




MARQUE: FRATELLI ONOFRI

REFERENCE: CH 98 DFS GRIS

CODIC: 2833492



**LIBRETTO ISTRUZIONI**  
**INSTRUCTIONS BOOKLET**  
**NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

mod.

- IT - GB - FR - ES -



## RENSEIGNEMENTS GENERAUX DESTINES A L'UTILISATEUR

### AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

#### Déchets emballage

Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 73/23/CEE relative à la "basse tension".
- 89/336/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz"
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

#### CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

#### GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

S'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaque d'identification placée dans le tiroir inférieur de l'appareil.

Conservez la partie qui Vous est destinée. Celle-ci doit être montrée, en cas de nécessité, au personnel du Service Assistance Technique avec la relative facture d'achat.

Si Vous ne suivez pas cette procédure, le personnel technique sera obligé de Vous débiter toutes les éventuelles réparations.

#### SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE


Cet appareil, avant de sortir de l'usine, a été essayé et réglé par du personnel expert et spécialisé, afin de pouvoir donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point, qui pourrait ensuite se rendre nécessaire, doit être effectuée avec le plus grand soin et beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous conseillons de Vous adresser toujours au revendeur ou à notre Centre Assistance plus proche, en spécifiant le type d'incovénient et le modèle de Votre appareil.

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.

## CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

#### ATTENTION:

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**

#### EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant**; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

#### POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.

#### ATTENTION - FOUR:

**Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.**

- Eviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.

#### TIROIR INFERIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le chauffe-plats (positionné au dessous du four).

## UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

## UTILISATION DES BRULEURS A GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton:

- Disque plein ● robinet fermé
- Grande flamme 🔥 ouverture maximale
- Petite flamme 🔥 ouverture minimale

La position minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

## ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette au brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum.

## ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum; simultanément, actionner le bouton-poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant le symbole (⚡).

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

## ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

## APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE

## (selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que Vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

## ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.

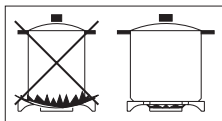


Fig.1

Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	220mm
-Semirapide	120mm	200mm
-Auxiliaire	80mm	160mm
-triple couron	220mm	260mm

## UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du collant des panneaux isolants autour du four (**il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée**). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

En général le four est équipé de: grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

**Note:** dans les tableaux suivants il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelque essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

## Tableau de cuisson système traditionnel

Préparations	Temp. °C.	Minutes
<b>Poisson</b>	180-240	suivant dim.
<b>Viande</b>		
Rôti de boeuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50
Canard ou oie	220	suivant poids.
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
<b>Gâteaux</b>		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte Brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioche	160-180	45

## Tableau de cuisson à air chaud

Préparations	Temp. °C.	Minutes	Poids kg.
<b>Entrées</b>			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Viandes</b>			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de boeuf	170-190	40-60	1-1,2
Filet de boeuf	170-180	35-45	1-1,5
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôti	160-180	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lievre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poisson	160-180	d'après poids	
<b>Gâteaux (Pâtisserie)</b>			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	40-45	
Pain de Genes	200-230	25-35	
Fouace au raisin	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuillantines sucrées	180-200	20-30	
Beignets de pom.	180-200	18-25	
Flan biscuit Savoie	170-180	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Pain	200-220	40	

## FOURS A CONVECTION NATURELLE (Petit four)

### Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la manette du thermostat il est possible de sélectionner la température désirée dans le four et, selon les modèles, une ou plusieurs fonctions:

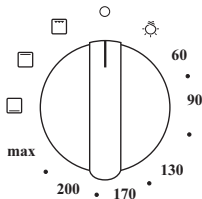
- Four éteint
- ☀ Lumière four
- 60 ÷ MAX Branchement de la résistance supérieure + inférieure
- ☐ Branchement de la résistance supérieure
- ☐ Branchement de la résistance inférieure
- ☐ Branchement du grilloir  
(tournebroche selon les modèles ☐ )

### ATTENTION -

Le grilloir doit toujours être utilisé avec porte entrouverte (en correspondance du premier déclenchement de la charnière), et le déflecteur pour la protection des manettes installé (fig. 2).

### Note:

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.



## FOUR MULTIFONCTION (Grand four)

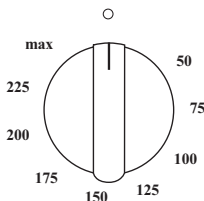
### Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure;
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

**N.B.:** Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

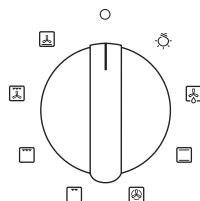
### Thermostat four

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température du four désirée, comprise entre 50 et MAX°C



### Sélecteur fonctions four

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four désirée



### Note:

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.

**Le four toujours doit être a la porte fermée.**

### Utilisation du four

Note: fours avec thermostat et commutateur séparés.

Lorsqu'on utilise les fonctions ☐ ☐ placer la manette du thermostat entre 180 ÷ 200°C comme température maximale.

### ATTENTION:

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont ☐ ou ☐.



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.



### Décongélation par ventilateur

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.



### Convection naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 50 à MAX°C.



### Cuisson par air pulsé

La résistance circulaire et le ventilateur sont en fonction. L'air chaud, réglable entre 50 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci permet une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.



### Gril moyen

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.



### Gril

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.



### Grill ventilé

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le grill ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.



### Sole ventilé

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.

## UTILISATION DU GRILLOIR

Positionner la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante. Vous pouvez changer de gradin, suivant votre goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.

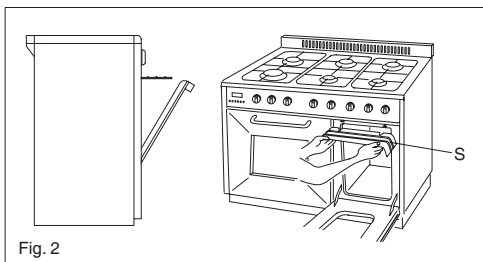



Fig. 2

### Tournebroche (selon les modèles)

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R**. (fig. 3).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 3).
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Mettre en place l'écran de protection **S** de manettes et placer la porte en position entre ouverte (voir fig. 2).
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant la manette **S** et un quant de protection en laine isolante (fig.3).

Pour la mise en fonction du tournebroche, tourner la manette sur le symbole .

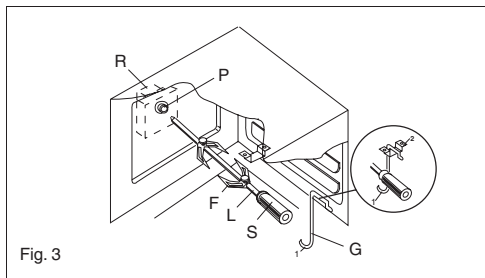


Fig. 3

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLE (SELON LES MODELES)

### HORLOGE "LED" (Fig. 4)

#### Caractéristiques

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

#### Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, position manuelle, horloge, compte-minutes, temps réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

### Affichage des fonctions

Affichage lumineux à 4 chiffres pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole

Fonction automatique = AUTO

Minuterie = symbole de la cloche

Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.

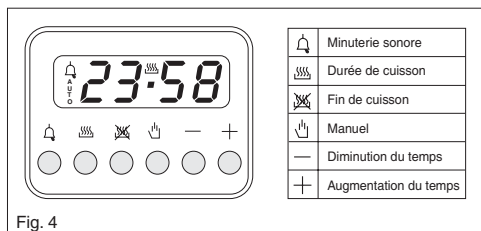


Fig. 4

### Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, programmer le temps avec + et -

### Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et - le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

### Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur le bouton manuel et réglage l'heure avec + ou -. Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés. Le symbole AUTO clignote.

### Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été annulée.

### Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmeur se commut automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

### Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le symbole de durée de cuisson se débranche, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

### Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson. L'heure apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré avec le bouton +. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure,

le symbole de durée de cuisson se débranchent. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson s'éteint.

### Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton +. Le symbole de durée se débranche. Le symbole s'allume de nouveau quand l'heure correspond au temps de début de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée et s'éteint.

### Minuterie

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton + ou -. Pendant le fonctionnement de la minuterie, le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

### Signal sonore

Le signal se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie pour durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

### Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation. Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

### Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson.

### Suppression d'un programme

On peut supprimer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ceci s'éliminera automatiquement.

## HORLOGE ANALOGIC (fig. 5).

### Pour la mise à l'heure

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manoeuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

### Réglage sonnerie

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.

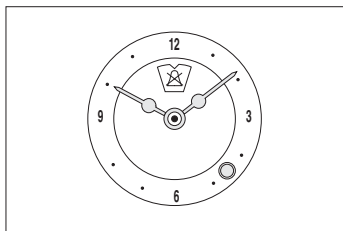


Fig. 5

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**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.**

### SURFACES ÉMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

### GRILLES ET BRULEURS

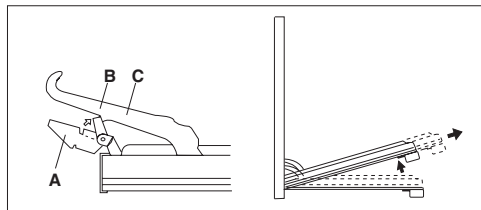
Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

**Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.**

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention a remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

### PORTE DU FOUR

Pour certains modèles, la porte du four peut être démontée de la façon suivante: les charnières A sont pourvues, pour ce but, de cavaliers mobiles B qui accrochés au secteurs des charnières C, lorsque la porte est complètement ouverte, les bloquent. Après il faut enlever la porte vers l'extérieur faisant donc les deux mouvements montrés en figure. Pour effectuer ces opérations, faire prise sur les côtés de la porte en proximité des charnières. Pour remonter la porte introduire les charnières dans leur sièges. Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les cavaliers mobiles B. Attention: en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.

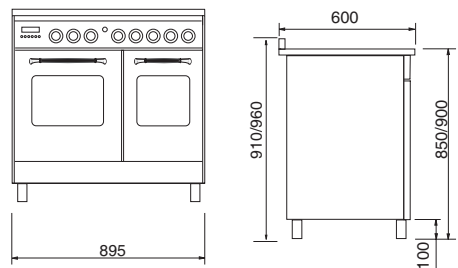


### PORTE DU FOUR

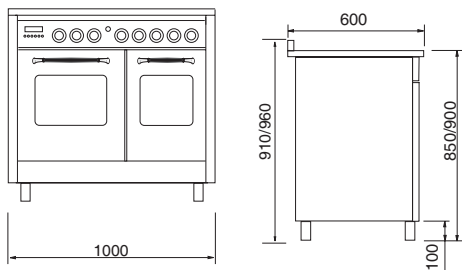
Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives.

## RENSEIGNEMENTS DESTINÉS A

## DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ( mod. 192 )



## DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ( mod. 108 )



## AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz**. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

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

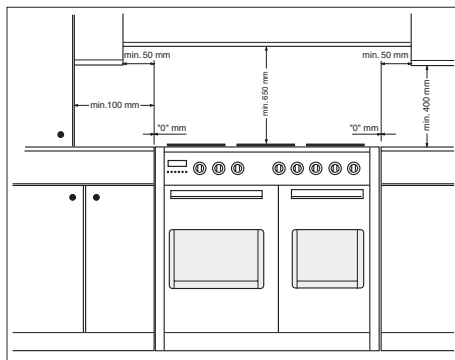
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée dans le tiroir inférieur de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

## INSTALLATION

**IMPORTANT:** Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



Certains modèles sont équipés de 4 pieds utiles pour aligner éventuellement la cuisinière avec les meubles. (voir fig. 8 ou 8A selon modèles).

Fig. 8

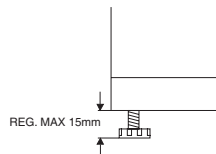
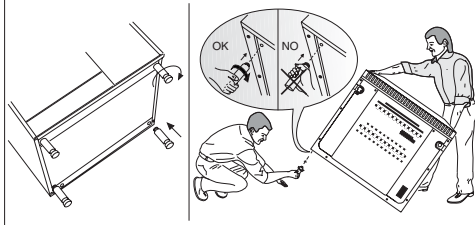


Fig. 8A

Soulever la cuisinière et visser les quatre pieds dans les logements prévus à cet effet aux quatre coins sous l'appareil.





## VENTILATION LOCAUX

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment:

- **Arrêté du 2 août 1977 (art.10-11)**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés 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 n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur.

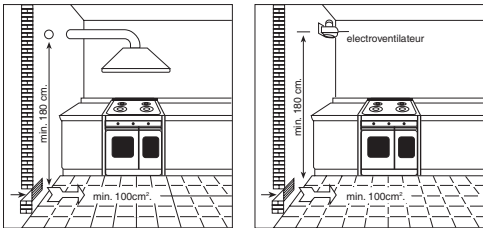
La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance installée.

(Voir la puissance totale sur la plaque signalétique placée dans le tiroir inférieur de l'appareil).

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm<sup>2</sup>.

La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



## RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué.

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

L'extrémité du raccord est fileté.

Les raccordements possibles sont:

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- 2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.

Le tuyau doit être raccordé directement au coude de la rampe. ( voir fig 9 ).

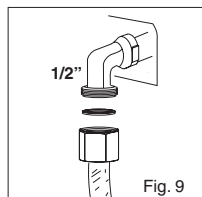


Fig. 9

- 3) le raccordement par tuyau flexible

Le tuyau doit être monté sur l'about (porte caoutchouc) avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur ( voir fig 10 ).

Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption imprimée sur le tuyau et le remplacer avant cette date.

### AVERTISSEMENTS

Nous rappelons pour les tuyaux souples (longueur max.1500mm), de:

- 1 - éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2 - éviter des efforts de traction et de torsion
- 3 - éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4 - éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5 - s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.

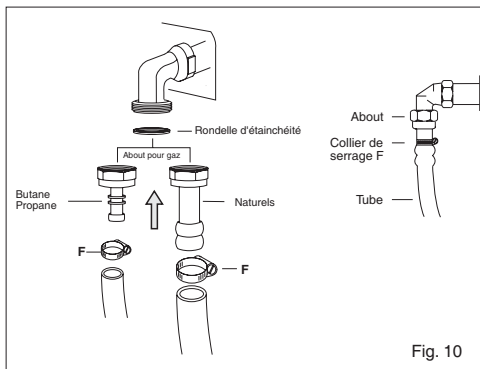


Fig. 10

## REGLAGES GAZ

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.11 A), changer l'injecteur (voir figure 11 B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.

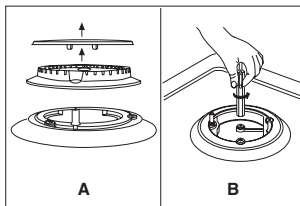


Fig. 11

Valeurs se référant à Hs - 15°C - 1013,25mbar

TABLE D		TABLEAU GENERAL INJECTEURS				
Type de gaz	mbar	Inject.	Brûleur type	Puissance Watt Cohsom		
		N.		max.	min.	max.
NATUREL G20/25	20/25	1,15	-Rapide	3000	750	286 l/h
		0,97	-Semi rapide	1750	480	167 l/h
		0,72	-Auxiliaire	1000	330	95 l/h
		1,28	-Triple cour.	3300	1300	315 l/h
		1,20	-Poussonière	2900	1500	277 l/h
BUTANE G30	28/30	0,85	-Rapide	3000	750	219 g/h
		0,65	-Semi rapide	1750	480	128 g/h
PROPANE G31	37	0,50	-Auxiliaire	1000	330	73 g/h
		0,93	-Triple cour.	3300	1300	241 g/h
		0,85	-Poussonière	2900	1500	211 g/h
AIR BUTANE PROPANE G130	8	2,60	-Rapide	3000	750	421 l/h
		1,85	-Semi rapide	1750	480	245 l/h
		1,45	-Auxiliaire	1000	330	140 l/h
		2,90	-Triple cour.	3300	1300	463 l/h

## REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit  $\hat{\phi}$ ; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig. 12). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 12 A).

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max.  $\hat{\phi}$ , au débit réduit  $\hat{\phi}$  et viceversa. Remonter la manette.

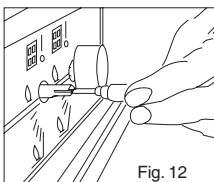


Fig. 12

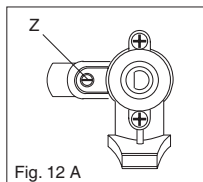


Fig. 12 A

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

**La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.**

S'assurer que la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil.

Prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

**Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.**

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- jaune/vert = pour la mise à la terre "I" (E)
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"

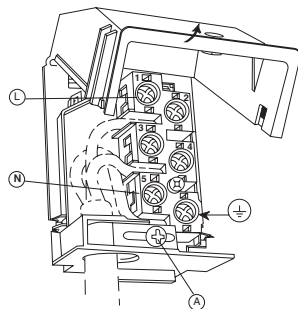
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V-	
	Type de câble	Section
Table toutes gaz + double four électr.	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>

## REPLACEMENT DU CABLE

Dans le cas où le câble devrait s'endommager, le remplacer selon les instructions suivantes:

- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous;
- dévisser la vis "A" qui bloque la câble;
- remplacer la câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau;
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccorde à la borne "I" et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu" doit être raccorde a la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".



## ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### AVERTISSEMENTS

**Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet au 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 ci-dessus indiquées.

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

**La lampe four utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection (fig 12 B).**

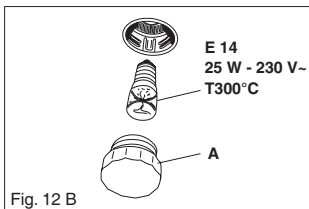


Fig. 12 B

### DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig. 13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démontez la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig. 15). De cette façon il est possible de soulever la table de travail et accéder aux composants internes.

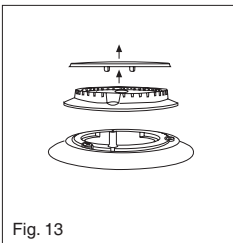


Fig. 13

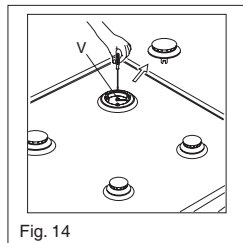


Fig. 14

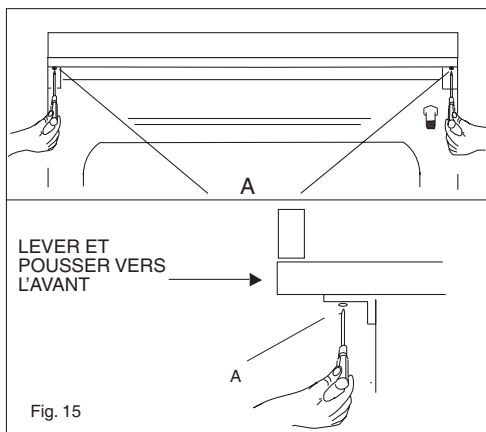


Fig. 15

- Pour démonter le tableau de bord il suffit de dévisser les 4 vis internes (B) qui fixent le tableau de bord à la façade du four (fig. 16).

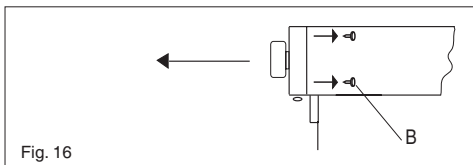
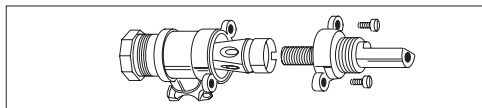


Fig. 16

### GRAISSAGE DES ROBINETS

Si la manoeuvre d'un robinet devient dure, il faut l'engraisser avec un gras spécifique pour les hautes températures. Procéder comme il suit: ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe.

Dévisser les deux vis de fixation du corps du robinet (voir figure) et enlever le cône.



Nettoyer le cône et sa siége avec un linge mouillé avec du solvant. Engraisser légèrement le cône avec le gras spécifique, le placer dans sa siége, et le tourner quelque fois. Enlever le cône de nouveau et enlever le gras résiduel faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus de gras. Monter tout soigneusement en sens inverse.

### REPLACEMENT DES ROBINETS

Ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe. Dévisser l'écrou D du tube qui porte le gaz au brûleur, dévisser la vis V fixant le robinet à la bride et l'enlever (voir figure 16 A).

Note: Lorsqu'on remplace le robinet il est nécessaire de remplacer le joint d'étanchéité du robinet.

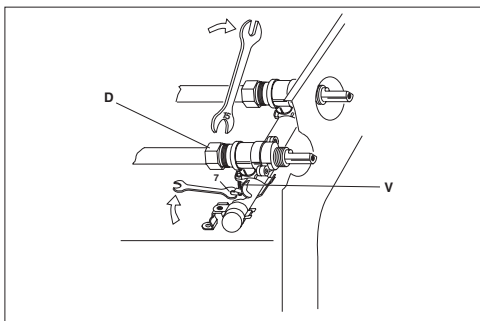


Fig. 16 A