

**FORNI DA INCASSO A GAS** (IT)

**HORNOS DE GAS ENCASTRABLES** (ES)

**BUILT-IN GAS OVENS** (GB)

**FOURS A GAZ ENCASTRABLES** (FR-BE)

**INBOUWGASOVENS** (NL-BE)

**GASEINBAUHERDE** (DE-BE)

Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung  
Gebrauchsanweisung

**Index**

page

Recommandations générales	52
Instructions pour l'installation	54
Adaptation aux différents types de gaz	57
Organes de commande et fonctions	59
Utilisation du four à gaz	61
Conseils pour cuisson au four	64
Nettoyage et entretien	65

## Recommandations générales

Ces instructions sont valables seulement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur la couverture du mode d'emploi et sur l'appareil.

**Attention!** Conservez toujours cette notice d'instructions avec l'appareil et avec la série d'injecteurs en équipement. Vous pourrez l'utiliser pour toute consultation future.

Assurez-vous que la notice accompagne toujours l'appareil car elle permet de s'informer à tout moment sur son fonctionnement. Avant la mise en place et l'utilisation de l'appareil lisez attentivement les consignes de sécurité ci-après.

**L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.**

Ne pas laisser les composants de l'emballage (clous, mousse de polystyrène, feillard, etc..) à la portée des enfants. Ils peuvent être source de danger.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement quand celui-ci est relié à une très bonne mise à la terre.

Vérifier cette condition.

En cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation par un professionnel qualifié.

L'appareil doit servir uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Toute autre utilisation (par exemple le chauffage de locaux) doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de ventilation ou d'écoulement chaleur.

Quand l'appareil ne fonctionne pas, contrôler si les boutons de commande sont sur la position zéro (éteint).

**L'utilisation de tout appareil électrique comporte l'observation de quelques règles fondamentales:**

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..).
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes inexpérimentées utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour enlever la fiche de la prise de courant.

Pendant et après l'utilisation, le verre extérieur de la porte est chaud; ne pas laisser les enfants s'en approcher.

**Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à la température maximale pour une durée suffisante à brûler les éventuels résidus huileux qui pourraient dégager des odeurs désagréables.**

Pour enlever les aliments du four, mettre des gants de cuisine spéciaux.

Avant le nettoyage ou l'entretien, débrancher l'appareil ou éteindre l'interrupteur général de l'installation.

Pour des raisons de sécurité et d'hygiène cet appareil doit être toujours propre (voir instructions).

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre le four. Ne jamais essayer de le réparer soi-même. Les réparations qui ne sont pas effectuées correctement peuvent être dangereuses. S'adresser au Centre de dépannage agréé et exiger des pièces de rechange d'origine.

Avant de se débarrasser d'un vieil appareil, rendre inutilisables toutes les pièces avec lesquelles les enfants pourraient jouer et donc constituer un danger pour eux.

**Pour un fonctionnement correct des appareils à gaz, il faut un changement d'air régulier dans la pièce où ils sont installés. Vérifier si les conditions requises sont respectées (se reporter au paragraphe "ventilation de la pièce").**

## Instructions pour l'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur. Pour la France faire référence aux normes suivantes:

– **Arrêté du 2 août 1977**

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 leur dépendances.

– **Norme DTUP 45-204** – Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).

– **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

– **Norme NF C 15-100** – Installations électriques à basse tension - Règles.

### Ventilation de la pièce

Cet appareil doit être installé et peut fonctionner uniquement dans des locaux ventilés de façon permanente selon les normes en vigueur. Pour le bon fonctionnement de l'appareil à gaz il est indispensable que, dans la pièce, l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse arriver de façon naturelle directement par des ouvertures pratiquées sur des parois extérieures.

Les ouvertures doivent être réalisées de façon à ne pas être obstruées de l'intérieur ou de l'extérieur et positionnées de préférence près du sol du côté opposé à l'évacuation des fumées de la combustion.

S'il n'est pas possible de faire ces ouvertures dans la pièce où l'appareil est installé, l'air nécessaire peut provenir d'une pièce proche à la condition que ce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce avec danger d'incendie.

S'assurer que dans la pièce où l'on a positionné l'appareil il y a un passage d'air de 2 m<sup>3</sup>/h par kW installé.

### Mise en place

L'appareil est logeable dans le mur, dans les meubles en métal, en bois, en bois recouvert de laminés plastiques, à condition qu'ils résistent à la chaleur à une température maximum de 90°C.

Respecter les dimension d'encastrement indiquées dans la fig. 1 - 2 - 3 en mm. L'appareil peut être installé sous le plan de travail ou bien sous la table de cuisson. Dans les versions en acier inox et style antique, il est possible de l'installer à colonne; dans ce cas le meuble devra avoir dans la partie supérieure-arrière un trou d'aération de 80/90 mm. de profondeur.

La fixation se fait par 4 vis «A» placées aux 4 coins de l'encadrement de la porte du four (voir fig. 1).

**Important: ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble. Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.**

### Branchement électrique

Vérifier si le voltage et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette des caractéristiques placée derrière l'appareil.

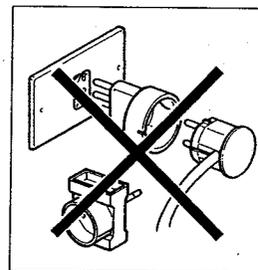
Il est absolument nécessaire de faire le raccordement à la terre. Pour cela, la fiche à connecter au câble d'alimentation et la prise à laquelle il est relié doivent être du même type (conformes aux normes).

**Notre Société décline toute responsabilité en cas d'accident matériel ou corporel dû à une mise à la terre défectueuse ou inexistante.**

Lors de l'installation, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture minimum entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm., placé dans une position facilement accessible près de l'appareil.

**Important** - En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne doit pas être inférieure à 1,5 mm<sup>2</sup> (câble 3 x 1,5); l'extrémité qui va à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

**Ne pas utiliser de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs qui pourraient provoquer des échauffements ou des brûlures.**



### Raccordement au gaz

L'appareil a été essayée en usine au **gaz naturel G 20** à une pression de 20 mbar.

Le raccordement au réseau du gaz doit être effectué à l'aide d'un **tuyau rigide** (en cuivre ou acier) ou **flexible en acier inoxydable** à paroi continue selon la norme en vigueur.

S'assurer que l'appareil est réglée au type de gaz utilisé. En cas contraire suivre les opérations du paragraphe «Adaptation aux différents types de gaz».

### Raccordement avec tuyau rigide

Le raccordement au réseau du gaz doit être effectué de façon correcte.

Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 mâle. On peut effectuer un raccordement en utilisant un groupe adaptateur «C» avec bicône, en interposant toujours le joint «B» fourni (fig. 4).

### Raccordement avec tuyau flexible en acier

Le raccord d'entrée du gaz est fileté 1/2 gaz mâle. Utiliser exclusivement des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes aux normes en vigueur en interposant toujours le joint «B» en dotation, entre le raccord «A» et le tuyau flexible «D» (fig. 4).

L'installation des tuyaux doit être effectuée de façon que leur longueur, dans des conditions d'extension maximum, ne soit pas supérieure à 2 mètres.

**NOTA** - En cas d'utilisation des tuyaux métalliques flexibles, s'assurer qu'ils ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou écrasés.

### Raccordement au gaz butane-propane

Pour effectuer le raccordement au gaz butane-propane, utiliser un détendeur sur la bouteille et réaliser le raccordement selon la norme en vigueur.

**NOTA** - S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs.

## Adaptation aux différents types de gaz

### Réglage du brûleur à gaz

L'appareil est équipé en usine pour fonctionner au gaz naturel G 20 à une pression de 20 mbar. Pour le passage d'un gaz à l'autre, effectuer le réglage du brûleur à gaz.

### Remplacer l'injecteur et régler l'air primaire

- Ouvrir complètement la porte; enlever la lèchefrite, la grille, les glissières latérales et le plan du four (fig. 5).
- Démontez le brûleur en dévissant les 2 vis «A» (fig. 6) et le retirer vers l'avant.
- Démontez l'injecteur «B» en utilisant une clé de 7 mm. et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau ci-après).
- Remonter le brûleur et remplacer à l'arrière de l'appareil l'étiquette de réglage du gaz par celle appropriée que l'on trouve dans le Centre de Dépannage le plus proche.
- Desserrer la vis «C» (fig. 7) et agir sur le régulateur «D» de façon à ce que la vis «C» corresponde à l'encoche relative au gaz utilisé (N: gaz naturel et GPL: gaz liquide).
- Bloquer le régulateur «D» en serrant la vis «C».

### Réglage du minimum

Le thermostat du four est muni d'un by-pass pour le minimum, visible de la 18e fente du bandeau de commandes (fig. 8). Si l'on change le type de gaz, il faut remplacer le by-pass de la façon suivante:

- Démontez le carter supérieur en dévissant les vis.
- Dévisser le by-pass en utilisant un tournevis et le retirer de son logement avec une pince.
- Monter le by-pass (fourni) en le vissant à fond.

Sur les modèles non équipés de by-pass, le réglage du minimum à gaz liquide s'effectue en vissant à fond celui déjà monté sur le thermostat.

Si l'on passe du gaz liquide ou gaz naturel, il suffit de dévisser le by-pass de quelques tours. Dans les deux cas, faire des essais de fonctionnement comme suit:

elle devra rester allumée bien que n'ayant qu'une longueur de 2-3 mm.

Cette opération doit être faite avec la porte du four fermée.

Après réglage du minimum, ouvrir et fermer la porte; si la flamme s'éteint, augmenter un peu le minimum.

Attention: la flamme ne doit pas s'éteindre quand on passe de la position maximum à la position minimum.

**Tableau des caractéristiques de brûleur à gaz**

Débit thermique nominal (kW)	Débit réduit (W)	Gaz naturel G 20 (20 mbar)		Gaz butane-propane G 30 / G 31 (28 / 37 mbar)			
		Ø injecteur 1/100 mm	Débit l/h 15°C G 20	Ø injecteur 1/100 mm	by-pas (mm)	Débit g/h 15°C G 30	Débit g/h 15°C G 31
2,6	700	118	248	77	0,41	189	186

**Tableau de réglage de l'air** (référé à la fig. 7)

TYPE DU GAZ	G 20 20 mbar	G 30 / G 31 28 / 37 mbar
Position réglage de l'air avec distance X	( N ) 5 mm	( GPL ) 15 mm

## Organes de commande et fonctions

Tous les organes de commande et de contrôle du four sont réunis sur le bandeau de commandes.

### Description des commandes (fig. 9)

**A** - Manette de la minuterie et de l'éclairage du four

**B** - Voyant du gril

**C** - Manette thermostat + gril et tournebroche

**D** - Manette de réglage de l'horloge

**E** - Horloge

**F** - Grille d'évacuation des fumées

### Manette de la minuterie et de l'éclairage du four (A)

De **5 à 60** les chiffres correspondent aux minutes, le réglage est progressif et toutes les valeurs entre les chiffres peuvent être utilisées.

Pour un réglage correct, tourner la manette sur la position maximum 60 puis retourner aux minutes désirées. Pendant l'utilisation de la minuterie, l'ampoule du four est allumée.

 Position pour allumer l'ampoule du four, tourner la manette dans le sens anti-horaire. L'ampoule s'allume aussi à chaque fois que l'on ouvre la porte du four.

**Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.**

### Voyant du gril (B)

Son allumage indique le fonctionnement du gril électrique.

Ensuite ce voyant s'allume et s'éteint pour indiquer le maintien constant de la température du four.

**Manette du thermostat + gril et tournebroche**

(C) C'est le dispositif qui permet de choisir la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments à cuire. Le choix s'effectue en tournant la manette dans le sens anti-horaire sur la valeur désirée comprise entre un MIN de 130°C et un MAX de 270°C. Le réglage est progressif; toutes les valeurs intermédiaires peuvent être utilisées. De plus, en tournant la manette sur la position , on branche la résistance du gril et le moteur du tournebroche.

**Manette de réglage de l'horloge**

(D) Tirer et tourner la manette dans un sens ou dans l'autre. Pour éviter des contacts accidentels avec les parties chaudes, le four doit être éteint.

**Grille d'évacuation des fumées**

(F) (seulement sur certains modèles)  
Pendant le fonctionnement, on peut sentir un flux d'air chaud qui sort de la grille centrale du bandeau de commandes; aucune précaution particulière ne doit être prise.

**NOTA** - Dans les versions en acier inox et style ancien, l'évacuation des fumées a lieu en mode forcé par un système de ventilation; on peut donc sentir un flux d'air chaud qui sort de la partie inférieure du bandeau de commandes.

Cette ventilation se met en marche quelques minutes après l'allumage du four et s'éteint quand il descend au-dessous de la température minimum.

**Utilisation du four à gaz**

Le brûleur est muni d'un thermocouple de sécurité qui coupe la sortie de gaz dans les cas suivants:

- 1) S'il y a une panne de courant.
- 2) Si la flamme s'éteint accidentellement.

La manette du four est munie d'un arrêt dans la position de minimum qui évite l'extinction de la flamme pendant le réglage de maximum à minimum.

**Allumage manuel du four**  
(fig. 10)

Allumage du four à gaz avec thermocouple de sécurité:  
- Ouvrir la porte (enlever la lèchefrite qui se trouve dans le gradin-support inférieur).

- Approcher une flamme au trou d'allumage sur la sole du four et simultanément presser à fond la manette du thermostat; la tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à la température désirée; regarder à travers les deux fentes sur la sole du four pour voir si le four s'est allumé; tenir pressée la manette pour 5-7 secondes au moins pour que le thermocouple de sécurité s'active.

- En lâchant la manette, la flamme du brûleur doit rester allumée; dans le cas contraire, répéter l'allumage.

**Allumage électronique du four**

Effectuer les opérations suivantes:

- Ouvrir la porte du four;
- Tourner la manette du four dans le sens anti-horaire sur la température désirée.
- Presser la manette pour allumer et attendre 5-7 secondes au moins avant de la lâcher pour que le thermocouple de sécurité s'active.
- En lâchant la manette, la flamme du brûleur doit rester allumée; dans le cas contraire, répéter l'allumage.

**Remarques**

- 1) Après l'allumage du four, attendre 2 minutes environ avant de fermer la porte.
- 2) Ne pas fermer la porte trop vite et ne pas la claquer.
- 3) Contrôler, avec la porte fermée, le fonctionnement parfait du brûleur. Dans ce but il est conseillé, si la lèchefrite est dans le gradin-support inférieur, de la positionner à fin de course.
- 4) Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tourner la manette sur 0 et attendre une minute au moins avant de retenter l'allumage.
- 5) Quand il y a une coupure de courant, ne pas utiliser le four pour éviter un fonctionnement anormal qui pourrait causer des surchauffes (sur les modèles en acier inox et style ancien).

**Cuisson au four**

Pour une cuisson correcte, laisser chauffer le four de 10 à 15 minutes selon la température désirée.

Introduire les aliments dans le four et surveiller la cuisson à travers la vitre.

Le four contient les accessoires nécessaires pour la cuisson des aliments: grille et lèchefrite.

La lèchefrite émaillée sert pour rôtir les aliments de grandes dimensions tels que poulets, rôti de boeuf, de veau, de porc, gigots et autres viandes.

Le four à gaz est indiqué pour la cuisson sur un seul plan; il est conseillé d'utiliser des récipients à bords hauts pour salir le moins possible les parois du four.

**Important** - Si, pendant le fonctionnement, il faut ouvrir la porte du four, le faire très rapidement pour que la température ne baisse pas au point de compromettre la bonne réussite de la cuisson.

Pour éviter d'être incommodé par la vapeur éventuelle contenue dans le four, ouvrir la porte en deux temps: pour 4-5 secondes, la laisser semi-ouverte (5-6 cm environ) puis l'ouvrir complètement.

**Cuissons au tournebroche (fig. 11)**

Pour la cuisson au tournebroche, appliquer la protection «A» (fig. 12) afin de protéger le bandeau de commandes et les manettes de la chaleur.

Pour les modèles en acier inox et style ancien, la protection «A» n'est pas fournie car les cuissons se font avec la porte du four fermée.

Introduire dans le four le support «B» dans le troisième gradin-support en partant du bas, préparer la broche avec les aliments à cuire et la poser dans les logements centraux du support «B»; pousser de façon à ce que la tige entre dans le trou du moteur du tournebroche placé sur la paroi arrière.

Glisser la lèchefrite émaillée dans le premier gradin-support en partant du bas pour recevoir le jus et les graisses qui dégouttent des aliments. Dévisser la poignée en plastique pour qu'elle ne fonde pas.

Pour l'allumage du four, tourner la manette sur le symbole .

**Cuissons au grill**

Pour la cuisson au grill, appliquer la protection «A» (fig. 12) afin de protéger le bandeau de commandes et les manettes de la chaleur.

Pour les modèles en acier inox et style ancien, la protection «A» n'est pas fournie car les cuissons se font avec la porte du four fermée (durée max. 60 minutes).

Préchauffer le four au moins 5 minutes. Pour allumer, tourner la manette sur le symbole .

Préparer les aliments à cuire sur la grille; l'introduire dans le four à la hauteur appropriée, généralement en haut, au quatrième gradin-support en partant du bas pour des cuissons brèves; pour des temps plus longs et des grillades sur une surface large, introduire la grille (selon les dimensions) dans l'un des gradins-supports inférieurs.

Introduire la lèchefrite dans le gradin juste en-dessous pour recueillir les graisses pendant la cuisson.

**ATTENTION** - Pendant le fonctionnement du tournebroche et du grill les parties intérieures du four deviennent très chaudes; les enfants ne doivent pas s'en approcher.

## Conseils pour cuisson au four

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes. Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon l'épaisseur, la qualité des mets à cuire et les goûts du consommateur.

	Préparation	Kg	Position en partant du bas	Température °C	Temps de cuisson (avec four préchauffé)
FOUR	Lasagnes	3.0	2	220	75 - 80'
	Cannellonis	2.5	2	205	80'
	Tagliatelles au four	2.2	2	205	80'
	Veau	2.0	2	210	135'
	Poulet	1.5	2	210	110'
	Dinde	3.0	2	220	120'
	Canard	1.8	2	205	120'
	Lapin	1.5	2	200	85 - 90'
	Carré de porc	1.2	2	210	110'
	Agneau	1.5	2	205	95'
	Maquereaux	1.1	2	210	60 - 65'
	Denté	1.5	2	210	65 - 70'
	Tarte	1.0	2	210	45 - 50'
	Pizza 'margherita'	0.9	2	250	16
	Biscuits	0.5	2	160	30 - 35"
Gâteau 'paradiso'	1.2	2	190	50'	
Tarte à la confiture	1.0	2	160	35'	
Savarin	1.0	2	190	45 - 50'	
GRIL	Soles et seiches	1	3		8'
	Brochettes	1	2		4 - 5'
	Tranches de merlan	1	3		9 - 10'
	Légumes au grill	1	2		8 - 10'
	Tranches de veau	1	3		20'
	Côtes de porc	1.5	3		25'
	Hamburgers	1	3		7'
	Saucisses	1.7	3		40 - 45'
Poulet à la broche	1.7	-		80 - 90'	
Veau à la broche	1	-		80'	

## Nettoyage et entretien

**Avant toute opération, débrancher l'appareil.**

### Nettoyage général

Un nettoyage régulier et constant permet de maintenir le four en bon état pendant longtemps. Si le four n'est pas équipé de panneaux autonettoyants, après chaque utilisation laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les incrustations soient recuites plusieurs fois. Pour faciliter le nettoyage, enlever la grille, la lèchefrite et les glissières latérales (fig. 13). Laver les parties émaillées avec de l'eau chaude et du déterfif. Les produits abrasifs, pailles de fer, laines d'acier ou acides, sont déconseillés car ils pourraient abîmer l'émail. Rincer et essuyer les parties en acier inox avec un chiffon moelleux ou une peau de chamois. S'il reste encore des taches, utiliser un peu de vinaigre chaud. Nettoyer la vitre de la porte du four et les parties extérieures avec de l'eau chaude. Éviter l'utilisation de chiffons rêches.

### Remplacement de l'ampoule (fig. 14)

Enlever la protection «A» en dévissant dans le sens anti-horaire. Après avoir changé l'ampoule, remonter la protection «A». N'utiliser que des ampoules pour four (T 300°C).

### Joint de la porte (fig. 15)

Pour faire un nettoyage plus soigné du four, démonter le joint de porte «A» après avoir enlevé la porte du four. Pour les démonter, soulever les languettes «B» placées dans les angles (voir figure). Nettoyer le joint avec une éponge, de l'eau et du savon; les produits acides ou abrasifs sont interdits. Remonter le joint en tenant à plat le côté le plus long et enfiler les languettes «B» dans les trous «C» en commençant par les trous supérieurs.

**Démontage de la porte**

(fig. 16)

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte.

Les charnières «**A**» sont munies de deux cavaliers mobiles «**B**» qui, s'ils sont accrochés aux secteurs «**C**» des charnières quand la porte est complètement ouverte, les bloquent. Soulever la porte vers l'extérieur en faisant les deux mouvements illustrés sur la figure. Pour ces opérations, faire prise sur les côtés de la porte, près des charnières. Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leur logement.

Avant de fermer la porte, **ne pas oublier d'enlever les deux cavaliers «B»** qui ont servi à accrocher les deux charnières.

**Graissage du robinet du four**

Si la manette du four devient anormalement dure ou se bloque, il faudra la nettoyer à l'intérieur et la graisser.

**N.B. Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé.**

