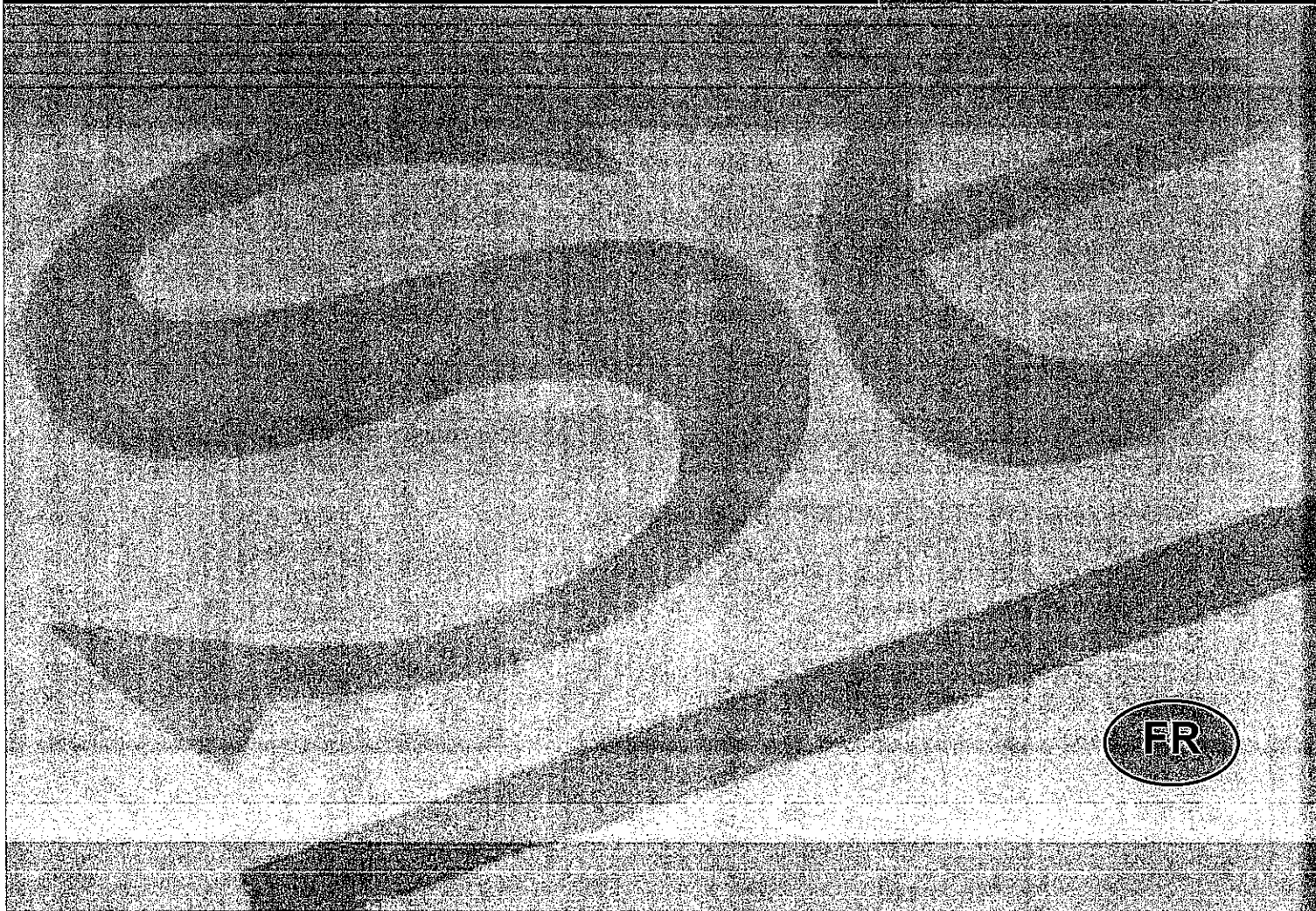
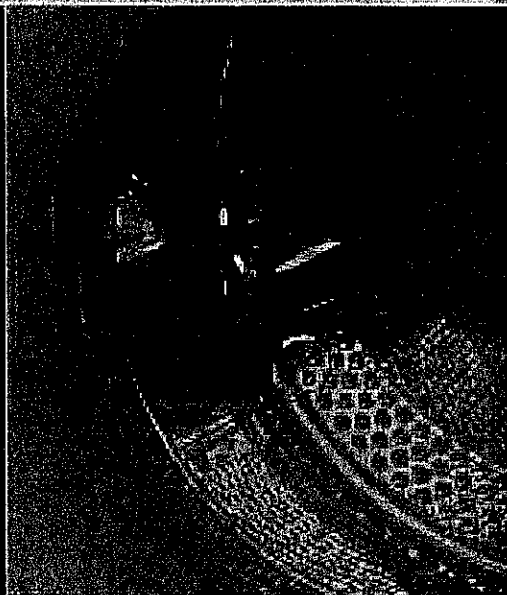


Servis



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:

- CEE 73/23 + 93/68 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	3
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	pages	4-6
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	pages	7-15
4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	page	16
5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	page	16-17
6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	pages	18-25
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 exécutées exclusivement par un technicien qualifié.
- L'installation de l'appareil et l'aération du local où sera installé l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson du type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, donc 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 l'aptitude 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 chaque cuisson. Les résidus des aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four, car ils pourraient s'avérer dangereux pour l'environnement 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 sont à la position "fermeture" ou "éteint", c'est à dire que le "●" de la manette doit se trouver en face du pictogramme "●" 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

Les cuisinières sont équipées 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.

Les cuisinières sont équipées d'un four à convection naturelle, tout à gaz ou mixte (four au gaz et gril électrique).

Pour éviter la surchauffe, l'appareil avec four mixte, est équipé d'un thermostat de sécurité 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 le four et contactez le centre de service après-vente le plus proche.**

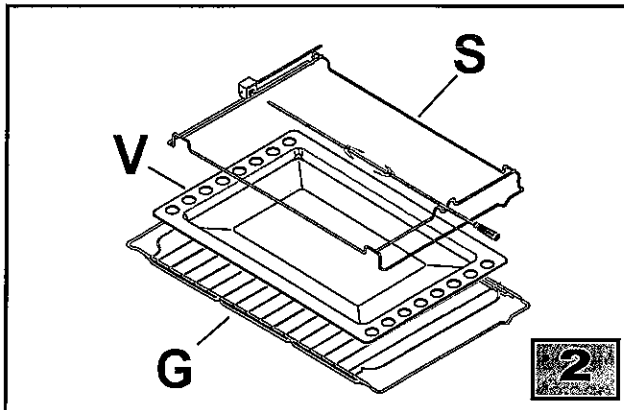
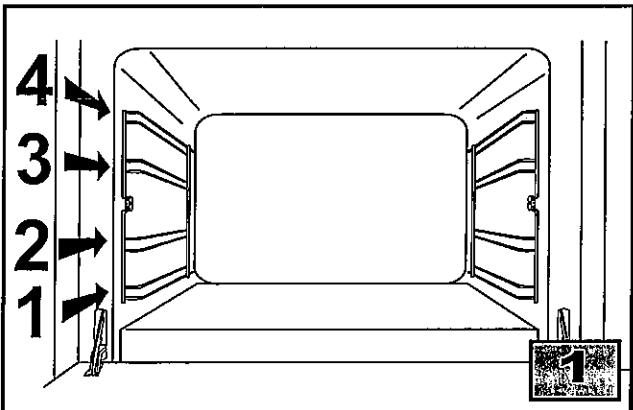
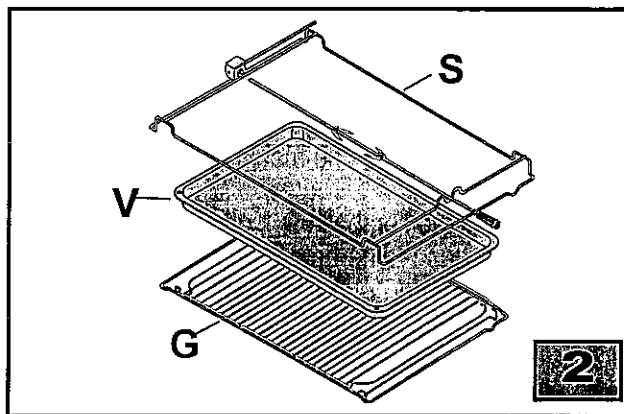
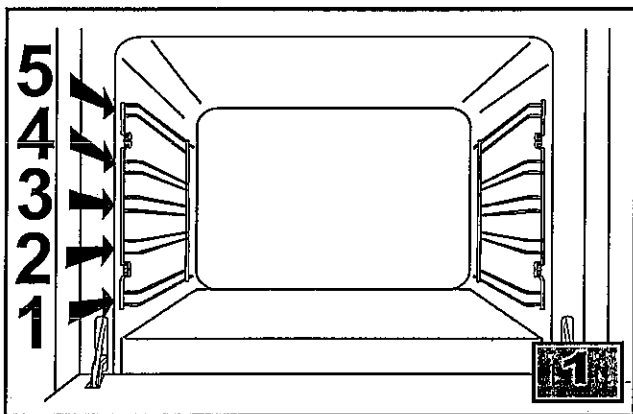
Les parois du four sont équipées de glissières (fig.1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous (fig. 2). **Leur dotation varie en fonction du modèle.**

- grille du four (G)
- lèchefrite (V) ou plat lèchefrite
- support tournebroche + broche (S)

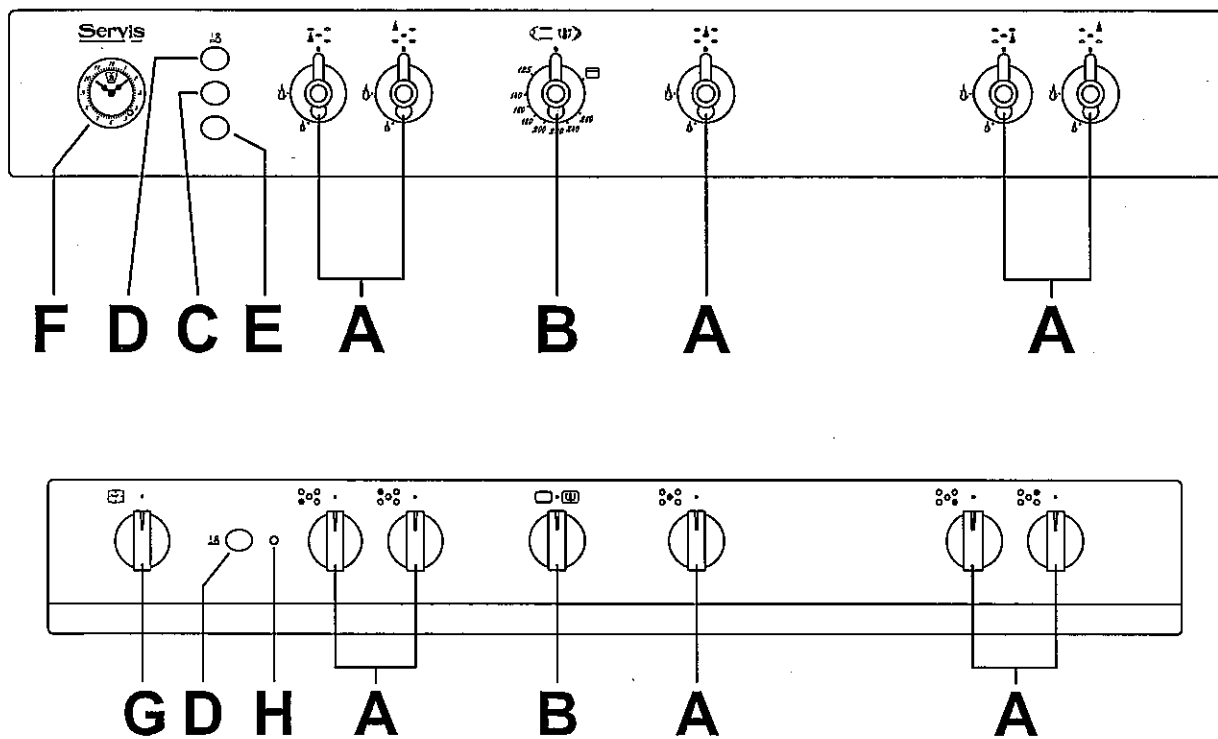
La cuisinière est équipée d'un petit emplacement sous le four, à la base de la cuisinière.

Il peut être utilisé comme logement générique ou pour garder les plats au chaud quand le four est en marche.

Attention: il est absolument interdit d'y mettre des produits inflammables.



2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



DESCRIPTION DU TABLEAUX DE COMMANDE

- A. Manettes bruleurs gaz
- B. Manette thermostat four et grilloir gas ou gril electrique
- C. Interrupteur tournebroche
- D. Interrupteur eclaireage four
- E. Bouton d'allumage bruleurs gaz
- F. Horloge analogique avertisseur
- G. Manette minuterie sans fin de cuisson
- H. Voyant rouge de fonctionnement du gril electrique

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DES COMMANDES

MANETTE BRULEURS GAZ (rep. A)

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

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

MANETTE THERMOSTAT FOUR ET GRILLOIR GAZ ou GRIL ELECTRIQUE (rep. B)

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

- = position de fermeture

de Min ou 125°C à 260°C = réglage de la température du four

En la tournant cette manette vers la droite, sur le symbole  , vous choisirez le grilloir gaz ou le gril électrique + rotisserie.

—|— INTERRUPTEUR TOURNEBROCHE (rep. C)

⚙️ INTERRUPTEUR ECLAIRAGE FOUR (rep. D)

★ BOUTON D'ALLUMAGE BRULEURS GAZ (rep. E)

HORLOGE ANALOGIQUE AVERTISSEUR (rep. F)

Cet accessoire a une double fonction: celle d'horloge et celle de minuterie.

Programmation de l'heure

Après le branchement électrique ou une interruption de courant, pressez et tournez vers la droite la manette (M) pour régler l'heure.

Minuterie

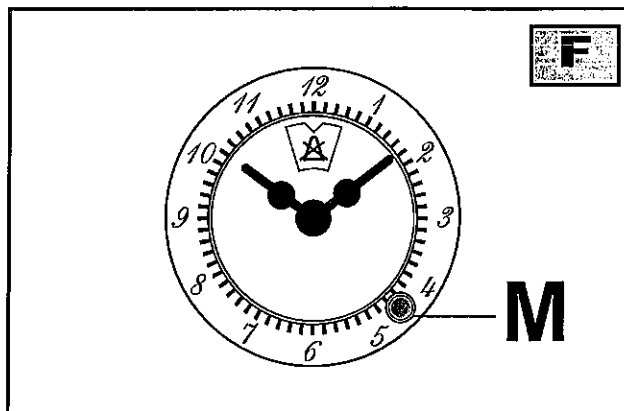
Sans la presser, tournez vers la droite la manette (M) et sélectionnez le temps de la minuterie (50 minutes max.). A la fin de la durée programmée, un signal acoustique se déclenche: tournez la manette sur le symbole  pour l'arrêter.

MANETTE MINUTERIE SANS FIN DE CUISSON (rep. G)

Certaines cuisinières sont équipées de minuterie sans fin de cuisson. Pour la mise en service, tournez la manette d'un tour complet vers la droite, ensuite, tournez dans le sens inverse jusqu'au temps de cuisson souhaité, exprimé en minutes. Une sonnerie signale que le temps de cuisson souhaité est écoulé et que vous devez éteindre le four.

VOYANT ROUGE DE FONCTIONNEMENT DU GRIL ELECTRIQUE (rep. H)

Son allumage signale l'activation du gril électrique.



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant l'utilisation des brûleurs, ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance et s'assurer 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.
- Avant d'ouvrir le couvercle, éliminez tous les résidus d'aliments à sa surface.
- Avant de fermer le couvercle en verre, après avoir éteints les brûleurs, attendez le refroidissement complet des pièces chaudes. En effet, le couvercle en verre peut éclater sous l'effet de la chaleur (voir fig. 3, correspondant à l'étiquette appliquée sur le couvercle).
- 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. 19) et en mettant en fonction le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électroventilateur fig. 20 et 21). 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.



3

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

(seulement sur certaines versions - fig. 9 - repère AC)

Appuyez et tournez vers la gauche la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme et simultanément, pressez et relâchez le bouton d'allumage ★ dès que le brûleur est en fonction.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

(seulement sur certaines versions - fig. 9 - repère AC)

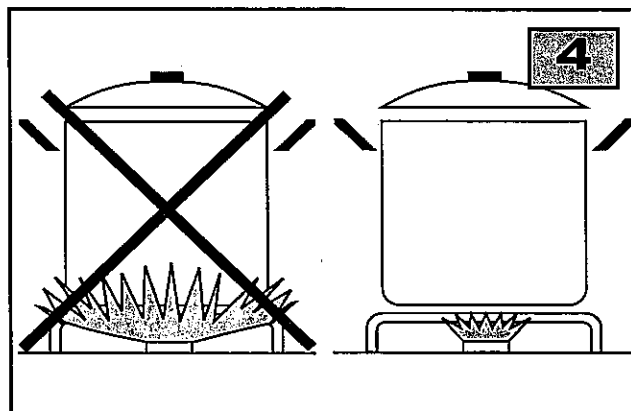
Tournez (sans appuyer) vers la gauche la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser jusqu'à la position grande flamme et appuyez sur cette manette gaz pour allumer le brûleur. Vous verrez immédiatement jaillir les étincelles d'allumage.

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. 4).
- 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



461306190 (A-001)

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.
- Pendant l'utilisation, le couvercle de l'appareil doit être ouvert pour éviter tout échauffement.
- 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.
- 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 AVEC LA PORTE DU FOUR FERMEE A L'EXCEPTION DE L'UTILISATION DU GRILLOIR GAZ (VOIR LES INSTRUCTIONS CORRESPONDANTES).

QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR DE LA CUISINIERE

Lors de la première utilisation du four, laissez-le 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:

- Tournez la manette de 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 titre indicatif, vous trouverez ci-dessous:

- pages 9-10 une brève description des différentes cuissons
- page 11, des conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats,
- page 12, les tableaux de cuisson et de grillades.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

FOUR GAZ ET GRILLOIR GAZ

Les brûleurs du four et du grilloir sont dotés chacun d'un thermocouple de sécurité (voir fig. 24 et 25 - repère TC). Par conséquent, une fois l'allumage effectué, continuez à presser la manette pendant 15 secondes environ. Si à la fin de ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas allumé, relâchez la manette et attendez 1 minute au moins avant d'effectuer un autre essai.

En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur la position de fermeture et attendez 1 minute au moins avant de le rallumer.

ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR FOUR

(en cas de panne courant)

Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four (rep. B) vers la gauche sur la position de maximum et approchez simultanément une allumette enflammée près du brûleur placé en bas à travers l'ouverture (B) (fig. 5).

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DU BRÛLEUR FOUR

(seulement sur certaines versions)

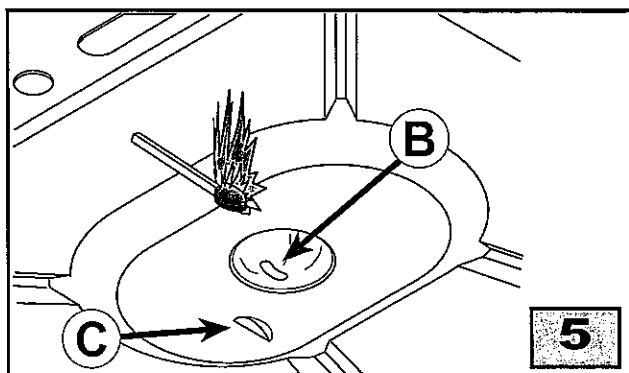
Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four (rep. B) vers la gauche sur la position de maximum, pressez et relâchez simultanément le bouton d'allumage ☆.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR DU FOUR

(seulement sur certaines versions)

Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four (rep. B) vers la gauche sur la position de maximum et appuyez sur cette manette gaz pour allumer le brûleur. Vous verrez immédiatement jaillir les étincelles d'allumage.

Après l'allumage du brûleur, contrôlez par la fente (C) (fig. 5) s'il s'est allumé et laissez la porte du four ouverte pendant 2 ou 3 minutes. Fermez-la doucement pour éviter que la flamme ne s'éteigne et attendez 15 minutes avant d'introduire les mets. Réglez la température directement à l'aide de la manette. Ce four convient à la cuisson de tous les aliments (viande, poisson, pain, pizza, gâteaux, etc.).



ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR GRILLOIR

(en cas de panne courant)

Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four (rep. B) vers la droite sur la position du grilloir  et approchez simultanément une allumette enflammée près du brûleur placé en haut du four.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DU BRÛLEUR GRILLOIR

(seulement sur certaines versions)

Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four (rep. B) vers la droite sur la position du grilloir  et appuyez et relâchez simultanément le bouton d'allumage ☆.

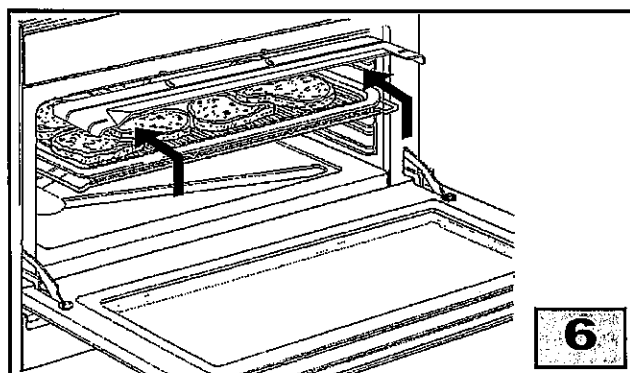
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR GRILLOIR

(seulement sur certaines versions)

Après avoir ouvert la porte du four, pressez et tournez la manette du four (rep. B) vers la droite, sur la position de grilloir . Vous verrez immédiatement jaillir les étincelles d'allumage.

Après l'allumage du brûleur grilloir gaz, la porte du four doit rester entrouverte.

Pour éviter la surchauffe des manettes et des composants, vous devez monter obligatoirement l'écran de protection (fig. 6).

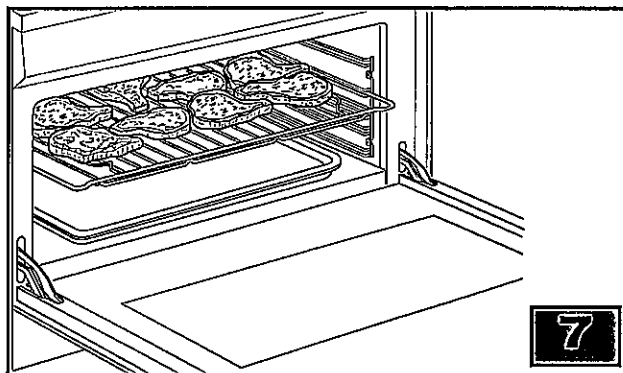


3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

CUISONS AU GRIL ELECTRIQUE

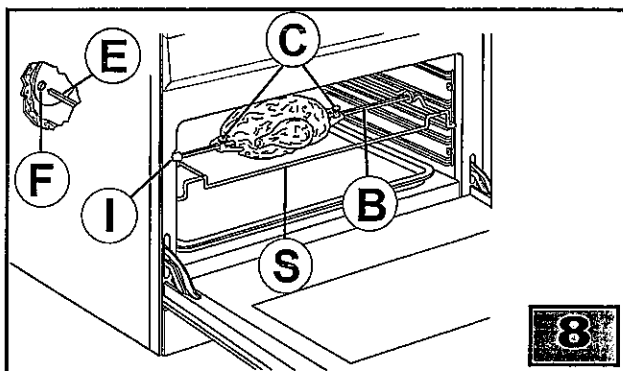
Tournez la manette du four (rep. B) vers la droite sur le symbole .

En sélectionnant cette fonction, la résistance supérieure centrale cuit les mets par rayonnement. En plus de griller (fig. 7), cette fonction peut aussi être utilisée pour dorer les aliments déjà cuits. Le tournebroche est mis en fonction sur cette position. **Utilisez toujours le lèchefrite** pour récupérer la graisse et le jus, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON".



COMMENT UTILISER LE TOURNEBROCHE (fig. 8)

- Enfilez le poulet ou le morceau à rôtir sur la broche (B) en le serrant entre les deux fourches (C); équilibrez bien les aliments pour éviter des efforts inutiles au moteur.
- Posez la broche sur le support (S) et introduisez son extrémité dans la siège (I) puis dévissez et enlevez la poignée.
- Enfilez le support (S) sur sa glissière et introduisez son extrémité (E) dans le raccord du motoréducteur (F).
- **Utilisez toujours le lèchefrite** pour récupérer la graisse et le jus de la viande qui rôtit, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON".
- **Grilloir gaz:** Positionnez la manette du four (rep. B) sur la position , allumez le grilloir et mettez en marche le motoréducteur en appuyant sur l'interrupteur . **Après l'allumage du brûleur grilloir gaz, la porte du four doit rester entrouverte. Pour éviter la surchauffe des manettes et des composants, vous devez monter obligatoirement l'écran de protection (fig. 6).**
- **Gril électrique:** Fermez la porte du four et positionnez la manette du four (rep. B) sur le symbole . Le tournebroche fonctionne en même temps que le grill.



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 émaillée pour la cuisson des gâteaux.
- Comme 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 faire 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. 7 ou 8). 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 de 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

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas		Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
		4 glissières	5 glissières			
VIANDES						Casserole ou autre récipient sur la grille du four
Veau rôti	1	1-2	1-2	200-225	100-120	
Rosbeef	1	1-2	1-2	200-225	40-50	
Porc rôti	1	1-2	1-2	200-225	100-120	
Agneau rôti	1	1-2	1-2	200-225	100-120	
GIBIER						
Lièvre rôti	1	1-2	1-2	225-260	50-60	
Faisan rôti	1	1-2	1-2	225-260	60-70	
Perdrix rôti	1	1-2	1-2	225-260	50-60	
VOLAILLE						
Poulet rôti	1	1-2	1-2	200-225	80-90	
Dinde rôtie	1	1-2	1-2	200-225	100-120	
Canard rôti	1	1-2	1-2	200-225	90-110	
POISSON						
Poisson rôti	1	2	2-3	200	30-35	
Poisson en sauce	1	2	2-3	175	20-25	
PATE						
Lasagne	2.5	2	3	210-225	60-75	
Cannelloni	2.5	2	3	210-225	60-75	
PIZZA	1	2	3	225-260	25-30	
PAIN	1	2	3	225-260	20-25	
PATISserie						Plat à pâtisserie sur la grille du four
Biscuits en général		2	2	190	15	
Pâte brisée		2	2	200	20	
Savarin		2	2	200	40-45	
TARTES						Moule sur la grille du four
Gâteau Paradis	0.8	2	2	190	52	
Tarte aux fruits	0.8	2	2	200	65	
Gâteau au chocolat	0.8	2	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.

TABLEAUX DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas		Temps de cuisson en minutes	
		4 glissières	5 glissières	1° côté	2° côté
VAINDES					
Entrecôte	0,50	3	3	15	15
Bifteck	0,15	3	3-4	5	5
Poulet (coupés en deux)	1	2-3	3-4	25	25
POISSON					
Truite	0,42	3	4	18	18
Sole	0,20	3	4	10	10
PAIN					
Toast		3-4	4-5	2-3	2-3
TOURNEBROCHE					
POULET	1.3	3	3	60-80	

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 gril, 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.
N.B.: Ne pas utiliser appareils à la vapeur pour le nettoyage.

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.

Nettoyez lorsque la table et les composants sont froids. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.

En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de tomates.

MISES EN GARDE:

- Lors du remontage des différentes pièces des brûleurs, vérifiez que les fissurations des tête ne soient bouchés par des corps étrangers et assurez-vous que les chapeaux émaillés soient positionnés correctement sur les têtes des brûleurs (voir fig. 9).
- 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. Nettoyez la structure lorsqu'elle est froide.

N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs. En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de tomates. **N'utilisez pas de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs.**

PARTIES INTERNES DU FOUR

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 inadaptés.

Il est conseillé de nettoyer le four après chaque cuisson pour faciliter l'élimination des résidus de cuisson et des taches de graisse. Dans le cas contraire, le nettoyage deviendra de plus en plus difficile, car les graisses brûleront pendant les cuissons successives, en s'incrétant dans l'émail et en produisant des odeurs désagréables.

Pour conserver longtemps l'éclat des parties émaillées, il faut les nettoyer avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer parfaitement. Ne les lavez pas quand elles sont encore chaudes et n'utilisez pas de poudres abrasives.

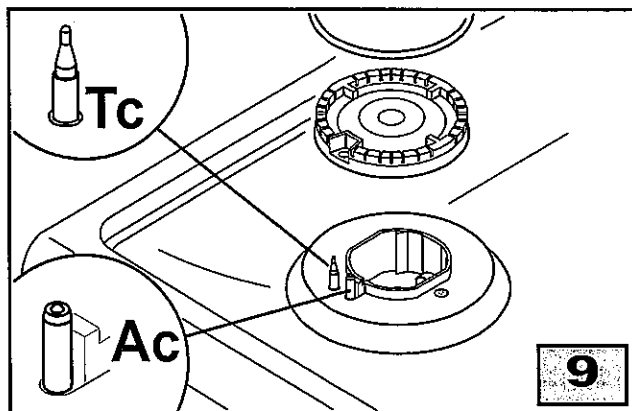
Évitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron et de tomate restent trop longtemps au contact des surfaces émaillées. Lavez aussi à chaque fois les accessoires utilisés.

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

PANNEAUX AUTO-NETTOYANTS

Les parois latérales et arrière du four sont équipées de panneaux 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 Maxi) 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 Maxi. Attendez le refroidissement du four et passez de nouveau une éponge humide. Si toutes les substances ne sont pas éliminées, répétez l'opération.

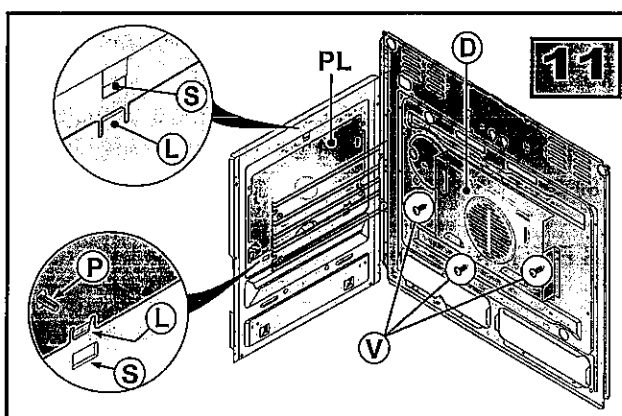
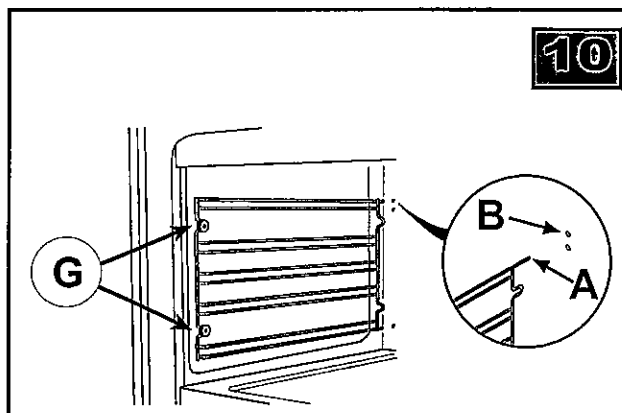
Il est recommandé d'extraire périodiquement les panneaux du four, de les laver à l'eau savonneuse tiède et de les essuyer avec un chiffon doux.

Pour le démontage suivez les instructions ci-dessous:

- Dévissez les écrous moletés (G) pour dégager les grilles latérales (fig. 10) et les panneaux latéraux (PL) (fig. 11).
- Pour retirer les panneaux latéraux (PL) sans problème, soulevez-les puis abaissez-les pour dégager les languettes (L) de leurs sièges (S) (fig. 11).
- Dévissez les vis (V) pour retirer ensuite le panneau de circulation de l'air (D) (fig. 11).

Pour remonter les pièces, répétez les opérations de démontage dans l'ordre inverse en ayant soin de :

- Introduire le panneau de circulation de l'air (D) (fig. 11).
- Enfiler les panneaux latéraux (PL) dans les pivots latéraux (P) (voir fig. 11) et puis les positionner en les poussant d'abord vers le haut de sorte que les languettes supérieures aillent s'emboîter dans leurs sièges puis en les abaissant pour introduire les languettes inférieures dans leurs sièges;
- Monter les grilles latérales en ayant soin d'enfiler les pivots arrière (A) dans les trous (B) et de bloquer les grilles avec les écrous moletés (G) (voir fig. 10).

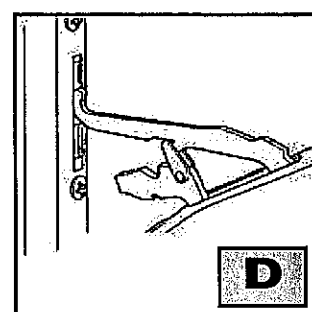
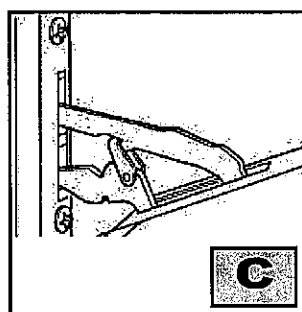
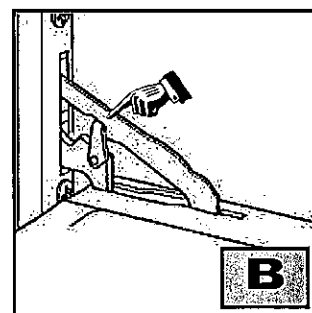
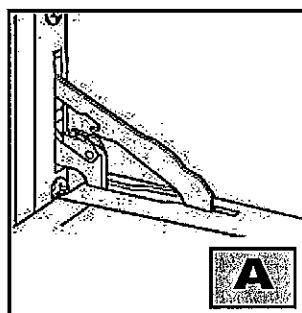


3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

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 tirer en avant la porte en la pliant 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 logement les secteurs supérieurs puis les secteurs inférieurs.

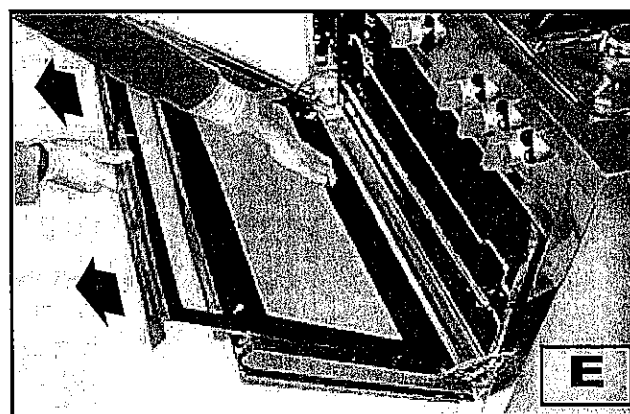


ATTENTION !! Après tout opération de nettoyage, avant de refermer la porte du four il est fondamental de vérifier que les éléments de décrochage soient **ENTIÈREMENT ABAISSÉS** comme indiqué sur la figure A.

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 faire fermer la porte de déclenchement.



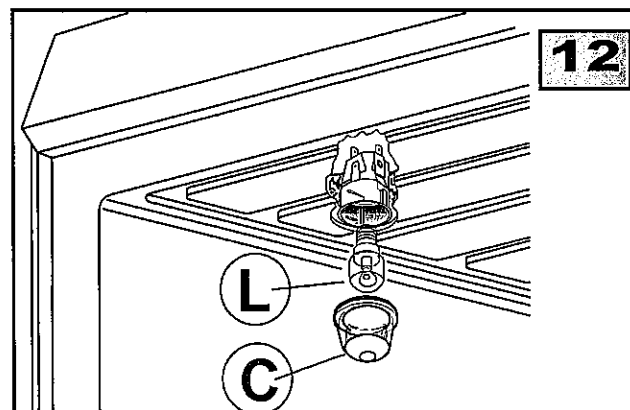
REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 12)

ATTENTION : Avant de procéder au remplacement de la lampe, veuillez à déconnecter le four de l'alimentation 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 ?

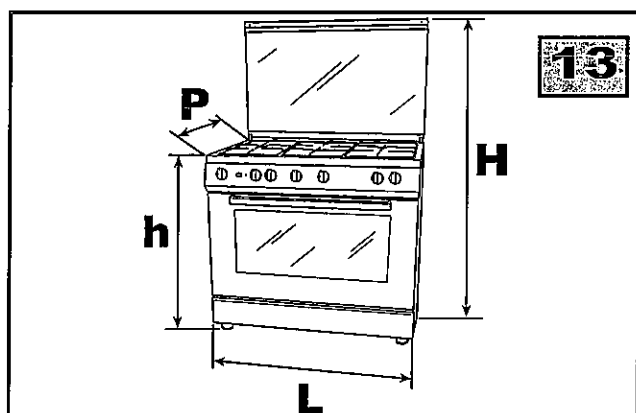
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

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 thermostat ne fonctionne pas	• Adressez-vous au Service Après-Vente.
L'éclairage du four 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 15.

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

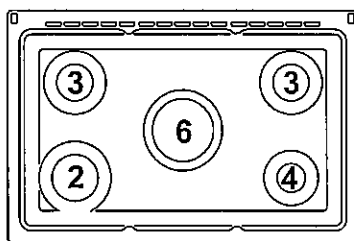
DIMENSIONS EXTERIEURES DE LA CUISINIÈRE (fig. 13)

TYPE	hauteur H mm	hauteur h mm	largeur L mm	profondeur P mm	Volume dm³
85-Z	1340 ÷ 1345	850 ÷ 865	850	500	78
96-Z	1440 ÷ 1455	850 ÷ 865	900	600	117



5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TABEAU DES INJECTEURS ET PUISSANCE DES BRULEURS GAZ SUR LA TABLE DE TRAVAIL



BRULEURS		PRESSION DE SERVICE DU GAZ		DEBIT		DIAMETER INJECTEUR	DEBIT CALORIFIQUE		OUVERTURE BAGUE DE REGLAGE AIR	By-pass
N°	DESIGNATION	mbar		g/h	l/h	1/100 mm	Min	Max	°Xmm	1/100 mm
2	Rapide	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	218 214	286	88 88 117-Y	800 800 800	3000 3000 3000	=	44
3	Semi-rapide	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	131 129	171	68 68 98-Z	600 600 600	1800 1800 1800	=	34
4	Auxiliaire	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	73 71	95	51 51 75-X	400 400 400	1000 1000 1000	=	28
6	Ultrarapide	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	276 272	362	98 98 135-K	1400 1400 1400	3800 3800 3800	=	62
7	Four type 85-Z	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	284 279	371	94 94 142	1200 1200 1000	3900 3900 3900	3 3 2.5	52
8	Grilloir type 85-Z	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	222 218	305	86 86 131	= = 3200	3050 3050 3200	3.5 3.5 1.5	=
7	Four type 96-Z	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	349 343	457	108 108 161	1200 1200 1200	4800 4800 4800	3.5 3.5 2.5	55
8	Grilloir type 96-Z	G30 - Butane G31 - Propane G20/G25-Naturel	28-30 37 20/25	327 322	447	105 105 161	= = 4700	4500 4500 4700	3.5 3.5 1.5	=

COMPOSANTS ELECTRIQUES

Designation	Données nominaux
résistance grill	2000 W
lampe du four	15 W - E 14 - T 300
moteur tourne broche	4 W
câble d'alimentation appareils tout à gaz	H05 RR-F 3 x 0.75 mm ²
câble d'alimentation appareils mixtes	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²

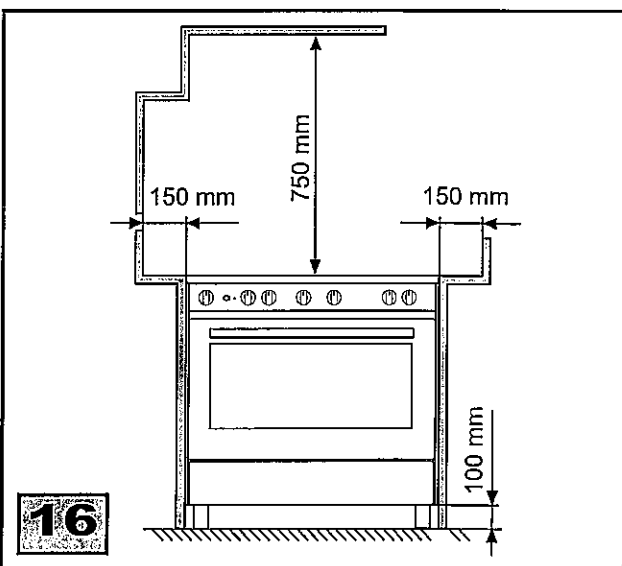
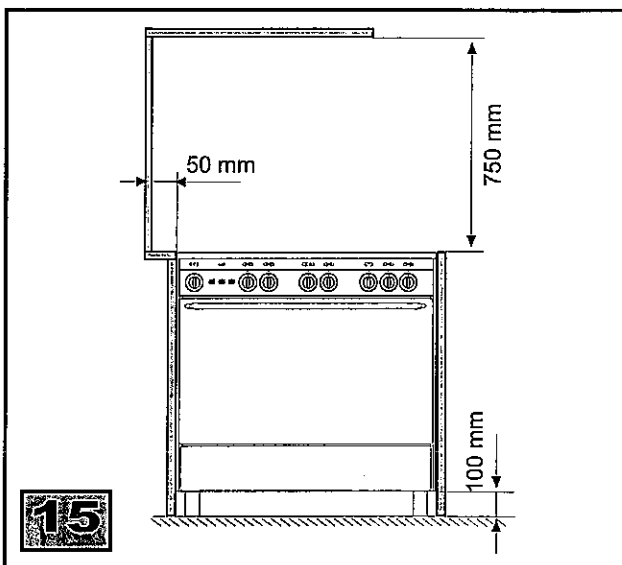
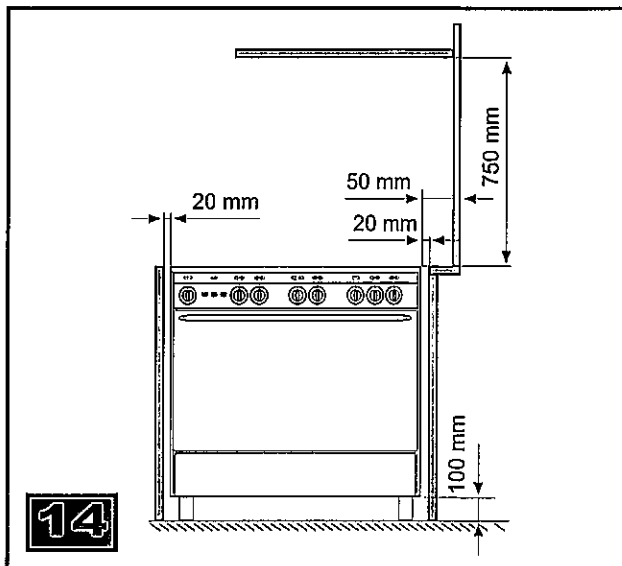
6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

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 tout à gaz peuvent être installés comme "classe 1" (installation libre) ou "classe 2 sous-classe 1" (incorporable). Les distances indiquées dans les figures 14 ou 15 doivent absolument être respectées.
- Conformément à la norme "GAZ", les appareils mixtes peuvent être installés comme "classe 1" (installation libre) ou "classe 2 sous-classe 1" (incorporable). Les distances indiquées dans la figure 16 doivent absolument être respectées.
- Conformément à la norme "ELECTRIQUE", à l'acte de l'installation on doit respecter les distances indiquées dans la fig. 14, 15 ou 16 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 doit être effectuée conformément aux normes en vigueur et respecter les règlements 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.



6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

DEBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

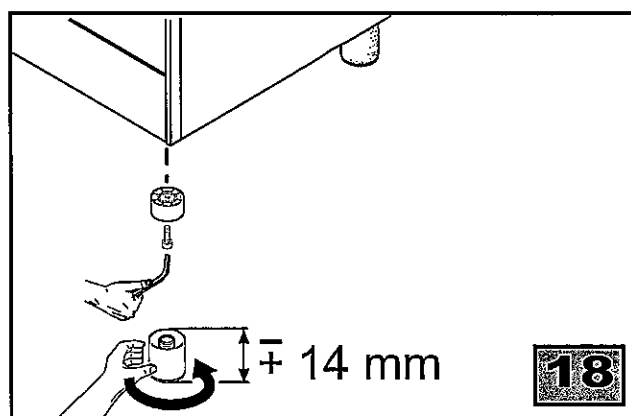
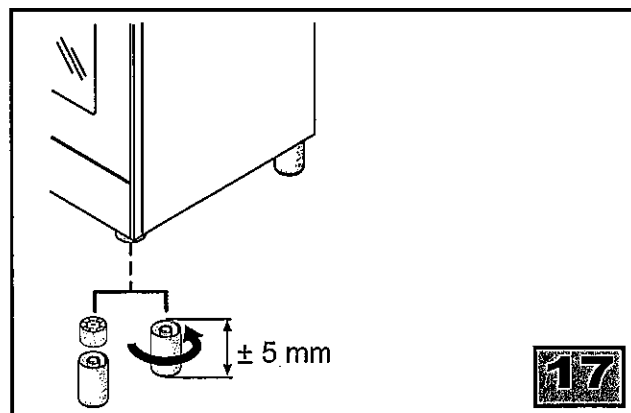
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement 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.

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

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

- **pieds réglables (type 85-Z)**, pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Il suffit de visser ou dévisser les pieds pour le réglage (fig. 17).
- **kit pieds réglables (type 96-Z)**, 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 (voir fig. 18). **N.B.: la clé 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.



6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

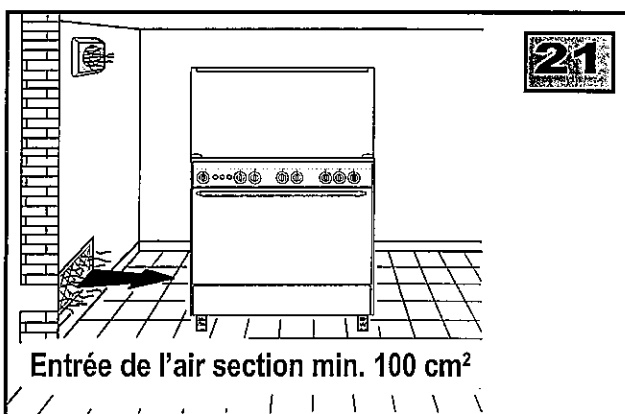
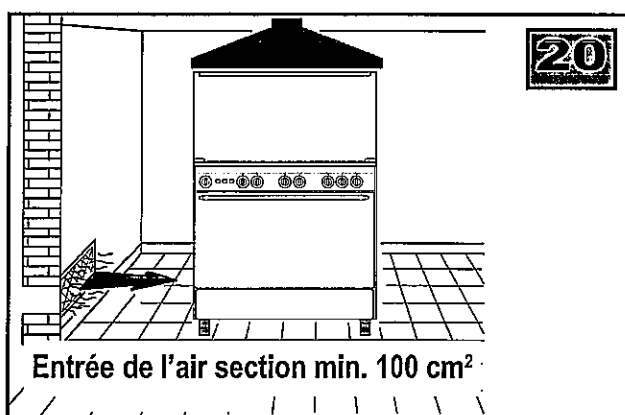
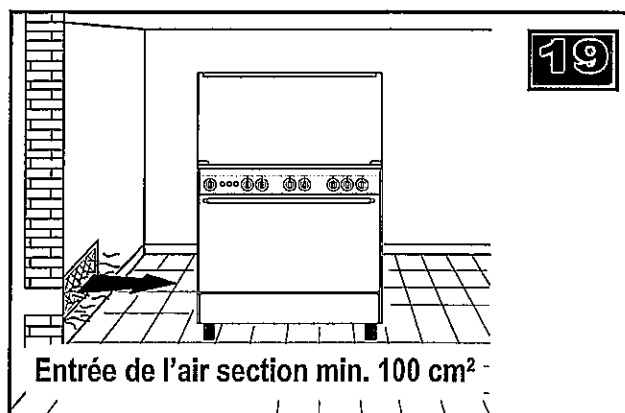
VENTILATION DE LA PIÈCE

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 de l'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. 19). 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. 20). 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. 21). Les prescriptions des normes en matière de ventilation devront être obligatoirement respectées.



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 prescriptions suivantes:

- 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 visitable 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!

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:

- l'aptitude 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.

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'en a pas) adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs dans le respect des 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 avec une 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.

6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

REGLAGE

- En cours d'installation ou en cas de transformation, interrompez toujours l'arrivée de courant électrique avant de procéder à n'importe quel type de réglage.
- Une fois les réglages ou les pré-réglages 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. 22)

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

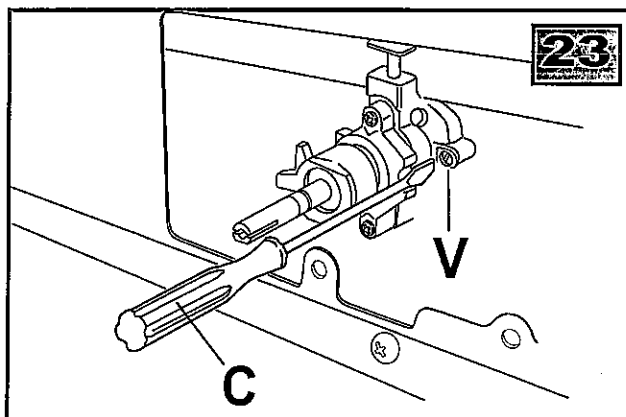
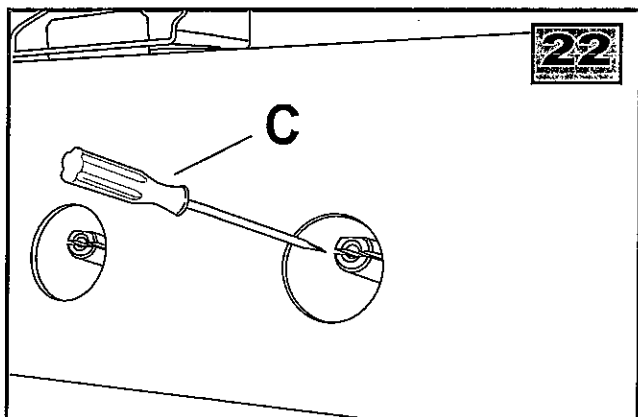
Le réglage du débit réduit s'exécute de la façon suivante :

- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position de "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 de "maximum" à la position de "minimum", la flamme ne s'éteigne pas.
- **N.B:** Si rencontrez des difficultés à atteindre la vis de réglage, enlevez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis de fixation positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.

THERMOSTAT DU FOUR (fig. 23)

Réglage du Minimum:

- Enlevez la manette du thermostat.
- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position de Maximum et attendez environ 10 minutes.
- Revenez lentement sur la position Minimum et à l'aide d'un petit tournevis (C) tournez la vis (V) à droite pour diminuer la flamme ou à gauche pour l'augmenter.
- Les flammes doivent être courtes pour avoir un Minimum efficace, stables pour éviter toute extinction accidentelle et doivent résister aux manoeuvres normales de la porte du four.

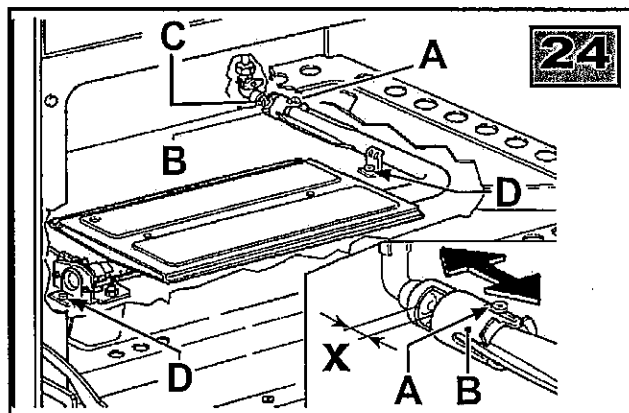


6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

BRULEUR DU FOUR (voir fig. 24)

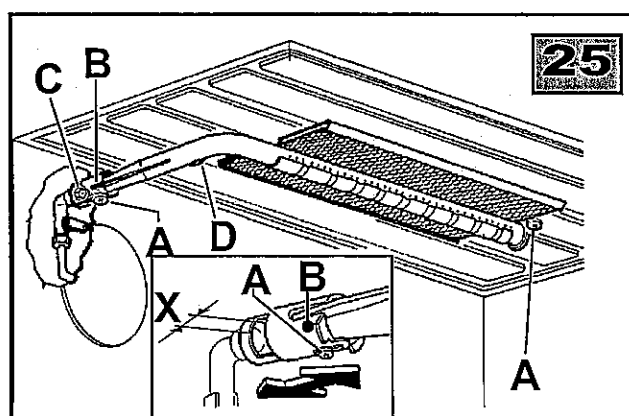
Le brûleur se trouve à la base du four et il est couvert par le fond qui doit toujours rester à sa place pendant le fonctionnement.

Le réglage de l'air primaire se fait quand le brûleur est allumé: desserrez la vis (A) et réglez la bague (B) pour obtenir les ouvertures "X" indiquées sur le tableau page 17. Après réglage bloquez la vis (A).



BRULEUR GRILLOIR (voir fig. 25)

Le réglage de l'air primaire se fait quand le brûleur est allumé: desserrez la vis (A) et réglez la bague (B) pour obtenir les ouvertures "X" indiquées sur le tableau page 17. Après réglage bloquez la vis (A).



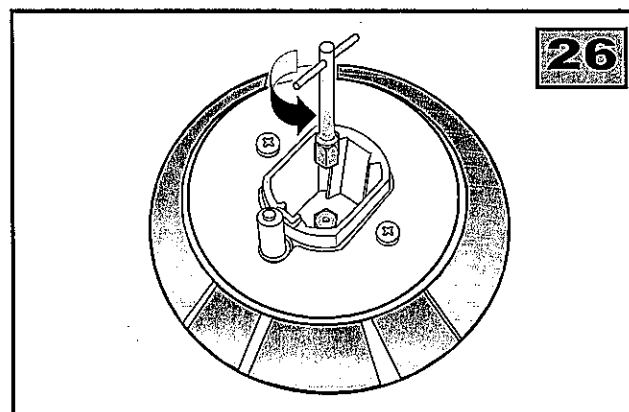
TRANSFORMATION

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. 26).
- Pour changer l'injecteur (C) du brûleur four, il faut le démonter après avoir dévissé les vis (D) (fig. 24).
- Pour changer l'injecteur (C) du brûleur grilloir, il faut le démonter après avoir dévissé les vis (D) (fig. 25).

Pour venir en aide à l'installateur, le tableau page 17 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 pré-réglage 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

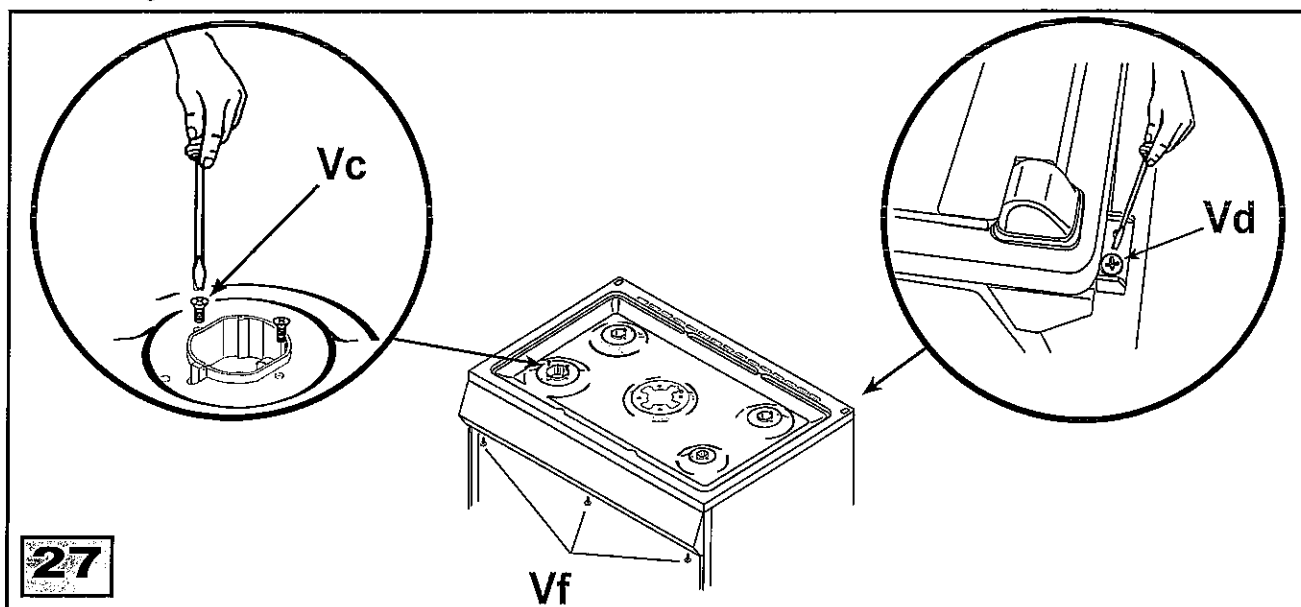
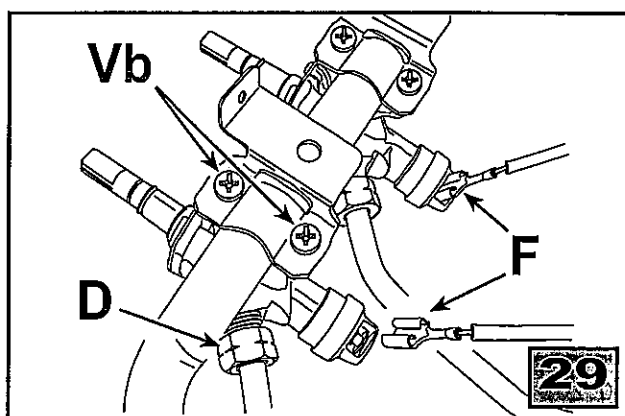
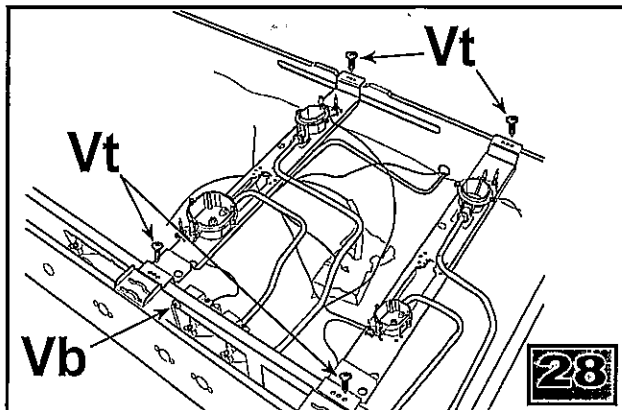
CHANGEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

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

CHANGEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT

Pour changer un robinet ou le thermostat, procéder de la façon suivante:

- Enlevez les grilles et les têtes des brûleurs.
- Dévissez les vis (Vc) (fig. 27) de fixation des brûleurs.
- Enlevez la table de travail en dévissant les 2 vis (Vd) (fig. 27) des entretoises positionnés derrière la cuisinière.
- Enlevez les manettes et démontez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis (Vf) (fig. 27) de fixation positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.
- Dévissez les écrous de blocage des rampes (D) et enlevez le «faston» des thermocouples éventuels (fig. 29).
- Dévissez le vis (Vt) (fig. 28) qui fixent les traverses.
- Dévissez le vis (Vb) (fig. 28) et qui unissent les brides des robinets au façade.
- Faites glisser la rampe vers la partie postérieure et démontez le robinet ou le thermostat en dévissant les vis (Vb) (fig. 29) qui l'unissent aux brides.
- A chaque changement de robinet ou de thermostat, 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 la résistance électrique, la douille, 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 17). 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 15.
- Pour changer la douille, le générateur d'allumage et les bougies, il faut démonter la table de travail en répétant les opérations indiquées à la page 24.
- En cas de remplacement de la douille (fig. 12) forcez le languettes de blocage et sortez la douille vers l'intérieur du four.
- Pour changer la minuterie, il faut démonter le tableau de commande en répétant les opérations indiquées à la page 24.

7. SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES

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.

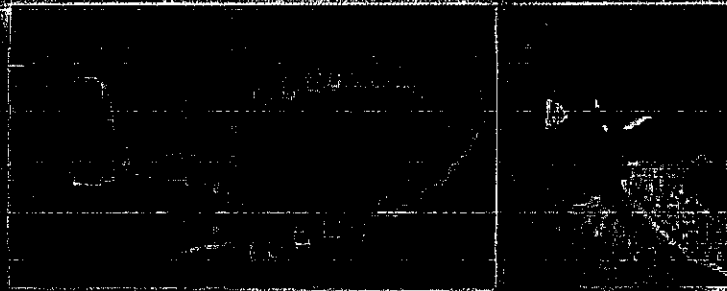
Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre Service Après-Vente le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type d'inconvénient. Vous trouverez ces données soit sur l'étiquette signalétique apposée sur l'appareil,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

7-13



Code 461306190 (A-001) - 29/11/2005