

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	32
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	33
3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	34
4. UTILISATION PRÉVUE DE L'APPAREIL	35
5. AVANT L'INSTALLATION	35
6. INSTALLATION DE L'APPAREIL	36
7. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ	39
8. OPÉRATIONS FINALES	44
9. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL	45
10. LE PANNEAU DES COMMANDES	46
11. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	49
12. UTILISATION DU FOUR	52
13. ACCESSOIRES DISPONIBLES	55
14. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	56
15. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	58



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 effectuer une vérification appropriée de l'installation du gaz, réaliser l'installation, la mise en service et les essais 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 MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L'UTILISATION DU PLAN. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONSTRUIT POUR L'UTILISATION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES QUI SONT INDIQUÉES.

N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL POUR RÉCHAUFFER UNE PIÈCE.



NE LAISSEZ PAS LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPAREZ LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SÉPARÉE LE PLUS PROCHE.



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

ELLE DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



N'OBSTRUEZ PAS 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 VISIBLEMENT POSITIONNÉE SUR LE CARTER POSTÉRIEUR DE L'APPAREIL. UNE COPIE DE LA PLAQUE EST REPRODUITE DANS LE MANUEL : ON CONSEILLE DE L'APPLIQUER À L'ENDROIT PRÉVU SUR LA PAGE À L'INTÉRIEUR DE LA COUVERTURE.

N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



ÉVITEZ FORMELLEMENT D'UTILISER DES ÉPONGES MÉTALLIQUES 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). ELLES RISQUENT, SI ELLES SÈCHENT TROP LONGTEMPS, D'ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.



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

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

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, de recyclage, d'élimination des déchets. N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l'appareil au centre de zone autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de vous débarrasser de 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.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR APPAREILS ÉLECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION. DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT, LES APPAREILS AU GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.

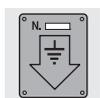


LA FICHE À BRANCHER SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRÉ.

NE DÉBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CÂBLE..



N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL SUR UN PIÉDESTAL.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE À LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE.



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDICUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET PRÉVEZ VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE. **NE TENTEZ JAMAIS DE RÉPARER L'APPAREIL.**



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



NE UTILISEZ PAS DE CASSEROLES OU DE POÊLES DONT LE DIAMÈTRE DÉPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.



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



DURANT L'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES ADULTES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE S'EN SERVIR POUR JOUER. QUAND LE GRIL EST ALLUMÉ, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES : **NE LAISSEZ PAS DES ENFANTS S'APPROCHER DE L'APPAREIL.**



APRÈS TOUTE UTILISATION, VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR (ÉTEINT).



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



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



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

4. UTILISATION PRÉVUE DE L'APPAREIL

L'appareil a été spécifiquement réalisé pour un usage domestique ; il est donc indiqué pour la cuisson et le réchauffage d'aliments. L'appareil n'a pas été conçu et fabriqué pour l'usage professionnel. Smeg décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.



Attention :

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

5. AVANT L'INSTALLATION



Ne laissez pas les résidus de l'emballage sans surveillance dans le milieu domestique. Séparez les différents matériaux provenant de l'emballage et remettez-les au centre de collecte différenciée le plus proche.



Nous conseillons de nettoyer l'intérieur de l'appareil afin d'éliminer tous les résidus de fabrication. Pour de plus amples informations concernant le nettoyage, voir le chapitre « 14. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».



Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



6. 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-classe1 (Fig. B-C).

Il peut être installé contre des murs ; l'un d'entre eux doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale 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 minimale de 750 mm de celui-ci.



6.1 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 sur le carter postérieur de l'appareil.

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 avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.

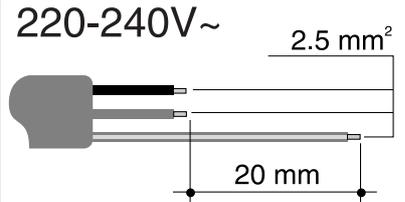


Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise et d'une fiche. Dans ce cas, elle devra être appropriée au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être mis à la terre. Avant de le brancher, assurez-vous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



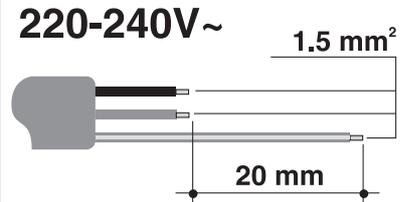
POUR LES MODELES AVEC DES PLAQUES ELECTRIQUES

Fonctionnement à 220-240V~ : utilisez un câble tripolaire du type H05RR-F ou H05V2V2-F (câble de 3 x 2,5 mm²)



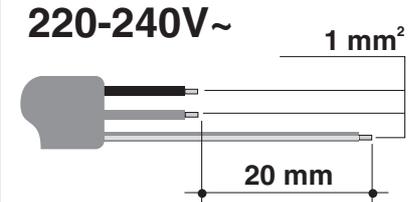
POUR LES MODÈLES AVEC UN FOUR ÉLECTRIQUE

Fonctionnement à 220-240V~ : utilisez un câble tripolaire du type H05RR-F ou H05V2V2-F (câble de 3 x 1.5 mm²)



POUR LES MODÈLES AVEC UN FOUR À GAZ

Fonctionnement à 220-240V~ : utilisez un câble tripolaire du type H05RR-F ou H05V2V2-F (câble de 3 x 1 mm²)



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



Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des susdites prescriptions ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.

6.2 Aération des locaux



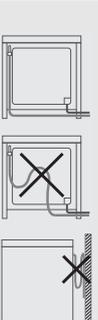
L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, 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.

6.3 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.

6.4 Raccordement au gaz



L'installation avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur devra être réalisée de manière à ce que

la longueur de la conduite ne dépasse pas 1,5 mètres ; assurez-vous que tube ne soit pas au contact de parties mobiles ou écrasé. Son diamètre interne doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et de 13 mm pour le GAZ MÉTHANE et DE VILLE.

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

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



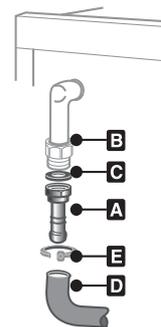
LE RACCORDEMENT AU MOYEN DE TUYAUX DE CAOUTCHOUC, CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR, NE PEUT ÊTRE RÉALISÉ QUE SI LE TUYAU PEUT ÊTRE INSPECTÉ SUR TOUTE SA LONGUEUR.



6.4.1 Raccordement au gaz méthane et de ville

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

Vissez soigneusement l'embout **A** au raccord du gaz **B** de l'appareil en interposant le joint **C**. Introduisez le tuyau en caoutchouc **D** sur l'embout **A** et fixez-le avec le collier **E** conforme à la norme en vigueur.

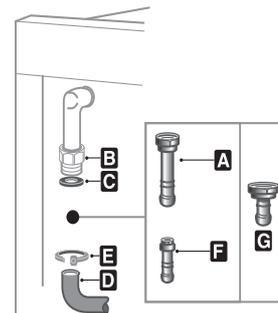


6.4.2 Raccordement pour le gaz liquide



Utilisez un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur et réalisez le raccordement à la bouteille dans le respect des prescriptions établies par la norme en vigueur. Assurez-vous que la pression d'alimentation respecte celle indiquée dans le tableau figurant au paragraphe « 7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 60 cm) » et « 7.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm) ».

Vissez le petit embout **F** sur le grand embout **A** ; raccordez ce bloc au raccord du gaz **B** (ou utilisez l'embout **G** qui se raccorde directement au raccord de gaz **B**) et interposez le joint **C**. Introduisez 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. Fixez l'extrémité du tuyau **H** sur l'embout **A+F** (ou **G**) avec le collier **I** conforme à la norme en vigueur.



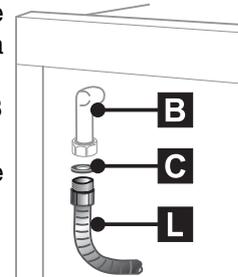
L'embout **G** illustré n'est pas fourni avec l'appareil. Utilisez exclusivement un embout conforme à la norme en vigueur.

6.4.3 Raccordement avec le tuyau flexible en acier (pour tous les type de gaz)

Ce type de raccordement peut être réalisé sur des appareils encastrés ou à pose libre. Utilisez uniquement des tubes flexibles en acier conformes à la réglementation en vigueur d'une extension maximale de 2 mètres.

Vissez 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, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.





7. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

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



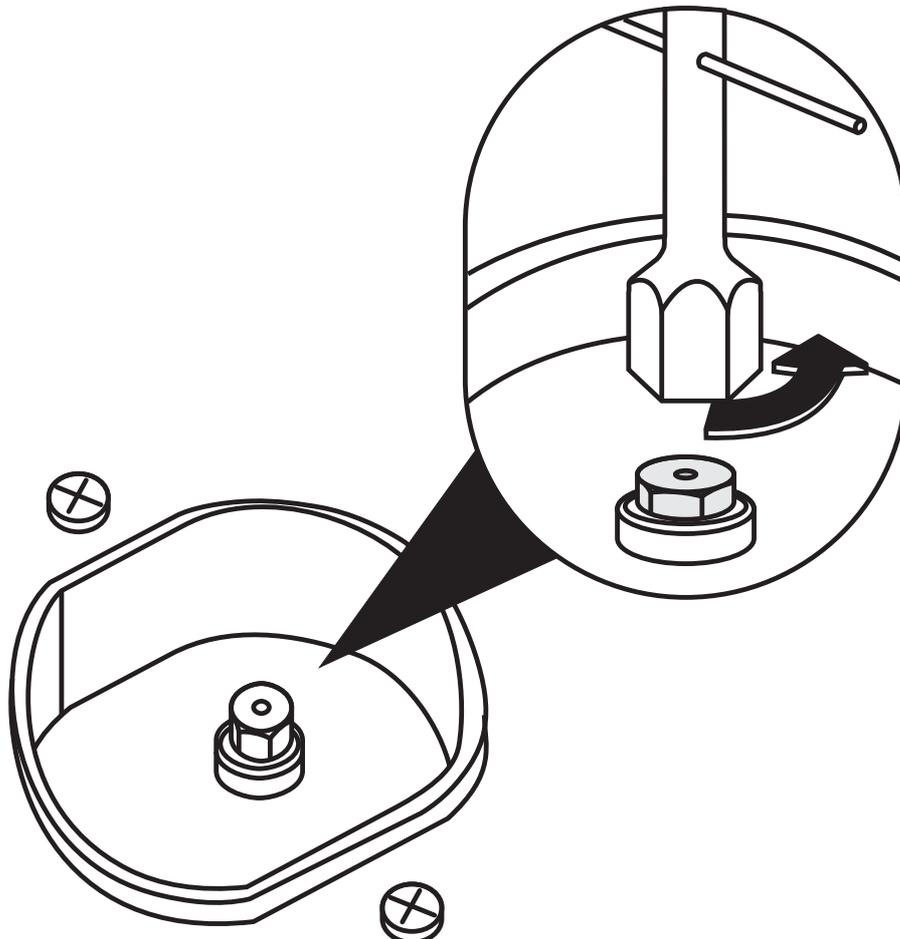
L'appareil est réglé pour le **gaz méthane G20** (2H) à la pression de 20 mbar. En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs, et ensuite régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, suivez les instructions décrites au paragraphe suivant.

7.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

- 1 Enlevez les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
- 2 Avec une clé à tube de 7 mm dévissez les injecteurs des brûleurs ;
- 3 Remplacez les injecteurs des brûleurs en fonction du gaz à utiliser (voir paragraphes « 7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 60 cm) » et « 7.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm) »).
- 4 Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.



Les injecteurs pour le gaz de ville (G110 – 8 mbar) sont disponibles dans les centres après-vente agréés.





7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 60 cm)

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ LIQUIDE - G30/G31 30/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide (3)	3.0	85	45	800	218	214
Rapide (5)	2.5	79	45	800	182	179
Triple couronne	3.2	91	65	1500	233	229
Four	3.2	87	50	900	233	229
Gril	2.9	87	//	//	211	207

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ DE VILLE – G110 8 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1.0	145	350
Semi-rapide	1.8	185	450
Rapide (3)	3.0	260	800
Rapide (5)	2.5	230	800
Triple couronne	3.5	290	1200
Four	3.2	270	900
Gril	2.9	270	//

Les injecteurs et les données relatives au GAZ DE VILLE sont disponibles dans les Centres d'assistance Agréés.

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ MÉTHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1.0	72	350
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide (3)	3.0	115	800
Rapide (5)	2.5	108	800
Triple couronne	3.5	133	1500
Four	3.2	130	900
Gril	2.9	130	//



7.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm)

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ LIQUIDE - G30/G31 30/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Portée réduite (W)	Portée g/h G30	Portée g/h G31
Auxiliaire	1.0	50	30	350	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	450	131	129
Rapide	3.0	85	45	800	218	214
Triple couronne (4)	3.5	94	65	1500	255	250
Triple couronne (8)	3.5	94	65	1500	255	250
Poissonnière	1.9	68	45	800	138	136
Four	3.2	87	50	900	233	229
Maxi Four	5.2	110	59	1300	378	372
Gril	2.9	87	//	//	211	207
Maxi Gril	4.0	100	//	//	291	296

Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ DE VILLE – G110 8 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1.0	145	350
Semi-rapide	1.8	185	450
Rapide	3.0	260	800
Triple couronne	3.5	290	1200
Poissonnière	1.9	190	800

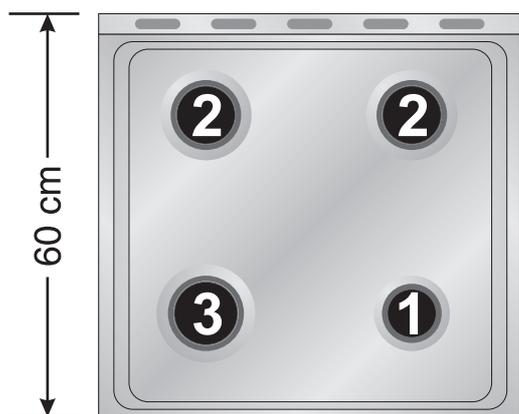
Le gaz G110 ne peut pas être utilisé sur les modèles avec un four à gaz.

Les valeurs relatives au gaz de ville se réfèrent aux appareils de la catégorie III1a2H3+.

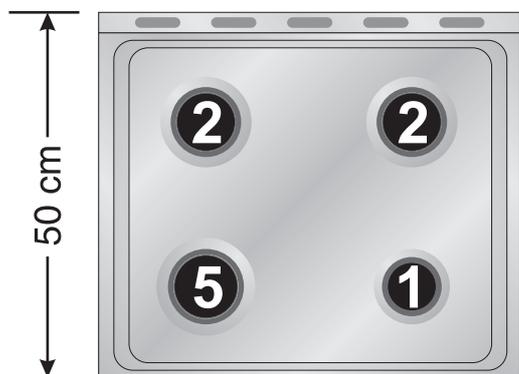
Brûleur	Portée thermique nominale (kW)	GAZ MÉTHANE – G20 20 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	Portée réduite (W)
Auxiliaire	1.0	72	350
Semi-rapide	1.8	97	450
Rapide	3.0	115	800
Triple couronne (4)	3.5	133	1500
Triple couronne (8)	3.5	140	1500
Poissonnière	1.9	94	800
Four	3.2	130	850
Maxi Four	5.2	164	1200
Gril	2.9	130	//
Maxi Gril	4.0	150	//



7.4 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson



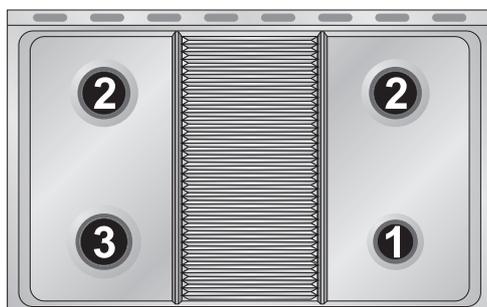
60 cm



50 cm

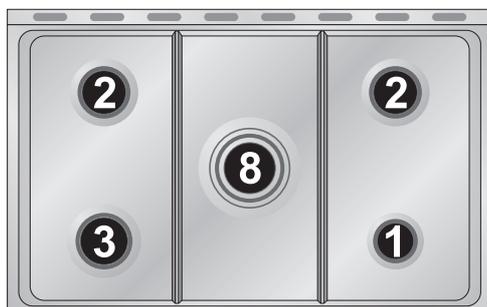
BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide (60 X 60)
- 4 Triple couronne
- 5 Rapide (60 X 50)



BRÛLEURS

- 1 Auxiliaire
- 2 Semi-rapide
- 3 Rapide
- 6 Grande plaque électrique (1500W)
- 7 Petite plaque électrique (1000W)
- 8 Triple couronne

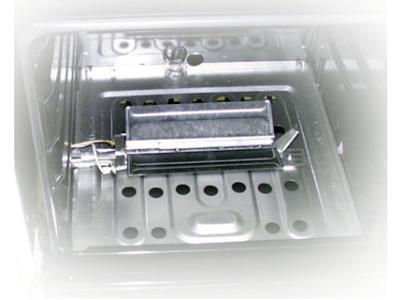




7.5 Réglage du brûleur du four (uniquement pour les modèles avec un four à gaz)

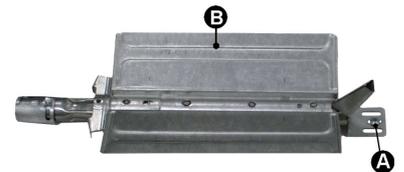
Pour régler le brûleur du four, ouvrez la porte du four et effectuez les opérations suivantes :

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



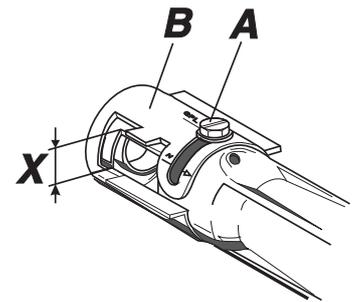
7.5.1 Remplacement de l'injecteur du brûleur four + grill

- 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 tube de 13 mm, remplacez l'injecteur, en installant celui qui correspond au type de gaz à utiliser (voir paragraphes « 7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 60 cm) » et « 7.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm) »).



7.6 Réglage de l'air primaire du brûleur four + grill

- Desserrez 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.



	MÉTHANE (N)	G30/G31 (GPL)	G110 - GAZ DE VILLE
X=	5mm	10mm	3mm



8. OPÉRATIONS FINALES

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

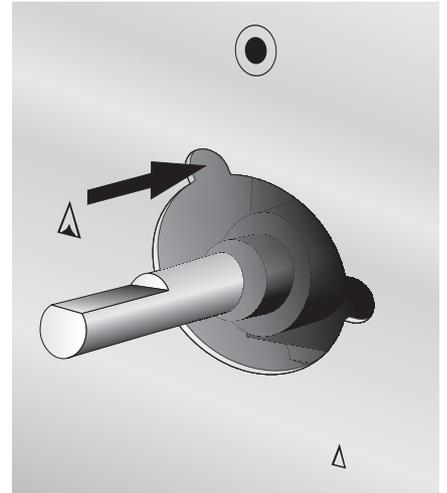


Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz d'essai, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée sur le carter par celle qui correspond au nouveau gaz utilisé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

8.1 Réglage du minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz de ville et le méthane

Allumez le brûleur et mettez-le sur position minimum Δ . Extrayez la poignée du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (accessible par l'intermédiaire de la fente indiquée sur la figure ci-contre), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.

Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la poignée 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.

8.2 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 logée à côté de la tige du robinet en sens horaire.

Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits aux paragraphes « 7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 60 cm) » et « 7.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm) ». Au terme du réglage, rétablissez le scellage des by-pass avec de la peinture ou un autre produit.

8.3 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. Le diamètre du by-pass est indiqué aux paragraphes « 7.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 60 cm) » et « 7.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm) ».
- Si le four fonctionne au gaz de ville ou au méthane, réglez 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, rétablissez le scellage sur la vis avec de la peinture ou un matériau équivalent. En fermant la porte du four, assurez-vous que le brûleur reste allumé au minimum.

8.4 Mise en place et nivellement de l'appareil (suivant les modèles)

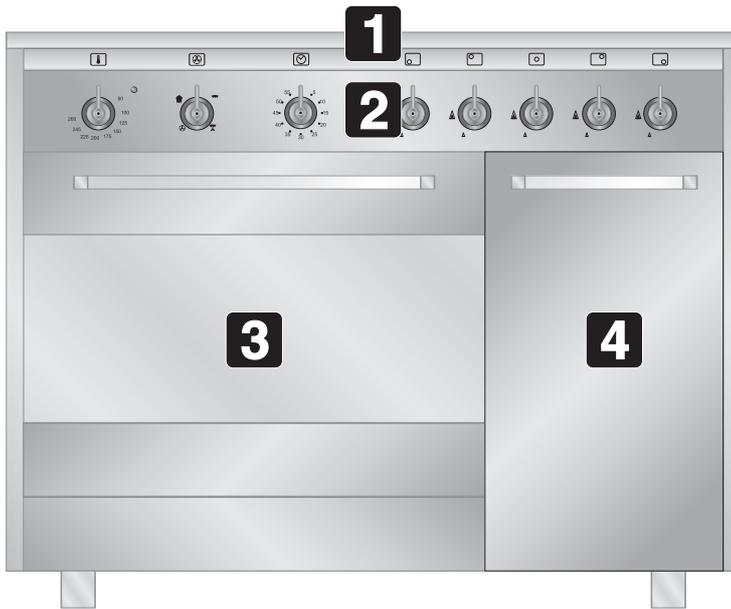


Après avoir procédé au branchement électrique et au raccordement du gaz, mettez l'appareil à niveau sur le sol en agissant sur les quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.

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).



9. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL

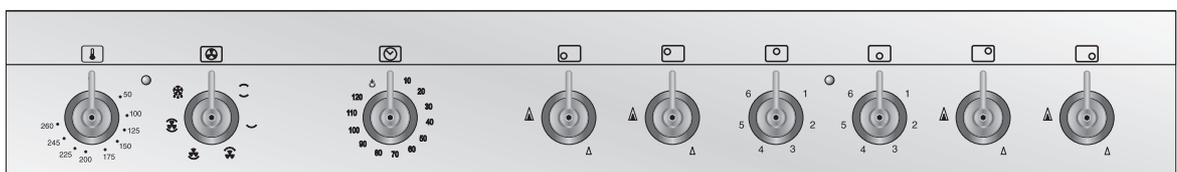
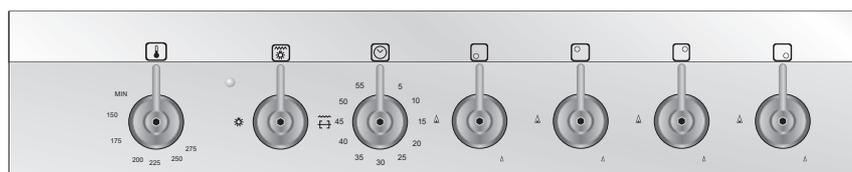
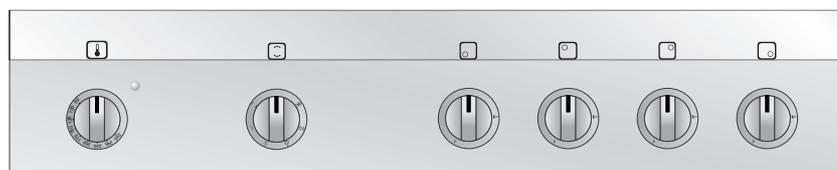
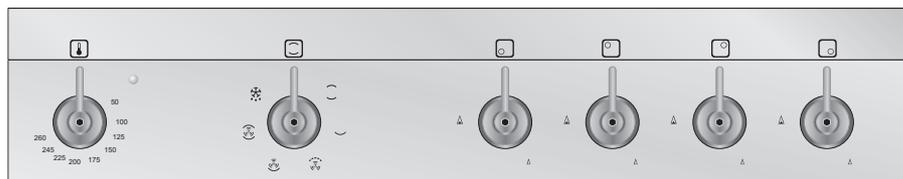


- 1** PLAN DE CUISSON
- 2** PANNEAU DE COMMANDES
- 3** COMPARTIMENT FOUR
- 4** COMPARTIMENT BOUTEILLE



10. LE PANNEAU DES COMMANDES

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.





Instructions pour l'utilisateur

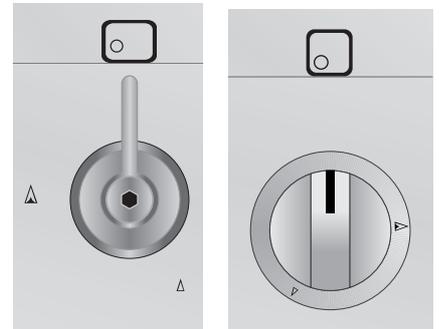
FR

SYMBOLES SUR LE PANNEAU DE COMMANDES

	MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR		BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE
	MANETTE DES FONCTIONS DU FOUR (sur certains modèles uniquement)		BRÛLEUR CENTRAL
	MANETTE MINUTEUR		BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT
	MANETTE COMMUTATEUR FOUR (sur certains modèles uniquement)		BRÛLEUR AVANT DROIT
	BRÛLEUR AVANT GAUCHE		

MANETTE COMMANDE DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en le positionnant sur la flamme minimum Δ . Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette entre le maximum (Δ) et le minimum (Δ). Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position .



RÉGULATEUR D'ÉNERGIE POUR LES PLAQUES ÉLECTRIQUES (sur certains modèles uniquement)

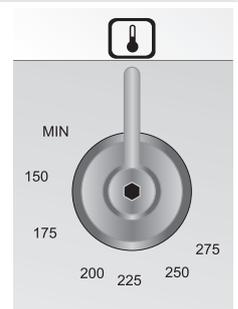
Ces manettes permettent de commander les plaques chauffantes électriques du plan. La plaque commandée est indiquée au-dessus de chaque manette. Tournez la manette vers la droite pour régler la puissance de fonctionnement de la plaque du minimum au maximum. Pour l'extinction, remettez la manette en position.



MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR À GAZ (sur certains modèles uniquement)

Cette manette permet d'allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. On choisit 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 « 12.3 Utilisation du four à gaz ».

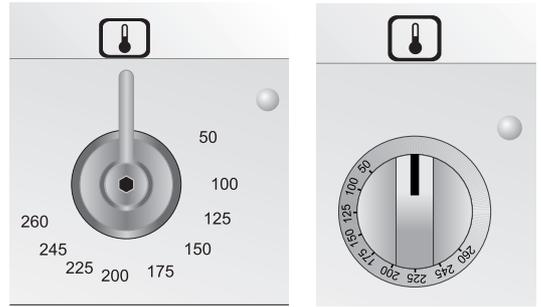




MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR ÉLECTRIQUE (sur certains modèles uniquement)

On choisit la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **260°C**.

Le voyant orange s'allume pour signaler que le four est en phase de réchauffement. Son extinction indique que la température sélectionnée est atteinte. L'intermittence régulière signale que la température à l'intérieur du four est maintenue constamment au niveau programmé.



MANETTE DE L'INTERRUPTEUR DE LA LAMPE DU FOUR / GRIL TOURNEBROCHE (sur certains modèles uniquement)

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

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



MANETTE DES FONCTIONS DU FOUR (sur certains modèles uniquement)

Les différentes fonctions du four électrique s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, programmez la température de cuisson au moyen de la manette du thermostat.



ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE



ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR



ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR + VENTILATION



ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



FONCTION DÉCONGÉLATION

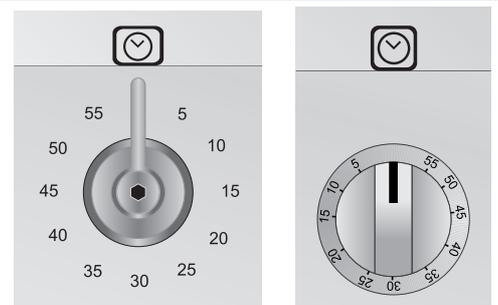
MANETTE MINUTEUR (sur certains modèles uniquement)

Pour utiliser le minuteur, tournez la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée.

Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes).

Le réglage est progressif et on peut utiliser des positions intermédiaires

entre les chiffres. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.





11.UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

11.1 Allumage des brûleurs du plan



Avant d'allumer les brûleurs du plan, assurez-vous 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 des thermocouples.

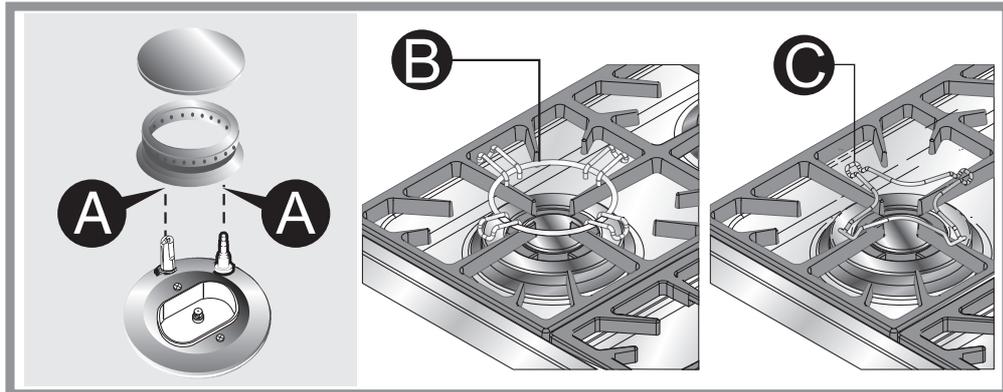
Avant d'allumer les brûleurs, soulevez le couvercle en verre lorsqu'il est prévu ; avant de le renfermer, éteignez tous les brûleurs et attendez qu'ils refroidissent.



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

Pour 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.

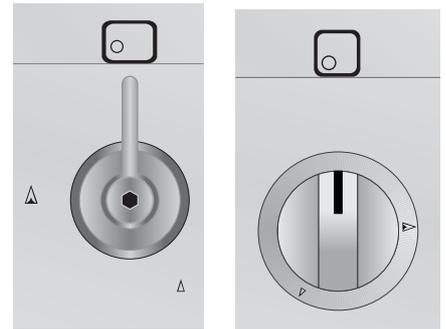
Le réducteur de grille C fourni en accessoire doit être utilisé pour les petits récipients.



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 inverse horaire sur le symbole de la flamme minimum Δ , jusqu'à ce que le brûleur s'allume. 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.

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

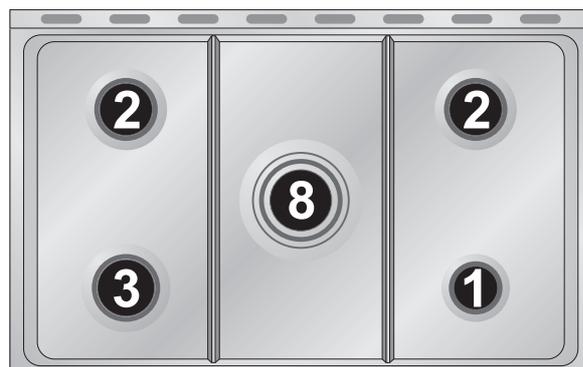
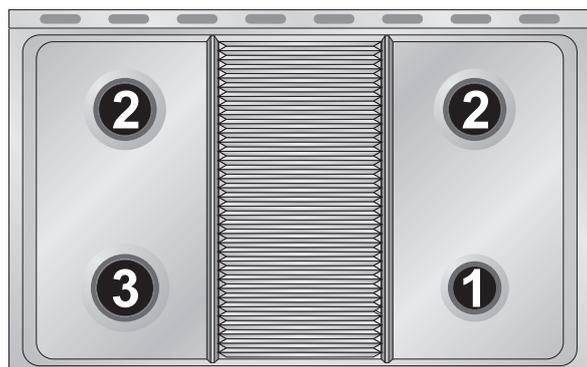


Pour assurer un meilleur rendement des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois (voir paragraphe « 11.3 Diamètre des récipients »). Au moment de l'ébullition, 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.



11.3 Diamètre des récipients

 60 cm	
	 50 cm
BRÛLEURS Ø min. et max. (en cm)	BRÛLEURS Ø min. et max. (en cm)
8 Auxiliaire 12 – 14	1 Auxiliaire 12 – 14
9 Semi-rapide 16 – 22	2 Semi-rapide 16 – 24
10 Rapide 18 – 24	3 Rapide 18 – 26
	4 Triple couronne 18 – 26


BRÛLEURS
Ø min. et max. (en cm)

1 Auxiliaire	12 – 14
2 Semi-rapide	16 – 24
3 Rapide	18 – 26
8 Triple couronne	18 – 26



11.4 Allumage de la plaque électrique

11.4.1 Allumage des plaques électriques

Certains modèles sont équipés de plaques de différents diamètres. Celles-ci sont commandées par un commutateur et on les allume en tournant la manette dans la position voulue. Sur le panneau, au-dessus de chaque manette, est imprimé un schéma où est indiquée la plaque à laquelle se réfère la manette. Un voyant rouge signale l'allumage des plaques.

11.4.2 Comment utiliser les plaques électriques

Les plaques rapides offrent l'avantage d'une cuisson ultra-rapide. A titre purement indicatif, nous fournissons un tableau de réglage des plaques.

PLAQUES RAPIDES	INTENSITÉ DE LA CHALEUR	CUISSONS RÉALISABLES
0	Éteint	-
1	Faible	Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Pour réchauffer de petites quantités de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer de quantités supérieures de liquide.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire à la température d'ébullition ou à peine en dessous.
4	Moyenne	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 faire bouillir de grandes quantités d'eau, pour frire.

11.4.3 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.



Allumez la plaque uniquement après avoir placé la casserole sur cette dernière.

Pour une utilisation correcte :

- Utilisez des casseroles à fond plat et à fond épais.
- N'utilisez jamais des casseroles plus petites que la plaque.
- Essuyez 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 cet effet présents dans le commerce. Cette opération nécessaire évite l'éventuelle oxydation (rouille).
- Pendant la cuisson d'aliments à l'huile et à la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.
- Les plaques restent chaudes pendant un long moment après l'utilisation : pour éviter les brûlures, n'y posez pas les mains ni des objets.
- Avant d'allumer les plaques électriques, soulevez le couvercle en verre de la cuisinière ; avant de le renfermer, éteignez toutes les plaques et attendez qu'elles refroidissent.
- Dès que l'on remarque une fêlure à la surface des plaques, débranchez immédiatement l'appareil du réseau et contactez le centre après-vente agréé le plus proche.



12.UTILISATION DU FOUR

12.1 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° four électrique et 275° four à gaz) et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



Pendant la cuisson, ne recouvrez pas le fond du four de feuilles d'aluminium pour y poser les casseroles ou les lèchefrites et évitez 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 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 du D.L. n° 108 du 25/01/92.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux temps : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des 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. A l'ouverture de la porte, la ventilation interne du four se désactive automatiquement et reprend à la fermeture.



12.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui entre en fonction quelques minutes après l'allumage du four. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.

12.3 Utilisation du four à gaz

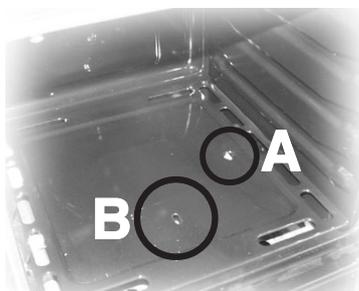
12.3.1 Allumage électronique à étincelle



Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat en sens inverse horaire jusqu'à la température maximale ; l'allumeur électrique 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.

12.3.2 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 de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 275°C.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tournez la manette sur éteint (●) et attendez 1 minute avant d'essayer de le rallumer.



12.4 Utilisation du gril électrique

12.4.1 Utilisation du gril sur les cuisinières à four électrique

Pour activer la fonction du gril ventilé, positionnez la manette du sélecteur des fonctions du four sur le symbole  et tournez la manette du thermostat sur la température maximale. La fonction de gril ventilé  permet d'effectuer de véritables cuissons grâce à la ventilation forcée qui permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur des aliments. Pour ce type de cuissons, sélectionnez la fonction de gril ventilé et positionnez la manette du thermostat à la température de cuisson idéale (ne dépassez jamais 220° C).

12.4.2 Utilisation du gril sur les cuisines avec un four à gaz

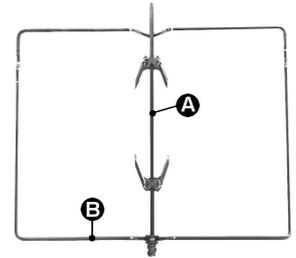
Pour activer cette fonction, éteignez d'abord le brûleur du four en tournant la manette correspondante sur  puis tournez le commutateur sur .

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



12.4.3 Utilisation du tournebroche (sur certains modèles uniquement)

Positionnez la plaque du tournebroche **B** sur la deuxième glissière à partir du bas et introduisez la broche **A** dans l'orifice de la paroi de fond du four.

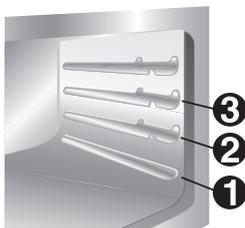


12.5 Utilisation du gril



Après l'allumage du four, laissez chauffer ce dernier 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
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3



12.6 Avertissements



- La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes.
- Les cuissons au gril + tournebroche 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.
- 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 à partir 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 tous les lèchefrites et les grilles non utilisés.
- 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.

12.7 Compartiment de rangement (sur certains modèles uniquement)

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 disposez en aucun cas des 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.

12.8 Cabinet (sur certains modèles uniquement)

Certains modèles sont munis d'un compartiment supplémentaire de rangement situé à côté du four ; il peut servir à y ranger les accessoires métalliques fournis avec la cuisine lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



12.9 Panier amovible (sur certains modèles uniquement)

Sur certains modèles, le compartiment à côté du four contient un panier amovible avec 2 niveaux sur lesquels on peut ranger différents objets.

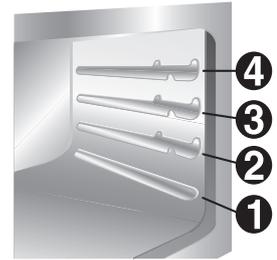
Le panier n'est pas conçu pour supporter des charges lourdes. Il est recommandé de ne jamais accumuler un poids supérieur à 3 – 3,5 kg sur les niveaux afin d'éviter des risques de basculement.





13. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de 4 **glissières** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes.

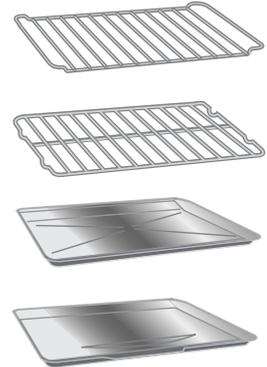


Grille du four : pour la cuisson des aliments à l'intérieur de plats, de tartes de petites dimensions, de rôtis ou d'aliments exigeant un rôtissage fin.

Grille pour lèchefrite : à poser au-dessus d'une plaque pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

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

Plaque à pâtisserie : pour la cuisson de tartes et de gâteaux.



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

Accessoires sur demande

Par l'intermédiaire des Centres d'Assistance Agréés, vous pourrez commander le socle inférieur et les panneaux autonettoyants des fours.



14. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, débranchez l'appareil.



N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

14.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation de la cuisinière et après l'avoir laissé refroidir.

14.2 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.

14.3 Taches d'aliments ou résidus

Évitez formellement d'utiliser des éponges métalliques 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.

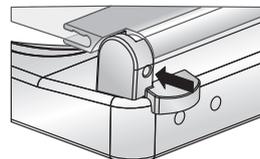
Évitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). Elles risquent, si elles séchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

14.4 Nettoyage des éléments du plan de cuisson

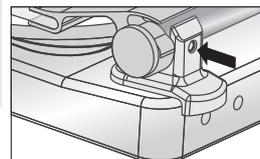
14.4.1 Le couvercle en verre (sur certains modèles uniquement)

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.

14.4.2 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.



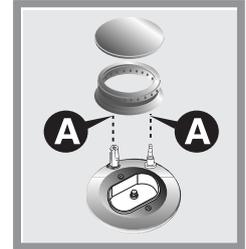
14.4.3 Les chapeaux et les couronnes

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 au lave-vaisselle.

Vous pouvez les laisser 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.

14.4.4 Les bougies et les thermocouples

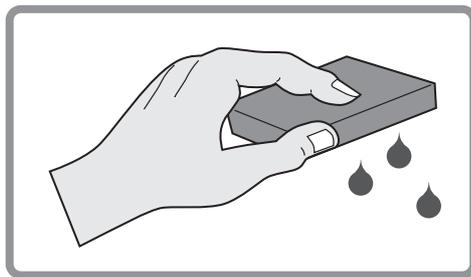
Pour un bon fonctionnement, sur les modèles qui en sont équipés, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Éliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.



14.5 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 les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.

14.6 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.



15. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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

Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.



15.1 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz

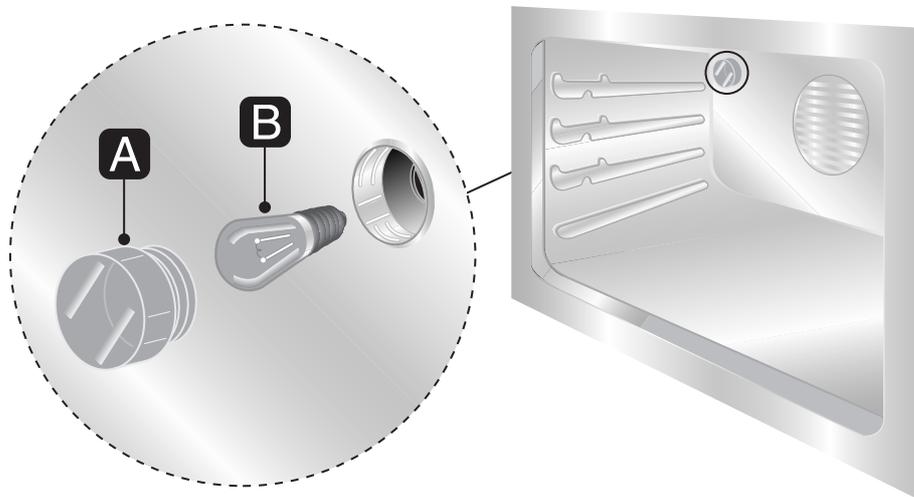
Avec le temps, il peut arriver que les robinets et le thermostat du four à gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et en remplacez la graisse lubrifiante.

Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.



15.2 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

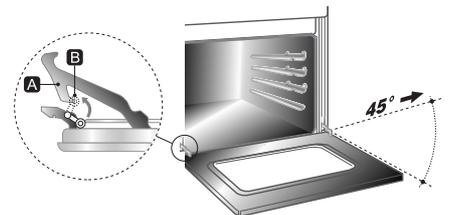


N'utilisez que des lampes spéciales pour le four (T 300°C).

15.3 Démontage des portes

Soulevez les leviers **B** et saisissez la porte par les deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières **A**.

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**.



15.4 Démontage du joint

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.

