



MARQUE: FAGOR

REFERENCE: CFF1094X

CODIC: 3421724



---

---

# **Instructions**

*for the use and installation  
of gas cookers*

---

---

# **Notice d'emploi**

*pour l'installation et l'utilisation  
des cuisinières à gaz*

---

---

GB

F

## ATTENTION

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les petits enfants) avec capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou absence d'expérience ou connaissance, à moins qu'ils ne soient surveillés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Il est nécessaire de surveiller les petits enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ce mode d'emploi est valide quand le pays de destination est le même que celui indiqué ci-dessous et sur l'appareil.

- L'installation, la mise en service et la vérification de l'état de bon fonctionnement doivent être effectuées exclusivement par une personne qualifiée, suivant les normes en vigueur et conformément aux instructions du constructeur. Les instructions spécifiques sont données au chapitre des informations destinées à l'installateur.

### Important

Après l'usage de la cuisinière:

- 1) Fermer le robinet de débit placé à mont de l'appareil.
- 2) Contrôler périodiquement que le tuyau de caoutchouc soit en bon état et éventuellement le remplacer.

Il ne faut absolument jamais le réparer.

Respecter la date limite d'utilisation.

N.B.:

Le modèle des cuisinières, les valeurs techniques (puissance, tension d'alimentation ect.) se trouvent sur une étiquette au dos de la cuisinière, ou dans l'étuve.

L'étiquette avec les indications pour le réglage est placée sur le couvercle de la cuisinière.

### REMARQUE

Attention: "la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants".

ATTENTION. "les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants".

### CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

- Norme DTU P 45-204 - Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982+ additif n° 1 Juillet 1984).

- Règlement Sanitaire Départemental

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- Norme NF C 15-100 - Installations électriques à basse tension - Règles.

- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et utiliser cet appareil. Le volume de renouvellement d'air nécessaire est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.

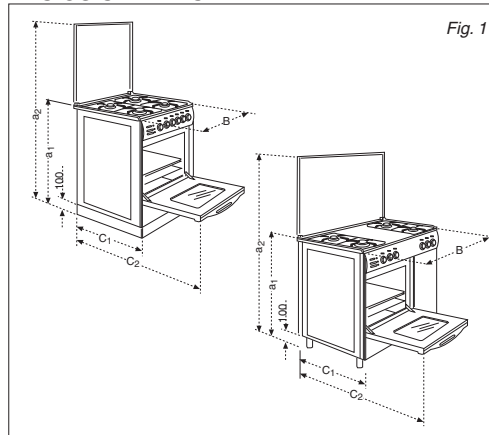
- Tous nos appareils sont projetés et construits selon les normes Européennes EN 30-1-1 et EN 30-2-1.

- Les appareils sont conformes aux prescriptions de la directive gaz communautaire CEE 90/396 et 93/68 CEE.

- Avant d'opérer sur la cuisinière il faut enlever les protections en plastique.

## RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

### CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES DES CUISINIÈRES



CUISINIÈRE DIMENSIONS SELON LES	90x60 avec porte bouteille	90x60
Hauter à la table de cuisson a1	85 ± 2 cm	85 ± 2 cm
Profondeur (tout compris) c1	60 cm	60 cm
Largeur (tout compris) avec porte bouteille B	90 cm	90 cm
Hauter à couvercle ouvert a2	141 ± 2 cm	141 ± 2 cm
Profondeur avec porte du four ouverte c2	98 cm	104 cm
Capacité utile du four	58 dm <sup>3</sup>	135 dm <sup>3</sup>
Classe	2 subclass 1	2 subclass 1
Brûleurs	Brûleurs adaptables pour gaz Butane - Propane et gaz naturel	
Voltage	230 Volt - 50 Hz	

### INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

#### LA TABLE DE CUISSON GAZ

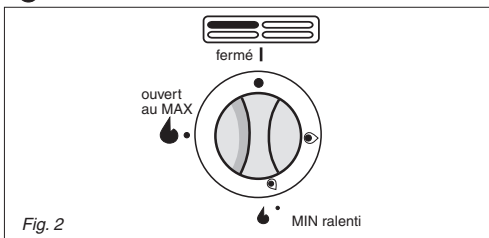
#### BRÛLEURS GAZ

Sécurité - Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

Au-dessous de chaque manette figure le point de repère du brûleur correspondant fig. 2.

Signification des symboles:

● : ouvert au maximum   ● : ralenti   | : fermé



## HAUTEUR DE LA FLAMME

Réglez la flamme en variant la position de la manette entre les positions "ouvert" 🔥 et "ralenti" 🔥.

## ALLUMAGE DES BRÛLEURS

### • Pour allumer:

Présentez une flamme au brûleur puis poussez et tournez la manette du brûleur choisi, de la droite vers la gauche jusqu'au repère 🔥.

• Pour éteindre, tournez la manette de la gauche vers la droite jusqu'à la butée, sur la position "I" (arrêt). Le verrouillage de sécurité est en place.

- **ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DOTÉS DE THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ** (Arrêt automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme).

Répéter les opérations indiquées au paragraphe précédent et utiliser une allumette en cas de panne d'électricité. Après avoir allumé, laisser la manette enfoncée pendant 10 secondes environ.

## CONSEILS

Réglez la couronne de la flamme pour qu'elle ne déborde pas du pourtour du récipient (Fig. 3).

Le plan de travail est en effet équipé de brûleurs de différent diamètre (et puissance).

L'emploi des brûleurs doit être réglé selon le type de casserole c'est à dire:

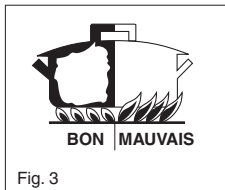


Fig. 3

Brûleur rapide	R <sub>1</sub>	diamètre à partir de 24/26 cm
Brûleur semi-rapide	B	diamètre à partir de 16/18 cm
Brûleur auxiliaire	A	diamètre à partir de 12/14 cm
Brûleur à triple couronne Kwali	BK	diamètre à partir de 24/26 cm

## NOTES

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit chaleur et humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local. Laisser ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration, ou électroventilateur).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- Sur les appareils équipés de couvercle en verre il pourrait y avoir des risques d'éclatement lorsqu'ils sont chauffés. Eteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Les cuisinières avec grilles émaillées sont fournies avec une grille de réduction qui doit être utilisée pour réchauffer des récipients de diamètre inférieur à 10 cm et exclusivement sur le brûleur auxiliaire. En utilisant des casseroles convexes (type wok) il faut placer sur la grille du brûleur à triples couronnes (kwali) la réduction spéciale, tandis que si l'on utilise sur le même brûleur des casseroles traditionnelles (fond plat) il faut interposer sur la grille un anneau entretoise. Cet anneau augmente la performance du brûleur.

## Plaques en fonte

Les cuisinières peuvent être équipées de deux types de plaques électriques:

- normales
- rapides (rond rouge au milieu)

Les deux types de plaques sont contrôlés par des commutateurs.

La plaque rapide offre l'avantage d'une cuisson plus rapide. En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre nous trouverons les symboles inscrits ci-dessous:

- 0 = Plaque ou élément chauffant NON BRANCHE
- de 1 à 6 = Positions de la puissance MINIMALE à la puissance MAXIMALE

Lors du premier branchement de l'appareil ou de nonutilisation prolongée, il faut convenir de faire fonctionner la plaque pendant 30 minutes sur la position numéro 1 du commutateur afin d'éliminer toute humidité accumulée.

## FOUR ET GRILLOIR

### Mise en service - conseils

Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, le laisser chauffer à vide, pendant une demi-heure environ (manette sur la position max). La laine minérale qui entoure le four peut dégager au début une odeur peu agréable due à sa composition.

### Logement chauffe-plats (si prévu)

Le logement chauffe-plats est destiné à recevoir la casserole du four, moules à gâteaux, à tartes, etc.

Vous pouvez aussi l'utiliser comme chauffe-assiettes (four allumé). Nous vous recommandons de ne pas y ranger de casserole comportant des parties bois ou plastique ou des matières combustibles (brosses, chiffons, etc.).

Pour ouvrir la porte du chauffe-plats il faut soulever légèrement la partie inférieure de la porte ou la pousser, selon les modèles.

### Conseils

Manoeuvrez la porte du four doucement et ne la laissez jamais entrouverte lorsque le four est chaud.

Vous risqueriez d'abîmer les manettes de commande.

Si, pendant la semaine, vous n'avez effectué que des cuissons au four sans utiliser le grilloir, allumez celui-ci en fin de semaine pendant trois minutes.

## LE FOUR GAZ

### ALLUMAGE DU FOUR

#### Très important

- Lorsque le four ne fonctionne pas veillez à laisser la manette en position "fermé" (repère I) (fig. 4).

- Respectez rigoureusement l'ordre ci-dessous pour procéder à l'allumage.

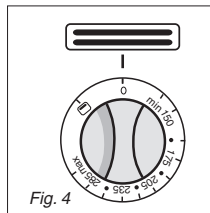


Fig. 4

## FOUR AVEC ROBINET THERMOSTAT

- Ouvrez la porte du four.
- Présentez une flamme devant l'orifice d'allumage (fig. 5).
- Placez la manette du robinet thermostat sur la position max.
- Contrôlez l'allumage du brûleur.
- Refermez la porte du four.
- Tournez la manette sur la position choisie.

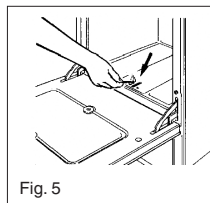


Fig. 5

## UTILISATION DU FOUR A GAZ

Si le brûleur ne s'est pas allumé, lâcher la manette et attendre au moins 1 minute avant de rallumer. Dans le cas d'extinction accidentelle du brûleur tourner la manette sur la position fermé et attendre au moins 1 minute avant de rallumer. En cas de coupure de courant utiliser une allumette pour allumer les brûleurs.

## ALLUMAGE DU FOUR AVEC SÉCURITÉ

Pour les brûleurs de four avec thermocouple de sécurité (arrêt automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme), il faut maintenir appuyée la manette pendant 10 secondes environ, après avoir allumé le four.

## LES ACCESSOIRES DU FOUR ET DU GRILLOIR

### La lèche-frite

doit être utilisée uniquement pour recueillir le jus des grillades et des cuissons au tournebroche.

### La tôle à pâtisserie (si prévu)

s'utilise pour la cuisson des petits gâteaux, elle se pose sur la grille support.

### La grille support

est utilisée pour recevoir les plats à rôtir, à gratiner, les moules à pâtisserie et les pièces à griller. Les gradins vous permettent de varier la position dans le four.

## REMARQUES

- Pendant et après l'utilisation la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.

- Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments, sont construits avec des matériaux conformes à la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte four et les parties accessibles peuvent être très chaude. Eloigner les enfants de l'appareil.

## TABLEAU D'UTILISATION DU FOUR

Ce tableau est indicatif, les essais ci-dessous reportés ont été effectués en utilisant la lèche-frite ou la grille normalement fournies avec l'appareil. Placer la grille ou la lèche-frite sur le 3ème gradin pour les rôtis et sur le 2ème pour les poissons et la pâtisserie.

POSITION GRILLE FOUR	TEMPERATURE FOUR	ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON
HAUTE	150 - 170°C	Meringue - Tarte	40 min.
		Légumes - Fougasse	45 min.
MI-HAUTE	180 - 200°C	Soufflé - Flan	35 min.
		Pigeon - Faisan	65 min.
MI-HAUTE	210 - 230°C	Tarte - Sablé	30 min.
		Poulet - Veau	80 min.
MOYENNE	240 - 260°C	Agneau - Porc	60 min.
		Poissons - Lasagnes	90 min.
		Pizza - Gratin	30 min.
BASSE	270 - 280°C	Pain - Poissons	50 min.

## LE GRILLOIR GAZ

### POUR ALLUMER LE GRILLOIR:

- Ouvrez la porte du four.

- Présentez une flamme au brûleur (fig. 6).

- Placez la manette du robinet four sur la position

"Grilloir" (fig. 4).

- Attendez quelques minutes après l'allumage.

- Laissez la porte du four entrouverte pendant la cuisson (fig. 7).

- Insérez le déflecteur (D) du grilloir de la façon suivante:

a) Enfillez les deux pattes du déflecteur dans les fessures "F" de la partie frontale supérieure du four.

b) Fixez le déflecteur en le poussant vers le bas.

### Pour éteindre le grilloir

- Ramenez le repère de la manette face au point "1" du bandeau.

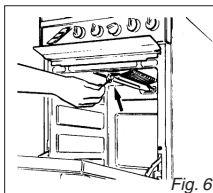


Fig. 6

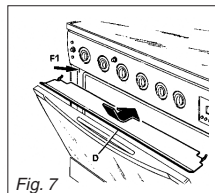


Fig. 7

Contrôler que la flamme, des deux côtés du brûleur se soit régulièrement allumée (fig. 6). Pour les brûleurs du grilloir avec thermocouple de sécurité, (arrêt automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme) il faut appuyer sur la manette pendant 10 secondes environ, après avoir allumé le four. Si le brûleur ne s'est pas allumé, lâcher la manette et attendre au moins 1 minute avant de rallumer. Dans le cas d'extinction accidentelle du brûleur tourner la manette sur la position fermé et attendre au moins 1 minute avant de rallumer.

## TOURNEBROCHE

**CONSEILS D'UTILISATION** - Ce mode de cuisson est très pratique et permet d'obtenir des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Enfiler une des fourchettes sur la broche. Embrocher la pièce à rôtir. Enfiler la deuxième fourchette. Centrer et serrer en vissant les deux fourchettes (fig. 7A).

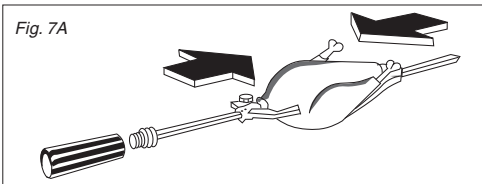


Fig. 7A

- Le rôti sera serré et ficelé en l'arrondissant le mieux possible. Il sera salé et poivré, exception faite du rôti de bœuf que l'on sale seulement après cuisson.

- Placer la lèche-frite sur le gradin inférieur.

- Introduire les extrémités du support de la broche dans les fourreaux situés de chaque côté de l'entrée du four.

- Dévisser la poignée de la broche. Engager la pointe de la broche dans le logement d'entraînement situé au fond du four. Placer le palier de la broche dans l'encoche support.

- On actionne le tournebroche en tournant la manette four sur le repère (fig. 7A).

**REMARQUE: "ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants".**

# FOUR ELECTRIQUE

## VOJANTS DE SIGNALISATION

**Indicateur orange** de fonctionnement du thermostat indique la phase d'échauffement du four.

**Voyant rouge** signalant qu'un élément chauffant est en fonctionnement.

## INSTRUCTIONS POUR CUISINIER

Dès que Vous allumer le four pour la première fois, l'émission d'odeurs et fumées à cause d'oeils d'usinage est toute à fait normale. On conseil donc un premier allumage pendant une heure environ avec le thermostat au max. et avec le four vide.

### Important:


**Positionner l'éventuel compte-minutes, horloge ou program-mateur sur le fonctionnement manuel (voir section, page 8).**

Avant d'exécuter le nettoyage, débrancher l'appareillage du réseau d'alimentation électrique Une fois conclu l'échauffement, laisser refroidir l'appareillage et nettoyer l'intérieur par l'utilise d'eau chaude et de détersif. Laver aussi tous les accessoires, grilles, plateaux avant de les utiliser.




### Information généraux et précautions d'utilise

- Afin d'ouvrir la porte du four, prendre là poignée toujours sur sa parte centrale
- Quand on ouvre la porte du four, faire attention à la fuite de vapeur bouillant
- Utiliser des gants isolants pour entrer et sortir des récipients du four
- Utiliser des récipients résistants aux températures indiquées sur le bouton du thermostat
- Après avoir utilisé l'appareillage, s'assurer que toutes les commandes soient en position d'éteint ou fermé.

### Lumière du four

Les symboles que vous trouverez sur le bouton du sélecteur du four varient en fonction des modèles, mais la première fonction, qui est commune à tous, est utilisée pour allumer l'ampoule de la lumière du four qui est identifiée grâce au symbole . La lumière, une fois sélectionnée, reste toujours allumée même dans toutes les autres fonctions four.

### Il tournebroche

Le moteur tournebroche, identifié par le symbole  est une option qui se trouve seulement sur quelques modèles. Ce symbole peut se trouver à coté des symboles de fonction du four, par exemple  , cela signifie qu'en sélectionnant la fonction grill simple le moteur tournebroche se mettra également en route automatiquement.

## Fonctions de cuisson

### Grill simple

En sélectionnant cette fonction la résistance centrale du haut du grill qui irradie directement la chaleur sur les aliments est connectée.

Sélectionnez la température maximum à l'aide du thermostat. La porte du four doit être fermée.

### Double grill

En choisissant cette fonction les deux résistances du haut sont connectées pour irradier directement la chaleur sur les aliments.

Pour utiliser cette fonction faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température 200°C. La porte du four doit toujours être fermée.

### Four statique

Cuisson traditionnelle à convention naturelle. En choisissant cette fonction les deux résistances supérieures et inférieures sont connectées pour faire cuire les aliments de façon uniforme. Tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température désirée.

Cette cuisson est adaptée pour faire cuire n'importe quel type d'aliments (viande, poisson, pain, pizza).

### Four ventilé

En choisissant cette fonction la résistance circulaire postérieure est insérée et la chaleur produite est rapidement recyclée dans le four par l'intermédiaire d'un motoventilateur, cuisant les aliments de façon uniforme et rapide, même s'ils sont placés sur plusieurs étages. Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée.

### Double Grill Ventilé

En sélectionnant cette fonction les deux résistances supérieures sont insérées pour irradier directement la chaleur sur les aliments, la chaleur produite est rapidement recyclée dans par l'intermédiaire d'un motoventilateur. Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température 200 °C. Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir un dorage uniforme et croquant.

### Cuisson traditionnelle avec motoventilateur

En choisissant cette fonction les deux résistances supérieures et inférieures sont connectées et la chaleur produite est rapidement recyclée dans le four par l'intermédiaire d'un motoventilateur.

Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée.

Cette fonction est recommandée pour une cuisson sur un seul étage.

### Four doux

En choisissant cette fonction la résistance inférieure est connectée.

Pour utiliser cette fonction, faites tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée.

Cette cuisson est recommandée pour des retouches au cas où il serait nécessaire d'augmenter le degré de cuisson sur la partie inférieure des aliments.

## INSTRUCTIONS POUR LE GRILL ELECTRIQUE

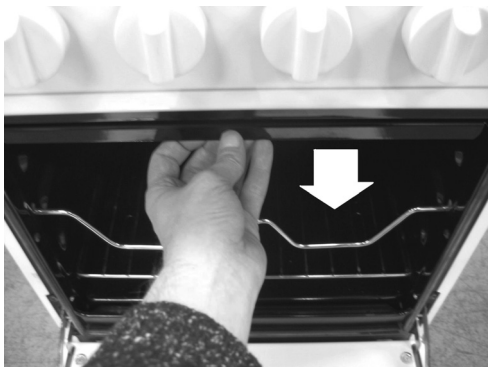
### ATTENTION:

#### MODEL 90X60 AVEC PORTE BOUTEILLE

Quand on utilise le grill ouvrir la porte, du four et positionner la protection comme sur la figure.

Pendant le fonctionnement, la protection devient très chaude: ne pas laisser s'approcher les enfants.

La cuisson étant terminée, laisser refroidir la protection.



### Attention :

#### MODEL 90X60

Lors de l'utilisation du grill électrique, positionner le bouton thermostat sur 0, maintenir la porte du four fermée, positionner le bouton du régulateur d'énergie (fig. A) Sur la position maximum 5 pour les modèles 90x60 (fig. B).

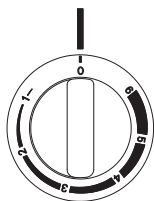


Fig. A

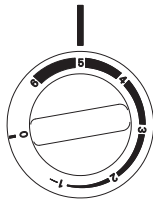


Fig. B

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

### REGLE GENERALE

Toutes les opérations d'entretiens mentionnées dans cette partie doivent être exécutés exclusivement par personnel qualifié.

Avant de procéder au nettoyage, débrancher le robinet du gaz général et enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes. Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.

### SURFACE EXTERNE EMAIL VITRIFIE

- Lavez à l'eau tiède savonneuse (détergent ou détergent neutre). Epongez et rincez à l'eau froide. Séchez à la peau de chamois.

Évitez les tampons métalliques et les abrasifs qui rayent les surfaces.

### CHAPEAUX DE BRULEUR EN FONTE EMAILEE

Les chapeaux de brûleur sont en fonte émaillée.

Ils auront un rendement optimal si l'on respecte les indications suivantes:

- Pour les nettoyer, attendre qu'ils soient froids.

- Les laver avec une éponge et du savon ou détergent.

Ne pas utiliser d'abrasifs ou récurants forts, qui risqueraient d'endommager l'émail.

- Si les orifices sont obstrués, ne pas utiliser d'objets métalliques, mais de préférence une allumette.

### VITRES

- Pour nettoyer le hublot de la porte du four, utilisez une éponge imbibée d'une petite dose de détergent moussieux.

- Rincez à l'eau froide

- Même procédé pour le nettoyage du verre intérieur qui peut être enlevé en dévissant les deux vis.

### Attention :

N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

## NETTOYAGE COMPLET DU FOUR AUTO-DEGRAISSANT

Périodiquement il est utile, spécialement après un débordement accidentel d'aliments sur la sole du four (partie inférieure du four) de procéder de la façon suivante:

- Essuyez les débordements avec une éponge humide ou avec une brosse douce en nylon.

**ATTENTION**, ne jamais gratter les parties auto-dégraissantes, vous risqueriez d'abîmer l'émail.

- Réglez la manette du thermostat du four gaz sur la position MAX.

- Fermez la porte du four et la laissez fonctionner pendant 1 h - 1 h 30' suivant le degré de souillure.

## PIECES DE REMPLACEMENT

- Adressez-vous à votre **FOURNISSEUR** ou à tout **PROFESSIONNEL DETENTEUR DE NOTRE MARQUE**.
- Précisez-lui les indications portées sur la **PLAQUE SIGNALÉTIQUE**, celle-ci est visible sur la partie interne de la porte du four ou du chauffe-plats, ou à l'arrière de la cuisinière selon le modèle.
- En possession des nomenclatures et de toute la documentation technique relative à notre fabrication, celui-ci sera en mesure de vous fournir rapidement toute pièce de remplacement et procéder aux réparations justiciables de ses compétences.

## REGLE GENERALE

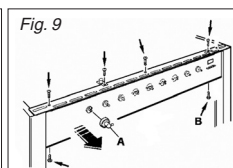
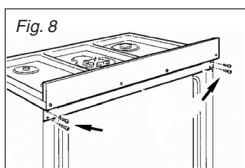
**Toutes les opérations d'entretiens mentionnées dans cette partie doivent être exécutées exclusivement par personnel qualifié.**

Avant de commencer les opérations d'entretien ou de nettoyage sur une cuisinière il est nécessaire **débrancher le robinet du gaz général et enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique**. Si il faut intervenir sur les parties électriques ou à gaz placées sous la table de travail, (commutateurs, robinets thermostat, ect...).

Suivre l'ordre de la figure 8

- 1) enlever la grille
- 2) enlever les brûleurs et dévisser les vis 3 comme indiquée sur la fig. 9
- 3) dévisser les 7 vis au dos de la cuisinière.

Après avoir effectué les opérations ci-dessus enlever la table.



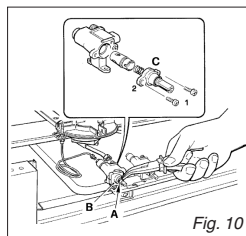
Pour enlever le tableau de bord suivre les indications de la fig. 9, enlever les manettes "A", dévisser les 9 vis "B".

Pour remettre en place la table de travail et le tableau de bord refaire l'opération en sens inverse.

## GRAISSAGE DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT

Si un robinet se bloque ou se durci à la rotation, il faut remplacer la graisse de la manière suivante:

- fermer la vanne d'entrée du gaz ou le robinet de la bonbonne.
- enlever la table de travail, suivant l'ordre numérique progressif des fig. 8-9
- dévisser les vis du tabelau de bord et l'enlever
- enlever l'interrupteur d'allumage "B" fig. 32 après (si prévu) avoir ôter le clip "A"
- dévisser les deux vis qui fixent la carotte (A - fig. 10)
- enlever la carotte à l'aide d'une pince
- nettoyer avec soin la carotte ainsi que son siège
- enduire la carotte d'une légère couche de graisse spéciale pour robine à gaz, la placer dans son siège et la tourner plusieurs fois
- enlever à nouveau la carotte et éliminer la graisse superflue, vérifier que le trou de passage du gaz ne soit pas obstrué

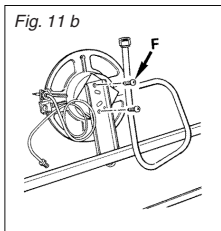
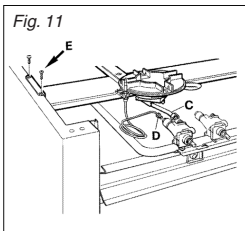




## CHANGEMENT DES ROBINETS

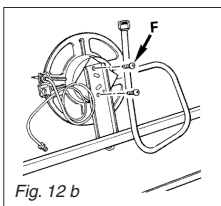
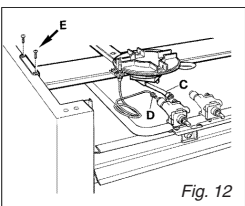
Pour changer un robinet, il faut suivre les indications suivantes:

- Enlever les manettes en les tirant simplement.
- Enlever la table de travail, le tableau de bord selon l'ordre numérique progressif indiqué fig. 8-9.
- Démontez les brûleurs selon fig. 11.
- Enlever l'interrupteur d'allumage (si prévu) "B" fig. 10 après avoir ôté le clip "A".
- Dévisser les écrous de blocage "C" des rampes de jonction entre le brûleur (fig. 11) et pour les cuisinières pourvues de thermocouple de sécurité, il faut dévisser les écrous "D" afin d'enlever les robinets.
- Enlever le support de fixation et dévisser les vis E (fig. 11b).
- Enlever en partie la rampe.
- Dévisser les vis "F" afin d'enlever le robinet.
- Changer le joint d'étanchéité au moment du changement d'un robinet pour assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe.



## REPLACEMENT DU BRULEURS ET DES COMMUTATEURS

- Pour remplacer ces accessoires, enlever la table de travail suivant l'ordre numérique progressif des fig. 8-9
- Pour démonter les brûleurs suivre les indications de la fig. 12-12b
- 1) dévisser les écrous de blocage "C" et "D" et les vis "E" (fig. 12b)
- 2) avec le brûleur libre tourner et dévisser le vis "F".



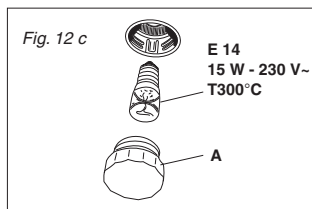
## AVERTISSEMENTS

**Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.**

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes indiquées ci-dessus.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, considérer les points suivants :

**La lampe du four** utilisée est conçue de manière à résister aux températures élevées. Pour la remplacer, démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe usée par une lampe équivalente. Remonter le verre de protection (fig 12c).




## DESCRIPTION ET MODE D'EMPLOI DE LA PROGRAMMATION


### Minuteur

Le four peut être équipé de cet accessoire. En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, on affiche le temps de cuisson en minutes. Une sonnerie signalera la fin du temps de cuisson choisi.

### Horloge avec minuteur


Le four peut être équipé de cet accessoire qui a la fonction d'horloge et de minuteur. Pour régler l'heure presser et tourner le petit bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour régler la sonnerie (donc le temps de cuisson) tourner, sans pression, le petit bouton dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'aiguille compte-minutes avec le temps demandé jusqu'à un maximum de 50 minutes (chaque cran du cadre égal 1 minute). Pour arrêter la sonnerie, tourner le bouton dans le sens envers aux aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'aiguille compte minutes avec le symbole .

### Compte-minutes avec dispositif "fin de cuisson"

Le four peut être équipé avec cet accessoire qui a la double fonction de signaler le temps de cuisson écoulé et d'arrêter automatiquement le four. En tournant le bouton du compteminutes dans le sens des aiguilles d'une montre, on indique le temps de cuisson désiré, après lequel, l'avertisseur acoustique et en même temps s'active le dispositif de "fin de cuisson". Si on veut utiliser le four sans la fonction de compteminutes, il faut positionner le bouton sur le symbole: .


**Important: quand le repère est sur la position '0' le four ne fonctionne pas.**


### Horloge électrique avec dispositif "fin de cuisson"

Le four peut être équipé avec cet accessoire qui a la double fonction d'horloge et d'arrêter automatiquement le four, dès que le temps de cuisson réglé est écoulé. Pour régler la mise à l'heure presser et tourner le petit bouton dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre. Pour régler le temps de cuisson tourner, sans pression, le petit bouton dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre, jusqu'à faire coïncider l'aiguille compte-minutes avec le temps demandé jusqu'à un maximum de 90 minutes. Le temps de cuisson doit être réglé sur le cadre le plus interne. Régler donc la manette du thermostat sur la température choisie et le sélecteur de fonctions sur le type de cuisson désiré. Dès que le temps réglé est passé, le signal acoustique s'active et informe que le four n'est plus en fonction. Afin d'arrêter la sonnerie, il faut tourner le bouton sur le symbole. Si on veut utiliser le four sans programmer le temps de cuisson, il faut tourner l'aiguille dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre jusqu'au symbole: .

**Important: Quand le repère est sur "0" le four ne fonctionne pas.**

### Programmeur analogique

Le four peut être équipé avec cet accessoire qui, parallèlement à sa fonction d'horloge, permet la programmation début et fin de cuisson. Tout d'abord, régler la mise à l'heure exacte: presser et tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour utiliser la cuisson programmée il faut régler l'heure de début et la durée de la cuisson. Réglage de l'heure de début de cuisson: tirer et tourner le petit bouton jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le l'heure demandée pour le début de cuisson. Réglage du temps de cuisson: tourner le petit bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sans le presser ou le tirer, jusqu'à faire apparaître dans la petite fenêtre le temps de cuisson demandé. Après, régler le bouton du thermostat sur la température choisie ainsi que le sélecteur de type de cuisson choisie. A l'heure indiquée, le four s'allumera et la cuisson commencera jusqu'à la fin signalée. En fin de cuisson, le four s'éteint, la sonnerie retentit et informe de la fin de cuisson. Pour arrêter la sonnerie, tourner le petit bouton (sans le presser ou le tirer) jusqu'à faire apparaître le symbole: . Pour revenir à une cuisson manuelle, tourner

le petit bouton jusqu'à faire apparaître le symbole .  
**IMPORTANT:** quand le temps exprimé est resté sur le symbole 0, le four ne fonctionne pas.

## PROGRAMMATEUR DIGITAL



Le four peut être équipée de cet accessoire qui a les fonctions suivantes:

- Horloge (réglable par le bouton 2 et 3)
  - Minuteur (réglable par le bouton 1)
  - Durée de cuisson (réglable par le bouton 2)
  - Fin de cuisson (réglable par le bouton 3)
  - Défilement retour (réglable par le bouton 4)
  - Défilement accéléré du temps (réglable par le bouton 5)
- Dans le display digital "D" on indiquera l'heure, le temps de cuisson ou la fin de cuisson.



### Mise à l'heure

Après le raccordement du four ou lors d'une coupure de courant, sur le display, clignotent les indications "AUTO" et "0.00". Pour assurer la remise à l'heure, appuyer sur les boutons 2 et 3 en simultanément dans les 4 secondes qui suivent, faire défiler grâce aux boutons 4 ou 5 jusqu'à afficher l'heure actuelle. Une fois l'heure réglée, aucun symbole ne reste activé.

### Minuteur

Presser sur le bouton 1 et sélectionner le temps de cuisson désiré grâce aux boutons 4 ou 5. Le symbole  s'illumine. Une fois écoulé le temps de cuisson, la sonnerie retentit et le symbole  clignote. Lorsque l'on arrête la sonnerie, ce symbole disparaît.

### Fonctionnement semi-automatique (durée de cuisson)

En pressant le bouton 2, on règle le temps de cuisson par les boutons 4 et 5. Le symbole "AUTO" et le symbole  sont activés de manière permanente. Régler le thermostat à la température voulue ainsi que le mode de cuisson désiré. Dès que le temps de cuisson s'est écoulé, le symbole  et le symbole "AUTO" clignotent, la sonnerie retentit. Pour arrêter la sonnerie, il suffit d'appuyer sur un des boutons.

### Fonctionnement semi-automatique (fin de cuisson)

En appuyant sur le bouton 3, on peut régler l'heure de fin de cuisson grâce aux boutons 4 ou 5, le symbole "AUTO" et le symbole s'affichent de manière permanente. Régler le thermostat à la température voulue ainsi que le mode de cuisson désiré. Dès que le temps de cuisson s'est écoulé, le symbole et le symbole "AUTO" clignotent, la sonnerie retentit. Pour arrêter la sonnerie, il suffit d'appuyer sur un des boutons.

### Fonctionnement automatique (programmation début et fin de cuisson)

Programmer le temps de cuisson (bouton 2), le symbole "AUTO" et le symbole s'affichent. Programmer l'heure de fin de cuisson (bouton 3), le symbole s'éteint. Régler le thermostat à la température voulue ainsi que le mode de cuisson désiré. Le symbole s'éclaire dès que la cuisson est enclenchée. En fin de temps de cuisson, le symbole de la main s'éteint, le symbole "AUTO" clignote et la sonnerie retentit.

### Fonctionnement manuel

Le fonctionnement manuel peut avoir lieu après avoir annulé la programmation automatique en appuyant sur la touche 3. Le symbole "AUTO" disparaît et aucun autre symbole n'est plus activé.

### Sonnerie

La sonnerie est active en fin de programme et retentit pendant 2 minutes. On peut l'arrêter en appuyant sur un des 5 boutons de fonctions.

### Début de programme et modifications.

Le programme commence approximativement 4 secondes après le réglage assuré. Il est toujours possible d'afficher les programmes établis, en appuyant sur les boutons concernés.

## Correction ou annulation du programme établi

Les programmations peuvent toujours être corrigés, en appuyant sur les boutons concernés et en actionnant les boutons 4 et 5. Pour annuler un temps de cuisson, on appuie sur le bouton concerné et on ramène son affichage à "0,00". L'annulation du temps de cuisson annule automatiquement la fin de cuisson. Le four s'éteint automatiquement et le symbole "AUTO" clignote. La mise à l'heure ne peut pas être modifiée quand la programmation est active.

## NOTICE TECHNIQUE RESERVEE A L'INSTALLATEUR

### IMPORTANT

**L'installation, tous les réglages, et les transformations mentionnés dans cette partie doivent être exécutés exclusivement par personnel qualifié (voir le chapitre: ATTENTION: Conditions réglementaires d'installation et d'entretien).**

### CONSEILS

#### POUR L'INSTALLATION

**L'installateur est dans l'obligation de s'assurer que les prescriptions indiquées ci-dessous soient rigoureusement appliquées.**

**Le fabricant décline toute responsabilité dérivant de la non-application de ces normes.**

Prévoir notamment l'installation dans un local bien aéré, vérifier que le débit du compteur et le diamètre des canalisations soient suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et que les raccords soient étanches. Ne pas omettre d'installer un robinet d'arrêt visible et accessible.

Les cuisinières de classe I ne sont pas encastrables.

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent résister à une température de 75°C (fig. 13). La cuisinière doit être placée à au moins 20 mm des parois adjacentes et 650 mm du meuble placé au dessus (fig. 13/A). Les cuisinières de classe II peut être appuyé contre le murs (fig. 13/B).

Important: cet appareil peut être installé et fonctionner uniquement dans un local bien aère, conformément aux prescriptions des Normes en vigueur (voir au dos de la couverture, le chapitre ATTENTION: Conditions...).

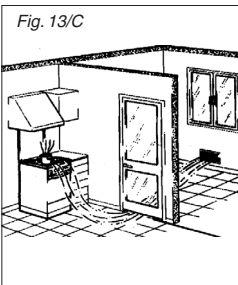
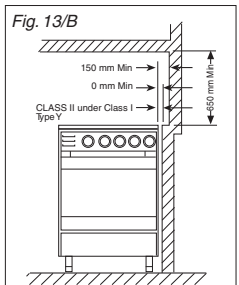
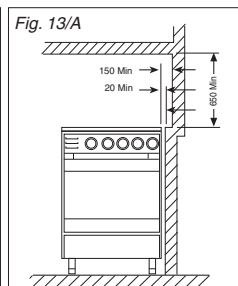
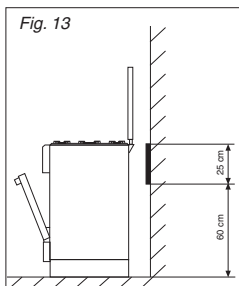
Il faut respecter les conditions suivantes:

a) Prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction des que l'on allume l'appareil.

b) Prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à la combustion non inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h par kW.

Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement à l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm<sup>2</sup> de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouche. Ou, de manière indirecte depuis un local adjacent et équipé d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; le local ne doit pas être une partie commune du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (fig. 13/C).

Vérifier que le débit du compteur et le diamètre des canalisation soient suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et que les raccords soient étanches. Ne pas omettre d'installer un robinet d'arrêt visible et accessible, Les cuisinières de classe I sont encastrables (fig: 13/B) et peuvent être accostées aux meubles sans les espacer. Les parois adjacentes de ces appareils doivent résister à une température de 65°C.



## RACCORDEMENT GAZ

Les appareils avec placard porte bouteille, ayant l'ouverture du placard de hauteur 620 mm, largeur de 325 mm et pouvant contenir une bouteille de 10 kg, sont livrés prêts à être utilisés avec le gaz butane/propane. Avant d'introduire la bouteille il faut enlever le socle en plastique comme indiqué (fig. 14).

Pour le raccordement, placer la bouteille de gaz butane munie de son détendeur dans le placard.

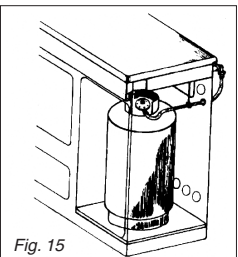
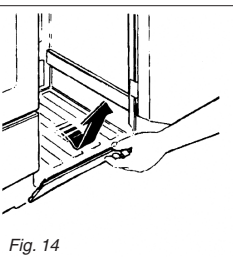
Relier le détendeur de la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau normalisé butane-propane à about pour butane/propane. Celui-ci doit toujours être adapté à la rampe de distribution, côté placard.

## ATTENTION - TRES IMPORTANT

Le branchement entre bouteille et about de raccordement de l'appareil devra être fait selon les instructions suivantes:

- 1) La longueur du tuyau en caoutchouc ne doit pas dépasser 70 cm.
- 2) L'about de raccordement du détendeur doit être orienté vers le côté droit de l'appareil.
- 3) Le tuyau en caoutchouc doit être obligatoirement fixé sur le côté droit par le collier spécial (voir fig. 15).
- 4) En cas de remplacement de la bouteille, ne pas enlever le tuyau du collier.

Les autres modèles de cuisinières sont livrés avec différents



réglages de gaz. Le réglage est indiqué, sur l'étiquette collée sur le couvercle. En cas de changement de gaz, il faut changer l'about et les injecteurs. Le raccordement peut se faire à droite ou à gauche en choisissant la côte accessible. NB: Les cuisinières ont le raccord à gauche pour les modèles avec porte bouteille et le raccord à droite pour les autres modèles.

En aucun cas le tuyau ne doit passer d'une côte à l'autre de l'appareil. Si un branchement différent est nécessaire il faudra utiliser un tube rigide "D" (fig. 17) qui permettra de brancher l'appareil du côté opposé à celui de fabrication; avec:

1 vis - 1 rondelle - 3 joints est livrée par le fabricant sur demande.

Demander à l'usine (voir adresse au dos de cette notice) le tuyau métallique auxiliaire "D" (fig. 17).

Pour monter la rampe auxiliaire il faut:

- a) enlever le porte caoutchouc
- b) fixer la rampe auxiliaire sur le coude, après l'avoir tourné en direction de la sortie gaz opposée (fig. 16)
- c) fixer la patte de la rampe auxiliaire au dos de la cuisinière en serrant la vis E (fig. 17)
- d) monter le porte caoutchouc sur l'extrémité rigide de la rampe auxiliaire.

## IMPORTANT

NE PAS OUBLIER DE PLACER UN JOINT D'ETANCHEITE A CHAQUE RACCORD.



Fig. 16

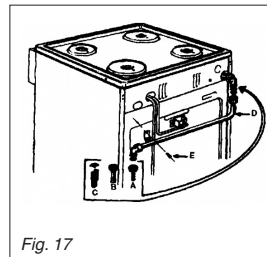


Fig. 17

**NOTES:** Le raccord d'entrée du gaz dans l'appareil est fileté 1/2" type gaz cylindrique mâle selon normes ISO 228-1.

## RACCORDEMENT RIGIDE

### Gaz Naturel - Butane - Propane

Le raccordement doit être fait de préférence avec un tuyau rigide. Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc en le dévissant et raccorder l'arrivée rigide sur le coude de raccordement fileté.

## RACCORDEMENT SOUPLE

Selon le gaz utilisé, visser sur le coude de raccordement l'about "GAZ NATUREL" ou l'about "BUTANE" (ne pas oublier de mettre en place le joint d'étanchéité).

### Gaz Naturel

Utiliser un tuyau en caoutchouc de Ø intérieur 15 mm, marqué N.F. pour raccorder la canalisation de gaz à l'about porte-caoutchouc "gaz naturel" (vissé sur le coude de raccordement). Le tuyau caoutchouc doit être entièrement visible.

### Butane - Propane

Utiliser un tuyau en caoutchouc du type "butane", marqué N.F., pour le raccordement entre la bouteille (ou la canalisation) et l'about porte-caoutchouc "butane" (vissé sur le coude de raccordement). Le tuyau caoutchouc doit être entièrement visible.

## RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUTS MECANIQUES

Enlever l'about porte-caoutchouc et raccorder sur le coude fileté (ne pas oublier de mettre en place le joint d'étanchéité). En aucun cas le tuyau ne doit passer d'une côté à l'autre de l'appareil, ceci afin d'éviter que l'augmentation de la température dans la partie arrière du four ne l'abîme.

### ATTENTION:

après le raccordement, il faut vérifier s'il y a des fuites de gaz. Il faut chercher les fuites en employant de l'eau savonnée ou d'autres liquides.

### IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.

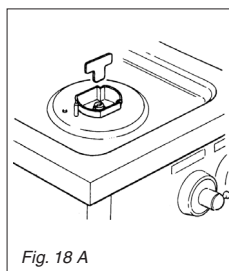
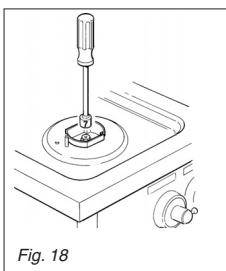
## CHANGEMENT DE GAZ POUR LES DIFFERENTS MODELES

Pour régler la cuisinière sur un type de gaz différent de celui en dotation, il faut remplacer les injecteurs de tous les brûleurs, régler l'arrivée d'air et les ralentis. Avant de procéder à ces opérations, il est nécessaire de débrancher l'appareil de façon à éviter tout contact accidentel.

## CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR LES DIFFERENTS TYPES DE GAZ

brûleurs de table:

- enlever les grilles, les diviseurs de flamme et les têtes des brûleurs, de leurs supports;
- choisir dans le sachet porte-injecteur, en vérifiant l'indication correspondante marquée sur l'injecteur, celui qui est approprié pour chaque brûleur et pour le type de gaz désiré
- dévisser à l'aide d'une clé de 7 mm les injecteurs (fig. 18) (utiliser la clé spéciale, qui peut être fournie, pour les injecteurs étagés, voir fig. 18/A) qui sont montés. Les remplacer par les injecteurs appropriés et revisser sans forcer;
- replacer les têtes et les chapeaux des brûleurs sur leurs supports;
- effectuer le réglage du ralenti comme indiqué au chapitre "Réglage des ralentis" ci dessous.



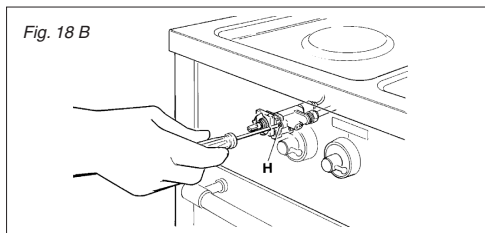
## REGLAGE DES RALENTIS (DEBIT REDUIT)

Réglage du ralenti des brûleurs du plan de travail (fig. 18B)

- allumer un brûleur à la fois, en position maximum, enlever la manette à l'aide d'un tournevis, dévisser de 3 tours environ la vis H minimum placée sur le côté droit de la tige, tourner le robinet vers la gauche jusqu'à la position réduite du débit de gaz, et jusqu'à obtenir une petite flamme régulière. Avec le gaz butane ou propane, la vis sera serrée à fond. Ces vis sont percées, et montées sur le robinet selon le type des brûleurs.

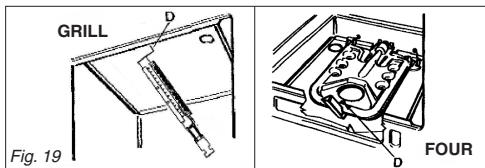
## NOTA:

Vérifier qu'en tournant rapidement le robinet de la position de maximum à 88 celle de minimum, le brûleur ne s'éteigne pas.



### b) brûleur four.

- enlever le plateau inférieur du four
- enlever la vis qui fixe le brûleur au fond du four, extraire le brûleur et, avec une clé à pipe de 7 mm, dévisser l'injecteur. Il suffit d'enlever la vis antérieure "D" qui fixe le brûleur au fond pour atteindre l'injecteur (fig. 19). Après avoir monté l'injecteur approprié, remonter de nouveau le brûleur four.



### c) brûleur grilloir:

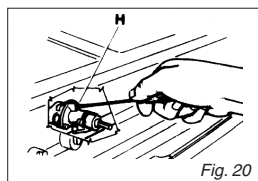
- enlever la vis qui fixe le brûleur grilloir au plafond du four. Par la vis antérieure "D" (fig. 19).
- changer l'injecteur en procédant comme pour le brûleur du four

Lorsque les injecteurs de tous les brûleurs ont été remplacés, il est conseillé de placer les injecteurs démontés dans le sachet approprié et de les conserver.

### IMPORTANT:

Contrôler que la pression du gaz entrant dans la cuisinière est bien celle demandée: Gas liquide 28 mbar

- Gaz méthane 20 mbar



### Réglage du ralenti du brûleur four avec thermostat:

- enlever le fond du four, allumer au maximum le brûleur, fermer la porte du four et attendre 10 minutes. Enlever la manette et dévisser la vis du minimum H placée dans la tige du robinet thermostatique. Remettre en place la manette et la tourner jusqu'à la position de minimum. Enlever la manette et régler la vis du ralenti jusqu'à obtenir une flamme réduite mais stable même à la suite de brusques passages du maximum au minimum et de rapides fermetures de la porte (fig. 20)
- le brûleur du grill n'a pas de réglage de ralenti. Il est toujours préférable de ne pas régler les ralentis trop bas, pour éviter qu'un brûleur ne s'éteigne accidentellement.

# TABLEAU DES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les débits nominaux sont calculés avec le pouvoir calorifique supérieur du gaz 15°C - 760 mm Hg

## AVANT D'APPELER LE SERVICE ASSISTANCE

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le service d'assistance technique. CONTROLER les points suivants:

**L'arrivée du gaz ne semble pas normale, assurez vous que:**

- les orifices du diffuseur de flamme des brûleurs ne soient pas obstrués
- dans la bouteille qu'il y est encore du gaz
- le régulateur de pression fonctionne
- le robinet de la bouteille soit bien ouvert

### APPARECCHIO TIPO

A	Portée max	1,0 kW - 73 g/h (G30) - 71 g/h (G31)	
	Portée min	0,45 kW	
	Gas	G20	G30/31
	Pression (mbar)	20	28-30/37
	Injecteur (1/100 mm)	77	50
	by-pass (1/100 mm)	Réglé	32
SP	Portée max	1,75 kW - 127 g/h (G30) - 125 g/h (G31)	
	Portée min	0,5 kW	
	Gas	G20	G30/31
	Pression (mbar)	20	28-30/37
	Injecteur (1/100 mm)	101	66
	by-pass (1/100 mm)	Réglé	34
R	Portée max	3,0 kW - 218 g/h (G30) - 214 g/h (G31)	
	Portée min	0,8 kW	
	Gas	G20	G30/31
	Pression (mbar)	20	28-30/37
	Injecteur (1/100 mm)	129	87
	by-pass (1/100 mm)	Réglé	42
TC	Portée max	3,8 kW - 276 g/h (G30) - 271 g/h (G31)	
	Portée min	1,35 kW	
	Gas	G20	G30/31
	Pression (mbar)	20	28-30/37
	Injecteur (1/100 mm)	145	98
	by-pass (1/100 mm)	Réglé	57
UR	Portée max	3,5 kW - 255 g/h (G30) - 250 g/h (G31)	
	Portée min	1,35 kW	
	Gas	G20	G30/31
	Pression (mbar)	20	28-30/37
	Injecteur (1/100 mm)	144	94
	by-pass (1/100 mm)	Réglé	57

### ODEUR DE GAZ DANS LA PIECE

s'assurer que:

- le robinet ne soit pas resté ouvert
- le tuyau d'alimentation du gaz soit bien en place et en bon état; se rappeler de respecter la date limite d'utilisation.

**NE CHERCHER JAMAIS UNE FUITE DE GAZ AVEC UNE ALLUMETTE, VERIFIER L'ETANCHEITE AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE**

### LE FOUR ET LE GRILL NE CHAUFFENT PAS

S'assurer que la manette du four soit en position de fonctionnement

### TEMPS DE CUISSON TROP LONG

Contrôler que la température affichée soit la plus exacte pour l'aliment à cuire.

### FUMEE DANS LE FOUR

Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque cuisson. Pendant la cuisson des viandes des gouttes de gras salissent les parois, si elles ne sont pas nettoyées elles causeront de la fumée et une odeur désagréable pendant la cuisson successive.

Si après tous les contrôles indiqués ci-dessus l'appareil ne fonctionne pas, appeler le centre assistance le plus près, donnez-lui toutes les indications utiles: modèle, numéro du matricule de production.

BRÛLEUR FOUR ET GRILLOIR							
COOKERS:							
90x60	Four avec thermostat	5000	1800	107	305	160 o	400
	Grilloir	3200	-	82 x	230	120	323
90x60 with cylinder compartment	Four avec thermostat	3100	950	85	225	115y	294
	Grilloir	2000	-	70	145	105	190
ABOUT				GAZ BUTANE		GAZ NATUREL	

THEMAL CAPACITIES DETERMINED WITH THE HIGH HEATING VALUE OF THE GAS AT 15°C-1013mbar


---

## **GB**

---

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

---


---

## **FR**

---

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

---