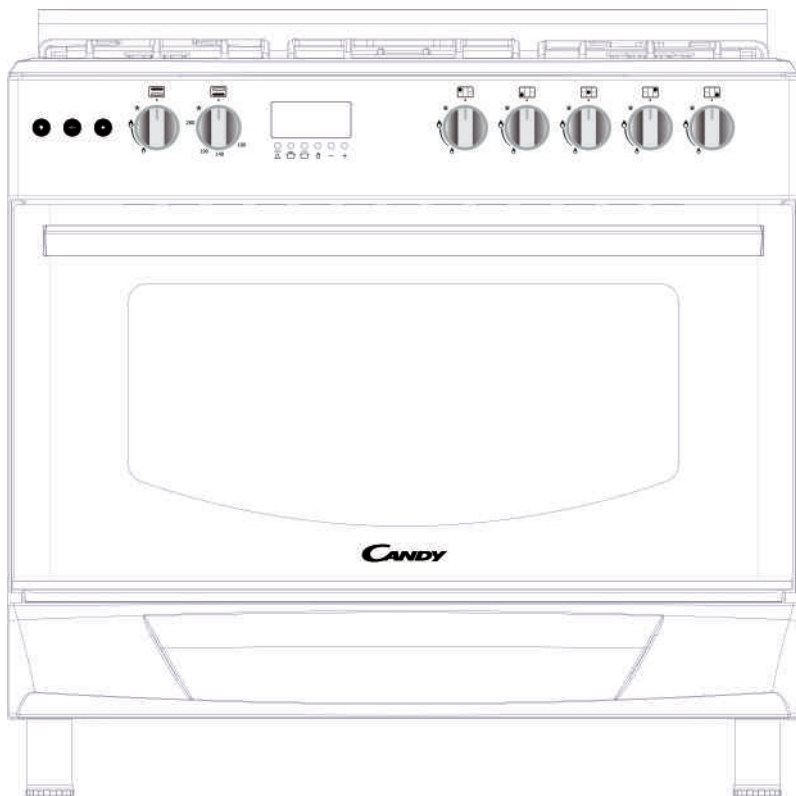


# CANDY

**FR** GUIDE D'EMPLOI DE FOUR A GAZ ET  
ELECTRIQUE DE DIMENSIONS 90X60

**Models;  
CGG96SGMX-15  
CGG96FGDX-15**



## Avant tout lisez ce guide s'il vous plaît!

Cher Client(e),

Nous souhaitons vous permettre de profiter le plus efficacement possible de votre produit fabriqué dans des installations modernes avec des contrôles de qualité sérieux. Pour ce faire, avant de commencer à utiliser le produit, lisez attentivement le guide en entier et gardez-le pour une consultation ultérieure. En cas de cession du produit transmettez le manuel également.

Le guide d'emploi vous aide à vous servir du produit d'une manière rapide et sans risques.

- Avant d'installer et faire marcher le produit, lisez le guide d'emploi.
- Respectez impérativement les consignes de sécurité.
- Conservez le guide d'emploi dont vous pourrez avoir besoin plus tard, dans un endroit facilement accessible.
- Lisez également les autres documents livrés en même temps que le produit.

N'oubliez pas que ce guide d'emploi pourra servir pour d'autres modèles également.

Les différences entre divers modèles sont clairement expliquées dans le guide.

Les Symboles et leurs Descriptions:

Les symboles qui figurent dans le guide sont les suivants.



- 1- Informations importantes et astuces pratiques utiles.
- 2- Mise en garde contre les situations dangereuses pour la sécurité de la vie et des biens.
- 3- Avertissement contre l'électrocution.
- 4- Avertissement contre les risques d'incendie.
- 5- Avertissement contre les surfaces chaudes.

## **Table des matières**

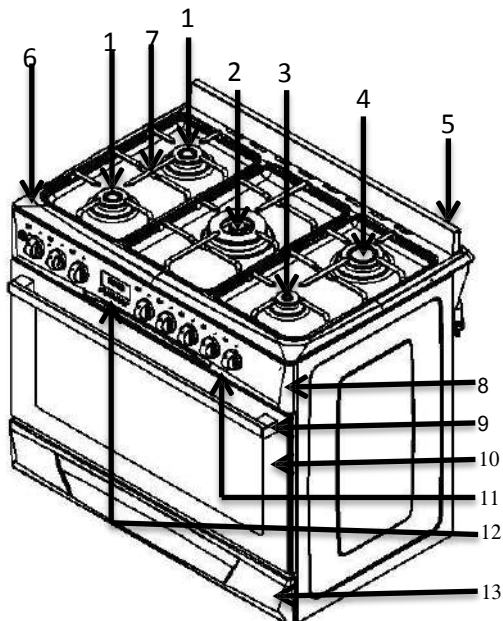
---

<b>1) <u>Votre Produit</u></b>	<b>3</b>
✓ Aspect Général	3
✓ Spécificités Techniques	4
✓ Accessoires	5
<b>2) <u>Consignes de Sécurité Importantes</u></b>	<b>6</b>
✓ Sécurité Générale	6-8
✓ Sécurité des enfants	8
✓ Sécurité pour les travaux électriques	9
✓ But d'utilisation	9
<b>3) <u>Installation</u></b>	<b>9</b>
✓ Avant d'utiliser le produit	9-10
✓ Installation et connexions	10-16
✓ Elimination du produit – Destruction de l'emballage	16
✓ Transports ultérieurs	16
✓ Se débarrasser de l'ancien produit	17
<b>4 <u>Avant préparation</u></b>	<b>17</b>
Ce qu'il faut faire pour l'économie d'énergie	17
Première utilisation - premier nettoyage - premier chauffage	18
<b>5 <u>Utilisation du four</u></b>	<b>18</b>
Explication de l'utilisation des réchauds à gaz	18
Explication de l'utilisation du four à gaz	19
Explication de l'utilisation du plateau de grillades	20
Explication de l'utilisation du tournebroche	22
Utilisation de la minuterie du four	23-27
<b><u>Utilisation de la partie cuisinière électrique</u></b>	<b>28</b>
<b>7 <u>Entretien et nettoyage</u></b>	<b>29</b>
Informations Générales	30
Nettoyage du panneau de contrôle	31
Nettoyage du four	
Remplacement de la lampe du four	
<b>8 <u>Solutions des problèmes</u></b>	<b>32</b>

## 1) Votre Produit

### ASPECT GENERAL

---



- 1- Brûleur semi-rapide
- 2- Brûleur Wok
- 3- Brûleur auxiliaire
- 4- Brûleur rapide ou miniwok
- 5- Splackbec ou Couvercle en verre
- 6- Table de cuisson
- 7- Grilles de table de cuisson
- 8- Panneau de contrôle
- 9- Poignée
- 10- Porte en verre
- 11- Boutons de réglage
- 12- Minuterie
- 13- Compartiment de rangement

## Spécifications Techniques

Voltage / fréquence	220-240 V 50-60 Hz
Consommation électrique totale	Min. 6 W – Max. 65 W
Fusibles à utiliser	Max. 6A
Type/section du câble	3 X 0,75 PVC H05VV-F...
Longueur du câble	Max.1,5 mt
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	890 x 985x 680
Four	Gaz
Eclairage intérieur	25 W



Les spécificités techniques peuvent être changées sans informations au préalable dans le but d'améliorer la qualité.



Les dessins du guide sont schématiques et peuvent ne pas correspondre à votre produit exactement.



Les valeurs indiquées sur votre produit ou dans les autres imprimés livrés avec votre produit sont des valeurs obtenues selon les standards concernés dans le milieu de laboratoire. Ces valeurs peuvent varier suivant les conditions d'utilisation et du milieu du produit.

## ACCESSOIRES



Les accessoires fournis diffèrent selon le modèle du produit. Tous les accessoires peuvent ne pas se trouver dans votre produit.

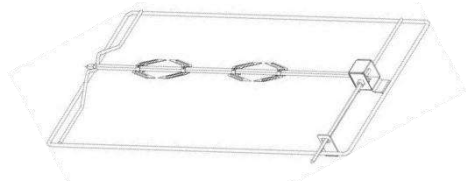
**Plaque de Cuisson:** Elle peut servir pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grillades importantes.

Plaque à tubes



**Grille métallique :** Elle peut servir pour faire des grillades ou installer au niveau souhaité les aliments à rôtir, à griller et à faire cuire dans une marmite.

Grille à tubes métalliques



EN OPTION

Tournebroche pour poulet 90X60

## 2) Consignes de Sécurité Importantes

---

Cette partie comprend les consignes de sécurité qui consistent à prévenir les dangers de blessures corporelles et les dommages matériels. Le non respect de ces consignes a pour effet d'annuler toutes sortes de garanties.

### **Sécurité Générale**

- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes frappées d'insuffisances physiques, sensorielles ou mentales ou des personnes manquant de connaissances ou d'expériences ( y compris les enfants), sans être accompagnées d'une personne responsable de leur sécurité ou qui fournira les instructions sur l'utilisation du produit. Les enfants doivent être surveillés de près pour les empêcher impérativement de jouer avec le produit.
- Le produit doit être branché sur une prise/ligne électrique avec prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs indiquées sur le tableau de "Spécificités Techniques". Pour une utilisation avec ou sans transformateur, n'oubliez pas de confier l'installation du dispositif de prise de terre à un électricien compétent. En cas d'utilisation du produit sans prise de terre conforme aux réglementations en vigueur, notre entreprise ne sera pas responsable des dommages survenus.
- Dans le cas où le câble/la fiche électrique est endommagé ne faites pas marcher le produit. Contactez le Service Agréé.
- Si le produit est défectueux ou présente des dommages visibles à l'œil nu, ne le faites pas marcher.
- Ne pratiquez aucune réparation ou de modifications sur le produit. Toutefois vous pouvez résoudre certains problèmes; voir Solutions des problèmes, page **32**.
- Ne lavez jamais le produit en l'évaporant d'eau ou en l'aspergeant! Vous risquez de vous faire électrocuter!
- Evitez d'utiliser le produit si vous êtes sous l'effet des médicaments ou de l'alcool qui peuvent réduire vos facultés mentales.
- Pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et les réparations le courant électrique du produit doit être coupé.
- Pour les opérations d'installation et de réparations, faites appel toujours au Service Agréé. Le producteur ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non habilitées et la garantie du produit sera annulée.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool pour vos lats. L'alcool s'évapore à la chaleur excessive et peut créer des incendies en s'enflammant au contact des surfaces chaudes.
- Ne faites pas chauffer les boîtes de conserves ou des bocaux en verre fermés. La pression formée peut les faire exploser.
- En état de marche, les bords du produit sont chauds, évitez de poser des produits inflammables à proximité.
- Ne posez pas les plateaux, des assiettes ou des feuilles d'aluminium directement sur le fond du four. La chaleur emmagasinée peut endommager le fond du four.
- Gardez les abords des canaux d'aérations dégagés.
- Le produit en état de marche peut être chaud. Ne touchez pas les parties chaudes, l'intérieur du four, les éléments de chauffage etc.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous posez ou enlevez des plats etc. dans le four chaud.
- N'utilisez pas le four si le verre de sa porte est démonté ou cassé.
- Lorsque le four marche la surface arrière se chauffe également. Les connexions électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, cela peut les endommager.
- Veillez à ne pas coincer les câbles de connexions par le couvercle du four et évitez de les faire passer par les surfaces chaudes. Le câble risque de fondre et créer des courts-circuits et des incendies.
- Après chaque utilisation, assurez-vous que le produit est éteint.
- Le produit et ses pièces accessibles sont chauds pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas le produit en état de marche.
- Pour nettoyer l'intérieur du produit et de sa vitre n'utilisez pas d'objets coupants et pointus, ils peuvent endommager votre produit.
- Surveiller de près l'huile chaude qui risque de causer des incendies.
- En cas d'incendie ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau, coupez immédiatement le courant et couvrez les flammes avec une couverture mouillée.
- Ne mettez jamais de produits inflammables et combustibles à l'intérieur du produit.
- N'utilisez pas de nettoyant à vapeur.
- Pour nettoyer le couvercle (la vitre) du four n'utilisez pas de produits abrasifs ou des racleurs métalliques qui risquent d'abimer sa surface et casser la vitre.

- **ATTENTION:** Avant de changer la lampe du four, pour éviter le risque d'électrocution coupez le courant et attendez qu'il refroidisse.
- La 1ère étagère du four est celui de l'inférieur.
- Ne posez pas le four sur du nylon, des surfaces inflammables et qui ne résistent pas à la chaleur.
- Les marmites utilisées doivent être de dimensions conformes.



## Sécurité des enfants

Pendant et après l'utilisation jusqu'à son refroidissement total les parties apparentes du four sont chaudes; les enfants doivent être gardés à l'écart.

- **ATTENTION:** Pendant l'utilisation de la grille, les pièces accessibles risquent d'être chaudes. Les petits enfants doivent être gardés à l'écart du produit.
- Evitez le contact des enfants de moins de 8 ans avec le produit sans la présence d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé en sécurité par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales à condition de les informer sur les conditions d'utilisation et sur les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent se faire par des enfants non surveillés.
- Les emballages peuvent présenter des risques pour les enfants. Gardez les produits d'emballage dans un endroit inaccessible par les enfants ou jetez-les en respectant les consignes d'élimination.

- 

Ne posez rien de lourd sur le couvercle lorsqu'il est ouvert et ne permettez pas aux enfants de s'asseoir dessus. Cela peut renverser le four ou endommager les charnières du couvercle.

## Sécurité pour les travaux électriques

- Toutes sortes de travaux à effectuer sur les équipements et systèmes électriques doivent être réalisées par des personnes compétentes et habilitées.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé avec commande à distance.
- En cas d'endommagement arrêtez le four et coupez le contact électrique. Pour ce faire, débranchez le fusible.
- Assurez-vous que le voltage du fusible soit compatible avec celui du produit.

## But d'utilisation

Ce produit est conçu pour un usage domestique. Son utilisation à but commercial est interdite. "ATTENTION ce produit doit être utilisé uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres but comme chauffer la pièce."

Ce produit ne doit pas être utilisé pour faire chauffer les assiettes sur le grill, faire sécher la serviette ou les habits sur sa poignée ou se chauffer. Le producteur refuse toute responsabilité pour des dommages découlant d'une mauvaise utilisation ou d'un transport non conforme. La partie four peut servir à décongeler les produits, enfourner, rôtir et faire griller.

La durée de vie du produit que vous venez d'acheter est de 10 ans. Cette durée correspond à la durée dont le producteur doit fournir les pièces de rechange nécessaires pour le bon fonctionnement du four.

## 3) Installation

---

### Avant d'utiliser le produit



Assurez-vous de la conformité de l'installation électrique et/ou du gaz. Dans le cas contraire faites appel à un électricien ou installateur pour y remédier.



La préparation du lieu d'installation du produit ainsi que l'installation électrique et/ou du gaz appartient au client.



Lors de l'installation du produit, les standards locaux concernant l'électricité et / ou du gaz doivent être respectés.



Avant d'installer le produit contrôlez son bon état de fonctionnement. En cas de mauvais fonctionnement ne l'installez pas. Les produits défectueux constituent un danger pour votre sécurité.



Toutes sortes de travaux à effectuer sur les équipements et les systèmes de gaz doivent être réalisés par des personnes compétentes et habilitées.



Les produits ne sont pas dotés d'un système d'évacuation des gaz produits par la combustion. L'installation et les connexions du produit doivent être faites selon les réglementations d'installations en vigueur. Il faut soigner particulièrement les conditions concernant l'aération.



L'air nécessaire pour la combustion est pris de l'air de la pièce et les gaz dégagés sont rejetés directement dans la pièce.



Pour le bon fonctionnement de votre produit une bonne aération de votre pièce est nécessaire. En cas d'absence de fenêtre ou de porte qui peuvent servir à aérer la pièce, un système d'aération supplémentaire doit être installé.



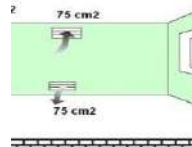
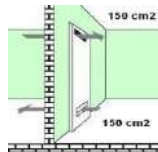
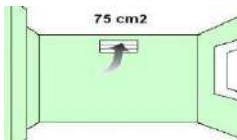
La superficie de la cuisine doit être plus de 8m<sup>2</sup>. Le volume de la cuisine doit être au dessus de 20m<sup>3</sup>.



La hotte doit être de 1.80 mètres de hauteur du plancher et de 150 mm de diamètre de manière à donner à l'extérieur.



La bouche d'aération doit être de 75 cm<sup>2</sup> minimum proche du plafond et de manière à donner vers l'extérieur.



## Installation et connexions



Dommage matériel!

N'utilisez pas le couvercle et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.

- Il faut être au moins deux à transporter le produit.

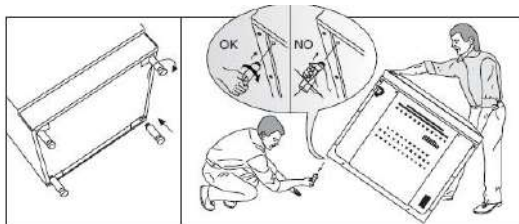
## Montage des pieds



Au moment de première installation les pieds du produit ne sont pas montés. Les pieds de votre produit se trouvent à l'intérieur du four dans une pochette.

Faites le montage des pieds de votre produit et réglez la distance au comptoir.

Si les pieds des fours à gaz ne sont pas montés, le four ne peut pas aspirer suffisamment d'oxygène ce qui pose des problèmes de combustion.



## Connexion électrique



**Le produit doit être utilisé impérativement avec une prise de terre!**

En cas d'utilisation sans prise de terre, le producteur ne sera pas tenu responsable des endommagements.



Dangers d'électrocution, court circuit ou incendie découlant des installations effectuées par des personnes incompetentes! La connexion au circuit électrique du produit ne peut être effectuée que par des personnes autorisées et agréées et la garantie du produit commence à courir seulement après une installation conforme.

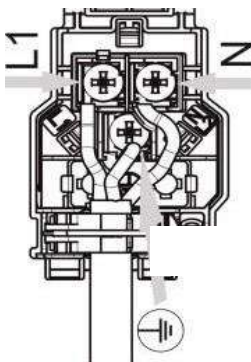


Dangers d'électrocution, court circuit ou incendie découlant des câbles endommagés! La câble électrique ne doit être écrasé, plié, coincé ou en contact avec les pièces chaudes du four. Le câble électrique endommagé doit être remplacé par un électricien compétent.

- Les données de l'alimentation du circuit doivent être identiques avec celles de l'étiquette type de l'unité. L'étiquette type se trouve à l'arrière du produit.
- Le câble de connexion du produit doit être conforme aux spécificités techniques et à la consommation électrique.



Danger d'électrocution! Avant d'entreprendre un travail quelconque sur l'installation électrique coupez le courant électrique s'il vous plaît.



## Connexion au gaz



Toutes sortes de travaux sur les équipements et systèmes de gaz doivent être effectuées par des personnes compétentes et habilitées.

Avant l'installation contrôlez la conformité des conditions de distribution locale (type de gaz et pression de gaz) aux réglages du produit.

## Connexion au GLP

Assurez-vous de la fiabilité du tuyau de gaz et le détendeur de gaz utilisés dans votre four. Enfilez le tuyau d'arrivée de gaz dans la tête du tuyau situé à l'arrière du four et serrez à l'aide d'un collier métallique et d'un torunevis (dessin 6) Assurez-vous de l'efficacité du serrage.

La longueur du tuyau du four ne doit pas dépasser 1500 mm.

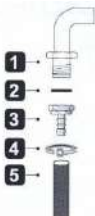
La pression du détendeur utilisé pour le GLP doit être de 30 mbars 300mm SS et certifiée.

**N'utilisez pas de détendeur réglable.**



**Le tuyau d'arrivée de gaz ne doit pas passer par la partie chaude située à l'arrière du four. Le tuyau d'arrivée de gaz ne doit pas être exposé à une chaleur de plus de 90°C (degrés).**

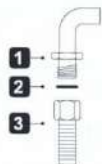
Avant l'utilisation assurez-vous de l'absence de fuites de gaz dans le système.



- 1- G1/2 nippel (raccord)
- 2- Joint en silicone
- 3- G1/2 Entrée de tuyau (entrée du gaz)
- 4- Collier métallique
- 5- Tuyau de gaz (diamètre intérieur 8mm)

Dessin 6

## Raccord de GN (gaz naturel)

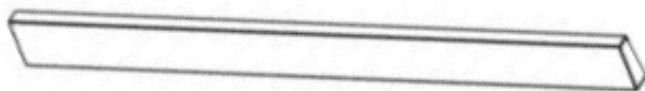


- 1- G1/2 nippel (raccord)
- 2- Joint en silicone
- 3- G1/2 Tuyau de GN (tuyau de gaz naturel conforme à l'EN 14800)

Si votre appareil est réglé pour le gaz naturel, pour le raccordement contactez un installateur agréé par l'entreprise de distribution de gaz naturel. Le raccord de gaz naturel de votre appareil est G½.

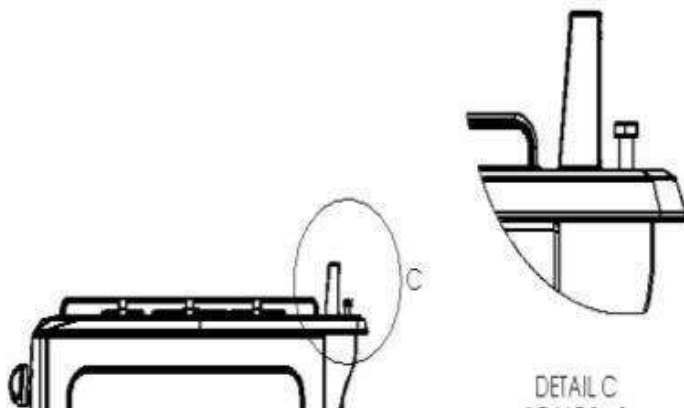
Si vous souhaitez transformer votre appareil de GLP au gaz naturel ou du gaz naturel à GLP contactez le service le plus proche pour les réglages de transformation de gaz.

## Bas de la table supérieur (En option)

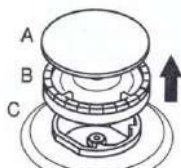


Dans certains modèles le couvercle supérieur en verre est remplacé par le Panneau anti-huiles "SplashBack", ce Panneau se trouve dans le Tiroir Inférieur dans son emballage, les étapes du montage de ce panneau sont expliquées ci-dessous:

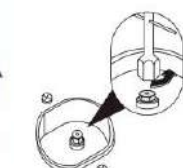
Desserrez à l'aide d'une clé, les vis (10) situées à droite et à gauche de l'arrière de la table pour permettre le bas de la table à s'incruster dans le canal prévu à cet effet, ensuite resserrez-les.



## Transformations GLP-GN, GN-GLP ;



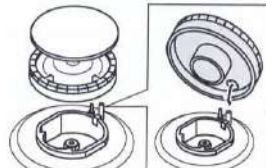
Dessin 19



Dessin 19.1



Dessin 19.2



Dessin 19.3



Şekil 19.4

Enlevez le cache-bec et le bec comme dans le Dessin 19.

Démontez l'injecteur à l'aide d'un tournevis douille de 7' comme dans le Dessin 19.1.

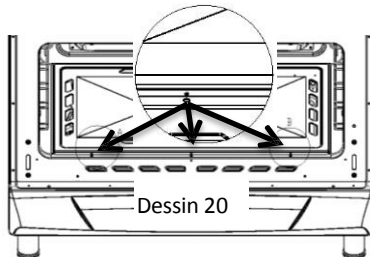
Montez l'injecteur à transformer (D) comme indiqué dans le Dessin 19.2. (voir le tableau 1)

Remontez le bec à sa place comme indiqué dans le Dessin 19.3.

Après la transformation allumez les becs successivement et réglez la hauteur de la flamme soit par le valve de gaz après avoir démonté le bouton situé sur le panneau de contrôle (19.4 robinet) soit en serrant ou desserrant la vis qui se trouve dans l'axe du valve.

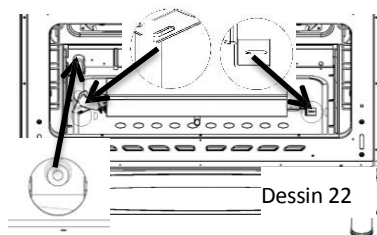
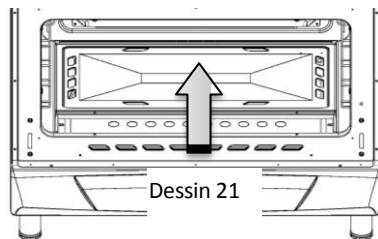
BURNER TYPE	GAS TYPE & PRESSURE							
	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
AUXILIARY	Ø 0,92 1,15 kW	Ø 0,70 0,90 kW	Ø 0,70 0,95 kW	Ø 0,75 0,90 kW	Ø 0,50 0,90 kW	Ø 0,50 1,10 kW	Ø 0,45 0,90 kW	Ø 0,50 0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
SEMI RAPID	Ø 1,10 1,75 kW	Ø 0,92 1,55 kW	Ø 0,92 1,65 kW	Ø 1,00 1,60 kW	Ø 0,65 1,65 kW	Ø 0,60 1,70 kW	Ø 0,60 1,65 kW	Ø 0,65 1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
RAPID	Ø 1,40 2,80 kW	Ø 1,20 2,60 kW	Ø 1,20 2,80 kW	Ø 1,20 2,40 kW	Ø 0,80 2,50 kW	Ø 0,80 2,60 kW	Ø 0,70 2,50 kW	Ø 0,80 2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
RAPID (SABAF)	Ø 1,40 2,80 kW	Ø 1,15 (Y) 2,90 kW	Ø 1,10 2,90 kW	Ø 1,21 (F2) 2,80 kW	Ø 0,85 2,80 kW	Ø 0,80 2,50 kW	Ø 0,75 2,80 kW	Ø 0,85 2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90 4,80 kW	Ø 1,70 4,80 kW	Ø 1,70 5,30 kW	Ø 1,57 4,60 kW	Ø 1,07 4,60 kW	Ø 1,00 4,60 kW	Ø 0,83 4,50 kW	Ø 1,07 4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
TRIBLE WOK (DEFENDI)	Ø 1,55 3,30 kW	Ø 1,45 3,70 kW	Ø 1,45 3,60 kW	Ø 1,40 3,40 kW	Ø 0,98 3,80 kW	—	Ø 0,98 4,80 kW	Ø 0,98 3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

- Si on souhaite transformer le brûleur du four, avant tout il faut démonter la porte en consultant le rubricusé de démontage de la porte du four (page 36).
- Enlevez les vis indiquées dans le dessin (Dessin 20).

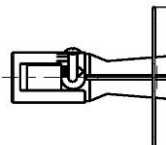
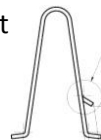


Dessin 20

- Soulevez le tôle de protection du brûleur dans le sens de la flèche d'abord vers l'intérieur ensuite vers le haut et tirez-le vers vous pour le faire sortir à l'extérieur. (dessin21)
- Enlevez les vis de montage du brûleur et tirez-le vers l'avant environ 15mm pour le détacher. (dessin 22)
- En cas de présence de briquet et d'éléments thermo sur le brûleur, enlevez les ségments de fixation pour les désolidariser du brûleur.
- Après avoir sorti le brûleur, démontez l'injecteur à l'aide d'une clé douille 7' pour monter l'injecteur qu'on souhaite. Consultez le tableau d'injecteur de la page 22.
- Desserrez la vis du tôle de réglage d'air qui se trouve sur le brûleur, mettez la dans le même axe que la vis de la lettre correspondant au type de gaz au même niveau et serrez-la de nouveau.  
Pour le réglage sur le GPL vous devez la mettre au niveau de l'écriture GPL de la tôle de réglage d'air.  
Pour NG, vous devez la mettre au niveau de l'écriture N du tôle de réglage d'air.



Segment



### Contrôle d'étanchéité

Ouvrez le détendeur ou la vanne du gaz naturel et contrôlez l'existence d'une fuite de gaz en enduisant le raccord que vous venez de réaliser d'eau savonneuse moussueuse.

**Ne contrôlez jamais avec de la flamme.**

### Dernier contrôle

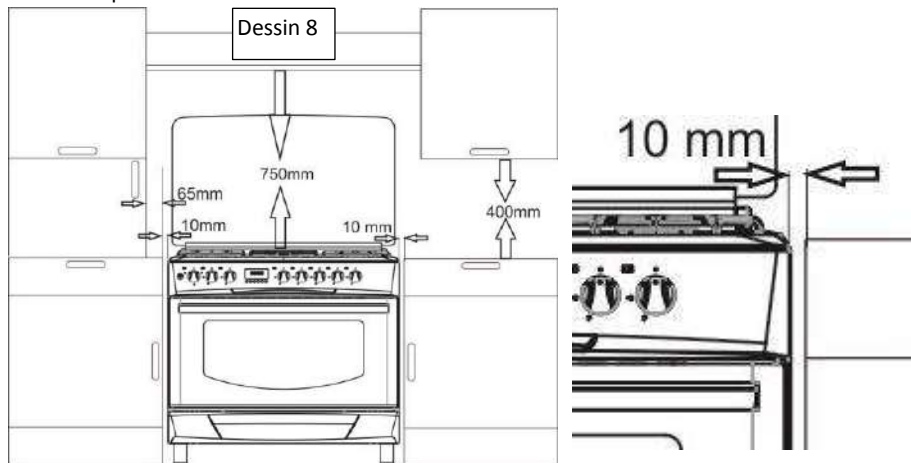
1. Branchez la fiche électrique sur la prise et activez le fusible de l'appareil.
2. Contrôlez les fonctions.

### Installation

Procédez à l'installation de votre four après avoir contrôlé les connexions électriques et du gaz. Cependant assurez-vous que le câble électrique ne soit pas près de la surface chaude du produit.

Assurez-vous que le tuyau de gaz et le câble électrique ne soient pas endommagés pendant l'installation.

Installez votre four par rapport au comptoir de cuisine dans les mêmes dimensions que le dessin 8..



## Élimination du produit

### Destruction de l'emballage

Les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants. Conservez-les dans un endroit inaccessible pour les enfants.

L'emballage du produit est composé de matières recyclables. Faites le tri d'une manière conforme aux instructions sur les déchets et jetez-les dans la déchetterie. Ne les jetez pas avec les déchets ménagers habituels.

### Transports ultérieurs

- Gardez la boîte originale du produit et transportez le produit à l'intérieur de cette boîte. Respectez les consignes indiquées sur la boîte. En cas d'absence de carton original enveloppez le produit avec du matériau d'emballage à bulles ou avec un carton épais et enrroulez de bandes solides.
- Pour empêcher la grille et le plateau du four d'endommager la porte du four, posez un obstacle en carton à l'intérieur du four au niveau des plateaux. Fixez la porte du four sur les parois avec des bandes.
  - Fixez solidement à l'aide des bandes, les caches-bec et les supports de marmite.
  - Ne vous servez pas de la porte ni de la poignée pour le transport ou le déplacement.



**Ne posez pas d'autres objets sur le produit. Le produit doit être transporté en position verticale.**



**Contrôlez l'aspect général du produit contre les éventuels endommagements pendant le transport.**

## Se débarrasser de l'ancien produit



Jetez l'ancien produit de manière à ne pas nuire à l'environnement.

Ce produit est marqué de symbole (WEEE) indiquant la nécessité de tri des déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela indique la nécessité de se conformer à la réglementation 2002/96/EC AB pour recycler ou décomposer les équipements pour réduire leur effet sur l'environnement au minimum. Pour plus d'information contactez les autorités locales s'il vous plaît.

Les produits électroniques qui ne sont pas soumis à la collecte de déchets contrôlée constituent un danger potentiel pour l'environnement et la santé humaine à cause des matières dangereuses qu'ils contiennent.

Vous pouvez consulter votre vendeur agréé ou le centre de tri de votre commune pour vous renseigner sur la façon d'élimination du produit.

Avant de jeter le produit dans la poubelle, afin de ne pas exposer les enfants aux dangers coupez la fiche électrique et le verrou de la porte s'il existe.

## 4) Avant préparation

---

### Ce qu'il faut faire pour l'économie d'énergie

Les informations suivantes vont vous aider à utiliser votre produit d'une manière écologique en faisant des économies d'énergie:

- Dans le four, utilisez des récipients de couleurs foncées ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Lors des cuissons, dans le cas où dans la recette ou dans le tableau du guide indiquent le préchauffage, faites chauffer le four à l'avance.
- Evitez d'ouvrir la porte du four souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Pour ce faire utilisez les étagères métalliques pour poser des récipients.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four aura gardé sa chaleur.
- Eteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Dans ce cas n'ouvrez pas le four.
- Dégelez bien les aliments congelés avant de les faire cuire.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage



Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface.

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez le produit avec un tissu ou une éponge mouillés et séchez avec un tissu.

#### Premier chauffage

Faites chauffer le produit pendant 30 minutes environ et éteignez. Ainsi les résidus et les calques qui ont pu rester dans le four pendant la production sont éliminés par la chaleur.



Les surfaces chaudes peuvent être à l'origine des brûlures! Evitez de les toucher. Eloignez les enfants du produit et utilisez des gants.

## Four électrique

1. Enlevez tous les plateaux et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Choisissez la position statique.
4. Sélectionnez la plus haute température; voir *Utilisation du four électrique*,
5. Faites marcher environ 30 minutes.
6. Eteignez le four; voir *Utilisation du four électrique*,



Pendant la première utilisation des odeurs et de la fumée se dégagent. Aérez bien.

### 5) Utilisation du four

---

## Informations générales sur la façon de cuire, rôtir et griller dans le four



Danger de brûlures de vapeur chaude. Soyez attentifs contre la vapeur dégagée en ouvrant la porte du four.

### Astuces sur la cuisson au four

- Utilisez des plats à revêtements non adhésifs, en métal conforme ou en aluminium ou bien des moules en silicones résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace des étagères le mieux possible.
- Dans le four, installez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Avant de faire marcher le four ou la grille choisissez la position juste pour l'étagère. Ne modifiez pas la position de l'étagère dans un four chaud.
- Conservez la porte du four fermée.

### Astuces pour rôtir

- Le fait d'assaisonner le poulet, la dinde et les gros morceaux de viandes avec du jus de citron et de poivre avant de les faire cuire augmentera la performance de cuisson.
- Le temps de cuisson des rôtis de viandes à l'os dure 15 à 30 minutes plus que celui des viandes sans os.
- Pour chaque centimètre d'épaisseur de viande à rôtir, il faut compter 4 à 5 minutes de cuisson.
- A l'issue du temps de cuisson, faites reposer la viande dans le four environ 10 minutes. Le jus de la viande sera mieux reparti dans la viande et ne sortira pas lors de la coupe de la viande.
- Le poisson doit être cuit dans un plat placé sur l'étagère du milieu ou du bas.

### Astuces sur les grillades

Les viandes rouges, le poisson et la volaille prennent une couleur marron lors de la grillade, gardent une belle croûte et ne sèchent pas. Les filets, les brochettes et saucisses/merguez et aussi les légumes à jus (par ex. tomates, oignons) conviennent particulièrement bien pour la grillade.

- Dispersez les morceaux à faire griller sur la grille ou dans un plat posé sur le grill de manière à ne pas dépasser les dimensions des résistances de chauffage.

- Glissez le grill ou le plat du four au niveau que vous souhaitez dans le four.
- Le fait de mettre un peu d'eau dans le plateau facilite le nettoyage.

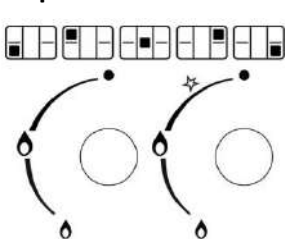


### **Danger d'incendie provenant des aliments qui ne conviennent pas à la grillade,**

Faites griller uniquement les aliments qui conviennent à la chaleur intense du grill.

Ne posez pas votre aliment trop à l'arrière du grill. Il s'agit d'une zone chaude et les aliments gras peuvent s'enflammer.

### **Explication de l'utilisation du four à gaz:**



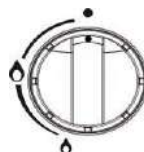
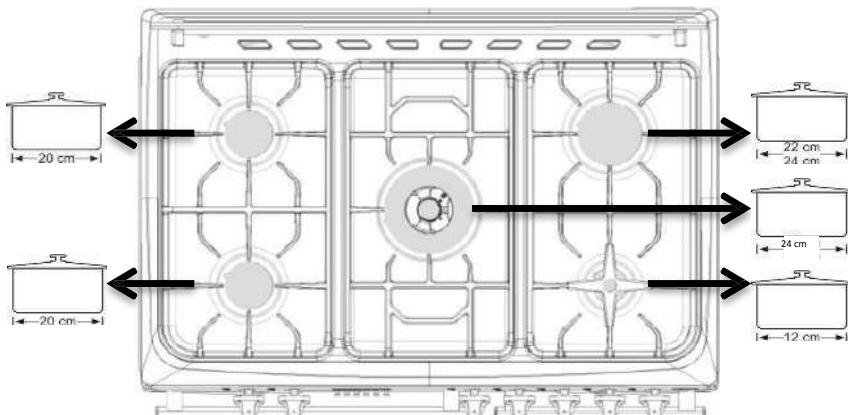
La position du bouton est indiquée par les sérigraphies situées sur les boutons du panneau de commande.

1: Appuyez sur le bouton du four à gaz, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réglez la position de flammes hautes.

2: Selon la spécificité de votre four, allumez le briquet.

3: Réglez la position de flamme souhaitée.

4: A l'issue de la cuisson souhaitée, pour éteindre le bec de la cuisinière mettez le bouton du four au point culminant dans le sens des aiguilles d'une montre.



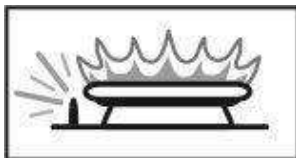
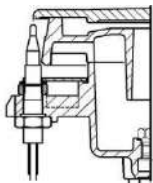
● Arrêt du flux du gaz

🔥 Flammes hautes.

🔥 Flammes basses.

La taille du récipient et la hauteur de la flamme doivent être compatibles. La flamme de ga ne doit pas déborder de la base du récipient. Posez le récipient au centre du support de marmite.

### Dispositif de sécurité à couper le gaz (modèles à éléments thermiques)



Contre les étouffements de feu suite à un débordement de liquides au niveau des brûleurs supérieurs à éléments thermiques le dispositif de sécurité entre en action et coupe le gaz.

- 1: Appuyez sur le bouton du four à gaz, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réglez la position de flammes hautes.
- 2: Selon la spécificité de votre four, allumez le briquet.
- 3: Après l'allumage, gardez le bouton appuyé pendant encore 3-5 secondes pour assurer l'activation du dispositif de sécurité.
- 4: Si l'allumage ne se fait pas après avoir appuyé sur le bouton et le relâché, répétez la même opération en gardant le bouton appuyé pendant 15 secondes.
- 5: Réglez la position de flamme souhaitée.
- 6: A l'issue de la cuisson souhaitée, pour éteindre le bec de la cuisinière mettez le bouton du four au point culminant dans le sens des aiguilles d'une montre.

		F9 Series				
		G31	G20	G20	G30	G30
		37mbar	20mbar	25mbar	30mbar	50mbar
Oven Burner		Ø0,92	Ø1,30	Ø1,30	Ø0,92	Ø0,85
		3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,50 kW	3,80 kW
		250 g/h	0,286 m <sup>3</sup> /h	0,333 m <sup>3</sup> /h	254 g/h	276 g/h
Grill Burner		Ø0,85	Ø1,20	Ø1,20	Ø0,85	Ø0,85
		3,00 kW	2,60 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW
		214 g/h	0,248 m <sup>3</sup> /h	0,286 m <sup>3</sup> /h	218 g/h	276 g/h

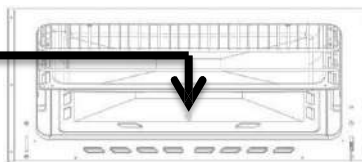
## Utilisation du four à gaz

La position du bouton est indiquée par les sérigraphies situées sur les boutons du panneau de commande.



- 1- Appuyez sur le bouton du Four à Gaz et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réglez en position de flammes hautes et/ou la position de chaleur indiquée sur le panneau.
- 2- Selon la spécificité de votre four, allumez le briquet.

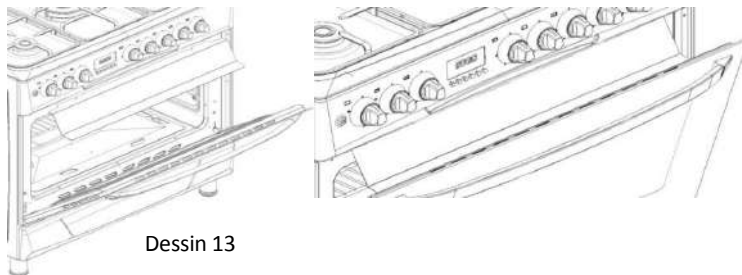
Trou d'allumage manuel



- 3- **Gardez le ventilateur éteint lorsque vous allumez les brûleurs de four.**
- 4- Dans les modèles à éléments thermiques, après l'allumage, gardez le bouton appuyé pendant encore 3-5 secondes pour assurer l'activation du dispositif de sécurité.
- 5- Si l'allumage ne se fait pas après avoir appuyé sur le bouton et le relâché, répétez la même opération en gardant le bouton appuyé pendant 15 secondes.
- 6- Réglez la position de flamme souhaitée.
- 7- A l'issue de la cuisson souhaitée, pour éteindre le bec de la cuisinière mettez le bouton du four au point culminant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Utilisation de la plaque de grill (si votre produit de plaque de grill existe)

- Dans les fours à gaz lorsqu'on utilise le bruleur supérieur, la porte du four s'ouvre de manière indiquée dans le dessin 13.
- La plaque de grill est montée sur les roulettes situées sous le panneau de commande, la porte est poussée vers avant pour assurer le contact avec la plaque.



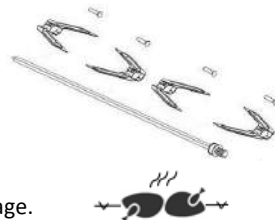
Dessin 13

## Utilisation du tournebroche (en option)

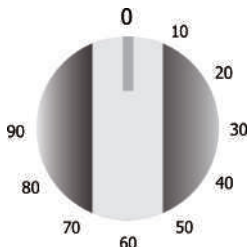
- Si votre four est doté de tournebroche, prenez la broche qui se trouve parmi les accessoires et enlevez la pointe en forme de V (hirondelle) située sur la broche en desserrant sa vis. Après avoir enfourché le poulet sur la broche remettez la pointe en forme de V et fixez-la en resserrant sa vis de manière à stabiliser le poulet.
- Dans les fours à armoire à tube, la pièce noire en bakélite située derrière la broche vous aide à porter le produit facilement. Pendant la cuisson cette pièce doit être enlevée.

- La broche supporte au maximum 8 kg de poulet.

- Les poulets doivent être placés dans des shish avec leurs cuisses croisées comme indiqué sur l'image.



## Utilisation de la minuterie du four Modèle 1



### HORLOGE MECANIQUE (modèle2)

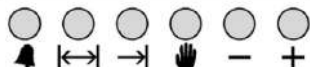
Si l'horloge présentée dans le Modèle2 existe, réglez la durée de cuisson en tournant le bouton de temps dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Pour les modèles en gaz minuterie est seulement comme alarme. N'arrête pas ou ne fonction pas l'appareil**

## MINUTERIE DIGITALE (modèle 2)



Pour les modèles en gaz minuterie est seulement comme alarme. N'arrête pas ou ne fonction pas l'appareil.




OT-3000-VFD-OD est un module de minuterie électronique qui permet à votre plat mis dans le four d'être prêt à servir au moment que vous souhaitez. Pour ce faire il suffit de régler la durée de cuisson de votre plat et l'heure à la quelle vous souhaitez qu'il soit prêt.

Il peut également être utilisé comme moyen d'alerte programmée indépendamment du four.

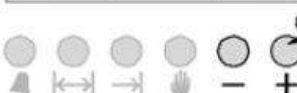
### REGLAGE DE L'HEURE

L'heure ne peut être réglée qu'en l'absence de programme de cuisson en marche. (l'écran affiche

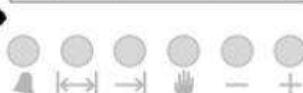
uniquement l'icône de l'heure et le symbole de main). Appuyez sur la touche , les deux points entre l'heure et la minute sur l'écran commencent à clignoter, vous pouvez régler l'heure vers l'avant avec **+** et vers l'arrière avec **-**. Si les touches sont maintenues appuyé le réglage s'accélère.



1) Passez au mode réglage de l'heure.



2) Réglez l'horloge avec les touches + ou - .



3) L'écran va se stabiliser 5 secondes après.

### REGLAGE DE LA DUREE DE L'ALARME

Cette fonction permet de déclencher l'alarme de votre horloge à l'issue de la durée réglée.




1) Sélectionnez le mode de réglage de la durée d'alarme



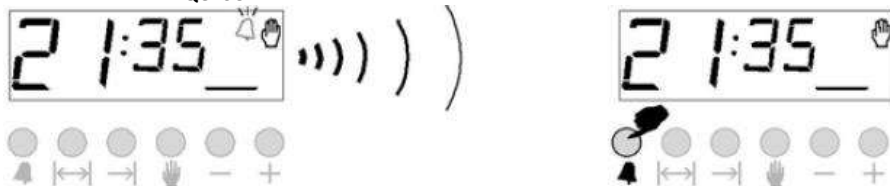
2) réglez la durée avec les touches + ou - . (exemple: 5 mn)




3) L'écran va se stabiliser quelques secondes après.

**Note:** Le temps qui reste peut être consulté sur l'écran en appuyant sur la touche  .

### ARRETER L'ALARME QUI SONNE



- 1) A la fin de la durée l'alarme se déclenche 2) Appuyez sur la touche  pour l'arrêter.

### PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Si vous commencez la cuisson du plat que vous venez de mettre dans le four tout de suite, il suffit de saisir la durée de cuisson.

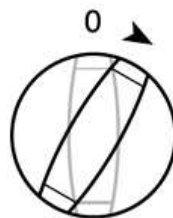
**Exemple:** Le plat à faire cuire est dans le four et nous souhaitons le faire cuire pendant 2h 15mn.




- 1) Il est actuellement 18:30 2) Passez au mode de réglage de la durée de cuisson 3) réglez la durée avec les touches + ou - .




L'horloge de votre four est programmée pour faire cuire votre plat pendant 2 heures 15 minutes à partir de ce moment. N'oubliez pas de régler les autres boutons de commandes du four sur les positions de cuisson et de température que vous souhaitez.



- 4) Dans quelques secondes l'écran va indiquer l'heure actuelle et qu'un plat est en cours de cuisson.

**Note:** Pendant la programmation ou au cours de cuisson vous pouvez annuler le programme en appuyant sur la touche  .

L'exemple ci-dessus nous a montré que le processus de cuisson peut être lancé immédiatement. En appuyant sur la touche  il est possible de voir l'heure à laquelle le plat sera prêt (fin de la cuisson) et de la régler si on souhaite. Selon l'exemple ci-dessous une programmation est faite pour que le plat soit prêt à 21:30.



1) L'écran indique la durée où le plat sera prêt  
 $18:30 + 2:15 = 20:45$

2) Réglez la durée avec les touches + ou -.

3) Dans quelques secondes l'écran va afficher l'heure actuelle.

Ainsi nous avons programmé notre four de manière à ce que notre plat soit prêt pour 21:30. Nous avons réglé auparavant la durée de cuisson du plat qui est de 2 heures 15 minutes. Dans ce cas précis le four commencera la cuisson à 19:15, notre plat va cuire pendant 2 heures 15 minutes et le programme de cuisson va se terminer à 21:30.

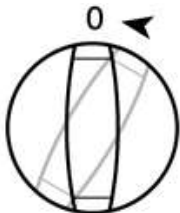
Ecran qui apparaît au début de la cuisson



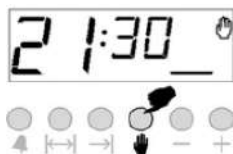
Ecran qui apparaît à la fin de la cuisson



Lorsque le programme de cuisson est achevé, l'alarme sonore est activée et si elle n'est pas arrêtée, la sonnerie durera pendant 7 minutes.



1) Eteignez le four.




2) Remise à zéro de l'horloge du four.


**Note:** Votre four restera inactif jusqu'à la remise à zéro de l'horloge du four.

Dans l'exemple ci-dessus la durée de cuisson était entrée d'abord et l'heure de la fin de la cuisson avait été modifiée par nous dans un deuxième temps. Il est également possible d'entrer d'abord l'heure de la fin de la cuisson; dans ce cas la durée de cuisson sera calculée automatiquement et pourra être changée dans un deuxième temps.


### **EN CAS DE COUPURE D'ELECTRICITE**

En cas de coupure du courant électrique votre four sera désactivé pour votre sécurité. Cette situation sera marquée par le flashage de l'icône en forme de main sur l'écran. Dans ce cas, le programme de cuisson en cours, s'il existe, sera également effacé. L'heure indiquée sur l'écran est fautive et devra être réglée. Tout d'abord appuyez sur la touche  pour activer le four, ensuite vous pouvez régler l'heure. (Voir le réglage de l'heure)

**Noet:** *Si vous ne vous servez pas de votre four, n'oubliez pas de mettre le bouton du four en position fermée.*


**'ICONE DE LA MAIN' EN FLASHAGE INDIQUE QUE LE FOUR EST DESACTIVE ET QUE VOUS DEVEZ APPUYER SUR LA TOUCHE  POUR PASSER EN MODE NORMAL.**

### **REGLAGE DU NIVEAU SONORE DE LA SONNERIE D'ALARME**

- 1) Remettez l'horloge du four à zéro en appuyant sur la touche .
- 2) Vous pouvez entendre le niveau sonore en gardant la touche (-) appuyée. En relâchant la touche (-) puis en la gardant de nouveau appuyée vous pouvez écouter le niveau sonore suivant et sélectionner. (3 niveaux)
- 3) Le niveau de votre sonnerie sera le dernier écouté.

*Note: En sortie d'usine le niveau sonore est au maximum. En cas de coupure de courant, si le niveau sonore a été modifié, il deviendra de nouveau le niveau de sortie d'usine.*

### **REGLAGE DE LUMINOSITE DE L'ECRAN**

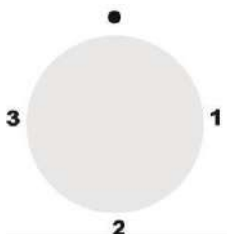
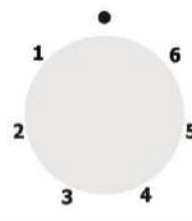
- 1) Remettez l'horloge du four à zéro en appuyant sur la touche. 
- 2) Appuyez sur la touche (+). En appuyant sur la touche (+) puis en la relâchant vous pouvez voir la luminosité suivante. (3 niveaux)
- 3) La luminosité de votre écran sera la dernière visualisée.

*Note: En sortie d'usine le niveau de la luminosité est au maximum. En cas de coupure de courant, si le niveau de la luminosité a été modifié, il deviendra de nouveau le niveau de sortie d'usine.*

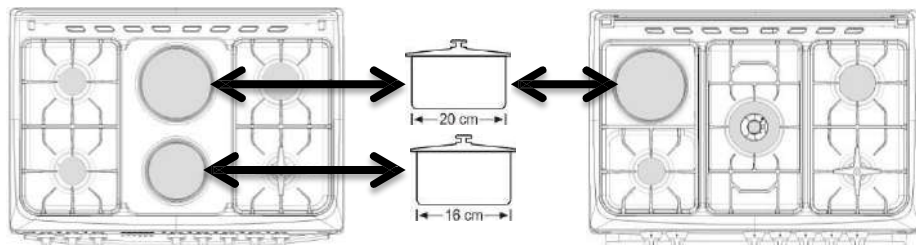
## 6) Utilisation de la partie cuisinière électrique

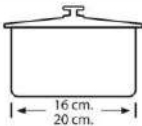
Si votre produit comprend la cuisinière électrique, le système de verrouillage à utiliser est celui des dessins ci-dessous:

Commutateur Position	Ø145 1000W	Ø145 RAPÏT 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPÏT 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

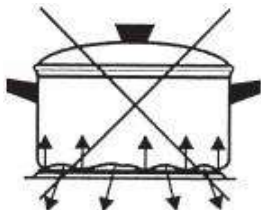


Commutateur Position	Ø145 1000W	Ø145 RAPÏT 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPÏT 2000W
1	250W	400W	400W	750W
2	750W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W

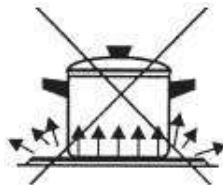
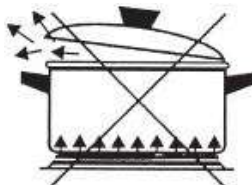




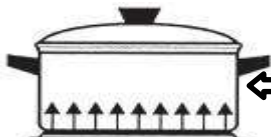
Pour obtenir un maximum de rendement de la cuisinière électrique; il est conseillé d'utiliser des marmites de diamètre entre 16 et 20 cm.



La base de la marmite n'est pas collée parfaitement à la plaque. La consommation d'énergie est excessive et la répartition de la chaleur n'est pas uniforme.



La marmite ou le récipient est trop grand ou trop petit. En cas de débordement sur les bords le verre résistant contre la chaleur peut se briser. La marmite de petit diamètre consomme trop d'énergie et n'est pas économique.



**Position conforme.**



Sur la cuisinière, utilisez des marmites dont le fond est sec. Ne posez pas le couvercle de la marmite et surtout les couvercles humides sur la plaque.



Après avoir nettoyé la cuisinière, chauffez la plaque pendant quelques minutes pour qu'elle sèche

En cas non utilisation prolongée, appliquez de la graisse machine pour assurer la formation d'une mince couche de graisse.



Après avoir utilisé la cuisinière, attendez qu'elle se refroidisse et essuyez avec un tissu humide. En cas de besoin nettoyez bien avec de l'eau au détergent.

L'acier inoxydable qui entoure les plaques électriques peut changer de couleur sous l'effet de la chaleur. Ceci ne présente pas de risque pour l'utilisation.

## 7) Entretien et nettoyage

---

### Informations générales



EN cas de nettoyages réguliers la durée de vie du produit s'allonge et les problèmes rencontrés diminuent.

Danger d'électrocution!

Avant de commencer le nettoyage, coupez le courant électrique pour éviter le danger d'électrocution.



**“Attention: Le couvercle en verre peut se briser lorsqu'elle est mouillée. Eteignez tous les becs avant de le fermer.”**



Les surfaces chaudes peuvent créer des brûlures!

Avant de nettoyer le produit attendez qu'il se refroidisse.

- Le produit doit être nettoyé après chaque utilisation. Ainsi les restes de nourritures sont éliminés et lorsqu'on utilise le produit de nouveau on évite de les brûler.
- Le nettoyage du produit ne nécessite pas de produit spécial. Nettoyez le produit avec du détergent de vaisselle et séchez avec un tissu sec.
- Assurez-vous que les liquides qui restent après le nettoyage sont totalement essuyés et les résidus de plats qui giclent pendant la cuisson sont bien nettoyés.
- Pour les nettoyages des parties inoxydables ou en inox ainsi que de la poignée n'utilisez pas de produits de nettoyages contenant de l'acide ou du chlore. Nettoyez en faisant attention à essuyer dans un seul sens à l'aide d'un tissu doux savonné et du détergent liquide (qui ne raye pas).



Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface. Evitez d'utiliser des détergents, poudres/crèmes de nettoyages abrasifs ainsi que les objets pointus.



N'utilisez pas de produits de nettoyages à vapeur.

### Nettoyage du panneau de contrôle

Nettoyez le panneau de contrôle et ses boutons avec un tissu humide et essuyez-les avec un tissu sec.



Le panneau de contrôle est fragile! Pour nettoyer le panneau de contrôle ne démontez pas ses boutons.

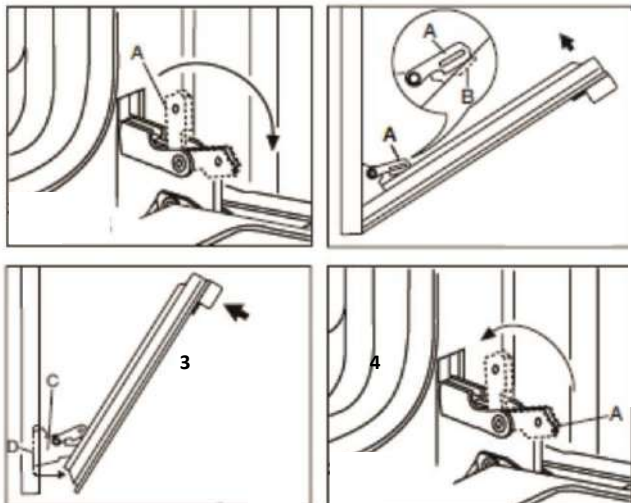
### Nettoyage du four

Le nettoyage du four ne nécessite pas de produit de nettoyage de four ou d'autres produits spéciaux. Il est conseillé que l four soit essuyé avec un tissu humide pendant qu'il est encore tiède.



## Nettoyage et démontage de la porte du four

Pour le nettoyage de la porte du four n'utilisez pas de produits abrasifs ou des râpeurs métalliques, ces produits peuvent rayer la surface et endommager le verre.



### Démontage de la porte du four

Tournez la pièce A indiquée dans le dessin 1 dans le sens de la flèche.

Faites incuster la pièce A à l'intérieur de la pièce B comme indiqué dans le dessin 2.

Poussez la porte du four vers l'avant dans le sens de la flèche et tirez-la vers vous comme indiqué dans le dessin 3.

### Remplacement de la lampe de four



Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

1. Ouvrez la porte du four.

Avant de changer la lampe du four pour éviter les risques d'électrocutions, coupez le courant électrique et attendez qu'il se refroidisse.



La lampe du four est une ampoule électrique qui résiste à une température de 300° C. Pour les particularités de la lampe voir *Les spécificités techniques, page 3*.



On peut se fournir de lampes de four auprès des Services Agréés. La position de la lampe peut être différente de celle indiquée dans le dessin.

### Si la lampe de votre four est ronde,

1. Coupez le courant électrique du produit.
2. Enlevez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Enlevez la lampe du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une neuve.
4. Remettez le couvercle en verre à sa place.



## 8) Solutions des problèmes

---

### Le produit ne marche pas.

- ✓ La fiche du produit peut ne pas être branchée sur une prise (avec prise de terre). Vérifiez que la fiche est branchée sur une prise.
- ✓ Le fusible peut être endommagé ou sauté. Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte de fusibles. Si le fusible a sauté remettez le circuit électrique.

### Le four dégage des vapeurs pendant qu'il marche.

- ✓ Le dégagement de vapeur pendant la marche est normal. Ce n'est pas une panne.

### Le produit fait des bruits métalliques pendant le chauffage et le refroidissement.

- ✓ Les pièces métalliques peuvent produire des bruits en se dilatant sous l'effet de la chaleur. Ce n'est pas une source de panne.

### Le four ne se chauffe pas.

- ✓ Absence de courant électrique. Vérifiez la présence de courant dans votre maison et les fusibles. Si nécessaires remettez les fusibles dans le circuit.
- ✓ Dans les modèles à horloge, il est possible que l'heure ne soit pas réglée. Réglez l'heure ou mettez sur le symbole de manuel (main).
- ✓ Les boutons des fonctions et/ou de température peuvent ne pas être réglés. Réglez-les.

### La lampe du four ne s'allume pas.

- ✓ Absence de courant électrique. Vérifiez la présence de courant dans votre maison et les fusibles. Si nécessaires remettez les fusibles dans le circuit.
- ✓ La lampe du four peut être endommagée. Remplacez-la.

### Ennuis des fours à gaz

- ✓ Le brûleur s'allume tardivement lorsqu'on met la flamme; Vérifiez la pression du gaz pour voir si elle est au même niveau de pression réglée de votre produit ou non. (regardez sur l'étiquette d'enregistrement située à l'arrière)
- ✓ Le brûleur s'allume un certain temps puis s'éteint ; Vérifiez la pression du gaz pour voir si elle est au même niveau de pression réglée de votre produit ou non. (regardez sur l'étiquette d'enregistrement située à l'arrière)
- ✓ N'utilisez pas le régulateur du tube avec réglage.  
Si malgré votre application des instructions de ce rubrique le problème persiste, contactez votre vendeur ou le service agréé. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit qui ne marche pas.