



ISTRUZIONI D'USO  
MANUTENZIONE E INSTALLAZIONE

OPERATING, MAINTENANCE AND  
INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION,  
LA MAINTENANCE ET L'INSTALLATION

BEDIENUNGS-, WARTUNGS- UND  
INSTALLATIONSANLEITUNGEN

INSTRUCCIONES PARA EL USO,  
MANUTENCION E INSTALACION

INSTRUÇÃO E INSTALAÇÃO

**MOD. SE900GX**  
**SE990XKG**



<b>EN</b>	The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
<b>DE</b>	Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
<b>IT</b>	Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.
<b>FR</b>	Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Electronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.
<b>ES</b>	Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.
<b>PT</b>	O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.
<b>NL</b>	Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.
<b>RO</b>	Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu gunoii menajeri. Trebuie predata la punctul de colectare corespunzator pentru reciclarea echipamentelor electrice si electronice. Asigurandu-va ca ati eliminat in mod corect produsul, ajutati la evitarea potentialelor consecinte negative pentru mediul inconjurator si pentru sanatatea persoanelor, consecinte care ar putea deriva din aruncarea necorespunzatoare a acestui produs. Pentru mai multe informatii detaliate despre reciclarea acestui produs, va rugam sa contactati biroul local, serviciul pentru eliminarea deseurilor sau magazinul de la care l-ati achizitionat.
<b>SLO</b>	Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo elektricne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.
<b>PL</b>	Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, ze tego produktu nie wolno traktowac jako, jak innych odpadow domowych. Należy oddac go do wlasciwego punktu skupu surowcow wtornych zajmujacego sie zlomowanym sprzetem elektrycznym i elektronicznym. Wlasciwa uytulizacja i zlomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wplywu zlomowanych produktow na srodowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskac szczegolowe dane dotyczace mozliwosci recyklingu niniejszego urzadzenia, należy skontaktowac sie z lokalnym urzeczdem miasta, sluzbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt zostal zakupiony.
<b>SK</b>	Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbornom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronickej zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zbernú suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.
<b>CZ</b>	Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sberného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajistění správné likvidace tohoto výrobku pomůže zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchode, kde jste výrobek koupili.
<b>SV</b>	Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämningsstjänst eller affären där du köpte varan
<b>NO</b>	Symbolen på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

DIMENSIONI  
 DIMENSIONS  
 DIMENSIONS  
 DIMENSIONS  
 DIMENSIONS

FORNO  
 OVEN  
 FOUR  
 HERD  
 HORNO

altezza / height / hauteur / Höhe / altura  
 larghezza / width / largeur / breite / largo  
 profondità / depth / profondeur / tiefe / profundidad  
 volume / volume / volume / volumen / volumen

595mm  
 895mm  
 548mm  
 105l. Lordo / gross / brut / brutto / brutto  
 73l. Netto / net / net / netto / neto

INCASSO  
 SLOT-IN UNIT  
 EINBAUNISCHE  
 EINBAUNISCHE  
 EMPOTRAMIENTO

585mm  
 865mm  
 560mm

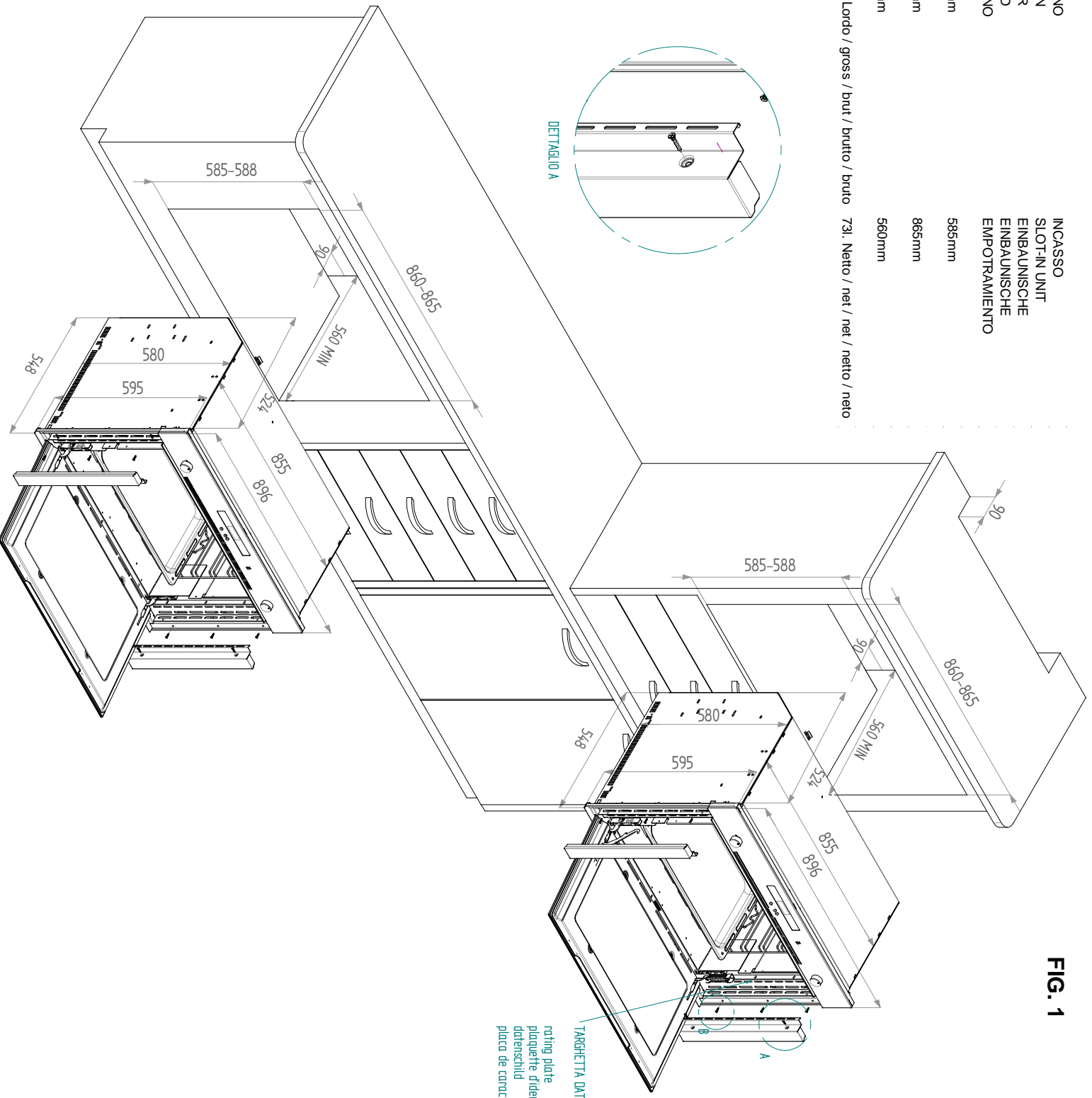
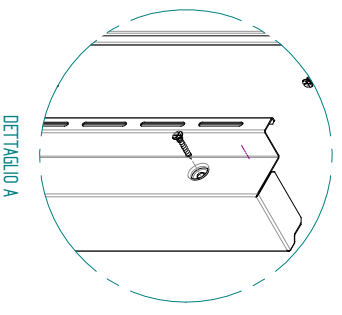
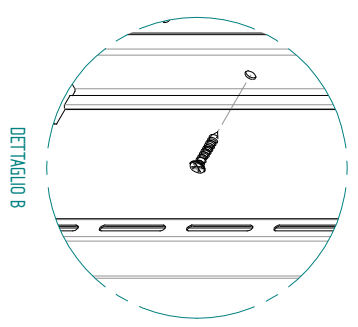
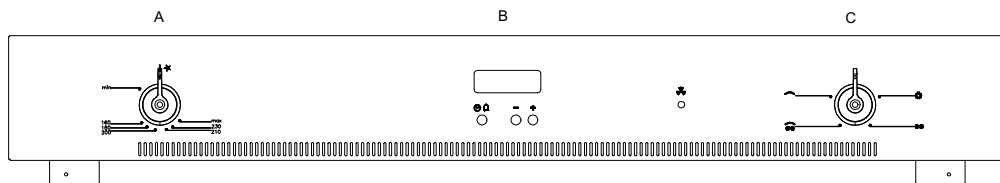


FIG. 1

TARGHETTA DATI  
 rating plate  
 plaque de didentification  
 datenschild  
 placa de caracteristicas

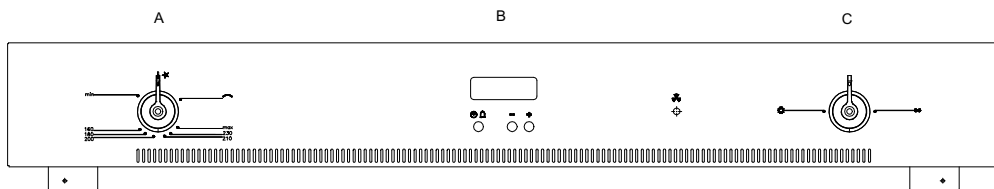
## MOD. SE900GX

- A termostato gas / gas thermostat / thermostat gaz / gastermostat / termóstato gas / termostato gás
- B orologio elettronico / electronic clock / horloge électronique / elektronische uhr / reloj electrónico / relógio electrónico
- C selettore forno / oven selector / sélecteur four / herd-wählschalter / selector horno / selector forno



## MOD. SE990XKG

- A termostato gas / gas thermostat / thermostat gaz / gasthermostat / termóstato gas / termostato gás
- B orologio elettronico / electronic clock / horloge électronique / elektronische uhr / reloj electrónico / relógio electrónico
- C selettore forno / oven selector / sélecteur four / herd-wählschalter / selector horno / selector forno



## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos appareils et nous espérons qu'il vous garantira les meilleures performances possibles. Nous vous invitons donc à suivre attentivement les instructions et les conseils contenus dans ce manuel pour assurer une utilisation correcte de nos appareils électroménager. La Maison productrice décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et aux objets, dûs à une installation inappropriée ou fautive de l'appareil. La Maison productrice se réserve le droit de modifier ses articles si elle le juge utile et nécessaire, sans aucun préavis.

### VOYEZ NOTE

**IMPORTANT: pendant l'utilisation, la partie frontale et le carreau externe de la porte de l'appareil sont soumis à un réchauffement important. On recommande donc d'éloigner les enfants qui pourraient s'approcher du four pour jouer.**

### ATTENTION

Cet appareil peut être installé et fonctionner uniquement dans des locaux constamment ventilés selon les normes UNI 7129/UNI 7131 (fig. 2).

N'importe quelle opération d'entretien doit être effectuée par du personnel spécialisé, quand l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et le robinet du gaz de l'installation est fermé.

N.B. Nous insistons sur le fait que pour les meubles à encastrement, les couches de matériel plastique plaqué en bois doivent être fabriquées avec des colles résistantes à la chaleur (120°).

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**

L'installation est à la charge de l'acheteur et les interventions éventuellement requises à la Maison constructrice qui découlent d'une installation incorrecte ne feront pas partie de la garantie. Il est important que toutes les opérations qui concernent l'installation et le réglage soient effectuées par un technicien qualifié, ayant des connaissances techniques précises et professionnelles, qui à la fin de l'installation délivre une déclaration de conformité pour le travail effectué. Ce dernier sera responsable pour les éventuels dommages causés aux personnes ou aux objets dus à des branchements non conformes avec les normes en vigueur.

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Cet appareil est conforme à la circulaire 82/499 de la CEE concernant la limitation des perturbations radioélectriques.

Pour les parties destinées à entrer en contact avec des substances alimentaires, cet appareil est conforme à la norme D.L. n.108 du 25/01/92 (Directive 89/109/CEE).

## INSTALLATION DANS LE MEUBLE (fig. 1)

Il est très important que toutes les opérations concernant l'installation de l'appareil soient effectuées par du personnel qualifié.

- L'appareil peut être inséré sous la table de travail ou en colonne. Dans les deux cas, respecter les dimensions indiquées dans le Tab. 1.
- La fixation du four au meuble s'effectue de la façon suivante (fig. 1):

1. ôter les montants du cadre en dévissant les vis A;
2. insérer le four branché à l'installation électrique et au gaz dans le meuble;
3. fixer le four au meuble au moyen des 4 vis pour le bois B;
4. fixer les montants.

- Faire attention de ne pas utiliser la porte comme levier pour l'installation du four.
- Ne pas exercer de pression sur la porte du four quand celle-ci est ouverte.

ATTENTION: ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de refroidissement ou de sortie des produits combustibles.

## LOCAL D'INSTALLATION (fig. 2)

Pour le bon fonctionnement du four, il est indispensable que l'air nécessaire à la combustion du gaz puisse entrer de façon naturelle dans le local.

L'installateur doit respecter les normes de sécurité en vigueur dans le pays (UNI-CIG 7129 e 7131). L'entrée d'air dans le local doit être directe grâce à des ouvertures pratiquées sur les parois externes (fig.2).

Ces ouvertures doivent avoir une section libre de passage d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (on peut effectuer une ou plusieurs ouvertures).

Le déchargement des produits de combustion doit se produire à travers des hottes reliées à des carneaux ou directement à l'extérieur (fig.2).

Si on ne peut pas installer de hotte, il faut utiliser un électro-ventilateur appliqué sur la paroi extérieure ou sur la fenêtre du local pour qu'il existe, dans le local, les ouvertures pour l'entrée d'air selon les normes en vigueur. Cet électro-ventilateur doit avoir une capacité qui garantisse, pour un local cuisine, un échange d'air de 3-5 fois son volume/heure.



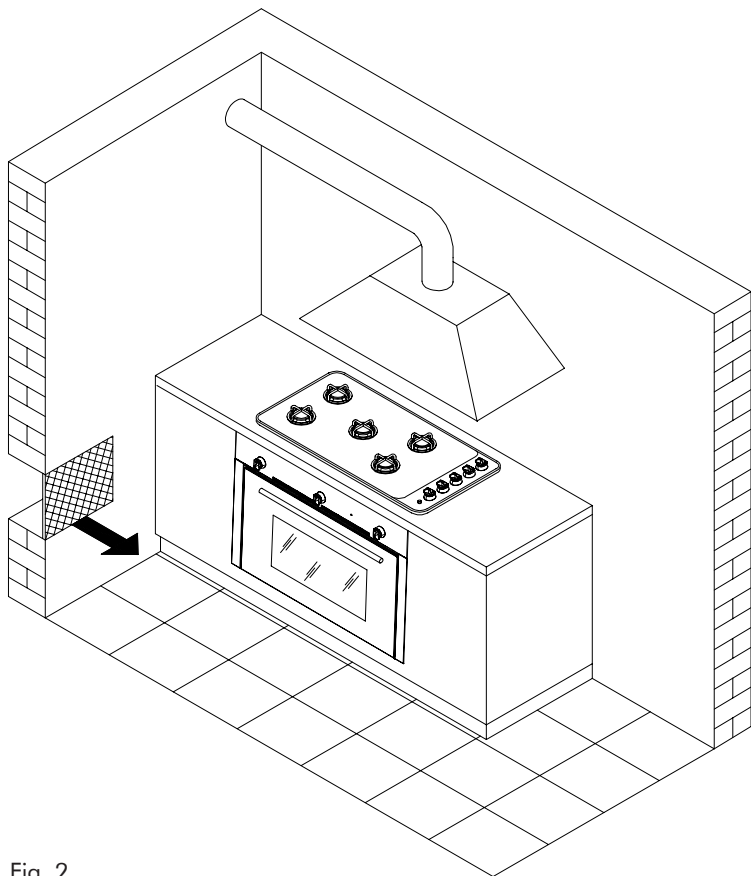


Fig. 2

## BRANCHEMENT

Sur la partie inférieure du cadre du four, vous trouverez une plaquette signalétique qui indique pour quel gaz le four a été réglé. Si la distribution du gaz dont vous disposez est identique au réglage, suivez attentivement les indications pour le branchement. Autrement, avant de brancher le four, il faudra l'adapter au type de gaz fourni.

### Indications pour le branchement (fig. 3)

L'appareil doit être raccordé au réseau au moyen d'un tuyau métallique rigide ou flexible conformément aux normes en vigueur dans le pays de l'installation (UNI 9891).

Le branchement doit être effectué entre le raccord de la rampe de gaz et le tuyau de la façon suivante:

1. attache conique (ISOR7) avec tenue sur le filet, de plus ajouter un produit collant adéquat;
2. Interposez une garniture d'étanchéité (alluminium, cuivre, caoutchouc) approuvé pour l'utilisation.

**AVERTISSEMENT: L'utilisation de tuyau flexible en caoutchouc fixé sur le porte-caoutchouc est interdite, car cela empêche toute inspection.**

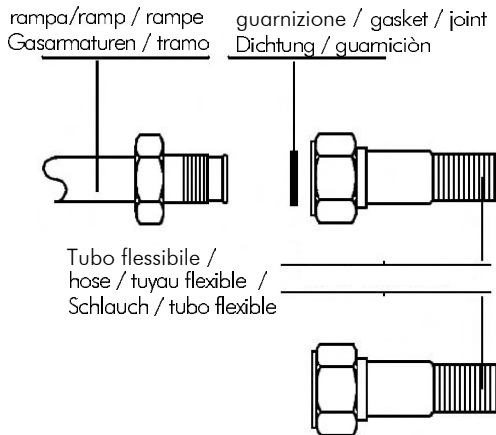


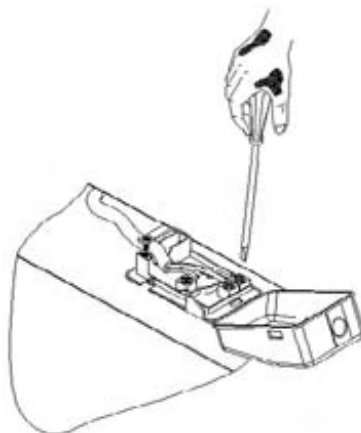
fig. 3

**Attention** à la fin des opérations, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz en utilisant de l'eau savonneuse ou des liquides équivalents. **NE PAS UTILISER DE FLAMMES POUR LOCALISER DES PERTES DE GAZ**

fig. 4

L'appareil est muni d'un cordon sans fiche. La fiche utilisée doit être du type normalisée en tenant compte du fait que:

- jaune - vert = terre
- bleu = neutre
- brun = phase



## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que:

- Le voltage corresponde à celui indiqué sur la plaquette signalétique placée sur la parois inférieure du cadre.
- La soupape de sûreté et l'installation puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette signalétique).
- Le système d'alimentation soit muni d'un raccordement à la terre efficace. La prise ou l'interrupteur omnipolaire, avec une ouverture minimum de contact de 3mm., soit facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- Au cas où la fiche ne serait pas facile d'accès, l'installateur doit prévoir un interrupteur omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Le cordon d'alimentation devra être placé de telle sorte qu'il ne rejoigne, en aucun point, une température qui dépasse de 50° C la température du local.

**REMARQUE:**

Modèle 1= ...B.....- ...H.....- ...L.....- ...Q.....

Modèle 2= ...A.....- ...D.....- ...G.....- ...N.....

La capacité nominale réelle de l'appareil avec fonctionnement au gaz G110 est de 3,4 kg pour le brûleur du four, ainsi que pour le grill gaz.

<b>DONNEES TECHNIQUES (TAB. 2)</b>	<b>Modèle 1</b>	<b>Modèle 2</b>
Consommation g/h	290 <b>FOUR</b>	290 <b>GRIL</b>
Ø Injeteur pour gaz G30/G31 (Gaz Liq. GPL) mm	0,95	0,95
Ø Injeteur pour gaz G20 (Gas Naturel) mm	1,45	1,45
Ø Injeteur pour gaz G110 (Gas de ville) mm	3,00	3,00
Ø By-pass pour gaz G30/G31 mm	0,52	-
Ø By-pass pour gaz G20/25 mm	*reg	-
Capacité nominale kW	4	4
Capacité minimum kW	0,95	-
Consommation nom. G30 g/h	290	290
Consommation nom. G20 m <sup>3</sup> /h	0,36	0,36
Consommation nom. G110 m <sup>3</sup> /h	0,80	0,80
Réglage de l'air "X" G30/G31 mm	aperta	aperta
Réglage de l'air "X" G20/G25 mm	2	aperta
Réglage de l'air "X" G110 mm	2	aperta
Pression d'alim. G20 mbar	20	
Pression d'alim. G30/31 mbar	28/37	
Pression d'alim. G110 mbar	8	
Puissance grill électrique kW	2,550	
L'aération min. nécessaire à la combustion est de 8 m <sup>3</sup> /h		
* Régler à l'usine		

## SUBSTITUTION INJECTEUR BRULEUR FOUR (fig. 5)

- S'assurer que le four ne soit pas branché électriquement;
- ouvrir complètement la porte du four;
- extraire la plaque à la base du four (fig.5);
- ôter le brûleur de la façon suivante:
  1. ôter la serpentine de diffusion C en dévissant les écrous D;
  2. déplacer l'équerre E porte-bougies et thermocouple;
  3. enlever la vis B et extraire le tuyau du brûleur;
  4. ôter l'injecteur F avec une clé n° 7 et le remplacer en suivant les instructions données dans le tab. 2 (l'injecteur doit être bloqué avec une tension adéquate pour empêcher qu'il ne se détache).
- réinstaller le brûleur four en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse;
- réinstaller la plaque du four.

**Attention au fils des bougies et aux tuyaux des thermocouples.**

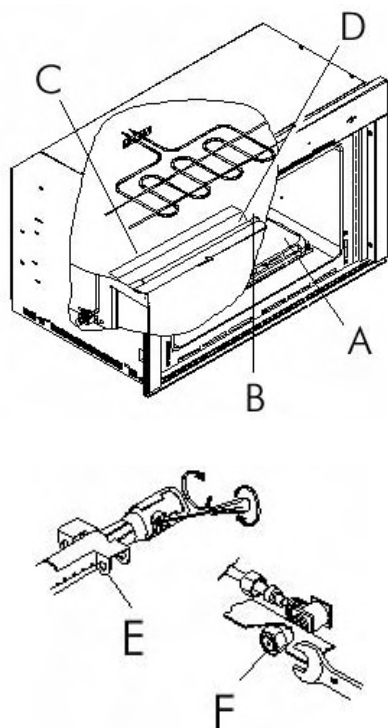


fig. 5

## SUBSTITUTION INJECTEUR BRULEUR GRIL (fig. 6)

- S'assurer que le four ne soit pas branché électriquement;
- ouvrir complètement la porte du four;
- ôter le brûleur grill placé sur la partie supérieure du four de la façon suivante:

1. débrancher la bougie d'allumage et le bulbe du thermocouple du brûleur grill;
2. ôter la vis de fixation du brûleur grill et l'extraire vers la droite;
3. ôter l'injecteur D avec une clé n° 7 et le remplacer en suivant les instructions du tab. 2  
(l'injecteur doit être bloqué avec une tension adéquate pour empêcher qu'il ne se détache);
4. réinstaller le brûleur en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans le sens inverse.

**Attention aux fils des bougies et aux tuyaux des thermocouples.**

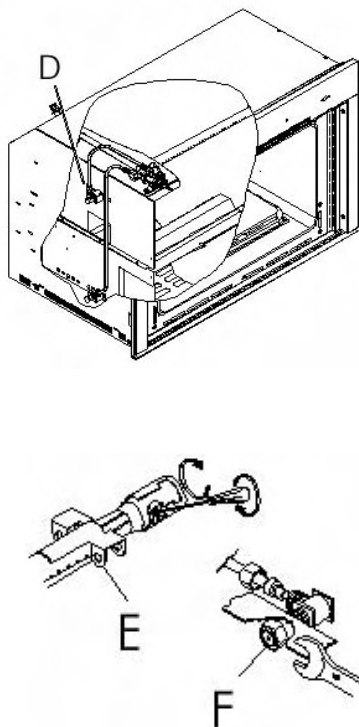


Fig. 6

## REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS (fig. 7)

Vu les différentes caractéristiques des gaz utilisés, on pourrait avoir une flamme avec un manque ou un excès d'air. Dans ce cas, effectuer le réglage de la façon suivante:

- Dévisser la vis C qui se trouve sur le brûleur (pour ôter le brûleur, suivre les indications des pag. 10-11)
- tourner le collier D en position N pour le gaz méthane ou naturel et en position G pour le gaz liquide, en faisant coïncider l'indicateur mobile du collier avec l'indicateur fixe sur le brûleur en obtenant ainsi une flamme régulière. (fig. 8).

### Exemples:

- Flamme avec excès d'air; petite et fine: tourner le collier D de sorte que la valeur X diminue (anti-horaire).
- Flamme qui manque d'air: irrégulière avec pointes jaunes: tourner le collier D de sorte que la valeur X augmente (horaire).
- Flamme normale: sa couleur est bleu.

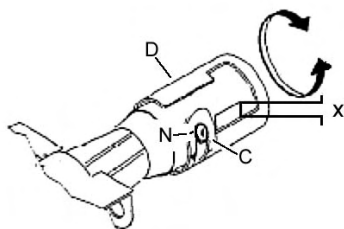


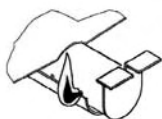
fig. 7



eccesso d'aria / too much air / excès d'air  
zuviel Luft / exceso de aire



fiamma regolare / regular flame / flamme  
régulière / reguläre Flamme / llama regular



mancanza d'aria / not enough air / manque  
d'air / zuwenig Luft / falta de aire

fig. 8

## REGLAGE DU MINIMUM DU THERMOSTAT

Cette opération doit être effectuée avec le four installé dans le meuble et après que le branchement de l'alimentation électrique et du gaz aient été effectués par du personnel spécialisé. L'opération est nécessaire quand on passe d'un type de gaz à un autre (du gaz naturel G20 au gaz liquide G30) pour garantir une température minimum 150°C.

### Séquence avec tableau en métal

- ouvrir la porte du four (l'allumage du brûleur s'effectue uniquement avec la porte ouverte);
- enlever la plaque (fond) du four;
- allumer le four sur la position de température maximum pendant au moins 20÷30 minutes;
- après l'allumage, fermer la porte;
- remplacer le bouton du thermostat gradué sur 150°C;
- ôter le bouton A (fig. 9);
- introduire un tournevis dans l'ouverture B parallèlement à la tige thermostat et régler le by-pass jusqu'à obtenir une flamme réduite mais stable. Cette opération doit être effectuée avec la porte du four fermée.
- Utiliser un tournevis plat (fig. 9) sur la vis du by-pass. Il suffit de dévisser le by-pass pour régler le minimum en passant du gaz liquide au gaz méthane.
- Pour le fonctionnement avec G30/G31 (LPG) la vis de réglage du by-pass doit être vissée à fond

### IMPORTANT:

après avoir réglé le brûleur, contrôler l'alimentation de la flamme au minimum de la façon suivante:

1. tourner 2-3 fois le bouton de la position min. à la position max.;
2. ouvrir et fermer la porte du four de façon continue (ni trop vite, ni trop lentement).
3. si le four s'éteint, adapter le réglage du by-pass (augmenter légèrement le minimum);

- A la fin des opérations (substitution injecteur, réglage air et minimum) éteindre le four, installer la nouvelle plaquette signalétique (en indiquant le gaz à utiliser) dans la position indiquée sur la fig. 1, pag. 4.

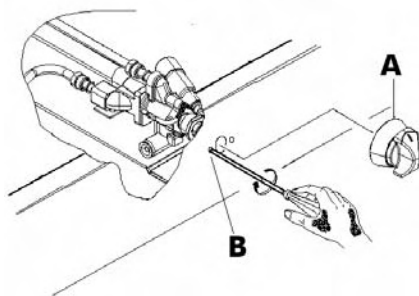


fig. 9



## ALLUMAGE DU FOUR AU GAZ

L'allumage du four s'effectue avec la **PORTE OUVERTE** de la façon suivante:

- appuyer légèrement sur le bouton du thermostat A (fig. 10) et le tourner dans le sens anti-horaire jusqu'au maximum. Appuyer à fond sur le bouton A pour faire démarrer l'allumage électrique et le maintenir appuyé pour quelques secondes jusqu'à l'activation du dispositif de sécurité
- ensuite placer le bouton sur la température désirée.

Contrôler l'allumage du brûleur four à travers la fente sur la partie antérieure de la plaque du four et, vérifier que le brûleur reste allumé quand vous n'appuyez plus sur le bouton thermostat. Dans le cas contraire, répéter l'opération. S'assurer que le brûleur continue à fonctionner parfaitement avec la porte fermée.

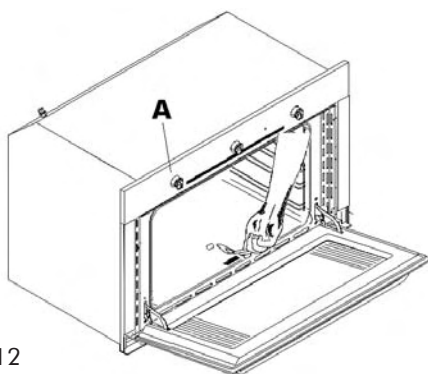


fig. 12

## ALLUMAGE DU FOUR EQUIPE DE SYSTEME ELECTRONIQUE

Au cas où l'allumage ne fonctionnerait pas ou si le four n'est pas équipé du dispositif d'allumage électronique, procédez de la façon suivante: approcher la flamme d'une allumette ou de l'allume-gaz à l'ouverture placée sur la partie antérieure de la plaque du fond du four et en même temps, appuyer à fond sur le bouton du thermostat déjà tourné dans le sens anti-horaire à la position maximum et le maintenir appuyé pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'activer, ensuite placer le bouton sur la température désirée.

## UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE SYMBOLES (Fig, 13)

Pos. 0 ETEINT

Pos. 1  LUMIERE FOUR

Pos. 2  TOURNEBROCHE

Allumer le four au gaz et au moyen du bouton thermostat sélectionner la température désirée comprise entre 150°C et 270°C. Ce type de cuisson s'effectue avec la porte du four fermée.

Pos.3  GRIL + TOURNEBROCHE

Ce type de cuisson permet de dorer les aliments. Pour ce type de cuisson, il faut tenir la porte du four ouverte et utiliser la protection pour les boutons. Dans cette position, le sélecteur permet l'insertion automatique du gril plus tournebroche.

Pos. 4  GRIL CENTRAL

Ce type de cuisson est particulièrement indiquée pour le gratinage rapide des aliments. Pour ce type de cuisson également, il faut tenir la porte du four ouverte et utiliser la protection pour les boutons (fig. 14).

### AVERTISSEMENTS:

Si pendant le fonctionnement du gril électrique, on tourne par mégarde le bouton du thermostat four, un dispositif de sécurité bloquera le fonctionnement du gril. Pour le remettre en route, il suffira de tourner le bouton jusqu'à faire coïncider l'indicateur mobile du bouton avec l'indicateur fixe sur la partie frontale (éteint).

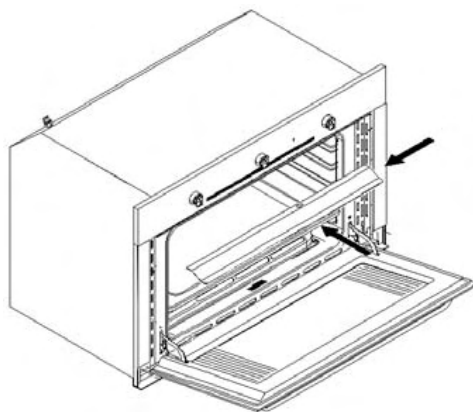


fig. 14

## UTILISATION DU SELECTEUR GRIL ELECTRIQUE

Tourner le bouton C sur la position désirée (fig. 12)

3. Gril + Tournebroche

4. Gril

On conseille de préchauffer le gril pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Placer les aliments à griller sur la grille spécifique ou dans un plat à bords très bas. La grille doit être placée sur le niveau le plus haut (en fonction de l'aliment à cuire), tandis que la lèchefrite pour la récolte des graisses, devra se trouver sur le niveau inférieur. Pour ce type de cuisson, il faut tenir la porte du four ouverte, ensuite la refermer partiellement. Selon le type d'aliment (ex. viandes, poisson, volailles, etc.) il faut retourner l'aliment pour exposer les deux côtés aux rayons infra-rouges. La cuisson avec le gril ne doit pas dépasser les 30 minutes.

**ATTENTION: le gril ne fonctionne pas quand la fonction gaz du four est insérée.**

## ALLUMAGE GRIL GAZ

Pour l'allumage du gril gaz, procéder de la façon suivante:

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer légèrement sur le bouton et tourner dans le sens horaire jusqu'à la position gril (fig. 15).
- appuyer à fond sur le bouton pour faire démarrer l'allumage électrique et le maintenir appuyé pendant quelques secondes pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.

## ALLUMAGE DU GRIL FOUR NON EQUIPE DE DISPOSITIF ELECTRONIQUE

Si le four n'est pas équipé du dispositif d'allumage, procéder de la façon suivante: pour l'allumage du brûleur gril, approcher la flamme d'une allumette ou d'un allume-gaz au brûleur installé sur la paroi supérieure du four,

et en même temps appuyer à fond sur le bouton A du thermostat en le tournant dans le sens horaire et en le plaçant sur le symbole gril.

**Pos. 1**  **LUMIERE FOUR**

**Pos. 2**  **TOURNEBROCHE**

Allumer le four au gaz et placer le bouton du thermostat à une température comprise entre min et max. Ce type de cuisson s'effectue avec la porte du four fermée.

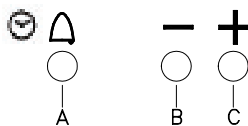
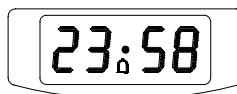
Tourner le bouton P (sans appuyer) dans le sens horaire, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec l'heure désirée. A la fin du temps programmé, une sonnerie se déclenchera et continuera jusqu'à ce que l'aiguille soit replacée sur le symbole "CLOCHE BARREE".

Le signal acoustique n'interrompt pas le fonctionnement du four.

## HORLOGE ÉLECTRONIQUE (110 V a.c.-60 Hz)

L'horloge électronique a plusieurs fonctions:

- Indique l'heure
- Arrête le four avec l'horloge programmable.



### Réglage de l'heure

- Appuyez sur la touche A
- Réglez l'heure correcte en utilisant la touche B ou la touche C.  
Dans les 7 secondes qui vont suivre la dernière action, la fonction va s'activer.

### Réglage de l'heure d'hiver/d'été

- Appuyez pendant 4 secondes sur la touche A
- Les chiffres de l'écran vont clignoter
- Réglez l'heure correcte en utilisant la touche B ou la touche C.

### Réglage de l'horloge programmable

- Appuyez sur la touche C pour activer l'horloge programmable. Appuyez encore une fois sur la touche C et maintenez la pression jusqu'à ce que le temps de cuisson voulu soit obtenu (10 heures au maximum).
- Le compte à rebours s'affiche à l'écran. Le symbole A va s'enclencher.
- Appuyez sur la touche A pour avoir l'heure normale pendant 6 secondes.

### Désactiver l'horloge programmable

- Maintenez la pression sur la touche B
- Un compte à rebours va se produire qui s'arrêtera automatiquement sur 0.




### Signal sonore



- Dès que le temps de cuisson sera terminé et que le four se sera arrêté, un signal sonore se fera entendre pendant 7 minutes.
- Arrêtez le signal sonore à l'aide de la touche A.


### Adapter le signal

Si la fonction n'est pas activée, vous pouvez adapter le signal à l'aide de la touche B. Vous pouvez choisir entre trois signaux.



## HORLOGE ELECTRONIQUE 230 V a.c. - 50 Hz (fig. 21)




L'horloge électronique est munie d'un voyant lumineux qui indique l'heure et les minutes. Quand on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, sur l'écran de l'horloge apparaissent trois zéro clignotants. Pour programmer l'heure, il faut appuyer sur le bouton avec le symbole  et en même temps sur le bouton  ou  jusqu'à obtenir l'heure actuelle.


La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur le bouton  ou . La minuterie électronique a la fonction de programmer le temps de cuisson désiré à la fin duquel un signal acoustique indique la fin du temps de programmation.

Le temporisateur peut être programmé jusqu'à un maximum de 99' et 59". Le signal acoustique peut être réglé avec trois niveaux différents de volume. Pour régler le volume désiré, appuyer sur le bouton . Cette opération doit être effectuée après avoir programmé l'heure.

**Pour programmer le temps de cuisson**, appuyer sur le bouton , les chiffres commenceront à défiler et un signal lumineux apparaitra sur l'écran.

Après l'apparition du signal lumineux, appuyer sur la touche  ou  pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Le temps sélectionné sera mémorisé 10" après l'opération et s'affichera sur l'écran.

**RESET TEMPORISATEUR** Pour annuler le temps programmé, appuyer en même temps sur les touches  et , ensuite soulever d'abord le doigt de la touche .

A la fin du temps de cuisson programmé, le signal acoustique se mettra en fonction pendant 7'. On pourra interrompre le signal acoustique en appuyant une fois sur la touche .

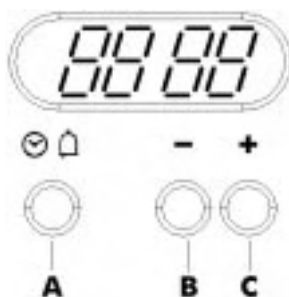


Fig. 21

## UTILISATION DU TOURNEBROCHE (fig. 22)

Enfiler sur la tige (1) entre les deux fourchettes (2) l'aliment à cuire en le bloquant en équilibre avec les fourchettes pour éviter de forcer le moteur. Introduire la tige dans l'orifice moteur du tournebroche (3) et l'appuyer sur le support spécifique. Placer la lèche-frite sur le niveau inférieur. Allumer le gril (bouton C, position 2, pag. 20).

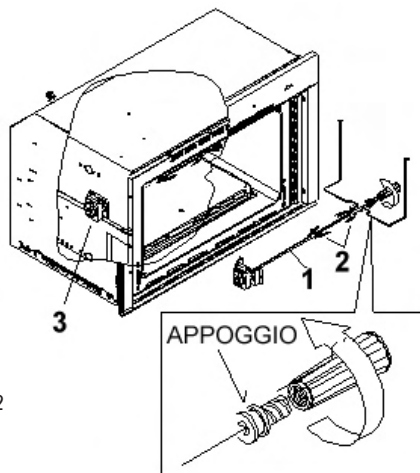


Fig. 22

## MANUTENTION

Il faut appeler le Service Après-vente et faire remplacer la pièce endommagée. On conseille en outre de faire contrôler l'appareil par ce service environ une fois par an.

### IMPORTANT:

On conseille également de vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement au gaz et de le remplacer immédiatement si on remarque quelque irrégularité.

### SUBSTITUTION LAMPE FOUR

Au cas où il serait nécessaire de remplacer la lampe du four, il faut enlever la protection A en la dévissant dans le sens anti-horaire. Après avoir remplacé la lampe, réinstaller la protection A (fig. 23).

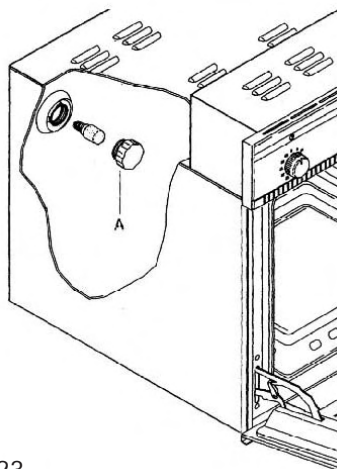


fig. 23

## DEMONTAGE DE LA PORTE FOUR

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de démonter la porte de la façon suivante:

### Charnières avec crochets mobiles (fig. 25)

Les charnières A sont munies de deux crochets mobiles B qui, s'ils sont enclenchés dans les secteurs C des charnières quand la porte est complètement ouverte, la bloque. Il faut soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, pour effectuer cette opération, prendre la porte sur les côtés près des charnières. Pour réinstaller la porte, enfiler avant tout les charnières dans les fissures prévues à cet effet D. Enfin, avant de fermer la porte, il **NE** faut **PAS** oublier de baisser les deux crochets mobiles B qui servent à accrocher les deux charnières.

Le carreau de la porte peut être facilement enlever en dévissant les 4 vis latérales (fig. 24).

N.B.: les vis ne doivent pas être vissées à fond pour éviter d'abîmer la garniture.

### Accessoires en dotation avec le four

L'appareil peut être équipé de glissières latérales qui vont s'accrocher au parois du four. Enfiler les grilles et les plaques en dotation dans ces glissières latérales.

Pour enlever les glissières latérales, il suffit d'exercer une légère pression vers le bas sur cet élément (fig. 26).

### ASSISTANCE TECHNIQUE

Si votre four ne fonctionne pas, avant d'appeler le service Après-Vente, on vous conseille de:

vérifier que la fiche soit introduite correctement dans la prise de courant;

Vérifier que l'alimentation en gaz soit régulière et qu'il n'y ait pas d'étranglement ou d'interruption sur les tuyaux.

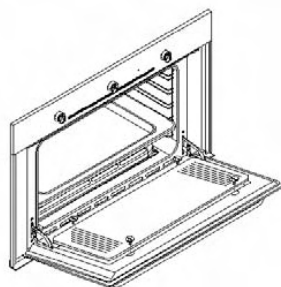


fig. 24

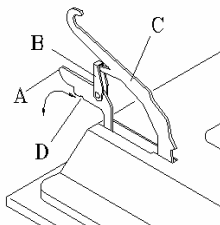


fig. 25

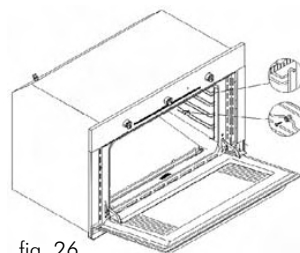


fig. 26



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Avant toute opération, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil. Les parties émaillées ou vernies doivent être nettoyées après chaque utilisation de l'appareil.

Attendre que le four se refroidisse et le laver avec de l'eau tiède et une lessive non corrosive. N'utiliser jamais de couteau, paillete, etc. Ne laisser jamais que les graisses se déposent sur les parois pour éviter la formation d'odeurs désagréables pendant les cuisson successives. La porte et le carreau peuvent être démontées, ce qui facilite le nettoyage.

