

Fourneau

« *MÂCON* »

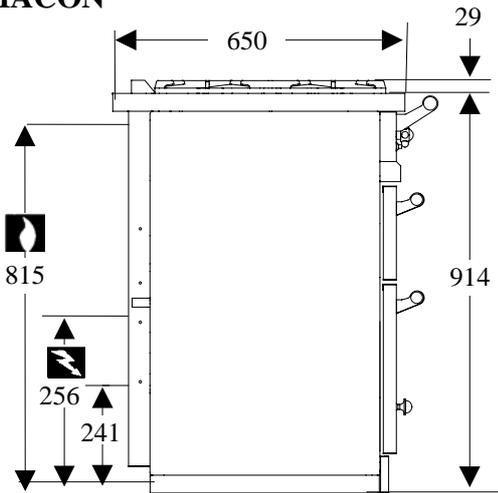
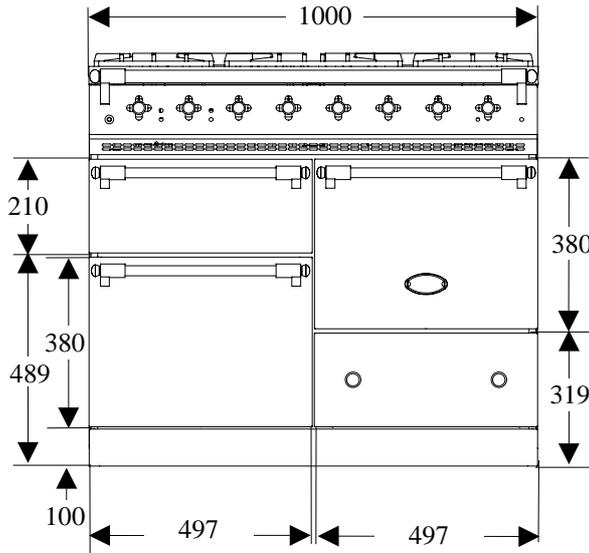
MANUEL GENERAL
GENERAL MANUAL





MANUEL GENERAL GENERAL MANUAL

MÂCON



 Option four basse température
Option for low-temperature

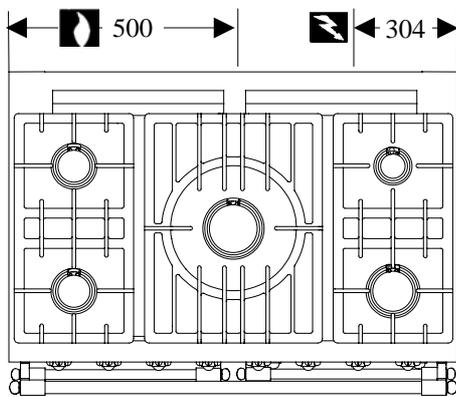


Fig.1

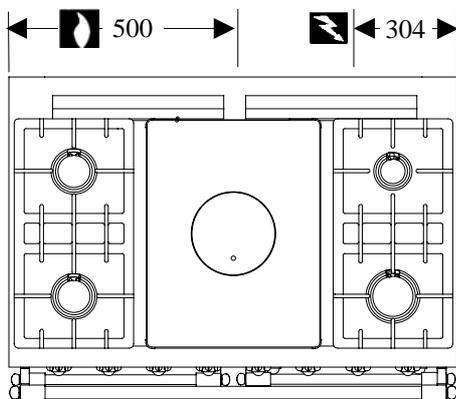
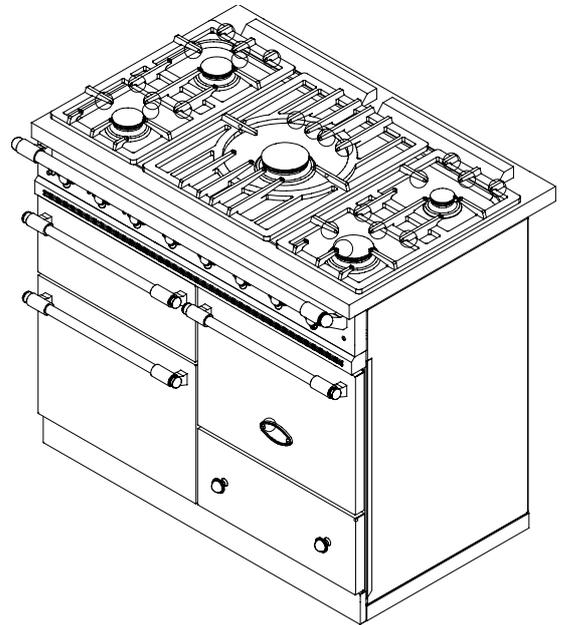
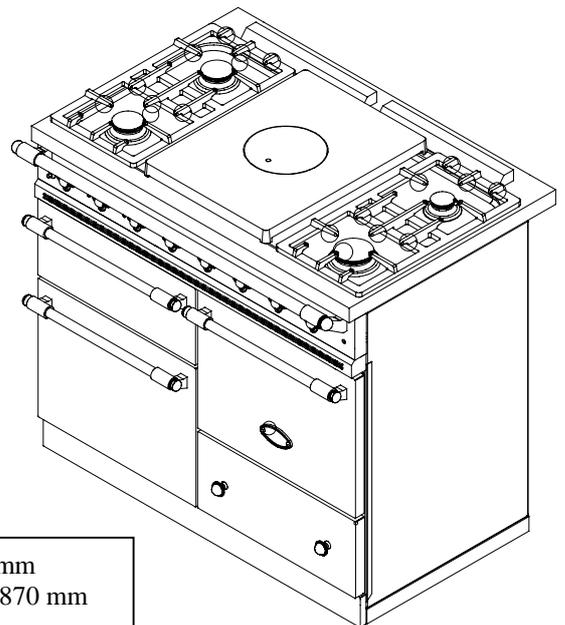


Fig.2



Nota : *Cet appareil est réglable de : 860 mm à 870 mm
* The range Height is adjustable : 860 mm to 870 mm



MANUEL GENERAL GENERAL MANUAL

MÂCON

(FR) Présentation

Fourneau 5 feux sur 3 fours (fig.1, 2).

Description

Table et carrosserie

Carrosserie acier émaillé ou inoxydable Z7CN 18.10.

Table emboutie inox Z7CN 18.09 (voir Brûleurs **T, A, B, C, D** tableau **1**, annexe **0**, fig. 1). 5 brûleurs de taille et de puissance différente commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).

Modèle « TRADITION » équipé d'une plaque coup de feu 385x510 mm (figure 2).

Allumage électrique des brûleurs de table par bouton poussoir.

(GB) Layout

5-burner cook's stove, 3 ovens (Figure 1, 2).

Description

Cooking surface and body panels

Enamelled steel or stainless body panels Z7CN 18.10.

Pressing cooking surface stainless steel Z7CN 18.09 (see Burner **T, A, B, C, D** table **1** in appendix **0**, Figure 1). 5 burner of different size and power individually controlled by a safety valve (thermocouple).

“TRADITION” model (Figure 2) equipped with a 385 x 510 mm heating plate.

Pushbutton cooktop burner ignition.

(FR) Four électrique grill

Tôle émaillée ou acier inoxydable Z8C17.

Dimension L x P x H : 400 x 440 x 145

1 niveau de platerie, 25 litres.

Résistances de voûte et de sole thermostatées, thermostat de sécurité. Four : 1800 W, grilloir électrique de 2400 W

Puissance : 1800/2400 W
Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz

(FR) Four électrique grill

Enamelled sheet metal or stainless steel Z8C17.

Dimension L x P x H : 400 x 440 x 145

1 shelf level, 25 liters.

Thermostatically controlled roof and base heating elements, safety cut-out by safety thermostat. Oven : 1800 W, electric grill with a rating of 2400 W.

Rating : 1800/2400 W
Power supply : 230 V 1N~ 50 Hz

(FR) Four gaz

Tôle émaillée ou acier inoxydable Z8C17. Dimensions L x P x H : 400 mm x 460 mm x 305 mm. 4 niveaux de platerie au pas de 58 mm, 55 litres. Chauffe assurée par brûleur contrôlé par thermostat, sécurités par thermocouple. Allumage de four par bouton poussoir.

(GB) Gas oven

Enamelled sheet metal or stainless steel Z8C17. Dimensions L x W x H : 400 mm x 460 mm x 305 mm. 4 shelf level with 58 mm spacing, 55 liters. Heating provided by thermostatically controlled burner, thermocouple safety cut-outs. Pushbutton oven ignition.

(FR) Four gaz basse température (option) (FBT) :

Idem four gaz, mais régulation assurée par une vanne thermostatique associée à un bloc veilleuse à ré allumage automatique. Allumage électrique par bouton poussoir.

(GB) Low-temperature oven (option) (LTO) :

Ditto, gas oven but adjustment obtained by a thermostatic valve associated with a pilot light with automatic re-ignition. Electric ignition via push button.

(FR) Four électrique ventilé

Chauffe assurée par une résistance circulaire entourant une turbine à réaction. Dimensions L x P x H : 400 mm x 405 mm x 305 mm. Celui-ci peut-être équipé, en option, d'un grilloir électrique d'une puissance de 2400 W.

Résistance thermostatée, thermostat de sécurité.

Puissance : 2650 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz

Four électrique statique (option)

Même dimensions que le four gaz.

Résistances de voûte et de sole thermostatées, thermostat de sécurité. Grilloir électrique de 2400 W

Puissance : 2500 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz

(GB) Ventilated electric oven

Heating provided by circular heating element surrounding a reaction fan. Dimensions L x W x H : 400 mm x 405 mm x 305 mm. This can optionally be fitted with an electric grill with a rating of 2400 W.

Thermostatically controlled heating elements, safety cut-out by safety thermostat.

Rating : 2650 W – Power supply : 230 V 1N~ 50 Hz

Static electric oven (option)

Same dimensions as gas oven.

Thermostatically controlled roof and base heating elements, safety cut-out by safety thermostat. Electric grill with a rating of 2400 W.

Rating : 2500 W – Power supply : 230 V 1N~ 50 Hz



MANUEL GENERAL GENERAL MANUAL

MÂCON

Appareil	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids brut / Net
Appliance	Width	Depth	Height mm	Weight Gross/Net
LG 1053 EG	1130 mm	760 mm	1050 mm	120 kg /108 kg

(FR) Raccordement gaz

Tube Ø 15/21, filetage 1/2" gaz, sur raccord femelle (figures 1 et 2).

Changement de gaz

Appareil adaptable (tableau 2 et 3), se reporter à la plaque signalétique et marquage au dos de l'appareil.

Conseils

Gaz butane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 2,6 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont indispensables pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée.

Gaz propane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 3,0 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont indispensables pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée. L'alimentation par bouteille de 37 kg ou citerne cryogénique est possible et recommandée.

(FR) Pressions et consommations horaire

F/O, T, A, B, C, D : tab.4, annexe 0

(FR) Raccordement électrique

Sur bornier au dos de l'appareil (fig.1, 2) .

Nota: Dans le cas de 2 fours électriques l'alimentation se fait uniquement par la droite (figure 4). Voir tension inscrite sur la plaque signalétique.

Appareils commutables **230 V 1N~50 Hz / 400V 3N~50 Hz.**

(FR) Directives

Appareils à gaz : 90/396/CEE

Basse tension : 73/23/CEE

CEM : 89/336/CEE

(GB) Gas connection

Tube Ø 15/21, 1/2" gas thread, on female coupling (Figures 1 and 2).

Gas supplying

Appliance gas supplying can be switched (Table 2 and 3), please refer to rating plate and marking at the rear of the appliance.

Advice

Butane-fuelled units: Connect unit to 2.6 kg/h pressure reducer. Use two cylinders connected to a 3-way valve ahead of the pressure regulator in case of prolonged, continuous duty.

Propane-fuelled units: Connect unit to a 3.0 kg/h pressure reducer. Use two cylinders and a 3-way valve ahead of the pressure regulator in case of prolonged, continuous duty. The use of 37 kg or extern cryogenic tanks is both possible and recommended.

(GB) Pressures and hourly consumption

F/O, T, A, B, C, D : tab.4 in appendix 0

(GB) Electrical connection

On terminal block at the rear of the appliance (Figures 1, 2).

Note : In the case of 2 electric ovens, power supply is routed either via the left or via the right (Figure 4). Note the voltage and rating shown on the rating plate.

Appliances are switchable **230 V ~50 Hz / 400V 3N ~50 Hz.**

(GB) Directives

Gas appliances : 90/396/CEE

Low Voltage : 73/23/CEE

CEM : 89/336/CEE

Fourneau

« *MÂCON* »

MANUEL D'INSTALLATION ***INSTALLER'S MANUAL***

Ⓡ L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.

Ⓡ Appliances must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and locally applicable regulations.

This manual will be handed over to the user after installation.





MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Implantation

Positionnez l'appareil de niveau à l'aide de ses vérins. Respecter un écart minimum de 50 mm entre l'appareil et les autres surfaces (parois sensibles à la chaleur).

Dans le cas où l'appareil devrait être intégré entre deux surfaces, il est **IMPERATIF** de prévoir la libre circulation de l'air à l'arrière (prévoir un dossier). De même la table de cet appareil ne devra **JAMAIS** se situer en dessous des plans de travail adjacents. Il est également conseillé de laisser déborder la face avant de l'appareil de 50 mm par rapport aux meubles de côté.

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

Une vanne d'arrêt doit être installée sur le réseau d'alimentation gaz de l'appareil, permettant d'isoler aisément l'appareil (suivant EN).

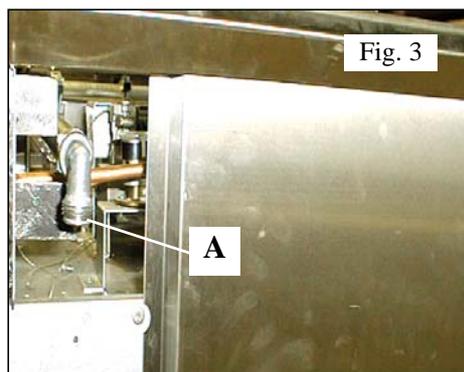
- Le parfait état de propreté des canalisations, afin d'éviter l'obstruction des injecteurs et le dysfonctionnement des têtes magnétiques.
- Le gaz pour lequel l'appareil a été réglé : plaquette signalétique et marquage.
- La compatibilité de la section des canalisations d'alimentation avec la puissance de l'appareil.
- La conformité du débit d'air neuf.

(FR) Raccordement gaz

Raccord femelle Ø 15/21, filetage 1/2" gaz (A fig. 3).

Après raccordement

Contrôler la pression d'alimentation sur prise de pression **B** (fig. 4).



(GB) Cabinet preparation

Adjust this appliance by using the levelling feet.

Allow a minimum clearance of 50 mm between the appliance and any other surfaces (walls affected by heat).

If the appliance is to be built in between two surfaces, it is **CRUCIAL** to allow free circulation of air behind the appliance (provide shielding at rear). The cooker hob must **NEVER** be at a lower level than the surrounding worktops. It is also recommended to install the range so that the front part stands out by 50 mm in relation with the adjacent kitchen units.

Must be installed under an extractor hood.

Do not install this unit near combustible walls, partitions, pieces of furniture or decorative material unless these are covered with adequate thermal insulation of the noncombustible type. Making sure the resulting installation meets local fire regulations.

Manual shut-off valve should be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance (according to EN).

(GB) Before connection

Check :

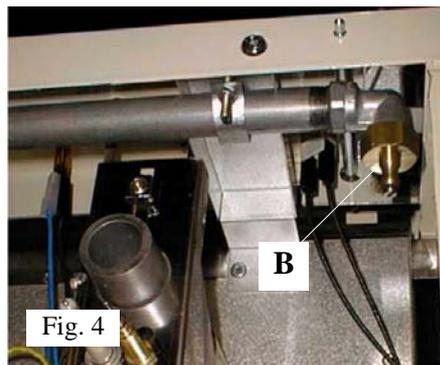
- Pipework is perfectly clean in order to prevent the injectors becoming blocked and malfunctioning of the magnetic heads.
- The gas for which the appliance was set up : Rating plate and markings.
- Cross-sectional area of gas supply pipework is compatible with the appliance's thermal output.
- Provide adequate air supply during use of the appliance.

(GB) Gas connection

Female coupling Ø 15/21, 1/2" gas thread (A Figure. 3).

After connection

Check the manifold pressure on pressure connection on **B** (Figure 4).





MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Changement de gaz

L'appareil est prévu pour fonctionner avec les gaz du tableau 5 en annexe 0.

IMPORTANT : Fermez la vanne d'arrêt gaz avant d'effectuer toutes interventions.

(FR) Spécial U.K :

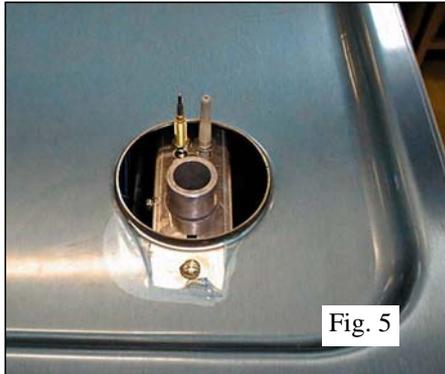
L'appareil prévu pour être relié à un circuit en gaz naturel est équipé d'un régulateur de pression gaz permettant à cet appareil de fonctionner sous une pression de 15 mbar.

Dans le cas d'un changement de gaz, il est nécessaire de retirer ce régulateur de pression et d'alimenter l'appareil en gaz butane ou propane directement au point de raccordement de l'alimentation gaz de l'appareil.

Procéder, comme lors de tout changement de gaz, aux nouveaux réglages (injecteurs, air primaire, ...). Voir annexe technique 0.

(FR) Ouverture du dessus

Dévisser les vis situées près des ouvertures des brûleurs (fig. 5 et 6). Enlever grilles et brûleurs, tirer et lever le dessus après avoir desserré les 2 vis (fig. 7 et 8), caler la table.



(GB) Change of gas

The appliance is designed to operate with the gases in Table 5 in appendix 0.

IMPORTANT : Close the mains gas valve before carrying out any works.

(GB) Spécial U.K :

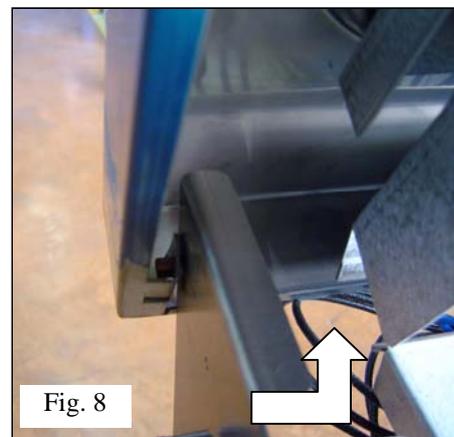
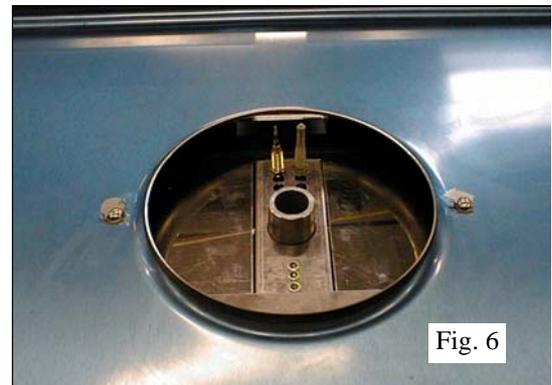
The oven is designed to run on natural gas and is therefore fitted with a pressure regulating valve that allows it to be used at a pressure of 15 mbar.

If a different type of gas is to be used, this pressure regulating valve must be removed and the gas supply connected directly to a source of butane or propane.

As always when changing the type of gas, the injectors, primary air, etc. must be adjusted. See technical appendix 0.

(GB) To remove top

Unscrew the screws near the burners openings (Figures 5 and 6). Remove the pan supports and burners, pull and raise the top after having loosened the 2 screws (Figures 7 and 8), wedge the cooking surface.



IMPORTANT

(FR) En cas d'utilisation avec un gaz autre que celui du réglage initial, il est **impératif** de procéder à l'échange des injecteurs et de reprendre les réglages comme définis ci-après. Vérifier ensuite l'étanchéité du circuit.

IMPORTANT

(GB) In case of use with a gas other than that for which the appliance was initially set up, it is **crucial** to replace the orifices and modify the adjustments as defined below. Subsequently check the circuit for gas leaks



MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

(FR) BRÛLEURS DE TABLE

Injecteurs :

Relever les bagues d'air **D**. Remplacer les injecteurs **E** suivant tableau 6 (Brûleurs **F/O, T, A, B, C, D**) en annexe 0 et figure 9 (Ø en 1/100mm).

Les corps des brûleurs latéraux sont maintenus par une traverse (**H**, fig. 12). Pour les dégager, dévisser les vis **F** (fig. 10) puis la vis (**G**, fig. 11).

Nota : Lors du remplacement d'un (des) injecteur(s), remplacer également la rondelle d'étanchéité (voir schéma de gazage).

Réglage de l'air primaire

Reposer corps et chapeau sur leur brûleur respectif, régler la bague d'air **D** en la faisant coulisser de bas en haut (fig. 9, Brûleurs **F/O, T, A, B, C, D** : tableau 7 en annexe 0).

Nota : Des flammes normales ont une couleur bleu-vert. sauf pour le gaz naturel où elles sont violettes.

(GB) TOP BURNERS

Orifice

Lift the air ring **D**. Replace the injectors **E** in accordance with tab.6 (Burners **F/O, T, A, B, C, D**) in appendix 0 and Figure 9 (Ø in 1/100 mm).

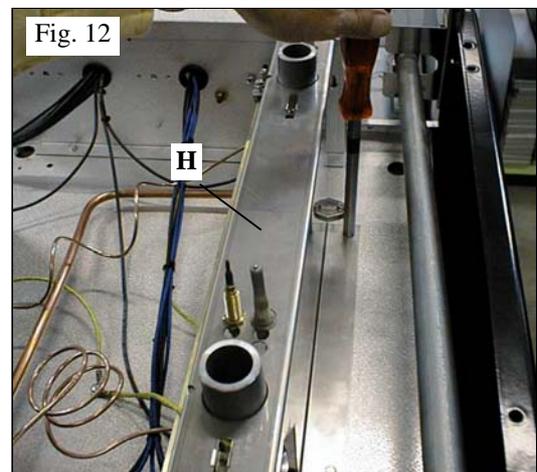
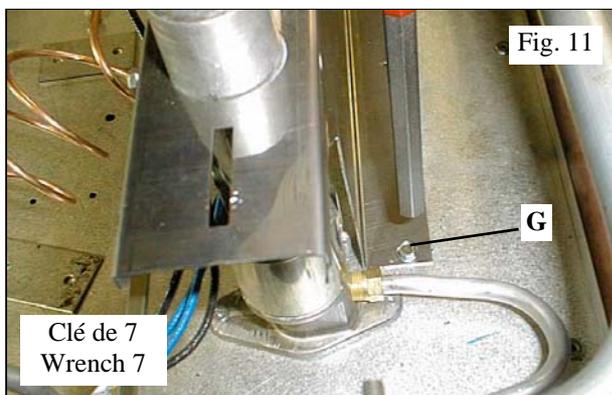
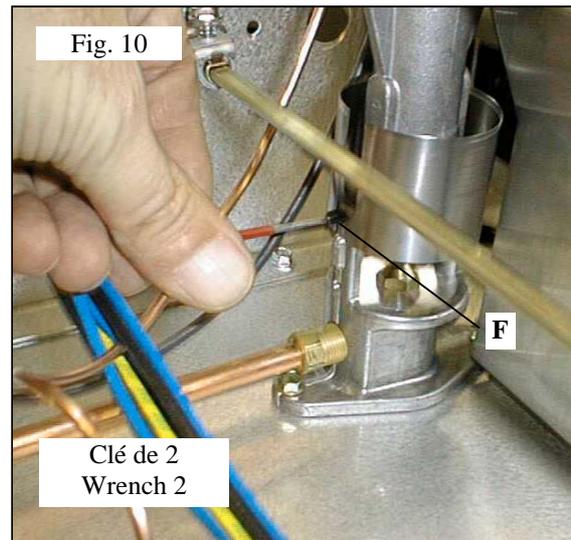
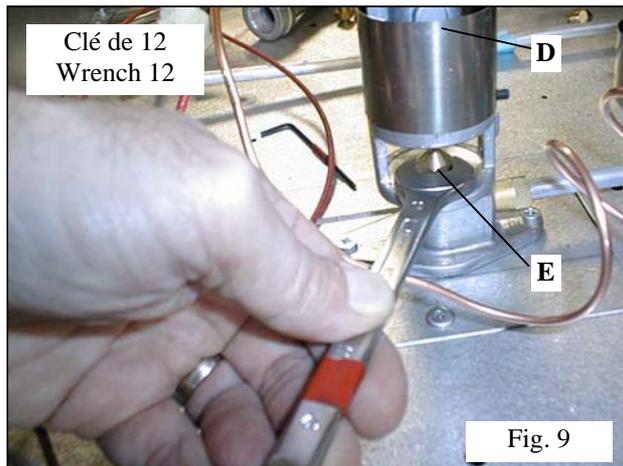
The side burner bodies are kept in place by a transversal bar (**H**, fig. 12). In order to take them out, unscrew screws **F** (fig. 10) then **G** (fig. 11).

Note : When one or more nozzles are changed, the sealing ring should be changed as well (see gas circuit diagram).

Adjustment of primary air

Put body & cap back on their respective burners, set air ring **D** by sliding it from bottom to top (fig. 9, **T, A, B, C, D** : tab.7 in appendix 0).

Note : Normal flames are bluish green except for natural gas flames which are violet.





MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

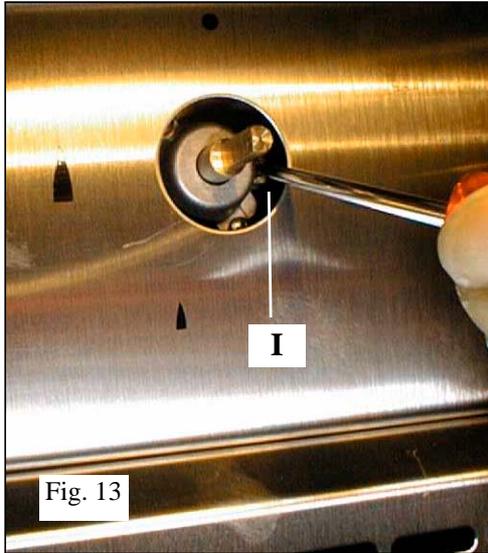


Fig. 13

Réglage du débit réduit

(FR) Après raccordement ou changement de gaz, il est **impératif** de reprendre ce réglage. Déposer la manette, allumer le brûleur, passer en position min., puis agir à l'aide d'un tournevis sur la vis de réglage **I** (fig. 13).

Nota: les flammes sont réduites au ¼ de leur taille en position mini, le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

Réglage des sécurités par thermocouple

Si le brûleur s'éteint, après avoir maintenu enfoncée à fond la manette une vingtaine de secondes; vérifier : Le serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet, que la pointe du thermocouple **J** soit bien léchée par la flamme (fig. 14) et le bon état de propreté des thermocouples et têtes magnétiques.

Repose de la table

Lors de la repose de la table, fixer impérativement les vis de maintien. De table, ce non respect pouvant entraîner une déformation de celle-ci.

Adjustment of reduced flowrate

(GB) After connection or change of gas, it is **crucial** to modify this adjustment. Remove the control knob. Light the burner, adjust to minimum setting, then use a small screwdriver to set the adjusting screw **I** (Figure 13).

Note : Flame is reduced to ¼ of its size in the minimum setting, the burner must remain lit when changing from maximum setting to minimum setting.

Adjustment of thermocouple safety cut-outs

If the burner goes out, having kept the control knob pushed in for roughly twenty seconds, check : (Moderate) tightening of magnetic head on the valve, the thermocouple **J** tip actually touches the flame (Figure 14). and the thermocouples and magnetic heads are clean.

Refitting the cooking surface

When refitting the cooking surface, it is vital to tighten fastening screws. Failure to do so can cause distortion of the cooking surface.

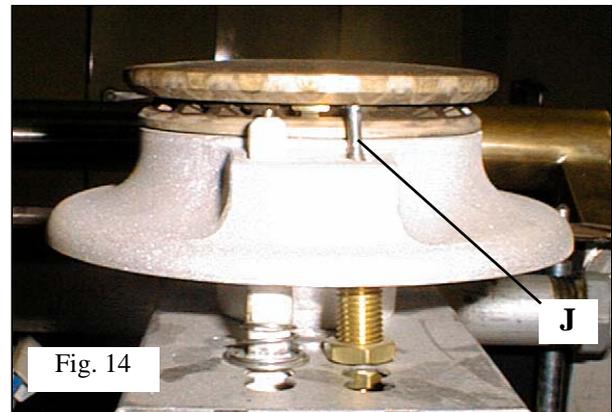


Fig. 14



MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

BRÛLEUR DE FOUR

(FR) Injecteur de four (tous fours)

Retirer la sole, **ATTENTION** lors de la repose, bien la ramener sous le pli de la façade (fig. 15)

Désaccoupler la tubulure, dévisser la vis **K** du porte injecteur (fig. 16). Echanger l'injecteur (tableau n° 8 en annexe 0).

Réglage de l'air primaire four(tous fours)

Dévisser la vis de maintien de la bague d'air, procéder au réglage (fig. 17, tableau n° 8 en annexe 0).

Réglage du débit réduit de four (fig. 18)

IMPERATIF après raccordement et tout changement de gaz.. Vis de réglage accessible après dépose de la manette de commande.

- Allumer le brûleur correspondant, préchauffer le four environ 1/4 d'heure (thermostat 10), passer en position mini (thermostat 1), puis agir à l'aide d'un petit tournevis sur la vis de réglage (agir rapidement avant que le thermostat ne réagisse et que le brûleur ne repasse au débit maximum).

Nota: les flammes sont réduites au ¼ de leur taille en position maxi, le brûleur ne doit pas s'éteindre en passant de la position maxi à la position mini.

OVEN BURNER

(GB) Oven orifice (all ovens)

Remove the base, **CAUTION:** when refitting place the base underneath the groove on the fascia (Figure 15).

Disconnect the connection piece, unscrew screw **K** on the orifice holder (Figure 16). Replace the orifice (Table 8 in appendix 0).

Adjustment of oven primary airflow (all ovens)

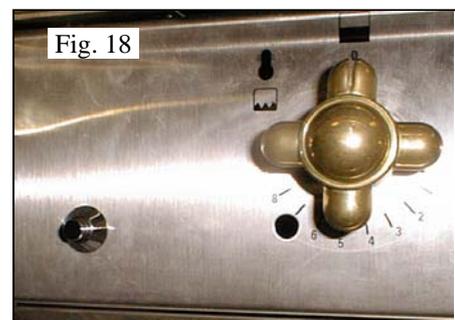
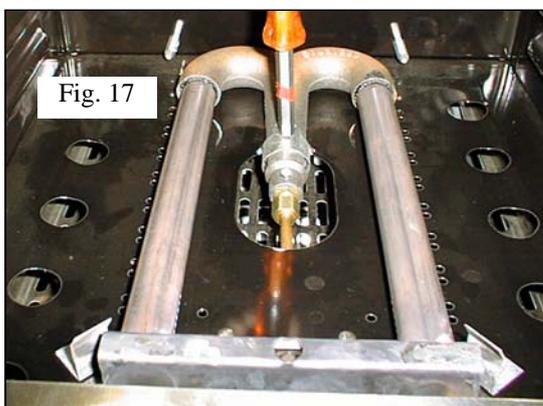
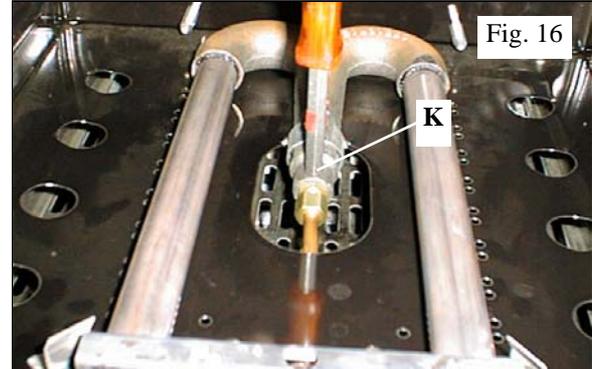
Loosen the screw that secures the air ring and then adjust (Figure 17, Table 8 in appendix 0).

Adjustment of oven reduced flowrate (fig. 18)

Adjustment is **VITAL** after connection or any change of gas. The adjusting screw is accessed by removing the control knob.

- Light the appropriate burner, pre-heat the oven for roughly 1/4 hour (thermostat 10), adjust to minimum setting (thermostat 1), then use a small screwdriver to set the adjusting screw (do this quickly before the thermostat responds and the burner returns to the maximum setting).

Note: flame is reduced to ¼ of its size in the maximum setting, the burner must remain lit when changing from maximum setting to minimum setting.





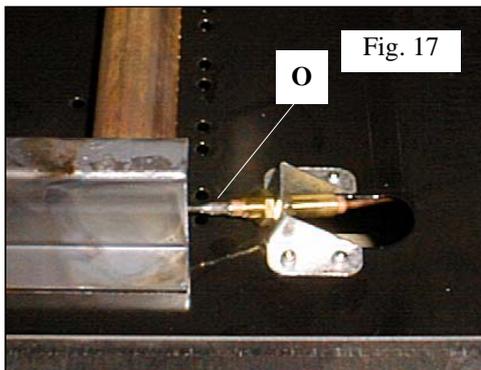
MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

Réglage des sécurités par thermocouple (tous fours)

Si le brûleur s'éteint, après avoir maintenu enfoncée la manette une vingtaine de secondes; vérifiez :

- Le serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet de sécurité (fig. 19).
- Que la pointe du thermocouple soit bien léchée par la flamme.
- Le bon état de propreté des thermocouples et têtes magnétiques.

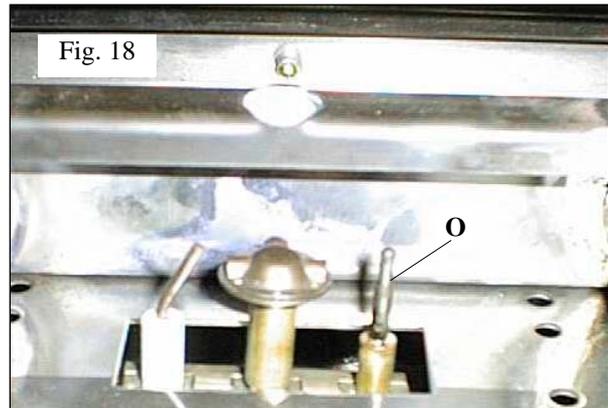


Four standard/ oven standard

Adjustment of thermocouple safety cut-outs (all ovens)

If the burner goes out, having kept the control knob pushed in for roughly twenty seconds, check :

- (Moderate) tightening of magnetic head on the safety valve (fig. 19).
- The thermocouple tip actually touches the flame.
- The thermocouples and magnetic heads are clean.



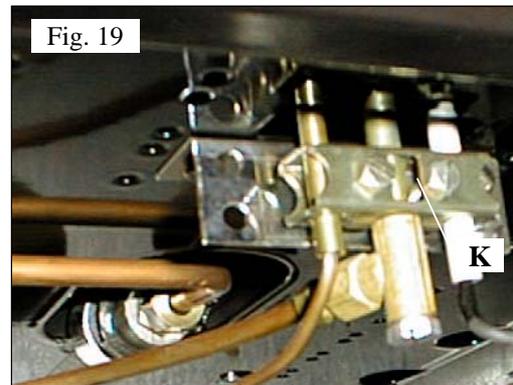
Four basse température / oven low temperature standard

(FR) Réglage de l'air de veilleuse (Option Basse Température)

Ouvrir la bague L en grand pour le gaz Butane / Propane, la fermer de moitié pour le gaz naturel (fig. 18 et 19, tableau. 9 en annexe 0).

(GB) Adjusting pilot burner air supply (Option for Low Temperature)

Turn ring L to fully open for Butane/Propane, to half open for natural gas (Figures 18 and 19, table 9 in appendix 0)



(FR) Allumage électrique du four (option Basse température)

La bloc thermostatique est réglé d'usine en position tout ou rien. Ne pas toucher aux vis de réglage (fig. 20).

Si la veilleuse ne s'allume pas, vérifiez le bon positionnement du contact (Q, fig. 22) de commande de l'allumeur.

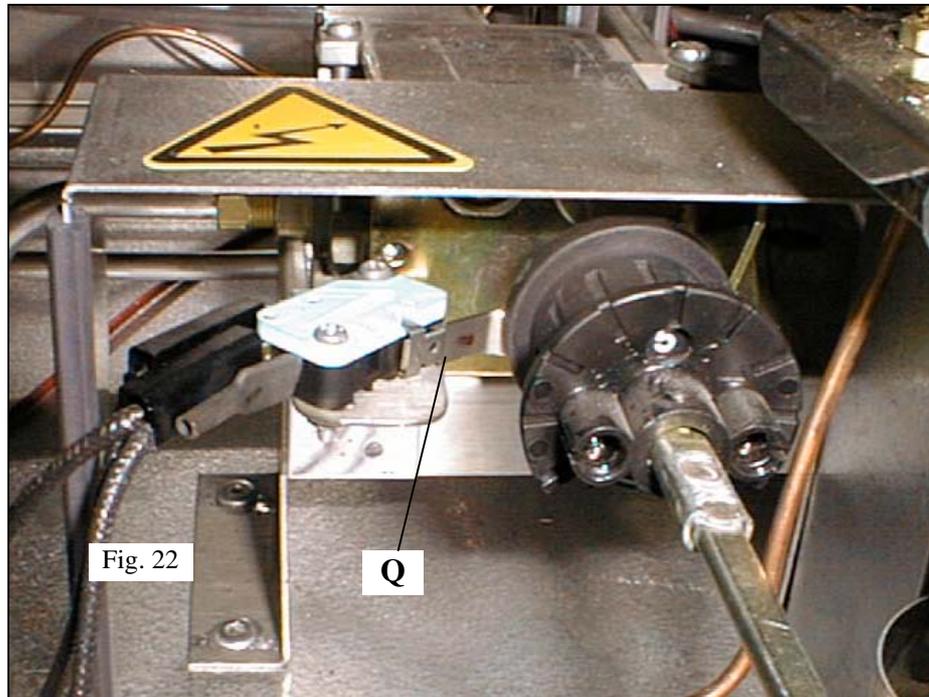
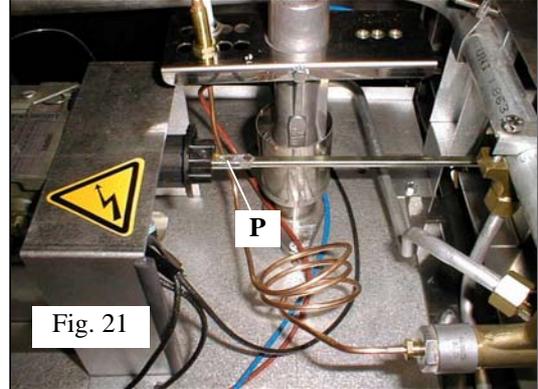
Vérifiez également le bon serrage de la rallonge d'axe (P, fig. 21) dans la commande du bloc thermostatique.

(GB) Electric ignition on the oven burner (option for Low-temperature)

The thermostatic assembly is set by the factory in the 'all or nothing' position. Do not touch the setting screws (fig.20).

If the pilot light does not ignite, check that the ignition contact (Q, fig.22) is in its right position.

Check also that the control shaft (P, fig.21) has been tightened correctly in the thermostatic assembly.





MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

ELECTRICITE

(FR) L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier

Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement : ATTENTION

- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence

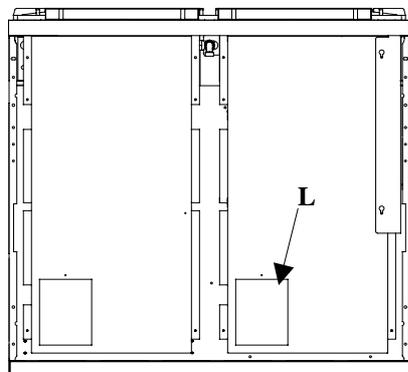
(FR) Appareil avec 2 fours électriques

Dans le cas de 2 fours électriques l'alimentation se fait uniquement par la droite (**L**, fig.23)

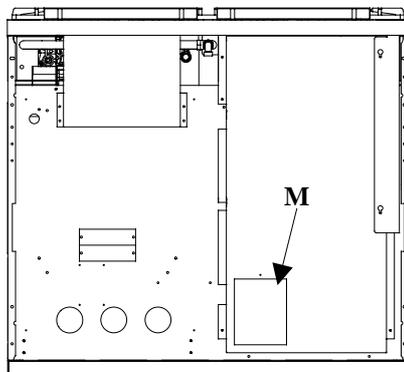
- Déposez le capot arrière **L**, figure 23.
- Procédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier **N** (fig. 25 & 26).
- Fixez le câble au moyen du serre câble **O** (fig. 25).

Appareil mixte (gaz et électrique)

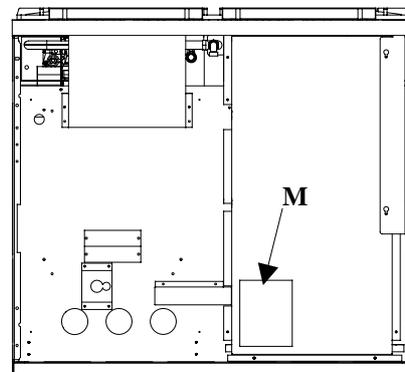
- Déposez le capot arrière **M**, figure 24.
- Procédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier **N** (fig. 25 & 26).
- Fixez le câble au moyen du serre câble **O** (fig. 25).



Fours électriques/ Electric ovens



Fours électriques + four gaz
Electric ovens + Gas oven



Fours électriques + four gaz basse température
Electric ovens + Low-temperature oven

Fig.23

Fig.24

ELECTRICITY

(GB) The appliance must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and the locally applicable standards.

Before connection, check that the

Mains voltage is compatible with the appliance's rated voltage and thermal output.

Customer's installation includes an all pole switch with contact separation of at least 3 mm.

Connection: ATTENTION

- Cable insulation must be type 245 IEC 57 or 245 IEC 66.
- If this unit is permanently connected to a fixed electrical cable, the cable should be equipped with a fault leak protector.
- If this unit is connected to a wall outlet, the outlet should be permanently.

(GB) Double electric oven range

If there are 2 electric ovens, power is supplied only from the right-hand side (**L**, fig.23)

- Remove the rear cover **L**, Figure 23.
- Use a standard flexible cable to connect to terminal block **N** (Figures 25 & 26).
- Secure the cable by means of cable clamp **O** (Figure 25).

Mixed range (gas and electric)

- Remove the rear cover **M**, Figure 24.
- Use a standard flexible cable to connect to terminal block **N** (Figures 25 & 26).
- Secure the cable by means of cable clamp **O** (Figure 25).

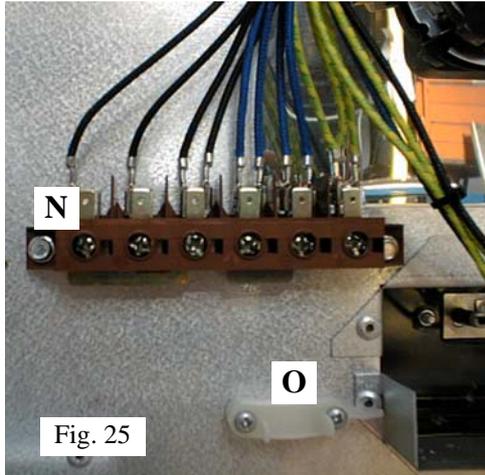


Fig. 25

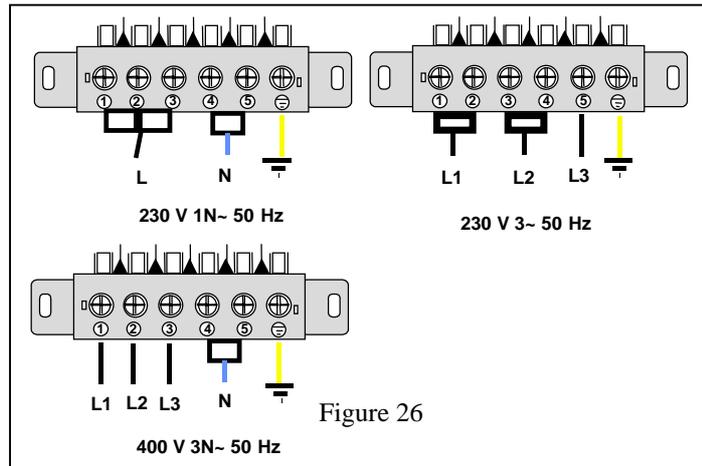


Figure 26

(FR) ⚠ Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte

Raccorder la borne d'équipotentialité (P fig. 27).

(GB) ⚠ It is hazardous to put the appliance into service without connecting it to suitable ground.

No liability can be accepted for accidents resulting from non-compliance with this requirement or incorrect grounding. Connect the equipotential bonding terminal (P, Figure 27).

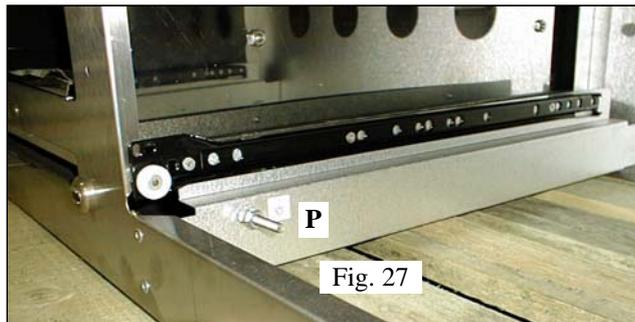


Fig. 27

(FR) INTERVENTIONS

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

Thermostat limiteur

Pour réarmer le thermostat limiteur, appuyer sur le poussoir rep. Q (fig. 28).

Nota: **RECHERCHER TOUJOURS** la cause du déclenchement de ce thermostat:

(GB) SERVICE INSTRUCTIONS

All work on or repair of an appliance must be carried out by a qualified installer.

Limiting thermostat

Press pushbutton item Q (fig. 28) in order to reset the limiting thermostat.

Nota: **ALWAYS IDENTIFY** the reason why the thermostat tripped.

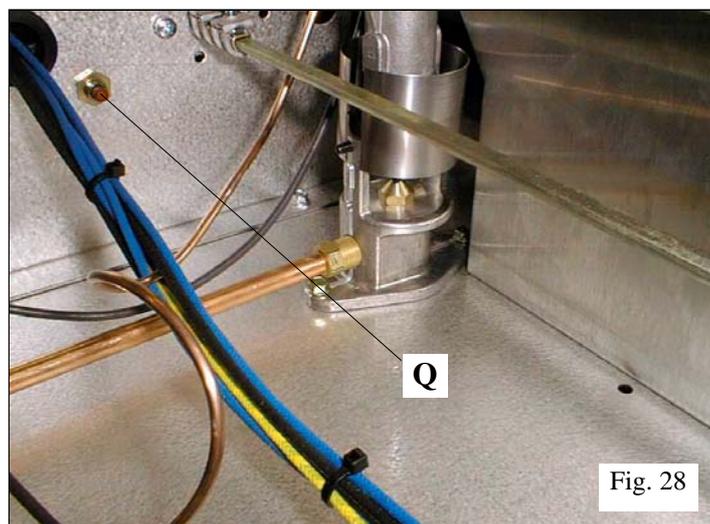


Fig. 28



MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Graissage des robinets

1 - Fermez la vanne d'arrêt gaz et couper l'alimentation électrique de l'appareil.

2 - Enlevez la manette correspondant au robinet gaz a graisser.

3 - Dévissez la partie avant du robinet gaz.

4 - Graissez la carotte du robinet (Lubrifiant haute température, par exemple : SILICAL GEL™ BARBAHL).

Attention ! Enlevez tout excès de graisse.

Reposer dans le sens inverse des opérations de 3 à 1

(GB) Greasing gas valve

If the gas taps tend to stick slightly, you may follow this procedure :

1 - Shut off the valve and / or the main electrical supply of the unit.

2 - Take out the knob corresponding to the gas valve to be greased.

3 - Unscrew the head from the body of the burner valve.

4 - Grease the tap shaft (High temperature lubricant, for example : SILICAL GEL™ BARBAHL).

Caution ! Any excess grease should be removed.

Reverse operation 3 to 1 (in that order) to put valve and knob back on.

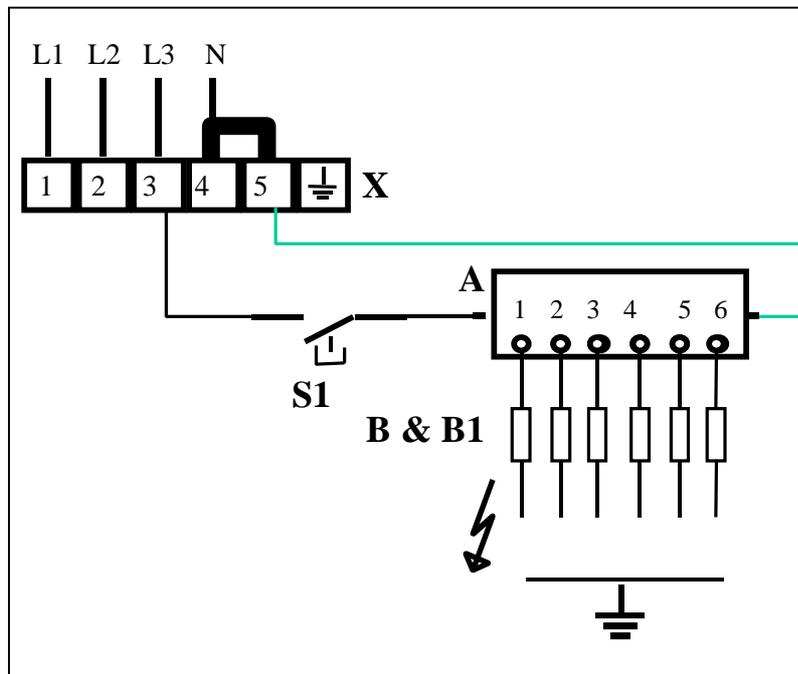


MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

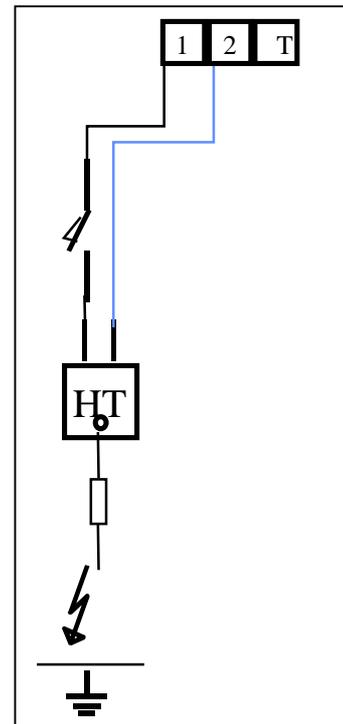
MÂCON

SCHEMAS ELECTRIQUES / ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAMMES

Voir tableau 10 en annexe 0/ See Table 10 in appendix 0



LG 1053 GE-GCT



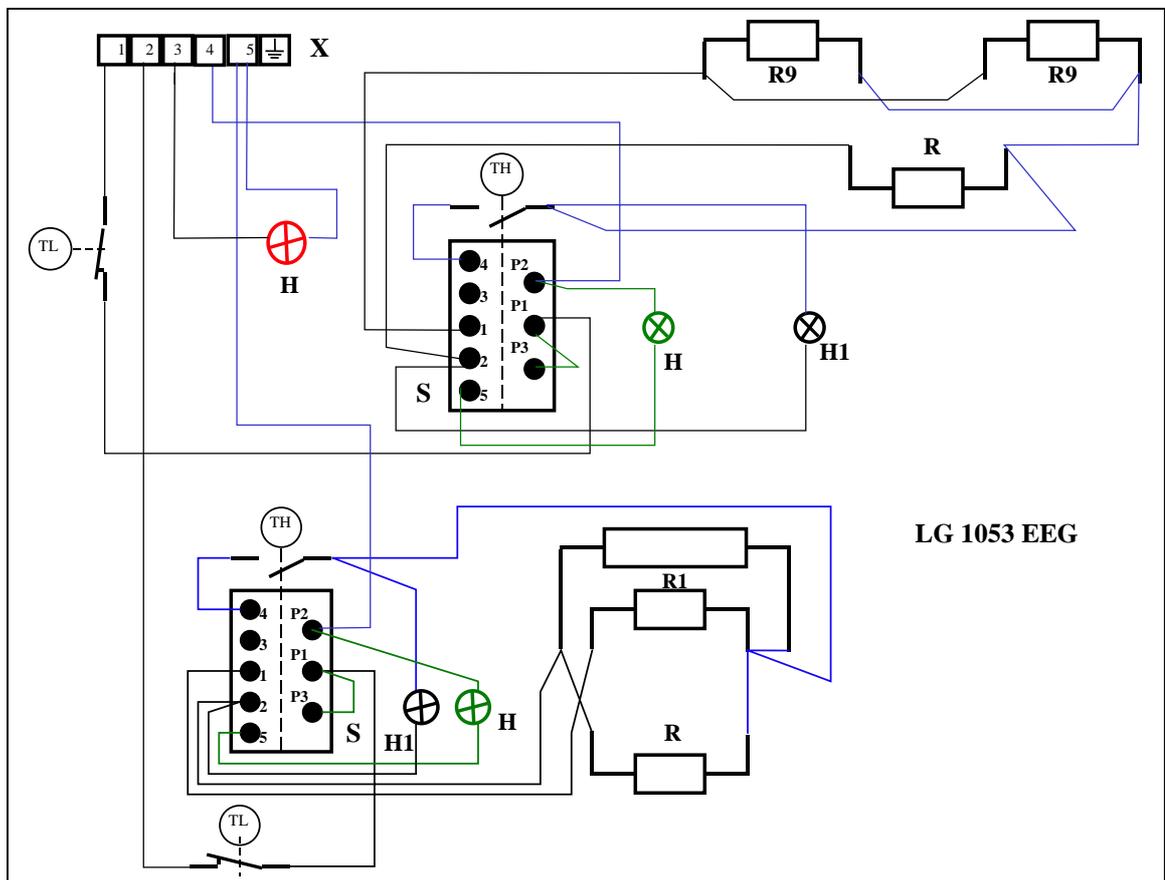
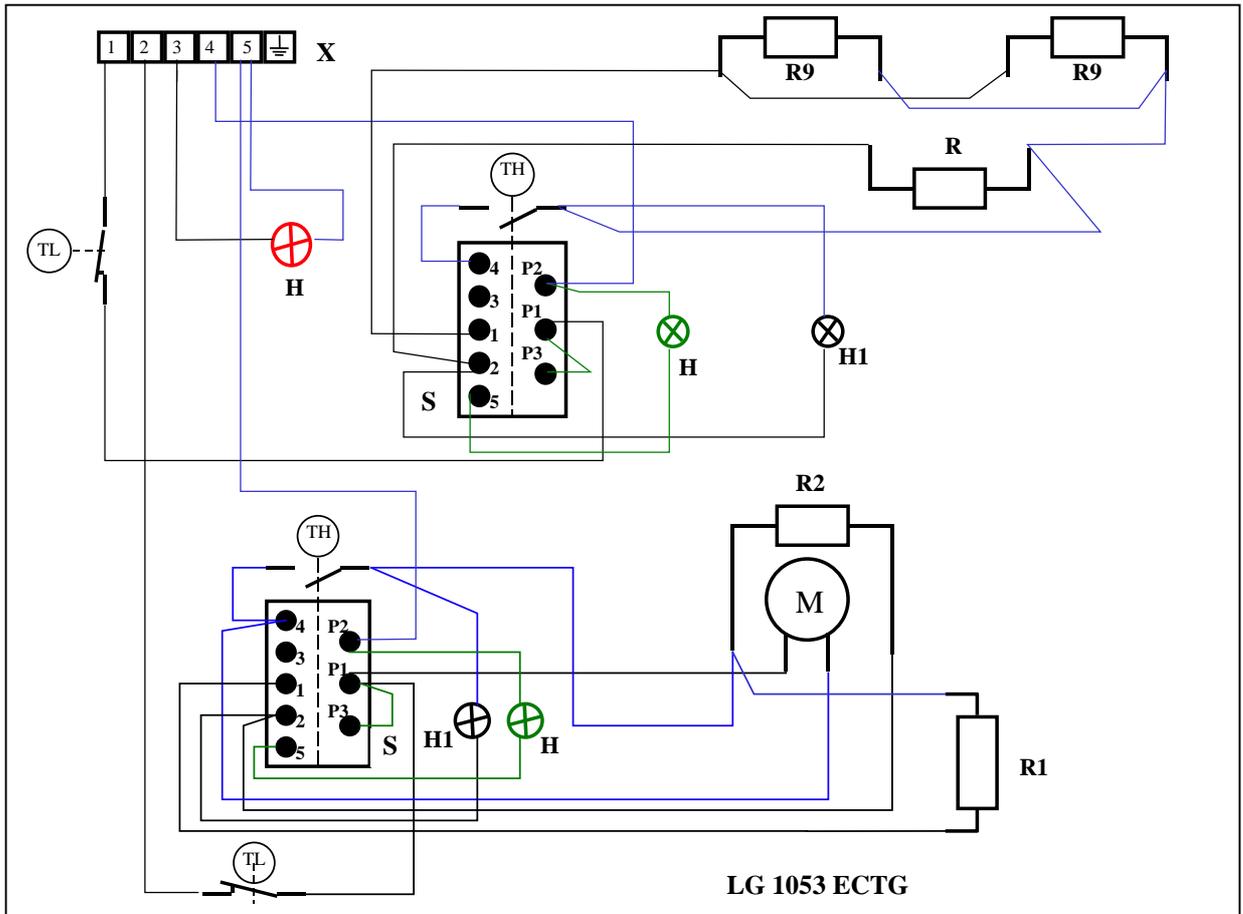
LG 1053 EBT
(four basse température / oven low temperature)

Nota : Les bornes de l'allumeur non utilisées sont reliées à la masse.
Note: Ignition controller terminal lugs not in use are to be grounded.



MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

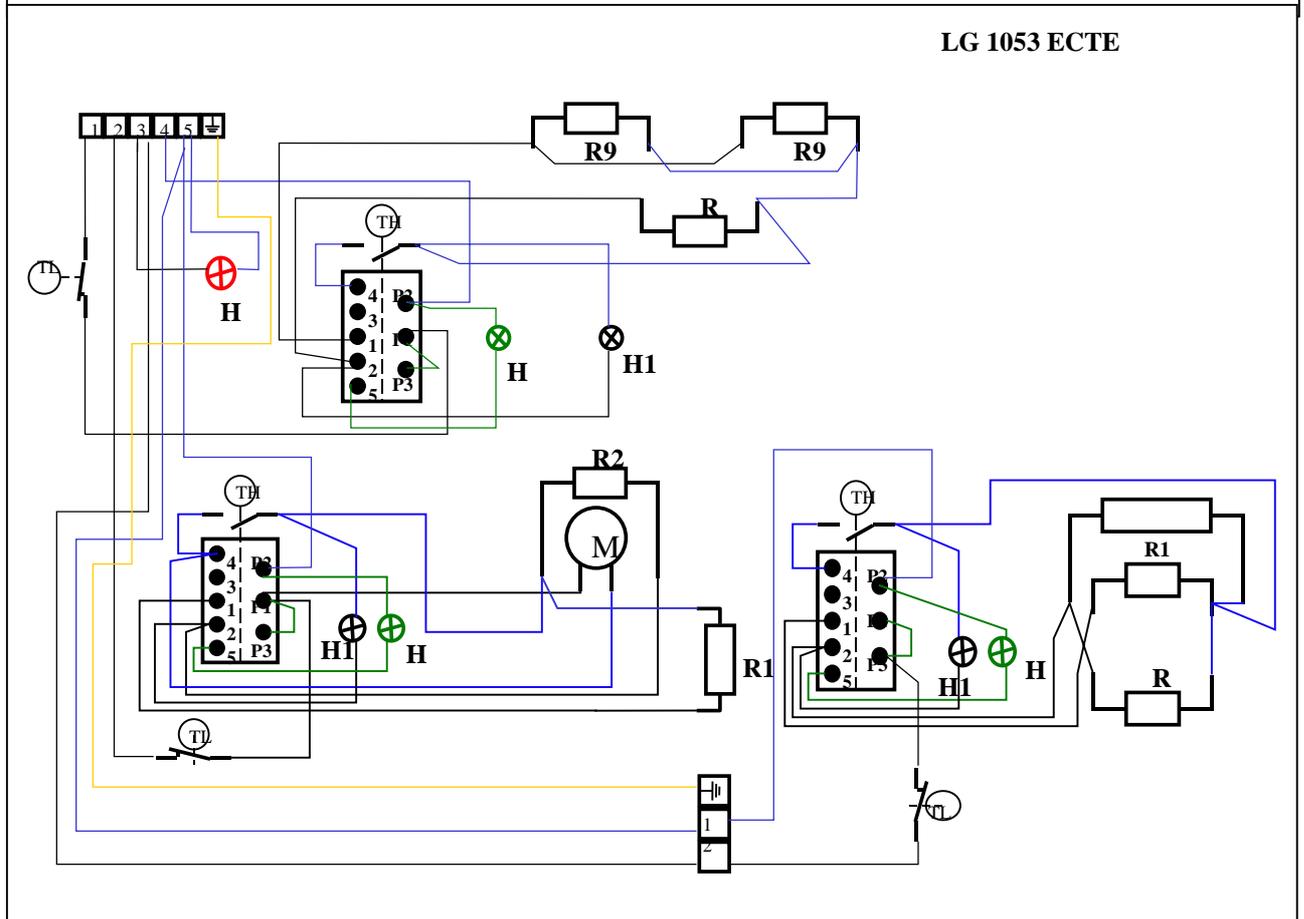
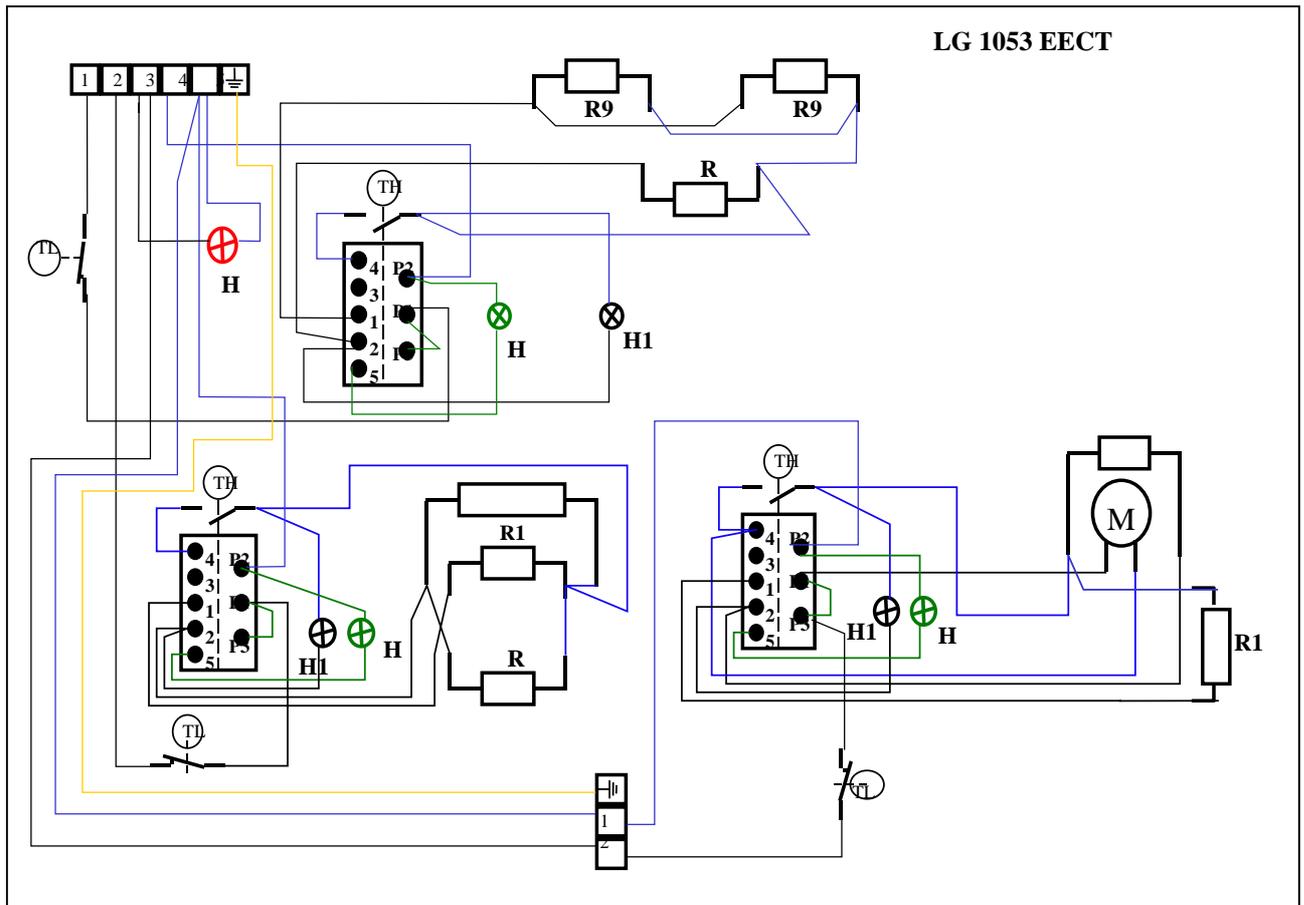
MÂCON





MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

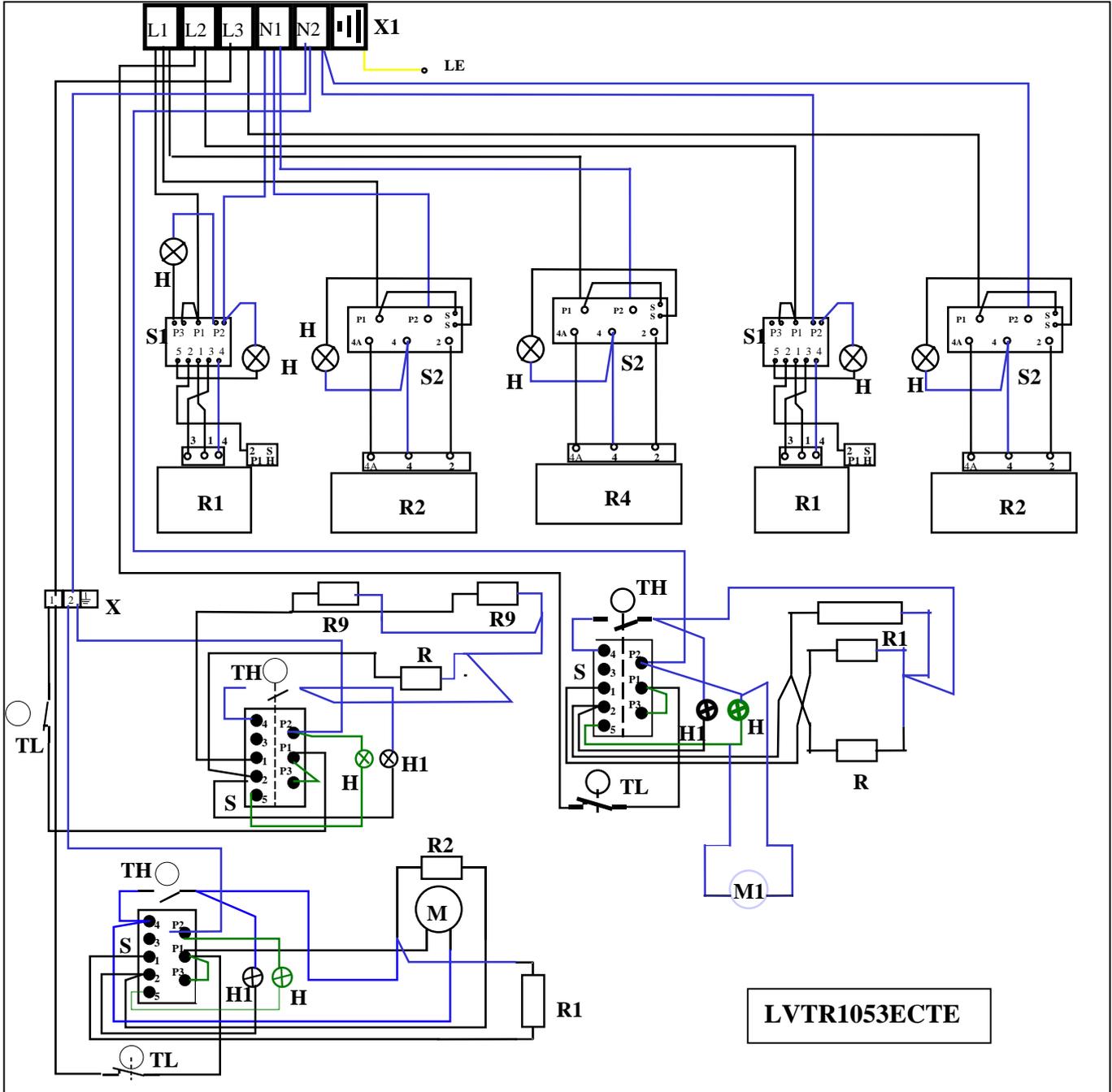
MÂCON





MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON



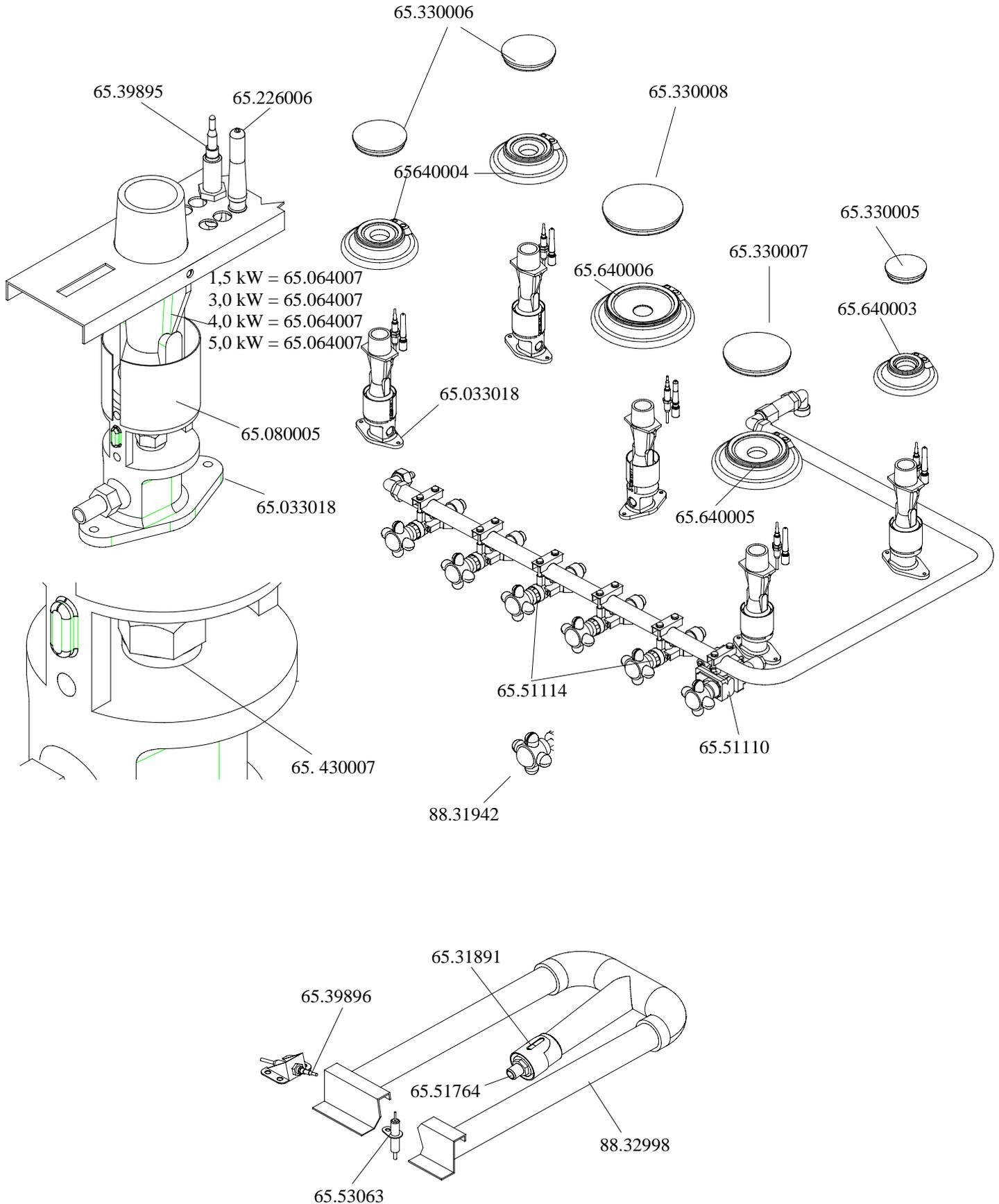


MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MÂCON

SCHEMA DE GAZAGE / GAS CIRCUIT DIAGRAMME

Voir tableau 11 en annexe 0/ See Table 11 in appendix 0

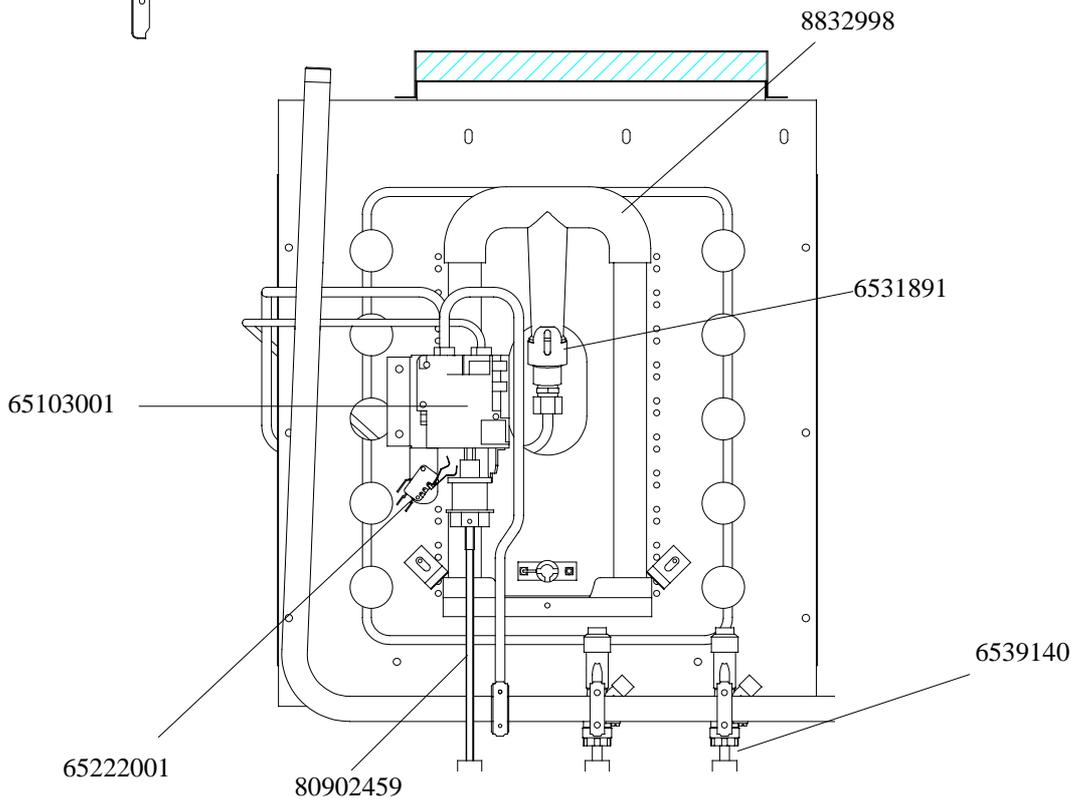
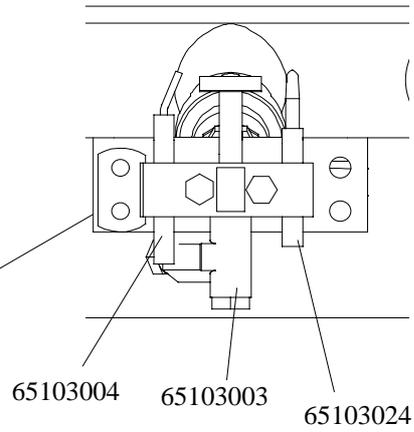
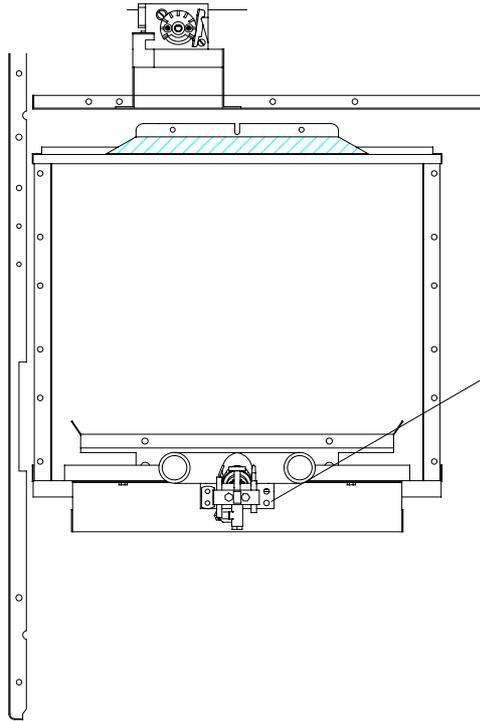
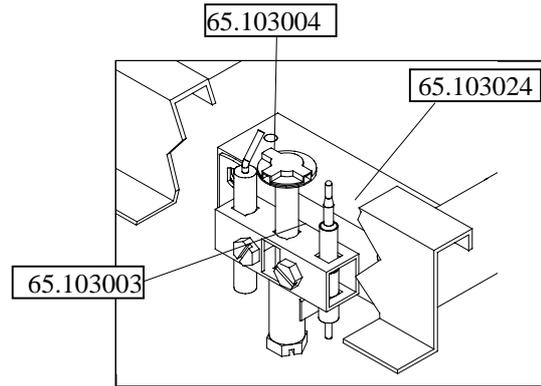
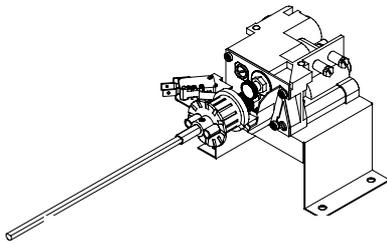




MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL

MACON

Four basse température / Oven low temperature



Fourneau

« *MÂCON* »

MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

(FR) IMPORTANT

Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

(GB) IMPORTANT

This appliance is intended for professional use and must be used by qualified persons. It must be installed in accordance with the applicable regulations and standards in an adequately ventilated room.

Any changeover to a gas other than that for which the appliance is set up must be carried out by a qualified installer.

Any changeover to a voltage other than that for which the appliance is set up must be carried out by a qualified installer.

(FR) GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

(GB) WARRANTY

The warranty is stated on the sales contract. Please contact your approved Dealer if any work has to be carried out under warranty.

This warranty excludes damage resulting from incorrect installation, improper use or inadequate servicing.





MISE EN GARDE SAFETY INSTRUCTIONS

- **(FR)** Ne jamais stocker de produits inflammables dans le four ou sur la table. Ceux-ci peuvent prendre feu, de même que les matières plastiques ou tout autre article peuvent être endommagés.
- Après chaque utilisation, fermer la vanne de barrage gaz.
- Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.
- Cet appareil est destiné exclusivement pour la cuisson Ne pas utiliser la table de cuisson ou le four comme appareil de chauffage.
- Ne pas obturer les conduits d'évacuation ou d'aération. Assurez-vous que le renouvellement d'air frais soit suffisant.
- Quand vous utilisez la table de cuisson, ne pas toucher les grilles de table et les zones environnantes. Ces zones adjacentes aux brûleurs sont chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- Ne pas suspendre de matériau inflammable au-dessus de l'appareil. Ceux ci peuvent s'enflammer.
- Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsque l'appareil est en fonction. Ne placer pas d'objet attractif sur la table de cuisson. Les enfants pourraient grimper et les attraper et, ainsi se blesser.
- Ne pas couvrir la table de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Quand vous utilisez le four, ne touchez pas les surfaces intérieures de ce four, ainsi que les zones situées à proximité.
- Coupez l'alimentation gaz et ou électrique de l'appareil avant toute intervention.
- **(GB)** Never store anything in the oven or the cooktop. Flammable materials can catch fire, plastic items may melt or ignite and other types of items could be ruined.
- After any use, to close the valve of stopping gas.
- Before use, it is mandatory to remove all the internal and external plastic packing pieces, failure to do so will cause irreversible damage to the steel walls
- This appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the oven or cooktop to warm or heat a room. Also, such use can damage the cooktop or oven parts.
- Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air to the appliance. Be sure a fresh air supply is available.
- When using the cooktop, do not touch the burner grates or the immediate surrounding area. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.
- Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.
- However, children should not be left alone in the kitchen while the range is in use. Do not store items of interest to children over the unit. Children climbing to reach items could be seriously injured.
- Do not use aluminum foil to line any part of the oven or cooktop.
- When using the oven, do not touch the interior surfaces of the oven, the exterior area immediately surrounding the door or the backtrim.
- Disconnect from power supply before servicing.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

FEUX VIFS GAZ

(FR) Appréciés par les chefs pour leur rapidité de mise en chauffe et leur facilité d'utilisation, les feux vifs gaz sont depuis toujours les foyers traditionnels des grandes cuisines. Depuis quelques années d'autres foyers de cuisson sont apparus, mais le gaz compte toujours autant d'adeptes. Les avantages sont nombreux ; le gaz permet une montée en température rapide. On peut d'un simple coup d'œil se rendre facilement compte de la puissance de la flamme pour augmenter ou réduire sa puissance.

Les tables gaz des fourneaux **LACANCHE** sont équipées de feux vifs de différentes puissances. Ces brûleurs à flamme autostabilisée ont un ralenti très faible, permettant le mijotage et une grande puissance de chauffe pour saisir rapidement. Selon leur puissance, ils conviennent à différents types d'ustensiles.

Le brûleur semi-rapide : est recommandé par exemple pour les petites saucières, les cassolettes ou encore les poêles à blinis. Pour les petits ustensiles, un réducteur peut être posé sur la grille afin d'assurer une meilleure stabilité. (§ accessoires)

Les brûleurs rapide et intensif : conviennent parfaitement aux sauteuses, casseroles et marmites. Leur rendement permet des montées en température très rapides et une grande souplesse d'utilisation.

Le brûleur ultra-rapide : est un brûleur de grande puissance. Il est particulièrement recommandé pour l'utilisation de grands ustensiles jusqu'à 40 cm de diamètre, pour des préparations mijotées (pot au feu, cassoulet, confitures...) ou des préparations nécessitant d'être saisies rapidement (fricassées, beignets, viandes grillées).

Vous apprendrez rapidement à utiliser les différents types de brûleurs pour obtenir la juste cuisson.

(FR) Description : Les brûleurs sont disposés sur une table en inoxydable selon des configurations différentes en fonction des modèles (figures ci-dessous). Chaque brûleur est équipé de sécurité par thermocouple. Ce dispositif coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction intempestive.

Les différents types de brûleurs sont reconnaissables en fonction de leur diamètre respectif.

(GB) Description : The burners are arranged on a stainless steel hob in various configurations depending on the model (See Figures below). Chaque brûleur est équipé de sécurité par thermocouple. This device switches off the gas supply if the flame is accidentally extinguished.

The various types of burners can be identified by their respective diameter.

GAS SURFACE BURNERS

(GB) Highly valued by chefs because of their fast heating and ease of use, gas flame burners have always been traditional heat sources for cooking in large kitchens. Other heat sources have appeared in recent years but just as many users still prefer gas. It offers many advantages; gas provides a fast increase in temperature. The height of the flame can be checked easily at a glance in order to increase or reduce its power.

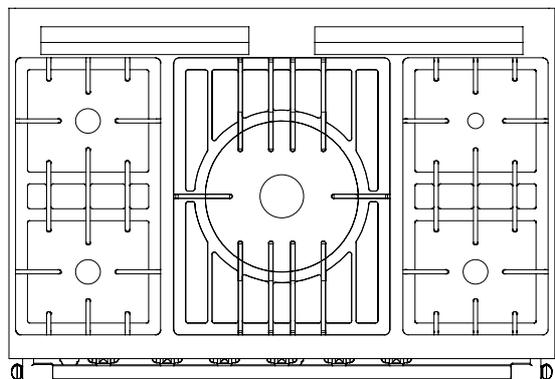
LACANCHE gas hobs for cook's stoves are fitted with burners of different ratings. These automatically stabilised flame burners offer a very low slow setting to facilitate simmering or high heat for quick sealing. Depending on their rating, they are suitable for various types of utensils.

Semi fast burner : is recommended for small sauceboats, small saucepans or blinis pans for example. A reducing adapter can be placed on the pan support in order to obtain greater stability (§ accessories)

Fast and intensive burners : are ideal for shallow frying pans, saucepans and cooking pots. Their high output provides very fast increases in temperature and very flexible use.

Ultra fast burner : is a high-power burner. It is especially recommended when using large utensils up to 40 cm in diameter for slow cooked dishes (pot au feu, cassoulet, jams, etc.) or dishes that have to be sealed quickly (fricassees, fritters, grilled meat).

You will quickly learn how to use the various types of burners to achieve optimum cooking.





MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

Désignation / Designation	Diamètre brûleur / Burner diameter
Ultra-rapide / Ultra fast	Ø 107 – 137 mm
Intensif / Intensive	Ø 90 – 120 mm
Rapide / Fast	Ø 72 – 102 mm
Semi rapide / Semi fast	Ø 55 – 85 mm

(FR) Utilisation

Poussez et tournez la manette du brûleur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère Δ . Maintenir la manette poussée à fond tout en appuyant simultanément sur le bouton d'allumage une vingtaine de secondes afin de permettre l'accrochage de la sécurité. Une position débit réduit repérée par le sigle Δ vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur. Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O". La manette revient à sa position initiale, le verrouillage de mécanique est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.

(GB) Use

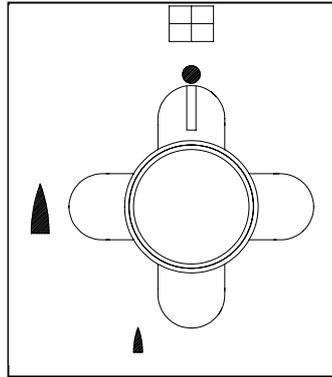
Simultaneously press down onto and turn the burner dial counterclockwise to setting Δ . Keep the control knob pushed in for roughly 20 seconds until the safety cut-out is activated. A reduced flowrate position identified by the Δ mark produces the preset minimum burner power (low flame). To turn off, turn the control knob clockwise to the "O" position. The control knob returns to its initial position, the latching mechanism operates and the gas safety cut-out is activated several seconds after the burner goes out.

(FR) Conseil d'utilisation

Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.

DANGER

Lors de l'utilisation de la table, du four, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.



(GB) Useful hint

Always choose a burner that matches the diameter of the utensil used.

CAUTION

During use of the cooking surface or oven, accessible parts may become very hot during use. Warn users of the potential hazards.

(FR) Nettoyage

FERMER LA VANNE DE BARRAGE AVANT NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage, les brûleurs ont été prévus en deux parties. Les nettoyer séparément. Après enlèvement des grilles et brûleurs, un simple coup d'éponge permet un nettoyage facile et complet de la table. Evitez d'utiliser une éponge ou un produit d'entretien abrasif ou corrosif comme les nettoyeurs pour fours et détachants. Veillez lors du nettoyage à ne pas faire tomber de liquide par les ouvertures des brûleurs. Lors de la repose du corps de brûleur, veillez également à ne pas forcer sur la bougie d'allumage.

(GB) Cleaning

CLOSE THE MAINS GAS VALVE BEFORE CLEANING

The burners are made in two parts in order to facilitate cleaning. Clean them separately. After removing the pan supports and burners, the cooking surface can be cleaned easily and thoroughly by simply using a sponge. Do not use scouring pads or abrasive products such as oven cleaners and stain removers. When cleaning, be careful not to splash liquid into the openings of the burners. When putting burner body back into place, please avoid damaging igniter.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

PLAQUE COUP DE FEU

(FR) La plaque coup de feu est une plaque en fonte chauffée par un brûleur gaz de forte puissance. Elle constitue un plan de travail ou peuvent être posées en même temps plusieurs casseroles.

Grâce à la fonte qui accumule et conserve la chaleur de façon régulière sur toute sa surface, les préparations pourront, selon la température, cuire ou mijoter. C'est pourquoi l'usage de la plaque coup de feu est idéale pour cuire un pot au feu, un coq au vin, laisser infuser un fond de veau ou de poisson, ou encore lier une sauce.

En enlevant le tampon central de la plaque, le brûleur peut être utilisé comme un feu vif traditionnel.

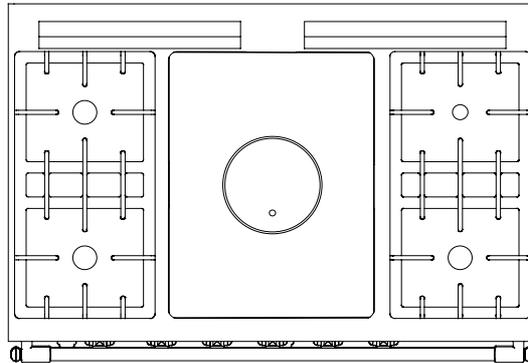
Les tables gaz de type « TRADITION » sont équipées d'une plaque coup de feu.

HEATING PLATE

(GB) The heating plate is a cast iron plate heated by a high-power gas burner. It can be used as a work surface and several saucepans can be placed on it at the same time.

Cast iron stores and retains heat uniformly over its entire surface and it is possible to cook or simmer dishes depending on the temperature. Using the heating plate is ideal for cooking a pot au feu, coq au vin, warming a veal or fish stock or even binding a sauce.

By removing the central plug of the plate, the burner can be used as a traditional flame burner. "TRADITION" type gas hobs are equipped with a heating plate.



(FR) Description

La plaque coup de feu est entièrement réalisée en fonte. Elle est constituée en deux parties, d'une part la partie principale qui repose directement sur la table de cuisson, d'autre part d'un tampon amovible situé au centre de la plaque.

ATTENTION : La température peut dépasser 300°C.

Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

(FR) Utilisation

Avant d'utiliser votre plaque coup de feu pour la première fois, nous vous recommandons de laisser préchauffer la plaque coup de feu brûleur en position débit réduit. Lorsque celle-ci est suffisamment chaude, éteindre le brûleur, puis graisser votre plaque au moyen d'un chiffon imprégné d'huile végétale (par exemple: huile d'arachide). Après avoir effectué cette opération 3 ou 4 fois, la fonte sera protégée contre l'oxydation.

(GB) Description

The heating plate is made entirely of cast iron. It consists of two parts, the main part rests directly on the cooking surface and the other removable plug part is located in the middle of the plate.

DANGER: Temperature may exceed 300 °C.

Warn potential users of hazards involved.

(GB) Use

Before using your heating plate for the first time, it is advisable to pre-heat the heating plate with the burner set to the low flame position. When the plate is sufficiently hot, turn off the burner and then grease the plate by using a cloth soaked in vegetable oil (e.g. ground-nut oil). Once this operation has been performed 3 or 4 times the cast iron will be protected against oxidation.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Utilisation

Appuyer sur le bouton d'allumage électrique, puis poussez et tournez la manette du brûleur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère Δ .

Maintenir la manette poussée à fond tout en appuyant simultanément sur le bouton d'allumage une vingtaine de secondes afin de permettre l'accrochage de la sécurité. Une position débit réduit repérée par le sigle Δ vous donne la puissance minimale prééglée du brûleur.

Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O".

La manette revient à sa position initiale, le verrouillage de mécanique est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.

(GB) Use

Press the electric ignition button, then press and turn the gas dial counterclockwise to position Δ .

Keep the control knob pushed in for roughly 20 seconds until the safety cut-out is activated.

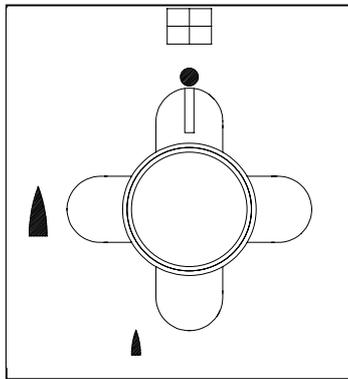
A reduced flowrate position identified by the Δ mark produces the preset minimum burner power (low flame).

To turn off, turn the control knob clockwise to the "O" position.

The control knob returns to its initial position, the latching mechanism operates and the gas safety cut-out is activated several seconds after the burner goes out.

Nettoyage de la plaque coup de feu

**NE PAS NETTOYER
LA PLAQUE CHAUDE
AVEC DE L'EAU.
Celle-ci pourrait être
endommagée.**



Cleaning the heating plate DO NOT USE WATER

**TO CLEAN THE
HEATING PLATE
WHEN IT IS HOT.
This can damage it.**

(FR) Enlever immédiatement les débordements éventuels, le nettoyage sera plus aisé.

Vous pouvez utiliser des produits nettoyants du commerce spécial fonte. Si celle-ci est encrassée, utiliser des tampons abrasifs, graissez après nettoyage.

(GB) Immediately remove any spillages to make cleaning easier. You can use commercially available special products for cleaning cast iron.

If the cast iron is heavily soiled, use scouring pads and grease after cleaning.



RECOMMANDATIONS PRELIMINAIRES A L'USAGE DES FOURS RECOMMENDATIONS BEFORE USING OVENS

(FR) Afin d'utiliser un four dans les meilleures conditions et d'en tirer avantage, nous vous proposons de lire les lignes suivantes qui vous permettront certainement de mieux connaître les principes de la cuisson au four.

Le four cuit et chauffe grâce à une source de chaleur, généralement située à l'intérieur de celui-ci. Cette source de chaleur chauffe l'air puis, le four dans son ensemble. Les aliments cuisent donc grâce à la chaleur dégagée par des éléments chauffants mais aussi grâce au rayonnement de chaleur issu des parois du four.

C'est pourquoi nous vous recommandons:

- De préchauffer pendant 10 à 12 minutes suivant la position choisie avant d'enfourner votre plat.
- De veiller, lors de l'enfournement, à ne pas placer les préparations trop près des parois pour éviter un rayonnement excessif sur les bords des préparations.

Le matériau des plats et moules influe sur la cuisson du fait de leur épaisseur, de leur capacité à transmettre la chaleur et de leur couleur.

- L'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif diminuent la cuisson et la coloration du dessous. Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries et pour la cuisson des rôtis.
- La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif et l'extérieur coloré augmentent la cuisson du dessous. Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes les cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Afin d'éviter le dégagement de fumée provoqué par les projections grasses lors de la cuisson de viandes, il est conseillé d'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu ou plats en fonte émaillée) à **bords hauts**, de dimensions proportionnées à la pièce à rôtir et de retourner les viandes rouges à mi-cuisson.

Il est déconseillé de poser directement un plat sur la sole ou de faire cuire vos pièces directement dans le plat lèchefrite.

Ces quelques conseils associés à votre propre expérience vous permettront d'obtenir d'excellents résultats.

(GB) In order to achieve optimum use and maximum benefit from your oven, please read the following hints carefully in order to familiarise yourself with the principles of oven cooking.

An oven cooks and heats by using a heat source which is generally located inside the oven. This heat source heats the air and then the entire oven. The food therefore cooks thanks to the heat given off by the heating elements but also thanks to heat radiated from the oven walls.

This is why it is advisable to:

- Pre-heat the oven for 10 to 12 minutes depending on the setting selected before placing your dish in the oven.
- When placing the dish in the oven, make sure that it is not too close to the oven walls in order to prevent the edges of dishes being exposed to excessive radiated heat.

The material of which plates and moulds are made influences cooking due to its thickness, ability to transmit heat and its colour.

- Aluminium, earthenware and aluminium with a non-stick coating reduce cooking and underside browning. These materials are recommended for cooking cakes and roasts.
- Enamelled cast iron, anodised aluminium, tin-plated iron, ovenproof glass, heat-resistant porcelain and aluminium with a non-stick coating and coloured exterior increase underside browning. These materials are recommended in particular for open tarts, quiches and all crispy preparations that must be browned on the underside as well as on the top.

In order to prevent smoke being given off due to grease splashes when cooking meat, it is advisable to use pans that have high thermal inertia (earthenware or enamelled cast iron pans) **with high edges** of a size that matches the joint being roasted. Turn red meats over half way through cooking.

It is inadvisable to place a pan directly on the base of the oven or to cook joints simply placed in the drip tray. These few hints plus your own experience will enable you to achieve excellent results.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

FOUR GAZ

(FR) Le four gaz est un four de grandes performances. De l'avis de certains chefs inconditionnels, le four gaz ne dessèche pas les préparations pendant la cuisson. Les résultats obtenus sont excellents et la consommation d'énergie plus économique !

Le four gaz est indiqué pour les cuissons longues, par exemple pour les recettes cuites dans des plats de terre (terrines, gratins, ragoûts, ect...) mais aussi pour les viandes nécessitant une cuisson courte et devant être saisies (carré d'agneau), ou encore les rôtis, qui ne croûtent pas et restent vraiment moelleux.

De plus, le four gaz permet de cuire dans d'excellentes conditions toutes les préparations nécessitant un fort effet de « sole » (1). Pour les préparations devant être cuites dans une ambiance sèche ou à des températures très basses (en dessous de 150°) comme les meringues ou certaines pâtisseries, nous recommandons l'utilisation de fours électriques.

(1) L'effet de sole est obtenu par la chaleur venant de la partie basse du four, c'est à dire, dans le cas du four gaz, de l'endroit où se trouve la source de chaleur. L'effet de sole est recommandé par exemple pour la cuisson des tartes au fruit, des quiches lorraines ect...

(FR) Description

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; les fours gaz comprennent 4 niveaux de bossage au pas de 58 mm permettant un glissement facile de la platerie. Le volume est de 55 litres.

Le brûleur de four est commandé par un robinet thermostatique. Une protection par thermocouple assure la sécurité par fermeture de l'arrivée de gaz au robinet thermostatique en cas d'extinction intempestive du brûleur. Le brûleur de four est de grande dimension afin d'assurer l'homogénéité de la surface de chauffe de la sole. Sa puissance est de 3,5 kW

Le four gaz est équipé d'origine, d'une tôle à pâtisserie, d'une grille et d'un plat à rôtir.

(FR) Utilisation

Pousser et tourner la manette du robinet thermostatique du four, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère 10 et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Maintenir la manette poussée à fond une vingtaine de seconde afin de permettre l'accrochage de la sécurité.

Pour éteindre, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère **O**. La manette revient à sa position initiale, le verrouillage de sécurité est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.

IMPORTANT - Allumage électrique du four : Faites le porte ouverte afin de vous assurez de son bon

GAS OVEN

(GB) The gas oven is a high-performance oven. Some chefs are convinced that gas ovens do not dry out dishes during cooking. The results obtained are excellent and energy consumption is lower!

Gas ovens are ideal for slow cooking, for instance dishes cooked in earthenware dishes (terrines, gratins, ragouts, etc.) as well as for meats that require fast cooking and need to be sealed (loin of lamb) or even roasts which do not form an outside crust and remain really succulent.

In addition, gas ovens are ideal for cooking all dishes that require high "bottom heat" (1). We recommend the use of electric ovens for dishes that have to be cooked in a dry atmosphere or at very low temperatures (below 150 °C) such as meringues and certain cakes and pastries.

(1) "Bottom heat" is obtained through heat from the lower part of the oven, i.e. in the case of a gas oven, the location where the heat source is situated. Bottom heat is recommended for cooking fruit tarts, quiche lorraines, etc. for example.

(GB) Description

Made of sheet steel with an acid-resistant enamel coating applied at 850 °C; the gas ovens have 4 shelf positions (58 mm spacing) allowing shelves and flatware to slide in easily. The oven volume is 55 litres.

The oven burner is controlled by an thermostat valve. A thermocouple safety cut-out switches off the gas supply to the thermostat valve if the burner is accidentally extinguished. The oven burner is a large unit in order to ensure even heating of the base surface area. Its thermal output is 3.5 kW.

The gas oven is supplied equipped with a pastry tray, shelf and roasting pan as standard.

(GB) Use the oven

Press and turn the oven thermostat dial counterclockwise to position 10 and simultaneously press the ignition button.

Keep the control knob pushed in for roughly 20 seconds until the safety cut-out is activated.

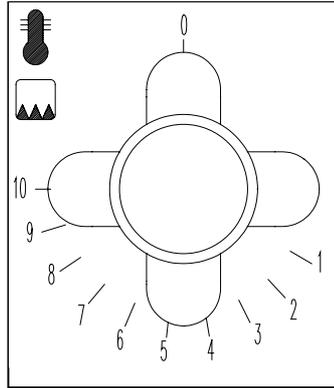
To turn off, turn the control knob clockwise to the **O** position. The control knob returns to its initial position, the latching mechanism operates and the gas safety cut-out is activated several seconds after the burner goes out.

IMPORTANT - Electric ignition on the oven burner : Keep the door open during lighting to ensure the oven has been properly lit.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON



(FR) Conseils d'utilisation

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le four, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position maximum du thermostat pendant 1/2 heure, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

- Utiliser des plats à bords hauts pour vos rôtis afin d'éviter au maximum les projections grasses.
- Lors de la cuisson de tartes aux fruits, placer le plat lèche-frite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements.
- **Nous vous conseillons en outre de ne jamais placer les aliments directement dans le plat lèche-frite**

ATTENTION:

⚠ Lorsque le four est allumé, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Garder les enfants à bonne distance. Manipuler les plats et grilles avec précaution.

⚠ Les orifices ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

⚠ Ne stocker pas de produits inflammables dans le tiroir à cassole.

(GB) Useful hints

Before using the oven for the first time, it is advisable to switch it on without anything in it at the maximum thermostat position for 1/2 hour in order to eliminate the smell of fumes due to the composition of the mineral wool used to insulate the oven and residues from greases applied during manufacture. These odours will disappear after the oven has been used a few times.

- Use pans with high edges for roasting in order to minimise grease splashes.
- When cooking fruit tarts, place the drip tray at the bottom of the oven in order to collect any spillages.
- **It is also advisable never to place foodstuffs directly in the drip tray**

CAUTION :

⚠ When the oven is switched on, accessible parts may become very hot. Keep children away from them. Be careful when handling dishes and shelves.

⚠ Openings or slits for ventilation or heat dissipation must not be blocked.

⚠ Never store flammable products in the compartment for saucepans



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Four Basse Temperature

Utilisation

Appuyer et tourner la manette jusqu'à la position *.
Allumer la veilleuse en maintenant appuyé à fond durant quelques secondes.
Relâcher la manette, vérifier que la veilleuse reste bien allumée. Dans le cas contraire répéter les opérations d'allumage.
Appuyer sur la manette, sélectionner la température désirée (tableau n° 9).
Nota : Pour se maintenir en position veilleuse, tourner complètement le bouton dans le sens horaire.

Arrêt :

Appuyer sur la manette et tourner (sens horaire) sur la position ●.

(FR) Conseils d'utilisation :

- Utiliser des plats à bords hauts pour vos rôtis afin d'éviter au maximum les projections grasses.
- Lors de la cuisson de tartes aux fruits, placer le plat lèche-frite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements.

Nous vous conseillons en outre de ne jamais placer les aliments directement dans le plat lèche-frite

(GB) Oven low temperature

Use the oven

Turn the oven thermostat valve control knob anticlockwise to mark *.
Press the button to light pilot during few seconds.
Release the button and make sure the pilot burner has remained lit.
Turn the knob to the desired setting (Table 9).
Note: Turn button fully clockwise to set pilot burner to permanently lit.

Stop :

Press the button and turn right to mark ●.

Useful hints :

- Use pans with high edges for roasting in order to minimise grease splashes.
 - When cooking fruit tarts, place the drip tray at the bottom of the oven in order to collect any spillages.
- It is also advisable never to place foodstuffs directly in the drip tray**

(FR) Attention:



Lorsque le four est allumé, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Garder les enfants à bonne distance. Manipuler les plats et grilles avec précaution.



Les orifices ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.



Ne stocker pas de produits inflammables dans le tiroir à cassolerie.

(GB) Danger :



When the oven is switched on, accessible parts may become very hot. Keep children away from them. Be careful when handling dishes and shelves.



Openings or slits for ventilation or heat dissipation must not be blocked.



Never store flammable products in the compartment for saucepans

Tableau / Table 9		
Repère / Item	Température °C / Temperatur °C	
	Four gaz / Gas oven	Four basse température / Oven low temperature
1	160 °C	80 °
2	165 °C	120 °
3	180 °C	160 °
4	195 °C	200 °
5	210 °C	240 °
6	225 °C	280 °
7	240 °C	310 °
8	255 °C	/
9	270 °C	/
10	285 °C	/

(FR) Nota

Températures données à titre indicatif.

(GB) Note

Temperatures stated are for information only.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

FOUR GRIL ELECTRIQUE

(FR) Le four grill électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire ou griller toutes sortes de préparations.

Doté de trois éléments chauffants, le four grill électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Il est particulièrement destiné à la cuisson des quiches, des pizzas ou tartes. En mode grilloir, il est idéal pour terminer une crème brûlée ou parfaire un gratin, griller de petites saucisses, du bacon ou du pain à toaster ou encore obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Le volume restreint du four permet une montée en température plus rapide et donc un temps de préchauffage diminué.

En mode cuisson, les préparations culinaires seront dorées par un effet réfractaire de la voûte.

(FR) Description

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four a une capacité de 25 litres.

Le four grill électrique est équipé d'origine, d'une grille à toaster, d'un plat et d'échelles amovibles qui rendent le nettoyage des parois plus aisées.

La chauffe en position four est assurée par une résistance de sole de 1800 W. Utilisé comme grill, la chauffe est assurée par deux résistances de voûte d'une puissance de 2400 W.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Le bandeau possède 3 types de voyants (fig.29):

- Le voyant **A** indique la mise sous tension de l'appareil (il reste éclairé tant que l'appareil n'est pas déconnecté du réseau d'alimentation).
- Le voyant **B** indique la mise sous tension d'un (d'un des) élément (s) de l'appareil.
- Le voyant **C** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

ELECTRIC GRILL OVEN

(GB) Electric grill ovens are simple to use and are ideal for cooking all usual dishes.

Fitted with three heating elements, the electric grill can be used to heat the oven or as a grill

It is intended primarily for cooking quiches, pizzas and flans. In grill mode it is perfect for finishing off a crème brûlée or for putting the finishing touch to a dish with a grated cheese topping, grilling small sausages, bacon or toasting or for cooking a rib of beef so that it is just right.

The confined space inside the oven enables it to heat up more quickly and reduces the prewarming time.

In cook mode, dishes are lightly browned by heat refracted from the top of the oven

(GB) Description

Made of sheet steel with an acid-resistant enamel coating applied at 850 °C; The oven has a capacity of 25 litres.

The electric grill oven is equipped with a toast grid, a shelf and removable dividers which make cleaning easier

Heating in oven mode is provided by a lower 1800 W heating element. When used as a grill, heating is provided by two upper 2400 W heating elements.

The heating elements are controlled by a thermostat switch.

There are 3 category of indicator lamps on the control panel (fig.29):

- Signal lamp **A** lights when the unit is energised (it remains lit unless the appliance is disconnected from the mains supply).
- Signal lamp **B** lights when the components are switched on.
- Signal lamp **C** shows status of energised component. It is lit or not lit depending on the programmed temperature.

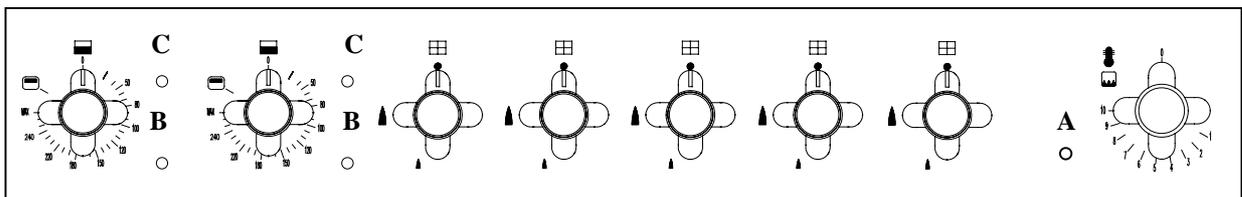


Fig. 29



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Mise en service

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi. Les voyants (rep. **B** et **C**) s'allument, lorsque le voyant (**C**) s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère **O**.

En position gril, tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir .

Pour éteindre, ramener la manette en position **O**.

(FR) Conseils d'utilisation

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le four, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position 220° C du thermostat pendant 20 minutes, puis de passer à la position maximum pendant deux heures environ, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

- Le four gril électrique n'est pas prévu pour cuire de grosses pièces (poulet, rôti,...).

ATTENTION, la cuisson au four gril est très rapide surveiller attentivement vos aliments.

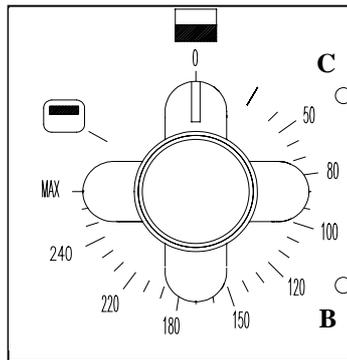
- Graisser légèrement viandes et poissons avant de les placer sur la grille coulissante.
- Placer et utiliser uniquement le plat lèchefrite sous la grille afin de récupérer les sucs de cuisson ou d'éviter tout débordement dans le cas de gratins.
- La distance entre l'élément rayonnant du grilloir et la pièce à griller doit être suffisante pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

- **En mode grilloir, la porte de four doit être maintenue fermée, sauf lors de l'inspection de la cuisson.**

- Lors de la cuisson de tartes aux fruits, placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements.

- Nous vous conseillons en outre de ne jamais placer les aliments directement dans le plat lèchefrite ou directement sur le fond de four.

(FR) Mise en service



Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi. Les voyants (rep. **B** et **C**) s'allument, lorsque le voyant (**C**) s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère **O**.

In the grill position, turn the thermostat control knob to mark .

In order to switch off, return the control knob to position **O**.

(GB) Useful hints

Prior to first use of oven: Preheat empty on thermostat setting 220°C for 20 minutes, then operate at maximum temperature for approximately 2 hours to heat the rockwool oven insulation and burn off the grease used in the manufacturing process. All odours will and smoke disappear when the oven has been used a few times.

- The electric grill oven is not designed to cook large food items (chicken, roasts, etc.)

(GB) Useful hints

CAUTION, the grill cooks very quickly, always keep an eye on the food you are cooking

- Lightly oil the surface of meat and fish before placing them on the sliding grid
- Only place and use the drip tray under the grid in order to collect cooking juices and prevent spillages in the case of food cooked au gratin.
- The distance between the heating element of the grill and the food item to be grilled must be sufficient to prevent the outer surface being overcooked even though the inside is not properly cooked.

When grilling, the door must be closed and only opened to inspect the foods and then close again.

- When cooking fruit tarts, place the drip tray at the bottom of the oven in order to collect any spillages.

- It is also advisable never to place foodstuffs directly in the drip tray.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

FOUR ELECTRIQUE

(FR) Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique est particulièrement recommandé pour les pâtisseries sèches comme les tuiles aux amandes, les génoises etc.

(FR) Description

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four comprend 4 niveaux de bossage au pas de 58 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions du four sont identiques à celles du four gaz correspondant (suivant modèles).

Le four électrique est équipé d'origine, d'une tôle à pâtisserie, d'une grille et d'un plat à rôtir.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance de 1800 Watts et en partie voûte d'un élément périphérique de 700 Watts fonctionnant simultanément.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte d'une puissance de 2500 Watts fonctionne.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Dans sa version four électrique, le bandeau possède 3 types de voyants (fig.29):

- Le voyant **A** indique la mise sous tension de l'appareil (il reste éclairé tant que l'appareil n'est pas déconnecté du réseau d'alimentation).

- Le voyant **B** indique la mise sous tension d'un (d'un des) élément (s) de l'appareil.

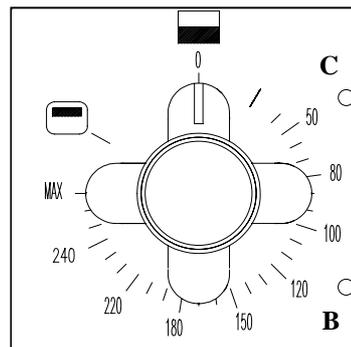
- Le voyant **C** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

(FR) Utilisation

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré. Les voyants (rep. **B** et **C**) s'allument. Lorsque le voyant (**C**) s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manivelle commutateur thermostatique de la droite gauche jusqu'au repère **O**.



ELECTRIC OVEN

(GB) Electric ovens are simple to use and are ideal for cooking all usual dishes.

The electric oven has three heating elements and can be used as both an oven and a grill.

The electric oven is specially recommended for dry pastries such as almond biscuits, Genoese sponges, etc.

(GB) Description

Made of sheet steel with an acid-resistant enamel coating applied at 850 °C, the oven has 4 shelf positions (58 mm spacing) allowing shelves and flatware to slide in easily.

The dimensions of the oven are identical to those of the corresponding gas oven (depends on model)

The electric oven is supplied equipped with a pastry tray, a shelf and a roasting pan as standard.

The heating elements consist of a 1800 W element at the base and a peripheral 700 W element in the roof which operate simultaneously.

In the grill position, only the central element of the 2400 W element in the roof operates.

The heating elements are controlled by a thermostat switch.

There are 3 indicator lamps on the control panel of the electric-oven version:

- Signal lamp **A** lights when the unit is energised (it remains lit unless the appliance is disconnected from the mains supply).

- Signal lamp **B** lights when the components are switched on.

- Signal lamp **C** shows status of energised component. It is lit or not lit depending on the programmed temperature.

(GB) Use the oven

The oven must be pre-heated at the thermostat setting chosen for cooking.

Turn the thermostat switch clockwise to the required mark. The indicator lamps (**B** and **C**) are lit. When indicator lamp (**C**) is no longer lit, the selected temperature has been reached and you can then place your dish in the oven.

In order to switch off, turn the thermostat control knob from the right to the left as far as the **Off** position.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Conseils d'utilisation

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le four, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position 220° C du thermostat pendant 20 minutes, puis de passer à la position maximum pendant deux heures environ, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

- Utiliser des plats à bords hauts pour vos rôtis afin d'éviter au maximum les projections grasses.
- Lors de la cuisson de tarte aux fruits, placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements. Nous vous conseillons en outre de ne jamais placer les aliments directement dans le plat lèchefrite.

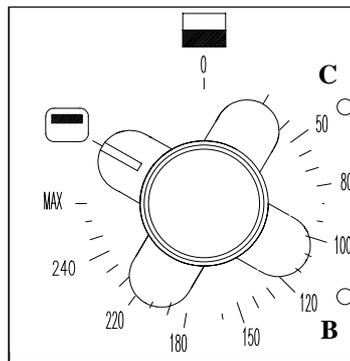
(GB) Useful hints

Prior to first use of oven: Preheat empty on thermostat setting 220°C for 20 minutes, then operate at maximum temperature for approximately 2 hours to heat the rockwool oven insulation and burn off the grease used in the manufacturing process. All odours will and smoke disappear when the oven has been used a few times.

- Use pans with high edges for roasting in order to minimise grease splashes.
- When cooking fruit tarts, place the drip tray at the bottom of the oven in order to collect any spillages. It is also advisable never to place foodstuffs directly in the drip tray

(FR) Grilloir électrique

Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.



(GB) Electric grill

The electric oven is equipped with a grill that can be used to grill meats and cook all types of dishes au gratin. The electric grill is ideal to finish off crèmes brûlées or obtain perfect cooking of a rib of beef for example.

(FR) Mise en service

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir ▲▲▲.

Pour éteindre, ramener la manette en position O.

(GB) Use

Turn the thermostat control knob to mark ▲▲▲.

In order to switch off, return the control knob to position O.

(FR) Conseils d'utilisation

ATTENTION, la cuisson au grilloir est très rapide surveiller attentivement vos aliments.

- Graisser légèrement viandes et poissons avant de les placer sur la grille coulissante.
- Placer et utiliser uniquement le plat lèchefrite sous la grille afin de récupérer les sucs de cuisson ou d'éviter tout débordement dans le cas de gratins.
- La distance entre l'élément rayonnant du grilloir et la pièce à griller doit augmenter en fonction de son épaisseur, pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

En mode grilloir, la porte de four doit être maintenue fermée, sauf lors de l'inspection de la cuisson.

(GB) Useful hints

CAUTION, the grill cooks very quickly, always keep an eye on the food you are cooking

- Lightly oil the surface of meat and fish before placing them on the sliding grid
- Only place and use the drip tray under the grid in order to collect cooking juices and prevent spillages in the case of food cooked au gratin.
- Increase the distance between the heating element of the grill and the food to be grilled depending on its thickness in order to avoid overcooking the outer surface without cooking the inside of the food.

When grilling, the door must be closed and only opened to inspect the foods and then close again.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION FORCEE

(FR) Le four à convection forcée représente une évolution récente dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbine située dans le four, elle aspire l'air et le rejette sur une résistance créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four à convection forcée offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongelations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

(FR) Description

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°. Le four de 55 litres comprend 4 niveaux de bossage au pas de 58 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions du four sont identiques au four gaz, hormis la profondeur qui passe à 405 mm.

La chauffe du four est assurée par une résistance circulaire de 2650 Watts entourant une turbine de type à réaction.

Le four à convection forcée est doté d'origine, d'une tôle à pâtisserie, une grille et d'un plat à rôtir.

En option, celui-ci peut être équipé d'un grill rayonnant d'une puissance de 2400 W.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, le bandeau possède 3 types de voyants (fig.29):

- Le voyant **A** indique la mise sous tension de l'appareil (il reste éclairé tant que l'appareil n'est pas déconnecté du réseau d'alimentation).

- Le voyant **B** indique la mise sous tension d'un (d'un des) élément (s) de l'appareil.

- Le voyant **C** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

ELECTRIC FORCED CONVECTION OVEN

(GB) The forced convection oven is a recent development in cooking techniques. Its principle is straightforward : air circulates over a heating element, is heated when it comes into contact with the element and the heat thus obtained in the oven is used to cook food.

Air circulation is achieved by using one turbine inside the oven which draw in air and expel it onto one heating element, thus producing movement of warm air referred to as "convection".

Forced convection ovens have many advantages, the main benefit being that identical or different dishes can be cooked evenly at several levels. It is therefore particularly suitable for cooking cakes, pastries, Viennese bread or flaky pastry.

It heats quickly and defrosts frozen food evenly.

Different dishes can be cooked simultaneously without taste transference because odours are destroyed as the air passes over the heating element.

(GB) Description

Made of sheet steel with an acid-resistant enamel coating applied at 850 °C, the 55 litre oven has 4 shelf positions (58 mm spacing) allowing shelves and flatware to slide in easily.

The dimensions of the oven are identical to the gas oven apart from its depth which is 405 mm.

The oven is heated by a circular 2650 W element which surround one reaction type fan.

The forced convection oven is equipped with one pastry trays, one shelves and one roasting pan as standard.

This can optionally be fitted with an electric grill with a rating of 2400 W.

The heating element is controlled by a thermostat switch, the control panel has 3 indicator lamps :

- Signal lamp **A** lights when the unit is energised (it remains lit unless the appliance is disconnected from the mains supply).

- Signal lamp **B** lights when the components are switched on.

- Signal lamp **C** shows status of energised component. It is lit or not lit depending on the programmed temperature.



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

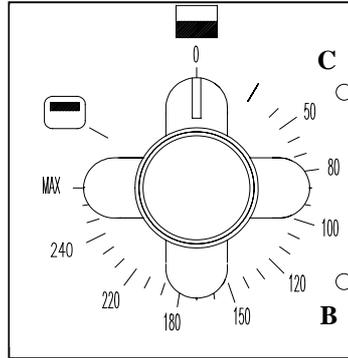
MÂCON

(FR) Mise en service

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi. Les voyants (rep. **B** et **C**) s'allument, lorsque le voyant (**C**) s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère **O**.



(GB) Use

The oven must be pre-heated at the thermostat setting chosen for cooking.

Turn the thermostat switch clockwise to the required mark. The indicator lamps (**B** and **C**) are lit. When indicator lamp (**C**) is no longer lit, the selected temperature has been reached and you can then place your dish in the oven.

In order to switch off, turn the thermostat control knob from the right to the left as far as the **Off** position.

(FR) Conseils d'utilisation

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le four, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position 220° C du thermostat pendant 20 minutes, puis de passer à la position maximum pendant deux heures environ, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire. Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four à convection forcée se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.

- Utiliser des plats à bords hauts pour vos rôtis afin d'éviter au maximum les projections grasses (cocotte sans couvercle par exemple).
- Lors de la cuisson de tartes aux fruits, placer le plat lèche-frite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements.
- Nous vous conseillons en outre de ne jamais placer les aliments directement dans le plat lèche-frite ou directement sur le fond de four.

(GB) Useful hints

Before using the oven for the first time, it is advisable to switch it on without anything in it at the maximum thermostat position for 1/2 hour in order to eliminate the smell of fumes due to the composition of the mineral wool used to insulate the oven and residues from greases applied during manufacture. These odours will disappear after the oven has been used a few times.

When cooking different dishes simultaneously, preferably place cakes and pastries at higher levels above other items to be cooked. If the cooking times of dishes vary, place them in the oven so that they are cooked just in time to serve them and remove them as soon as they are ready.

In a forced convection oven cooking can take place at temperatures lower than in a conventional oven. Consider reducing the heating temperature.

- Use pans with high edges for roasting in order to minimise grease splashes (e.g. casserole without lid).
- When cooking fruit tarts, place the drip tray at the bottom of the oven in order to collect any spillages.
- It is also advisable never to place foodstuffs directly in the drip tray.



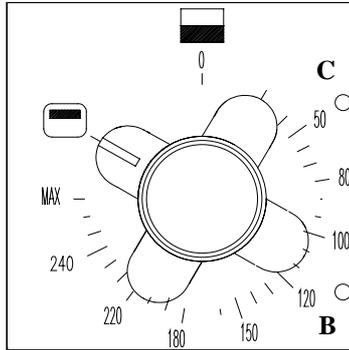
MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Grill (option)

Tournez la manette sur le cran situé après la position **MAX**. Pour éteindre tournez la manette du commutateur de la droite vers la gauche jusqu'au repère **O**.

Nota : Pendant le fonctionnement la turbine reste en fonction.



(GB) Grill (option)

Turn the control knob to the setting beyond the **MAX**. position. To switch off, turn the selector knob from right to left as far as the **O** mark.

Note : While the grill is being used, the fan is in operation

(FR) Conseils d'utilisation

ATTENTION, la cuisson au grilloir est très rapide surveiller attentivement vos aliments.

- Graisser légèrement viandes et poissons avant de les placer sur la grille coulissante.
- Placer et utiliser uniquement le plat lèchefrite sous la grille afin de récupérer les sucs de cuisson ou d'éviter tout débordement dans le cas de gratins.
- La distance entre l'élément rayonnant du grilloir et la pièce à griller doit augmenter en fonction de son épaisseur, pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

En mode grilloir, la porte de four doit être maintenue fermée, sauf lors de l'inspection de la cuisson.

(GB) Useful hints

CAUTION, the grill cooks very quickly, always keep an eye on the food you are cooking

- Lightly oil the surface of meat and fish before placing them on the sliding grid
- Only place and use the drip tray under the grid in order to collect cooking juices and prevent spillages in the case of food cooked au gratin.

Increase the distance between the heating element of the grill and the food to be grilled depending on its thickness in order to avoid overcooking the outer surface without cooking the inside of the food.

When grilling, the door must be closed and only opened to inspect the foods and then close again.

NETTOYAGE

(FR) AVANT TOUTS NETTOYAGES, **(GB)** BEFORE ANY CLEANING WORK,

Page 2/0 **FERMER LA VANNE DE BARRAGE** **CLOSE THE GAS SUPPLY AND/OR**

GAZ ET/OU L'ALIMENTATION ISOLATE FROM THE MAINS SUPPLY



MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL

MÂCON

(FR) Fours :

Nettoyer les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produit "spécial four" sous forme de mousse ou de gel est possible. Eviter toutefois de projeter le produit sur la ou les résistances de four.

Si vous devez utiliser de tels produits, dégrafer le joint porte et replacer le ensuite.

N'UTILISEZ PAS de couteau, spatules ou tout objet métal pour gratter les parois émaillées.

Nettoyez régulièrement le ou les capots arrières (four électrique ou à chaleur tournante) afin de laisser libre les persiennes destinés au refroidissement.

Plaque coup de feu :

Respecter les consignes lors des premières utilisations. Vous pouvez décaper votre plaque à l'aide d'un papier abrasif fin lorsque celle-ci est encrassée, l'entretien courant se fait avec un produit spécial fonte (exemple : ZEBRACIER).

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE ®, JONSHON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

Pièces émaillées :

Eviter les excès ou projections de produits de nettoyage fonte ou laiton sur les pièces émaillées. Ces produits abrasifs altèrent et modifient l'aspect de l'émail.

Dans le cas ou par inadvertance, des coulures ou projections sont constatées, rincer immédiatement et abondamment à l'eau savonneuse sans frotter.

Nota :

Four gaz et électrique

Après nettoyage et avant toute mise en service, vérifiez si la sole est bien engagée sous le pli de la façade, afin d'éviter toute déformation de celle-ci sous l'action de la chaleur.

(GB) Ovens :

Use no abrasive cleaners on the oven walls. Special oven cleaning foams or gels may be used but should be kept away from the resistance heaters.

Remove the oven door gasket when using foams or gels.

DO NOT USE a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel. Scratches are almost impossible to remove.

Clean the rear cover(s) (electric oven or fan-assisted oven) to ensure that the cooling louvers are not blocked.

Heating plate :

Follow instructions when using this equipment in the beginning. Very dirty plates may be sandpapered to clean. Use a special cast iron cleaner such as ZEBRACIER for normal cleaning.

Body panels :

You can use special-purpose products for stainless steel (e.g. ZIP STAINLESS STEEL ®, JOHNSON STAINLESS STEEL ®, PPZ STAINLESS STEEL ®). Never use abrasive products.

Enamelled surfaces :

Caution : Cast iron and brass cleaners affect and modify the aspect of enamelled parts.

Immediately rinse abundantly with water and do not rub to remove inadvertent splashes or runs.

Note :

Gas and electric ovens

After cleaning, before use make sure that the base is properly fitted under the groove in the fascia in order to avoid deformation of the base due to heat.

ATTENTION

(FR) Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

CAUTION

(GB) Use NO chlorinated cleansers to clean this unit.