

1.	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION	4
2.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
3.	ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	10
4.	OPÉRATIONS FINALES	12
5.	DESCRIPTION DES COMMANDES	13
6.	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	19
7.	UTILISATION DES FOURS	20
8.	ACCESSOIRES DISPONIBLES	22
9.	CONSEILS DE CUISSON	23
10.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	30
11.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	34

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRÉSENT MANUEL.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.



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

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIEAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



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

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTRÔLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.



AU TERME DE CHAQUE UTILISATION DE LA TABLE, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION  (ÉTEINT).



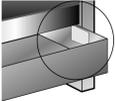
NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'ILS PRENAIENT FEU PAR HASARD, ILS POURRAIT DÉCLENCHER UN INCENDIE.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES PLATES-FORMES SURÉLEVÉES.



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



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUÉE À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DE CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.



NE PAS UTILISER DE RÉCIPIENTS OU DE GRILS DÉPASSANT LE PÉRIMÈTRE DE LA TABLE.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.



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

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



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.



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.

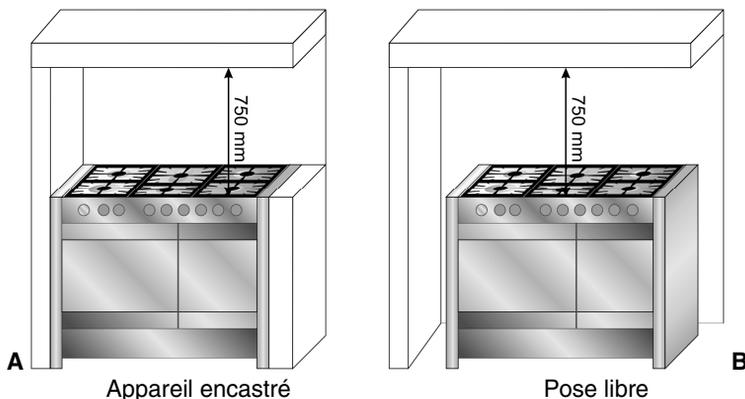


2. INSTALLATION DE L'APPAREIL

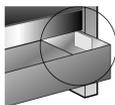


L'appareil doit être installé par un **technicien qualifié** et conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil appartient au type Y en ce qui concerne les risques d'incendie. Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail comme illustré dans les dessins A et B relatifs aux classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnés au-dessus du plan de travail doivent être à une distance de 750 mm de celui-ci.



2.1 Branchement électrique



S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement.

Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible et en proximité de l'appareil. La fiche à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale devront être du même type (conformément aux normes en vigueur). Vérifier que la ligne d'alimentation est dotée d'une mise à la terre appropriée.



Instructions pour l'installateur

FR-BE

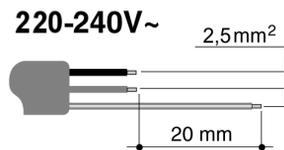
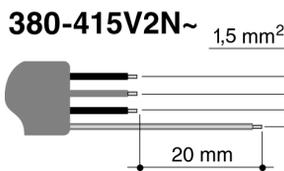
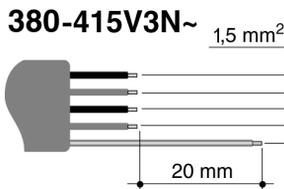


Fonctionnement à 380-415V3N~: utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F (câble de 5 x 1.5 mm²).

Fonctionnement à 380-415V2N~: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de 4 x 1.5 mm²).

Fonctionnement à 220-240V~: utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F (câble de 3 x 2.5 mm²).

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



2.2 Aération des locaux



L'appareil ne peut être installé que dans des locaux aérés en permanence, conformément aux normes en vigueur. Le local où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dudit local. 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 d'air de 2 m³/h par kW de puissance gaz de l'appareil.

2.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hottes reliées à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soignée par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. Au terme de l'intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.



2.4 Branchement gaz avec tube souple

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 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.

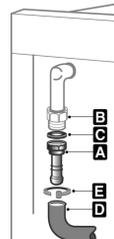
2.4.1 Branchement pour gaz naturel

FR

Si votre installation est ancienne, vous pouvez utiliser un tube souple conforme à la Norme NFD36-102.

Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout **A** avec des colliers **E** de sécurité.

Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé.

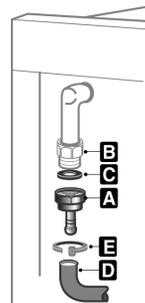


2.4.2 Branchement pour gaz butane-propane

FR

Pour le butane utiliser un régulateur de pression sur la bouteille conforme à la Norme en vigueur et un tube souple conforme à la Norme XPD36-110.

Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout avec des colliers **E** de sécurité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé ou si le tube est visitable sur toute la longueur. Pour le propane, voir le paragraphe "2.4.3 Branchement avec flexible en acier".





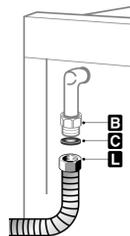
Instructions pour l'installateur

FR-BE

FR

2.4.3 Branchement avec flexible en acier

Le raccordement au gaz peut être fait avec un tuyau flexible en caoutchouc (Norme NFD36-100, NFD36-103 pour gaz méthane; Norme XPD36-112 pour gaz liquide) ou avec un tuyau flexible métallique (Norme NFD36-121 pour gaz méthane; Norme NFD36-125 pour gaz liquide). Si l'on utilise un tuyau flexible en caoutchouc, observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important". Le tuyau flexible **L** doit être branché directement à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil, en interposant le joint d'étanchéité **C**. Le raccord sur l'appareil est fileté ½" gaz mâle.

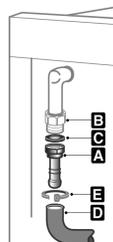


BE

2.4.4 Branchement pour gaz naturel

Effectuer le branchement au réseau du gaz en utilisant un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques indiquées par la norme en vigueur (s'assurer que le label de cette norme est estampillé sur le tuyau).

Visser soigneusement le guide-tuyau **A** au raccord gaz **B** de l'appareil en interposant le joint **C**. Monter le tuyau en caoutchouc **D** sur le guide-tuyau **A** et le fixer au moyen de la bague **E**.



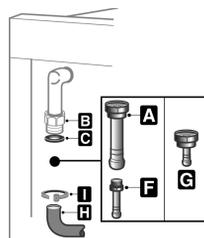
2.4.5 Branchement pour gaz butane-propane

Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau présenté au paragraphe "3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".



BE

Visser le guide-tuyau **F** sur le guide-tuyau **A**; raccorder le bloc obtenu au raccord gaz **B** (ou bien utiliser le guide-tuyau **G** qui doit être raccordé directement au raccord gaz **B**) et interposer le joint **C**. Monter les extrémités du tuyau en caoutchouc **H** sur le guide-tuyau **A+F** (ou bien **G**) et le raccord de sortie du régulateur de pression sur la bouteille. Fixer les extrémités du tuyau **H** au guide-tuyau **A+F** (ou bien **G**) au moyen de la bague **I**.

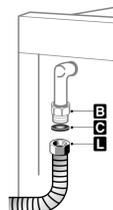


2.4.6 Branchement avec flexible en acier (pour tous les types de gaz)

Si l'appareil doit être installé entre des meubles, le branchement du gaz devra être effectué avec un flexible conforme à la norme en vigueur.

Visser les extrémités du tuyau flexible **L** en interposant le joint **C** au raccord gaz **B** fileté ½" gaz mâle.

BE





3. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

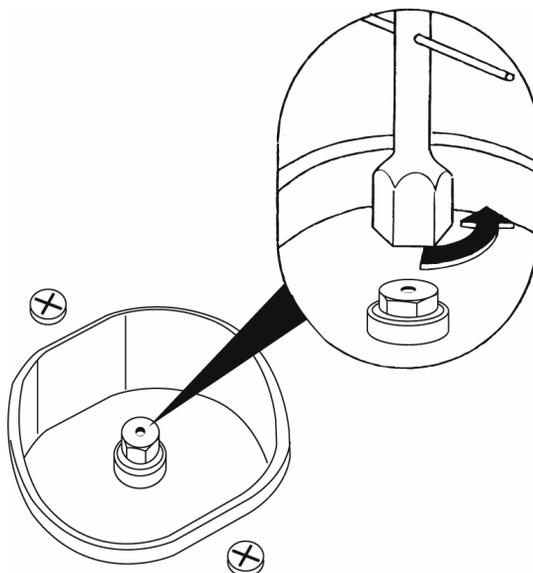
Le plan de cuisson de la cuisinière est réglée au **gaz naturel G20/G25 (2E+)** à la pression de 20/25 mbars. Par ailleurs, il faut remplacer l'oeillet-guide du tuyau par celui approprié fourni en équipement. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs sur les brûleurs, et ensuite, il faut régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, il faut suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

3.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

Cette intervention ne nécessite pas de réglage de l'air primaire.

1. Oter les grilles, enlever tous les chapeaux et les couronnes;
2. avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs;
3. procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs selon le gaz à utiliser et de la façon décrite au paragraphe "3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs".

Remettre en place correctement les brûleurs dans leurs logements.





Instructions pour l'installateur

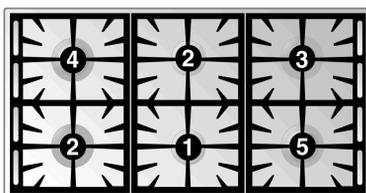


3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz butane-propane – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1.05	50	30	360	76	75
Semi-rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide	3	85	45	750	218	215
Triple couronne	3.3	91	68	1600	240	236

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	Gaz naturel – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.05	72	360
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide	3	115	750
Triple couronne	3.5	133	1600

3.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 4 Ultrarapide
- 5 Ultrarapide



4. OPÉRATIONS FINALES

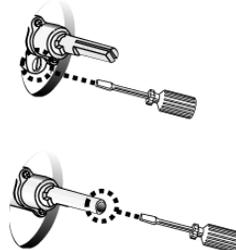
Après avoir effectué le remplacement des injecteurs, placer de nouveau les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



Après le réglage avec un gaz autre que celui utilisé pour le test, remplacer l'étiquette située à l'intérieur du compartiment de rangement correspondant au nouveau gaz. Il est possible de se procurer l'étiquette auprès de du Centre de réparation agréé le plus proche.

4.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

Allumer le brûleur et l'amener en position minimum Δ . Enlever la manette du robinet du gaz et agir sur la vis de réglage à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (si l'on tourne rapidement la manette de la position maximum à la position minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répéter l'opération pour tous les robinets.



4.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec gaz butane-propane il faut serrer complètement la vis située à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles du montre.

Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont décrits au paragraphe "3.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs". Une fois le réglage terminé, remettre en place la fermeture de protection du by-pass au moyen de vernis à ongles ou d'autre collant.

4.3 Mise en place et mise à niveau de l'appareil

Après avoir procédé au branchement électrique et gaz, mettre à niveau l'appareil au moyen des quatre pieds réglables.





Instructions pour l'utilisateur



5. DESCRIPTION DES COMMANDES

5.1 Le panneau frontal

Toutes les commandes et les contrôles de la cuisinière sont réunis sur le panneau frontal.



Il suffit, à la première utilisation ou après une panne de courant, de presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale  pour valider le four à la cuisson.

DESCRIPTION DES SYMBOLES



BRÛLEUR
ARRIÈRE GAUCHE



BRÛLEUR
ARRIÈRE DROIT



BRÛLEUR
AVANT GAUCHE



BRÛLEUR
AVANT DROIT



BRÛLEUR
CENTRAL AVANT



BRÛLEUR
CENTRAL ARRIÈRE



THERMOSTAT
FOUR PRINCIPAL



THERMOSTAT
FOUR AUXILIAIRE



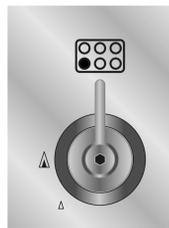
FONCTIONS
FOUR PRINCIPAL



FONCTIONS
FOUR AUXILIAIRE

MANETTE COMMANDE BRÛLEURS DE LA TABLE

L'allumage de la flamme se fait en enfonçant et en tournant la manette dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre sur le valeur de flamme maximum . Pour régler la flamme, tourner la manette dans la zone comprise entre le maximum () et le minimum (). L'extinction du brûleur se fait en ramenant la manette dans la position .





MANETTE THERMOSTAT (FOURS)

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.



Four principal



Four auxiliaire

MANETTE SÉLECTEUR FONCTIONS (FOURS)

Tourner la manette pour choisir l'une des fonctions suivantes:



Four principal



Four auxiliaire

FOUR PRINCIPAL

	AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE
	RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE
	RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE + VENTILATION
	ÉLÉMENT GRIL
	ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION
	RÉSISTANCE INFERIEURE + RÉSISTANCE VENTILEE
	RÉSISTANCE INFERIEURE + RÉSISTANCE VENTILEE
	RÉSISTANCE VENTILEE + VENTILATION
	DECONGELATION

FOUR AUXILIAIRE

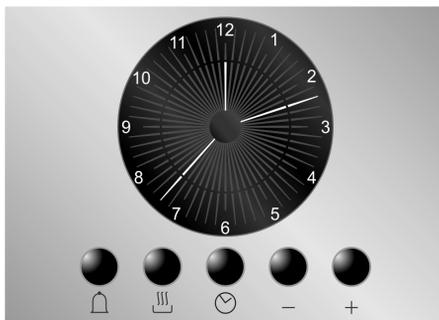
	AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE
	RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE
	RESISTANCES SUPERIEURE
	RÉSISTANCE INFERIEURE
	ÉLÉMENT GRIL
	ÉLÉMENT GRIL + RESISTANCES SUPERIEURE
	ÉLÉMENT GRIL + TOURNEBROCHE



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5.2 Horloge Analogique Electronique



LISTE DES FONCTIONS

-  TOUCHE MINUTERIE
-  TOUCHE FIN DE CUISSON
-  REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ
-  TOUCHE DIMINUTION VALEUR
-  TOUCHE AUGMENTATION VALEUR

5.2.1 Réglage de l'heure

Lorsqu'on utilise le four pour la première fois ou bien après une panne de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche  pour 1 / 2 secondes, on interrompt l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure courante. En pressant les touches de variation de la valeur  ou , on obtient l'augmentation ou la diminution d'une minute à chaque pression.

Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce qu'apparaisse l'heure courante. 6/7 secondes après la dernière pression, l'horloge partira de l'heure introduite.



La sonnerie qui interviendra à la fin de chaque programmation sera composée de 8 signaux sonores qui se répèteront 3/4 fois à intervalles d'environ 1 minute et demie. Elle peut être interrompue à tout moment en pressant une touche quelconque.



5.2.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson, mais actionne seulement la sonnerie.

- En pressant la touche  l'afficheur s'allume et se présente comme sur la figure 1;
- Dans les 6/7 secondes, presser les touches  ou  pour programmer la minuterie. A chaque pression, un segment extérieur qui représente une minute de cuisson s'allumera ou s'éteindra. (dans la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence; à la fin, la sonnerie retentit.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant 1 fois la touche  et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur minuterie.
- **A la fin du compte à rebours, il faut arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur fonctions sur 0.**



1



2



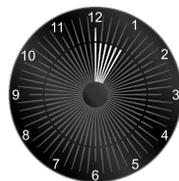
5.2.3 Programmation

Durée de la cuisson: en pressant la 2e touche  il est possible de programmer la durée de la cuisson. Avant de la programmer, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et le bouton sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, procéder comme suit:

- Presser pendant 1 / 2 secondes la touche ; l'aiguille se positionne sur 12 (Fig. 1).
- Par les touches  et  il est possible de programmer la durée de la cuisson: chaque pression de la touche  correspond à l'ajout d'1 minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment intérieur s'allumera (sur la figure 2 est représentée une durée d'1 heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson partira après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches  ou .
- Lorsque la cuisson a commencé, sur l'afficheur apparaîtront l'heure courante représentée par les segments fixes et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Il est également possible d'annuler la durée en remettant à zéro le programme choisi: en pressant la touche centrale  pendant 1 ou 2 secondes, on obtiendra l'annulation de la durée introduite et il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.



1



2

Attention: il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.



Début de la cuisson: il est possible, non seulement d'introduire une durée de cuisson, mais aussi de définir l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour introduire l'heure de début/fin de cuisson, procéder comme suit.

- Introduire la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- Dans les 6/7 secondes de la dernière pression des touches  ou  presser de nouveau la touche  pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les segments intérieurs qui indiquent la fin de cuisson allumés. Par les touches  et  introduire l'heure de début de cuisson.
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indiquera l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs allumés. Tant que l'heure courante ne coïncidera pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur seront fixes; dès que l'heure courante atteindra celle de début préfixée, tous les segments intérieurs commenceront à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, il faut tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale : si la cuisson a déjà commencé, il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.
- Dans l'image ci-contre, nous donnons un exemple de programmation: l'heure courante est 7:06, le début de cuisson est programmé pour 8 heures et la fin pour 9 heures.
- A 8 heures les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



Attention: pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction désirées.

5.2.4 Fonction « DEMO »

Sur les modèles dotés de programmateur analogique/numérique, une fonction « DEMO » est prévue qui désactive les résistances en laissant les autres fonctions inchangées. Pour l'activer, presser pendant 3/4 secondes les touches ,  et . Un bip indique à l'utilisateur que la fonction est activée. Pour la désactiver, suivre la même procédure.



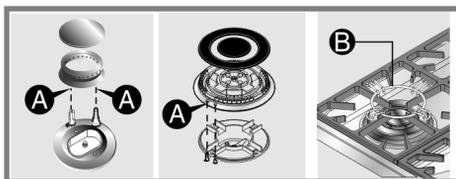
6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

6.1 Allumage des brûleurs de la table



Avant d'allumer les brûleurs sur le plan, s'assurer que les couronnes sont placées dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples.

La grille **B**, sur demande, doit être utilisée pour des récipients "wok" (poêle chinoise).



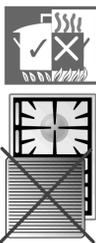
En regard de chaque manette, le brûleur auquel il est associé est indiqué. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'appuyer et de tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre la manette sur le symbole de flamme maximum Δ , jusqu'à ce que l'allumage ait lieu. Maintenir enfoncée la manette pendant environ 2 secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne quand on relâche la manette: cela signifie que le thermocouple ne s'est pas suffisamment réchauffé. Répéter l'opération en maintenant enfoncée la manette plus longtemps.



Si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, au bout d'un intervalle d'environ 20 secondes un dispositif de sécurité interviendra pour bloquer la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.

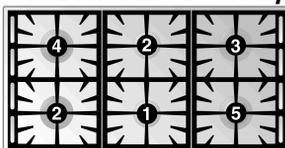


6.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs de la table



Pour assurer un rendement maximum des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut: utiliser des récipients dotés de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en lèche les parois (voir paragraphe "6.3 Diamètre des récipients "). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme de façon à empêcher la débordement du liquide. Durant la cuisson, pour éviter de brûler ou d'abîmer la table, tous les récipients ou les grils doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et régulier. Quand on utilise des graisses ou de l'huile, il convient de faire très attention car ces dernières, en se surchauffant, peuvent s'enflammer. En cas d'extinction fortuite de la flamme, fermer la manette de commande et faire une nouvelle tentative d'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	16-20
3 Rapide	18-24
4 Ultrarapide	20-24
5 Ultrarapide	20-26

7. UTILISATION DES FOURS

7.1 Avertissements et conseils généraux

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (250°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.

Il suffit, à la première utilisation ou après une panne de courant, de presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale  pour valider le four à la cuisson.



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium 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 sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson.



7.2 Lampe du four

Elle s'allume en tournant le sélecteur de fonctions dans une position quelconque.

7.3 Ventilateur de refroidissement

Cet appareil est doté d'un système de ventilation qui se met en marche indépendamment de la fonction de cuisson désirée, y compris la fonction de cuisson automatique.

Le ventilateur, qui est positionné dans la partie arrière de l'appareil, pousse l'air à travers la voûte du four jusqu'aux fissures d'évacuation sur la porte.

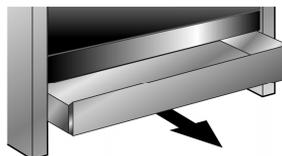
Le bruit provoqué par le mouvement de l'air continuera même après l'extinction.

Le système de ventilation assure que la température de la partie extérieure de l'appareil est conforme aux paramètres fixés par la Norme Européenne.

7.4 Tiroir débarras

Dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four, se trouve le tiroir débarras, accessible en tirant le côté inférieur de la porte.

N'y mettre en aucun cas des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre, mais éventuellement, rien que les accessoires métalliques de l'appareil.



Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



8. 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'une plat pour la cuisson de plats pouvant dégoutter.



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. Uniquement pour le **four auxiliaire**.



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



Accessoires en option

A travers les Centres SAV agréés, il est possible de demander la plinthe inférieure et les panneaux autonettoyants des fours.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

9. CONSEILS DE CUISSON



Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

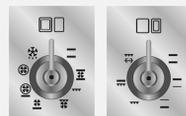
9.1 Cuissons convectionnelles (four principal et auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



**MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C**



Ce système convectionnelle de cuisson, dans lequel le chaleur provient du dessus et du dessous, est approprié pour cuire des aliments sur un seul plan. Il est nécessaire de préchauffer le four jusqu'à atteindre la température voulue. Mettre le plat au four uniquement après l'extinction de la lampe témoin du thermostat. Les viandes très grasses peuvent être introduites quand le four est encore froid. Mettre au four la viande surgelée directement sans procéder à la décongélation. Comme seule précaution, sélectionner une température plus basse, de 20°C environ, et un temps de cuisson plus long d' 1/4 par rapport à la viande fraîche.



Utiliser des récipients à bord haut pour éviter que les projections ne salissent les parois du four.





9.2 Cuissons par brassage d'air chaud (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C



④ Ce système est approprié pour les cuissons sur plusieurs plans, même avec des plats de nature différente (poisson, viande etc.), sans qu'il y ait transmission de goût ou d'odeurs. La circulation d'air dans le four assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Les cuissons groupées sont possibles à condition toutefois que les températures de cuisson des différentes préparations correspondent.

9.3 Cuissons au grill (four principal et auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



④ Permet de dorer rapidement. Nous vous conseillons de mettre en place la plat dans la glissière la plus haute. Pour les cuissons courtes et de petites quantités, mettre en place la grille sur la troisième glissière en partant du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les grillades, mettre la grille en place sur les glissières les plus basses, en fonction de la taille de morceaux.

Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.



Tenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du grill. L'utilisation du grill avec la porte du four ouverte pourrait causer des dommages irréparables au four et compromettre la sécurité du fonctionnement.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

9.4 Cuissons au grill avec air chaud (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 200°C



Cette fonction assure une répartition uniforme de la chaleur et une meilleure pénétration de la chaleur dans les mets. Les aliments sont légèrement gratinés en surface et conservent à l'intérieur toute leur onctuosité.

Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée et la durée maximum de réchauffement ne doit pas dépasser 60 minutes.

Tenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du grill. L'utilisation du grill avec la porte du four ouverte pourrait causer des dommages irréparables au four et compromettre la sécurité du fonctionnement.



9.5 Cuissons délicates (four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT REGLABLE
ENTRE 50 - 250°C



Cette fonction convient à la pâtisserie, aux gâteaux à pâte molle, contenant peu de sucre et à la cuisson d'entremets en moules. Les résultats sont excellents pour cuire les préparations qui exigent l'arrivée de chaleur par le bas. Il est conseillé de placer la grille au niveau le plus bas.



9.6 Décongélation (four principal)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION 0



La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air. L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.



La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.

9.7 Cuissons au tournebroche (four auxiliaire)



SELECTEUR DE COMMANDE



MANETTE DU THERMOSTAT AU MAXIMUM



Ce type de cuisson est prévu uniquement pour le **four auxiliaire**. Nous vous conseillons de l'utiliser pour les petits morceaux.

Préparer la broche du tournebroche avec la viande en bloquant les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** dans la troisième glissière en



Instructions pour l'utilisateur

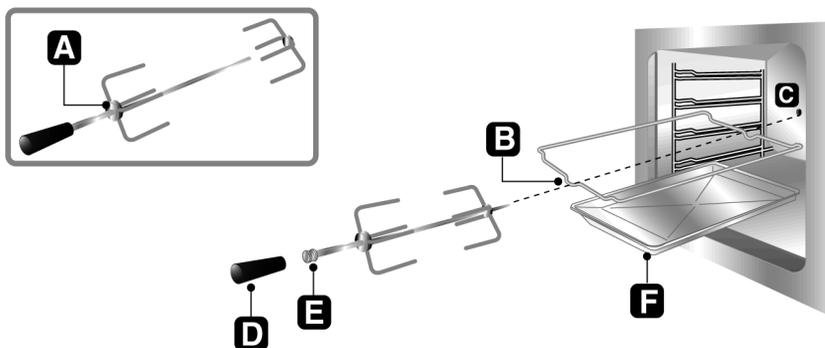
FR-BE

partant du bas. Enlever la poignée **D** et placer la broche de telle sorte que la poulie **E** reste guidée sur la partie creuse du support **B**. Introduire complètement le support **B** jusqu'à ce que la pointe de la broche entre dans le logement **C** d'entraînement du moteur du tournebroche sur la paroi arrière du four. Placer sur la première glissière en partant du bas le plat **F** et verser un peu d'eau dessus pour éviter la formation de fumée.

Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.



L'éclairage intermittent et régulier du voyant du thermostat au cours de la cuisson est normal. Il indique le maintien d'une température constante à l'intérieur du four.





9.8 Tableaux de cuisson conseillés

Le temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépend de l'épaisseur, de la qualité et du goût du consommateur.

CUISSON CLASSIQUE



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES (*)
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2 - 3	210 - 230	30
PATES AU FOUR	2 - 3	210 - 230	40
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
ROTI DE BOEUF	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
ROTI DE PORC	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
POULET	2	170 - 200	45 - 60
CANARD	2	170 - 200	45 - 60
OIE - DINDE	2	140 - 170	45 - 60
LAPIN	2	170 - 200	50 - 60
GIGOT DE MOUTON	1	170 - 200	15 / KG.
POISSON ROTI	1 - 2	170 - 200	SUIVANT POIDS
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
GATEAUX			
MERINGUES	1 - 2	50 - 70	60 - 90
PATE SABLEE	1 - 2	170 - 200	15 - 20
MARBRES	1 - 2	165	35 - 45
BISCUITS A LA CUILLERE	1 - 2	150	30 - 50
BRIOCHE	1 - 2	170 - 200	40 - 45
TARTES AUX FRUITS	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(*) = AVEC PRECHAUFFAGE DU FOUR

CUISSON AU GRIL



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPS EN MINUTES	
		PREMIER COTE	DEUXIEME COTE
COTELETTE DE PORC	4	7 - 9	5 - 7
FILET DE PORC	3	9 - 11	5 - 9
FILET DE BOEUF	3	9 - 11	9 - 11
TRANCHES DE FOIE	4	2 - 3	2 - 3
ESCALOPE DE VEAU	4	7 - 9	5 - 7
POULET COUPE EN DEUX	3	9 - 14	9 - 11
SAUCISSES	4	7 - 9	5 - 6
BOULETTES	4	7 - 9	5 - 6
FILET DE POISSON	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

CUISSON AVEC AIR CHAUD



	POSITION DE LA GRILLE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE (°C)	TEMPS EN MINUTES
PATES ALIMENTAIRES			
LASAGNES	2	190 - 210	20 - 25
PATES AU FOUR	2	190 - 210	25 - 30
RIZ CREOLE	2	190 - 220	20 - 25
VIANDES			
ROTI DE VEAU	2	150 - 170	65 - 90
ROTI DE PORC	2	150 - 160	70 - 100
ROTI DE BOEUF	2	160 - 170	65 - 90
FILET DE BOEUF	2	160 - 180	35 - 45
ROTI D'AGNEAU	2	130 - 150	100 - 130
ROSBIF	2	170 - 180	40 - 45
POULET RÔTI	2	170	70 - 90
CANARD RÔTI	2	160 - 170	100 - 160
DINDE RÔTIE	2	150 - 160	160 - 240
LAPIN RÔTI	2	150 - 160	80 - 100
LIÈVRE RÔTI	2	160 - 170	30 - 50
PIGEON RÔTI	2	140 - 170	15 - 25
POISSON	2 - 3	150 - 170	SUIVANT POIDS
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
GATEAUX (PATISSERIE)			
MARBRES	2 - 3	150 - 170	35 - 45
TARTE AUX FRUITS	2 - 3	170 - 190	40 - 50
GENOISE	2 - 3	190 - 220	25 - 35
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
CREME ET BISCUITS A LA CUILLERE	2 - 3	160 - 170	30 - 40
PAIN	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7



10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

10.1 Nettoyage de l'acier inox



Avant d'effectuer une opération qui implique l'accès des parties sous tension, débrancher l'appareil.



Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

10.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** 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 soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

10.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

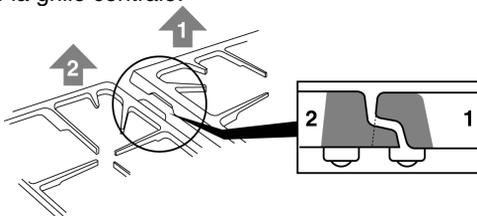
Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



10.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson

10.2.1 Les grilles

Démonter les grilles (d'abord la grille centrale, puis les grilles latérales). Les nettoyer à l'eau tiède et au détergent non abrasif, en veillant à éliminer toutes les incrustations. Les remonter en plaçant d'abord les grilles latérales, puis la grille centrale.



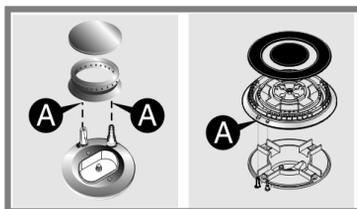


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

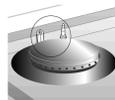
10.2.2 Chapeaux, couronnes et brûleurs

Les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Pour enlever la couronne du plat à poisson, il faut dévisser les deux vis visibles après avoir enlevé le chapeau. Nettoyer tous les composants à l'eau chaude et au moyen d'un détergent neutre en ayant soin d'enlever toutes les incrustations et attendre qu'ils soient **parfaitement secs**. Remonter les couronnes, en s'assurant qu'elles sont placées dans leur logements avec leurs chapeaux et en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples.



10.2.3 Les bougies et les thermocouples

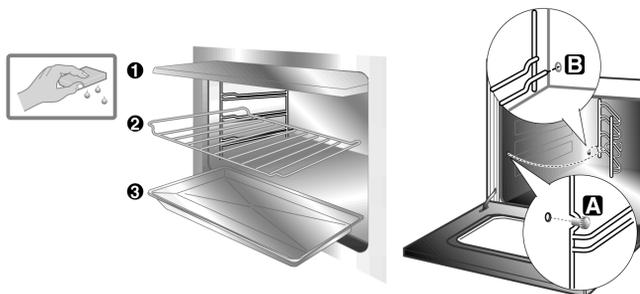
Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent être toujours bien nettoyés. Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide. Les éventuels résidus secs doivent être éliminés avec une tige de bois ou une aiguille.



10.3 Nettoyage du four



*Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles. Enlever les guides latéraux en dévissant la bague **A** et l'ôter par l'orifice arrière **B**.*



- **NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR.**

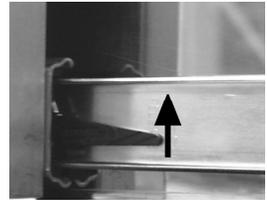
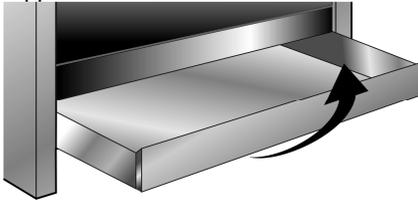


- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaud et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire complètement le tiroir débarras.

Le tirer complètement vers le haut dans la partie avant (comme un tiroir normal).

Sur certains modèles il faut, après l'avoir extrait complètement, pousser vers le haut les deux languettes (voir figure) et extraire le tiroir de l'appareil.



10.3.1 Panneaux autonettoyants (four principal)

Le four principal est doté de panneaux en émail autonettoyant continu. Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son bon fonctionnement dans le temps.

10.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four sera froid, devront être éliminés avec une éponge humide.

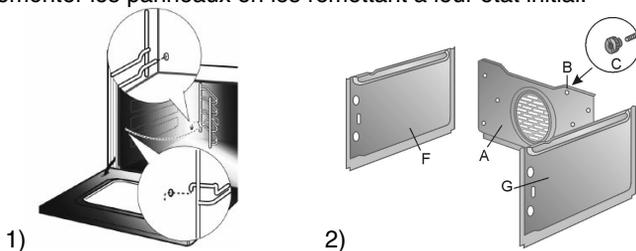
10.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.



10.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1);
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2);
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2);
5. Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.



10.4 Vitres de la porte

Ils doivent toujours être bien propres. Utiliser du papier absorbant de cuisine, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

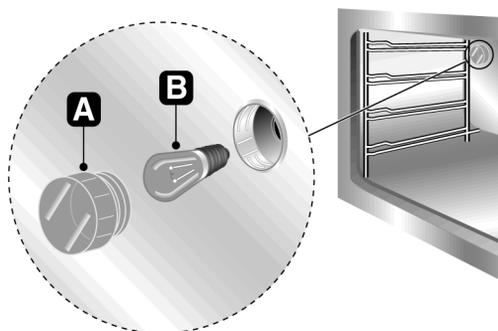
Périodiquement, les fours nécessitent de petites interventions d'entretien ou de remplacement de pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules etc. On trouvera ci-après les instructions spécifiques pour chaque intervention de ce type.



Avant d'effectuer une opération qui implique l'accès des parties sous tension, débrancher l'appareil.

11.1 Remplacement des ampoules d'éclairage

Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable. Remonter le capuchon de protection **A**.

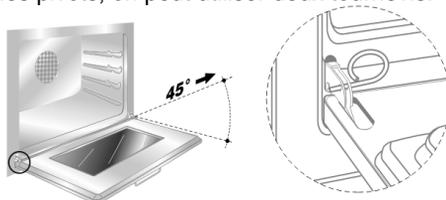


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).



11.2 Démontage de la porte

Ouvrir la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les rainures prévues, puis laisser poser la porte vers le bas et enlever les pivots. Si l'on perd les pivots, on peut utiliser deux tournevis.



11.3 Joints-portes fours

Pour assurer un nettoyage soigneux des fours, les joints des portes sont démontables. Avant d'enlever les joints, il faut démonter les portes des fours de la façon indiquée ci-dessus. Une fois les portes démontées, soulever les languettes situées aux coins, de la façon indiquée dans la figure.



11.4 Lubrification des robinets gaz

Avec le temps, il peut arriver que les robinets gaz présentent des difficultés de rotation et se bloquent. Procéder à leur nettoyage interne et les regraisser. **Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.**

