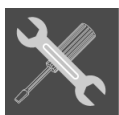


1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	4
2. INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT	5
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	6
4. UTILISATION	6
5. VOTRE CUISINIÈRE	7
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	8
8. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	9
8.1 Allumage des brûleurs sur le plan	9
8.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs sur le plan	9
8.3 Diamètre des récipients	9
8.4 Plaque électrique	10
9. UTILISATION DU FOUR	11
9.1 Avertissements et conseils généraux	11
9.2 Ventilation de refroidissement	11
9.3 Utilisation du gril électrique	11
9.4 Utilisation du gril	12
9.5 Avertissements	12
9.6 Compartiment de rangement	12
10. ACCESSOIRES DISPONIBLES	13
11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE	14
11.1 Réglage de l'heure	14
11.2 Cuisson semi-automatique	14
11.3 Cuisson automatique	14
11.4 Fin de cuisson	14
11.5 Minuterie	15
11.6 Réglage du volume de la sonnerie	15
11.7 Arrêt de la sonnerie	15
11.8 Effacement des valeurs programmées	15
11.9 Modification des valeurs programmées	15
12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
12.1 Nettoyage de l'acier inox	16
12.2 Nettoyage ordinaire quotidien	16
12.3 Taches de nourriture ou résidus	16
12.4 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique	16
12.5 Nettoyage de l'enceinte du four	16
12.6 Vitre de la porte	17
12.7 Pyrolyse: nettoyage automatique du four	17
12.8 Avant de déclencher le cycle de nettoyage automatique	17
12.9 Programmation du cycle de nettoyage automatique	17
13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	19
13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage	19
13.2 Démontage de la porte	19
13.3 Joint porte four	19
14. INSTALLATION OF THE APPLIANCE	20
14.1 Branchement électrique	20
14.2 Aération des locaux	20
14.3 Évacuation des produits de la combustion	21
14.4 Branchement gaz avec tube souple	21
14.5 Branchement pour gaz naturel	21
14.6 Branchement pour gaz butane-propane	21
14.7 Branchement avec flexible en acier	21
15. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	22
15.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson	22
15.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs	23
15.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson	23
16. OPÉRATIONS FINALES	24
16.1 Réglage du minimum brûleurs du plan de cuisson pour gaz naturel	24
16.2 Réglage du minimum brûleurs du plan de cuisson pour gaz butane-propane	24
16.3 Montage du dossier	24



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.



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.

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CETTE NOTICE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LA GARDER INTACTE ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT LA DURÉE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE 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: **CUISSON 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 LA PRÉSENTE NOTICE.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER UN LOGEMENT.



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



CET APPAREIL EST MARQUÉ 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.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



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.



ENLEVER LES ÉTIQUETTES AMOVIBLES ET LES PELLICULES DE PROTECTION À L'EXTÉRIEUR ET À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.



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 SOUPLE 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.



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSÉS PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNÉES OU DÉCOULANT DE L'ALTERATION MÊME D'UNE SEULE PARTIE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE NON D'ORIGINE.



2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos électroménagers 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 votre ville les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination des déchets.

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.

Recyclez aussi correctement votre ancien 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. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement, par conséquent, s'assurer que les tuyau du circuit de refroidissement ne sont pas endommagés avant que le service compétent ait retiré l'appareil ménager.

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

3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE: SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION RELATIVES AU GAZ ET À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET AUX CONDITIONS REQUISES DE VENTILATION. DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI PRESCRIT QUE L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS FONCTIONNANT À GAZ DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES ET AUX RÈGLEMENTS EN VIGUEUR.

LES INSTALLATEURS S'ENGAGENT À TRAVAILLER SELON DES STANDARDS OPTIMAUX. LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS À GAZ ET ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



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

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



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



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



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

NE JAMAIS CHERCHER À RÉPARER L'APPAREIL SOI MEME.



NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET RÉGULIER.



NE PAS UTILISER DE RECIPIENTS OU PLAQUES À GRILLER DÉPASSANT LE DIAMÈTRE DU PLAN DE CUISSON.



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




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



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

QUAND LE GRIL EST EN FONCTION, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES: **MAINTENIR LES ENFANTS À DISTANCE DE SÉCURITÉ.**



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT EN POSITION  (ÉTEINT).



AVANT DE METTRE EN MARCHE 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.

4. UTILISATION

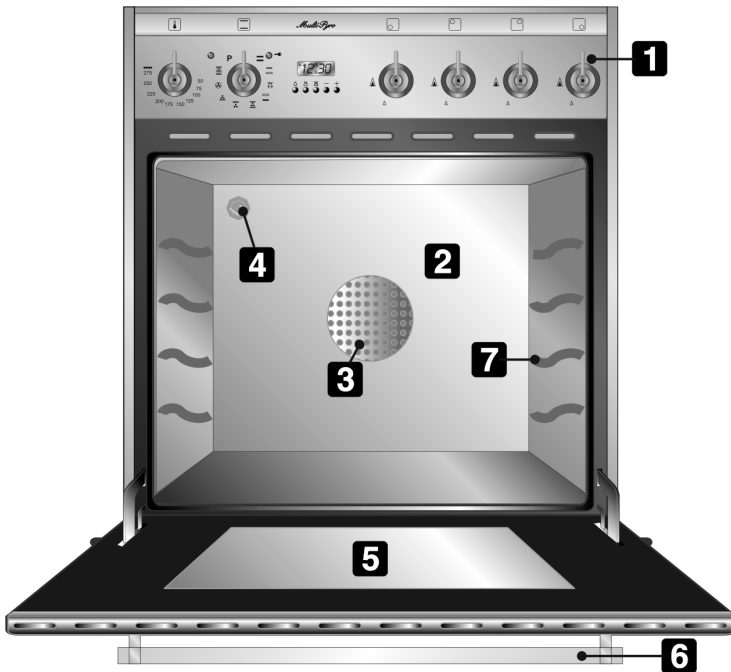
L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.



Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages subis par les personnes et les biens, 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 non d'origine.



5. VOTRE CUISINIÈRE



- 1** BANDEAU DES COMMANDES
- 2** COMPARTIMENT FOUR
- 3** VENTILATEUR DU FOUR
- 4** ÉCLAIRAGE DU FOUR
- 5** PORTE DU FOUR
- 6** POIGNÉE DE LA PORTE DU FOUR
- 7** RAIL DU FOUR POUR GRILLE ET POUR PLAT

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Ne pas laisser les déchets de l'emballage dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux provenant de l'emballage et les remettre au centre de retraitement 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 la section "12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Lorsque l'on utilise le four et le grill pour la première fois, il convient de les réchauffer à leur température maximum pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments.







Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant **0:00**. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".



7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les témoins sont visible sur le panneau frontal. Le tableau suivant présente une description des symboles utilisés.






	THERMOSTAT DU FOUR		BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE
	BOUTON DES FONCTIONS DU FOUR		BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT
	BRÛLEUR AVANT GAUCHE		BRÛLEUR AVANT DROIT

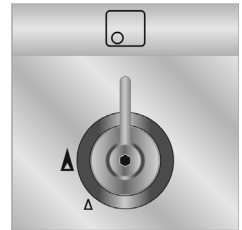


Avant d'utiliser le four s'assurer que le programmeur électronique présente le symbole  ; voir paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".

MANETTE COMMANDE BRÛLEURS DE LA TABLE

L'allumage de la flamme se fait en enfonçant et en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la valeur de flamme minimum . 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 FONCTIONS FOUR

Les fonctions du four électrique sont adaptées aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson par le bouton du thermostat.



	RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE		ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION
	GRIL		RESISTANCES INFERIEURE + VENTILATION
	ÉLÉMENT GRIL + TOURNEBROCHE)		RESISTANCE VENTILEE
	RESISTANCES INFERIEURE		RESISTANCES SUP. ET INF. + RESISTANCE VENTILEE
	RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE + VENTILATION		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.





8. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

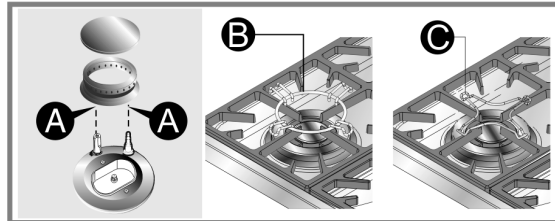
8.1 Allumage des brûleurs sur le plan



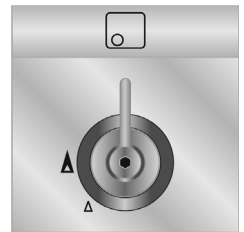
Avant d'allumer les brûleurs sur le plan, s'assurer que les couronnes sont placées dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant à ce que les orifices **A** des couronnes correspondent aux bougies et aux thermocouples. Avant de procéder à l'allumage des brûleurs, **soulever le couvercle en verre**; avant de le renfermer, éteindre tous les brûleurs et attendre leur refroidissement.



La grille **B**, sur demande, doit être utilisée pour des récipients "wok" (poêle chinoise). Afin d'éviter des détériorations de la table de cuisson, nous avons équipé la cuisinière d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm. de plus. Le réducteur de grille **C** fourni en accessoire doit être utilisé pour de petits récipients.



A hauteur de chaque manette est indiqué le brûleur associé. L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette sur le symbole de la flamme minimum Δ , jusqu'à ce que l'allumage ait lieu. Maintenir enfoncé la manette pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment où l'on relâche la manette: cela signifie que le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment. Répéter l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



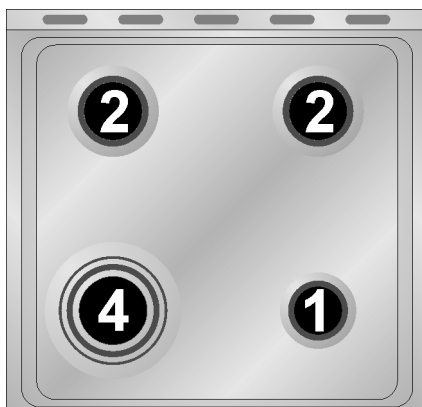
Sur les modèles dotés de thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité interviendra et bloquera la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.

8.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs sur le plan



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 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 le plan, tous les récipients ou les plaques doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan 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 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.

8.3 Diamètre des récipients



BRÛLEURS Ø min. et max. (en cm)

- | | |
|-----------------|---------|
| 1. Auxiliaire | 12 - 14 |
| 2. Semi-rapide | 16 - 24 |
| 4. Ultra-rapide | 18 - 26 |



8.4 Plaque électrique

8.4.1 Allumage plaques électriques

La cuisinière est équipée de plaques de différent diamètre. Celles-ci sont commandées par un commutateur et leur allumage se fait en tournant la manette sur la position souhaitée. En façade, au-dessus de chaque manette, figure un schéma indiquant à quelle plaque la manette se réfère. Un voyant de couleur jaune signale l'allumage des plaques.

8.4.2 Comment utiliser les plaques électriques

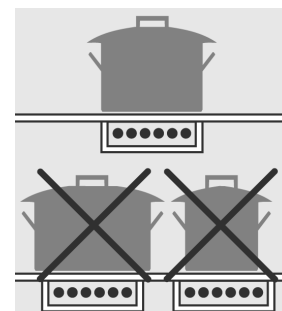
Les plaques offrent l'avantage d'une cuisson rapide. A titre purement indicatif, nous fournissons un tableau de réglage pour les plaques.

POSITION	INTENSITE DE CHALEUR	CUISSONS
0	Eteint	
1	Faible	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour réchauffer de petites quantités de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer des quantités de liquide plus importantes.
3	Lent	Pour décongeler ragoûts, cuire à la température d'ébullition ou à peine en dessous.
4	Moyen	Pour cuire des aliments qui doivent être amenés à ébullition, pour des rôtis de viandes délicates et de poisson.
5	Fort	Pour des rôtis, côtelettes, biftecks et pour le pot-au-feu.
6	Vif	Pour amener à ébullition de grandes quantités d'eau, pour frire.

AVERTISSEMENTS

Au moment du premier allumage et en tout état de cause si la plaque est restée inactive pendant très longtemps, il est nécessaire, afin d'éliminer l'éventuelle humidité absorbée par la pâte isolante, de la sécher en mettant la plaque pendant 30 minutes sur la position 1 du commutateur. Pour une utilisation correcte penser à:

- Allumer la plaque uniquement après avoir placé la casserole sur cette dernière.
- Utiliser des casseroles à fond plat et épais.
- Ne jamais utiliser des casseroles plus petites que la plaque.
- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur la plaque.
- Après l'utilisation, pour une bonne conservation et pour faire en sorte que la surface soit toujours propre et brillante, la plaque électrique doit être traitée au moyen des produits prévus à cet effet présents dans le commerce. Cette opération nécessaire évite l'éventuelle oxydation (rouille).
- Pendant la cuisson d'aliments de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.
- Même après l'utilisation, les plaques resteront chaudes pendant longtemps: ne pas y poser les mains ou d'autres objets afin d'éviter des brûlures; faire attention aux enfants.
- Avant de procéder à l'allumage des plaques électriques soulever le couvercle en verre de la cuisinière. Avant de le refermer, éteindre toutes les plaques et attendre leur refroidissement.
- Dès que l'on remarque une fêlure à la surface des plaques, débrancher immédiatement l'appareil du secteur et contacter le service après-vente agréé le plus proche.





9. UTILISATION DU FOUR




Avant d'utiliser le four, s'assurer que le symbole  apparaît sur l'afficheur.



Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Pour toute opération, il est conseillé de mettre des gants isolants.

9.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque l'on utilise le four et le gril pour la première fois, il convient de les chauffer à la température maximum pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant . Pour le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".

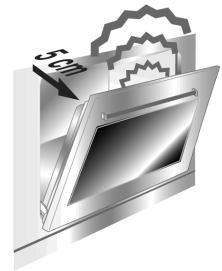


Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments sont construits avec des matériaux conformes aux dispositions de réglementaires en vigueur.



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.



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. À l'ouverture de la porte, la ventilation à l'intérieur du four se désactive automatiquement puis reprend à la fermeture.




9.2 Ventilation de refroidissement

À l'allumage du four, un système de refroidissement entre en fonction après quelques minutes. Le fonctionnement du ventilateur provoque un flux d'air normal qui sort à l'arrière de la table de cuisson et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.

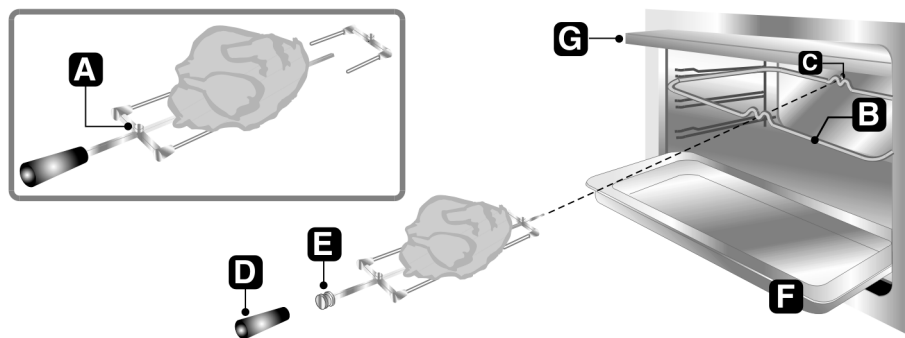
9.3 Utilisation du gril électrique

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).

9.3.1 Fonctionnement du gril + tournebroche

Le gril permet 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.



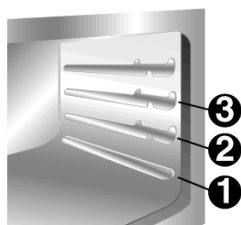
9.4 Utilisation du grill



Une fois l'allumage effectué, confirmé par l'allumage du voyant rouge, laisser réchauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Les aliments doivent être aromatisés avant la cuisson. L'huile et le beurre liquéfié eux aussi devront être appliqués avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utiliser le bac du four.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four qui doit être placée sur l'un des rails qui équipent les différents types de fours selon les indications figurant ci-après:



ALIMENTS	NIVEAU RAIL
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3

9.5 Avertissements

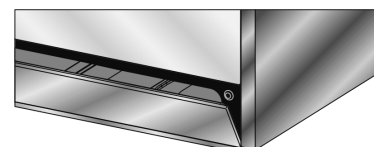


- La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.
- Dans les modèles avec four électrique, les cuissons au grill et grill + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée.
- Pour éviter des surchauffes dangereuses, quand l'on utilise le four ou le grill, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être relevé.
- Pendant et après l'utilisation du grill, les parties accessibles peuvent être très chaudes; par conséquent il est nécessaire de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans la première glissière du bas, un des plats fournis en équipement afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.
- Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium et ne pas 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.
- Pendant l'utilisation du four, retirer de son compartiment toutes les plaques et les grilles non utilisées.

9.6 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement est situé dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant le bord supérieur du portillon.

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.



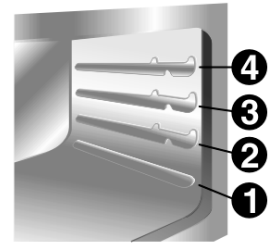
Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.





10. 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'intermédiaire des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires optionnels.







11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



LISTE DES FONCTIONS

-  TOUCHE DE MINUTERIE
-  TOUCHE DE FIN DE CUISSON
-  TOUCHE DE DUREE DE CUISSON
-  TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

11.1 Réglage de l'heure






Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Enfoncer simultanément les touches  et . Enfoncer simultanément les touches  ou : On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.



Avant tout réglage du programmeur, activer la fonction et la température voulues









11.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.



Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00**; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson. Relâcher la touche : le décompté de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

11.3 Cuisson automatique


Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche  le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00**; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson. Appuyer sur la touche  pour programmer la durée de cuisson. Appuyer sur la touche  ou  pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche  pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche .








Après la programmation, pour voir le temps restant de cuisson appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche . La programmation au moyen de valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. une contradiction entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmeur).

11.4 Fin de cuisson


A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole , signalant le retour à l'état manuel du four.



11.5 Minuterie


Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche  les chiffres  ; sont affichés sur le cadran; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou  . Quand on relâche la touche  le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le dispositif d'affichage l'heure actuelle et le symbole.





*Après la programmation, pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche  .
L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four au terme du temps programmé.*

11.6 Réglage du volume de la sonnerie




La sonnerie a 3 volumes différents.

Pour les modifier, presser la touche  à la fin de la fonction minuterie, lorsque la sonnerie est en marche.



11.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la débrancher manuellement en enfonçant simultanément les touches  et  . Pour éteindre l'appareil reporter les manettes en position 0.

11.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur  ou  pour atteindre la valeur  . L'effacement de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de cuisson.

11.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou  .



12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute intervention, couper l'alimentation de l'appareil



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

12.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.

12.2 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 souple ou avec une peau de chamois.

12.3 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 souple 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.

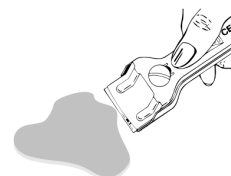
12.4 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique



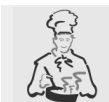
La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement; au mieux, après chaque utilisation, une fois que les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Les taches laissées par le fond des casseroles en aluminium se nettoient facilement avec un chiffon et du vinaigre.

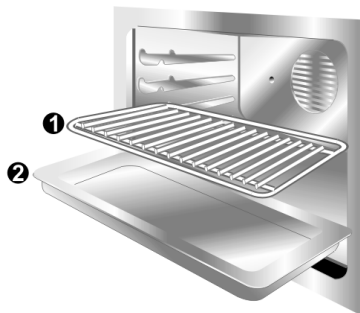
Retirer tous les résidus brûlés après la cuisson à l'aide du racloir de nettoyage fourni, rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation régulière du racloir réduit considérablement le besoin en détergents chimiques pour le nettoyage quotidien de la table de cuisson. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple, poudres de nettoyage, sprays pour fours, détachants, éponges en paille de fer).



12.5 Nettoyage de l'enceinte du four



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.



Nettoyer les grilles four avec de l'eau chaude et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.



12.6 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.



Pendant les opérations de nettoyage, essuyer soigneusement l'appareil car des coulées de détergent et d'eau pourraient compromettre son fonctionnement correct et son aspect esthétique.

12.7 Pyrolyse: nettoyage automatique du four

P

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



Avant de faire partir le cycle de nettoyage automatique, s'assurer que le four est vide et qu'il n'y a pas d'aliments ou de 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.

12.8 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.	105 MIN.	120 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.

12.9 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 " bloque-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'heure 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 cycle commence en retard par rapport à l'heure courante.



Pendant le cycle de pyrolyse on ne peut absolument pas utiliser la table de cuisson.



13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

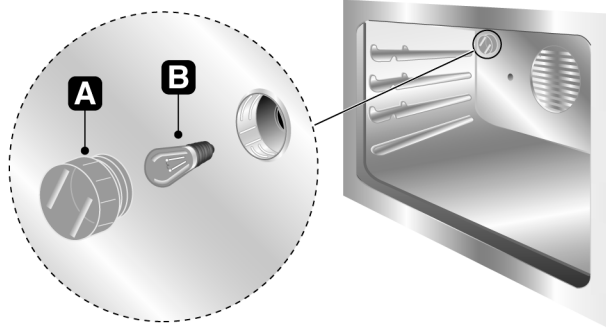
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.

Avant toute intervention, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.



13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable (25 W). Remonter le capuchon de protection **A**.

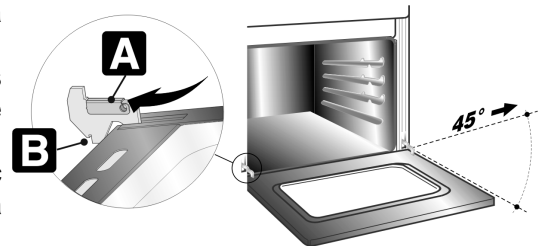


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).

13.2 Démontage de la porte

Ouvrir la porte complètement et, à l'aide d'un tournevis à coupe fine, tourner complètement les charnières **A**. Saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains près des charnières, la fermer en formant un angle d'environ 45° et l'extraire.

Pour la remettre, encastrer la rainure **B** avec l'encadrement du four, reporter les charnières **A** dans la position illustrée sur la figure et les pousser à fond avec un coup sec à l'aide d'un tournevis ou d'un outil semblable jusqu'à ce que l'on entende un déclic.



13.3 Joint porte four

Si l'on doit changer le joint de la porte du four, s'adresser au SAV autorisé le plus proche.

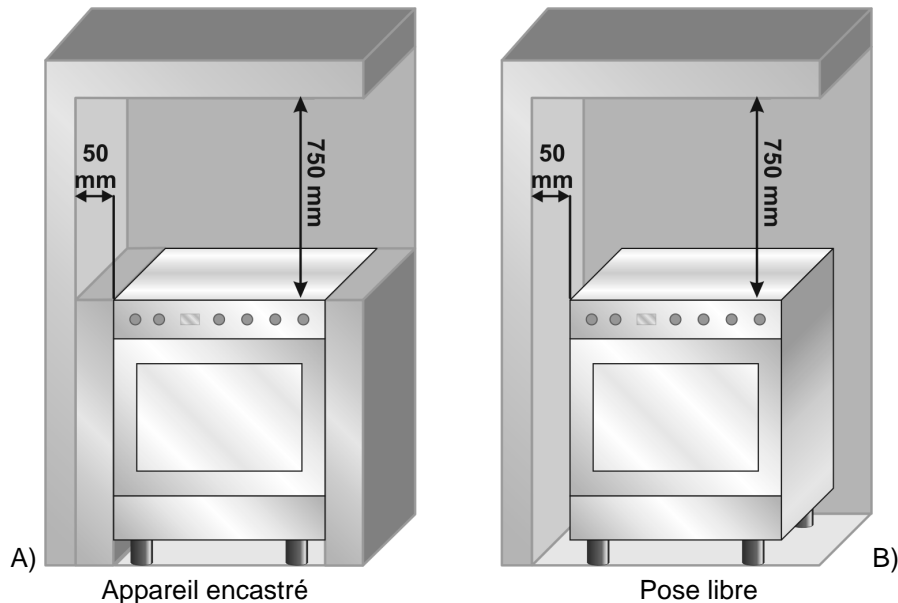


14. INSTALLATION DE L'APPAREIL



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

Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimum de 5 cm du flanc de l'appareil, 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 75 cm de celui-ci.



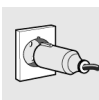
14.1 Branchement électrique



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.**



Si l'appareil est branché au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm placé de façon à être atteint facilement et proche de l'appareil.

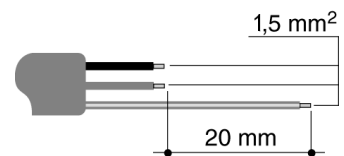


Le branchement au secteur peut être fixe ou par fiche et prise. Dans ce cas, elles devront être appropriées au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être branché à la terre. Avant de le relier, il faut s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Eviter l'emploi d'adaptateurs qui pourraient causer un surchauffement.



Pour le fonctionnement à 220-240V : utiliser un câble tripolaire H05RR-F ou H05V2V2-F avec une section de 3 x 1,5 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.



LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES

14.2 Aération des locaux



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 d'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.



14.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hotte reliée 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. À la fin de l'installation, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

14.4 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.

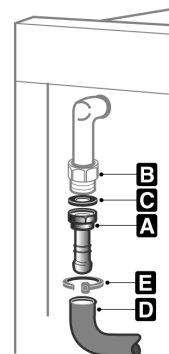


LE RACCORDEMENT AU MOYEN DE TUYAUX EN CAOUTCHOUC, CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR, NE PEUT ETRE REALISE QUE SI LE TUYAU PEUT ETRE INSPECTE SUR TOUTE SA LONGUEUR.

14.5 Branchement pour gaz naturel

FR

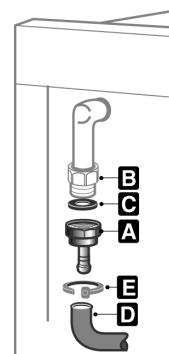
Si votre installation est ancienne, vous pouvez utiliser un tube souple conforme à la Norme NFD36-102. Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout **A** avec des colliers **E** de sécurité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé.



14.6 Branchement pour gaz butane-propane

FR

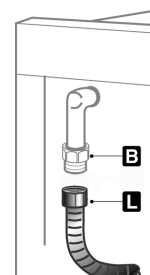
Pour le butane utiliser un régulateur de pression sur la bouteille conforme à la Norme en vigueur et un tube souple conforme à la Norme XPD36-110. Visser l'embout **A** à l'extrémité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étanchéité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer 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 visible sur toute la longueur. Pour le propane, voir le paragraphe "2.4.3 Branchement avec flexible en acier".



14.7 Branchement avec flexible en acier

FR

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 butane) 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 raccord sur l'appareil est fileté 1/2" gaz mâle.





15. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Avant d'effectuer toute opération couper l'alimentation électrique à l'appareil.

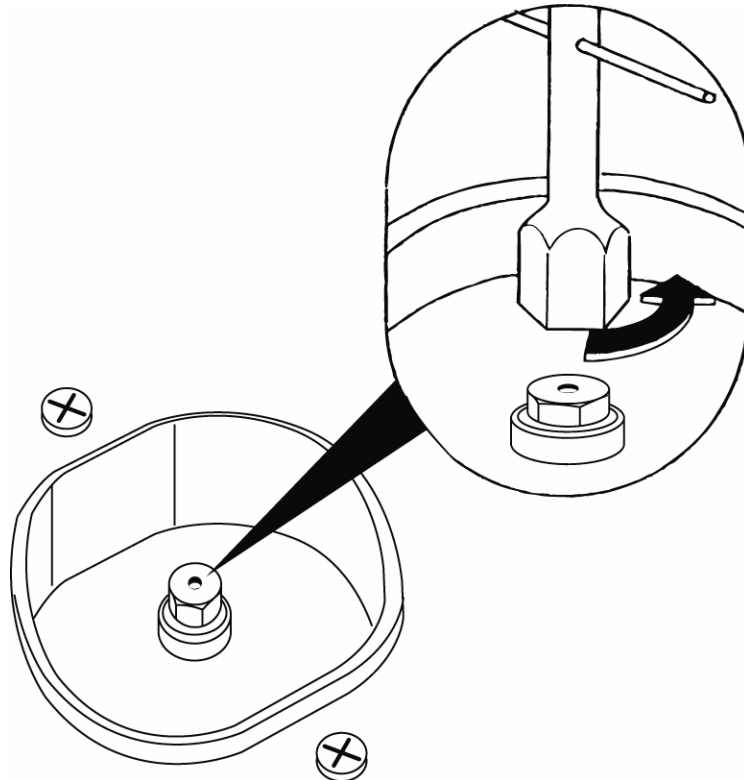


Le plan de cuisson de la cuisinière est réglée au **gaz naturel G20/G25(2E+)** à la pression de 20/25 mbars. Par ailleurs, il faut remplacer l'oeillet-guide du tuyau par celui approprié fourni en équipement. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs sur les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

15.1 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 "15.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs";
- 4 remettre en place correctement les brûleurs dans leurs logements.



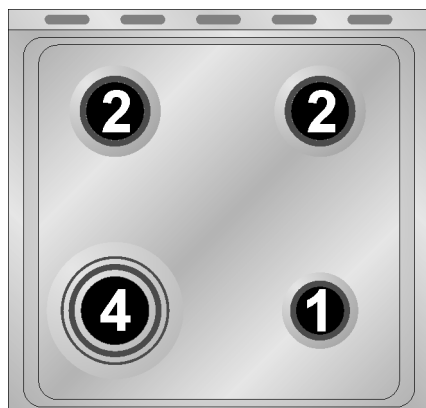


15.2 Tableaux des caractéristiques brûleurs et injecteurs

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ BUTANE-PROPANE – G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rapide	1.75	65	33	450	127	125
Ultra-rapide	3.2	91	65	1500	233	229

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ NATUREL – G20/G25 20/25 mbar	
		Diamètre Injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1.0	72	350
Semi-rapide	1.75	97	450
Ultra-rapide	3.5	133	1500

15.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



BURNERS ø min e max (en cm.)

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



16. OPÉRATIONS FINALES



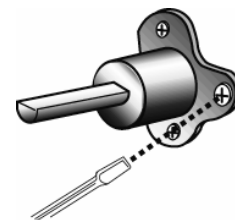
Après avoir effectué le remplacement des injecteurs, placer de nouveau les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz réglé en usine, remplacer l'étiquette de réglage de gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz. L'étiquette est insérée à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

16.1 Réglage minimum des brûleurs du plan de cuisson pour gaz naturel

Allumer le brûleur et l'amener en position minimum Δ . Extraire la manette du robinet de gaz et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet 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.



Sur les modèles avec thermocouple, tenir la manette en position minimum pendant environ 1 minute pour maintenir la flamme allumée et pour activer le dispositif de sécurité.

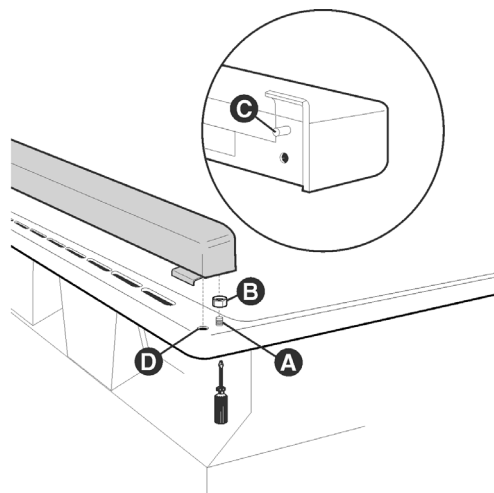
16.2 Réglage du minimum brûleurs du plan de cuisson pour gaz butane-propane



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 "15.2 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.

16.3 Montage du dossier

- Dévisser les écrous **B**.
- Positionner le dossier sur le plan en faisant correspondre les axes **C** avec les orifices **D**.
- Fixer le dossier sur le plan en vissant les vis **A**.



16.4 Mise en place et mise à niveau de l'appareil (Selon les modèles)



Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettre à niveau l'appareil au sol au moyennes quatre pieds réglables. Pour obtenir une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement mis à niveau. Selon le modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160 mm. 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).

