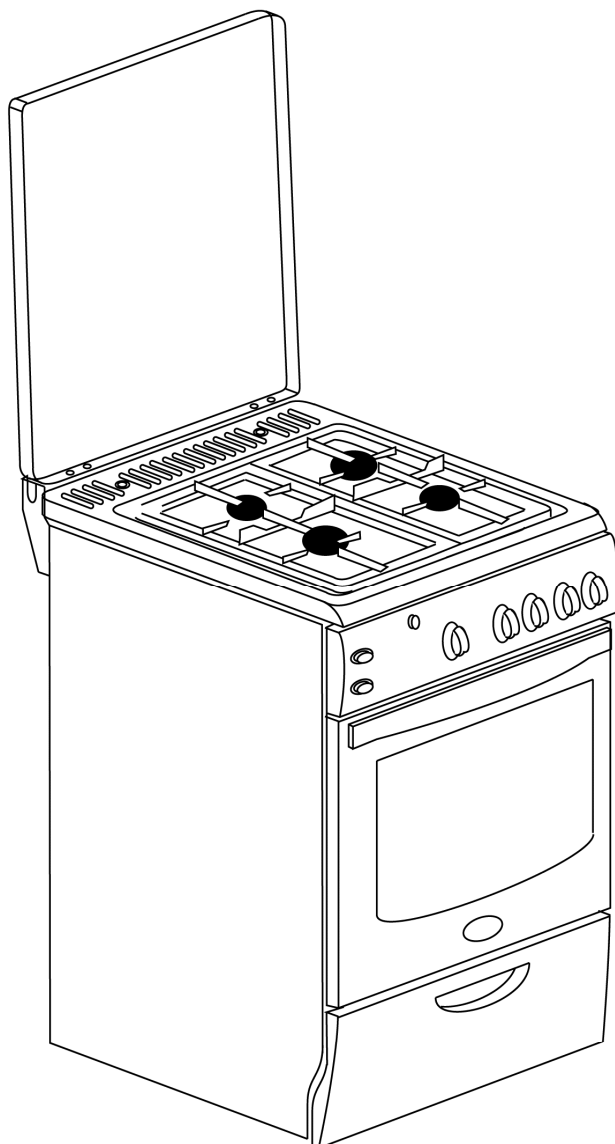


# NOTICE CUISINIÈRES

**TYPES :**  
**4 FEUX GAZ – MIXTE - ELECTRIQUE**



### VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Il porte un volet que vous devrez nous retourner signé et daté par votre fournisseur, ceci afin de bénéficier de la garantie.

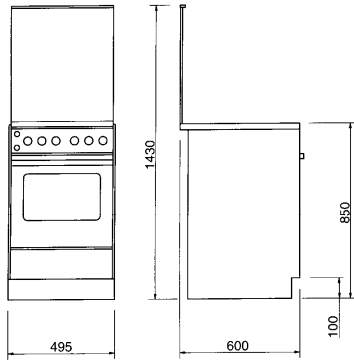
### IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier sur la commande le numéro de l'appareil et le numéro de série. Ces numéros figurent sur la plaque signalétique et sur le certificat de garantie en votre possession.

### ATTENTION

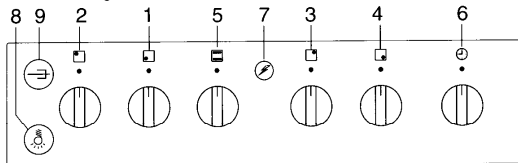
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faut l'arrêter, fermer le robinet du gaz, débrancher l'appareil du réseau électrique et éviter toute intervention. Adressez-vous aux centres de services après-vente spécialisés et demandez toujours des pièces de rechange d'origines. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des indications ci-dessus. Ne laissez pas l'appareil inutilement branché.

### DIMENSIONS

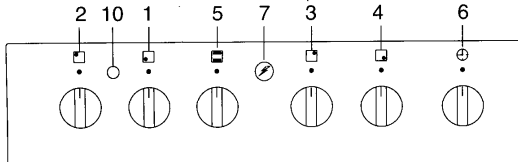


### TABLEAUX DE COMMANDES

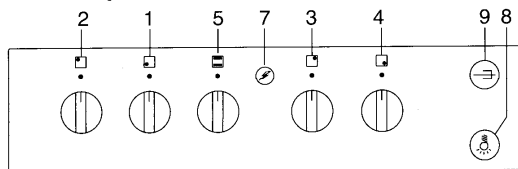
Cuisinière tout gaz



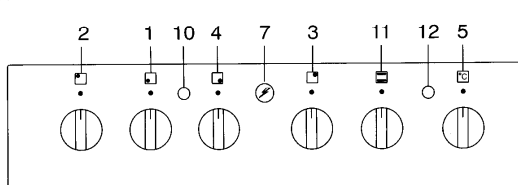
Cuisinière mixte ou cuisinière tout électrique



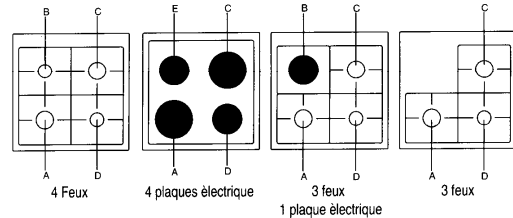
Cuisinière tout gaz sans minuterie



Cuisinière mixte avec four multifonction



### TABLE DE TRAVAIL



### DESCRIPTION

A	Brûleur rapide / Plaque élec. Ø 180 mm 2000 W
B	Brûleur semirapide / Plaque élec. Ø 145 mm 1000 W /1500 W
C	Brûleur rapide / Plaque élec. Ø 180 mm 1500 W
D	Brûleur semirapide / Plaque élec. Ø 145 mm 1000 W
E	Plaque Ø 145 mm 1000 W
1	Manette brûleur A / Foyer A
2	Manette brûleur B / Foyer B ou E
3	Manette brûleur C / Foyer C
4	Manette brûleur D / Foyer D
5	Manette thermostat four à gaz / ou four électrique
6	Manette minuterie OPTIONAL
7	Poussoir d'allumage OPTIONAL
8	Interrupteur lampe éclairage four OPTIONAL
9	Interrupteur tournebroche OPTIONAL
10	Voyant fonctionnement plaque électrique
11	Manette selecteur fonction four électrique
12	Voyant thermostat

### 1ÈRE PARTIE: DESTINÉE À L'INSTALLATEUR

Ces indications sont normalement réservées aux installateurs et techniciens qualifiés. Les données techniques de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la paroi arrière de la cuisinière. Les conditions de réglage sont inscrites sur l'étiquette. Conserver les injecteurs livrés avec l'appareil; ils pourront vous servir pour adapter la cuisinière à un gaz différent. Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation des règles ci-dessous.

### INSTALLATION

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

### AÉRATION DE LA PIÈCE

La combustion du gaz est possible à l'oxygène de l'air, il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de la combustion soient évacués.

L'installation de cet appareil comme celle de tous les appareils à combustion doit être conforme aux règlements en vigueur (Arrêtés du 22.10.1969, du 02.08.1977 et du 24.03.1982) et aux règles de l'art. (DTU 61-1- Installation de gaz - Edité par le C.S.T.B.).

Le D.T.U. 61-1 fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être au moins de 100 cm<sup>2</sup>.

"Le DTU 61-1 spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local". Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être de 2 m<sup>3</sup>/h par kW. (voir la puissance totale sur la plaque signalétique). L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.  
 \*CSTB. Centre scientifique du bâtiment 4, avenue du recteur Poincaré PARIS 16.

### INSTALLATION

Ces cuisinières gaz ou mixte sont de classe 1. Ceci signifie que l'appareil doit être placé à une distance minimale de 20 mm de toute paroi adjacente. La distance verticale minimale séparant l'appareil des parois horizontales adjacentes situées au-dessus du plan de cuisson doit être de 600 mm.

Eviter l'installation juxtaposée d'une cuisinière comportant un ou plusieurs foyers électriques, avec des meubles en colonne. Dans le cas où la cuisinière sera incorporée dans des éléments de cuisine les parois contre ou entre lesquelles elle sera placée doivent être en une matière résistante à la chaleur (100°C) ou revêtues d'une telle matière.

### RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande. Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé. La cuisinière peut être raccordée à l'arrivée du gaz soit à droite, soit à gauche.

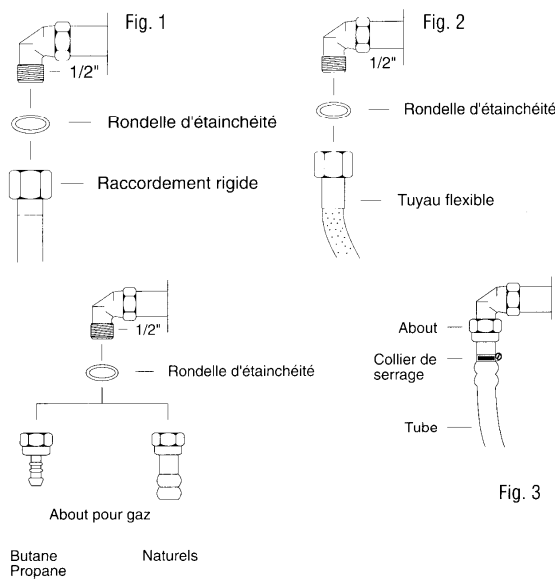
L'extrémité de la rampe de la cuisinière est fileté.

Trois modes de raccordement sont possibles:

- Soit par tube rigide (fig. 1)
- Soit par tuyau à embout mécanique (Fig. 2) suivant normes NF D 36107
- Soit par l'interposition d'un about fileté et d'un tuyau souple portant l'estampille NF (Fig. 3).

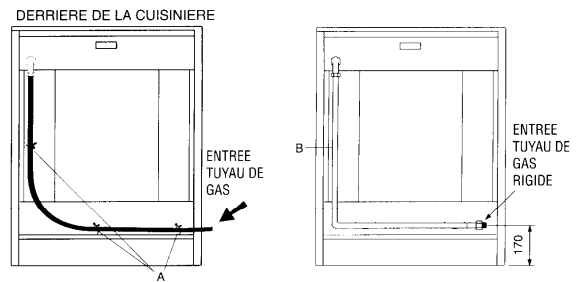
Dans ce dernier cas surveiller la date limite de péremption du tuyau et le changer avant cette date. Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures 4 en ayant soin dans ce dernier cas de maintenir le tuyau dans le supports A.

Vérifier l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse.



En cas de raccordement par tube souple, le tube doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage.

Fig. 4



### BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Cet appareil appartient électrique ou mixte à la classe "X" contre les risques d'incendie (voir parag. position appareil).

Les données de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la paroi arrière de la cuisinière.

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que:
  - La tension nominale du réseau électrique de l'habitation correspond à celle de l'appareil.
  - La ligne électrique à laquelle l'appareil doit être relié, est de puissance suffisante par rapport à la puissance maximale absorbée par l'appareil. Vérifier que l'installation électrique à laquelle l'appareil est relié est protégée par un fusible de 6 A pour les cuisinières tout gaz, de 16 A pour les cuisinières mixtes et de 32 A pour les cuisinières tout électrique.
- Avant de mettre l'appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel.
- A l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire avec distance entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de la non-observation de ces règles.

## TRANSFORMATIONS

### Changement de Gaz

Toutes nos cuisinières sont adaptables aux gaz naturels et aux gaz butane et propane.

Les passages d'un gaz à l'autre s'effectuent par:

- Le changement de l'embout porte caoutchouc comme on voit dans la (fig. 3).
- Changement des injecteurs.
- Réglage de l'air primaire.
- Réglage du débit réduit.

### ATTENTION

Débrancher la prise électrique et fermer le robinet d'alimentation du gaz avant de faire le changement .

### Changement des injecteurs de la table de travail

Pour changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Enlever les grilles.
- Enlever les brûleurs.
- Enlever les vis maintenant la table de travail (fig. 5).
- Soulever la table de travail.
- Desserrer la vis A (fig. 6) afin de dégager la bague d'air B.
- Enlever l'injecteur C (fig. 6) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs tab. 1).
- Remonter la bague d'air et procéder au réglage d'air suivant les indica-

tions contenues dans les chapitres suivants.

- Remonter l'ensemble de la table de travail en effectuant les opérations ci-dessus en sens inverse.

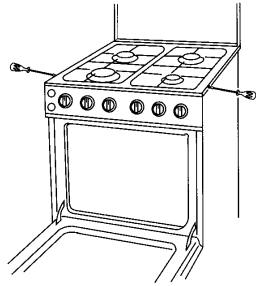


Fig. 5

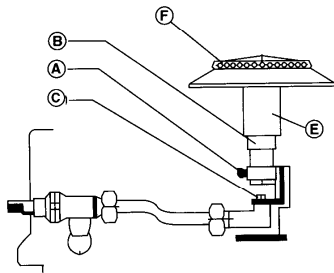


Fig. 6

Tab. 1

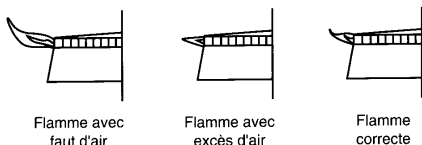
TABLEAU DES INJECTEURS					
BRULEURS	DEBIT kW	Gaz Nat. 20 mbar Gaz Groningue 25 mbar		Butane 28 mbar Propane 37 mbar	
		Repère Injecteur N	Débit L/h 15°C	Repère Injecteur N	Débit g/h 15°C
RAPIDE Av. Gauche Arr. Droit	3.090	135	295	85	225
SEMI-RAPIDE Av. Droit Arr. Gauche	1.560	95	149	62	114
FOUR avec thermostat	3.000	130	286	80	219
FOUR avec thermometre	3.000	135	286	85	219
GRILLOIR	1.800	105	181	70	138

#### Réglage de l'air primaire des brûleurs de la table

Pour régler l'air primaire des brûleur de la table, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Procéder au démontage de la table comme indiqué au paragraphe "Changement des injecteurs de la table de travail".
- Mettre en place le support E et la tête de brûleur F (Fig. 6).
- Allumer le brûleur.
- Desserrer la vis A (Fig. 6) afin de faire coulisser la bague d'air B (Fig. 6).
- Observer la flamme selon les indications de la Fig. 7.
- Serrer la vis A (Fig. 6) jusqu'à atteindre le réglage correct.
- Remonter la table lorsque tous les brûleurs de table sont réglés.

Fig. 7



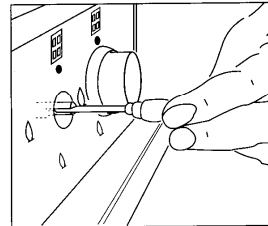
#### Réglage du débit réduit des robinets de la table et du four à thermomètre

Pour régler le débit réduit des robinets de table, procéder comme il suit:

- Allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit (petite flamme).
- Enlever la manette (A) du robinet (Fig. 8).
- Introduire un tournevis fin dans l'axe du robinet (Fig. 8).
- Desserrer la vis de réglage pour augmenter le débit ou serrer la vis pour diminuer le débit.

Le réglage est correct lorsque la flamme mesure environ 3 à 4mm.

- Pour le gaz butane/propane la vis de réglage doit être serrée à fond.
- S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsque l'on passe brusquement du plein débit (grande flamme) au débit minimum (petite flamme).
- Remonter la manette.



Robinet avec thermocouple  
Vis de réglage du débit réduit

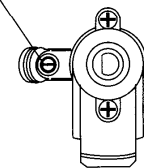


Fig. 8

#### Remplacement de l'injecteur de four

Comme pour les brûleurs de la table, se reporter au tableau (Tab.1)

- Retirer la sole du four S (Fig. 9).
- Desserrer la vis (V) (Fig. 10) afin de faire coulisser la bague (B) et ainsi accéder à l'injecteur F (Fig. 10).
- Enlever l'injecteur F (Fig. 10) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (Voir tableau des injecteur (tab. 1)).
- Procéder au réglage d'air suivant les indications contenues dans les chapitres suivants.
- Remonter la sole émaillée (fig. 9).

#### Réglage de l'air primaire du brûleur du four

Pour régler l'air primaire du brûleur du four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

- Procéder au démontage de la sole émaillée S (fig. 9).
- Desserrer la vis (V) (Fig. 10) afin de faire coulisser la bague d'air (B) (Fig. 10).
- Agir sur la bague avant/arrière après avoir allumé le brûleur, pour obtenir une flamme correcte.
- Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.
- Serrer la vis (V) (Fig. 10) lorsque le réglage correct est atteint.
- Remonter la sole S (Fig. 9).

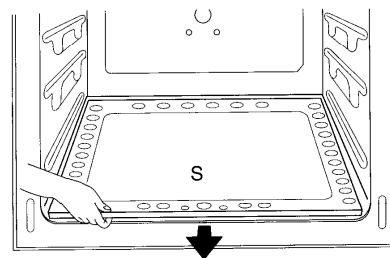


Fig. 9

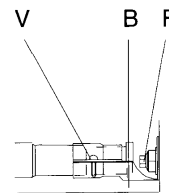


Fig. 10

### Réglage du débit réduit

- Il s'effectue en agissant sur le thermostat comme suit:
- Allumer le brûleur et placer la manette sur la position 8.
  - Enlever la manette et avec un tournevis mince il dévisser d'environ 3 tours la vis bypass (Fig. 11), en passant à travers l'ouverture du tableau de bord.
  - Remettre la manette et laisser chauffer le four pendant 10 mn; ensuite placer la manette sur la position 1 (minimum), permettant ainsi le fonctionnement en débit réduit.
  - Après avoir enlevé la manette à nouveau en veillant à ne pas faire tourner la tige du robinet, fermer doucement la vis bypass (Fig. 11) jusqu'à l'obtention d'une flamme de 3-4 mm. de longueur.
- Pour les gaz liquéfiés, la vis bypass doit être vissée à fond.

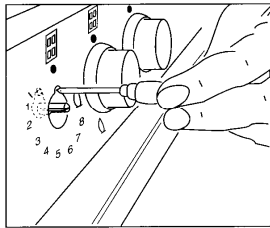
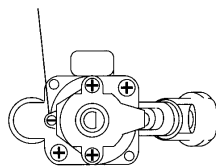


Fig. 11

Robinet avec thermocouple  
Vis de réglage du débit réduit



### Changement de l'injecteur du grilloir

- Pour changer l'injecteur du brûleur du grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:
- Desserrer la vis (A) (Fig. 12) d'immobilisation du brûleur.
  - Enlever le brûleur du grilloir en le tirant vers l'avant.
  - Enlever l'injecteur G (fig. 13) et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (Voir tableau des injecteurs Tab. 1).

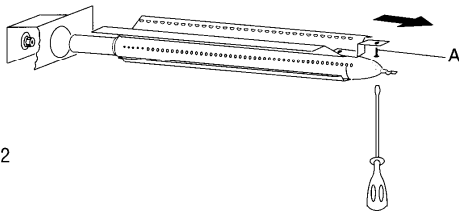


Fig. 12

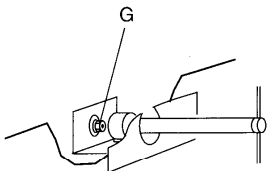


Fig. 13

### Réglage de l'air primaire du brûleur du grilloir

- Pour régler l'air primaire du brûleur du grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:
- Dévisser seulement un peu la même vis de fixation A (Fig. 12).
  - Comme ça le brûleur pourra glisser en avant ou en arrière pour permettre d'augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une combustion correcte.

Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.

### Transformation du type d'alimentation électrique

Certains types de cuisinières, bien que sortant de l'usine équipées pour l'alimentation monophasé, peuvent être alimentées avec des systèmes triphasé, en accomplissant les transformations nécessaires.

Tenez vous à ces indications:

- Enlever l'arrière de la cuisinière (fig. 14).

- Déplacer les chevaliers de liaison sur les bornier (fig. 14), en suivant le schéma de la (fig. 15).
- Brancher le câble d'alimentation de section adéquat au bornier de la cuisinière (voir tableau ci-dessous).
- Remonter la partie postérieure.

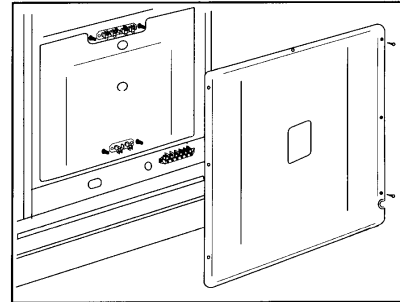


Fig. 14

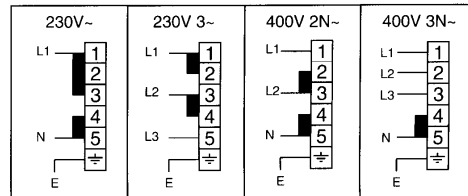


Fig. 15

### TYPE ET SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION

Type cuisinière	Alimentation monophasé 230V~	
	Type de câble	Section
Cuisinière seulement à gaz	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Cuisinière à gaz avec grilloir électrique	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1 mm <sup>2</sup>
Cuisinière à gaz avec 1 plaque électrique	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1 mm <sup>2</sup>
Cuisinière à gaz ou 1 plaque avec four électrique	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Type cuisinière	Alimentation monophasé 230V~	Alimentation triphasé	
		400 V 2N- 230 V 3 -	400 V 3N ~
Four électrique et 4 plaques	Caoutchouc H05 RR-F	Caoutchouc H05 RR-F	Caoutchouc H05 RR-F
Section	3 X 4 mm <sup>2</sup>	4 X 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

\* En tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75.

## Caractéristiques techniques des composants électriques




### Table de travail mixte ou électrique

La table de travail des cuisinières mixtes ou électriques peut être équipée de deux types de plaque électrique différents.

TYPE	DIAMETRE mm	PUISSANCE W
Plaque rapide à 7 positions (signe rouge) - (6 + 0)	145	1500
Plaque standard à 7 positions (6 + 0)	145	1000
Plaque rapide à 7 positions (signe rouge) - (6 + 0)	180	2000
Plaque standard à 7 positions (6 + 0)	180	1500

Les cuisinières avec four électrique se différencient pour la grandeur du four. Dans la version avec le four plus petit (F34) seulement statique, les puissances sont indiquées en Tab. A, tandis que celles du four plus grand (F56) avec fonctions statique, ventilée ou multifonction, sont indiquées en Tab. B.

Tab. A - Four électrique (F34)

POSITION	FOUR THERMOSTAT	RESISTANCE INFERIEURE	GRILL MOYEN	GRILL FORT
Contrôle	Rep. 1 à 11			
Puissance (W)	1950	1400	550	550 + 1400

Tab. B - Four électrique (F56)

FOUR A CONVECTION NATURELLE	WATT
RESISTANCE SUPERIEURE	850
RESISTANCE INFERIEURE	1200
RESISTANCE GRILL	1050+ 850

FOUR A CONVECTION VENTILEE	WATT
RESISTANCE GRILL	2000
RESISTANCE VENTILATEUR	2100

FOUR A MULTIFUNCTION	WATT
RESISTANCE SUPERIEURE	850
RESISTANCE INFERIEURE	1200
RESISTANCE GRILL	1050+ 850
RESISTANCE VENTILATEUR	2100

FOUR A GAZ avec	WATT
RESISTANCE GRILL	2000

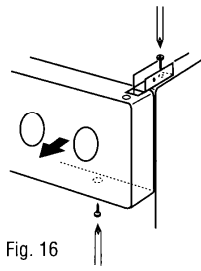


Fig. 16

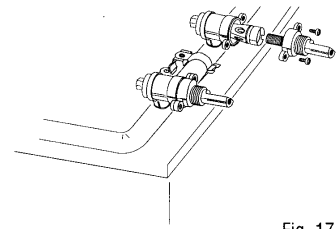


Fig. 17

- Procéder au démontage de la table de travail comme indiqué au paragraphe "changement des injecteurs de la table".
- Dévisser les 2 vis sur les côtes et les 2 vis sous le bandeau.
- Enlever le bandeau (voir fig. 16).
- Dévisser les deux vis de fixation de la carotte (fig. 17).
- Enlever la carotte et le ressort de la tige porte-manette.
- Enlever le cône de réglage du gaz.
- Le nettoyer soigneusement avec l'essence.
- L'enduire doucement avec un peu de graisse adéquate (résistante à la haute température), en vérifiant de ne pas obstruer trous ou passages du gaz.
- Remonter toutes les pièces en vérifiant que le ressort, le pivot de rotation du cône, monté sur la tige porte manette, soient parfaitement en place.

### Conseils

Ne jamais rechercher une fuite à l'aide d'une flamme. Utiliser de l'eau savonneuse, ou un produit spécial fuite.

## 2<sup>ème</sup> partie - Destinée à l'utilisateur

### Attention:

**N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres inox, etc...).**

### Recommandations:

**(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)**

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.

N.B.: Quand les brûleurs ne sont pas en service, fermer toujours le robinet d'alimentation générale.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

## ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS

**Il est recommandé de couper le courant avant de procéder à l'entretien.**

### Graissage des robinets

Au cas où un robinet devient dur, il faut le démonter, le nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistante aux hautes températures.

Les opérations à exécuter sont les suivantes:

- Fermer l'alimentation du gaz, du réseau de distribution ou de la bouteille.



## TABLE DE TRAVAIL MODE D'EMPLOI

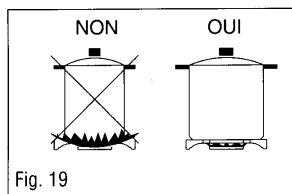
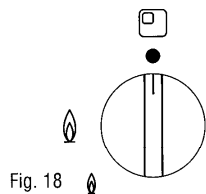
**Madame,**  
Vôtre nouvelle cuisinière est installée et vous êtes, bien sûr, impatiente de l'essayer.  
Auparavant nous vous demandons de lire attentivement ce petit livret (il contient toutes les indications et conseils pratiques qui vous permettront de mieux connaître votre appareil et d'en tirer ainsi de grandes satisfactions) et de remettre l'installation à un technicien qualifié.

### Utilisation des brûleurs

L'arrivée du gaz au brûleur est commandé par une manette (fig. 18) qui actionne le robinet à fermeture de sécurité.

En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord nous aurons:


- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère  : plein débit (brûleur au maximum)
- repère  : ralenti (brûleur au minimum)
- L'ouverture du robinet, permettant l'arrivée du gaz au brûleur, est obtenue en poussant la manette et en la tournant vers la gauche.
- Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à au repère ●
- Le débit maximum sert à obtenir l'ébullition, tandis que le ralenti permet de mijoter les aliments ou de maintenir l'ébullition.
- Toute position de fonctionnement doit être choisie entre les positions maximum et minimum, jamais entre celles du maximum et de la fermeture.



### Allumage Manuel

Approcher une flamme au brûleur, enfoncer et tourner la manette de commande correspondant à la position maximum (symbole grande flamme). Si vous devez réduire la flamme, tourner la manette à la position minimum (symbole petite flamme).

### Allumage électrique

Presser et tourner la manette du brûleur à allumer en position de débit réduit. Presser le poussoir  jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

**Important: ne pas enfoncer le bouton de l'allumage électrique longtemps pour ne pas endommager le générateur des étincelles.**

### Brûleurs avec thermocouple de sécurité.

Pour les brûleurs équipés d'un robinet de sécurité est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage, afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus.

### Choix du brûleur

- La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord. Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au dessous, commande.
- Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées. A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

Brûleurs	Ø Casseroles
Semi-rapide	18 ÷ 20 cm.
Rapide	20 ÷ 24 cm.

- Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brû-

leurs et éviter toute perte inutile de combustible.

- Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole (fig. 19).

### Plaque Electrique

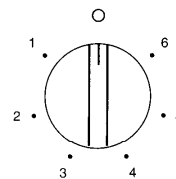
Pour allumer les plaques électriques, après avoir placé la casserole au centre de la plaque appropriée, il faut tourner la manette correspondante (voir fig. 20) dans le sens anti horaire. Le chauffage augmentera proportionnellement de 1 à 6.

A titre indicatif:

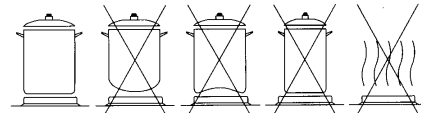
- Le repère 0 correspond à l'arrêt de la plaque;
  - Les repères 1 et 2 correspondent à la mises en attente ou au réchauffage des plats cuisinés;
  - Les repères 3 ou 4 correspondent à la mijotages ou à l'entretien de la cuisson;
  - Les repères 4 ou 5 correspondent à la cuissons avec dorage;
  - Les repères 5 ou 6 correspondent à la cuissons à la poêle.
- Pour les fritures, utiliser le repère 6.



Fig. 20



### IMPORTANT



Pour une utilisation correcte des plaques électriques il faut utiliser des récipients à fond plat et épais et de diamètre égal ou plus grand. Ne pas utiliser casseroles avec fond déformé et ne pas laisser les plaques allumées si aucune casserole n'y est posée ou si la casserole est vide.

Au premier fonctionnement de la plaque ou si celle-ci est restée longtemps inactive, la faire chauffer pendant 30 minutes sur la position n. 1 afin d'éliminer éventuelle humidité absorbée par la substance isolante et de permettre son assèchement. Une lampe témoin sur le tableau de bord signale si la plaque est en fonctionnement ou si elle est éteinte.


## UTILISATION DU FOUR

### ATTENTION:

Quand on utilise le four ou le grill (gaz ou électrique) certaines parties peuvent être chaudes. Eloigner les jeunes enfants. Eviter de cuire des aliments sur le panneau placé à la base du four. Pour éviter giclées et fumée positionner une lèche-frite avec de l'eau sous les aliments.

### FOUR A GAZ

Pour raisons de sécurité et de normes en vigueur, l'utilisation contemporaine du brûleur du four à gaz avec grilloir gaz/électrique, n'est pas permise.

Dans le cas du four à gaz avec grilloir gaz, voir manette avec double sélection fig. 21. Dans le cas du four à gaz avec grilloir électrique, en appuyant sur le poussoir du grilloir  le brûleur du four à gaz ne peut pas être mis en fonction, et s'il est en fonction il s'éteint.

Le fonctionnement de la résistance est signalé par l'illumination de la lumière du four si prévue dans l'appareil, autrement un voyant lumineux sur le tableau de bord en indiquera le fonctionnement.

### Repère de la manette (four avec thermostat)

Quand le four ou le grilloir est utilisé pour la première fois il faut le faire fonctionner à vide pendant une heure environ en débit réduit afin d'éliminer les résidus d'huile d'emboutissage.

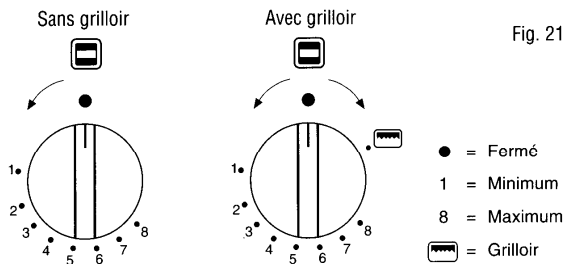


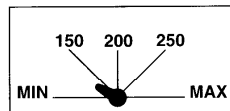
Fig. 21

Tab. 2

Correspondance entre les repères du thermostat et les températures approximatives du four	Repère	Température en degrés °C
	1	140 °C
	2	150 °C
	3	160 °C
	4	170 °C
	5	190 °C
	6	210 °C
	7	230 °C
	8	250 °C

#### FOUR AVEC THERMOMETRE

La manette de commande du four est du même type que celles des brûleurs de table (fig. 18). Le thermomètre placé sur la porte du four indique la température du four. Seul l'usage vous permettra de trouver le réglage de la manette pour obtenir la température désirée.



#### ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR FOUR

Pour allumer le brûleur du four, il suffit d'approcher une flamme de l'orifice "A" (fig. 22) et d'ouvrir ensuite le robinet comme indiqué sur la figure 21 ou 18. Après s'être assuré que le brûleur est bien allumé, fermer doucement la porte du four.

Pour positionner la température, il suffit de faire correspondre le numéro choisi avec le repère de la manette (tab. 2), pour le four avec thermostat.

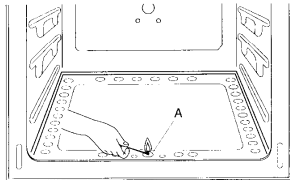


Fig. 22

#### Allumage électrique

Ouvrir complètement la porte du four. Tourner la manette correspondante (fig. 21 ou 18) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à amener la marque en correspondance du numéro 8 ou  $\odot$  max ensuite, presser le poussoir  $\ominus$  jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

#### Brûleur avec thermocouple de sécurité

Pour les brûleurs équipés d'un robinet de sécurité il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage, afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus.

#### AVERTISSEMENT

**La porte du four doit toujours être complètement ouverte avant l'allumage du brûleur.**

Pour l'éclairage du four appuyer sur l'interrupteur  $\odot$ .

#### Cuisson au four

Avant utilisation, préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à la température désirée, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée.

A titre indicatif, nous vous donnons ci-après les instructions de cuisson de divers plats:

PLATS OU METS	Repère four avec thermostat
Meringue - Macaron	1
Cake - Sablé - Brioche	1 - 2
Patés de viande	3 - 4
Viande blanche - Tarte - Soufflé	4 - 5
Volaille - Porc	5 - 6
Mouton	6 - 7
Viande rouge	7 - 8

#### Choix des gradins

Placer les plats plus ou moins haut selon qu'on désire chauffer de haut en bas ou de bas en haut (par exemple: les rôtis seront disposés en haut et les tartes en bas).

Placer vos morceaux de viande à rôtir dans des casseroles à bord suffisamment haut, la grille porteplats servant de support. Les parois du four doivent rester propres pour éviter la fumée et le dessèchement de vos aliments.

#### Pâtisseries

Il faut utiliser soit un moule à pâtisseries, la grille servant de support, soit la plaque livrée avec l'appareil. Evitez de cuire deux gâteaux en même temps, ils seront réussis s'ils sont cuits séparément.

Pour les sablés: placer les biscuits sur la plaque à pâtisserie à l'intérieur des deux lignes latérales en relief. Préchauffer au maximum 10 minutes: introduire la plaque et la grille de support sur le 3ème gradin du four en partant du bas et à 2 cm à l'intérieur de la façade du four cuire indicativement pour 16 minutes à la position 5 du thermostat. Eteindre et laisser reposer quelques instants avant de retirer du four.

#### GRILLOIR A GAZ

#### Allumage manuel du grilloir

Après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four vers la droite et la placer à la position grilloir (rectangle à droite fig. 21) et approcher une allumette enflammée près des orifices du brûleur placé en haut du four.

#### Allumage électrique

Certaines cuisinières peuvent être pourvues d'allumage qui doit être exécuté comme décrit ci-dessous.

Répéter les opérations spécifiées ci-dessus.

Presser le poussoir  $\ominus$  jusqu'à l'allumage du brûleur.

En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

#### Brûleur avec thermocouple de sécurité

Répéter les opérations ci-dessus, et en même temps presser sur la manette du four. Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant 10 secondes, afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrite ci-dessus.

#### AVERTISSEMENT

**La porte du four doit toujours être complètement ouverte avant l'allumage du brûleur.**

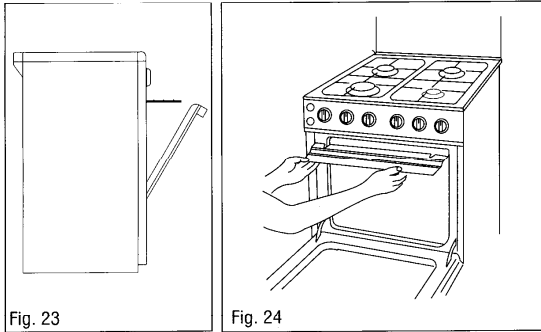
#### GRILLOIR ELECTRIQUE

Certaines cuisinières avec four à gaz peuvent être pourvues de grilloir électrique. Pour la mise en fonctionnement de la résistance électrique presser le poussoir  $\ominus$ .

Dans ce du modèle le repère  $\ominus$  correspond également à la mise en route de moteur de tournebroche.

### COMMENT UTILISER LE GRILLOIR A GAZ OU ELECTRIQUE

L'appareil est prévu pour griller à porte ouverte (fig. 23) avec la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm, à peu près de la surface rayonnante et le déflecteur en place comme en fig. 24.



L'utilisateur pourra changer de gradin, suivant son goût personnel et les nécessités des différents mets.

### FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Les cuisinières avec four petit (F34) ont seulement la possibilité d'un four à convection naturelle comme indiqué ci-dessus. Les cuisinières avec four grand (F 56) peuvent avoir les fonctions indiquées à suivre.

**Avant la première utilisation du four il faut le laisser chauffer à une température de 250° C pour un temps max de 30 minutes, afin d'expulser les odeurs produites par les isolations internes.**

Ce four est équipé de deux éléments chauffants (un dans la sole du four et l'autre dans la voûte du four) qui peuvent marcher séparément ou en même temps suivant la fonction choisie avec le sélecteur **A**.

Thermostat + Sélecteur de fonctions accouplés

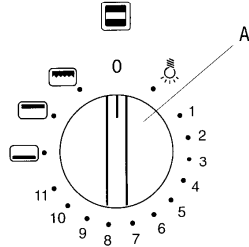


Fig. 25

Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâché la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessous.

Tab. 3

Correspondance entre les repères du thermostat et les températures approximatives du four	
Repère	Température en degrés °C
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190
9	210
10	230
11	250

Partant de la position 0 (ARRET) et tournant la manette du thermostat dans le sens ↻ on assure successivement les opérations suivantes:

- Allumage de la lampe de four.
- **1-11** Repères 1 à (après 11); chauffage de four (voûte et sole) et régulation de la température de 70 à 270 pour rôtis, gratins de légumes, poissons, tartes et pâtisserie, cuissons à l'étouffée.
- Chauffage de la sole pour les pâtisseries délicates: meringues, biscuits, soufflés, pour les stérilisations et tenue au chaud.
- Chauffage du grill moyen pour grillades gratinages et dorages de petite surface.
- Chauffage du grill fort pour grillades de grande surface.

**Note:**

**Le repère correspond également à la mise en route du moteur de tournebroche.**

### Cuisson au four

Préchauffer le four, pendant environs 20 minutes sur la position désirée, voir le tableau (tab. 3).

Enfourner la préparation à cuire. Couper le courant 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans le four.

### Cuisson au grilloir

Mettre la manette sur la position .

Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes à porte fermée. S'il s'agit d'une viande rouge, laisser la griller dans le four pendant le préchauffage; elle accumule la chaleur et la grillade, légèrement enduite d'huile n'adhère pas au métal.

**La porte du four doit toujours être entrouverte avec le déflecteur protégé - manettes en place comme indiqué dans la fig. 23-24.**

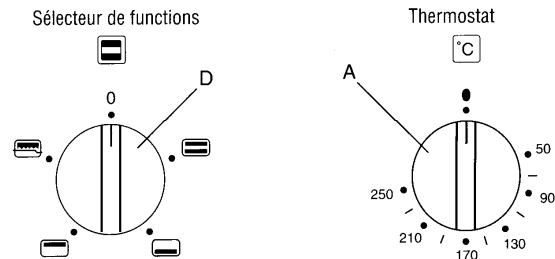
### Remarques

- 1) Pendant la cuisson au four électrique, il est normal que la lampe témoin rouge s'allume toujours et la lampe témoin orange s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.
- 2) Pour arrêter le four, ramener la manette de commande du thermostat à la position 0. Les lampes témoins s'éteignent (si les plaques électriques sont en fonctionnement la lampe témoin rouge reste allumée).

**TAB. 4** TABLEAU DE CUISSON INDICATIFS DU FOUR A CONVECTION NATURELLE  
Tab. 4

VIANDES	TEMP:°C	MIN.	PATISserie	TEMP:°C	MIN
ROTI DE PORC	220	40-60	TARTE AUX FRUIT	225	35-40
FILET DE BOEUF	225	60-80	GATEAU - "MARG."	175-200	40-50
ROTI DE BOEUF	250	50-60	BRIOCHEs	175-200	25-30
ROTI DE VEAU	225	40-50	GENOISE	220-250	20-30
ROTI D'AGNEAU	225	40-50	SAVARIN	180-200	30-40
ROAST-BEEF	230	50-60	FEUILLETES SUCRES	200-220	15-20
LIEVRE ROTI	250	40-50	FOUJACE AU RAISIN	250	25-35
LAPIN ROTI	250	60-80	STRUDEL	180	20-30
DINDE ROTI	250	60-80	BISCUIT DE SAVOIE	180-200	40-50
OIE ROTI	225	60-70	BEIGNETS AUX POMMES	200-220	15-20
CANARD ROTI	250	45-60	CHARLOTTE	200-220	20-30
POULET ROTI	190	45-55	TARTES - QUICHES	250	35-45
<b>ENTREES ET LEGUMES</b>			MERINGUES	100-150	30-60
SOUFFLE	200	25-35	FLAN - CLAFOUTIS	225	25-35
TOMATES FARCIES	200	40	TOAST	250	5
GRATIN DAUPHINOIS	200	75	PAIN	225	45
PATE - TERRINE	200	90-105	<b>POISSONS</b>	200-225	20-30

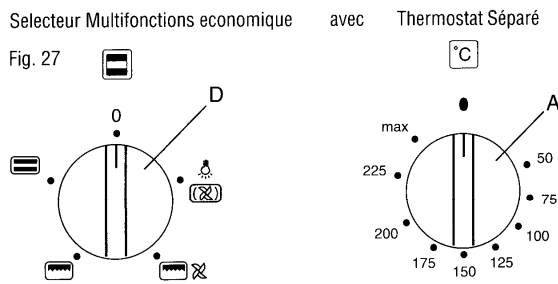
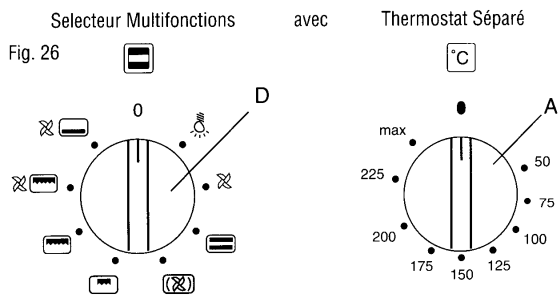
Certaines cuisinières peuvent être pourvues du thermostat et du sélecteur de fonctions séparés (voir fig. ci-dessous).



Avant de commencer la cuisson, actionner la manette **A** du thermostat pour porter la température sélectionnée en correspondance de l'annonce, après quoi, en tournant la manette **D** du sélecteur, sélectionner la fonction désirée. Pour insérer la résistance du grill tourner la manette **D** jusqu'au symbole en correspondance, et tourner la manette **A** en correspondance du maximum.

#### FOUR MULTI-FONCTIONS

Ce four, équipé des éléments chauffants du four traditionnel à convection naturelle et des éléments du four à convection forcée par air pulsé, vous permettra d'utiliser n'importe quel système de cuisson selon vos différents mets et votre goût personnel en choisissant la fonction la plus convenable du sélecteur (fig. 26 ou 27).



- Éclairage du four
- Décongélation par ventilation
- Résistance INFÉRIEURE + SUPERIEURE
- Résistance ventilateur + ventilateur
- Résistance grill moyen
- Résistance grill fort
- Résistance grill fort + ventilateur
- Résistance inférieure + ventilateur

**N.B.:** La sélection d'une résistance quelconque se fait toujours après avoir positionné la manette **A** (fig. 26 ou 27) du thermostat en correspondance d'une température désirée.

Lorsqu'on utilise les fonctions et , placer la manette du thermostat sur 180°C comme température maximale.

#### SELECTEUR DE FONCTION **D**

En faisant tourner la manette **D** vers la droite un voyant rouge s'allume et signale le branchement de tout composant électrique, en suivant les sens de rotation, on rencontre:

● Four éteint

Éclairage du four

DECONGELATION

Éclairage du four et mise en route de la turbine. L'air actionné par le ventilateur circule au tour des aliments et réduit considérablement les temps de décongélation à température ambiante.

CUISSON TRADITIONNELLE

Éclairage du four et fonctionnement de la résistance de voûte et de sole selon la température choisie au thermostat. Cette fonction est indiquée pour cuir ou rôtir sur un seul étage

CUISSON PAR AIR PULSE

Éclairage du four et fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine selon la température choisie au thermostat. Cette fonction permet de cuire ou rôtir des aliments sur plusieurs étages, à une température de 10° C à 20° C inférieure à celle correspondante pour le même plat en cuisson traditionnelle avec une considérable économie de temps et d'énergie. A cela, il faut ajouter que la plus basse température de cuisson réduit les projections de graisse et les salissures des parois du four et que la cuisson par air pulsé permet, contrairement à la cuisson traditionnelle, de pouvoir ouvrir la porte (évidemment pour quelque instant seulement) sans danger même pour les gâteaux les plus délicats.

GRILL MOYEN

Pour griller ou gratiner en traditionnel plats de dimension moyenne ou petite. Tourner toujours le bouton du thermostat au maximum et préchauffer 5 minutes. La porte du four doit toujours être entreouverte (exception faite pour une utilisation très courte, inférieure à 8 minutes) avec le déflecteur protège-manettes en place comme indiqué dans la figure (23 et 24).

GRILL FORT

Pour griller ou gratiner en traditionnel les plats de grandes dimensions. Tourner toujours le bouton du thermostat au maximum et préchauffer pendant 5 minutes. La porte du four doit toujours être entreouverte (exception faite pour une utilisation très courte, inférieure à 8 minutes) avec le déflecteur protège-manettes en place comme indiqué dans la figure (23 et 24).

TURBO GRILL

Grill total avec air pulsé. Cette fonction convient pour griller des morceaux importants de viande (la viande posée sur la grille en fil et la lèchefrite posée directement sur la sole), avec toujours la porte fermée: économisant énergie et temps, sans fumée et mauvaise odeur dans la cuisine. Tourner toujours le bouton du thermostat au maximum et préchauffer pendant 5 minutes.

TURBO SOLE

Résistance de sole avec air pulsé. Cette fonction est indiquée pour les cuissons qui ont besoin de chaleur surtout dans la partie inférieure: pour stériliser les bœufs de confiture ou cuire de la pâtisserie (car elle favorise le levage de la pâte).

#### BOUTON DU THERMOSTAT "A"

Le thermostat contrôle la température au centre du four par conséquence après avoir choisi la fonction de cuisson désirée avec le sélecteur, il faut toujours positionner le bouton du thermostat en correspondance de la température convenable pour la cuisson ou au maximum pour griller. Un voyant jaune signale la mise en fonctionnement du four, il s'éteint lorsque le four a atteint la température désirée. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises.

## TABLEAU DE CUISSON INDICATIF DU FOUR A CONVECTION VENTILEE

Tab. 5

VIANDES	TEMP.°C	MIN.	PATISSERIE	TEMP.°C	MIN.
ROTI DE PORC	160-170	70-100	TARTE AUX FRUIT	180-200	40-50
FILET DE BOEUF	170-180	65-90	GATEAU - "MARG."	200-220	40-45
ROTI DE BOEUF	170-190	40-60	BRIOCHE	170-180	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	65-90	GENOISE	200-230	25-35
ROTI D'AGNEAU	140-160	100-130	SAVARIN	160-180	35-45
ROAST-BEEF	180-190	40-45	FEUILLETES SUCRES	180-200	20-30
LIEVRE ROTI	170-180	30-50	FOUACE AU RAISIN	230-250	30-40
LAPIN ROTI	160-170	80-100	STRUDEL	160	25-35
DINDE ROTIE	160-170	160-240	BISCUIT DE SAVOIE	150-200	50-60
OIE ROTIE	160-180	120-160	BEIGNETS AUX POMMES	180-200	50-60
CANARD ROTI	170-180	100-160	CHARLOTTE	170-180	30-40
POULET ROTI	180	70-90	TARTES - QUICHES	170-190	20-25
ENTREES ET LEGUMES			MERINGUES	90-120	20-60
SOUFFLE	160	30-35	FLAN - CLAFOUTIS	160	50-60
TOMATES FARCIES	160	30-35	TOAST	230-250	7
GRATIN DAUPHINOIS	160	60-75	PAIN	200-220	40-50
PATE - TERRINE	160-180	45-75	POISSONS	160-180	45-55

### FOUR A CHALEUR TOURNANTE A CONVECTION FORCEE

Il est équipé, dans la partie arrière du four, d'un élément chauffant et d'un ventilateur, qui produisent une convection forcée d'air chaud à l'intérieur du four: cela permet de cuire en même temps n'importe quel type de mets, sans mélange de saveurs sur plusieurs étages. Le tournebroche ne sert plus car l'air pulsé par la turbine circule tout autour des aliments.

Selecteur à convection forcée avec Thermostat Séparé

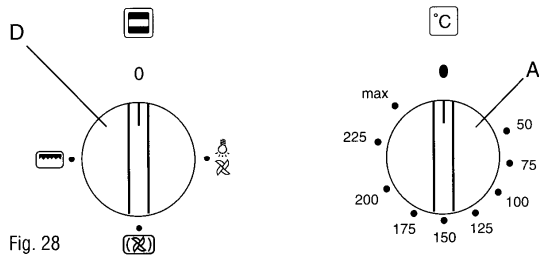


Fig. 28

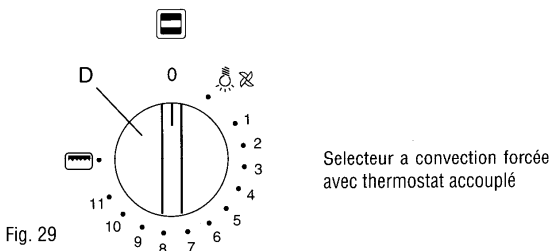


Fig. 29

### ATTENTION

Pour opérer avec le four à air pulsé vous devez lire et suivre soigneusement toutes les instructions précédentes concernant le four multifonctions: la seule différence est que le sélecteur de fonction prévoit seulement trois des huit fonctions précédentes décongelation, résistance ventilateur et ventilateur, grill total.

Dans la solution de fig. 29 les repères (1 à 11) correspondent aussi à l'insertion du thermostat. Pour les températures correspondantes voir le tableau ci-dessous.

Correspondance entre les repères du thermostat et les températures approximatives du four	
Repère	Température en degrés °C
1	50
2	70
3	90
4	110
5	130
6	150
7	170
8	190
9	210
10	230
11	250

### UTILISATION TOURNEBROCHE

Le tournebroche peut être équipé d'une résistance électrique ou bien d'un brûleur à gaz. Pour la mise en fonctionnement de la résistance électrique, répéter les opérations décrites parag. GRILLOIR ELECTRIQUE ou FOUR ELECTRIQUE. Pour l'allumage du brûleur à gaz répéter les opérations indiquées à parag. GRILLOIR A GAZ et appuyer sur l'interrupteur (⊖).

Pour utiliser (voir fig. 30):

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche L en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches F et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur;
- Mettre la broche sur le support G, M e T, après avoir introduit son extrémité dans le carré d'entraînement situé au fond du four P;
- Engager le plat lèchefrite au dessous;
- Mettre en place l'écran de protection de manettes (fig. 24)
- Mettre le moteur R en route et allumer le grilloir;
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant la manette S et un gant de protection en laine isolante complet.

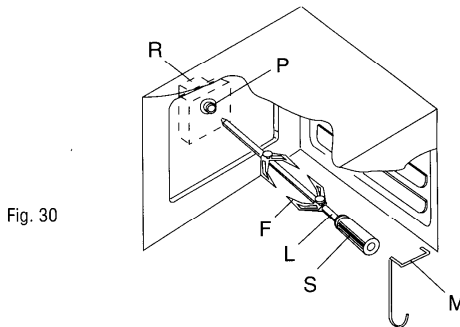


Fig. 30

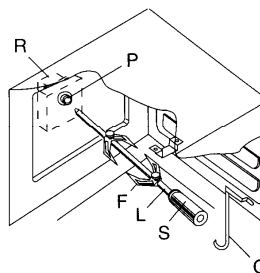


Fig. 31

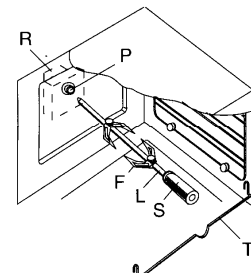
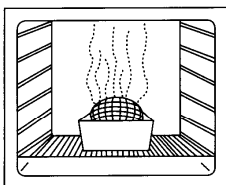
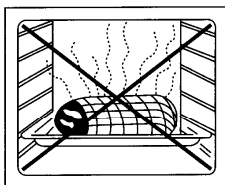


Fig. 32

BON



A EVITER



Pour un nettoyage à fond il est possible de démonter dans certains fours les panneaux auto-nettoyants.

Les grilles sont facilement démontables de la façon suivante: la grille en fil chromé est fixée par trois pivot: il suffit de pousser et presser en bas le fil supérieur et la dégager du pivot central (fig. 37).

Pour démonter le panneau autonettoyant arrière, opérer comme indiqué dans la (fig. 38), en dévissant les deux vis A.

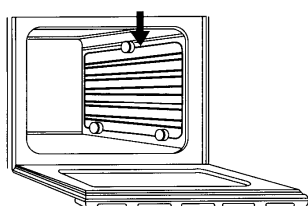


Fig. 37

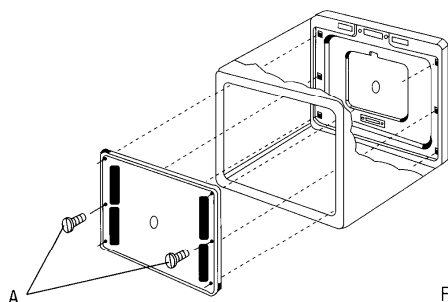
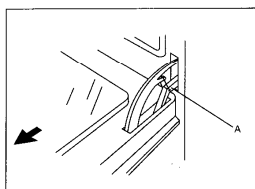
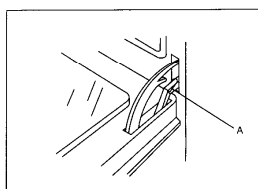


Fig. 38

#### Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte. Pour ce faire, procéder comme il suit:

- Positionner l'anneau (A) vers l'avant afin de bloquer la charnière.
- Relever vers vous en dégageant les charnières.
- Pour remonter la porte, opérer à l'inverse sans oublier d'abaisser les anneaux de blocage.



#### Nota:

- 1) Ne jamais utiliser des poudres abrasives ou des détergents sur les pièces recouvertes d'émail antigraisse.
- 2) Pour les surfaces non revêtues d'émail antigraisse (sole, lèche-frite, contre-porte), utiliser les produits habituels du commerce. Lors d'un débordement important l'essuyer si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement. Sinon à l'aide d'eau chaude très savonneuse ou, si besoin, d'une crème à récuper du commerce, non abrasive, pour émail ou inox, couvrir les croûtes et tâches produites. Laisser séjourner pendant la nuit: Les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

#### Remplacement de la lampe de four

Avant d'effectuer cette opération, débrancher l'appareil électriquement:

- Dévisser le chapeau de protection en verre (C) (Fig. 39).
- Dévisser la lampe (L) (Fig. 39) et la remplacer par une nouvelle de type E14, 15W 300°C, 230V.
- Revisser le chapeau de protection en verre.

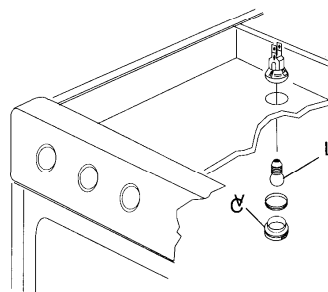


Fig. 39

#### Remplacement du Moto-Réducteur

Pour remplacer le moto-réducteur B suivez ces indications:

Débrancher le courant électrique de la cuisinière. Démontez la partie postérieure (A fig. 40) de la cuisinière. Dévisser les vis D qui fixent le moteur (B fig. 40).

Pour les cuisinières avec le four auto-nettoyant il est nécessaire de démonter les panneaux auto-nettoyant comme on voit dans les (fig. 38).

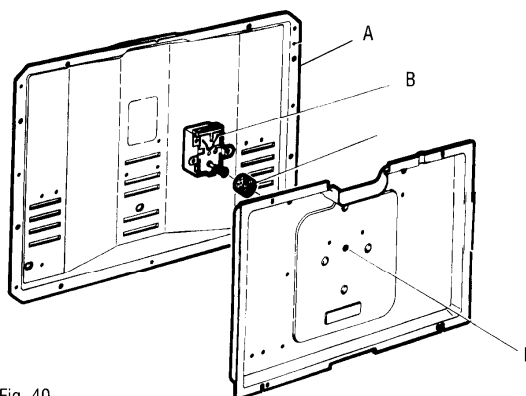
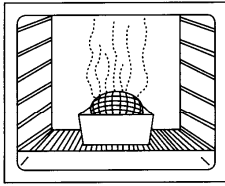
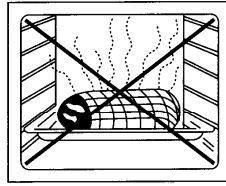


Fig. 40

BON



A EVITER



Pour un nettoyage à fond il est possible de démonter dans certains fours les panneaux auto-nettoyants.

Les grilles sont facilement démontables de la façon suivante: la grille en fil chromé est fixée par trois pivot: il suffit de pousser et presser en bas le fil supérieur et la dégager du pivot central (fig. 37).

Pour démonter le panneau autonettoyant arrière, opérer comme indiqué dans la (fig. 38), en dévissant les deux vis A.

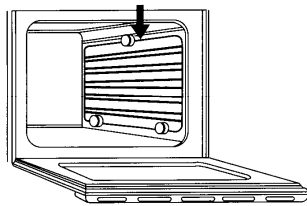


Fig. 37

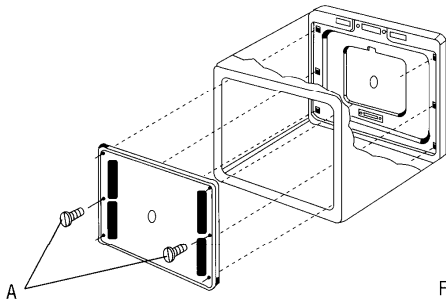
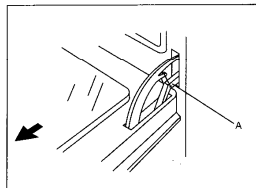
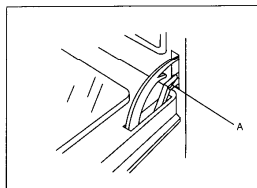


Fig. 38

#### Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte. Pour ce faire, procéder comme il suit:

- Positionner l'anneau (A) vers l'avant afin de bloquer la charnière.
- Relever vers vous en dégageant les charnières.
- Pour remonter la porte, opérer à l'inverse sans oublier d'abaisser les anneaux de blocage.



#### Nota:

- 1) Ne jamais utiliser des poudres abrasives ou des détergents sur les pièces recouvertes d'émail antigraisse.
- 2) Pour les surfaces non revêtues d'émail antigraisse (sole, lèche-frite, contre-porte), utiliser les produits habituels du commerce. Lors d'un débordement important l'essuyer si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement. Sinon à l'aide d'eau chaude très savonneuse ou, si besoin, d'une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail ou inox, couvrir les croûtes et tâches produites. Laisser séjourner pendant la nuit: Les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

#### Remplacement de la lampe de four

Avant d'effectuer cette opération, débrancher l'appareil électriquement:

- Dévisser le chapeau de protection en verre (C) (Fig. 39).
- Dévisser la lampe (L) (Fig. 39) et la remplacer par une nouvelle de type E14, 15W 300°C, 230V.
- Revisser le chapeau de protection en verre.

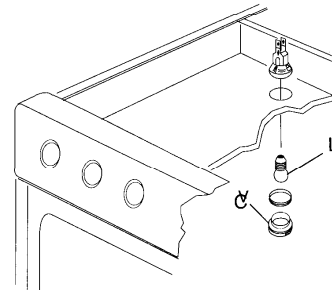


Fig. 39

#### Remplacement du Moto-Réducteur

Pour remplacer le moto-réducteur B suivez ces indications:

Débrancher le courant électrique de la cuisinière. Démontez la partie postérieure (A fig. 40) de la cuisinière. Dévisser les vis D qui fixent le moteur (B fig. 40).

Pour les cuisinières avec le four auto-nettoyant il est nécessaire de démonter les panneaux auto-nettoyant comme on voit dans les (fig. 38).

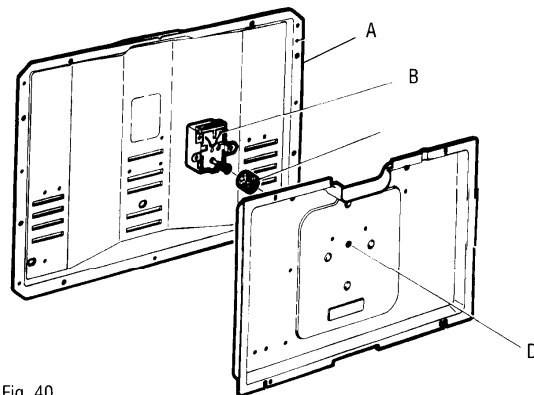


Fig. 40

## CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

### Pour votre sécurité et celle de vos enfants

- 1) Si vous sentez une odeur de gaz il faut:
  - Ouvrir les fenêtres.
  - Ne toucher aucun interrupteur.
  - Eteindre toute flamme;
  - Chercher la fuite éventuelle avec de l'eau savonneuse mais jamais avec une flamme; et, mieux encore, appeler un technicien qualifié.
- 2) Garder les enfants loin de l'appareil: n'oublier pas que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses pendant le fonctionnement aussi que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- 3) Eviter de garder dessus ou près de l'appareil les produits attractif pour les enfants.
- 4) Ne pas garder de produits inflammables ou bouteilles aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosols près d'un brûleur allumé.
- 5) N'utiliser pas l'appareil pour chauffer les cuisines.
- 6) Faire attention aux manches de votre vêtement et aux poignées des casseroles: tenez les loin des brûleurs.
- 7) En cas d'incendie, fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant; ne jamais jeter d'eau sur de l'huile en flamme ou en train de frire.

Ce produit répond aux exigences des directives communautaires:

- 90/396 CEE "Appareil à gas"
- 73/23 CEE " Basse tension"
- 89/336 CEE " Compatibilité électromagnétique"
- 89/109 CEE " Matériaux utilisés en contact avec les aliments"