



Fours à gaz **GH 606.0 E**
 GH 506.0 E
 GH 505.0 E
 GKH 507.0 E

Manual technique: H2-120-61-01

Responsable: Kirchmaier
Tel.: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Date: 28.07.1998

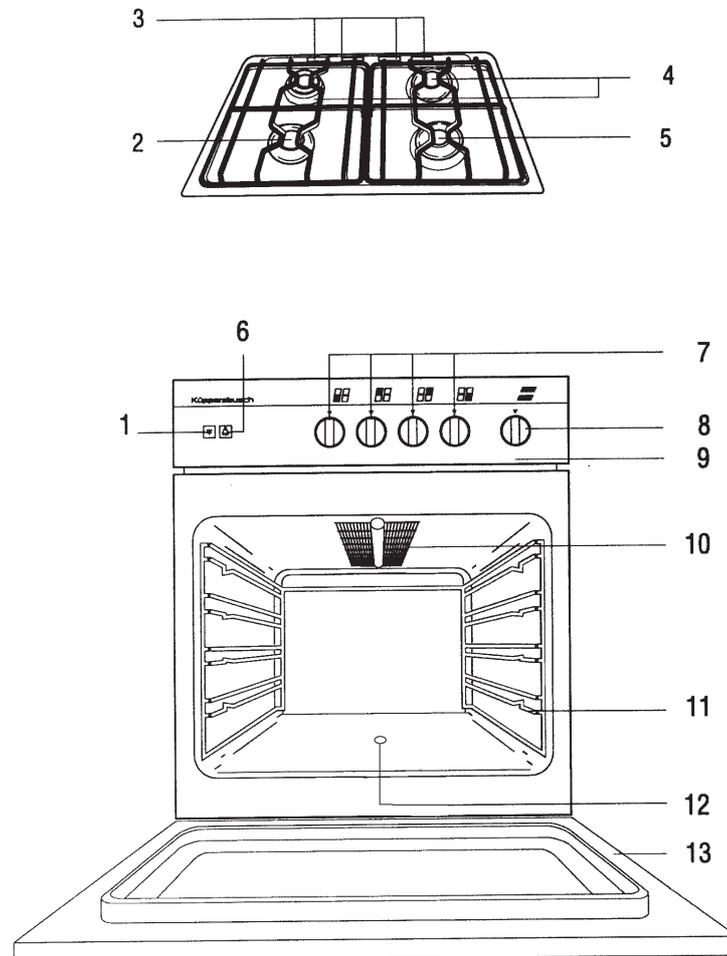
Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Sommaire

1. Vue d'ensemble de l'appareil	4
1.1 GH 606.0 E.....	4
1.2 GH 506.0 E.....	5
1.3 GH 505.0 E.....	6
1.4 GKH 507.0 E	7
2. Les différentes fonctions	8
2.1 GH 505.0 E.....	8
2.2 GH 505.0 E / GH 606.0 E	9
2.3 GKH 507.0 E	12
3. Branchement et mise en route de l'appareil	14
3.1 Branchement gaz	14
3.2 Utilisation avec un réglage différent	14
3.3 Mise en service.....	14
3.4 Contrôle de la charge thermique dans le cas du gaz liquide	15
3.5 Contrôle des conduites d'alimentation.....	15
3.6 Contrôle du fonctionnement	15
3.7 Installation de l'appareil	15
4. Informations techniques générales	16
5. Tableaux injecteurs	18
6. Remplacement et réglage des injecteurs	19
6.1 Brûleurs des foyers	19
6.2 Régulation de l'air primaire	19
6.3 Ajustement de la vis de réglage	20
6.4 Brûleur du four.....	20
6.5 Brûleur du gril	23
7. Démontage des élément du bâti.....	21
8. Démontage des composants.....	23
8.1 Porte du four.....	23
8.2 Eléments intérieurs du four.....	23
8.3 Accessoires gaz	24
8.4 Allumage électrique	26
8.5 Four électrique	27
9. Plans des connexions	29

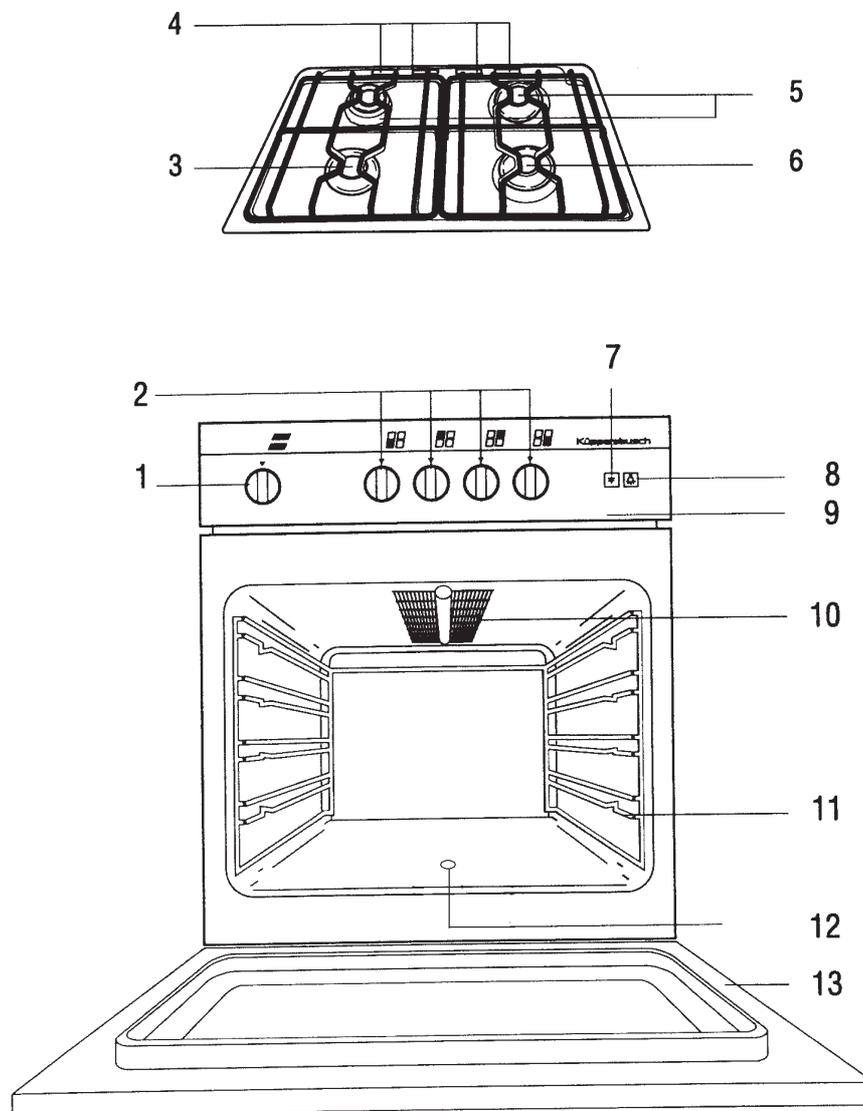
1. Vue d'ensemble de l'appareil

1.1 GH 606.0 E



- | | | | |
|---|-----------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Allumage électrique | 7 | Manettes des foyers |
| 2 | Brûleur cuisson | 8 | Manette thermostat four |
| 3 | Fentes d'aération | 9 | Panneau de commande |
| 4 | Brûleur normal | 10 | Gril |
| 5 | Brûleur intensif | 11 | Glissières |
| 6 | Interrupteur éclairage four | 12 | Orifice d'allumage brûleur du four |
| | | 13 | Porte du four |

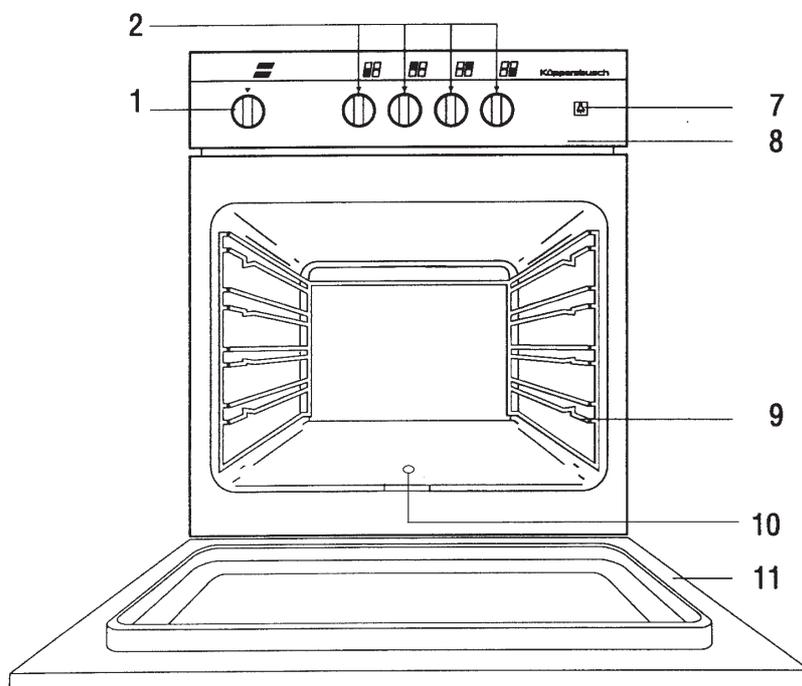
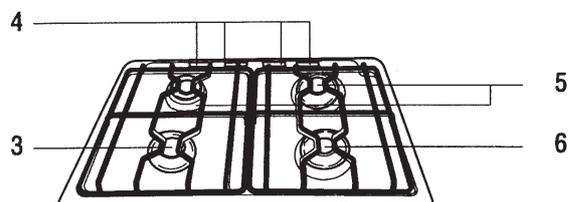
1.2 GH 506.0 E



- 1 Manette thermostat four
- 2 Manettes des foyers
- 3 Brûleur cuisson
- 4 Fentes d'aération
- 5 Brûleur normal
- 6 Brûleur intense

- 7 Allumage électrique
- 8 Interrupteur éclairage four
- 9 Panneau de commande
- 10 Gril
- 11 Glissières
- 12 Orifice d'allumage brûleur du four
- 13 Porte du four

1.3 GH 505.0 E



1 Manette thermostat four

2 Manettes des foyers

3 Brûleur cuisson

4 Fentes d'aération

5 Brûleur normal

6 Brûleur intense

7 Interrupteur éclairage four

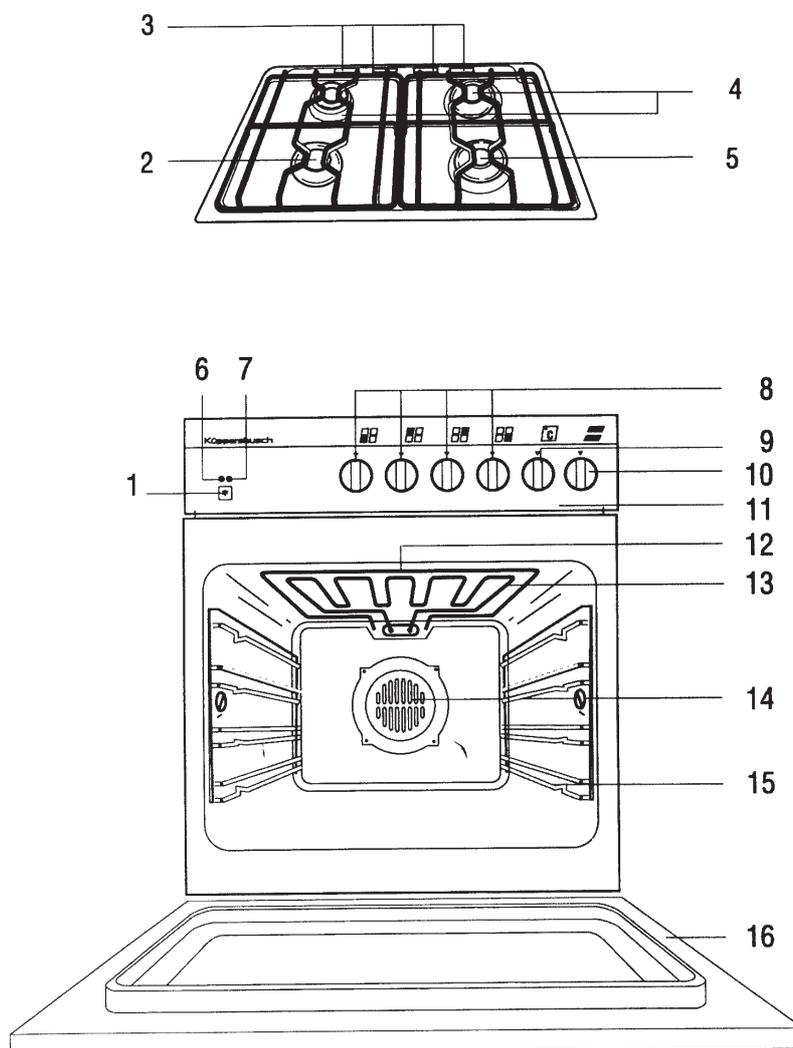
8 Panneau de commande

9 Glissières

10 Orifice d'allumage brûleur du four

11 Porte du four

1.4 GKH 507.0 E

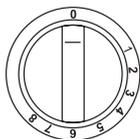


- | | | | |
|---|---|----|-------------------------------|
| 1 | Allumage électrique | 9 | Sélecteur de température four |
| 2 | Brûleur cuisson | 10 | Commutateur four |
| 3 | Fentes d'aération | 11 | Panneau de commande |
| 4 | Brûleur normal | 12 | Convection de voûte |
| 5 | Brûleur intense | 13 | Gril |
| 6 | Indicateur de fonctionnement (jaune) | 14 | Ventilateur chaleur tournante |
| 7 | Indicateur de montée en température (rouge) | 15 | Glissières |
| 8 | Manettes des foyers | 16 | Porte du four |

2. Les différentes fonctions

2.1 GH 505.0 E

2.1.1 Choix du mode de cuisson et de la température



Réglez la température du four sur la valeur désirée grâce à la manette thermostat.

Les différentes températures figurent sur la manette.

Plages de température sur le thermostat

Chiffres inscrits sur la bague	Température du four
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

2.1.2 Symboles et modes de cuisson

● ARRET

☉ Eclairage

Allumez systématiquement lorsque le four est en service.

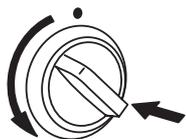
1 - 8 Niveaux de température
Voûte/Sole

Ne travaillez que sur un niveau d'enfournement.

Le four est équipé d'un thermostat qui n'opère que lorsque la porte est fermée, en réduisant la taille de la flamme. Lorsque la porte du four reste ouverte de manière prolongée, la flamme regonfle automatiquement.

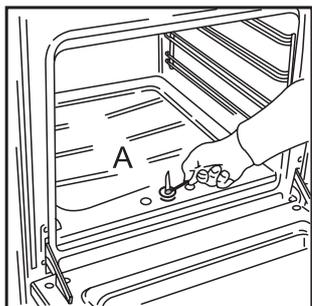
Refermez toujours la porte avec précaution durant l'utilisation, afin d'éviter que la flamme ne s'éteigne.

2.1.3 Allumage du brûleur du four et réglage de la température



La porte du four étant ouverte, pressez légèrement la manette du thermostat, tournez-la à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-la enfoncée.

Avec une allumette ou autre, allumez le brûleur à travers l'orifice d'allumage (A).



Une fois la flamme allumée, maintenez la manette enfoncée durant 10 à 15 secondes et pressez de nouveau à fond.

Refermez alors la porte du four et amenez la manette du thermostat sur la température voulue.

Le brûleur du four brûle à intensité maximale jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

Si l'allumage échoue, répétez l'opération au bout de 2 secondes.

2.1.4 Pièces enfournables

Moules:

Les moules ne doivent pas déborder du bord de la grille; placez-les toujours au centre. Placez les moules rectangulaires en travers de la grille. Pour la pâtisserie, utilisez toujours des moules transparents.

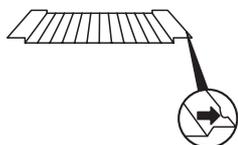
Tôle à pâtisserie:

Soulevez-la légèrement pour la retirer. Lorsqu'elle est enfournée, le bord incliné de la tôle doit être tourné vers la porte du four. Enfourez la tôle à pâtisserie aux $\frac{3}{4}$ et refermez alors la porte du four avec précaution, de manière à ce que la tôle s'appuie contre la porte.

Ne travaillez que sur un seul niveau d'enfournement.

Pour rôtir, utiliser une lèchefrite.

Grille:

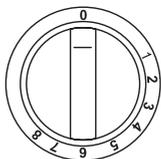


Enfourez toujours la grille à pâtisserie/à rôtir avec le coude vers le bas.

Veillez à ce que l'encoche de la grille soit toujours située vers l'avant (vers la porte du four).

2.2 GH 506.0 E / GH 606.0 E

2.2.1 Choix du mode de cuisson et de la température



Réglez la température du four sur la valeur désirée grâce à la manette thermostat.

Les différentes températures figurent sur la manette.

Plages de température sur le thermostat

Chiffres inscrits sur la bague	Température du four
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

2.2.2 Symboles et modes de cuisson

- ARRET
- ⊙ Eclairage Allumez systématiquement lorsque le four est en service.
- 1 - 8 Plages de températures Voûte/Sole Ne travaillez toujours que sur un niveau d'enfournement.
- ☼ Gril Indiqué pour les grillades en petite quantité.

Le four est équipé d'un thermostat qui n'opère que lorsque la porte est fermée, en réduisant la taille de la flamme. Lorsque la porte du four reste ouverte de manière prolongée, la flamme regonfle automatiquement.

Refermez toujours la porte avec précaution durant l'utilisation, afin d'éviter que la flamme ne s'éteigne.

2.2.3 Allumage du brûleur du four et réglage de la température



La porte du four étant ouverte, pressez légèrement la manette du thermostat, tournez-la à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-la enfoncée.

Actionnez l'allumage électrique grâce au bouton-poussoir .

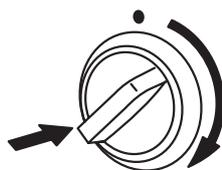
Une fois la flamme allumée, maintenez la manette enfoncée durant 10 à 15 secondes et pressez de nouveau à fond.

Refermez alors la porte du four et amenez la manette du thermostat sur la température voulue.

Le brûleur du four brûle à intensité maximale jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

A prendre en compte: Enfourez la tôle à pâtisserie aux $\frac{3}{4}$ et refermez alors la porte du four avec précaution, de manière à ce que la tôle s'appuie contre la porte.

2.2.4 Allumage du brûleur du grill



Le brûleur chauffe la grille en inox à laquelle le grill est fixé. Les rayons infrarouges servant à griller sont produits au niveau de la grille.

Pour allumer, pressez légèrement la manette du thermostat et amenez-la jusqu'à la position ▼ Grill (rotation dans le sens des aiguilles d'une montre).

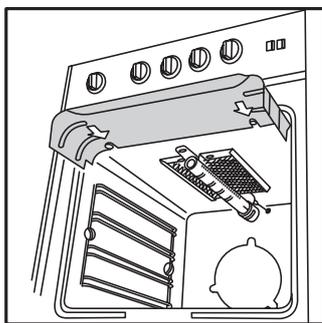
Actionnez l'allumage électrique à l'aide du bouton-poussoir.

Une fois la flamme allumée, maintenez la manette enfoncée durant 10 à 15 secondes et pressez de nouveau à fond.

Si l'allumage échoue, répétez l'opération au bout de 2 secondes.

2.2.5 Utilisation du grill

Important: Lors de l'utilisation du grill, la porte doit rester entrouverte.



En mode grill, l'appareil atteint des températures élevées. Tenir les jeunes enfants éloignés.

Insérez la tôle de protection thermique qui vous est fournie (cf. schéma). Elle sert à protéger le bandeau de commande contre la chaleur montante.

Enclenchez le grill et chauffez durant 5 minutes avec la porte entrouverte.

Lorsque vous enfourez les aliments, veillez à ce que la grille et le grill soient aussi rapprochés que possible.

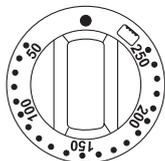
L'écart minimal est de 3 à 4 cm.

Enfourez la lèchefrite sous la grille afin de recueillir les graisses et le jus de cuisson.

Vous pouvez également griller avec la porte du four fermée.

2.3 GKH 507.0 E

2.3.1 Choix du mode de cuisson et de la température



Pour utiliser le four, il faut actionner le commutateur four et le sélecteur de température (cf. schéma suivant).

Choix du mode de cuisson:

Tournez le commutateur four (bouton de droite) vers la droite ou vers la gauche.

Réglage de la température:

Tournez le sélecteur de température (2ème bouton en partant de la droite) vers la droite.

L'indicateur de montée en température situé sur le panneau de commande est allumé durant la montée en puissance et s'éteint dès que la température voulue est atteinte.

2.3.2 Symboles et modes de cuisson

●	ARRET	
	Eclairage	allumez toujours lorsque le four est utilisé
	Convection sole/voûte	préchauffage, cuisson de biscuits moelleux
	Gril	griller des morceaux de viande plats, déposez les aliments au milieu de la grille, gratins, toasts (croque-monsieur).
	Brassage d'air froid	sans réglage de température, pour décongélation et refroidissement en douceur.
	Chaleur tournante	cuire, rôtir, sur plusieurs niveaux
	Gril + air brassé	griller de la viande en grande quantité, à partir de 1kg.
	Maintenir au chaud et réchauffer	maintenir au chaud des plats une fois préparés et réchauffer lentement
	Convection sole/voûte intense	rôtir intensément de gros rôtis et volailles (oies, dindes), cuire des gâteaux très moelleux, montée en puissance rapide du four.

2.3.3 Cuisson

Indications concernant la cuisson



Chaleur tournante

Pas de préchauffage - cuisson possible sur plusieurs niveaux à la fois.

Niveaux d'enfournement:

1 tôle	2ème niveau, en comptant de bas en haut
2 tôles	1er et 3ème niveaux
3 tôles	1er, 2ème et 3ème niveaux

Si vous cuisez ensemble plusieurs gâteaux plats (gâteaux moulés), le temps de cuisson est prolongé d'environ 5 à 10 mn environ.

Retirez les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.

Lorsque votre recette ne comporte aucune indication sur la cuisson en chaleur tournante, cuisez à 160 °C.

Important: Les gâteaux à garnissage humide (gâteaux aux fruits) dégagent une forte humidité. Ne cuisez simultanément que deux gâteaux au maximum.



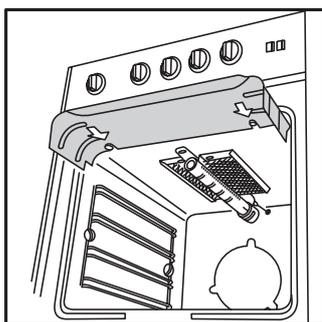
Convection sole/voûte

Préchauffage et cuisson sur un niveau.

Les moules en tôle noire et en aluminium sont particulièrement bien appropriés.

2.3.4 Utilisation du grill

Tôle de protection thermique

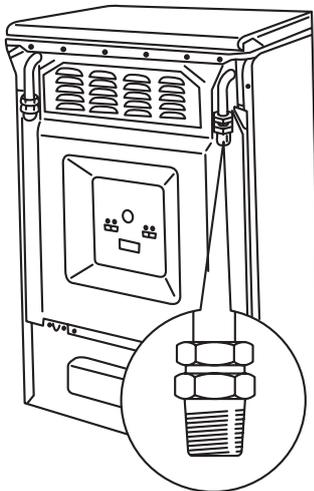


Lorsque l'on grille avec la porte **ouverte**, il est **impératif** d'utiliser la tôle de protection thermique fournie (cf. schéma suivant).

La tôle de protection thermique sert à protéger le bandeau de commande contre la chaleur montante et limite les risques de brûlures lors de l'utilisation du four.

3. Branchement et mise en route de l'appareil

3.1 Branchement gaz



Le branchement doit s'effectuer conformément à la présente notice ainsi qu'aux règles techniques applicables aux appareils à gaz (DVGW+TRGI en Allemagne) et au gaz liquide (TRF). Respectez en outre les réglementations locales.

Le branchement de l'appareil peut se faire aussi bien à droite qu'à gauche; nul besoin par conséquent de faire passer le tuyau derrière l'appareil.

Le branchement peut être fixe ou mobile. Une garniture de branchement gaz homologuée DVGW est intercalée.

Si vous utilisez un tuyau DIN 3383-1, veillez à ce qu'il ne traverse pas de zones chaudes.

Le branchement gaz doit faire l'objet d'un contrôle d'étanchéité. Utilisez pour ce faire un spray de détection anti-fuites. N'utilisez jamais de flamme pour effectuer le contrôle d'étanchéité.

3.2 Utilisation avec un réglage différent

Vérifiez que le modèle d'appareil, sa catégorie et le type de gaz installé correspondent bien à la famille ou au groupe de gaz utilisé sur place. Si tel n'est pas le cas, il faut modifier votre appareil ou l'adapter au type de gaz en question. L'appareil doit être utilisé avec les injecteurs prévus pour la charge thermique nominale.

L'utilisation de l'appareil avec les injecteurs prévus et la charge thermique qui en résulte est autorisée à l'intérieur de la plage de pressions suivantes (pression à l'entrée):

- 18 à 25 mbars pour les gaz de catégorie 2,
- 42,5 à 57,5 mbars pour les gaz de catégorie 3.

L'appareil ne doit pas être utilisé en dehors des plages de pression évoquées plus haut. La charge thermique à plein feu s'obtient, pour tous les foyers, par échange des injecteurs. La charge thermique à feu réduit s'obtient par ajustement de la vis de réglage. Pour connaître la puissance calorifique sur le lieu d'installation, interrogez votre compagnie de gaz. Pour déterminer le jeu d'injecteurs qui convient, reportez-vous au tableau.

3.3 Mise en service

Contrôle de la charge thermique par la méthode volumétrique (gaz naturel).

A l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, on peut calculer le volume de gaz devant être conduit vers l'appareil par unité de temps.

La quantité de gaz correcte donne la valeur de réglage E en litres par heure (l/h) ou en litres par minute (l/mn). On l'obtient par la formule:

E = charge thermique : puissance calorifique

Tenez compte du fait que la charge thermique doit être mesurée alors que l'appareil est au repos.

Les différentes unités doivent être converties selon les standards DVGW-TRGI. Pour connaître la puissance calorifique, interrogez votre compagnie de gaz. En ce qui concerne la pression nominale, la valeur de réglage nécessaire pour la charge thermique nominale et la charge thermique réduite est fournie par le tableau qui suit (réglage du débit de gaz).

3.4 Contrôle de la charge thermique dans le cas du gaz liquide

Vérifiez que les caractéristiques des injecteurs installés correspondent aux données du constructeur. En contrôlant sur la plaque signalétique ou en mesurant la pression, vérifiez que le régulateur de pression installé possède bien la pression de sortie prévue pour le type de gaz en question (cf. branchement gaz).

3.5 Contrôle des conduites d'alimentation

Contrôlez l'étanchéité de toutes les liaisons. Les tuyaux doivent être posés suffisamment à l'écart des surfaces chaudes et ne doivent pas se trouver coincés.

3.6 Contrôle du fonctionnement

Allumez les brûleurs et contrôlez la stabilité de la flamme à l'intérieur de la plage de réglage plein feu - feu réduit.

Chauffez le brûleur du four durant au moins 10 minutes à température maximale puis réduisez la flamme au minimum. La flamme doit diminuer, mais brûler de manière continue. Le cas échéant, modifiez le réglage d'air.

3.7 Installation de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, inspectez minutieusement l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.

Retirez l'emballage et le film de protection des pièces amovibles.

Le local où vous installez l'appareil doit être suffisamment ventilé. Veuillez vous assurer que le mur arrière peut supporter une température de 50 °C; si tel n'est pas le cas, mettez en place une isolation thermique appropriée.

Cet appareil entre dans la catégorie X. Autrement dit, on peut le placer contre un mur ou la paroi d'un meuble. Mais, de chaque côté, on ne peut installer que des meubles ou des appareils de même hauteur et il convient de respecter toujours un espacement minimal de 20 mm.

Veillez à ce que la conduite de raccordement de l'appareil n'entre en contact avec aucun élément chaud dans la zone d'évacuation des gaz brûlés du four, à l'arrière de l'appareil.

4. Informations techniques générales

Modèle	GH 606.0 E	GH 506.0 E	GH 505.0 E	GKH 507.0 E
Chauffage	Gaz/Gaz	Gaz/Gaz	Gaz/Gaz	Gaz/Electricité
Modèle précédent	GFZ 243	GFZ 143	G 143	KFZU 143
Largeur (cm)	60	50	50	50
Hauteur (cm)	85	85	85	85
Profondeur (cm)	60	60	60	60
Poids (kg)	50	41	41	41
Capacité du four (l)	60	47	47	47
Protection complète	x	x	x	x
Chaleur tournante				Electricité
Conventionnel	x	x	x	—
Eclairage four	x	x	x	x
Porte du four décrochable	x	x	x	x
Intégralement émaillé	x	x	x	x
Tôle de recouvrement enfichable	x	x	x	x
Brûleur intense B	1 x 3,15 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW
Brûleur normal A	2 x 1,9 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW
Brûleur cuisson H	1 x 1,0 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW
Four	Gaz 3,7 kW	Gaz 3,13 kW	Gaz 3,13 kW	Electricité Conv. sole 1,1 kW Conv. voûte 0,9 kW Chal. tourn. 2,5 kW
Gril	Gaz 2,55 kW	Gaz 2,31 kW	—	Electr. 1,9 kW
Allumage électr.	x	x	—	x
Grille à rôtir	1	1	1	1
Tôle à pâtisserie	1 x Alu	1 x Alu	1 x Alu	1 x Alu
Lèche-frite	1	1	1	1
Fenêtre du four	x	x	x	x
Gaz de type E	tel que livré			
Gaz de type F 50mbar	access. 212	access. 213	access. 213	access. 214
Gaz de type E - LL	access. 217	access. 216	access. 216	access. 217

Valeurs indicatives pour le diamètre des récipients

Brûleur	Diamètre du récipient
Brûleur cuisson	16 cm
Brûleur normal	16 - 22 cm
Brûleur intense	22 - 28 cm

- Branchement gaz à gauche et à droite, à env. 550 mm à compter du bas de l'appareil.
- ½" avec bague étanche à 40 mm env. de la paroi latérale
- ajustement en hauteur de l'appareil grâce à pieds montés sur vis de 20 mm de long
- semelle 2 éléments, acier émaillé
- les charnières du capot ne se bloquent pas lorsque le capot est ouvert
- paroi latérale, panneau du tiroir coulissant, panneau de socle laqué blanc.
- cadre et châssis monoblocs, émaillés.
- chapeau des brûleurs - fonte émaillée.
- bague des brûleurs, laiton chromé.
- tête brûleurs, fonte d'aluminium anodisée.
- borne plate de raccordement pour alimentation en courant à l'arrière de l'appareil, accessible après dévissage de 3 vis.
- appareils livrés entièrement équipés avec cordon de raccordement et fiche de sécurité.
- dispositif de fixation pour la tôle d'évacuation des vapeurs:
 - GH 606.0 E Plaquettes de serrage sur le bord inférieur du panneau de commande
 - GH 505.0 E
 - GH 506.0 E Douilles vissées dans le châssis, par en dessous.
 - GKH 507.0 E
- les ressorts plats font partie intégrante des manettes.
- joint de la porte du four accroché dans le châssis.
 - GH 506.0 E
 - GH 505.0 E 6 crochets de fixation
 - GH 606.0 E
 - GKH 507.0 E 4 crochets de fixation

5. Tableaux injecteurs

GH 606.0 E			Gaz liquide	Ecart	Gaz naturel E	Ecart	Gaz naturel LL	Ecart
Brûleur	Charge thermique (kW)		Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)
Brûleur H	plein feu	1,00	45	1,5	72	1	80	1
	feu réduit	0,30	23		E		E	
Brûleur A	plein feu	1,90	60	2	100	2	110	2
	feu réduit	0,38	25		E		E	
Brûleur B	plein feu	3,15	76	5	130	5	140	5
	feu réduit	0,60	34		E		E	
Four	plein feu	3,70	80	max.	140	N5	155	5
	feu réduit	1,00	40		E		E	
Gril	plein feu	2,55	70	max.	120	5	133	3

GH 506.0 E			Gaz liquide	Ecart	Gaz naturel E	Ecart	Gaz naturel LL	Ecart
Brûleur	Charge thermique (kW)		Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)
Brûleur H	plein feu	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	feu réduit	0,285	23		E		E	
Brûleur A	plein feu	1,810	58	2	100	2	110	2
	feu réduit	0,340	25		E		E	
Brûleur B	plein feu	2,190	72	4	125	3	140	5
	feu réduit	0,580	34		E		E	
Four	plein feu	3,130	75	max.	130	N5	146	5
	feu réduit	0,770	40		E		E	
Gril	plein feu	2,310	68	max.	120	5	130	3

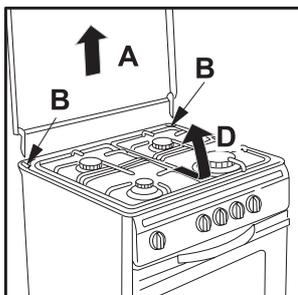
GH 505.0 E			Gaz liquide	Ecart	Gaz naturel E	Ecart	Gaz naturel LL	Ecart
Brûleur	Charge thermique (kW)		Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)
Brûleur H	plein feu	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	feu réduit	0,285	23		E		E	
Brûleur A	plein feu	1,810	58	2	100	2	110	2
	feu réduit	0,340	25		E		E	
Brûleur B	plein feu	2,910	72	4	125	3	140	3
	feu réduit	0,580	34		E		E	
Four	plein feu	3,70	75	max.	130	N5	146	N5
	feu réduit	1,00	40		E		E	

GKH 507.0 E			Gaz liquide	Ecart	Gaz naturel E	Ecart	Gaz naturel LL	Ecart
Brûleur	Charge thermique (kW)		Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)	Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Inject. Ø1/100 mm	(mm)
Brûleur H	plein feu	0,99	42	1,5	75	1	803	1
	feu réduit	0,285	23		E		E	
Brûleur A	plein feu	1,810	58	2	100	2	110	2
	feu réduit	0,340	25		E		E	
Brûleur B	plein feu	2,910	72	4	125	3	140	3
	feu réduit	0,580	34		E		E	

6. Remplacement et réglage des injecteurs

6.1 Brûleurs des foyers

Pour remplacer les injecteurs des brûleurs des foyers, vous devez retirer l'auge de la cuisinière. Pour ce faire, procédez comme suit:

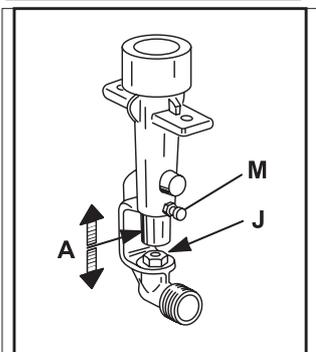


Soulevez le capot **A** et retirez-le.

Retirez les vis **B** et les attaches.

Retirez la grille et les brûleurs de la plaque de la cuisinière.

Tirez l'auge de la cuisinière vers l'avant, soulevez-la et rabattez-la en arrière.



Détachez la vis **M** de l'enveloppe de l'injecteur et relevez entièrement le tuyau vers la régulation d'air **A**.

Dévissez l'injecteur **J** avec une clé de 7 et remplacez-le par un injecteur convenant au gaz utilisé (cf. tableau).

6.2 Régulation de l'air primaire

Allumez le brûleur et contrôlez la régularité de la flamme. Au besoin, ajustez avec le tube **A**.

Four et gril



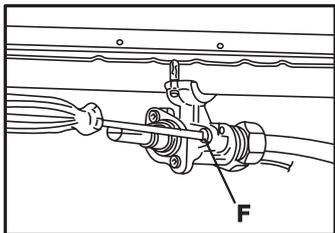
Allumez le brûleur et contrôlez la régularité de la flamme.

Si une régulation est nécessaire, décalez le manchon jusqu'à obtention d'un réglage correct.

Serrez alors la vis à fond.

La régulation de l'air primaire est correcte lorsque le risque de soulèvement de la flamme du brûleur (brûleur froid) et de retour de flamme (brûleur chaud) est écarté.

6.3 Ajustement de la vis de réglage

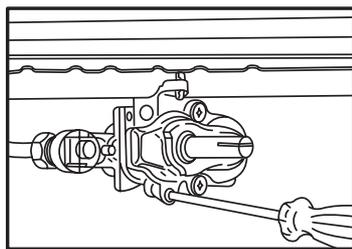


Allumez le brûleur et positionnez la manette sur feu réduit.

Retirez la manette, insérez un tournevis dans la fente d'aération et tournez vers la droite ou vers la gauche, jusqu'à obtention d'une flamme de taille correcte.

Serrez alors la vis à fond contre la butée.

Four



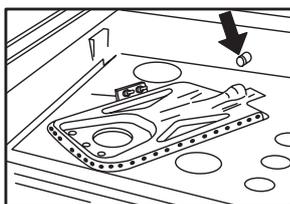
Retirez les manettes et le panneau de commande.

Allumez le brûleur et chauffez à plein régime (niveau 8) durant 10 mn.

Repassez ensuite lentement à l'intensité minimale (1) et à l'aide d'un tournevis tournez la vis de réglage vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme arbore la taille correcte (cf. tableau de réglage du débit de gaz).

Ce réglage ne vaut que pour le gaz naturel. Dans le cas du gaz liquide, la vis doit être vissée à fond contre la butée.

6.4 Brûleur du four



Soulevez la tôle du fond au-dessus du brûleur et retirez-la.

Vissez les vis (cf. schéma).

Retirez la bougie d'allumage du brûleur.

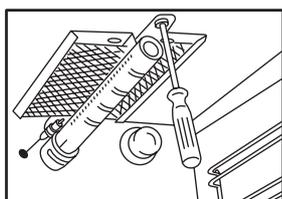


Tirez vers l'avant le brûleur du four (cf. schéma) et déposez-le dans l'intérieur du four, sans le retirer.

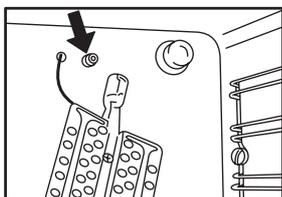
Echangez l'injecteur avec une clé à douille de 7 (selon tableau).

Remettez le brûleur en place, avec précaution.

6.5 Brûleur du grill



Dévissez les vis antérieures et retirez le brûleur du grill.

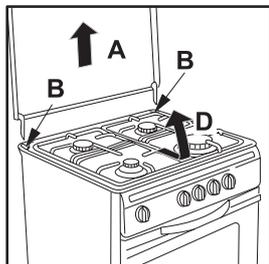


Echangez l'injecteur (en fonction du tableau) à l'aide d'une clé de 7.

Remettez le brûleur en place avec précaution.

7. Démontage des éléments du bâti

1. Démontage de l'auge de la cuisinière

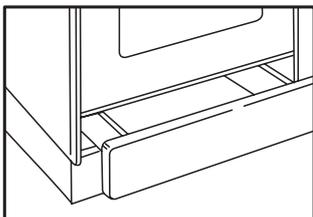


Relevez le capot, retirez les semelles et les brûleurs.
 Dévissez le guide du capot (B) à droite et à gauche.
 Tirez l'auge (D) vers l'avant et rabattez-la vers le haut.
 Pour retirer l'auge, il faut l'extraire des guides situés à l'arrière.

2. Démontage de la paroi latérale

Rabattez l'auge vers le haut.
 Détachez la paroi arrière gauche ou droite.
 Panneau de socle: retirez les 2 vis et décrochez-le.
 Retirez les vis de la paroi latérale avant + arrière.
 Retirez la paroi latérale.

3. Démontage du tiroir coulissant de l'appareil



Retirez le panneau en ôtant les 4 vis situées à l'intérieur du tiroir.

4. Démontage du panneau de commande

Extrayez les manettes.
 Dévissez les 2 vis situées en bas du panneau.
 Rabattez la plaque vers le haut.
 Dévissez les 4 vis situées en haut du panneau.
 Retirez le panneau.

5. Porte du four

a) Décrochage de la porte:

GH 606.0 E

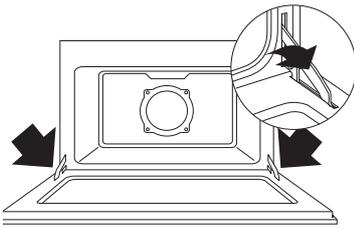
GKH 507.0 E

Enfoncez les étriers des charnières.

GH 506.0 E

GH 505.0 E

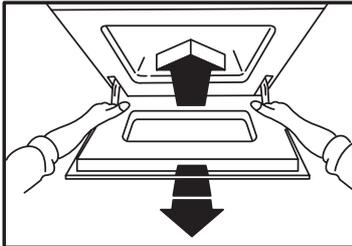
Tirez les étriers des charnières vers le haut.



Retrait de la porte du four

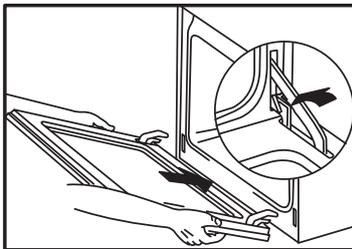
Ouvrez entièrement la porte du four.

Rabattez vers le haut les étriers situés sur les charnières de la porte.



Saisissez la porte du four des deux mains, par les côtés, et refermez-la lentement. A mi-course environ, les charnières se détachent de leur dispositif d'arrêt.

Vous pouvez alors retirer la porte du four.



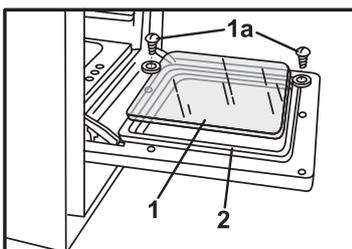
Mise en place de la porte du four

Saisissez la porte du four des deux mains, par les côtés, et insérez les charnières dans les ouvertures prévues sur le four.

Ouvrez lentement la porte du four.

Enfoncez de nouveau les étriers sur les charnières de la porte et fermez la porte.

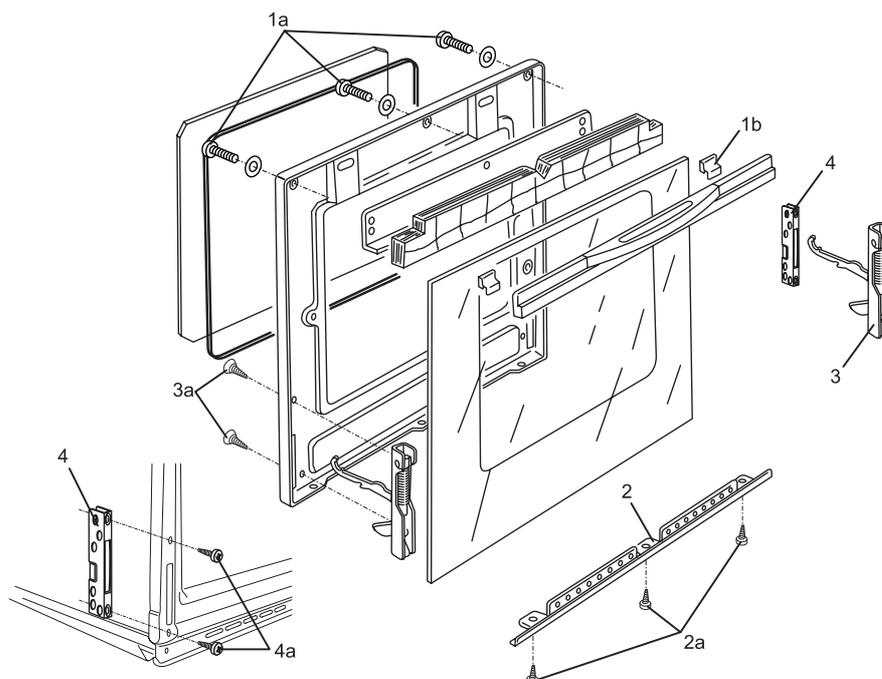
b) Retrait de la fenêtre de la porte du four



Dévissez les deux vis latérales de fixation (10). Le joint intérieur est accroché à 4 crochets dans la tôle arrière. L'intérieur de la porte du four peut être retiré.

8. Démontage des composants

8.1 Porte du four



a) Démontage de la poignée

Après avoir dévissé les 3 vis de fixation (1a), retirez la poignée (1b) et les 4 garnitures en caoutchouc collées sur la poignée.

b) Démontage de la vitre frontale

Démontez la porte du four, démontez la poignée, ôtez la baguette inférieure de la vitre (2) en dévissant les trois vis de fixation (2a) et retirez la vitre frontale.

c) Démontage des charnières

Retirez la vitre frontale comme décrit ci-dessus, puis retirez les charnières (3) après avoir ôté les 2 vis de fixation (3a).

d) Démontage des supports de charnières

Dévissez les parois latérales de l'appareil.

Retirez les supports des charnières (4) en dévissant à chaque fois 2 vis.

8.2 Eléments intérieurs du four

a) Lampe du four

La plaque recouvrant la lampe (1) est vissée dans l'enveloppe.

La lampe (2) E 14 (15 W) est vissée.

L'enveloppe de la lampe (3) est accrochée dans le châssis du four. Vous pouvez la retirer en exerçant un effet de levier.

Pour la remettre en place, appuyez.

b) Grille de logement des accessoires

GH 606.0 E retirez-la en la décrochant (perforations dans le châssis).

GH 506.0 E

GH 505.0 E fixation avec 2 vis à oreilles. Ecrou encastré dans le châssis

GKH 507.0 E

c) Joint de la porte du four

Le joint de la porte est muni de becs d'accrochage.

Echange et montage par étirement du joint (opération facile) et décrochage / accrochage.

GH 506.0 E

GH 505.0 E 6 crochets de fixation

GH 606.0 E

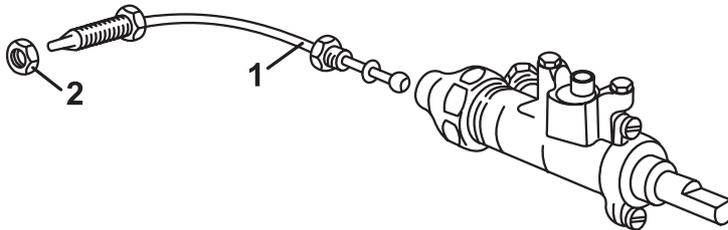
GKH 507.0 E 4 crochets de fixation

8.3 Accessoires gaz

a) Eléments thermiques

Rabattez l'aube vers le haut, dévissez l'élément thermique (1) du robinet de gaz ou du thermostat.

Dévissez l'écrou de fixation (2) du brûleur, montez le nouvel élément thermique.



b) Inserts magnétiques

Parties intégrantes du robinet à gaz / du thermostat, ils ne peuvent être remplacés seuls.

c) Robinet de gaz foyer

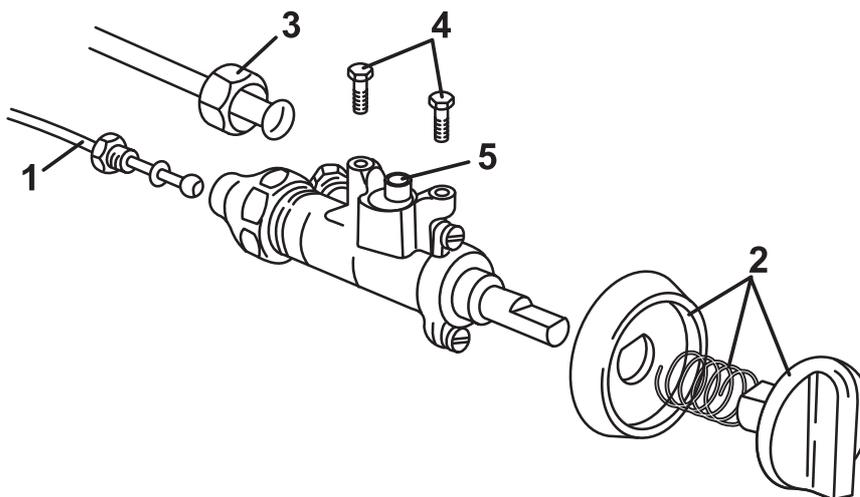
Rabattez l'auge vers le haut, dévissez l'élément thermique (1) sur le robinet de gaz, retirez la manette avec le ressort et la bague graduée (2). Dévissez l'écrou de raccordement (3) du robinet de gaz.

Dévissez les vis de fixation (4) du support de la rampe d'alimentation.

Pour remonter le robinet à gaz, inversez les étapes.

La bague d'étanchéité (5) fait partie intégrante du nouveau robinet à gaz.

Après avoir remplacé le robinet à gaz, procédez impérativement à un contrôle d'étanchéité au niveau du raccordement vers la rampe d'alimentation (5) et l'écrou de raccordement (3).

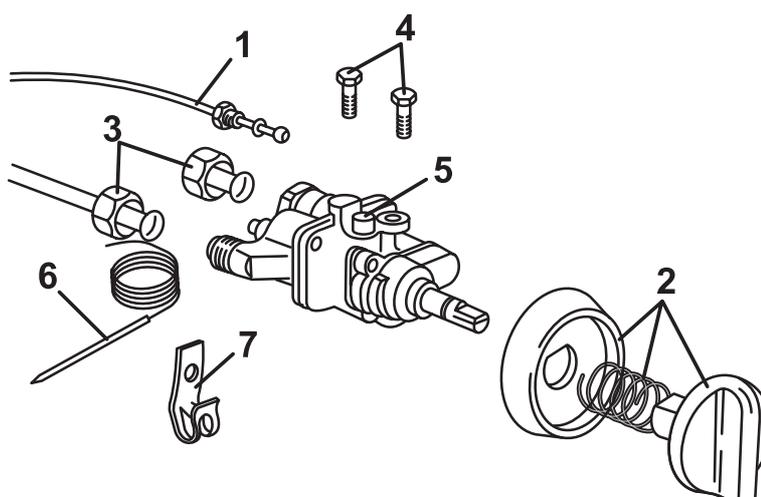


d) Thermostat du four

Pour le montage et le démontage, procédez comme en 3.c)

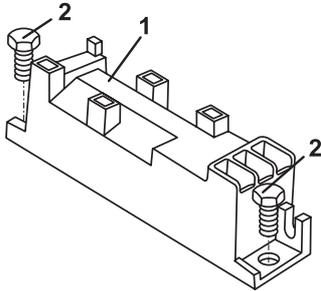
Faites en outre passer le capteur à tube capillaire vers l'intérieur du four et introduisez-le dans l'étrier de retenue (7).

La température du four n'est pas réglable sur le thermostat.



8.4 Allumage électrique

a) Transfo d'allumage



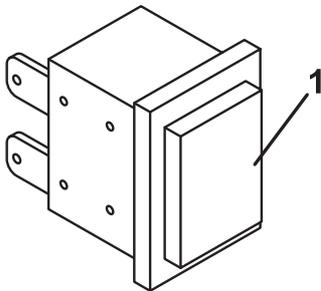
Rabattez l'auge vers le haut.

Retirez le câble de raccordement au transfo d'allumage (1) (primaire + secondaire)

Dévissez les vis de fixation (2).

Remplacez le transfo.

b) Interrupteur d'allumage

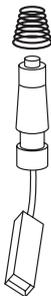


Rabattez l'auge vers le haut. Retirez le câble de raccordement de l'interrupteur (1).

Pressez l'interrupteur vers l'avant, à travers le panneau.

Insérez le nouvel interrupteur par devant, en pressant.

c) Bougie foyer



Rabattez l'auge vers le haut.

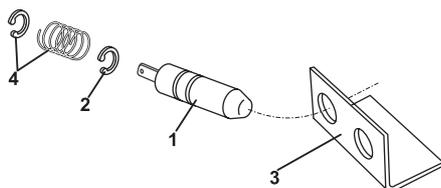
Démontage: pressez la bougie (1) vers le bas et dévissez-la.

Retirez le câble d'allumage (2) sur le transfo.

Montage: insérez la bougie par le bas et comprimez le ressort (3) en haut.

Branchez le câble d'allumage (1) sur le transfo. La bougie et le câble d'allumage constituent un seul et même composant.

d) Bougie four

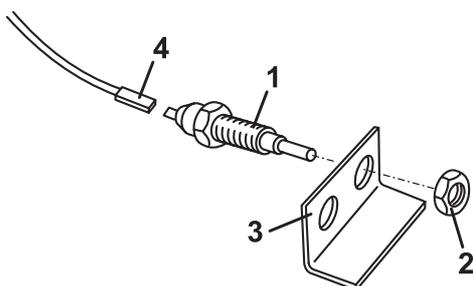


Retirez le fond du four et ôtez le câble d'allumage.

Retirez le jonc (2) et la bougie d'allumage du support (3).

Montez le jonc et le ressort (4) sur la nouvelle bougie d'allumage.

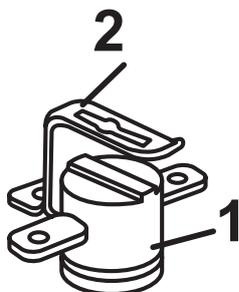
Pour le montage, inversez les étapes.

e) Bougie grill

Retirez le câble d'allumage (4).

Dévissez l'écrou (2).

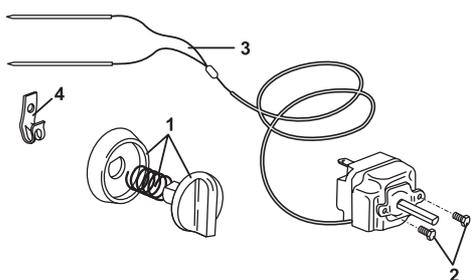
Retirez la bougie d'allumage (1) du support (3) puis remontez en inversant les étapes.

8.5 Four électrique**a) Fusible de protection**

Le fusible de protection (1) est accessible une fois retirée la paroi arrière de l'appareil. Il est situé sur l'arrière du châssis du four, en haut à droite.

Le fusible se déclenche à 150 °C.

Pour le remplacer, retirez-le de son logement (2) (vers le haut).

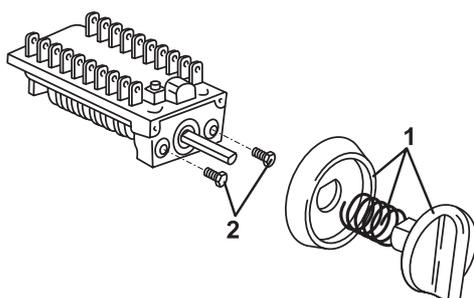
b) Thermostat four

Rabattez l'auge, extrayez la manette (1).

Dévissez les vis de maintien du thermostat (2) (par l'avant).

Retirez des étriers de retenue le capteur à double tube capillaire (3) au-dessus de la bride de la voûte et à gauche, à côté du chauffage à chaleur tournante (4).

Extrayez le tube capillaire à travers la paroi du four et montez le nouveau thermostat en inversant les étapes.

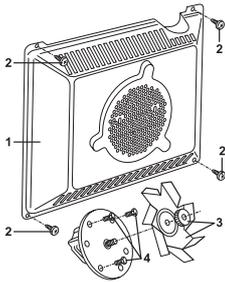
c) Sélecteur four

Rabattez l'auge vers le haut, retirez la manette (1).

Dévissez les vis (2) de l'interrupteur (vers l'avant).

Débranchez le câble de l'interrupteur et montez un nouvel interrupteur en inversant les étapes.

d) Moteur à chaleur tournante



Retirez la paroi intermédiaire du four (1) en dévissant les vis (2).

Retirez la roue du ventilateur avec l'écrou et dévissez les vis (4) de l'intérieur du four.

Dévissez la paroi arrière de l'appareil, retirez le câble du moteur et ôtez le moteur.

Montage: inversez les étapes.

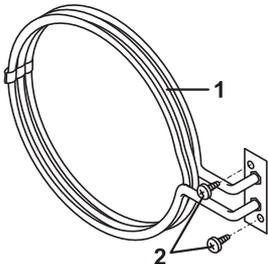
e) Chauffage à chaleur tournante.

Dévissez la paroi intermédiaire du four, dévissez la paroi arrière de l'appareil et retirez le câble du chauffage (1).

Dévissez les vis (2) de la paroi arrière de l'appareil.

Retirez le chauffage du four.

Pour le montage: inversez les étapes.



f) Convection de voûte - grill

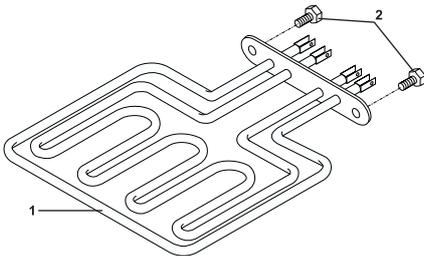
Dévissez la paroi arrière du four.

Retirez le câble du chauffage (1).

Dévissez les vis (2) de la paroi arrière de l'appareil.

Retirez le chauffage du four.

Pour le montage: suivez les étapes dans l'ordre inverse. Connecteurs centraux = grill; connecteurs extérieurs = convection de voûte.



g) Convection de sole

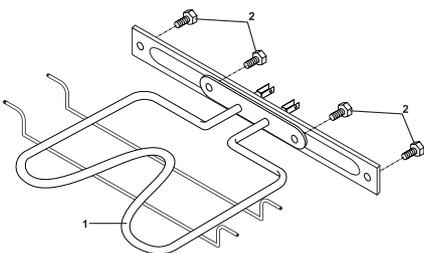
Dévissez la paroi arrière du four.

Retirez le câble du chauffage (1).

Dévissez les vis (2) de la paroi arrière de l'appareil.

Retirez le chauffage du four.

Pour le montage: inversez les étapes.



h) Voyants lumineux

Rabattez l'auge vers le haut.

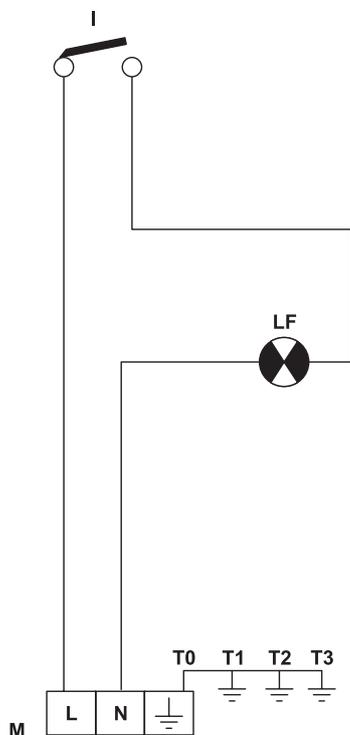
Débranchez le câble de raccordement de l'interrupteur.

Extrayez le voyant du panneau, par pression vers l'avant.

Pour le montage: inversez les étapes.

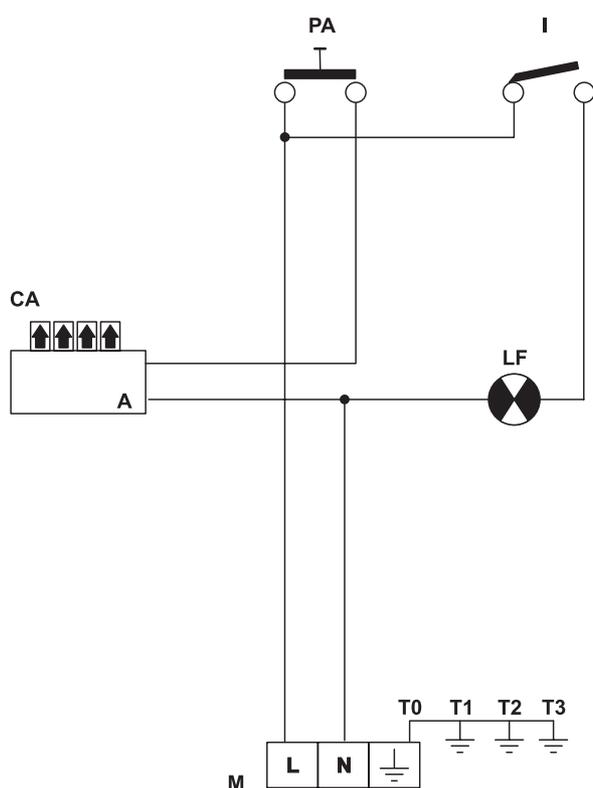
9. Plans des connexions

9.1 GH 505.0 E



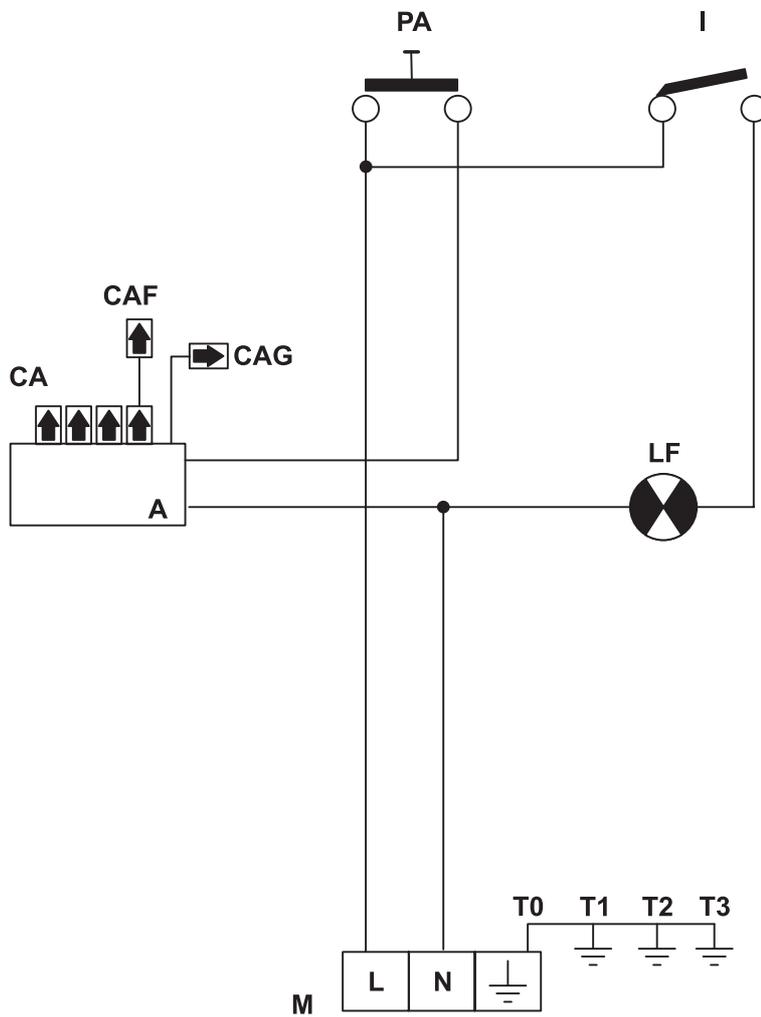
- I Interrupteur lampe du four
- LF Lampe du four
- M Répartiteur
- T0/T3 Système de mise à la terre

9.2 GH 606.0 E



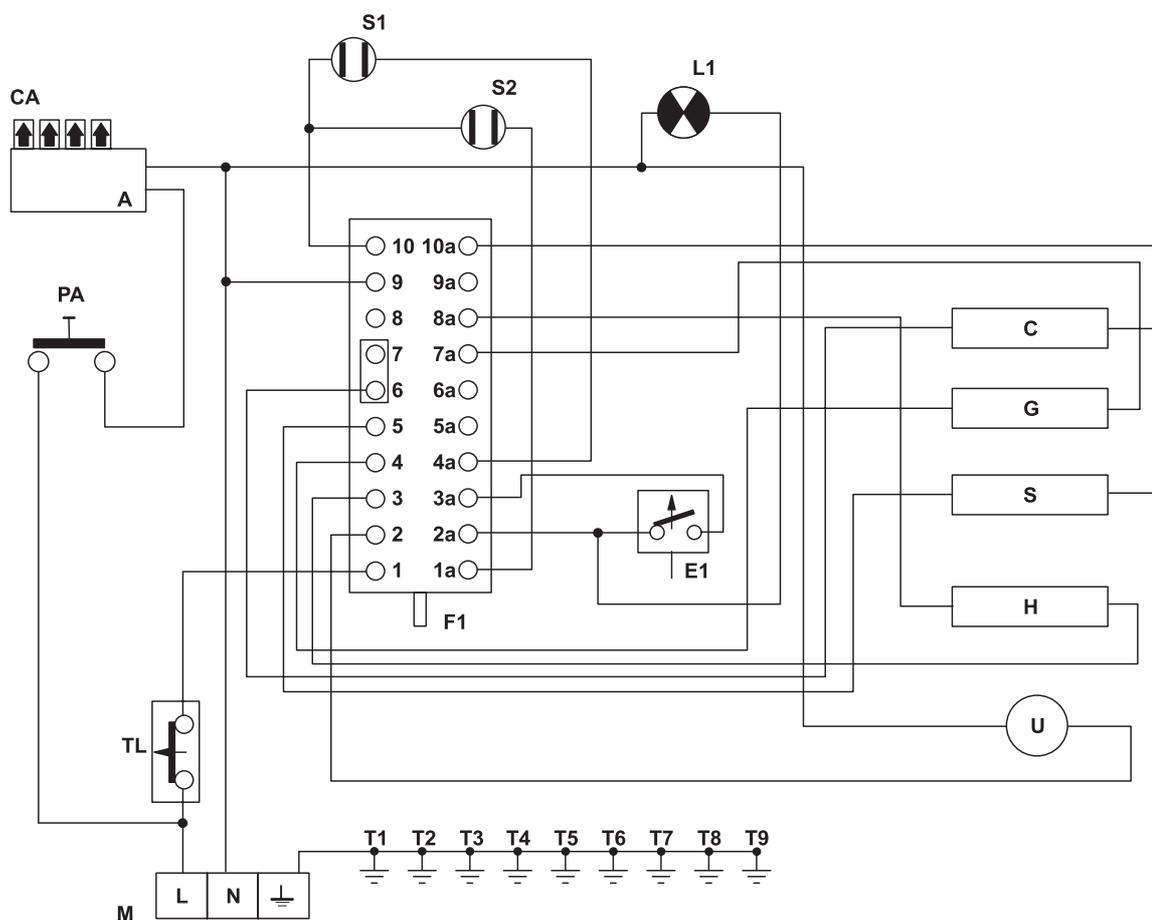
- PA Interrupteur allumage
- I Interrupteur lampe du four
- LF Lampe du four
- M Répartiteur
- A Transfo d'allumage
- CA Electrode
- T0/T3 Système de mise à la terre

9.3 GH 506.0 E



PA	Interrupteur allumage
I	Interrupteur lampe du four
LF	Lampe du four
M	Répartiteur
A	Transfo d'allumage
CA	Electrode
CAF	Electrode four
CAG	Electrode grill
T0/T3	Système de mise à la terre

9.4 GKH 507.0 E



PA	Interrupteur allumage	S1	Voyant cyclique four
L1	Lampe four	M	Répartiteur
A	Bobine d'allumage	CA	Electrode
CAF	Electrode four	CAG	Electrode four
T0/T3	Système de mise à la terre	C	Convection de voûte
G	Gril	H	Elément de chauffage pour chaleur tournante
S	Convection de sole	E1	Thermostat four
F1	Sélecteur four	TL	Fusible de protection
S2	Voyant	U	Moteur à chaleur tournante