

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	32
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	33
3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ	34
4. INSTALLATION DE L'APPAREIL	35
4.1 Branchement électrique	35
4.2 Mise en place du four	36
4.3 Ventilation des pièces	37
4.4 Évacuation des produits de la combustion	37
4.5 Raccordement au réseau gaz	37
5. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ	38
5.1 Réglage du brûleur de four	38
5.2 Tableaux des caractéristiques du brûleur et des injecteurs	39
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	40
7. UTILISATION DU FOUR	41
7.1 Avertissements et conseils généraux	41
7.2 Ventilation de refroidissement (uniquement sur certains modèles)	41
7.3 Utilisation du four à gaz	41
7.4 Utilisation du gril électrique	42
7.5 Avertissements	42
7.6 Horloge + minuterie (uniquement sur certains modèles)	42
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	43
8.1 Nettoyage de l'acier inox	43
8.2 Nettoyage ordinaire journalier	43
8.3 Taches d'aliments ou résidus	43
8.4 Nettoyage du four	43
8.5 Nettoyage des vitres de la porte	43
9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	44
9.1 Remplacement de la lampe de four	44
9.2 Démontage des portes	44
9.3 Démontage du joint	44



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



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

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET À PORTÉE DE LA MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR.

NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL. CONSERVER AUSSI LA SÉRIE D'INJECTEURS FOURNIS EN ÉQUIPEMENT. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**, À L'EXCLUSION D'AUTRES FINS.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIÈCES.



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



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

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



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



LA PLAQUETTE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST VISIBLEMENT POSITIONNÉE À L'ARRIÈRE DU FOUR ET AU DOS DE CE MANUEL D'INSTRUCTIONS.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



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

UTILISER LES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'OUTILS EN BOIS OU EN MATIÈRE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX OU AVEC UNE PEAU DE DAIM.

ÉVITER DE FAIRE SÉCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (PAR EX. CONFITURE). EN SÉCHANT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.



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



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

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

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

Éliminez aussi correctement votre vieil appareil.

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

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

3. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



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

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

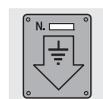
LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



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

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

NE JAMAIS ÔTER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



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



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

NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.



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



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



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



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.



À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, TOUJOURS VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SOIENT EN POSITION 0 (ÉTEINT).

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



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



4. INSTALLATION DE L'APPAREIL



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

4.1 Branchement électrique



La plaquette d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est visiblement positionnée à l'arrière du four et au dos de ce manuel d'instructions.

La plaquette ne doit jamais être enlevée.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.



Si l'on utilise un raccordement fixe, 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 un endroit facilement accessible et à proximité de l'appareil.

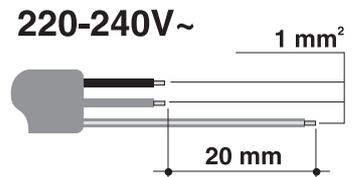


Si l'on utilise un raccordement avec fiche et prise, vérifier que celles-ci soient du même type. Éviter l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de dérivateurs car ils pourraient provoquer des échauffements et des brûlures.



Fonctionnement à 220-240 V- : utiliser un câble tripolaire type H05RR-F/H05V2V2-F (câble de 3 x 1 mm²).

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

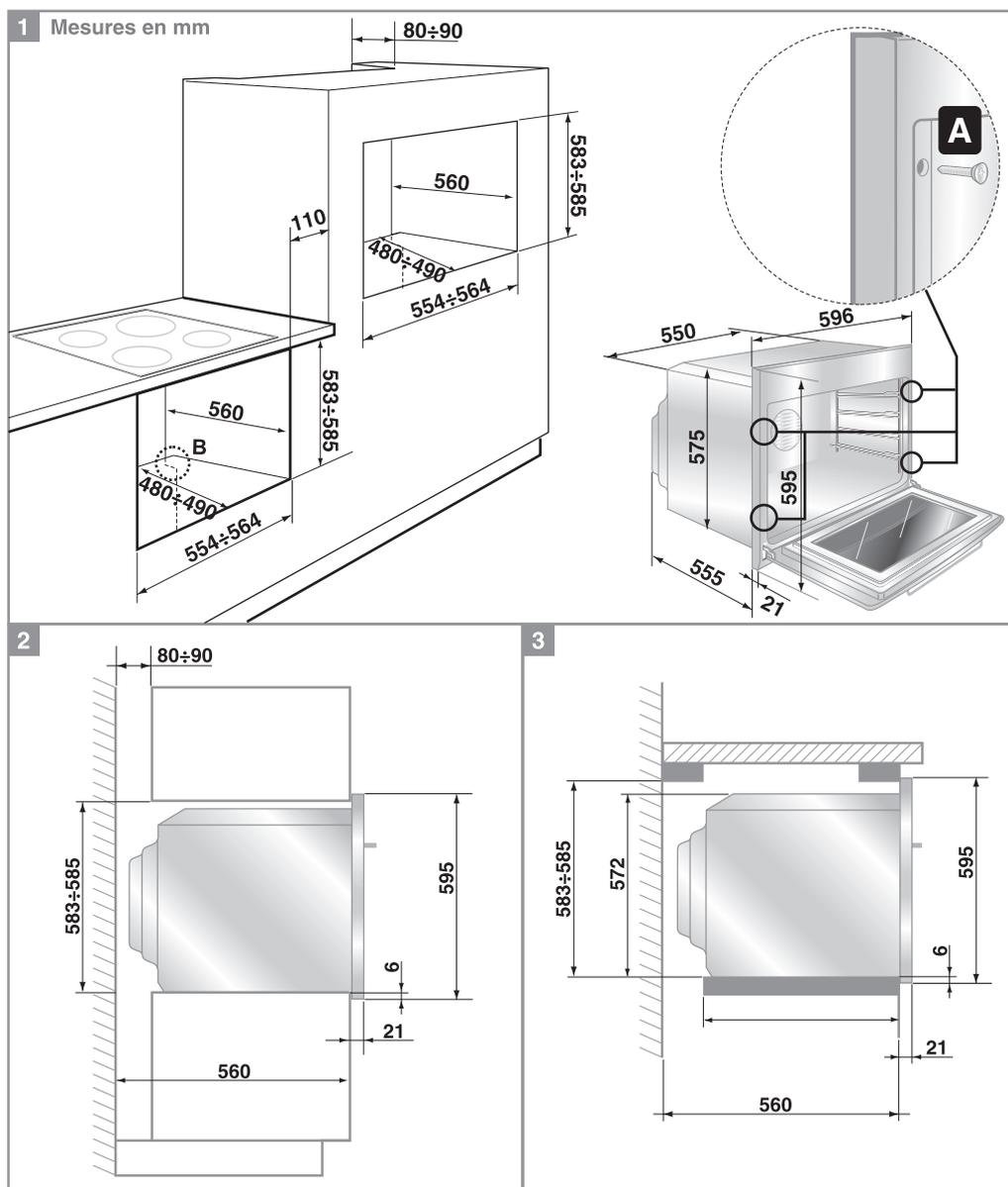


Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages subis par des personnes ou des choses, causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil.



4.2 Mise en place du four

L'appareil est encastrable (classe 3) dans des meubles de n'importe quel matériau qui résiste bien entendu à la chaleur. Respecter les dimensions indiquées sur les figures 1, 2, 3. Pour les installations sous des plans de travail, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-3. Pour les installations sous des plans de travail recevant des tables de cuisson combinées, calculer une distance minimum de la paroi latérale éventuelle de 110 mm (voir figure 1). Pour les installations en colonne, respecter les dimensions indiquées sur la figure 1-2, en tenant compte que dans la partie supérieure/arrière le meuble devra avoir une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 4 vis A à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour des installations sous « plan » s'assurer que la partie arrière/inférieure du meuble ait une ouverture semblable à celle de la figure 1 (réf. B). Pour la mise en place et la fixation de la table de cuisson, consulter les instructions annexées à ce type d'appareil.



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





4.3 Ventilation des pièces



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées continuellement, comme prévu par les normes en vigueur. Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit arriver la quantité d'air demandée par la combustion régulière du gaz et par le rechange nécessaire. Les prises d'arrivée d'air, protégées par des grilles, doivent être opportunément dimensionnées (voir normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Assurer une bonne aération de la cuisine pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons. En particulier, après une utilisation prolongée, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre et d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

4.4 Évacuation des produits de la combustion



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

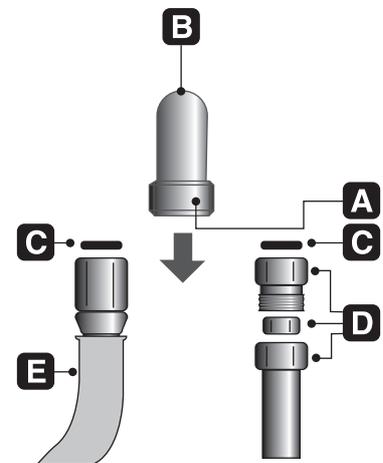
4.5 Raccordement au réseau gaz

Raccordement avec un tuyau rigide en cuivre :

Le raccordement au réseau gaz doit être effectué de façon à ne provoquer aucune sollicitation sur l'appareil. Le raccordement peut être réalisé en utilisant le groupe adaptateur **D** avec bicône, en interposant toujours le joint **C** fourni en équipement.

Raccordement avec un tuyau flexible en acier :

n'utiliser que des tuyaux en acier inoxydable à paroi continue conformes à la norme en vigueur, en interposant toujours le joint **C** fourni en équipement, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **E**.



La mise en marche avec un tuyau flexible devra être effectuée de façon à ce que la longueur de la tuyauterie ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximum ; s'assurer que les tuyaux ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou ne soient pas écrasés.



5. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ



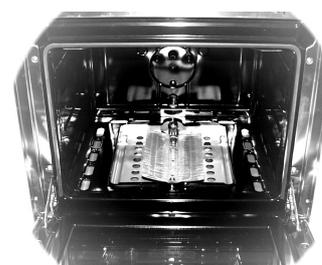
Avant d'effectuer les opérations suivantes, débrancher l'appareil.

L'appareil est à gaz méthane G20 (2H) pression 20 mbars. Pour le passage d'un gaz à l'autre, remplacer l'injecteur sur le brûleur et régler le robinet du gaz. Pour le remplacement de l'injecteur, effectuer les opérations décrites dans les paragraphes suivants :

5.1 Réglage du brûleur de four

Pour le réglage du brûleur de four, ouvrir la porte du four et effectuer les opérations suivantes :

- enlever du four tout accessoire (plats, grilles et éventuelles glissières d'acier) ;
- lever la sole du four et l'extraire vers l'extérieur de façon à mettre l'intérieur du four dans la condition indiquée sur la figure.

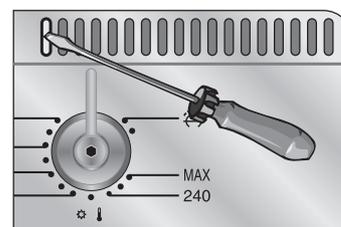


5.1.1 Réglage du débit réduit (modèles avec panneau frontal rainuré)

Le thermostat du four est muni d'une vis de réglage du débit réduit, visible à partir de la 18e rainure du panneau frontal, en partant de la droite.

Lorsqu'on change le type de gaz d'alimentation, régler le by-pass comme suit :

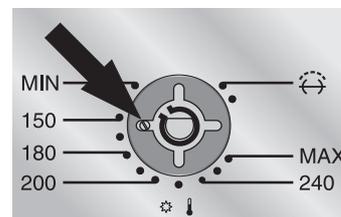
- Démontez le carter supérieur en dévissant les vis respectives.
- Dévisser avec un tournevis plat le by-pass et l'extraire de son logement avec une pincette.
- Monter le by-pass (fourni) en le vissant à fond.



5.1.2 Réglage du débit réduit (modèles avec panneau frontal sans rainures)

Le thermostat du four est doté d'une vis pour le réglage du débit réduit, visible en tirant la manette du thermostat. Lorsqu'on change le type de gaz d'alimentation, il faut régler le débit réduit comme suit :

- Allumer le brûleur du four et le maintenir au maximum pendant 10/15 minutes porte fermée ; ce temps étant écoulé, tourner la manette en correspondance de la température minimum, extraire la manette et introduire un tournevis pour le réglage.



- **Pour le gaz liquide, visser la vis de réglage en sens horaire en fin de course. Le diamètre du by-pass est reporté dans le paragraphe « 5.2 Tableaux des caractéristiques du brûleur et des injecteurs ».**

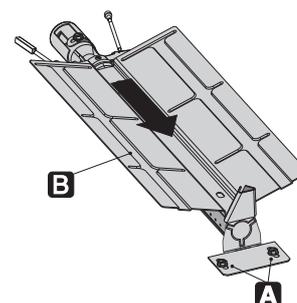


S' il on utilise du gaz de ville ou du méthane, il suffit de dévisser le by-pass de quelques tours. Dans les deux cas, tester le fonctionnement comme suit. Allumer le four à la température de 240° et le laisser en fonction pendant 15 minutes. Ramener la manette sur la température de débit réduit et régler le by-pass en réduisant la flamme au minimum : celle-ci devra rester allumée tout en ayant une longueur de 2-3 mm. Cette opération doit être effectuée avec la porte du four fermée.

Après avoir réglé le débit réduit, essayer d'ouvrir et de fermer la porte; si la flamme s'éteint, augmenter un peu le débit réduit. En outre, vérifier qu'en passant de la position de débit maximum à la position de débit réduit, la flamme ne doit pas s'éteindre.

5.1.3 Remplacement de l'injecteur

- Desserrer les vis A de fixation du brûleur du four.
- Extraire vers l'extérieur le brûleur B jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.
- Avec une clé à tube de 7, remplacer l'injecteur par celui relatif au type de gaz à utiliser (voir paragraphe « 5.2 Tableaux des caractéristiques du brûleur et des injecteurs »).



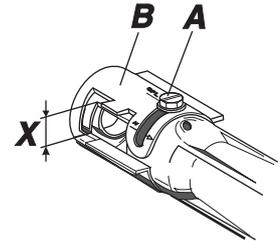


Instructions pour l'installateur

FR-BE

5.1.4 Réglage de l'air primaire du brûleur de four

- Desserrer la vis de réglage « **A** » du manchon de réglage de l'air ;
- Tourner le manchon de réglage « **B** » dans la position qui correspond au type de gaz à utiliser selon le tableau ci-dessous ;
- Serrer la vis de réglage et remettre les sceaux ;
- L'opération étant terminée, remonter correctement le brûleur.



	METHANE (N)	G30/G31 (GPL)
X =	5 mm	15 mm

L'opération étant terminée, remplacer la plaquette d'identification présente derrière le four par celle fournie relative au nouveau type de gaz.

5.2 Tableaux des caractéristiques du brûleur et des injecteurs

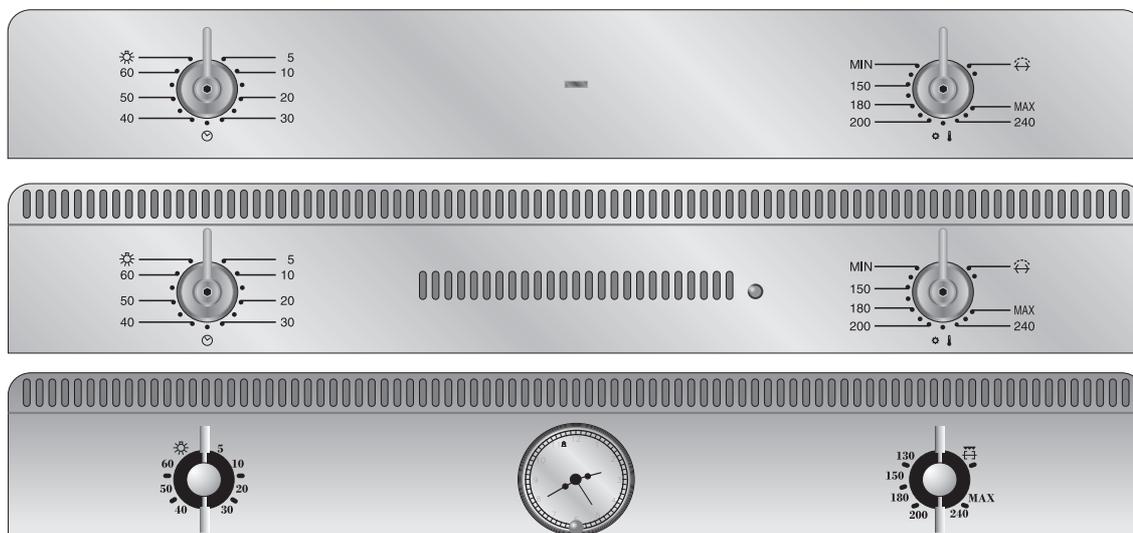
Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	GAZ LIQUIDE - G30/G31 30/37 mbars				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Débit réduit (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Four	2.6	77	41	700	189	186

Brûleur	Débit thermique nominal (kW)	GAZ MÉTHANE – G20/G25 20/25 mbars	
		Diamètre de l'injecteur 1/100 mm	Débit réduit (W)
Four	2.6	118	700



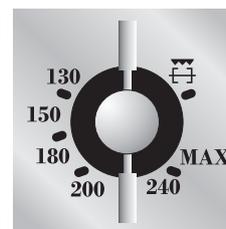
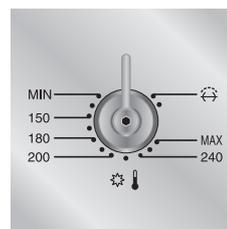
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

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



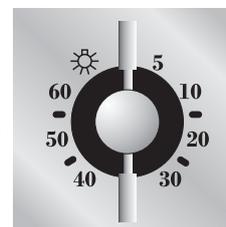
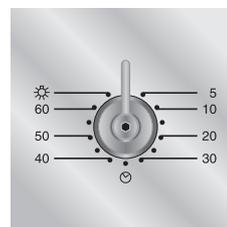
MANETTE DU THERMOSTAT

Cette manette permet d'allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. Le choix de la température de cuisson s'effectue en tournant la manette en sens anti-horaire sur la valeur désirée, comprise entre Min. et Max. Pour savoir comment allumer le four à gaz, voir le paragraphe « 5.3 Utilisation du four à gaz ».



MANETTE DE LA MINUTERIE (UNIQUEMENT SUR LES MODÈLES PRÉVUS)

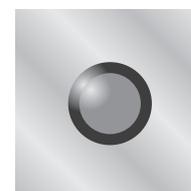
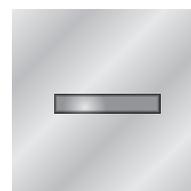
Pour utiliser la minuterie, remonter la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (55 minutes maxi.) Le réglage est progressif et des positions intermédiaires entre les chiffres peuvent être utilisées. Le signal sonore de fin de cuisson n'arrête pas la cuisson.



La position  permet d'allumer la lumière à l'intérieur du four pendant le fonctionnement normal (sans minuterie).

VOYANT DU GRILL (SELON LES MODÈLES)

Il s'allume lorsque le grill est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque la température préfixée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.





7. UTILISATION DU FOUR



Dans les modèles avec horloge analogique et manette temporisateur, se placer sur le symbole

7.1 Avertissements et conseils généraux

Avant d'utiliser le four et le gril pour la première fois, il est opportun de les chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments



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



ATTENTION : l'allumage du four à gaz est effectué avec la porte ouverte. Le four est doté d'un système de sécurité qui bloque l'allumage du brûleur à porte fermée. En cas de manœuvre erronée, ouvrir la porte et attendre quelques instants avant de tenter un nouvel allumage.



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

7.2 Ventilation de refroidissement (uniquement sur certains modèles)

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

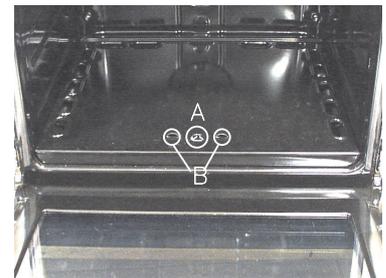
7.3 Utilisation du four à gaz

7.3.1 Allumage électronique à étincelle

Ouvrir complètement la porte du four, presser et tourner en sens anti-horaire la manette du thermostat jusqu'à la température maximum ; automatiquement l'allumeur électrique à étincelle s'active. Après allumage, tenir la manette pressée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Si, au bout de 15 secondes, le brûleur n'est pas allumé arrêter toute tentative d'allumage, laisser la porte du four ouverte et attendre 1 minute avant de retenter l'allumage.

7.3.2 Allumage manuel

Ouvrir complètement la porte du four et tourner la manette du thermostat en sens anti-horaire. Approcher une allumette allumée à l'entrée du tuyau de flamme A au centre de la sole et presser la manette du thermostat. Après allumage, tenir la manette pressée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer et vérifier l'allumage par le trou d'inspection B. Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette en sens horaire sur la valeur désirée, comprise entre 50° et 275°C.



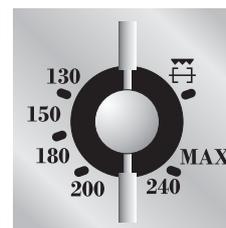
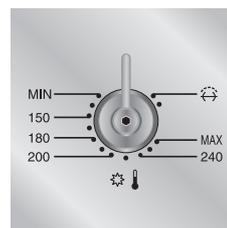
Dans le cas d'extinction accidentelle du brûleur, porter la manette en position « éteint » () et attendre 1 minute avant de retenter l'allumage.



7.4 Utilisation du gril électrique

Pour activer la fonction gril, il suffit de tourner la manette du thermostat du four à gaz sur la position  ou .

ATTENTION : IL N'EST PAS POSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER EN MÊME TEMPS LE FOUR À GAZ ET LE GRIL/TOURNEBROCHE.

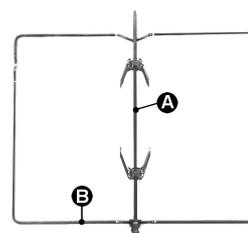


7.4.1 Fonctionnement du gril + tournebroche (uniquement sur certains modèles)

Introduire la broche dans la douille du tournebroche, sélectionner la fonction de gril  ou .

7.4.2 Utilisation du tournebroche dans les cuisinières avec four normal

Positionner le support tournebroche « B » sur le second gradin en partant du bas et enfiler la broche du tournebroche « A » dans le trou sur la paroi de fond du four.



7.5 Avertissements



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

7.6 Horloge + minuterie (uniquement sur certains modèles)



7.6.1 Réglage de l'heure

Pour la mise au point de l'heure exacte, tirez la manette A et tournez-la en sens horaire.



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

8.1 Nettoyage de l'acier inox



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

8.2 Nettoyage ordinaire journalier

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

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

8.3 Taches d'aliments ou résidus

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

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

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



8.4 Nettoyage du four



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



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

8.5 Nettoyage des vitres de la porte

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



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



9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

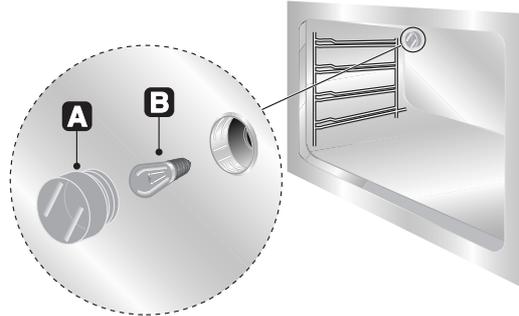
Périodiquement le four a besoin de petites interventions d'entretien ou des parties sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. doivent être remplacées. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.

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



9.1 Remplacement de la lampe de four

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

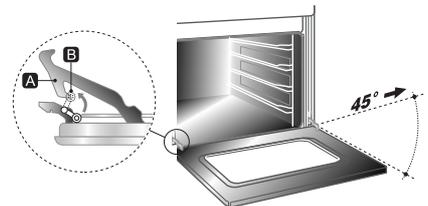


N'utiliser que des lampes spéciales four (T 300°C).

9.2 Démontage des portes

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

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



9.3 Démontage du joint

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

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

