



**NOTICE POUR L'INSTALLATION,  
L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES  
CUISINIÈRES**



**FR**

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.

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

---

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

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

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

- CE 2006/95 concernant la sécurité électrique.
  - CE 2004/108 concernant la compatibilité électro-magnétique.
  - CE 2009/142 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.

## 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 de problème rencontré. Vous trouverez ces données soit sur l'étiquette signalétique apposée sur l'appareil, soit sur l'étiquette d'emballage et dans la notice.

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

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

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

## SOMMAIRE

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES      | 3     |
| AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION | 4-6   |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL                   | 7-9   |
| INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR            | 10-18 |
| QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?                 | 19    |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES                 | 19-20 |
| INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR            | 21-28 |

## AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

Vous avez acheté un de nos produits et nous vous en remercions. Nous sommes convaincus que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, pourra répondre à toutes vos demandes. Ce nouvel appareil est facile à utiliser, mais avant d'installer et de l'utiliser, il est important de lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations pour une installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications à ses produits qu'il juge nécessaire ou utile, également dans votre intérêt, sans préjudice de ses caractéristiques essentielles fonctionnelles et de sécurité. Le fabricant ne peut être tenu responsable des inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription qui peuvent être trouvés dans ce manuel.

NB: les images montrées dans les figures de ce manuel sont purement indicatives.

- L'installation, les réglages, les conversions et les opérations d'entretien figurant dans la section «Instructions pour l'installateur» doivent être effectuées uniquement par le personnel autorisé.

- L'installation de tous les gaz et les appareils combinés doivent être conformes aux normes en vigueur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement pour son usage prévu, c'est-à-dire pour un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et, par conséquent, dangereux.

- Le fabricant ne peut être tenu

responsable de tout dommage aux personnes ou aux biens résultant d'une installation, d'entretien ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

- Une fois que l'emballage a été retiré des surfaces extérieures et les différentes parties intérieures, bien vérifier que l'appareil est en parfait état. Si vous avez le moindre doute ne pas utiliser l'appareil et faire appel à une personne autorisée.

- Les matériaux d'emballage utilisés (carton, sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont une source de danger potentiel. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables.

- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si elle est correctement connecté à un système de terre approprié, tel que prescrit par les normes de sécurité électrique. Le fabricant décline toute responsabilité si ces instructions ne sont pas suivies. Si vous avez des doutes, demandez l'aide d'une personne autorisée.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les données plaqué signalétique correspond à celle de l'alimentation en gaz et de l'électricité (voir la section «CARACTERISTIQUES TECHNIQUES»).

- NE PAS utiliser dans les engins MARINE, CARAVANES OU MOBIL-HOMES à moins que chaque brûleur est équipé d'une flamme.

- NE PAS MODIFIER CET APPAREIL
- USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

## AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

**AVERTISSEMENT** - L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter élément chauffant touchante. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf continuellement surveillée.

La vitre de la porte du four et les parties accessibles deviennent chaudes lors de l'utilisation. Pour éviter les brûlures jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser cet appareil comme un appareil de chauffage.
- Ne touchez à aucun appareil électrique si les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de prendre la fiche de la prise.
- Ne laissez pas l'appareil à l'extérieur sous le soleil, la pluie, etc
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'esperience et knolegde si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et comprendre le involved. Children risques ne doit pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien utilisateur ne doit pas être fait par les enfants avec supervision sur.

**AVERTISSEMENT** - Afin de prévenir in accidentelle de basculement de l'appareil, par exemple par un enfant grimper sur la porte du four ouverte, ou de charges trop élevées

sont appuyés sur la porte du four ouverte, deux chaînes doivent être vissés à l'arrière de la cuisinière et fixe au mur avec des crochets. S'assurer que les chaînes soient tendues. S'il vous plaît se référer aux instructions pour l'installation ..

- Avant la cuisson pour la première fois, assurez-vous que le four est vide et sa porte fermée, chauffez le four à température maximale pendant deux heures. Cela permettra à la couche de protection à l'intérieur du four pour être brûlés et dissiper les odeurs associées. Assurer une ventilation adéquate dans la cuisine tout brûler et ne soyez pas alarmé par un peu de fumée lors de ce processus.
- La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais passer de l'appareil, puis couvrir, par exemple la flamme lide avec un ou une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Ne jamais utiliser d'éponges ou de produits abrasifs et les solvants pour enlever les taches ou d'adhésifs sur les surfaces en acier peint ou en acier inoxydable.
- Eteignez le four avant de retirer le capot de ventilateur pour le

## AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

nettoyer. Remplacer le protégé-après le nettoyage conformément aux instructions.

- Le four peut être équipé d'une sonde de température. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four par notre centre de service.
- Retirez tout déversement du couvercle avant de l'ouvrir.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou indépendant de contrôle à distance du système
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique ..
- Les cuisinières peuvent être équipées d'un petit compartiment sous le four qui peut être utilisé pour stocker des choses. Rappelez-vous que les surfaces deviennent très chaudes, il est strictement interdit de placer des matériaux inflammables à l'intérieur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une plaque de cuisson, d'un four ou d'une plaque.
- L'appareil doit être placé directement sur le sol et ne peut être monté sur une base.
- Si l'appareil est équipé d'un couvercle en verre, ce qui peut se briser lorsqu'il est chauffé. Éteignez tous les brûleurs ou déconnecter toutes les plaques et les laisser refroidir avant de fermer le couvercle
- Évitez d'utiliser le four comme un garde-manger ou un placard casserole quand vous ne l'utilisez pas pour la cuisson: si le four est allumé accidentellement peut provoquer des dommages et des

accidents.

- Si vous utilisez une prise électrique près de l'appareil, assurez-vous que les câbles ne se touchent pas la cuisinière et sont assez loin de toutes les parties chaudes.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, vérifier que toutes les commandes sont en position d'arrêt ou de fermeture, vérifier que le «0» de la molette correspond à la «•» symbole sérigraphié sur le panneau avant.
- Coupez l'alimentation électrique avant de commencer à nettoyer ou entretenir l'appareil.
- Dans le cas d'une panne ou d'un dysfonctionnement, éteindre l'appareil et couper l'alimentation électrique et ne pas y toucher. Toutes les réparations ou les réglages doivent être effectués avec soin et avec toute l'attention voulue d'une personne autorisée.
- Pour cette raison, nous vous recommandons d'appeler notre Services Après-Vente .

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### GÉNÉRALITÉS

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

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

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

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

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

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

En outre, la cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement ou tangentiel qui a la fonction de refroidir le tableau de commandes, les manettes,

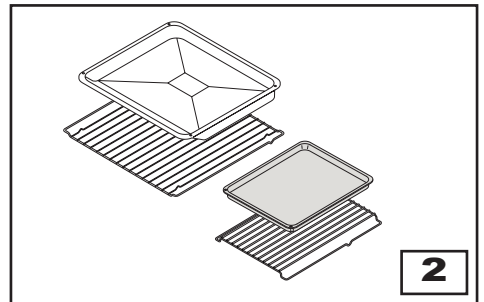
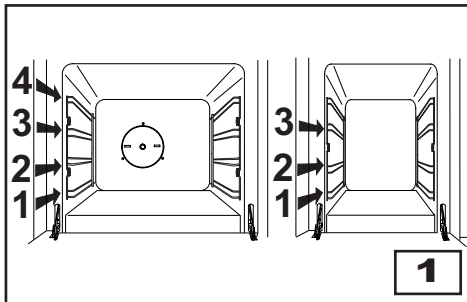
la poignée de la porte du four et les composants électriques.

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

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

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

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



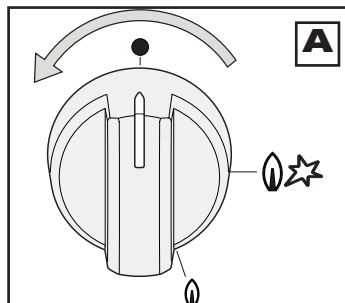
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## DESCRIPTION DES COMMANDES

### MANETTE BRULEURS GAZ (A)

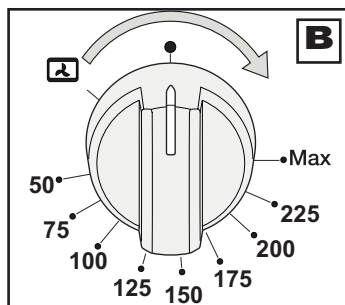
En tournant la manette, vous choisirez l'une des fonctions suivantes :

|    |                            |
|----|----------------------------|
| ●  | = Position de fermeture    |
| 🔥★ | = Position de plein débit  |
| 🔥  | = Position de débit réduit |



### MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR GAUCHE (B)

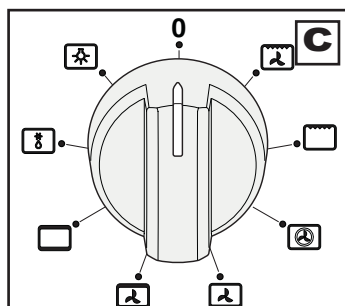
En tournant la manette il sera possible de choisir les valeurs de température du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Max).



### MANETTE DE SÉLECTION DES FONCTIONS DU FOUR GAUCHE (8 FONCTIONS) (C)

En tournant la manette on trouvera les symboles indiqués ci-après:

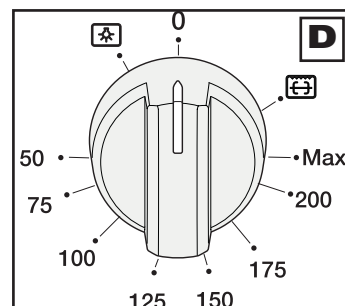
|    |                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|
| ●  | = Four éteint                                                               |
| 🔥★ | = Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions  |
| 🔥  | = Mise en service du ventilateur                                            |
| ☐  | = Mise en service des résistances supérieure et inférieure                  |
| 🔥🔥 | = Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur |
| 🔥  | = Mise en service de la résistance inférieure avec ventilateur.             |
| 🔥🔥 | = Mise en service de la résistance inférieure avec ventilateur.             |
| 🔥  | = Mise en service de la résistance grill                                    |
| 🔥🔥 | = Mise en service de la résistance grill avec ventilateur                   |



### MANETTE THERMOSTAT/COMMUTATEUR DU FOUR DROITE (D)

En tournant la manette il sera possible de choisir une des fonctions suivantes :

|               |                                                                            |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 0             | = Four éteint                                                              |
| 🔥★            | = Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions |
| de 50°C à Max | = Les valeurs des différentes température                                  |
| 🔥             | = Mise en service de la résistance grill                                   |





## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### VOYANT JAUNE DE FONCTIONNEMENT THERMOSTAT DES FOURS

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

### PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE "TOUCH"

#### Réglage de l'heure

Lors d'un premier branchement ou après une coupure d'électricité, les indications «A» et «0.00» ou le temps écoulé depuis le rétablissement du courant clignotent sur l'écran. Maintenir simultanément les boutons + et - appuyés pendant quelques secondes ou bien appuyer sur MODE jusqu'à la disparition de l'indication «A» et à l'apparition du symbole de fonctionnement en mode manuel (👉).

L'heure ne peut être réglée que lorsque le petit point sous le symbole (👉) se met à clignoter.

L'heure ne peut être modifiée si un programme est en cours d'exécution. Si l'on cherche à régler l'heure lorsqu'une programmation a été activée, cette dernière est automatiquement annulée.

#### Sélection des programmes

Appuyer quelques secondes sur MODE pour faire apparaître le premier programme de la liste, puis appuyer une fois encore pour passer au programme suivant et ainsi de suite pour chaque programme de la liste :

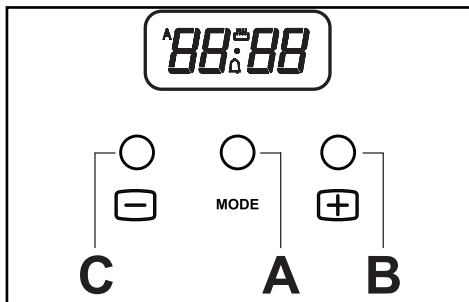
#### Minuteur

Le symbole (🕒) s'affiche à la place de l'heure: il est maintenant possible de choisir le temps de cuisson souhaité en appuyant sur + ou -. Une fois le temps écoulé, le symbole (🕒) clignote et une alarme sonore se déclenche. Pour arrêter l'alarme, et éteindre le symbole (🕒), appuyer sur MODE pendant quelques secondes.

Le minuteur fonctionne indépendamment des programmes de cuisson.

#### Temps de cuisson

Le symbole «A» et le mot «dur» clignotent à la place de l'heure. Il est maintenant possible de choisir le temps de cuisson souhaité en appuyant sur + ou -. Une fois le temps écoulé, le symbole «A» clignote



et l'alarme se déclenche. Pour arrêter l'alarme il faut appuyer sur MODE.

Le four est arrêté. Pour le remettre en marche en mode manuel, maintenir appuyés simultanément les boutons + et - pendant quelques secondes ou bien appuyer sur MODE jusqu'à l'apparition du symbole (👉).

#### Fin de cuisson

Le symbole «A» et le mot «End» clignotent à la place de l'heure. Il est maintenant possible de régler l'heure de fin de cuisson en appuyant sur + ou -. Le symbole (👉) s'éteint et le symbole «A» s'affiche. Le symbole (👉) s'affiche à nouveau lorsque la cuisson démarre. Lorsque la cuisson est terminée, le symbole (👉) s'éteint, «A» clignote et l'alarme se déclenche.

Pour arrêter l'alarme il faut appuyer sur MODE.

Le four est arrêté. Pour le remettre en marche en mode manuel, maintenir appuyés simultanément les boutons + et - pendant quelques secondes ou bien appuyer sur MODE jusqu'à l'apparition du symbole (👉).

#### Modification/annulation du programme choisi

N'importe quel programme peut être annulé en appuyant pendant quelques secondes sur + et - simultanément. Le symbole «A» s'efface.

De manière analogue, n'importe quel programme peut être modifié en appuyant pendant quelques secondes sur MODE puis en appuyant plusieurs fois jusqu'à atteindre la fonction à modifier. La modification doit se faire au moyen des touches + et -.

Il est possible de vérifier le déroulement du programme à tout moment, et de le modifier en appuyant sur MODE pendant quelques secondes puis en appuyant plusieurs fois jusqu'à atteindre la fonction à modifier.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant l'utilisation des brûleurs et/ou de la plaque électrique, ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance et assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Veillez particulièrement à la position des poignées et des manches des récipients et surveillez la cuisson des aliments utilisant des huiles et des graisses, car ils sont facilement inflammables.
- ray à proximité de la cuisinière en fonctionnement.
- Avant d'ouvrir le couvercle (s' il est prévu), éliminez tous les résidus d'aliments à sa surface.
- Avant de fermer le couvercle en verre (s' il est prévu), après avoir éteint les brûleurs et et/ou désactivé la plaque, attendez le refroidissement complet des pièces chaudes. En effet, le couvercle en verre peut éclater sous l'effet de la chaleur (fig. 3, correspondant à l'étiquette appliquée sur le couvercle).
- Même après leur utilisation, les plaques, restent chaudes pendant un certain temps, il ne faut pas y poser les mains ou d'autres objets.
- Dès que vous constatez une fêlure sur les plaques, débranchez immédiatement la cuisinière et faites appel au Service Après-Vente.

**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 et en mettant en fonction le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électroventilateur voir paragraphe «VENTILATION DE LA PIECE -EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION»)**

**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.**

| Brûleurs     | Puissance W | Ø casserole cm |
|--------------|-------------|----------------|
| Ultra Rapide | 4100        | 22÷24          |
| Rapide       | 3100        | 22÷24          |
| Semi-rapide  | 1800        | 16÷18          |
| Auxiliaire   | 1000        | 12÷14          |

## BRULEURS GAZ

### ALLUMAGE MANUEL

(en cas de panne courant)

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

### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

(fig. 5 - repère AC)

Appuyez et tournez vers la gauche la manette gaz correspondante au brûleur à utiliser jusqu'à la position grande flamme pour allumer le brûleur.

Vous verrez immédiatement jaillir les étincelles d'allumage. Continuez toujours à appuyer pendant 10 secondes environ afin que la sécurité thermocouple se mette en fonction.

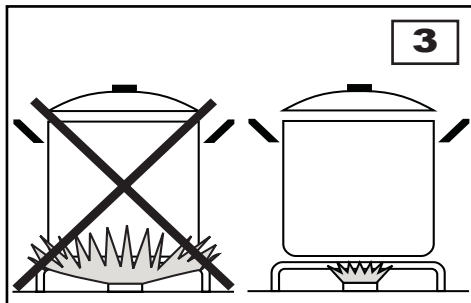
**Pour éteindre le brûleur doit être tourné vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête correspondant au symbole «•»**

**En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermez le bouton de commande et essayez d'allumer après au moins 1 minute.**

### 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
- Lorsque la cuisson arrive à ébullition, tournez la manette sur la position petite flamme.
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles.
- Les casseroles ne doivent pas échapper à du plan de travail lors de l'utilisation (voir le tableau et la fig. 3).



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## CONSIGNES DE SECURITE

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

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

## QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DES FOURS DE LA CUISINIERE

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

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

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

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

## COMMENT UTILISER LE FOUR A CONVECTION NATURELLE DE LA CAVITE DROITE

### CUISSON TRADITIONNELLE

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

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



### CUISSON AU GRIL

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

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

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## COMMENT UTILISER LE FOUR

### DÉCONGÉLATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et introduire les mets devant être décongelés dans le four.

Le temps nécessaire pour la décongélation dépend de la quantité et du type d'aliments.

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

### CUISSON TRADITIONNELLE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets.

En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure qui distribuent la chaleur depuis le haut et depuis le bas sur les mets.

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

### CUISSON TRADITIONNELLE FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets.

En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Ce type de cuisson est particulièrement approprié pour cuisiner rapidement et en même temps les mets disposés sur plusieurs niveaux.

### DÉCONGÉLATION ET RECHAUFFEMENT PAR AIR CHAUD

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole, puis régler la manette du thermostat sur la température souhaitée et introduire les mets dans le four. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour décongeler et réchauffer des plats gastronomiques déjà cuits.

### CUISSON À CONVECTION FORCÉE AVEC RÉSISTANCE ARRIÈRE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole, puis régler la manette du thermostat sur la température

souhaitée et introduire les mets dans le four. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance arrière et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur.

Par conséquent, la chaleur atteint de façon rapide et uniforme la partie interne du four, permettant ainsi de cuire simultanément plusieurs mets placés sur différents niveaux.

### CUISSON AU GRILL

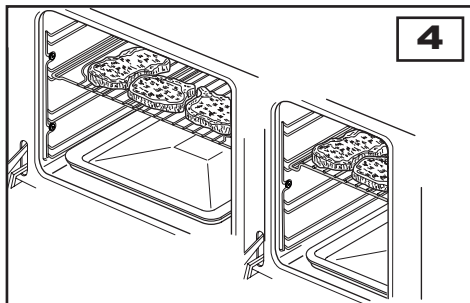
Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction on active la résistance supérieure centrale qui distribue directement la chaleur sur les mets. Outre à griller les mets, cette fonction peut également être utilisée pour dorer légèrement les mets déjà cuits ou pour griller le pain. Le fonctionnement du grill comporte l'activation simultanée et automatique du tournebroche éventuellement présent.

**Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".

### CUISSON AU GRILL À CONVECTION FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur sur le symbole et régler la manette du thermostat sur la température souhaitée (maximum 200°C). En sélectionnant cette fonction, on active la résistance supérieure centrale et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Cette cuisson est particulièrement indiquée pour atténuer le rayonnement direct de la résistance supérieure en utilisant des températures de cuisson inférieures, permettant ainsi d'obtenir des mets croustillant, dorés de façon uniforme. Cette fonction est idéale pour la cuisson du viandes, du poisson et des croûtons.

**Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson**, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".



## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

#### Gâteaux et pain:

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser le lèchefrite émaillé pour la cuisson des gâteaux.
- Pour s'assurer que le gâteau est bien cuit: 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet, celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Si le gâteau retombe: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10°C de moins.
- Si le gâteau est trop sec. Piquez des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10°C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop brun: 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 brun: 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 brun: La prochaine fois, mettez la grille plus basse ou plus haute, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit: Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

#### Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson (voir fig. 4). Versez de l'eau dans le lèchefrite afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégagant 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 la peau pour que la graisse puisse sortir.

**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.**

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## FOUR A CONVECTION NATURELLE - CAVITÉ DROITE

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

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

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

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

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

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

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## FOUR MULTIFONCTIONS - CAVITÉ GAUCHE

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

| PREPARATIONS        | Poids kg | Position grille four à partir du bas | CUISSON À CONVECTION NATURELLE |                             | CUISSON À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur) |                             |
|---------------------|----------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                     |          |                                      | Température en °C              | Temps de cuisson en minutes | Température en °C                                     | Temps de cuisson en minutes |
| <b>VIANDES</b>      |          |                                      |                                |                             |                                                       |                             |
| Veau rôti           | 1        | 1-2                                  | 200-225                        | 100-120                     | 190                                                   | 100-120                     |
| Rosbeef             | 1        | 1-2                                  | 200-225                        | 40-50                       | 190                                                   | 40-50                       |
| Porc rôti           | 1        | 1-2                                  | 200-225                        | 100-120                     | 190                                                   | 100-200                     |
| Agneau rôti         | 1        | 1-2                                  | 200-225                        | 100-120                     | 190                                                   | 100-120                     |
| <b>GIBIER</b>       |          |                                      |                                |                             |                                                       |                             |
| Lièvre rôti         | 1        | 1-2                                  | 225 - Max                      | 50-60                       | 225 - Max                                             | 50                          |
| Faisan rôti         | 1        | 1-2                                  | 225 - Max                      | 60-70                       | 225 - Max                                             | 60                          |
| Perdrix rôti        | 1        | 1-2                                  | 225 - Max                      | 50-60                       | 225 - Max                                             | 50                          |
| <b>VOLAILLE</b>     |          |                                      |                                |                             |                                                       |                             |
| Poulet rôti         | 1-2      | 1-2                                  | 200-225                        | 80-90                       | 190                                                   | 70-80                       |
| Dinde rôtie         | 1-2      | 1-2                                  | 200-225                        | 100-120                     | 190                                                   | 90-110                      |
| Canard rôti         | 2-3      | 1-2                                  | 200-225                        | 90-110                      | 190                                                   | 80-100                      |
| <b>POISSON</b>      |          |                                      |                                |                             |                                                       |                             |
| Poisson rôti        | 1        | 2                                    | 200                            | 30-35                       | 170-190                                               | 25-30                       |
| Poisson en sauce    | 1        | 2                                    | 175                            | 20-25                       | 160-170                                               | 15-20                       |
| <b>PÂTE</b>         |          |                                      |                                |                             |                                                       |                             |
| Lasagne             | 2.5      | 2                                    | 210-225                        | 60-75                       | 225 - Max                                             | 30-40                       |
| Cannelloni          | 2.5      | 2                                    | 210-225                        | 60-75                       | 225 - Max                                             | 30-40                       |
| <b>PIZZA</b>        | 1        | 2                                    | 225 - Max                      | 25-30                       | 225 - Max                                             | 20-25                       |
| <b>PAIN</b>         | 1        | 2                                    | 225 - Max                      | 20-25                       | 220                                                   | 20                          |
| <b>PÂTISSERIE</b>   |          |                                      |                                |                             |                                                       |                             |
| Biscuits en général |          | 2                                    | 190                            | 15                          | 170-190                                               | 15                          |
| Pâte brisée         |          | 2                                    | 200                            | 20                          | 190-200                                               | 20                          |
| Savarin             |          | 2                                    | 200                            | 40-45                       | 190-200                                               | 40-45                       |
| <b>TARTES</b>       |          |                                      |                                |                             |                                                       |                             |
| Gâteau Paradis      | 0.8      | 2                                    | 190                            | 52                          | 170-190                                               | 45                          |
| Tarte aux fruits    | 0.8      | 2                                    | 200                            | 65                          | 190-200                                               | 65                          |
| Gâteau au chocolat  | 0.8      | 2                                    | 200                            | 45                          | 190-200                                               | 45                          |

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

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

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

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



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

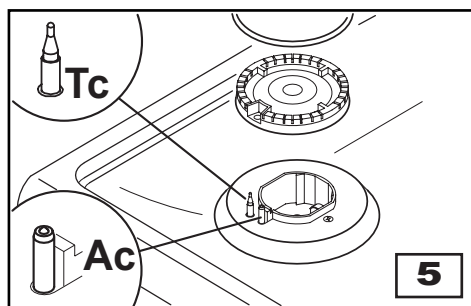
- Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à la vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas laver les différentes parties de l'appareil quand elles sont encore chaudes.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres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

## MISES EN GARDE:

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



## STRUCTURE

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

## PARTIES INTERNES DES FOURS

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

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

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

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

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

## JOINT DE LA FACADE DU FOUR

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

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

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



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 6)

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

En cas de remplacement de l'une ou des deux lampes du four, ces dernières doivent posséder les caractéristiques suivantes: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 – résister aux hautes températures (300°C).

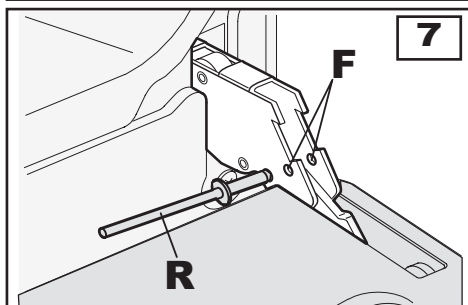
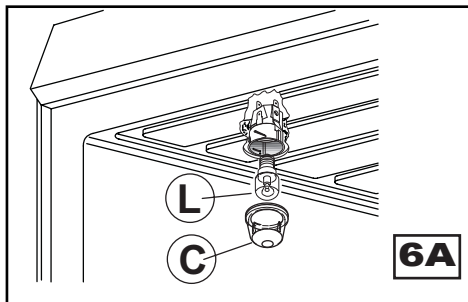
Pour remplacer la lampe, il faut effectuer les opérations indiquées ci-après:

### Lampe tipe 1 (fig.6)

- Sortir les grilles latérales du four, comme indiqué dans le paragraphe précédent.
- Enlever la calotte de protection en verre (V) de la douille, en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis (C) entre la calotte et la paroi interne du four.
- Remplacer la lampe et remonter les pièces qui ont été ôtées en effectuant les opérations susmentionnées à rebours.

### Lampe tipe 2 (fig.6A)

- Dévissez vers la gauche la calotte de protection en verre (C) et remplacez la lampe (L).
- Remontez la calotte en la revissant vers la droite.



## DEMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

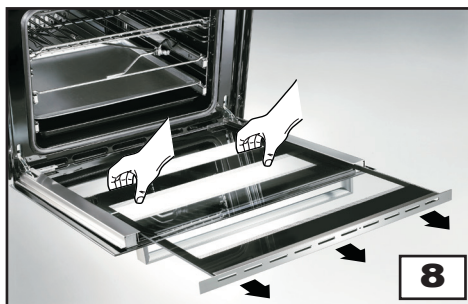
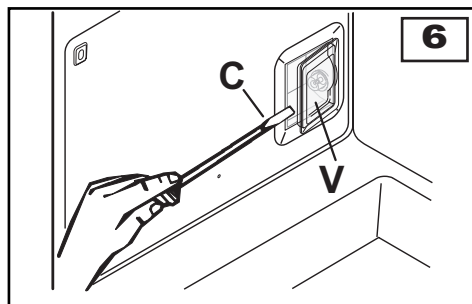
Pour faciliter le nettoyage du four à l'intérieur, vous pouvez démonter la porte du four en suivant les instructions ci-après:

- Ouvrir la porte et introduire un rivet ou un clou (R) dans le trou (F) de la charnière. (fig.7)
- Fermez partiellement la porte en appliquant en même temps sur celle-ci une force vers le haut afin de libérer le dent de l'arrêt et le secteur de la charnière
- Quand la charnière est libérée, tirez la porte en avant en la pliant légèrement vers le haut, pour libérer le secteur.
- Pour le montage, effectuer les mêmes opérations dans l'ordre inverse en prenant soin d'introduire correctement les secteurs.

## 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 (fig. 8).

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



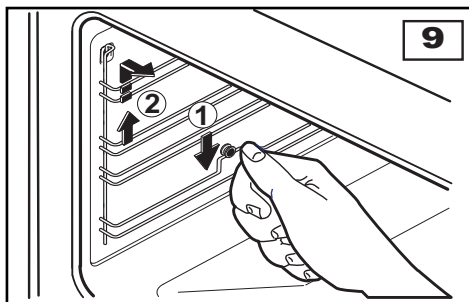
## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### GRILLES LATÉRALES DU FOUR (fig. 9)

Afin d'obtenir un meilleur nettoyage des grilles latérales du four, il est possible de sortir ces dernières, en effectuant les opérations reportées ci-après :

- Appuyer avec un doigt sur la dernière glissière, pour dégager la grille du goujon de fixation.
- Soulever vers le haut et sortir les grilles.

Pour remonter les grilles, effectuer les opérations indiquées à rebours.



### 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 Maximum) afin que le phénomène de catalyse se fasse complètement.

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

Il est 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 suivre ces instructions :

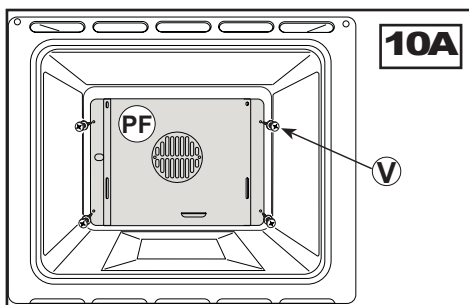
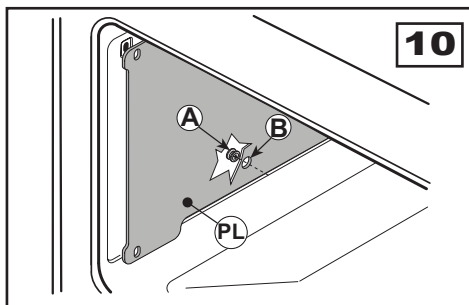
• Extraire les grilles latérales, comme indiqué dans le paragraphe précédent.

• Retirez les deux panneaux latéraux (PL) (fig. 10).

• Retirez le panneau arrière en dévissant les vis de verrouillage respectifs (V) (fig. 10A).

• Répétez les opérations précédentes dans l'ordre inverse pour remplacer tous les éléments.

**IMPORTANT!** Positionner les deux panneaux latéraux (PL) en prenant la goupille de verrouillage (A) par le trou (B) (fig. 10).



## QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

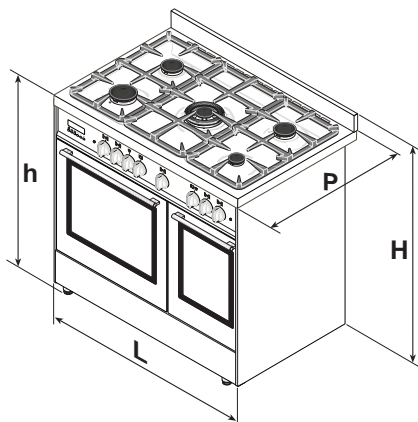
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

| PROBLEME                                      | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La cuisinière ne fonctionne pas               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez que le robinet du gaz est ouvert.</li> <li>• Contrôlez que la fiche est branchée.</li> <li>• Contrôlez la position des manettes , répétez les opérations décrites dans ce manuel.</li> <li>• Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.</li> </ul> |
| Le four de la cavité gauche ne fonctionne pas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez que le programmateur est sur le fonctionnement "manuel", répétez les opérations décrites dans ce manuel.</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
| Les thermostats ne fonctionnent pas           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adressez-vous au Service Après-Vente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Les voyants des thermostats ne s'allument pas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le thermostat sur une température plus élevée.</li> <li>• Tournez le sélecteur sur une autre fonction</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  |
| L'éclairage des fours ne fonctionne pas.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'ampoule est bien vissée.</li> <li>• Achetez auprès du Service Après-Vente une ampoule pour température élevée et montez-la en suivant les instructions dans le paragraphe «REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR».</li> </ul>                                                                                  |

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### DIMENSIONS EXTERIEURES DE LA CUISINIÈRE

| TYPE    | hauteur<br>H mm | largeur<br>L mm | profondeur<br>P mm | Volume four<br>cavité gauche<br>dm <sup>3</sup> | Volume four<br>cavité droite<br>dm <sup>3</sup> |
|---------|-----------------|-----------------|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 96-DC A | 910 ÷ 925       | 900             | 600                | 50                                              | 35                                              |



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

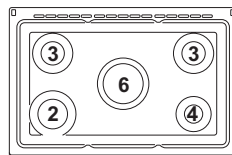


TABLEAU DES INJECTEURS ET PUISSANCE DES BRULEURS GAZ

| BRULEURS |                        | PRESSION DE SERVICE DU GAZ |       | DEBIT | DIAMETRE INJECTEUR Sabaf | DEBIT CALORIFIQUE |      | By-pass  |
|----------|------------------------|----------------------------|-------|-------|--------------------------|-------------------|------|----------|
| N.       | DESIGNATION            | mbar                       |       | g/h   | 1/100 mm                 | Min               | Max  | 1/100 mm |
| 2        | Rapide<br>type 90x60   | G30 - Butane               | 28-30 | 218   | 88                       | 800               | 3000 | 44       |
|          |                        | G31 - Propane              | 37    | 214   | 88                       | 800               | 3000 |          |
|          |                        | G20/G25-Naturel            | 20/25 |       | 117-Y                    | 800               | 3000 |          |
| 3        | Semi-rapide            | G30 - Butane               | 28-30 | 131   | 68                       | 600               | 1800 | 34       |
|          |                        | G31 - Propane              | 37    | 129   | 68                       | 600               | 1800 |          |
|          |                        | G20/G25-Naturel            | 20/25 |       | 98-Z                     | 600               | 1800 |          |
| 4        | Auxiliaire             | G30 - Butane               | 28-30 | 73    | 51                       | 400               | 1000 | 28       |
|          |                        | G31 - Propane              | 37    | 71    | 51                       | 400               | 1000 |          |
|          |                        | G20/G25-Naturel            | 20/25 |       | 75-X                     | 400               | 1000 |          |
| 6        | Ultrarapide<br>central | G30 - Butane               | 28-30 | 276   | 98                       | 1600              | 3800 | 65       |
|          |                        | G31 - Propane              | 37    | 272   | 98                       | 1600              | 3800 |          |
|          |                        | G20/G25-Naturel            | 20/25 |       | 135-K                    | 1600              | 3800 |          |

### COMPOSANTS ELECTRIQUES

| Réf.               | Designation                       | Données             |
|--------------------|-----------------------------------|---------------------|
| four cavité gauche | résistance inférieure four        | 1400 W              |
|                    | résistance supérieure four + gril | 800+1800 W          |
|                    | lampe du four                     | 15 W - E 14 - T 300 |
|                    | moto-ventilateur                  | 25..29 W            |
| four cavité droite | résistance inférieure four        | 950 W               |
|                    | résistance supérieure four + gril | 475+1150 W          |
|                    | lampe du four                     | 15 W - E 14 - T 300 |

### CÂBLE D'ALIMENTATION

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Type de cable        | Alimentation monophasé 230 V~   |
| H05 RR-F 13mm<Ø<14mm | section 3 x 2.5 mm <sup>2</sup> |

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## INFORMATIONS TECHNIQUES

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

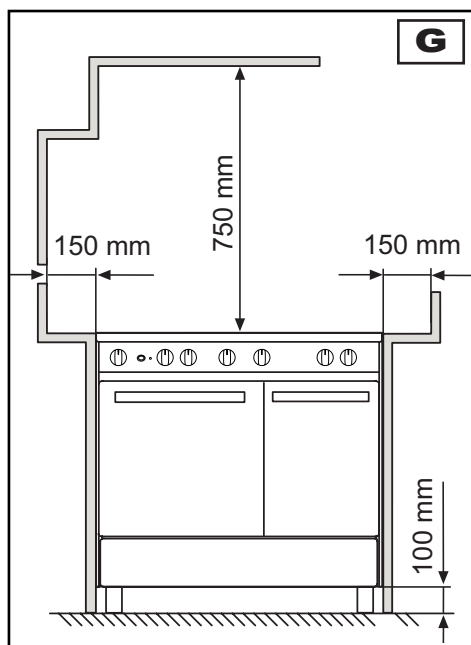
L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et respecter les règles en vigueur ci-dessous:

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

## DEBALLAGE DE LA CUISINIERE

- 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.**



## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

### VENTILATION DE LA PIECE

Il est indispensable que la pièce dans laquelle est installé l'appareil soit ventilée de façon permanente pour garantir un bon fonctionnement. La quantité d'air nécessaire correspond à une combustion normale de gaz et à la ventilation de la pièce dont le volume ne doit pas être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel d'air doit s'effectuer directement à travers des ouvertures permanentes pratiquées sur les cloisons de la pièce donnant sur l'extérieur, et doivent avoir une section minimale de 100 cm² (fig. 11). 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. 12). 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. 13). Les prescriptions des normes en matière de ventilation devront être obligatoirement respectées.

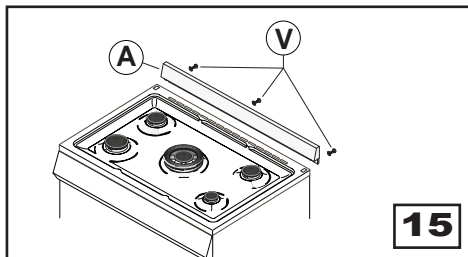
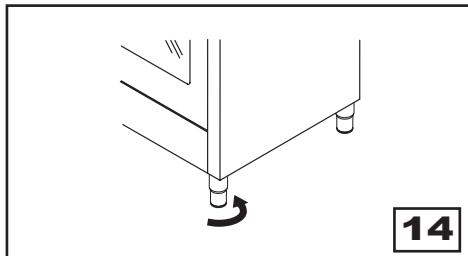
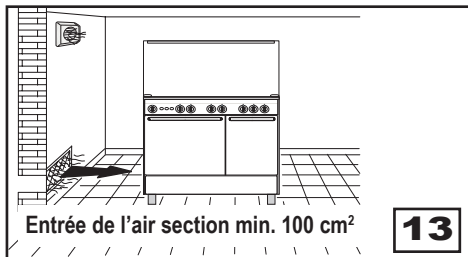
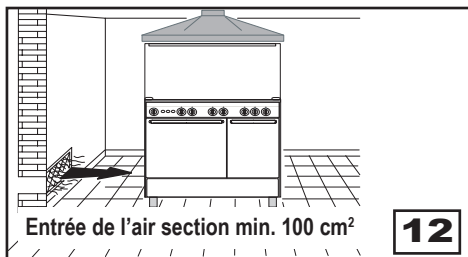
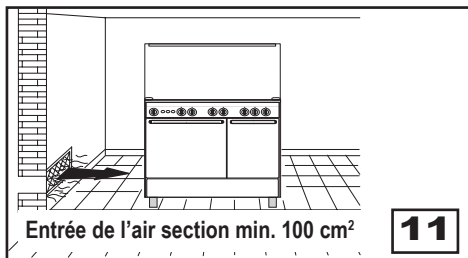
### MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

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

- **kit pieds réglables**, pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Le kit comprend brides, vis et pieds, à monter sur l'appareil comme indiqué dans la figure 14.

**N.B.:** la clé «Allen» n'est pas fournie.

- **de deux entretoises** positionnées sous les charnières du couvercle, qui ont la fonction d'assurer une distance minimale entre l'appareil et le mur à l'arrière. Elles ne doivent pas être enlevées.
- **Dosseret (A)**. Pour installer cet accessoire, desserrer les vis (V) positionnées dans la partie postérieure de la table de travail et fixer le dosseret comme indiqué dans la figure 15.



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## RACCORDEMENT AU GAZ

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

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

### Raccordement pour les Gaz Naturel:

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

### Raccordement pour le Gaz Butane/Propane:

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

## AVERTISSEMENTS:

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

- Le tuyau souple dans sa longueur ne doit pas toucher de parties ayant une température supérieure à 95°C.
- Il ne doit pas être sujet à torsion ou traction, ni présenter des étranglements ou des coudes très serrés.
- Il ne doit pas être en contact avec des corps coupants, arêtes vives et similaires.
- Il doit être inspectable sur toute sa longueur afin de contrôler son état de conservation.
- Remplacez le tuyau avant la date limite d'utilisation indiquée sur le tuyau lui-même.

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

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

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

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

### Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

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

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

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

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

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

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

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

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## MONTAGE DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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

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

- Démontez la protection arrière.
- Déplacez les cavaliers de raccordement sur le bornier en fonction de type de connexion que l'on souhaite obtenir, en suivant le schéma de la figure 16.

Ce schéma est aussi apposé au dos de la cuisinière.

- Branchez le câble d'alimentation d'une section appropriée (voir le tableau dans le paragraphe «**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**») en laissant le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase.
- Fixez le câble dans la bague d'arrêt spécialement prévue à cet effet et remontez la protection arrière.

## REGLAGE

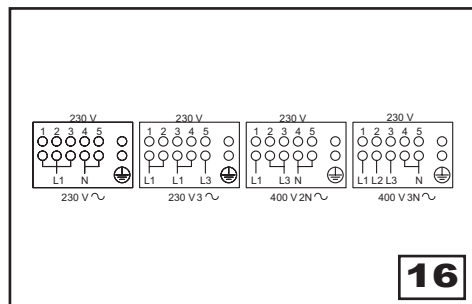
- En cours d'installation ou en cas de transformation, coupez toujours l'arrivée de courant électrique avant de procéder à n'importe quel type de réglage.
- Une fois les réglages ou les préréglages terminés, les scellages doivent être replombés par l'installateur.
- Le réglage du débit réduit doit s'exécuter 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. 17)

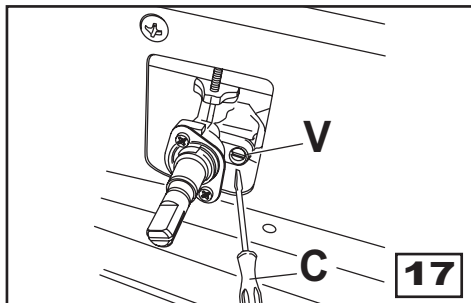
Nos robinets sont du type mâle conique et conviennent à tous les types de gaz.

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

- Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position Minimum (petite flamme).
- Enlevez la manette (M) du robinet qui est fixée par simple pression sur son axe.
- Introduisez un petit tournevis (C) dans la vis et tournez à droite ou à gauche la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au Minimum ". La vis (V) de réglage se trouve sur le côté ou en haut respect à de l'axe (fig. 17).
- Contrôlez qu'en passant rapidement de la position Maximum à la position Minimum, la flamme ne s'éteigne pas.
- **N.B:** Si vous rencontrez des difficultés à atteindre la vis de réglage, enlevez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis de fixation (Vp) (fig. 20) positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.



**16**



**17**



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## 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. 18).

Pour venir en aide à l'installateur, le tableau dans le paragraphe «**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**» indique les débits, les débits calorifiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'utilisation pour les différents types de gaz.

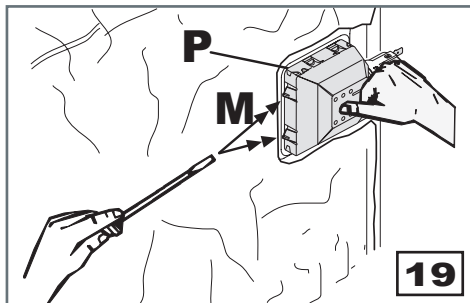
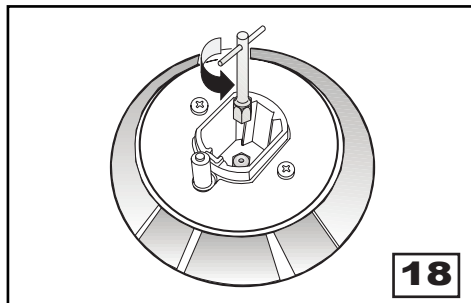
Après avoir effectué ces changements, l'installateur doit régler les brûleurs comme décrit dans les paragraphes précédents, sceller les pièces de réglage ou de préréglage et appliquer une nouvelle étiquette reportant toutes les informations sur la transformation de gaz effectué sur l'appareil. Cette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

### CHANGEMENT DU TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC DE RACCORDEMENT GAZ

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

### CHANGEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour changer les résistances électriques, le motoréducteur et le câble d'alimentation, il faut démonter la protection arrière.
- En cas de changement du câble d'alimentation, utilisez un câble de section adéquate voir le tableau dans le paragraphe «**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**». 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 dans le paragraphe «**REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR**».
- En cas de remplacement de la douille (P) (fig. T) forcez le languettes de blocage (M) et sortez la douille vers l'extérieur du four.
- Pour changer la douille, le générateur d'allumage et les bougies, il faut démonter la table de travail en répétant les opérations indiquées dans le paragraphe «**CHANGEMENT DES ROBINETS**».
- En cas de remplacement de la douille (fig. 19) forcez les languettes de blocage et sortez la douille vers l'intérieur du four.
- Pour changer le thermostat, le programmeur, il faut démonter le tableau de commande en répétant les opérations indiquées dans le paragraphe «**CHANGEMENT DES ROBINETS**».



## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

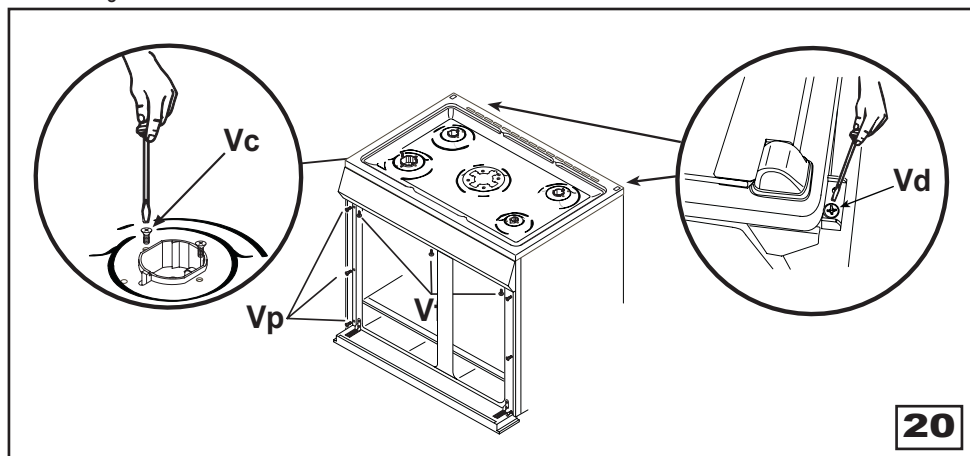
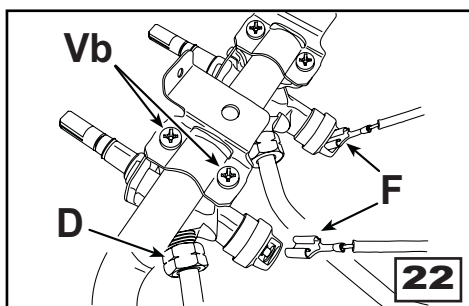
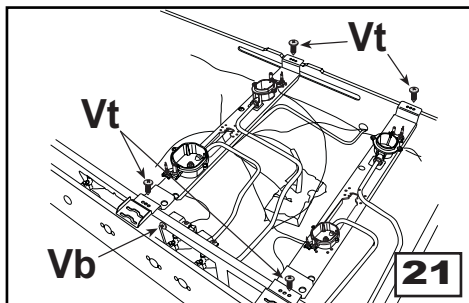
### CHANGEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

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

### CHANGEMENT DES ROBINETS

Pour changer un robinet, procéder de la façon suivante:

- Enlevez les grilles et les têtes des brûleurs.
- Dévissez les vis (Vc) (fig. 17) de fixation des brûleurs.
- Enlevez les manettes et démontez le tableau de commande, en dévissant les 3 vis de fixation (Vp) (fig. 20) positionnées dans la partie inférieure du même et glissez-le vers le bas.
- Dévissez les 6 vis (Vp) de fixation des profils latéraux (fig. 20).
- Enlevez la table de travail en dévissant les 2 vis (Vd) (fig. 20) des entretoises positionnés derrière la cuisinière.
- Dévissez les écrous de blocage des rampes (D) et enlevez le «faston» des thermocouples éventuels (fig. 22).
- Dévissez le vis (Vt) (fig. 21) qui fixent les traverses.
- Dévissez le vis (Vb) (fig. 21) et qui unissent les brides des robinets au façade.
- Faites glisser la rampe vers la partie postérieure et démontez le robinet en dévissant les vis (Vb) (fig. 22) qui l'unissent aux brides.
- A chaque changement de robinet, changez aussi le joint dans le but d'assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe.
- Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.



|  |
|--|
|  |
|--|

**ESPACE POUR L'ETIQUETTE SIGNALETIQUE**