

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	4
2. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ	5
3. UTILISATION DE L'APPAREIL	6
4. CONNAÎTRE CET APPAREIL	6
5. AVANT L'INSTALLATION	6
6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	7
6.1 Allumage des brûleurs de la table	7
6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs de la table de cuisson	7
6.3 Diamètre des récipients	7
7. LE PANNEAU DES COMMANDES	8
8. UTILISATION DES FOURS	10
8.1 Avertissements et conseils généraux	10
8.2 Ventilation de refroidissement	10
8.3 Utilisation du gril électrique (four principal)	10
8.4 Utilisation du gril électrique (four auxiliaire)	11
8.5 Comment utiliser le gril	11
8.6 AVERTISSEMENTS	11
8.7 Tiroir de rangement (Selon les modèles)	11
9. ACCESSOIRES DISPONIBLES	12
10. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE	13
10.1 Réglage de l'heure	13
10.2 Cuisson semi-automatique	13
10.3 Cuisson automatique	13
10.4 Fin de cuisson	14
10.5 Minuterie	14
10.6 Réglage du volume de la sonnerie	14
10.7 Désactivation de la sonnerie	14
10.8 Annulation des données introduites	14
10.9 Modification des données introduites	14
11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
11.1 Nettoyage de l'acier inox	15
11.2 Nettoyage ordinaire journalier	15
11.3 Taches d'aliments ou résidus	15
11.4 Nettoyage des composants de la table de cuisson	15
11.5 Nettoyage du four	15
11.6 Nettoyage des vitres de la porte	16
11.7 Pyrolise: nettoyage automatique du four	16
11.8 Avant de déclencher le cycle de nettoyage automatique	16
11.9 Programmation du cycle de nettoyage automatique	17
12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	18
12.1 Lubrification des robinets et thermostat du four à gaz	18
12.2 Remplacement de la lampe de four	18
12.3 Démontage des portes	18
12.4 Démontage du joint	18
13. INSTALLATION DE L'APPAREIL	19
13.1 Branchement électrique	19
13.2 Ventilation des pièces	20
13.3 Évacuation des produits de la combustion	20
13.4 Raccordement au réseau gaz	20
14. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ	21
14.1 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson	21
14.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs	22
14.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson	22
15. OPÉRATIONS FINALES	23
15.1 Réglage du débit réduit des brûleurs de la table pour gaz de ville et méthane	23
15.2 Réglage du débit réduit des brûleurs de la table pour gaz liquide	23
15.3 Positionnement et mise de niveau de l'appareil (Selon les modèles)	23



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT BIEN LE CONSERVER ET LE TENIR À PORTÉE DE LA MAIN POUR TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON. NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS. **SMEG DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.**



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



NE PAS LAISSER LES RÉSIDUS DE L'EMBALLAGE ABANDONNÉS DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE RAMASSAGE DES DÉCHETS DIFFÉRENCIÉS LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FISSURES DE VENTILATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUETTE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE DANS LE TIROIR DE RANGEMENT. LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



ÉVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION D'ÉPONGES MÉTALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAIM. ÉVITER DE FAIRE SÉCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (PAR EX. CONFITURE). EN SÉCHANT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.



Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages subis par des personnes ou des choses, causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organisations compétentes de zone les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination.

N'abandonnez pas l'emballage ou des parties de celui-ci. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

Important : remettre l'appareil à l'entreprise de zone, autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés. Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux de qualité.

Avant de jeter votre appareil, il est important d'enlever les portes et de laisser les grilles comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur du four. Par ailleurs, couper le câble de raccordement au réseau électrique et l'enlever avec la fiche.

2. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



LA FICHE À RACCORDER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE APRÈS QUE L'APPAREIL AIT ÉTÉ ENCASTRÉ.

NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



CET APPAREIL NE DOIT JAMAIS ÊTRE INSTALLÉ SUR UN PIÉDESTAL.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE.



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DONNÉES DANS LES PAGES SUIVANTES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



NE PAS POSER SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DES CASSEROLES AVEC LE FOND QUI N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



NE PAS UTILISER DE RÉCIPIENTS OU DE GRILLE-VIANDE QUI DÉPASSENT LE PÉRIMÈTRE EXTÉRIEUR DE LA TABLE.



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR INADVERTANCE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.



PENDANT SON UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



BAISSER LE COUVERCLE EN VERRE DE LA TABLE EN L'ACCOMPAGNANT AVEC LA MAIN.

ATTENTION : LE COUVERCLE EN VERRE PEUT ÉCLATER S'IL EST SURCHAUFFÉ.

ÉTEINDRE TOUS LES BRÛLEURS ET ATTENDRE QU'ILS SE SOIENT REFROIDIS AVANT DE LE FERMER.



TOUT DE SUITE APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DONNÉES DANS LES PAGES SUIVANTES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, LE DÉBRANCHER ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES ET MENTALES RÉDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ÉLECTRIQUES, À MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLÉES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SÉCURITÉ.



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION (ÉTEINT).



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION SONT REPORTÉS SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages subis par des personnes ou des choses, causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.



3. UTILISATION DE L'APPAREIL

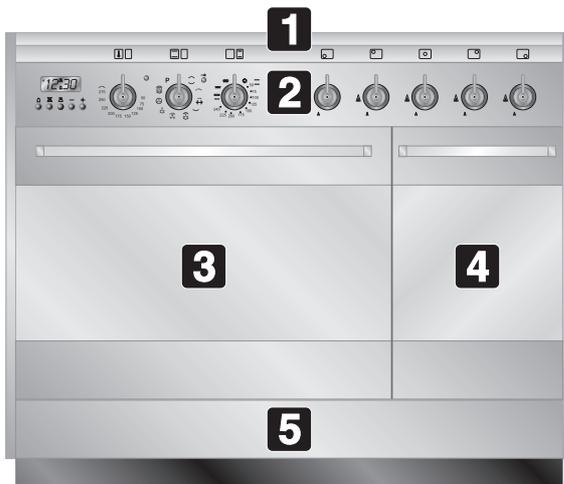
L'appareil a été conçu de façon spécifique pour l'utilisation domestique ; par conséquent, il est adapté à la cuisson et au réchauffement d'aliments. L'appareil n'a pas été conçu et fabriqué pour une utilisation professionnelle. Smeg décline toute responsabilité pour des dommages dérivant de l'utilisation non correcte de l'appareil.



Attention :

le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages subis par des personnes ou des choses, causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.

4. CONNAÎTRE CET APPAREIL



- 1** TABLE DE CUISSON
- 2** PANNEAU DES COMMANDES
- 3** COMPARTIMENT FOUR PRINCIPAL
- 4** COMPARTIMENT FOUR AUXILIAIRE
- 5** TIROIR DE RANGEMENT (SELON LES MODÈLES)

5. AVANT L'INSTALLATION



Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les remettre au centre de ramassage des déchets différenciés le plus proche.



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre « 11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».



Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du programmateur clignote à intermittence régulière en indiquant **0:00**. Pour ce réglage, se reporter au paragraphe « 10. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE ».



6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs de la table



Avant d'allumer les brûleurs de la table, s'assurer que les couronnes de brûleurs soient dans leurs logements avec les chapeaux correspondants, en faisant attention que les trous **A** des têtes correspondent avec les bougies et les thermocouples.

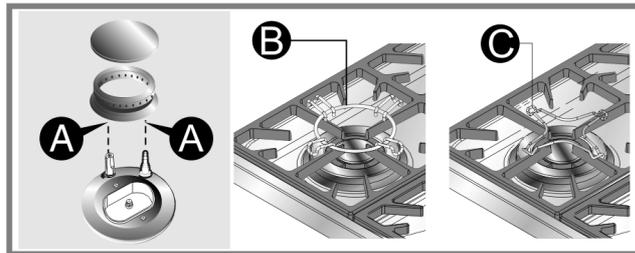
Avant d'allumer les brûleurs, **lever le couvercle en verre** ; avant de le refermer, éteindre tous les brûleurs et attendre leur refroidissement.



La grille **B** sur demande, est utilisée pour des récipients « wok » (poêle chinoise).

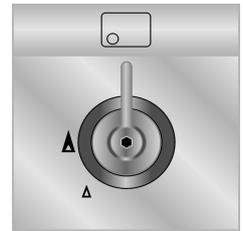
Afin de prévenir des détériorations la table de cuisson est équipée d'une grille rehaussée **C** qui doit être placée sous les casseroles de plus de 26 cm de diamètre.

Le réducteur **C** fourni est utilisé aussi pour des petits récipients.



En correspondance de chaque manette est indiqué le brûleur associé. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'appuyer sur la manette et de la tourner en sens anti-horaire sur le symbole de débit réduit **Δ**, jusqu'à l'allumage. Dans les modèles à valves, après allumage, tenir la manette pressée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment où on lâche la manette. Cela signifie que le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment.

Attendre quelques instants et répéter l'opération en appuyant plus longtemps sur la manette. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



Dans les modèles dotés de thermocouple, si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité intervient pour bloquer la sortie du gaz, même à robinet ouvert.

6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs de la table de cuisson



Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut : utiliser des récipients avec un couvercle et proportionnés au brûleur, pour éviter que les flammes lèchent ses bords (voir paragraphe « 6.3 Diamètre des récipients »). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme suffisamment pour empêcher le débordement du liquide. Pendant la cuisson, pour éviter des brûlures ou des endommagements de la table, tous les récipients ou les grille-viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson. Tous les récipients doivent avoir le fond plat et régulier. Lorsqu'on utilise des graisses ou des huiles, faire très attention car celles-ci peuvent s'enflammer si elle chauffent trop. En cas d'extinction fortuite de la flamme, fermer la manette de commande et retenter l'allumage après avoir attendu au moins 1 minute.

6.3 Diamètre des récipients

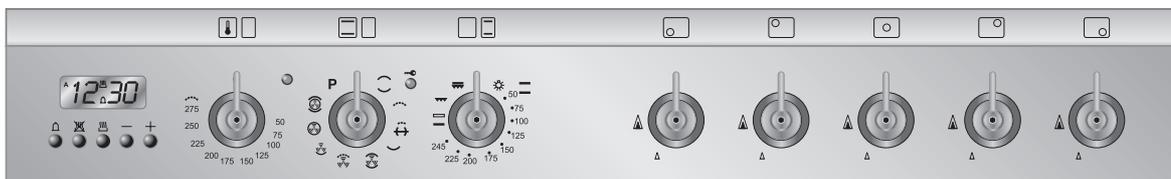


BRÛLEURS	Ø MIN. ET MAX. (EN CM.)
1. Auxiliaire	12 - 14
2. Semi-rapide	16 - 24
3. Rapide	18 - 26
4. Triple flamme	18 - 26



7. LE PANNEAU DES COMMANDES

Toutes les commandes et tous les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal. Le tableau suivant reporte une description des symboles utilisés.



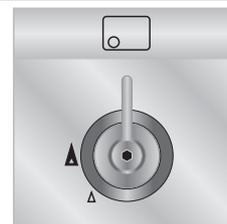
- | | | | | |
|--|--|---------------------------|--|------------------------|
| | | THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL | | BRÛLEUR AVANT GAUCHE |
| | | FONCTIONS FOUR PRINCIPAL | | BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE |
| | | FONCTIONS FOUR AUXILIAIRE | | BRÛLEUR CENTRAL |
| | | | | BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT |
| | | | | BRÛLEUR AVANT DROIT |



Si la cuisinière est dotée de programmateur électronique, avant d'utiliser le four, s'assurer que le symbole apparaisse sur l'afficheur ; voir paragraphe « 10. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE ».

MANETTE DE COMMANDE DES BRÛLEURS DE LA TABLE

L'allumage de la flamme a lieu en pressant et en tournant la manette en sens anti-horaire sur la valeur de débit réduit Δ . Pour régler la flamme, tourner la manette sur la zone entre le débit maximum (Δ) et le débit réduit (Δ). L'extinction a lieu en reportant la manette en position.



MANETTE DU THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL

Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre 50° et 275°C. L'allumage du voyant orange signale que le four est en train de chauffer. Son extinction indique que la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE THERMOSTAT FOUR PRINCIPAL

Les différentes fonctions du four électrique sont adaptées aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson avec la manette du thermostat.



RESISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE



GRIL



ÉLÉMENT GRIL + TOURNEBROCHE)



RESISTANCES INFÉRIEURE



RESISTANCES SUPERIEURE ET INFÉRIEURE + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



RESISTANCES INFÉRIEURE + VENTILATION



RESISTANCE VENTILEE



RESISTANCES SUP. ET INF. + RESISTANCE VENTILEE



CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE)

VOYANT DE VERROUILLAGE DE LA PORTE

Pendant le cycle de nettoyage automatique (Pyrolyse) ce voyant s'allume pour indiquer le fonctionnement du dispositif de verrouillage de la porte du four.



MANETTE THERMOSTAT FOUR AUXILIAIRE

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **250°C**. L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffement. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte.

Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.

L'allumage du four se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles du montre sur n'importe quelle fonction parmi les fonctions suivantes à l'exclusion de celle de la lampe four:



ECLAIRAGE DU FOUR (AUCUN ELEMENT ACTIVE)



ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR



RÉSISTANCE INFÉRIEURE



ÉLÉMENT GRILL



RÉSISTANCE SUPERIEURE + ÉLÉMENT GRILL



8. UTILISATION DES FOURS



Dans les modèles avec programmateur électronique, avant d'utiliser le four, s'assurer que sur l'afficheur apparaisse le symbole

8.1 Avertissements et conseils généraux

Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du programmateur clignote à intermittence régulière en indiquant



Les accessoires du four qui peuvent être en contact avec les aliments, sont fabriqués avec des matériaux conformes à ce qui est prescrit par la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par les normes en vigueur.

Pour éviter que la vapeur éventuelle contenue dans le four puisse gêner, ouvrir la porte en deux temps. la tenir entrouverte (env. 5 cm) pendant 4-5 secondes, puis l'ouvrir complètement. S'il faut intervenir sur les aliments, laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four baisse au point d'empêcher la bonne réussite de la cuisson.



8.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est doté d'un système de refroidissement qui se met en marche quelques minutes après l'allumage du four. Le fonctionnement du ventilateur provoque un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.

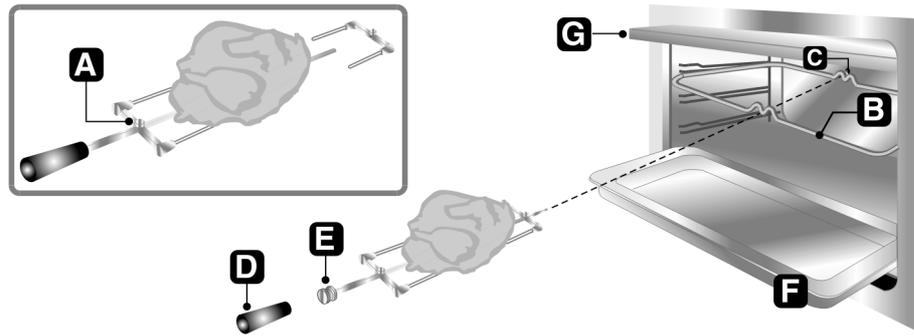
8.3 Utilisation du gril électrique (four principal)

Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer, en fin de cuisson, des viandes déjà cuites, sélectionner la fonction de gril statique et positionner le bouton du thermostat sur la température maximale. La fonction de gril ventilé (seulement sur certains modèles) permet d'effectuer de vraies cuissons grâce à la ventilation forcée qui permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur de l'aliment. Pour ce type de cuissons, sélectionner la fonction de gril ventilé et positionner le bouton du thermostat sur la température de cuisson idéale (ne pas dépasser 200° C).

8.3.1 Operation of the grill + rotisserie

Le gril permettent d'effectuer des cuissons combinées avec le tournebroche. Introduire la tige de la broche dans la douille du tournebroche, sélectionner la fonction de gril et tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. (ne pas dépasser les 200°C).

Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis A des fourchettes. Enfiler le support B au niveau du troisième cran à partir du bas. Enlever la poignée D et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie E reste guidée sur le support B. Introduire complètement le support B pour que le bout de la tige entre dans le trou C sur la paroi arrière du four. Positionner un plat F sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.



8.4 Utilisation du gril électrique (four auxiliaire)

Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer, en fin de cuisson, des viandes déjà cuites, sélectionner la fonction de gril statique .

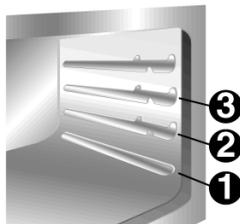
8.5 Comment utiliser le gril



Après son allumage, confirmé par l'allumage du voyant rouge, laisser chauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Les aliments doivent être aromatisés avant la cuisson. Le beurre et l'huile liquéfiés devront aussi être étalés avant la cuisson. Pour recueillir les jus, utiliser la lèchefrite.

Les aliments à cuire seront posés sur la grille du four qui doit être positionnée sur un des guides qui équipent les différents types de fours en suivant les indications données ci-dessous :



ALIMENTS	GRILLE – GRADIN
Viandes plates et minces	3
Rôti roulé	2 - 3
Volailles	2 - 3

8.6 AVERTISSEMENTS



- La durée des cuissons au gril ne doit jamais dépasser 60 minutes.
- Les cuissons au gril et gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée.
- Pour éviter des surchauffes dangereuses, quand on utilise le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être soulevé.
- Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes. Par conséquent, éloigner les enfants de l'appareil.
- Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans le premier gradin du bas, la lèchefrite fournie en équipement afin de recueillir les graisses et le jus.
- Pendant son utilisation, enlever du four tous les plats et toutes les grilles non utilisés.
- Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'étain, et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier spécial cuisson, le placer de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.

8.7 Tiroir de rangement (Selon les modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four, se trouve le tiroir de rangement. Il est accessible en tirant le côté supérieur de la porte. Ne pas y mettre de matières inflammables comme des chiffons, du papier ou autre, mais éventuellement uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.

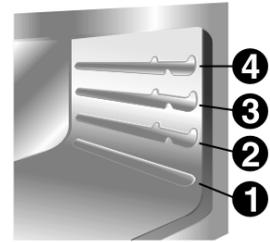


Ne pas ouvrir le tiroir de rangement quand le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



9. ACCESSOIRES DISPONIBLES

A l'intérieur du four, 4 crans permettent le positionnement des plats et des grilles à différents niveaux.



Grille four: servant à la cuisson de préparations dans des plats, de tourtes de petite taille, de rôtis ou de mets cuisant sur une grille fine.

Grille pour plat: à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson de plats pouvant goutter.

Plat four: utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.

Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.

Tournebroche: utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Support pour tournebroche: à mettre en place sur les glissières avant d'utiliser le tournebroche.

Pince en tube rond chromé permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



Sur certains modèles ces accessoires ne sont pas d'origine.

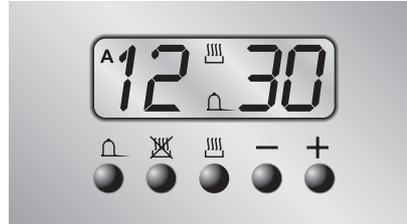
Accessoires sur demande

Par l'intermédiaires des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires optionnels.



10. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Les instructions fournies ne sont valables que pour le grand four.



LISTE DES FONCTIONS

-  BOUTON DE LA MINUTERIE
-  BOUTON DE DURÉE DE LA CUISSON
-  BOUTON DE FIN DE CUISSON
-  BOUTON DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  BOUTON D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

10.1 Réglage de l'heure

À la première utilisation du four ou après une interruption de courant électrique, l'afficheur clignote à intermittenance régulière en indiquant **0:00**. Presser ensemble les touches  et  et simultanément presser les touches de variation de la valeur **-** ou **+** : on obtient l'augmentation ou la diminution d'une minute pour chaque pression.

Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse.

Avant tout réglage du programmeur, activer la fonction et la température désirées.



10.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation permet uniquement l'extinction automatique du four en fin de cuisson. En pressant la touche  l'afficheur s'allume en montrant les chiffres **0:00** ; tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de la cuisson.

Lorsqu'on lâche la touche  le comptage de la durée de la cuisson programmée commence et sur l'afficheur apparaît l'heure courante et les symboles **A** et .

10.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet l'allumage et l'extinction du four en mode automatique.

En pressant la touche  l'afficheur s'allume en montrant les chiffres **0:00** ; tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer la durée de la cuisson.

En pressant la touche  sur l'afficheur apparaît la somme de l'heure courante et de la durée de la cuisson : tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Lorsqu'on lâche la touche  le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaît l'heure courante et les symboles **A** et .



Après la programmation, pour connaître le temps de cuisson restant, presser la touche  ; pour voir l'heure de fin de cuisson, presser la touche . La programmation avec des valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. un contraste entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas accepté par le programmeur).



10.4 Fin de cuisson

À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche.

Après la désactivation de la sonnerie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante et le symbole , qui signale le retour à la condition d'utilisation manuelle du four.

10.5 Minuterie

Le programmateur peut être utilisé aussi comme simple minuterie. En pressant la touche  l'afficheur montre les chiffres  ; la tenir pressée et agir simultanément sur les touches de variation de la valeur  ou . Lorsque la touche est lâchée, le comptage programmé commence et sur l'afficheur apparaît l'heure courante et le symbole .



Après la programmation, pour afficher le temps résiduel presser la touche .

L'utilisation comme minuterie n'interrompra pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

10.6 Réglage du volume de la sonnerie

On peut changer le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche .

10.7 Désactivation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement son fonctionnement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en pressant ensemble les touches  et . **Pour éteindre l'appareil, reporter** ensuite les manettes en position 0.

10.8 Annulation des données introduites

Après avoir choisi le programme, tenir pressée la touche de la fonction à annuler alors que simultanément on atteint la valeur  en pressant les touches de changement de valeur  ou . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmateur comme fin de la cuisson.

10.9 Modification des données introduites

Les données introduites pour la cuisson peuvent être modifiées à tout moment en tenant pressée la touche de la fonction et simultanément en agissant sur les touches de variation de la valeur  ou .



11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL..



11.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement après chaque utilisation de la cuisinière, après refroidissement.

11.2 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, n'utiliser **que** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Mode d'emploi : verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer très soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

11.3 Taches d'aliments ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser les produits normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de daim.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (par ex. confiture). En séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



11.4 Nettoyage des composants de la table de cuisson

11.4.1 Le couvercle en verre

Si des liquides tombent sur le couvercle fermé, les enlever soigneusement avec un chiffon avant de l'ouvrir.

11.4.2 Les grilles

Extraire les grilles et les nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toute incrustation. Les remonter sur la table de cuisson.

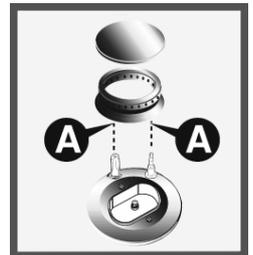
Le contact continu des grilles avec la flamme pourra provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène tout à fait naturel qui ne porte pas préjudice à la fonctionnalité de ce composant.

11.4.3 Les chapeaux et les couronnes

Les chapeaux et les couronnes des brûleurs sont extractibles pour le nettoyage ; les laver avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en ayant soin d'enlever toute incrustation et d'attendre qu'ils soient **parfaitement séchés**.

ATTENTION : éviter de laver ces composants dans le lave-vaisselle.

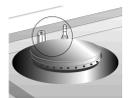
On peut les laisser tremper dans de l'eau chaude et du détergent.



Remonter les couronnes de brûleurs en s'assurant de les avoir positionnées dans leurs logements avec les chapeaux correspondants, en faisant attention que les trous **A** des têtes correspondent avec les bougies et les thermocouples.

11.4.4 Les bougies et les thermocouples

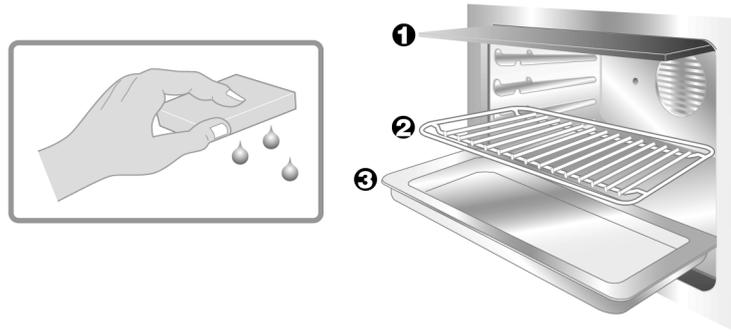
Pour un bon fonctionnement, pour les modèles qui en sont équipés, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. D'éventuels résidus secs doivent être enlevés avec un petit bâton pointu en bois ou une aiguille.



11.5 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Retirer toutes les parties extractibles.



- Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- **Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.**

11.6 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours être très propres. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

11.7 Pyrolyse: nettoyage automatique du four

La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique, à température élevée, détruisant toute forme de salissure.

P



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, s'assurer que dans le four il n'y ait pas d'aliments ou d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Un dispositif de verrouillage de la porte empêche l'ouverture lorsque le nettoyage est en cours.

Si le four est installé sous un plan de cuisson, vérifier si les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant tout le cycle de nettoyage automatique.

11.8 Avant de déclencher le cycle de nettoyage automatique



Le nettoyage automatique par Pyrolyse peut être programmé à n'importe quel moment du jour ou de la nuit (pour bénéficier éventuellement du tarif heures creuses de l'EDF).

- à l'intérieur du four on ne peut laisser que la plaque à pâtisserie, la plaque du four et la protection supérieure car elles résistent aux températures élevées du procédé de pyrolyse; tous les autres accessoires doivent être retirés du four;
- enlever les traces de salissure les plus évidentes (sinon le nettoyage par pyrolyse serait trop long);
- vérifier si la porte du four est bien fermée;
- programmer la durée du cycle en tenant compte du tableau ci-dessous:

	PEU SALE	MOYENNEMENT SALE	TRES SALE
DUREE DU NETTOYAGE :	90 MIN.	120 MIN.	180 MIN.



Lors des premiers nettoyages automatiques il est possible que des odeurs désagréables se dégagent: elles sont dues à l'évaporation des matières huileuses de fabrication. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal qui disparaîtra après le premier cycle de nettoyage.



Pendant le cycle de nettoyage automatique les turbines font un bruit plus intense du à l'augmentation de leur vitesse de rotation. Cela est tout à fait normal, l'effet étant de faciliter la dissipation de la chaleur. A la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement le temps nécessaire pour éviter de surchauffer les parois des meubles et la façade du four.



11.9 Programmation du cycle de nettoyage automatique

Tourner le sélecteur des fonctions sur le symbole **P** pour faire partir le cycle de pyrolyse. Après quoi le voyant orange du thermostat s'allume et, au bout de quelques minutes, le voyant rouge du " bloqué-porte " s'allume aussi pour indiquer que la porte de l'appareil est bloquée à cause de la température élevée à l'intérieur du four. Dès que le sélecteur des fonctions se déplace sur **P** on peut lire sur l'afficheur "P1:30" : cela signifie que le cycle de pyrolyse partira immédiatement et durera une heure et demie. Il est possible de prolonger la durée de la pyrolyse jusqu'à un maximum de 3 heures. Pour ce faire, lorsque le cycle a commencé, presser la touche , et dans les quelques secondes agir sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+**. Quelques secondes après la dernière pression, l'afficheur montre la lettre **P** suivie de la durée de la pyrolyse que l'on vient de programmer et **A** arrêtera de clignoter. Lorsque la pyrolyse a commencé, et après avoir éventuellement modifié la durée comme on vient de le décrire, il est possible aussi de programmer l'heure de la fin du cycle de nettoyage.

Presser la touche . Sur l'afficheur, **A** commence à clignoter et l'on peut voir la somme de l'heure courante et la durée du cycle de pyrolyse. (Exemple : Heure courante : 12.10 - Durée programmée : 2.00 - Chiffre montré : 14.10). Agir maintenant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer l'horaire de fin du cycle de nettoyage. Quelques secondes après la dernière pression, l'afficheur montre l'heure courante et le voyant orange s'éteint puis se rallume à l'heure préfixée.



Attention : ne rien laisser dans le four pendant le cycle de pyrolyse. Eloigner les enfants et faire attention surtout dans le cas où le départ du cycle est retardé par rapport à l'heure courante.



12. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.

Avant toute intervention qui demande l'accès à des parties sous tension, débrancher l'appareil.



12.1 Lubrification des robinets et thermostat du four à gaz

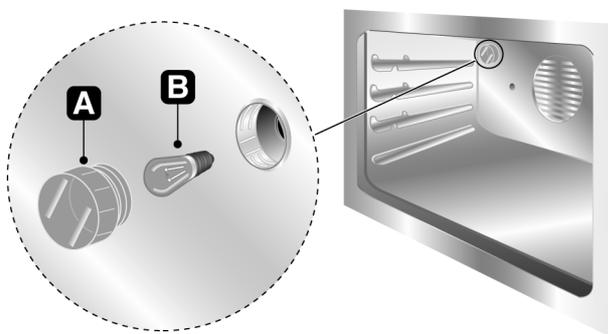
Avec le temps, les robinets et le thermostat du four à gaz peuvent devenir anormalement dur et se bloquent. Les nettoyer à l'intérieur et remplacer la graisse lubrifiante.

Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.



12.2 Remplacement de la lampe de four

Enlever la couverture de protection **A** en la dévissant en sens anti-horaire, remplacer la lampe **B** par une autre semblable (25 W). Remonter la couverture de protection **A**.

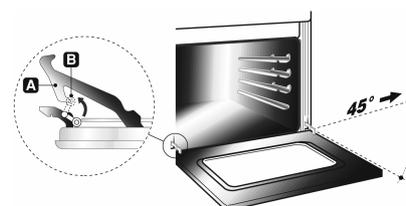


N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).

12.3 Démontage des portes

Lever les leviers **B** et saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières **A**.

Lever la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° et l'extraire. Pour le remontage, enfiler les charnières **A** dans les fentes prévues, puis laisser la porte poser vers le bas et décrocher les leviers **B**.



12.4 Démontage du joint

Pour un nettoyage parfait du four, le joint de porte est démontable.

Avant d'enlever le joint, démonter la porte du four comme décrit précédemment. Après avoir démonté la porte, lever les languettes placées aux angles, comme le montre la figure.



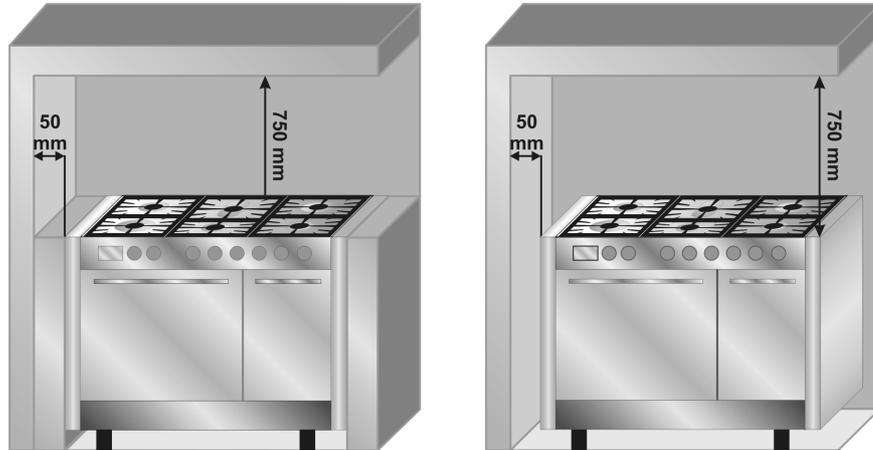


13. INSTALLATION DE L'APPAREIL



L'appareil devra être installé par un **technicien qualifié** et conformément aux normes en vigueur. Il peut être placé à côté de parois dont une dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimum de 50 mm du flanc de l'appareil, comme illustré dans les dessins A et B relatifs aux classes d'installation.

Éléments suspendus et hottes aspirantes au-dessus du plan de travail doivent être à une distance minimum de celui-ci de 750 mm.



13.1 Branchement électrique



S'assurer que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette positionnée dans le tiroir de rangement.

Cette plaquette ne doit jamais être enlevée.



Si l'appareil est relié au réseau par un branchement fixe, prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** situé dans un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.



Le branchement au réseau peut être fixe ou avec fiche et prise. Dans ce second cas, celles-ci devront être appropriées au câble utilisé et conformes aux normes en vigueur. Pour chaque type de branchement, il est absolument obligatoire que l'appareil soit relié à la terre. Avant de le raccorder, vérifier que la ligne d'alimentation soit équipée d'une mise à la terre appropriée. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs.

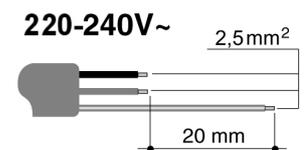
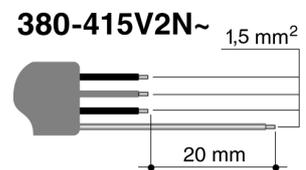
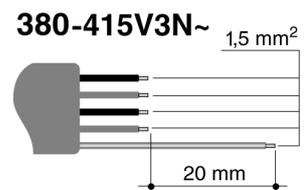


Pour le fonctionnement à 380-415V3N~: utiliser un câble pentapolaire H05RR-F ou H05V2V2-F avec une section de 5 x 1,5 mm².

Pour le fonctionnement à 380-415V2N~: utiliser un câble quadripolaire H05RR-F ou H05V2V2-F avec une section de 4 x 1,5 mm².

Pour le fonctionnement à 220-240V~: utiliser un câble tripolaire H05RR-F ou H05V2V2-F avec une section de 3 x 2,5 mm².

L'extrémité à raccorder à l'appareil devra avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.



Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages subis par des personnes ou des choses, causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil.



13.2 Ventilation des pièces



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées de grilles, doivent être dimensionnées de la façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Les ouvertures doivent permettre un passage de l'air de 2 m³/h par kW de puissance gaz de l'appareil. La cuisine doit être aérée de façon appropriée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons. En particulier, après une utilisation prolongée, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse d'éventuels ventilateurs.

13.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par des hottes reliées à une cheminée à tirage naturel d'efficacité sûre ou par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace demande une conception soignée par un spécialiste en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.

13.4 Raccordement au réseau gaz

ATTENTION : observer les prescriptions reportées dans le paragraphe « Important ».

FR

Important.

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, notamment :

- **Arrêté du 2 août 1977**
Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTU P 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.



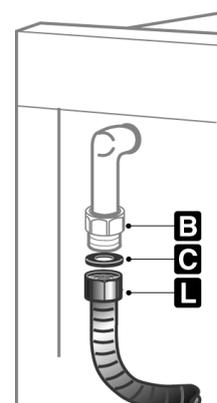
LE RACCORDEMENT AVEC DES TUYAUX EN CAOUTCHOUC CONFORMES À LA NORME EN VIGUEUR PEUT ÊTRE RÉALISÉ UNIQUEMENT SI LE TUYAU EST CONTRÔLABLE SUR TOUTE SA LONGUEUR

13.4.1 Branchement avec tuyau flexible

Si l'appareil est branché à l'arrivée de gaz au moyen d'un flexible en acier, il faut serrer l'extrémité du tuyau flexible **L** au raccord gaz **B** fileté ½" gaz externe (ISO 228-1) en interposant le joint **C**.

Lorsque l'installation est terminée, vérifier les fuites éventuelles avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

Faire attention que le tuyau ne soit pas écrasé ou endommagé.



La mise en marche avec un tuyau flexible devra être effectuée de façon à ce que la longueur de la tuyauterie ne dépasse pas 1,5 m d'extension maximum ; s'assurer que les tuyaux ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou ne soient pas écrasés.



14. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

Avant d'effectuer les opérations suivantes, débrancher l'appareil.



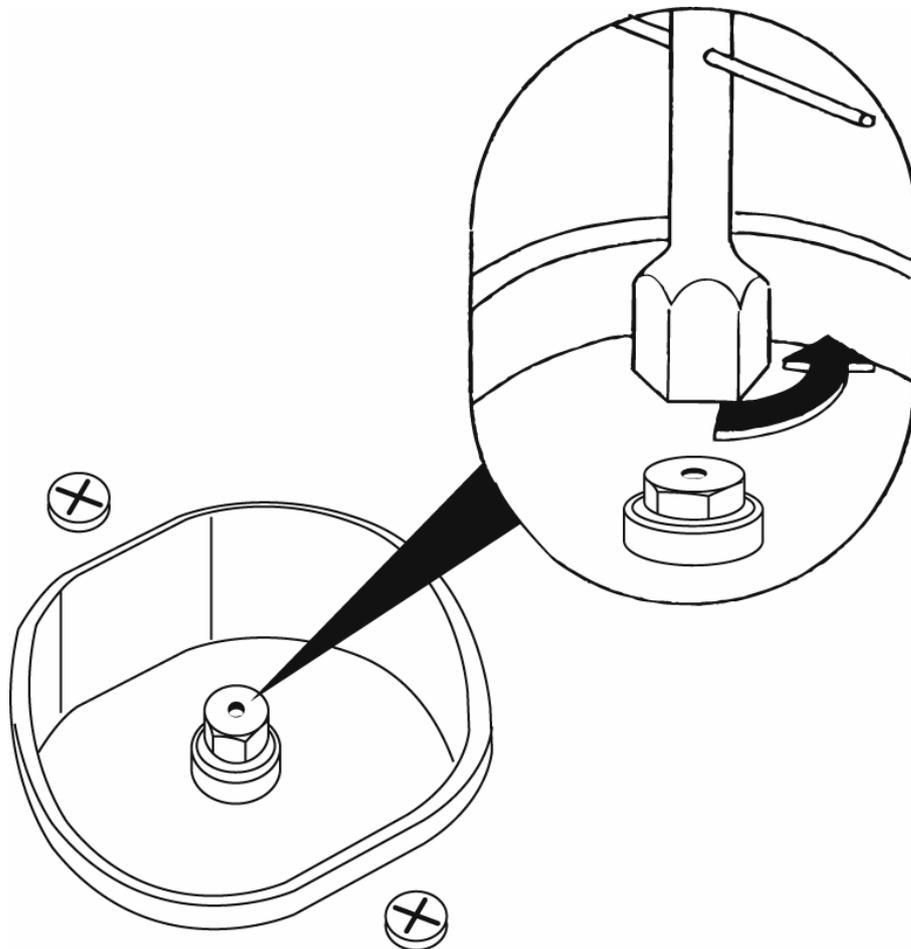
L'appareil est à **gaz méthane G20** (2H) pression 20 mbars. Pour le passage d'un gaz à l'autre, remplacer les injecteurs sur les brûleurs et régler le débit réduit sur les robinets du gaz. Pour le remplacement des injecteurs, effectuer les opérations décrites dans les paragraphes suivants.

14.1 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

- 1 Extraire les grilles, enlever les chapeaux et les couronnes ;
- 2 Avec une clé à tube de 7 mm, dévisser les injecteurs des brûleurs ;
- 3 Remplacer les injecteurs selon le gaz à utiliser (voir paragraphe « 14.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs »).
- 4 Repositionner correctement les brûleurs dans leurs logements.



Les injecteurs pour le gaz de ville (G110 – 8 mbars) sont disponibles auprès des SAV autorisés.





14.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	GAZ LIQUIDE - G30/G31 30/37 mbars				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Débit réduit (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Auxiliaire	1.0	50	30	350	72	71
Semi-rapide	1.75	65	33	450	127	125
Rapide	3	85	45	800	217	214
Triple flamme	3.2	91	65	1500	232	228

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	GAZ MÉTHANE – G20 20 mbars	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
Auxiliaire	1.0	72	350
Semi-rapide	1.75	97	450
Rapide	3	115	800
Triple flamme	3.5	140	1500

14.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



BRÛLEURS ø min et max (en cm)

- | | |
|------------------|---------|
| 1. Auxiliaire | 12 - 14 |
| 2. Semi-rapide | 16 - 24 |
| 3. Rapide | 18 - 26 |
| 4. Triple flamme | 18 - 26 |



15. OPÉRATIONS FINALES

Après le remplacement des injecteurs, repositionner les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.

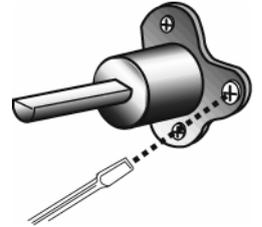


Après le réglage avec un gaz différent de celui d'essai, remplacer l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle correspondant au nouveau gaz. L'étiquette est dans le sachet avec les injecteurs.

15.1 Réglage du débit réduit des brûleurs de la table pour gaz de ville et méthane

Allumer le brûleur et l'amener sur la position débit réduit Δ . Extraire la manette du robinet et tourner la vis de réglage à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant rapidement la manette de la position de débit maximal à celle de débit réduit la flamme ne devra pas s'éteindre). Répéter l'opération sur tous les robinets de gaz.



Dans les modèles à valve, tenir pressée la manette en position de débit réduit pendant quelques secondes pour que la flamme reste allumée et pour activer le dispositif de sécurité.

15.2 Réglage du débit réduit des brûleurs de la table pour gaz liquide

Pour le réglage du débit réduit avec gaz liquide, visser complètement en sens horaire la vis logée sur le côté de la tige du robinet.

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont reportés dans le paragraphe « 14.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs ». Après réglage, remettre le scellage des by-pass en utilisant du vernis ou autre matériau.

15.3 Positionnement et mise de niveau de l'appareil (Selon les modèles)



Après avoir effectué le branchement électrique et au gaz, niveler au sol l'appareil en agissant sur les quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement mis de niveau.

Selon le modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160mm. Ces hauteurs indiquent la distance du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile qui pose sur le sol).