

1	AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION	32
2	INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT	33
3	INSTALLATION DE L'APPAREIL	35
4	ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ	39
5	OPERATIONS FINALES	42
6	DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL	44
7	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	46
8	UTILISATION DU FOUR	48
9	PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)	52
10	MINUTERIE NUMERIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)	54
11	HORLOGE ANALOGIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)	54
12	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	55
13	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	57
14	ACCESSOIRES DISPONIBLES	58

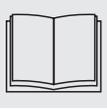


INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer un contrôle minutieux de l'installation du gaz, l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



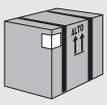
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ET L'UTILISATION

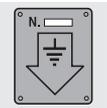


CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACTE ET A PORTEE DE MAIN PENDANT LA DUREE DE VIE DE LA CUISINIERE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER LA CUISINIERE. CONSERVER EGALEMENT LA SERIE D'INJECTEURS FOURNIS. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



NE PAS LAISSER LES DECHETS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS DECHETS D'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE DIFFERENCIEE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN TIRANT SUR LE CABLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVEZ VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

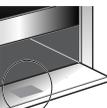
NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR ● (ETEINT).



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLANCHER.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE A L'INTERIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



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



NE PAS UTILISER DE CASSEROLES OU DE POELES DONT LE DIAMETRE DEPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.



ABAISSER LE COUVERCLE EN VERRE DU PLAN EN L'ACCOMPAGNANT DE LA MAIN.

ATTENTION : LE COUVERCLE EN VERRE PEUT SE BRISER EN CAS DE SURCHAUFFE.

ETEIGNEZ TOUS LES BRULEURS ET ATTENDEZ QU'ILS AIENT REFROIDI AVANT DE LE FERMER.



DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



SI L'APPAREIL EST PLACE SUR UN PIEDESTAL, VEILLEZ A CE QU'IL NE PUISSE TOMBER.



SI VOUS UTILISEZ LE PRODUIT SUR DES VEHICULES (PAR EXEMPLE DES CAMPING-CAR, DES CARAVANES, ETC.) CELUI-CI DOIT IMPERATIVEMENT ETRE A L'ARRET.



INSTALLEZ LE PRODUIT DE MANIERE A CE QU'EN OUVRANT LES TIROIRS OU LES VANTAUX DES MEUBLES POSITIONNES A LA HAUTEUR DU PLAN DE CUISSON, ON NE HEURTE PAS ACCIDENTELLEMENT LES CASSEROLES QUI S'Y TROUVENT.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.



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

Pour l'emballage de nos électroménagers, nous utilisons des matériaux non polluants, c'est-à-dire compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.

Ne laissez pas traîner l'emballage ni des parties de ce dernier.

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l'appareil à l'entreprise locale autorisée à collecter les appareils électroménagers hors d'usage.

Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement, par conséquent, s'assurer que les tuyaux du circuit de refroidissement ne sont pas endommagés avant que le service compétent retire l'appareil ménager.

Avant de jeter votre appareil électroménager, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



NE PAS LAISSER LES DECHETS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX D'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE RECOLTE DIFFERENCIEE LE PLUS PROCHE.



INFORMATION POUR L'UTILISATEUR :

En vertu des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.



Instructions pour l'installateur

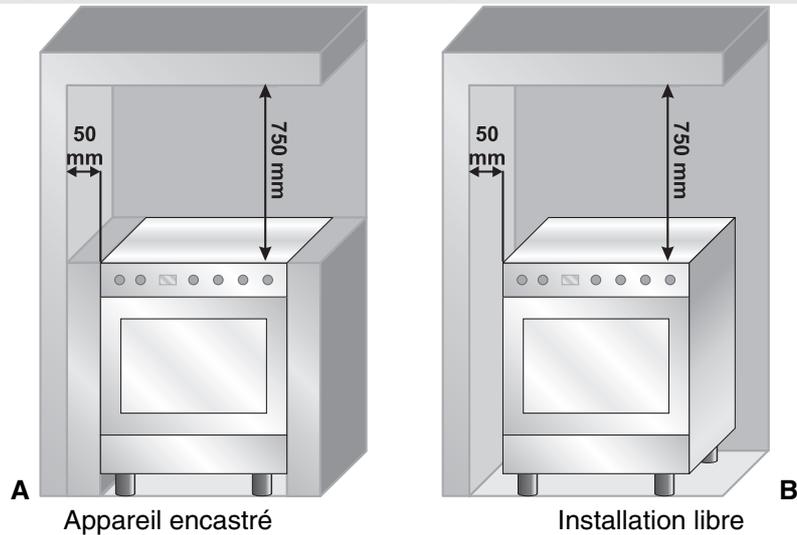
FR-BE

3 INSTALLATION DE L'APPAREIL



L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Suivant le type d'installation, il appartient à la classe 1 (Fig. A) ou à la classe 2-sous-classe 1 (Fig. B-C).

Il peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimum de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas A et B des classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnées au-dessus du plan de travail doivent se trouver à une distance minimum de 750 mm de celui-ci.





3.1 Branchement électrique



Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent 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 relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facilement accessible et proche de l'appareil.

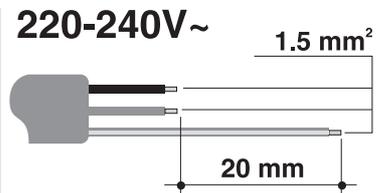


Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise. Dans ce cas, elle devra être appropriée au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être mis à la terre. Avant de le brancher, s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Evitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou des shunts.



1 - Fonctionnement à 220-240V~ : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm²).

L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



ATTENTION : LES VALEURS INDIQUEES SE REFERENT A LA SECTION DU CONDUCTEUR INTERNE.

3.2 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 par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

Le local devra être constamment aéré pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.



Instructions pour l'installateur

FR-BE

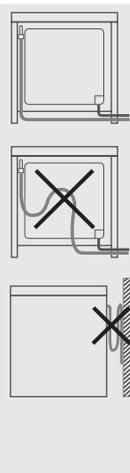
3.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

3.4 Branchement du gaz

3.4.1 Raccordement avec un tube en caoutchouc



La mise en œuvre avec un tuyau en caoutchouc devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 1,5 mètres de longueur ; assurez-vous que le tuyau ne soit pas au contact des parties mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Le diamètre interne du tube doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et 13 mm pour le METHANE.

Vérifier que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- que le tube soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- le tuyau ne doit jamais être au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- que le tube ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le tube ne soit pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- si le tube n'est pas parfaitement étanche et est cause des fuites de gaz dans l'environnement, **n'essayez pas de le réparer** : remplacez-le par un tube neuf ;
- vérifier que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



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

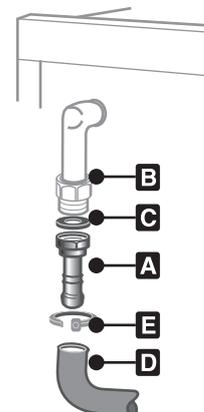


LE COUPLE DE SERRAGE ENTRE LES RACCORDS INTEGRANT LE JOINT NE DOIT PAS DEPASSER 10 Nm.

3.4.2 Branchement du gaz méthane et de ville

Effectuer le branchement au réseau de gaz avec un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques prescrites par les normes en vigueur (vérifier que le sigle de cette norme soit imprimée sur le tuyau).

Visser soigneusement l'embout **A** au raccord du gaz **B** de l'appareil en interposant le joint **C**. Introduire le tuyau en caoutchouc **D** sur l'embout **A** et le fixer avec le collier **E** conforme à la réglementation en vigueur.



Pour le raccordement entre la cuisinière et la bouteille, utilisez une portion de tuyau conforme aux normes en vigueur d'une longueur minimale de 1,4 m.

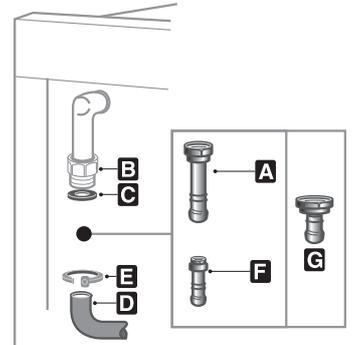


3.4.3 Branchement du gaz liquide



Utiliser un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur et réaliser le raccordement à la bouteille dans le respect des prescriptions établies par la norme en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation respecte celle indiquée dans le tableau figurant au paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Visser le petit embout **F** sur le grand embout **A** ; raccorder ce bloc au raccord du gaz **B** (ou utiliser l'embout **G** qui se raccorde directement au raccord de gaz **B**) et interposer le joint **C**. Introduire les extrémités du tuyau en caoutchouc **H** sur l'embout **A+F** (ou **G**) et au raccord de sortie du réducteur de pression sur la bouteille. Fixer l'extrémité du tuyau **H** sur l'embout **A+F** (ou **G**) avec le collier **I** conforme à la norme en vigueur.

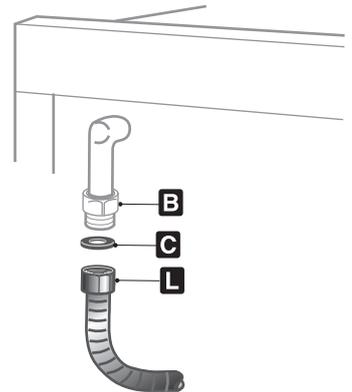


*L'embout **G** illustré n'est pas fourni avec l'appareil. Utiliser exclusivement un embout conforme à la norme en vigueur.*

3.4.4 Raccorder le tuyau flexible en acier (pour tous les type de gaz)

Ce type de raccordement peut être réalisé sur des appareils encastrés à pose libre. N'utiliser que des tubes flexibles en acier conformes à la norme en vigueur d'une extension maximale de 2 mètres. Visser l'extrémité du tuyau flexible **L** en interposant le joint **C** au raccord du gaz **B** fileté 1/2" gaz externe (ISO 228-1).

Une fois l'installation terminée, vérifier la présence d'éventuelles fuites avec un solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.





Instructions pour l'installateur

FR-BE

4 ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

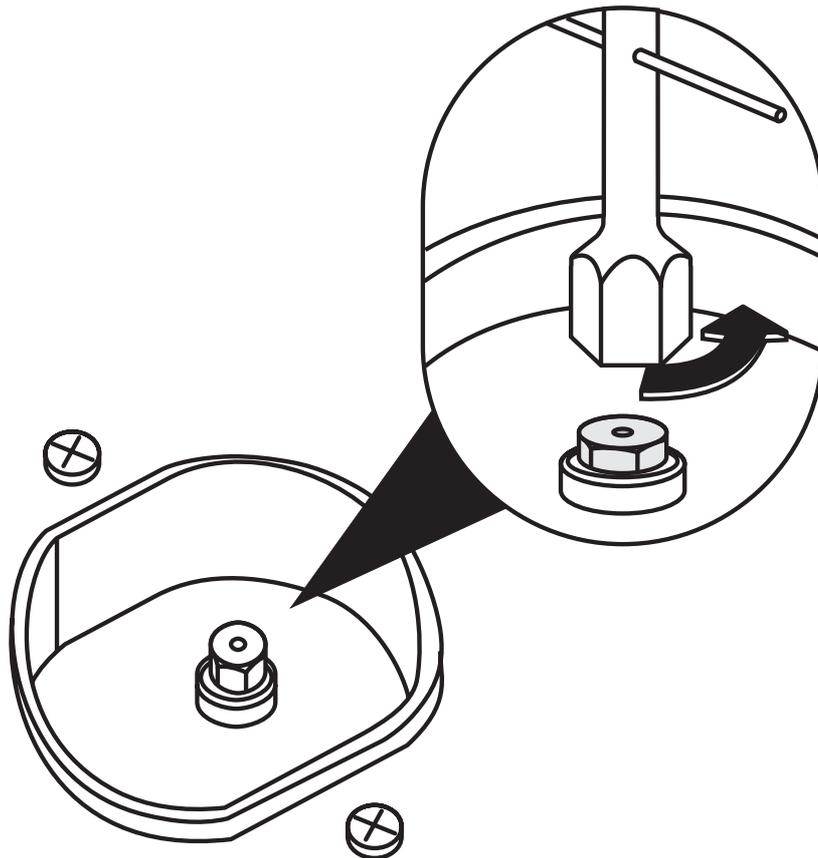


Débranchez l'appareil avant d'effectuer les opérations suivantes.

Ce plan de cuisson est réglée pour le **gaz méthane G20 (2H)** à la pression de 20 mbars. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. En outre, dans le cas du brûleur du four à gaz, réglez l'air primaire (3.4.2 Réglage de l'air primaire du brûleur du four). Pour remplacer les injecteurs, suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

4.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

1. Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
2. Avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
3. Remplacez les injecteurs des brûleurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
4. Bien remettre en place les brûleurs dans leurs logements.





4.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	GAZ LIQUIDE – G30/G31 28/37 mbar			
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire	1	50	350	73	71
Semi-rapide	1.75	65	450	127	125
Rapide	3	85	800	218	214
Triple couronne (4)	3.2	91	1500	233	229
Triple couronne (8)	3.2	94	1500	233	229
Poissonnière	1.9	68	800	138	136
Maxi four	5.2	110	1200	378	371
Grand gril	4.0	100	//	291	286

Brûleur	Puissance thermique nominale (kW)	METHANE – G20 20 mbars	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Puissance réduite (W)
Auxiliaire	1	72	350
Semi-rapide	1.75	97	450
Rapide	3	115	800
Triple couronne (4)	3.5	133	1500
Triple couronne (8)	3.5	140	1500
Poissonnière	1.9	94	800
Maxi four	5.2	164	1200
Grand gril	4.0	150	//



Instructions pour l'installateur

FR-BE

4.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



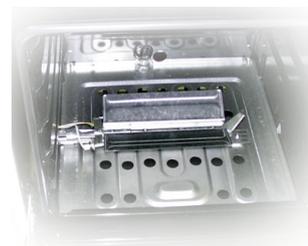
BRULEURS

1. Auxiliaire
2. Semi-rapide
3. Rapide
4. Triple Couronne
7. Poissonnière
8. Triple Couronne

4.4 Réglage du brûleur du four (uniquement pour les modèles avec un four à gaz)

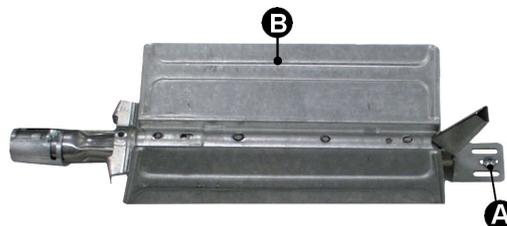
Pour régler le brûleur du four, ouvrez la porte du four et effectuez les opérations suivantes :

- Extrayez la sole du four et la grille respective.
- Soulevez le plan du four et extrayez-le vers l'extérieur.



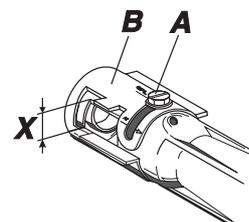
4.4.1 Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

- Desserrez la vis **A** de fixation du brûleur du four.
- Poussez le brûleur **B** vers la droite jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.
- Avec une clé à pipe de 13, remplacez l'injecteur, en installant celui qui correspond au type de gaz à utiliser (voir paragraphe "3.2/3.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



4.4.2 Réglage de l'air primaire du brûleur du four

- Desserrer la vis de réglage "A" du manchon de réglage de l'air.
- Tournez le manchon de réglage "B" dans la position correspondant au type de gaz à utiliser suivant le tableau ci-après.
- Serrez la vis de réglage et rétablissez les scellages.
- Au terme de l'opération, remontez correctement le brûleur.



	METHANE (N)	G30/G31 (GPL)
X=	5 mm	10 mm



5 OPERATIONS FINALES

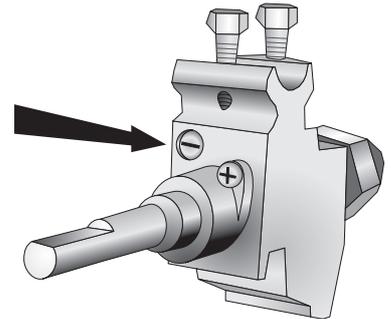
Après avoir remplacé les injecteurs, repositionnez les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz réglé en usine, remplacez l'étiquette de réglage de gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

5.1 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le méthane

Allumez le brûleur et mettez-le sur 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. Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répétez cette opération pour tous les robinets.



Sur les modèles à thermocouple, maintenez la manette enfoncée sur la position minimum pendant quelques secondes pour que la flamme reste allumée et activez le dispositif de sécurité.

5.2 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz liquide

Pour régler au minimum avec du gaz liquide, il faut serrer complètement la vis à côté de la tige du robinet en sens horaire. Cette opération n'est pas nécessaire pour les modèles équipés d'un compartiment à bouteille.

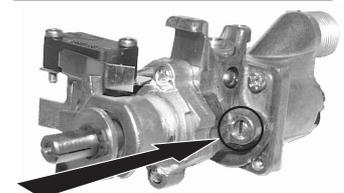
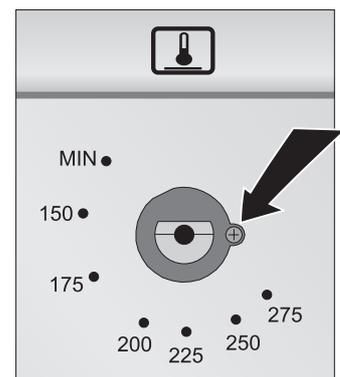
Au terme du réglage, rétablissez le scellage des by-pass avec de la peinture ou un autre produit.

5.3 Réglage du minimum du brûleur du four

Le thermostat du four est muni d'une vis de réglage du minimum, visible lorsqu'on extrait la manette du thermostat.

En changeant de type de gaz d'alimentation, il faut régler le minimum comme suit :

- Allumez le brûleur du four et maintenez-le au maximum pendant 10/15 minutes en laissant la porte fermée et sans le plan ; lorsque ce temps s'est écoulé, tournez la manette sur la température minimale, extrayez-la et introduisez un tournevis plat pour le réglage.
- Si le four utilise du gaz liquide, vissez à fond la vis de réglage en sens horaire.
- Si le four fonctionne au gaz de ville ou au méthane, régler la vis de manière à ce qu'en tournant la manette du thermostat du maximum au minimum la flamme soit stable et homogène. Au terme du réglage, rétablir le scellage sur la vis avec de la peinture ou un matériau équivalent. En fermant la porte du four, s'assurer que le brûleur reste allumé au minimum.



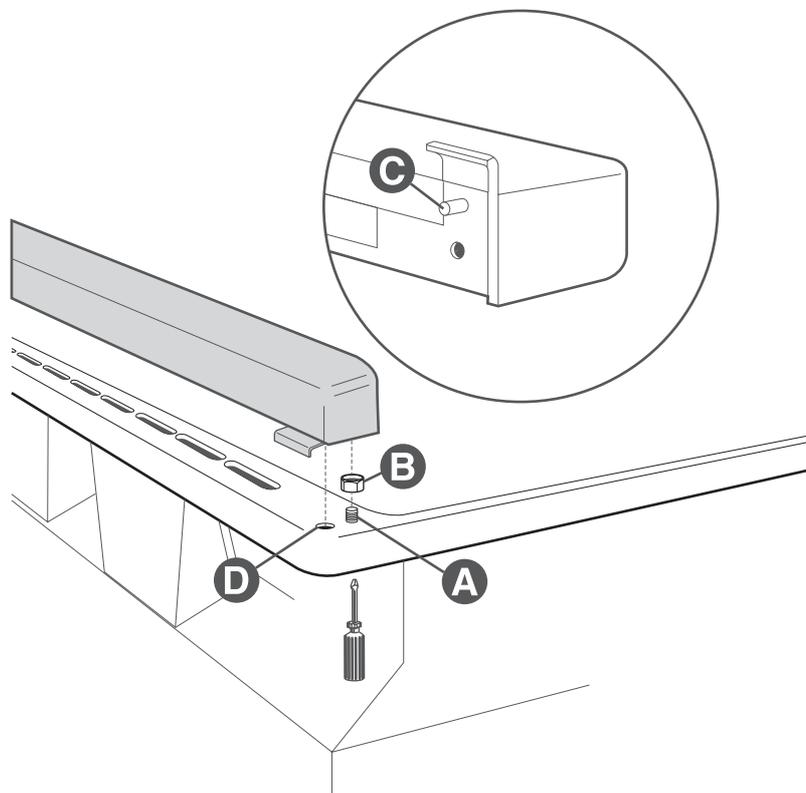


Instructions pour l'installateur

FR-BE

5.4 Montage du dossieret (uniquement sur les modèles prévus)

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



5.5 Mise en place et nivellement de l'appareil (sur certains modèles uniquement)



Après avoir procédé au branchement électrique et au raccordement du gaz, mettez l'appareil à niveau sur le sol en agissant sur les quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.

En fonction du 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 partant du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile reposant au sol).



6 DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes et les dispositifs de contrôle de la cuisinière se trouvent sur le panneau frontal.

Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.

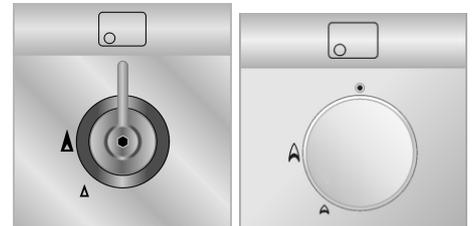
	BRULEUR AVANT DROIT		BRULEUR AVANT CENTRAL
	BRULEUR ARRIERE DROIT		BRULEUR CENTRAL
	BRULEUR ARRIERE GAUCHE		THERMOSTAT DU FOUR A GAZ
	BRULEUR AVANT GAUCHE		LUMIERE DU FOUR / TOURNEBROCHE / GRIL
	BRULEUR ARRIERE CENTRAL		ALLUMAGE DES BRULEURS
			ALLUMAGE DE LA LAMPE



Si la cuisinière est équipée d'un programmeur électronique, avant d'utiliser le four, s'assurer que sur l'afficheur apparaisse le symbole ; (voir paragraphe "9.1 Réglage de l'heure").

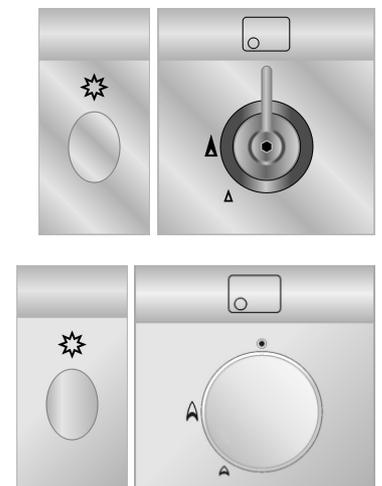
MANETTE COMMANDE DU BRULEUR DU PLAN DE CUISSON (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en le positionnant sur la flamme minimum . Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette entre le maximum () et le minimum (). Le brûleur s'éteint lorsque la manette est sur



BOUTON D'ALLUMAGE DU BRULEUR (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Sur les modèles équipés de ce bouton, pour allumer la flamme, tournez la manette en sens inverse horaire en la positionnant sur la flamme minimum et en appuyant simultanément sur ce bouton. Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette sur la zone située entre le maximum () et le minimum (). Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position





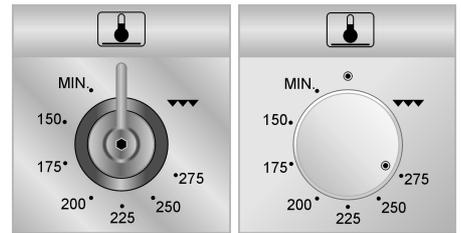
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR A GAZ (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Cette manette permet d'allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens inverse horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre Min. et 275°C.

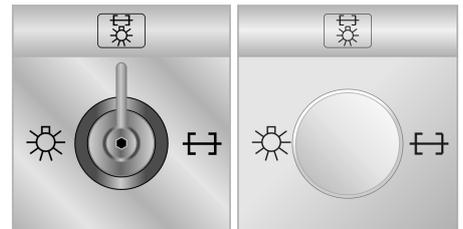
Pour savoir comment allumer le four à gaz, voir le paragraphe "7.3 Utilisation du four à gaz".



MANETTE DU COMMUTATEUR DE LA LAMPE DU FOUR / TOURNEBROCHE / GRIL (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Cette manette permet d'activer la fonction Gril/Tournebroche ou d'allumer la lampe du four pour vérifier la cuisson des aliments.

ATTENTION : IL EST IMPOSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER SIMULTANEMENT LE FOUR A GAZ ET LE GRIL / TOURNEBROCHE.

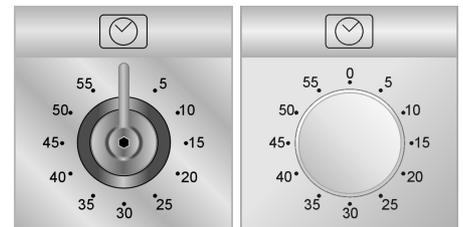


MANETTE MINUTERIE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Tournez en sens horaire pour charger la sonnerie et sélectionner le temps souhaité.

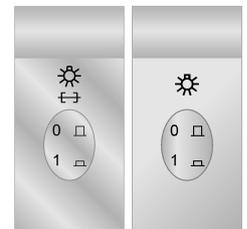
Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes).

Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués. L'activation de la sonnerie n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps sélectionné.



TOUCHE DE LA LAMPE DU FOUR (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Cette touche permet d'allumer la lampe du four à tout moment. Elle permet également de démarrer le tournebroche.





7 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

7.1 Allumage des brûleurs du plan



Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.

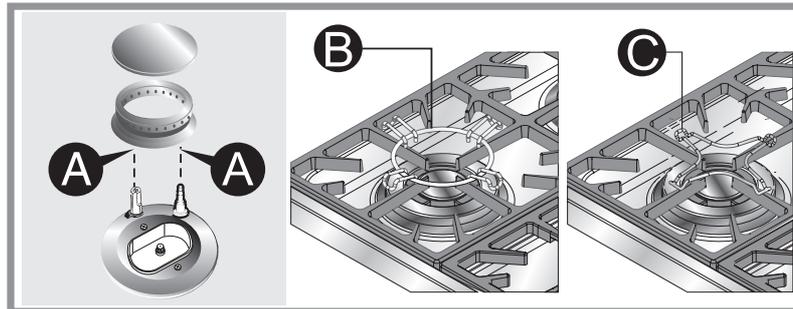
Avant d'allumer les brûleurs, **soulever le couvercle en verre** ; avant de le renfermer, éteindre tous les brûleurs et attendre qu'ils refroidissent.



La grille **B** en option est utilisée pour les récipients de type "wok" (poêle chinoise).

Afin éviter de détériorer le plan de cuisson, la cuisinière est équipée d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm.

Le réducteur de grille **C** fourni en accessoire doit être utilisé pour les petits récipients.

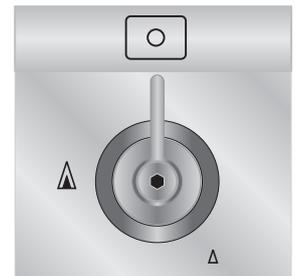


Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant.

L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens antihoraire sur le symbole de la flamme minimum Δ , jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, tournez la manette sur 0 et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai.

Sur les modèles à valves, après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.

Attendez quelques instants et répétez l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longuement. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.



Sur les modèles équipés d'un thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas, tournez la manette sur "éteint" et attendez au moins 60 secondes avant d'essayer de rallumer le brûleur.

7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson



Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut : utiliser des casseroles avec un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en effleure les parois (voir paragraphe "6.3 Diamètre des récipients"). Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde. Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager le plan de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse. Faites attention en utilisant des graisses ou de l'huile car elles risquent de prendre feu en surchauffant. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez la manette de commande et essayez de nouveau de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7.3 Diamètre des récipients (Mod. 60 cm)



BRULEURS

Ø min. et max. (en cm)

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Auxiliaire | 12 – 14 |
| 2. Semi-rapide | 16 – 24 |
| 3. Rapide | 18 – 26 |
| 4. Triple Couronne | 18 – 26 |
| 7. Poissonnière | Utilisez des casseroles ovales spécifiques. |
| 8. Triple Couronne | |

18-26



8 UTILISATION DU FOUR



Si la cuisinière est équipée d'un programmeur électronique, avant d'utiliser le four, s'assurer que sur l'afficheur apparaisse le symbole

Sur les modèles équipés d'une horloge analogique et d'une manette de la minuterie, se positionner sur le symbole

8.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale (260° C four électrique et 275° C four à gaz) et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments. Après une coupure de courant, l'afficheur du four clignotera et affichera le symbole . Pour effectuer le réglage, voir le paragraphe "9 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)".



Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.



Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux dispositions des réglementations en vigueur.



ATTENTION : allumez le four à gaz en laissant la porte ouverte. Le four est équipé d'un système de sécurité qui bloque l'allumage du brûleur lorsque la porte est fermée. En cas de manœuvre erronée, ouvrez la porte et attendez quelques instants avant d'effectuer un nouvel allumage.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



8.2 Système de refroidissement tangentiel

Grâce à une recirculation forcée d'air frais, ce système maintient une température basse de la porte et des composants à l'intérieur du four, garantissant plus de sécurité et une durée de vie plus longue de l'appareil électroménager.

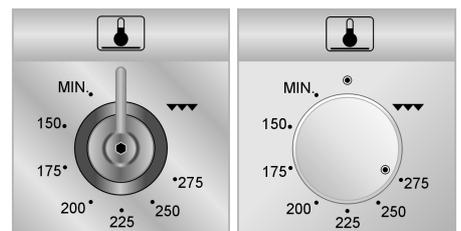
Le système de refroidissement tangentiel reste actif même lorsque la cuisson est terminée et continue à fonctionner lorsque le four est éteint pour dissiper la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur. Cette précaution permet de protéger les meubles à côté du produit, empêchant leur surchauffe.

8.3 Utilisation du four à gaz

8.3.1 Allumage électronique à étincelle

Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat en sens inverse horaire jusqu'à la température maximum ; l'allumeur électronique à étincelle s'active automatiquement. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez la tentative d'allumage, ouvrez complètement la porte du four et n'essayez de le rallumer qu'au bout d'1 minute.



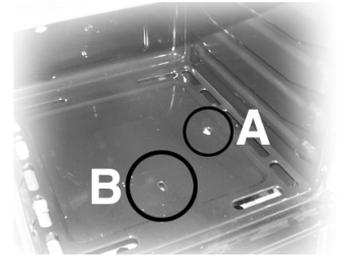


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8.3.2 Allumage manuel

Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat. Approchez une allumette allumée de l'extrémité du tube de la flamme **A** au centre de la sole du four et appuyez sur la manette du thermostat. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer et vérifiez, à travers l'orifice d'inspection **B**, que le four est bien allumé. On effectue le choix de la température en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **275°C**.



Si durant l'utilisation le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette sur la position éteinte (●) et attendez au moins une minute avant de le rallumer.

8.4 Utilisation du gril à gaz

8.4.1 Allumage manuel du brûleur du gril à gaz

Après avoir ouvert la porte du four, enfoncez et tournez en sens horaire la manette sur la position gril  et approchez l'allumette allumée du brûleur situé sous le ciel du four.

Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Si au bout des dix secondes le brûleur ne reste pas allumé, relâchez la manette et attendez au moins 1 minute avant de faire une nouvelle tentative. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur éteint (●) et attendez 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

8.4.2 Allumage électrique du brûleur du gril à gaz

Après avoir fermé la porte du four, enfoncez et tournez la manette en sens horaire sur la position gril .

Une fois le brûleur allumé, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Si au bout des dix secondes le brûleur ne reste pas allumé, relâchez la manette et attendez au moins 1 minute avant de faire une nouvelle tentative. En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur éteint (●) et attendez 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

En cas de coupure de courant, il est possible d'allumer le four avec des allumettes.



ATTENTION : IL EST IMPOSSIBLE DE FAIRE FONCTIONNER SIMULTANEMENT LE FOUR A GAZ ET LE GRIL A GAZ.



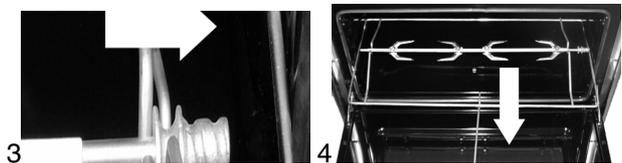
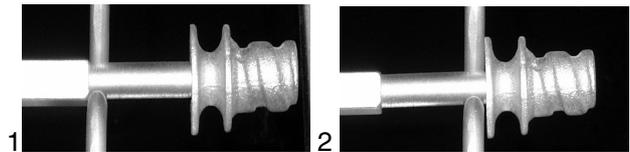
8.5 Utilisation du tournebroche

8.5.1 Utilisation du tournebroche sur les cuisinières équipés d'un four maxi

Introduisez le cadre de support sur la deuxième glissière à partir du bas de manière à ce que le logement de la broche dépasse du four. Positionnez la broche d'après la figure (1) et poussez le cadre à l'intérieur du four jusqu'à ce que l'extrémité de la broche se trouve au niveau du trou du moteur du tournebroche. A présent, soulevez et poussez vers la gauche la broche jusqu'à ce qu'elle prenne la position illustrée dans la figure (2). Pour activer cette fonction, tournez le commutateur sur (E1).

Effectuez ces opérations lorsque le four est éteint et froid.

En fin de cuisson, avec l'ustensile spécifique, sortez la broche (3) du trou et extrayez le cadre de manière à placer la broche (4) à l'extérieur du four.



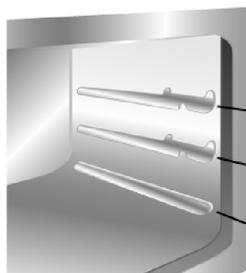
Utilisation du gril



Une fois l'allumage confirmé par le voyant rouge, laissez chauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Aromatisez les aliments avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utilisez le bac du four.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'une des glissières qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :



ALIMENTS	GRILLE SUR LA PLAQUE
3 Viandes plates et fines	3
2 Rôti roulé	2 - 3
1 Volaille	2 - 3

AVERTISSEMENTS



- **La durée de les cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes.**
- **Sur les modèles équipés d'un four à gaz, les cuissons au gril et gril + tournebroche doivent être effectuées avec la porte entrouverte au premier enclenchement.**
- **Sur les modèles équipés d'un gril à gaz, les cuissons au gril doivent être effectuées avec la porte fermée.**
- **Pour éviter les surchauffes dangereuses en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être soulevé. Il est absolument impossible d'utiliser simultanément le gril électrique et le four à gaz.**
- **Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'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 la première glissière du bas, une des lèchefrites fournies avec la cuisinière afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.**
- **Durant l'utilisation du four, sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées.**



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

8.6 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve en bas de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant sur le haut de la porte.

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



N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



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



9 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)



LISTE DES FONCTIONS

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

9.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou encore après une coupure d'électricité, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant 0:00. Enfoncez simultanément les touches  , et enfoncez simultanément les touches **+** ou **-** : Le temps augmentera ou diminuera d'une minute par pression.



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

9.2 Cuisson semi-automatique

Ce réglage permet uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et indique les chiffres 0:00 ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation **-** ou **+** pour programmer la durée de cuisson.

Relâchez la touche  : le décompte de la durée de cuisson programmée débute aussitôt ; l'afficheur indique l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

9.3 Cuisson automatique

Utilisez cette configuration pour allumer et éteindre automatiquement le four.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et indique les chiffres  ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation  ou  pour programmer la durée de cuisson.

En appuyant sur la touche  le cadran affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson : la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur  ou  pour régler l'heure de fin de cuisson. Lorsque l'on relâche la touche , le décompte programmé commence et l'afficheur indique l'heure actuelle et les symboles A et .



Une fois le réglage effectué, pour voir le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche  ; pour voir l'heure de fin de cuisson, sur la touche . La programmation de valeurs incohérentes est logiquement impossible (par ex. une durée de cuisson allant au-delà de l'heure de fin de cuisson programmée ne sera pas acceptée par le programmeur).

9.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent est émis. A la cessation de cette sonnerie, l'afficheur indique l'heure actuelle ainsi que le symbole , qui signale le rétablissement du mode manuel du four.



9.5 Réglage du volume de la sonnerie

La sonnerie dispose de 3 niveaux de volume différents. Pour le modifier, appuyer sur la touche  lorsque la sonnerie est en marche.

9.6 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches  et .

9.7 Minuterie

Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche  des chiffres  sont affichés ; la maintenir enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou . Lorsque la touche  est relâchée, le décompte programmé commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle et le symbole .



Après la programmation, pour afficher le temps résiduel enfoncez la touche . L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

9.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncez la touche de fonction à annuler tout en agissant sur les touches de variation de la valeur  ou  pour atteindre la valeur . L'annulation de la durée sera interprétée par le programmeur comme une fin de cuisson.

9.9 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de la fonction à modifier enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur  ou .



10 MINUTERIE NUMERIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Cet élément permet d'indiquer l'heure de fin de cuisson prévue grâce à une sonnerie intermittente. Il n'a donc que la fonction de minuterie et ce n'est pas un programmateur.



LISTE DES FONCTIONS

-  TOUCHE DE REGLAGE DE L'HEURE
-  TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

10.1.1 Réglage de la minuterie

Lors de la première utilisation du four ou encore après une coupure d'électricité, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant . Enfoncez la touche  et agir sur les touches  ou  pour régler l'heure actuelle.

10.1.2 Réglage de la minuterie

Pour régler la minuterie, enfoncez en la maintenant sur la touche  jusqu'à l'affichage des minutes souhaitées. Lorsqu'on relâche la touche , le compte à rebours commence au bout de 5 secondes ; une fois terminé, la sonnerie intermittente se déclenche.

Durant le compte à rebours, l'afficheur indique le symbole  et, on peut afficher l'heure actuelle pendant 5 secondes en appuyant sur la touche .

10.1.3 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes environ. Il est possible de la désactiver manuellement en appuyant sur la touche .

10.1.4 Réglage du volume de la sonnerie

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

10.1.5 Modification des données saisies

Les données sélectionnées pour la minuterie peuvent être modifiées à tout moment en appuyant sur les touches  ou .

11 HORLOGE ANALOGIQUE (SUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

On règle la minuterie mécanique en tournant la manette en sens horaire.

Les minutes sélectionnables vont de 0 à 55 minutes. Au terme de la cuisson, une sonnerie se déclenche : pour la désactiver, tournez au moyen de la manette le secteur externe sur .

On règle l'horloge en tirant et en tournant la manette en sens horaire.





Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

12 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

12.1 Nettoyage de l'acier inox et des versions émaillées



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

12.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore.

Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

12.1.2 Tâches ou résidus de nourriture

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

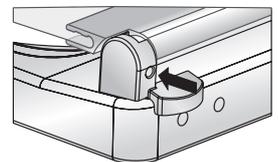


12.2 Nettoyage des éléments du plan de cuisson

12.2.1 Le couvercle en verre

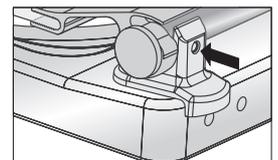
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire le couvercle des charnières.

- 1- positionnez-le dans la position ouverte ;
- 2- desserrez les vis situées à l'arrière des deux charnières (indiquées par la flèche sur la figure) et soulevez-le vers le haut.



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

Pour remonter le couvercle, introduisez-le à l'intérieur des glissières et serrez les vis de fixation des charnières en position ouverte.



Veillez à ne pas toucher le verre du couvercle avec des casseroles encore chaudes. Le verre risque de se briser et de se fissurer sous l'effet de la forte chaleur.

12.2.2 Les grilles

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en veillant à éliminer toute incrustation. Remontez-les sur le plan de cuisson.

Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



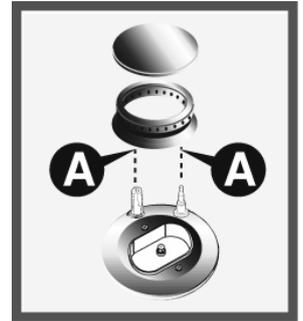
Attention :

Si l'on utilise des grilles en fonte (option non fournie), à la fin des cuissons effectuées avec des récipients avec un fond en aluminium, on peut remarquer des résidus blanchâtres sur les grilles. Normalement ces résidus sont dus au frottement des récipients sur les grilles et généralement un nettoyage normal ne suffit pas pour les éliminer. L'utilisation de produits abrasifs ou trop agressifs pour le nettoyage de la grille peut endommager l'émail de surface.



12.2.3 Les chapeaux et les couronnes

Les chapeaux et les couronnes sont extractibles pour faciliter le nettoyage ; lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**.

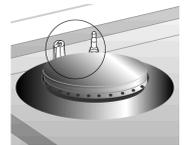


ATTENTION : évitez de laver ces éléments dans le lave-vaisselle. Vous pouvez laisser les brûleurs dans de l'eau chaude contenant un détergent.

Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et des thermocouples.

12.2.4 Les bougies et les thermocouples

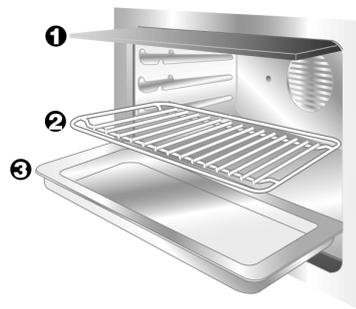
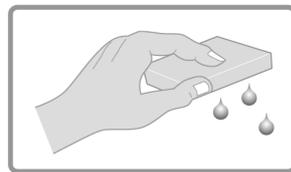
Pour un bon fonctionnement, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres (sur les modèles qui en sont équipés). Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



12.3 Nettoyage du four



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



- Nettoyez la grille du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs. Rincez et essuyez.

12.4 Vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

13 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



Avant toute intervention, débrancher le four.

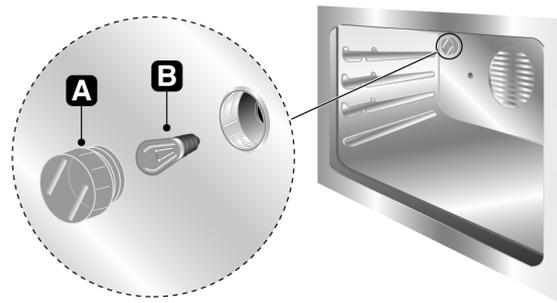
13.1 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz



Avec le temps, il peut arriver que les robinets et le thermostat du four à gaz tournent difficilement et se bloquent. Les nettoyer à l'intérieur et en remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**

13.2 Remplacement de la lampe d'éclairage

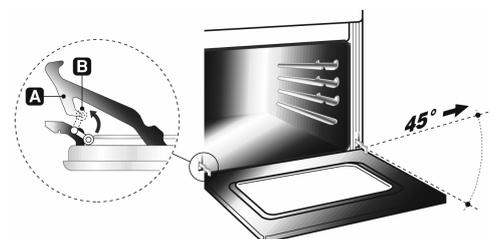
Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacez la lampe **B** par une lampe semblable (25W). Remontez la protection **A**.



N'utilisez que des lampes spéciales pour le four (T 300 °C).

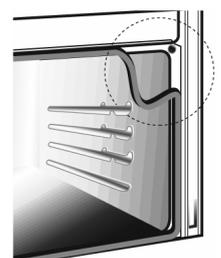
13.3 Démontage de la porte

Soulevez les leviers **B** pour arriver contre les charnières **A** et saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières. Soulevez la porte en formant un angle d'environ 45° pour l'extraire. Pour la remonter, enfitez les charnières **A** dans leurs fentes, puis laissez la porte reposer vers le bas et décrochez les leviers **B**.



13.4 Joint de la porte du four

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.





14 ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four principal dispose de 4 glissières permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes et d'une protection supérieure.

Le four auxiliaire dispose de 2 glissières.



Grille du four : pour la cuisson des aliments à l'intérieur de plats, de tartes de petites dimensions, de rôtis ou d'aliments exigeant un rôtissage fin.

Grille pour lèchefrite : la poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments susceptibles de suinter.

Lèchefrite four : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Plat pâtisserie : pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.



La pince en tube rond chromé est un accessoire très utile en cuisine : il garantit une prise solide des lèchefrites et des grilles et évite le contact direct (qui est inévitable lorsqu'on utilise des maniques en tissu ou des gants thermiques).



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Accessoires sur demande

Par l'intermédiaires des Centres d'Assistance Agréés, vous pourrez commander les panneaux autonettoyants des fours.



Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par le D.L. 108 du 25/01/92.