

Cuisinière à gaz Fourneau à gaz avec four

LPG4920...LPG6940...LPG694F...LPG694E...
LPG696F... LPG4820D... LPG6840D

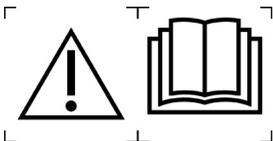


1317433
1317463



1315563

FRANCAIS : Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien



Index

1. INSTALLATION	31
1.1 Mises en garde générales de sécurité	31
1.2 Positioning	35
1.3 Branchement électrique.....	36
1.4 Notes de sécurité sur l'installation.....	37
1.5 Smoke exhaust	38
1.6 Raccordement du gaz	38
1.7 Branchement à un Gaz Différent	40
2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES	41
2.1. Mise en marche.....	41
2.2. Réglages.....	42
3. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE	43
3.1. Premier allumage du four	43
3.2. Cuisson.....	43
3.3. Boutons de commande sélecteur	44
3.4. Symboles bouton sélecteur four.....	44
3.5. Thermostat de sécurité	44
3.6. Voyants	45
4. UTILISATION DU FOUR À GAZ	45
4.1. Premier allumage du four	45
4.2. Thermostat de Sécurité.....	48
4.3. Remplacement des buses	48
5. ENTRETIEN et NETTOYAGE	50
5.1. Nettoyage intérieur	50
5.2. Remplacement de la lampe du four	50
5.3. Kit porte froide	51
5.4. Nettoyage de la porte du four	51
5.5. Boutons	51
5.6. Réparation de la partie électrique.....	51
6. PROBLEMES ET SOLUTIONS	52
7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	53

**Cher Client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne.

Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalcification et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

1. INSTALLATION

1.1 Mises en garde générales de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche des appareils car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de ces derniers.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- Faire toujours en sorte que le manuel accompagne l'appareil en cas de transfert de propriété; en cas de besoin, une nouvelle copie peut être demandée au revendeur agréé ou directement au constructeur.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Un appareil endommagé ne doit en aucun cas être installé et mis en marche ; dans le doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou le revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Une installation ou un entretien différent de celui indiqué dans le manuel peut provoquer des dommages, des lésions ou des incidents mortels.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent uniquement être réalisées par un personnel professionnellement

qualifié et en suivant les instructions du constructeur.

- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement des personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ni utilisent l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans des conditions de fonctionnement, peuvent dépasser les 60° C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise des protections auditives

car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).

- En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, l'alimentation en énergie électrique doit être coupée.
- Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler d'avoir retiré toutes les pièces de l'emballage, et veiller ensuite à les éliminer conformément aux normes en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- Toute réparation électrique doit être effectuée par un personnel hautement qualifié.
- Attention ! En cas d'endommagement des câbles d'alimentation électrique, il est impossible d'utiliser l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel

uniquement.

- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admise.
 - Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
 - Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention lors de l'ouverture de la porte. **RISQUES DE BRÛLURES !!**
 - L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
 - Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
 - **ATTENTION** : le sol à proximité de l'appareil pourrait être glissant.
 - La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables
- en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil; il est par conséquent recommandé de ne pas l'enlever, de ne pas l'endommager et de ne pas la modifier.
- Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles de la Directive Gaz 2009/142/CE et sont par conséquent dotées d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme notifié.
 - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
 - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE.
 - L'appareil est conforme à l'exigence essentielle requise par la directive basse tension 2014/35/CE.

1.2 Positioning

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois. L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation emballé sur palette en bois et la manutention doit être effectuée en prenant toutes les précautions pour éviter qu'il ne bascule.

L'appareil doit être installé à une distance minimum de 100 mm de la paroi latérale et à 50 mm de la paroi postérieure. (**Fig 1**)

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Enlever l'appareil de l'emballage et en vérifier l'intégrité ; le placer ensuite sur le lieu d'utilisation.

Procéder au nivellement et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de réglage comme indiqué en **Fig.2**.

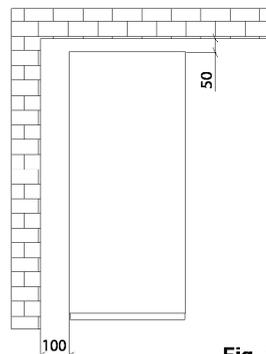
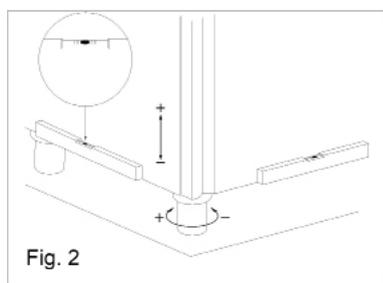


Fig. 1



Les dénivelés ou les inclinaisons d'une certaine importance peuvent influencer négativement le fonctionnement de l'appareil.

Si l'appareil est placé contre un mur, ce dernier doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

L'appareil doit être positionné dans une zone où il ne peut pas y avoir de contact accidentel avec l'eau.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aspiration et d'évacuation de la chaleur, et placer l'appareil sous une hotte d'aspiration dont l'installation est aux normes.

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours par un technicien autorisé ; à cette occasion, tous les contrôles concernant le fonctionnement des composants électriques (contacteurs, système électronique, électrovannes, résistances, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

1.3 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant l'installation, s'assurer que la tension et la fréquence du système d'alimentation présent sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique appliquée directement au dos ou sur le certificat de garantie. Les opérations d'installation et de réglage doivent être réalisées avec une extrême attention par un personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau, un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation ; ce dispositif doit également être placé dans un lieu et de manière à ce qu'il soit facilement actionnable par l'opérateur à tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du cordon d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le câble d'alimentation à utiliser doit être au moins du type H05 RN F et avoir une section adéquate à l'appareil.

Le bornier de branchement est situé à l'intérieur du caisson en haut.

Passer le câble à travers le passe-câble et le presse-étoupe, brancher les conducteurs dans la borne correspondante du bornier et les fixer.

Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de manière à ce qu'en cas de rupture du serre-câble, le câble de terre se détache après les câbles de tension.



Fig.3

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement, une borne est placée sur le châssis et marquée par le symbole de **Fig. 3**.

Caractéristiques électriques

Modèle	Tension V	Fréquence Hz	Nombre de plaques	Puissance max plaques kW	Puissance max nominale KW
LPG4920	1N 230V	50/60	2	2	9.5
LPG6940	1N 230V		4		19
LPG694F	1N 230V		4		1.4
LPG694E	1N 230V		4		2.2
LPG696F	1N 230V		6		1.4
LPG4820D	-	-	2		9.5
LPG6840D	-	-	4		19

Table 1

1.4 Notes de sécurité sur l'installation

Si l'appareil se trouve à proximité d'autres électroménagers, veiller à ce que les câbles électriques et les tuyaux soient suffisamment éloignés des parties chaudes de l'appareil.

S'assurer qu'il y ait une circulation suffisante d'air autour de l'appareil.
Éviter l'installation du produit à proximité de produits inflammables.

1.5 Smoke exhaust

La machine doit toujours être installée sous une hotte.

Lorsque l'appareil est installé sous le capot d'extraction, vérifier que les indications suivantes sont respectées:

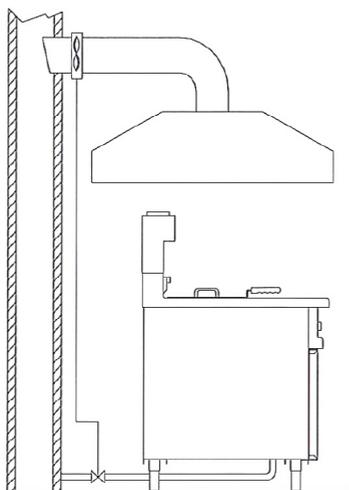


Fig. 4

- le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés produits (voir normes en vigueur) ;
- l'alimentation en gaz vers l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'arrêter si le débit descend en dessous des valeurs préconisées ;
- la réintroduction du gaz dans l'appareil doit pouvoir se faire uniquement manuellement ;

l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (Fig.4)

1.6 Raccordement du gaz

Contrôler sur la plaque technique placée sur le côté gauche du four que l'appareil a été testé pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur (Fig. 5).

Contrôler que les buses montées sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

Contrôler, avec les données indiquées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

L'appareil, sauf en cas de demandes différentes au moment de l'ordre, est réglé en usine pour

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
		II _{2H3+}	P mbar	20-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE		II _{2H3B/P}	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-FR-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE	
	TYPE	A ₁ B ₁₁	II _{2E+3+}	P mbar	20-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II _{2H3B/P}	P mbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR		II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20	DE	
		II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25	NL	
Σ Q _n	kW	II _{2E3+}	P mbar	20-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY	
			I ₃₊	P mbar	20-30	37	/	CY	
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS			A		mbar				
				kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Fig. 5

le fonctionnement avec gaz G20 à une pression de 20mbar.

Éviter de mettre des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Nous conseillons de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal.

Contrôle du Débit Thermique Nominal :

Pendant la première installation et après chaque nouvelle intervention ou adaptation à un autre type de gaz, il est nécessaire d'effectuer une mesure du **débit thermique nominal**. Cette mesure peut être effectuée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compte-litres et d'un chronomètre. Après avoir mesuré la pression du branchement et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée saisie avec celle indiquée dans le tableau des données techniques à la rubrique «consommation de gaz». Une tolérance de ± 5 % de la valeur nominale.

TYPES DE GAZ	PRESSION EN mbar.		
	NOM	MIN	MAX
GAZ MÉTHANE G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

L'appareil devra être alimenté par l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont indiquées dans le **tableau 2**.

Tabl. 2

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz de section interne pas inférieur à 16 mm de diamètre pour des raccords de G1/2" et pour des raccords de G3/4" d'un diamètre non inférieur à 20 mm. Le raccord peut être en métal et le tuyau peut être fixe ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible métallique de branchement au raccord du gaz ne touche pas des parties surchauffées et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de fixation conformes aux normes d'installation. Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne pas inférieur au tuyau de raccordement indiqué ci-dessus. Après le raccordement au réseau de gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Dans ce but, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la localisation des fuites.

NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES NUES !

Contrôle de la Pression du Gaz :

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée à la hauteur de la prise de pression (**Fig. 6**) après avoir enlevé la vis d'étanchéité.



Fig. 6

Au moyen d'un tuyau flexible, brancher à la prise de pression un dispositif de mesure (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en marche.

Si la valeur de la pression n'est pas comprise dans les limites inférieures et supérieures indiquées dans le tableau, il ne sera pas possible d'installer définitivement l'appareil.

Éteindre l'appareil, débrancher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité sans oublier d'insérer la rondelle et contacter l'Organisme distribution du gaz pour vérifier la pression du réseau. Pour cela, il pourrait être nécessaire d'insérer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

1.7 Branchement à un Gaz Différent

S'il devait être nécessaire de brancher l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été prédisposé, il faut remplacer les buses.

Procéder comme suit :

Remplacement Buse Brûleur Principal :

- Lever les grilles positionnées au-dessus de plan de cuisson, soulever les couvercles émaillés noirs et les chapeaux de brûleur de manière à voir les buses vissées centralement sur les coupes ;
- Dévisser les buses et les remplacer par celles correspondant au gaz préchoisi selon ce qui est indiqué sur la plaque technique. Les buses sont marquées en centièmes de millimètre.

Lorsque la conversion ou l'adaptation est terminée pour chaque type de gaz, il est OBLIGATOIRE d'accrocher la plaque correspondante qui est fournie avec les buses au-dessus de la plaque technique.

Réglage du Minimum :

Enlever la manette et la partie frontale.

Pour le réglage du minimum, il est nécessaire d'intervenir sur la vis (**Fig. 7 réf. 1**) : en dévissant, la flamme augmente et, en revissant, la flamme diminue.

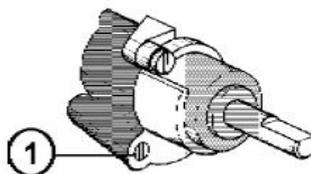


Fig. 7

Pour le gaz GPL, tourner à fond la flamme du minimum. Il est dans tous les cas nécessaire de contrôler que la flamme, dans la position minimum, soit stable sur toute la surface du brûleur et, lors du passage du minimum au maximum, qu'elle ne s'éteigne pas ou que la buse ne prenne pas feu.

Une fois terminées les opérations pour la conversion du type de gaz, vérifier l'étanchéité des pièces démontées avec le test des bulles de savon ou au moyen de substances moussantes indiquées : l'utilisation de flammes libres est en effet interdite pour vérifier la présence de fuites de gaz.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut :

- vérifier qu'il fonctionne correctement ;
- communiquer à l'utilisateur le mode d'emploi.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES

2.1. Mise en marche

L'appareil devra être destiné seulement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, il est nécessaire d'enlever tout le matériel d'emballage et de procéder à un nettoyage soigné de la grille pour éliminer les graisses industrielles, de la façon suivante :

- contrôler qu'aucun objet autour de l'appareil ne soit un obstacle pour l'afflux d'air nécessaire à la combustion et que le local soit suffisamment ventilé.
- Contrôler l'efficacité des dispositifs d'évacuation des fumées de cuisson.

Nous vous recommandons d'utiliser des gants de protection pour faire fonctionner l'équipement. Le tableau de bord apparaît comme dans la **fig. 8**.

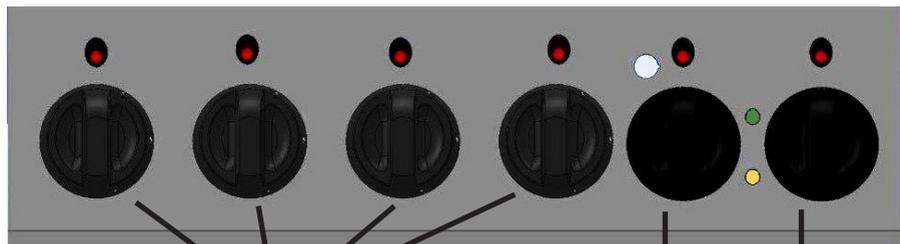


Fig. 8

Manette feux

Manette
Température
Four

Manette
Sélecteur
Cuisson Four

2.2. Réglages

Les manettes de commande des robinets brûleurs sont dotées de 4 positions (Fig. 9):

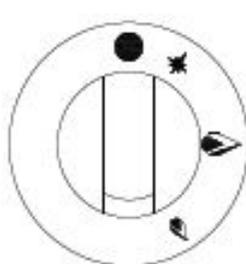


Fig. 9

-  Éteinte
-  Pilote
-  Grande Flamme
-  Petite Flamme

Allumage de la flamme pilote des feux

Appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche jusqu'à la position "pilote" (Fig. 10).

Maintenir la manette enfoncée et approcher simultanément l'allumette du brûleur.

Après avoir allumé la flamme pilote, maintenir la manette appuyée à fond pendant environ 20/30 secondes afin de chauffer le thermocouple puis la relâcher. Tourner encore la manette à gauche et la positionner sur le symbole "flamme grande" (Fig. 9) pour la puissance maximum ou sur le symbole "flamme petite" pour la puissance minimum.

Extinction :

- **Brûleur principal:** tourner la manette à droite en la positionnant sur le symbole "pilote" ; le brûleur principal s'éteint et seule la flamme pilote reste allumée.
- **Total :** pour éteindre la flamme pilote et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "éteint".

3. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

3.1. Premier allumage du four

Le premier allumage doit être effectué avec le four vide. Régler le thermostat au maximum en mettant le sélecteur sur le symbole de cuisson ventilée multiple.

Chauffer pendant environ 60 minutes ; durant cette opération, aérer la pièce.

Au cours des premières minutes de fonctionnement, le four pourrait produire de la fumée et des odeurs désagréables.

Ceci est dû au chauffage thermique et aux graisses utilisées durant la fabrication.

À la fin de ce cycle, laisser refroidir et nettoyer soigneusement l'intérieur avec de l'eau chaude et du nettoyant doux.

Durant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.

3.2. Cuisson

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée. Pour enlever les plats du four, se doter de gants de protection. Les récipients doivent être en mesure de résister à des températures supérieures à 250°C.

Faire attention aux assaisonnements avec des huiles ou des graisses, surtout si elles se déposent sur le fond du four, car, à des températures élevées, elles peuvent prendre feu.

Les rainures latérales à l'intérieur du four **Fig. 10** offrent la possibilité de régler la hauteur de la grille, offrant ainsi une température plus importante sur la partie supérieure et inférieure des plats en fonction de la position choisie.

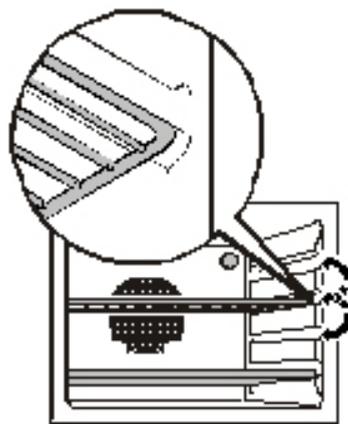


Fig.10

3.3. Boutons de commande sélecteur

Le four électrique dispose de 2 commandes de sélection des boutons:

- **le bouton de sélection:** il vous permet de choisir le type le plus adapté aux besoins de cuisson de chauffage;
- **le bouton du thermostat:** il vous permet de sélectionner la température désirée. Le thermostat, une fois atteint la température de consigne, va la maintenir constante pendant le temps de cuisson.

3.4. Symboles bouton sélecteur four

	<p>Cuisson traditionnelle Il s'agit du fonctionnement simultané de la résistance supérieure et de la résistance inférieure. Elle permet de cuisiner tous les types de plat. Idéale pour les tartes levées, les pizzas, les rôtis et les flans. Si la cuisson requiert plus de chaleur en haut qu'en bas, régler la hauteur de la grille.</p>		<p>Cuisson finale/réchauffer Le fonctionnement de la seule résistance inférieure donne une touche finale à la cuisson et est très utile pour réchauffer les plats. Elle est indiquée pour compléter la cuisson des biscuits, des tartes et des tartes salées.</p>
	<p>Rissolage S'obtient avec le fonctionnement de la résistance supérieure et permet de dorer la surface des plats mis au four. Permet d'obtenir d'excellents résultats dans la cuisson des lasagnes, des flans à base de pâte ou de légumes.</p>		<p>Grill traditionnel Avec le fonctionnement de la seule résistance supérieure centrale, il permet d'obtenir d'excellents résultats dans la cuisson des viandes de moyenne/faible épaisseur. Très utile pour griller le pain.</p>
	<p>Cuisson intensive Le fonctionnement de la ventilation associé à la cuisson traditionnelle assure des cuissons rapides et uniformes même pour des préparations délicates comme les biscuits et la pâtisserie.</p>		<p>Grill ventilé L'action combinée du grill et de la ventilation assure une cuisson bien distribuée. Même les viandes de grande épaisseur et les plats particulièrement volumineux peuvent être grillés de manière parfaite.</p>

Table 2

3.5. Thermostat de sécurité

Afin d'éviter les risques de surchauffe dus à une utilisation incorrecte de l'appareil ou à un défaut des composants, le four est doté d'un thermostat de sécurité qui, en cas de fonctionnement anormal, coupe l'alimentation électrique.

Le réarmement du thermostat, en fonction de la baisse de la température du four, est automatique. Par conséquent, en cas d'intervention du thermostat en raison d'une utilisation incorrecte du four, il suffit d'attendre le refroidissement du four et d'éliminer la cause pour pouvoir le réutiliser ; dans le cas contraire, si l'intervention est due à un défaut des composants, il est nécessaire de faire intervenir l'Assistance Technique.

3.6. Voyants

Faire référence à la **Fig 8**.

Le vert, sur le dessus, indique la masse de «tension de l'appareil sous, le deuxième, le fond orange, indique que le thermostat est en fonction entre et est activée et désactivée selon que le four est en température ou moins.

4. UTILISATION DU FOUR À GAZ

4.1. Premier allumage du four

Attention !

Monter le brûleur du four en respectant les crans de référence situés sur le brûleur et sur la coupe (**Fig. 11**).

Le premier allumage doit être effectué avec le four vide.

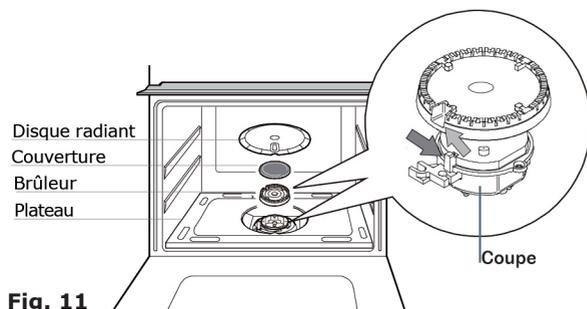


Fig. 11

Au cours des premières minutes de fonctionnement, le four pourrait émettre de la fumée et des odeurs désagréables : cela est dû au chauffage thermique et aux graisses utilisées dans la fabrication.

Chauffer pendant environ 60 minutes ; durant cette opération, aérer la pièce.

Ce cycle terminé, laisser refroidir et nettoyer soigneusement l'intérieur avec de l'eau chaude et produit détergent neutre puis rincer abondamment et sécher à l'aide d'un linge doux.

ALLUMAGE

Ouvrir la porte du four, contrôler que le brûleur soit positionné dans son logement, approcher la flamme de l'orifice 1 (**Fig. 12**) dans le disque radiant. **Appuyer à fond la manette du four** en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de température maximum. **Relâcher la manette après 5 secondes.**

Si le brûleur ne devait pas rester allumé, **maintenir enfoncé à fond la manette pour un temps supérieur**, permettant le chauffage de la vanne de sécurité.

La porte du four doit rester ouverte jusqu'à l'allumage du brûleur, vérifier à cet effet la présence de la flamme à travers cet orifice **1 (Fig. 12)**.

Après l'allumage du brûleur, fermer lentement la porte du four pour éviter l'extinction de la flamme et régler la manette sur l'aiguille de la température désirée.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DU FOUR (Si prévue)

Si le four est doté d'un allumage électrique, pour allumer le four, il est indispensable d'ouvrir complètement la porte, appuyer sur la manette relative au thermostat du four en la tournant à gauche et relâcher après que le brûleur se soit allumé. Refermer lentement la porte.

Attention ! Si la porte n'est pas complètement ouverte, l'allumage ne fonctionne pas.

Une fois la température réglée atteinte, le thermostat amènera automatiquement le brûleur au minimum, de manière à maintenir la température constante à l'intérieur du four.

Si pendant l'utilisation, la flamme s'éteint accidentellement, la vanne de sécurité bloque la sortie du gaz après 40 secondes.

Attention !

Comme prévu par les normes, un dispositif empêche l'utilisation simultanée du brûleur à gaz du four et de la résistance électrique du grill.

Description :

- 1** - Orifice allumage four (manuel)
- 2** - Déflecteurs fumées pour l'utilisation du grill

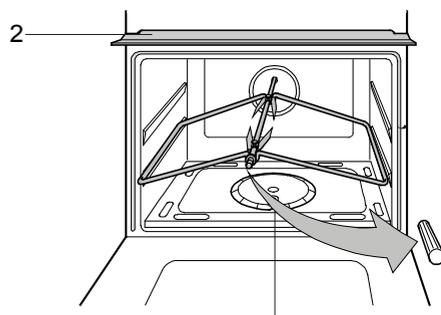


Fig. 12

FONCTIONNEMENT

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée.

Pour sortir les plats du four, se doter de gants de protection.

Les récipients pour la cuisson des aliments doivent être en mesure de résister aux températures supérieures à 250 degrés.

Faire attention aux assaisonnements avec des huiles ou des graisses, surtout si elles se déposent sur le fond du four, car, à des températures élevées, elles peuvent prendre feu.

TOURNEBROCHE

Quand on veut effectuer une cuisson à la broche, il est nécessaire d'enlever la poignée (**Fig. 12**) ; puis insérer le châssis et le tournebroche dans le four en faisant attention à insérer correctement la pointe dans le logement du moteur du tournebroche. Positionner le déflecteur pour protéger les manettes (**Fig. 12 Réf. 2**) et effectuer la cuisson en laissant la porte ouverte dans la position du premier cran.

Cette cuisson n'est pas réglée par thermostat et doit donc être effectuée sous un contrôle attentive de l'utilisateur en veillant à ce que les parties accessibles peuvent devenir chaudes avec l'utilisation du grill. Tenir les enfants à l'écart.

Attention !

Il est absolument impossible d'utiliser les brûleurs sans la présence de grilles et pendant le fonctionnement, pour ne pas endommager lourdement les brûleurs, il est indispensable d'utiliser d'autres chapeaux de brûleur au-dessus de ceux déjà installés dans l'appareil.

SYMBOLES MANETTES

Manette sélecteur



Allumage lampe four



Allumage résistances grill
et lampe four



Allumage résistances grill,
moteur tournebroche et
lampe four

Fig. 13

Manette thermostat

Sert pour allumer le four et permet de sélectionner la température désirée pour la cuisson.

VOYANTS

Les appareils sont dotés de 2 voyants (**Fig. 9**).

Le premier, vert en haut, indique la mise sous tension de l'appareil, la seconde, orange en bas, indique que le thermostat est en marche et s'allume et s'éteint selon que le four a atteint la température ou non.

4.2. Thermostat de Sécurité

Tous les modèles avec four sont dotés d'un thermostat de sécurité qui a le but d'éviter des surchauffes dangereuses dues à un usage incorrect de l'appareil ou à un défaut des composants. Le rétablissement du thermostat est manuel et doit être fait par un technicien qualifié.

4.3. Remplacement des buses

Pour effectuer le remplacement des buses du four, enlever les grilles, soulever le petit couvercle et enlever le brûleur et le chapeau des brûleurs.

Puis dévisser et enlever la buse à remplacer, positionnée comme indiqué à la **fig.14** et **15**.



Fig.14



Fig. 15

Caractéristiques techniques

Modèle	Puissance GAZ KW	Puissance KW	Poids	brûleurs
LPG4920	9.5		30	1x3.5kW-1.6kW
LPG4920D	6.5		20	1x3.5kW-1.6kW
LPG6940	19		28	2x3.5kW-2x6kW
LPG6940D	11		21	2x3.5kW-2x6kW
LPG694F	19	1.4	70	2x3.5kW-2x6kW-1x2.3kW
LPG694E	19	2.2	70	2x3.5kW-2x6kW-1x2.2kW (EL)
LPG696F	28.5	1.4	100	3x3.5kW-3x6kW-1x2.3kW

Tabl. 4

Tableau Buses

	Type de gaz	Pression (mbar)	Buse	Ouverture aérateur (mm)
Brûleur 3,5 kW	G20	20	140	6
	G31	28-30/37	92	8
	G31	50	80	8
Brûleur 6 kW	G20	20	185	4
	G31	28-30/37	120	15
	G31	50	105	15

Tabl. 5

Tableau Buses FOUR

Type de gaz	G30	G30	G20	G25
Pression (mbar)	29	50	20	25
Buse	80	70	109	114

Tabl. 6

5. ENTRETIEN et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou à haute pression. De la même manière, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de paille de fer, des brosses ou des raclettes en acier ; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la passant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront ensuite être abondamment rincées, en veillant à ce qu'il ne reste pas de résidus de nettoyant.

Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

5.1. Nettoyage intérieur

Laver les parties émaillées avec de l'eau tiède et du nettoyant à l'aide d'une éponge douce. Ne pas utiliser de paille de fer ni de substances abrasives pour ne pas abimer l'émail. Bien rincer et sécher à l'aide d'un chiffon doux.

Si des résidus d'aliments sont présents après la cuisson, il est conseillable de nettoyer le four pour éviter que la cuisson suivante ne les brûle et ne rende le nettoyage difficile.

5.2. Remplacement de la lampe du four

S'assurer que l'appareil est éteint et que la fiche est débranchée avant de remplacer la lampe, afin d'éviter la possibilité d'électrocutions.

Dévisser la protection en verre **Fig. 16**.

Enlever la lampe en la dévissant et la remplacer par une nouvelle ayant des caractéristiques identiques. Revisser la protection.

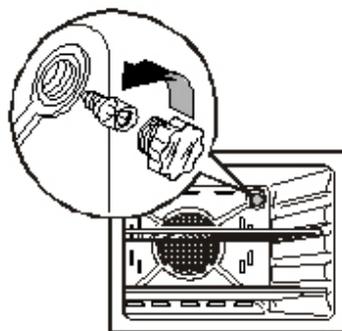


Fig.16

Caractéristiques de la lampe

Alimentation	230V
Puissance	15W
Douille type	E 14
Résistante à des températures de:	300°C

5.3. Kit porte froide

Un dispositif supplémentaire de protection est disponible pour réduire la température de la porte du four. Cette pièce devait être montée en cas de présence de jeunes enfants.

L'application du dispositif sera effectuée par un personnel qualifié. Pour la commande, indiquer l'article et le numéro de série de l'appareil disponible dans le certificat de garantie et la demander au centre d'assistance le plus proche.

5.4. Nettoyage de la porte du four

Pour un nettoyage soignée des vitres, il est conseillé de démonter la vitre intérieure **Fig. 17**.

Ouvrir entièrement la porte et dévisser les deux vis qui fixent la vitre intérieure. Nettoyer les deux vitres, uniquement avec de l'eau chaude et un chiffon humide.

Remonter le tout à la fin du nettoyage.

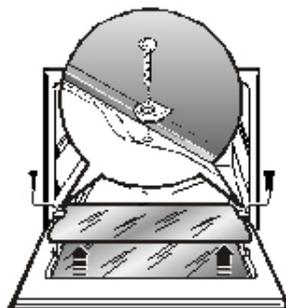


Fig.17

5.5. Boutons

Les boutons de la plaque de cuisson ne doivent être enlevés qu'en cas de besoin absolu, et non pas pour le simple nettoyage ; dans tous les cas, l'opération doit être réalisée avec une attention extrême, en veillant à remonter les boutons correctement dans leurs logements, afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement.

5.6. Réparation de la partie électrique

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, contrôler que :

- La fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- L'interrupteur général de la pièce est activé.

Après ces contrôles, faire réaliser si nécessaire les réparations par un personnel qualifié, en consultant la liste des Centres d'Assistance Technique.

Attention ! En cas d'endommagement des câbles d'alimentation électrique, il est impossible d'utiliser l'appareil.

Avant de réaliser une quelconque opération de démontage, débrancher la fiche de la prise de courant.

REPLACEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation doit être en H05RR-F, de 3 x 1mm² de section (voir plaque) ; il doit être remplacé de la manière suivante:

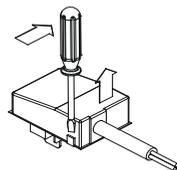


Fig.18

- ouvrir le bornier **Fig. 18** ;
- Insérer les conducteurs dans leurs bornes respectives : N - L - Terre ;
- Fixer le câble à l'aide du serre-câble ;
- Refermer le bornier en exerçant une pression sur le couvercle jusqu'à ce que ce dernier se bloque, ou bien en le refermant avec la vis, en fonction des modèles.

6. PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les voyants ne s'allument pas	Vérifier le branchement de l'appareil au secteur. Contrôler la configuration des boutons pour la cuisson. Vérifier le disjoncteur de l'installation électrique. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
Le voyant du thermostat ne s'allume pas	Tourner le bouton du sélecteur pour le positionner sur une fonction. Tourner le bouton du sélecteur pour le positionner sur une température. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
La lampe interne du four ne fonctionne pas	Contrôler que le cordon d'alimentation est branché du secteur. Remplacer la lampe du four par une autre ayant les mêmes caractéristiques, en suivant les indications figurant dans le paragraphe « Entretien et nettoyage ». Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
Présence d'humidité à l'intérieur du four	Éviter de laisser des aliments dans le four après la cuisson.
Présence d'humidité à l'intérieur du four durant la cuisson	Augmenter la température de 15/20°C durant la cuisson.
De la fumée sort du four	Contrôler que les parois et le fond du four sont propres. Les éventuels dépôts d'aliment créent de la fumée et des odeurs. Le nettoyage doit être effectué après chaque cuisson. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
Temps de cuisson trop longs	Vérifier que la température sélectionnée correspond aux caractéristiques du produit à cuire. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.

7. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

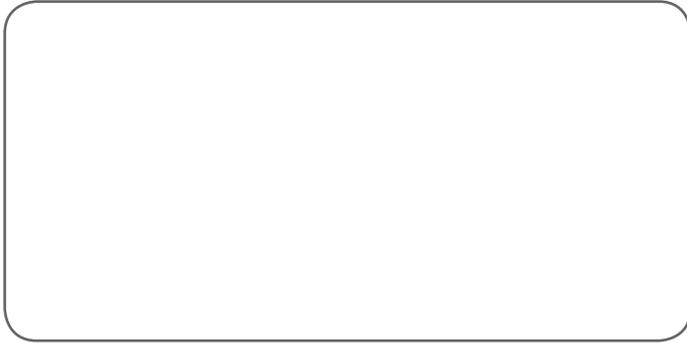
Le symbole de la **Fig.19** indique que, à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être mis au rebut conformément aux indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



Fig. 19

Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.



LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE QUANT AUX DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION ERRONEE, UNE MODIFICATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME NÉCESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.