglez le programmeur électronique sur le fonctionnement manuel qui permet d'utiliser le four de la cavité gauche.
- Tournez la manette du thermostat sur la température maximum.
- Pendant toute cette opération, aérez et sortez du local.

A la fin de cette opération, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le à l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Avant la première utilisation, lavez aussi tous les accessoires (grille, lèchefrite, plat à pâtisserie, broche etc..).

Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

COMMENT UTILISER LE FOUR A CONVECTION NATURELLE DE LA CAVITE DROITE

CUISSON TRADITIONELLE

Tournez la manette du thermostat/commutateur (rep. D) sur la température souhaitée.

Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat (rep. F) s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure qui distribuent la chaleur depuis le haut et depuis le bas sur les mets. Ce type de cuisson est approprié pour cuisiner tout type d'aliment (viande, poisson, pain, pâtisseries, etc.).

CUISSON AU GRIL

Tournez la manette du thermostat/commutateur (rep. D) sur le symbole .

En sélectionnant cette fonction on active la résistance supérieure centrale qui distribue directement la chaleur sur les mets. Outre à griller les mets, cette fonction peut également être utilisée pour dorer légèrement les mets déjà cuits ou pour griller le pain. **Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

COMMENT UTILISER LE FOUR MULTIFONCTION DE LA CAVITE GAUCHE

DÉCONGÉLATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et introduire les mets devant être décongelés dans le four. Le temps nécessaire pour la décongélation dépend de la quantité et du type d'aliments.

En sélectionnant cette fonction, on active uniquement le ventilateur qui fait circuler l'air et, par son fonctionnement, décongèle les mets très lentement. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les fruits et les desserts.

CUISSON TRADITIONNELLE

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat (rep. E) s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure qui distribuent la chaleur depuis le haut et depuis le bas sur les mets.

Ce type de cuisson est approprié pour cuisiner tout type d'aliment (viande, poisson, pain, pâtisseries, etc.).

CUISSON TRADITIONNELLE FORCÉE

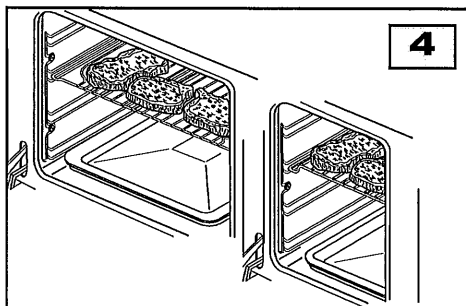
Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat (rep. E) s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Ce type de cuisson est particulièrement approprié pour cuisiner rapidement et en même temps les mets disposés sur plusieurs niveaux.

CUISSON AU GRILL

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction on active la résistance supérieure centrale qui distribue directement la chaleur sur les mets (fig. 4). Outre à griller les mets, cette fonction peut également être utilisée pour dorer légèrement les mets déjà cuits ou pour griller le pain. **Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".

CUISSON AU GRILL À CONVECTION FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance supérieure centrale et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Cette cuisson est particulièrement indiquée pour atténuer le rayonnement direct de la résistance supérieure en utilisant des températures de cuisson inférieures, permettant ainsi d'obtenir des mets croustillant, dorés de façon uniforme. Cette fonction est idéale pour la cuisson du poisson et des croûtons. **Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

Gâteaux et pain:

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser le lèchefrite émaillé pour la cuisson des gâteaux.
- Pour s'assurer que le gâteau est bien cuit: 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet, celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Si le gâteau retombe: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10°C de moins.
- Si le gâteau est trop sec. Piquez des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10°C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop bruni: La prochaine fois, mettez la grille plus basse, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est brûlé: Éliminez la croûte et saupoudrez le gâteau de sucre, de cacao ou garnissez-le avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc ..
- Si le dessous du gâteau est trop bruni: La prochaine fois, mettez la grille plus haute et baissez la température du four.
- Si le pain ou le gâteau ont un bel aspect alors que l'intérieur n'est pas bien cuit: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le gâteau ne se démoule pas: Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Couvrez-le avec un torchon humide et retournez le moule. La prochaine fois, beurrez bien le moule et saupoudrez de farine.
- Si les biscuits ne se détachent pas de la tôle: Mettez la tôle au four pendant un temps bref, puis détachez les biscuits avant leur refroidissement. La prochaine fois, utilisez du "papier spécial" pour éviter cet inconvénient.

Viandes, volailles et poissons:

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des fait-tout fermés, les rôtis seront plus succulents. Les fait-tout ouverts permettent un rôtissage plus rapide et plus brun.
- Les viandes blanches, les volailles, les poissons ont besoin de températures moyennes (inférieures à 200°C).
- Les cuissons "saignant" des viandes rouges ont besoin de hautes températures (supérieures à 200°C) et de temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et épicez la viande.
- Si le rôti est trop dur: La prochaine fois, laissez faisander un peu plus la viande.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop bruni: La prochaine fois, mettez la grille plus basse ou plus haute, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit: Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson (voir fig. 4). Versez de l'eau dans le lèchefrite afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore pas trop vite.
- Retournez les aliments dès que la moitié du temps de cuisson est passée.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer sous les ailes pour que la graisse puisse sortir, après environ une heure de rôtissage.

L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson (vinaigre, jus du citron...). Par conséquent, on conseille de ne pas mettre directement les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

FOUR A CONVECTION NATURELLE - CAVITÉ DROITE

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
VIANDES				
Veau rôti	1	1	220	80
Rosbeef	1	1	200-225	40-50
Porc rôti	1	1	220	80
Agneau rôti	1	1	200-225	100-120
GIBIER				
Lièvre rôti	1	1-2	225-Max	50-60
Faisan rôti	1	1-2	225-Max	60-70
Perdrix rôti	1	1-2	225-Max	50-60
VOLAILLE				
Poulet rôti	1	1-2	200-225	80-90
Dinde rôtie	1	1-2	200-225	100-120
Canard rôti	1	1-2	200-225	90-110
POISSON				
Poisson rôti	1	1-2	200	30-35
Poisson en sauce	1	1-2	175	20-25
PATE				
Lasagne	2.5	1-2	210-225	60-75
Cannelloni	2.5	1-2	210-225	60-75
PIZZA	1	2	Max	20-22
PAIN	1	2	Max	20-25
PÂTISSERIE				
Biscuits en général		2	190	20
Pâte brisée		2	200	20
Savarin		2	200	40-45
TARTES				
Gâteau Paradis	0.8	1	190	50
Tarte aux fruits	0.8	1-2	200	65
Gâteau au chocolat	0.8	1-2	200	45

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	Temps de cuisson en minutes	
			1° côté	2° côté
VAIANDES				
Entrecôte	0,50	3	12	12
Bifteck	0,15	3	5	5
Poulet (coupés en deux)	1	2-3	25	25
POISSON				
Truite	0,42	3	10	10
Sole	0,20	3	10	10
PAIN				
Toast		3	3	3

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au grill, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

FOUR MULTIFONCTIONS - CAVITÉ GAUCHE

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	CUISSON À CONVECTION NATURELLE		CUISSON À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)	
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
VIANDES						
Veau rôti	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Rosbeef	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Porc rôti	1	1-2	200-225	100-120	190	100-200
Agneau rôti	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
GIBIER						
Lièvre rôti	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Faisan rôti	1	1-2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Perdrix rôti	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
VOLAILLE						
Poulet rôti	1-2	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Dinde rôtie	1-2	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Canard rôti	2-3	1-2	200-225	90-110	190	80-100
POISSON						
Poisson rôti	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Poisson en sauce	1	2	175	20-25	160-170	15-20
PÂTE						
Lasagne	2,5	2	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Cannelloni	2,5	2	210-225	60-75	225 - Max	30-40
PIZZA	1	2	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
PAIN	1	2	225 - Max	20-25	220	20
PÂTISSERIE						
Biscuits en général		2	190	15	170-190	15
Pâte brisée		2	200	20	190-200	20
Savarin		2	200	40-45	190-200	40-45
TARTES						
Gâteau Paradis	0,8	2	190	52	170-190	45
Tarte aux fruits	0,8	2	200	65	190-200	65
Gâteau au chocolat	0,8	2	200	45	190-200	45

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. Les temps de cuisson reportés dans le tableau concernent la cuisson sur un seul niveau. Pour les cuissons avec la convection ventilée, si vous utilisez plusieurs niveaux (de 2 et 4), les temps de cuisson doivent être augmentés de 5 à 10 minutes environ.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE			FOUR À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)		
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes		Température en °C	Temps de cuisson en minutes	
				1° côté	2° côté		1° côté	2° côté
VIANDES								
Entrecôte	0,50	3	225 - Max	15	15	200	10	10
Bifteck	0,15	3	225 - Max	5	5	200	5	5
Poulet (coupés en deux)	1	2-3	225 - Max	25	25	200	18	18
POISSON								
Truite	0,42	3	225 - Max	18	18	200	10	10
Sole	0,20	3	225 - Max	10	10	200	7	7
PAIN								
Toast		3-4	225 - Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au grill, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

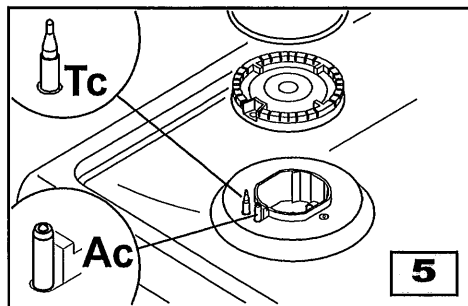
- Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à la vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas laver les différentes parties de l'appareil quand elles sont encore chaudes.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.
- Ne pas utiliser matériels abrasifs ou racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la porte de verre du four, étant donné qu'ils peuvent griffer et causer la casse du verre.
- En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de citron ou de tomates.

TABLE DE TRAVAIL

Pour maintenir la surface émaillée brillante et les différents composants en bon état (les grilles en acier émaillé, les chapeaux des brûleurs émaillés, les têtes des brûleurs), il est très important de les laver après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse, de les rincer et de bien les sécher.

MISES EN GARDE:

- Lors du remontage des différentes pièces des brûleurs, vérifiez que les trous des têtes ne soient bouchés par des corps étrangers et assurez-vous que les chapeaux émaillés soient positionnés correctement sur les têtes des brûleurs (voir fig. 5).
- Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet quelconque devient difficile, ne pas forcer, mais faire immédiatement intervenir le Service Après-Vente.



STRUCTURE

Il faut nettoyer régulièrement les éléments de la cuisinière (émaillés, en acier, en métal ou en verre). Pour cela, utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux. **N'utilisez pas** de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydables, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs.

PARTIES INTERNES DES FOURS

Ne pas vaporiser ou laver le bulbe du thermostat avec des produits à base acide (contrôler l'étiquette informative du produit que vous utilisez). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptes.

Les parois des fours sont revêtus d'un émail micro-poreux qui absorbe et élimine les graisses produites pendant la cuisson.

Le phénomène de catalyse se produit au dessus de 200°C. Dans le cas de cuisson d'aliments contenant beaucoup de graisse, nous vous conseillons, une fois la cuisson terminée, de prolonger d'environ une demi-heure le fonctionnement du four à vide (avec le thermostat position Maximum) afin que le phénomène de catalyse se fasse complètement.

En cas de débordements abondants de liquides ou de graisses, essuyez immédiatement avec une éponge humide et chauffez le four pendant 2 heures avec le thermostat sur la position Maximum. Attendez le refroidissement du four et passez de nouveau une éponge humide. Si toutes les substances ne sont pas éliminées, répétez l'opération.

Il est conseillé de nettoyer les fours après chaque cuisson. Lavez aussi à chaque fois les accessoires utilisés.

JOINT DE LA FACADE DU FOUR

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et donc, il doit rester en parfait état pour garantir le fonctionnement correct du four. Nous vous conseillons de:

- Le nettoyer en évitant d'utiliser des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

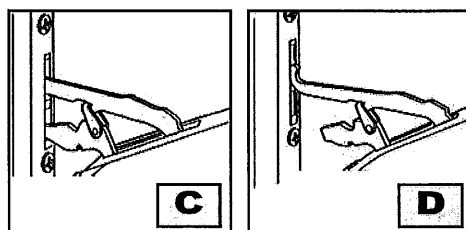
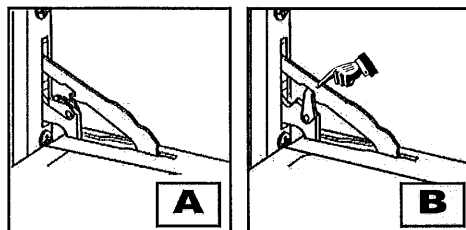
Si le joint devient dur ou s'il est détérioré, adressez-vous au Service Après-Vente pour le changer. Tant qu'il n'est pas changé, nous vous conseillons de ne pas utiliser votre four.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

DEMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage du four à l'intérieur, vous pouvez démonter la porte du four en suivant les instructions ci-après:

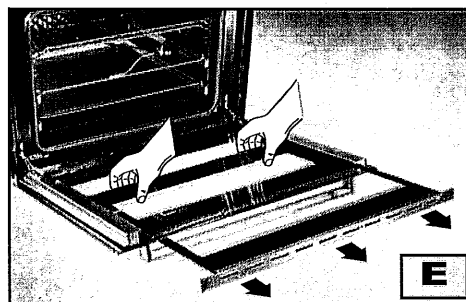
- Ouvrir la porte et faire pivoter vers l'avant l'élément de décrochage (fig. A) jusqu'à passer au-dessus de la dent présente sur le secteur supérieur de la charnière (fig. B).
- Fermez partiellement la porte en appliquant en même temps sur celle-ci une force vers le haut afin de libérer le secteur inférieur de la charnière (fig. C), puis tirez en avant la porte en la fermant en même temps un petit peu vers le haut pour libérer le secteur supérieur (fig. D).
- Pour le montage, effectuer les mêmes opérations dans l'ordre inverse en prenant soin d'introduire tout d'abord dans leurs logements les secteurs supérieurs puis les secteurs inférieurs.



ATTENTION !! Après toute opération de nettoyage, avant de refermer la porte du four il est fondamental de vérifier que les éléments de décrochage soient **ENTIÈREMENT ABAISSÉS** comme indiqué sur la figure A.

DEMONTAGE DE LA VITRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR

La possibilité de démonter la vitre du four avec la plus grande simplicité est une des qualités de nos cuisinières; ceci permet un nettoyage parfait. Il suffit d'ouvrir la porte du four et d'extraire le support sur lequel la vitre est fixée (voir la fig. E).

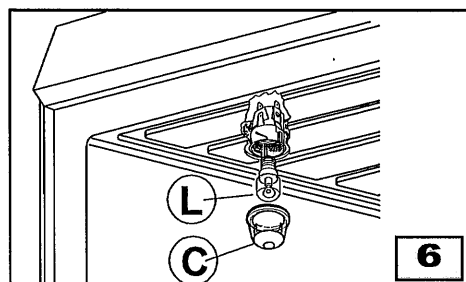


ATTENTION!! Cette opération peut aussi être faite avec la porte montée sur l'appareil. Dans ce cas, faites attention pendant que vous enlevez la vitre, parce que la force des charnières peut déclencher la fermeture de la porte.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 6)

ATTENTION !! Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter la possibilité de choc électrique.

En cas de remplacement de la lampe du four (L), celle-ci doit avoir les caractéristiques suivantes: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - et résister aux hautes températures (300°C). Dévissez vers la gauche la calotte de protection en verre (C) et remplacez la lampe. Remontez la calotte en la revissant vers la droite.



4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

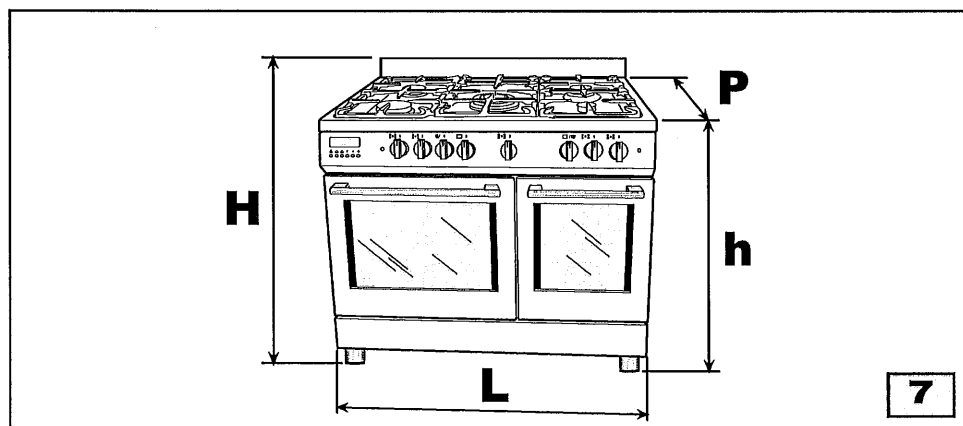
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dûes à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	• Contrôlez que le robinet du gaz est ouvert. • Contrôlez que la fiche est branchée. • Contrôlez la position des manettes , répétez les opérations décrites dans ce manuel. • Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.
Le four de la cavité gauche ne fonctionne pas	• Contrôlez que le programmeur est sur le fonctionnement "manuel", répétez les opérations décrites dans ce manuel.
Les thermostats ne fonctionnent pas	• Adressez-vous au Service Après-Vente.
Les voyants des thermostats ne s'allument pas	• Tournez le thermostat sur une température plus élevée. • Tournez le sélecteur sur une autre fonction
L'éclairage des fours ne fonctionne pas.	• Vérifiez que l'ampoule est bien vissée. • Achetez auprès du Service Après-Vente une ampoule pour température élevée et montez-la en suivant les instructions de la page 16.

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

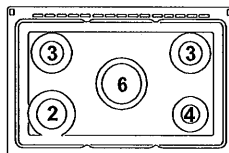
DIMENSIONS EXTERIEURES DE LA CUISINIÈRE (fig. 7)

TYPE	hauteur H mm	largeur L mm	profondeur P mm	Volume four cavité gauche dm ³	Volume four cavité droite dm ³
96-DC	910 ÷ 925	900	600	55	35



5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**TABLEAU DES INJECTEURS
ET PUISSANCE DES BRULEURS GAZ
SUR LA TABLE DE TRAVAIL**



BRULEURS		PRESSION DE SERVICE DU GAZ		DEBIT		DIAMETRE INJECTEUR	DEBIT CALORIFIQUE		By-pass
N.	DESIGNATION	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	1/100 mm
2	Rapide	G30 - Butane	28-30	218	286	88	800	3000	44
		G31 - Propane	37	214		88	800	3000	
		G20/G25-Naturel	20/25			117-Y	800	3000	
3	Semi-rapide	G30 - Butane	28-30	131	171	68	600	1800	34
		G31 - Propane	37	129		68	600	1800	
		G20/G25-Naturel	20/25			98-Z	600	1800	
4	Auxiliaire	G30 - Butane	28-30	73	95	51	400	1000	28
		G31 - Propane	37	71		51	400	1000	
		G20/G25-Naturel	20/25			75-X	400	1000	
6	Ultrarapide	G30 - Butane	28-30	276	362	98	1400	3800	62
		G31 - Propane	37	272		98	1400	3800	
		G20/G25-Naturel	20/25			135-K	1400	3800	

COMPOSANTS ELECTRIQUES

Réf.	Designation	Données
four cavité gauche	résistance inférieure four	1500 W
	résistance supérieure four + grill	800+2000 W
	lampe du four	15 W - E 14 - T 300
	moto-ventilateur	25..29 W
four cavité droite	résistance inférieure four	900 W
	résistance supérieure four + grill	450+1100 W
	lampe du four	15 W - E 14 - T 300

CÂBLE D'ALIMENTATION (*)

Type de cable	Alimentation monophasé 230 V~	Alimentation triphasé 230 V~ 3	Alimentation biphasé 400 V~ 2N	Alimentation triphasé 400 V~ 3N
	section	section	section	section
H05 RR-F 13mm<Ø≤14mm	3 x 2.5 mm ²	4 x 1.5 mm ²	4 x 1.5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

(*) En tenant compte du coefficient de simultanéité.

6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS TECHNIQUES

- L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien mentionnés dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le constructeur ne serait pas considéré responsable.
- Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou un de ses revendeurs autorisés.
- Conformément à la norme "GAZ", les appareils peuvent être installés comme "classe 1" (installation libre) ou "classe 2 sous-classe 1" (incorporable). Les distances indiquées dans la figure 8 doivent absolument être respectées.
- Conformément à la norme "ELECTRIQUE", lors de l'installation on doit respecter les distances indiquées dans la figure 8 et par conséquent les cloisons latérales éventuelles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de travail.
- Les parois arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être en mesure de résister à une température de 70 K.
- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit donc être installé conformément aux consignes d'installation mentionnées ci-dessus. Une attention particulière doit être prêtée aux recommandations ci-dessous en matière de ventilation et d'aération.

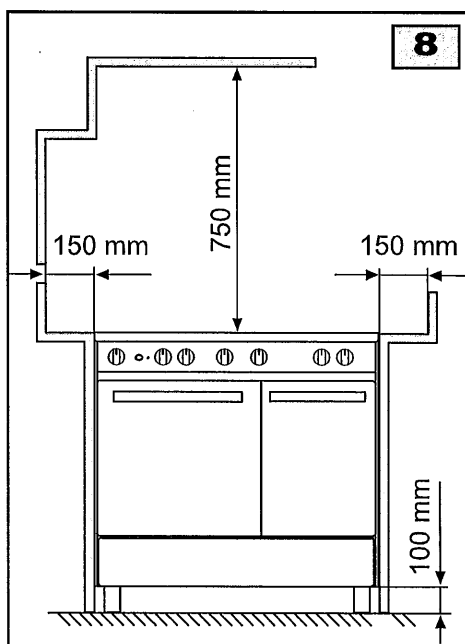
L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et respecter les règles en vigueur ci-dessous:

- Arrêté du 28 octobre 1993 modifiant l'arrêté du 2 août 1977- Relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P-45-204 - Relative aux installations de gaz (anciennement DTU 61-1 avril 1982 + additif n°1 juillet 1984).
- Règlement Sanitaire Départemental.
- Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles.

DEBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser la cuisinière (pour l'enlever facilement, nous vous conseillons de couper ce revêtement sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille).
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme un levier pour soulever ou traîner l'appareil.

Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.



461307117 (RS-000)

6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

VENTILATION DE LA PIECE

Il est indispensable que la pièce dans laquelle est installé l'appareil soit ventilée de façon permanente pour garantir un bon fonctionnement. La quantité d'air nécessaire correspond à une combustion normale de gaz et à la ventilation de la pièce dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel d'air doit s'effectuer directement à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les cloisons de la pièce donnant sur l'extérieur, et doivent avoir une section minimale de 100 cm² (fig. 9). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

La ventilation indirecte est également possible. On peut prélever de l'air des pièces contiguës, en respectant obligatoirement les prescriptions des normes en vigueur.

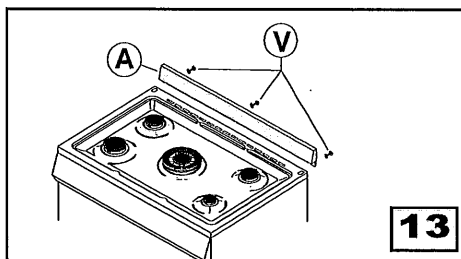
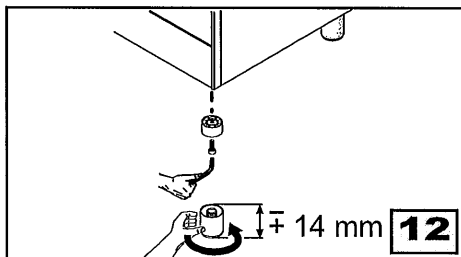
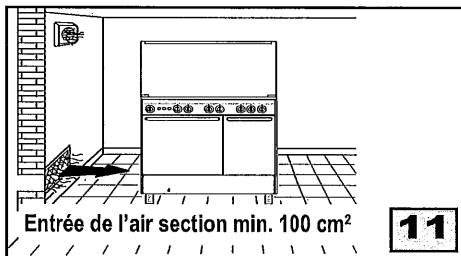
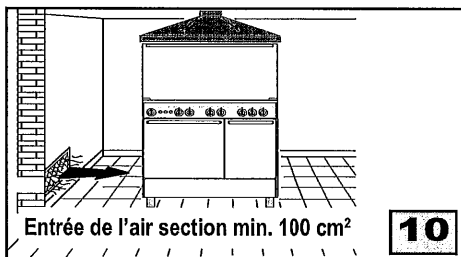
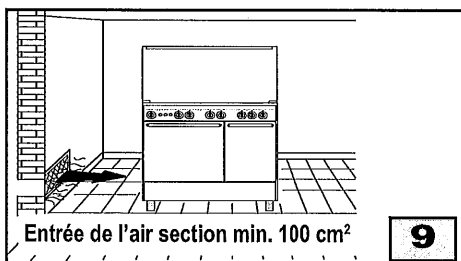
EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (fig. 10). Si une hotte ne peut pas être installée, l'utilisation d'un ventilateur est admise, il devra être installé sur une fenêtre ou une cloison donnant sur l'extérieur et devra entrer en fonction en même temps que l'appareil (fig. 11). Les prescriptions des normes en matière de ventilation devront être obligatoirement respectées.

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

Pour une mise à niveau correcte, la cuisinière est équipée avec les accessoires suivants:

- **kit pieds réglables**, pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Le kit comprend brides, vis et pieds, à monter sur l'appareil comme indiqué dans la figure 12.
- N.B.:** la clé «Allen» n'est pas fournie.
- **de deux entretoises** positionnées sous les charnières du couvercle, qui ont la fonction d'assurer une distance minimale entre l'appareil et le mur à l'arrière. Elles ne doivent pas être enlevées.
- **Dosseret (A)**. Pour installer cet accessoire, desserrer les vis (V) positionnées dans la partie postérieure de la table de travail et fixer le dosseret comme indiqué dans la figure 13.



6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (J.O. du 24/08/77).

Raccordement pour les Gaz Naturel:

- soit par raccordement rigide (appellation Norme Gaz G 1/2),
 - soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques selon la NFD 36.103 ou NFD 36.107.
- La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour le Gaz Butane/Propane:

Le raccordement se fait par tuyau souple suivant NFD 36-102 (longueur mini. de 400 mm et maxi. de 2000 mm). En France, le tuyau doit porter l'estampille NF GAZ pour être conforme aux normes et doit être équipé de 2 colliers à chaque extrémité.

AVERTISSEMENTS:

En cas d'utilisation du tuyau souple en caoutchouc, il est indispensable de respecter les indications

- Le tuyau souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant une température supérieure à 70 K.
- Il ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter des étranglements ou des coudes très serrés.
- Il ne doit pas être en contact avec des corps coupants, arêtes vives et similaires.
- Il doit être inspectable sur toute sa longueur afin de contrôler son état de conservation.
- Remplacez le tuyau avant la date limite d'utilisation indiquée sur le tuyau lui-même.

Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les informations indiquées sur l'étiquette signalétique, appliquée sur la cuisinière, sont compatibles avec le réseau de distribution du gaz.

Une étiquette placée au dos de la cuisinière reporte les conditions de réglage de l'appareil (type de gaz et pression d'utilisation).

Une fois l'installation terminée, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites en utilisant de l'eau savonneuse. Ne jamais approcher de flamme!

6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

- La capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur la cuisinière).
- La mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.
- Si l'appareil ne dispose pas de câble d'alimentation, branchez un câble d'une section appropriée au bornier (voir paragraphe "Montage du câble d'alimentation").

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise:

- Montez sur le câble d'alimentation une fiche normalisée (s'il n'y en a pas) adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en respectant les indications suivantes et laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre:

lettre L (phase) = conducteur couleur marron
 lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu
 symbole  (terre) = conducteur couleur jaune-vert

- Vérifier toujours que le câble d'alimentation ne touche pas ni des surfaces coupantes ni ou chaudes (température supérieure à 75° C) et qu'il soit de longueur suffisante pour le déplacement en cas de nettoyage ou de réparation. Vérifier aussi que la fiche soit accessible.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

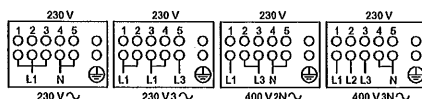
- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

MONTAGE DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Bien que sortant de l'usine prédisposées pour une alimentation monophasée, les cuisinières peuvent, en respectant les précautions d'usage, être alimentées avec des dispositifs triphasés.

Pour ce faire, il faut suivre les instructions ci-dessous:

- Démontez la protection arrière.
- Déplacez les cavaliers de raccordement sur le bornier en fonction de type de connexion que l'on souhaite obtenir, en suivant le schéma de la figure 14.
Ce schéma est aussi apposé au dos de la cuisinière.
- Branchez le câble d'alimentation d'une section appropriée (voir tableau page 18) en laissant le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase.
- Fixez le câble dans la bague d'arrêt spécialement prévue à cet effet et remontez la protection arrière.



14

6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

REGLAGE

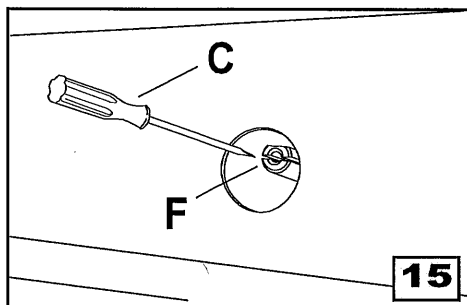
- En cours d'installation ou en cas de transformation, coupez toujours l'arrivée de courant électrique avant de procéder à n'importe quel type de réglage.
- Une fois les réglages ou les préreglages terminés, les scellages doivent être replombés par l'installateur.
- Le réglage du débit réduit doit s'exécuter seulement sur des brûleurs fonctionnant au Gaz Naturel. Sur des brûleurs fonctionnant au Gaz Butane ou Propane, la vis doit être serrée à fond en vissant le "by-pass" vers la droite.
- Le réglage de l'air primaire sur les brûleurs de la table de travail n'est pas nécessaire.

ROBINETS TABLE DE CUISSON (fig. 15)

Nos robinets sont du type mâle conique et conviennent à tous les types de gaz.

Le réglage du débit réduit s'exécute de la façon suivante :

- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position Minimum (petite flamme).
- Enlevez la manette (M) du robinet qui est fixée par simple pression sur son axe.
- Introduisez un petit tournevis (C) dans le trou de l'axe et tournez à droite ou à gauche la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au Minimum".
- Contrôlez qu'en passant rapidement de la position Maximum à la position Minimum, la flamme ne s'éteigne pas.
- **N.B:** Si vous rencontrez des difficultés à atteindre la vis de réglage, enlevez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis de fixation (Vf) (fig. 17) positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.



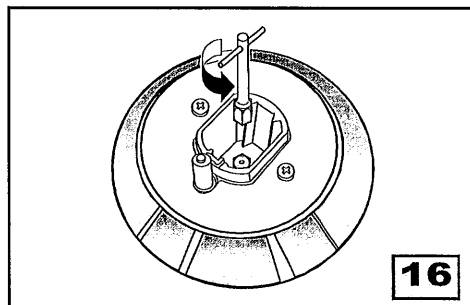
TRANSFORMATION

CHANGEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables avec les différents types de gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz d'utilisation. Pour changer les injecteurs de la table, enlevez le chapeau et la tête du brûleur et procédez à leur changement à l'aide d'une clé (tube de Ø 7 mm) (fig. 16).

Pour venir en aide à l'installateur, le tableau page 18 indique les débits, les débits calorifiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'utilisation pour les différents types de gaz.

Après avoir effectué ces changements, l'installateur doit régler les brûleurs comme décrit dans les paragraphes précédents, sceller les pièces de réglage ou de préreglage et appliquer une nouvelle étiquette reportant toutes les informations sur la transformation de gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.



6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

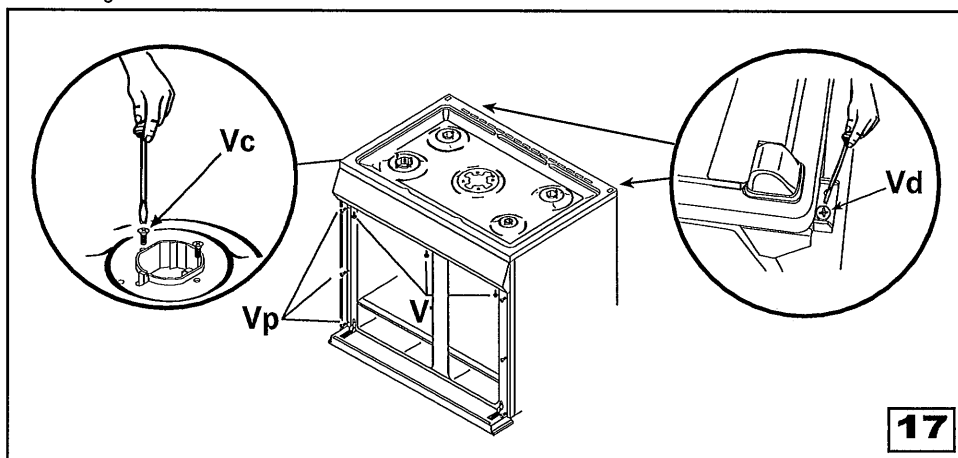
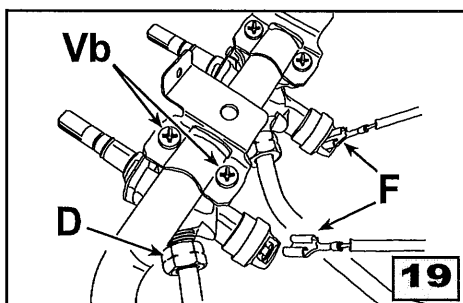
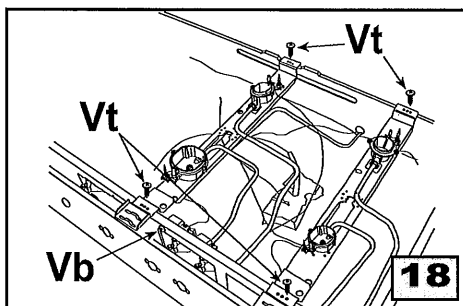
CHANGEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée de gaz et de courant électrique.

CHANGEMENT DES ROBINETS

Pour changer un robinet, procédez de la façon suivante:

- Enlevez les grilles et les têtes des brûleurs.
- Dévissez les vis (Vc) (fig. 17) de fixation des brûleurs.
- Enlevez les manettes et démontez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis de fixation (Vf) (fig. 17) positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.
- Dévissez les 6 vis (Vp) de fixation des profils latéraux (fig. 17).
- Enlevez la table de travail en dévissant les 2 vis (Vd) (fig. 17) des entretoises positionnés derrière la cuisinière.
- Dévissez les écrous de blocage des rampes (D) et enlevez le «faston» des thermocouples éventuels (fig. 19).
- Dévissez le vis (Vt) (fig. 18) qui fixent les traverses.
- Dévissez le vis (Vb) (fig. 18) et qui unissent les brides des robinets au façade.
- Faites glisser la rampe vers la partie postérieure et démontez le robinet en dévissant les vis (Vb) (fig. 19) qui l'unissent aux brides.
- A chaque changement de robinet, changez aussi le joint dans le but d'assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.



6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

CHANGEMENT DU TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC DE RACCORDEMENT GAZ

Pour garantir toujours une efficacité parfaite du tuyau flexible en caoutchouc, il est vivement recommandé de le remplacer à la date de péremption estampillée sur le tuyau.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour changer les résistances électriques, le motoréducteur et le câble d'alimentation, il faut démonter la protection arrière.
- **En cas de changement du câble d'alimentation, utilisez un câble de section adéquate (tableau page 18). Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs de phase. Respectez aussi les instructions reportées dans le paragraphe «BRANCHEMENT ELECTRIQUE».**
- Pour changer la lampe du four, consultez les instructions de la page 16.
- Pour changer la douille, le générateur d'allumage et les bougies, il faut démonter la table de travail en répétant les opérations indiquées dans le paragraphe «CHANGEMENT DES ROBINETS ».
- En cas de remplacement de la douille (fig. 6) forcez les languettes de blocage et sortez la douille vers l'intérieur du four.
- Pour changer le thermostat, le programmeur, il faut démonter le tableau de commande en répétant les opérations indiquées dans le paragraphe «CHANGEMENT DES ROBINETS ».

7. SERVICE APRES-VENTE - PIÈCES DÉTACHÉES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié.

Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre Service Après-Vente le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type de problème rencontré. Vous trouverez ces données soit sur l'étiquette signalétique apposée sur l'appareil, soit sur l'étiquette d'emballage et dans la notice.

Ces informations permettent à nos Services Après-Vente l'identification rapide et précise de votre appareil ainsi que la préparation d'éventuelles pièces de rechange avant la visite à votre domicile.

Ceci facilite nos interventions et épargne souvent le besoin d'une deuxième visite et les frais qu'elle entraîne.

Les pièces détachées d'origine se trouvent uniquement auprès de nos Services Après-Vente et dans les magasins autorisés.

ESPACE POUR L'ETIQUETTE SIGNALETIQUE

