

NOTICE D'EMPLOI

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
UTILISATION ET MAINTENANCE
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA
PREMIÈRE FOIS
MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS
D'ORDRE GÉNÉRAL
ACCESSOIRES DU FOUR
NETTOYAGE ET MAINTENANCE
GUIDE DE DÉPANNAGE
SERVICE APRÈS-VENTE**

Pour tirer le meilleur profit de votre four, nous vous conseillons de lire attentivement la Notice d'emploi et de la conserver précieusement pour toute consultation future.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

La loi exige que cet appareil soit mis à la terre.
Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que le système de mise à la masse de votre maison fonctionne correctement.

Vérifiez que la tension et la puissance indiquées sur la plaque d'identification de l'appareil sont correctes en ce qui concerne l'alimentation. Il faut que le réseau d'alimentation soit protégé par un commutateur puissant, capable de couper le réseau avec une séparation des contacts de 3 mm au minimum. **S'assurer que le fil de mise à la terre vert/jaune n'est pas interrompu par le contacteur.**

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE Raccordement du câble secteur

Ouvrir le couvercle du bornier comme illustré, dévisser la fixation de câble "A" et dévisser (partiellement) les vis du bornier secteur qui fixent les trois fils du câble secteur. Installer le câble et remettre la fixation en place "A" (Fig. 1).

REMARQUE IMPORTANTE

Les fils du câble d'alimentation ont chacun une couleur correspondant au code suivant :

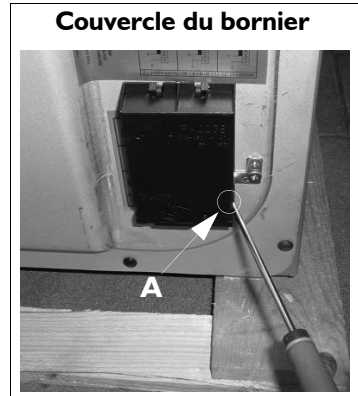
VERT & JAUNE TERRE
 BLEU NEUTRE
 MARRON TENSION

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces dont la température dépasse la température ambiante de 50°C.

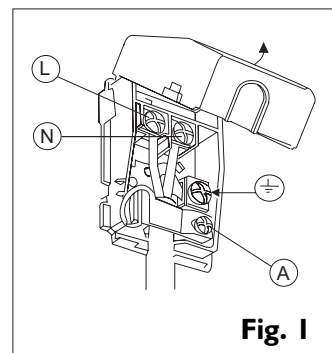
Il faut prévoir un accès facile à la prise ou au contacteur une fois l'appareil en place.

S'assurer que le câble est suffisamment long pour toute extraction ultérieure de l'appareil.

Tout travail électrique effectué sur cet équipement ou ses câbles doit être réalisé par du personnel autorisé par le fabricant ou du personnel aux compétences similaires.



Type d'appareil	Alimentation électrique monophasée 230 V~	
Gaz	3 x 0,75 mm ²	Type de câble
Gaz + elect. gril	3 x 1,5 mm ²	Caoutchouc H05 RR-F
Gaz + plaques chauffantes	3 x 1,5 mm ²	ou Caoutchouc H05 VV-F



Cet appareil appartient à la catégorie I.

Cet appareil doit être utilisé avec le gaz indiqué sur la plaque signalétique placée à l'arrière de l'appareil (voir les détails donnés sur le produit).

L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux conditions établies par les documents réglementaires et les codes éthiques.

Raccordement au gaz

Le système d'arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur.

Remarque importante : Le tuyau en caoutchouc doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces chaudes situées à l'arrière de l'appareil ou de la cuisinière. Il doit traverser une zone libre de toute obstruction, et la totalité de sa longueur doit être accessible pour inspection (Fig. 2).

Lorsque l'appareil est raccordé à l'arrivée du gaz, utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuites.

Le tuyau doit être raccordé comme indiqué aux figures 3 et 4, conformément aux réglementations locales



Fig. 2

Gaz naturel

Utilisez l'embout B/P pour le butane/propane.

Le tuyau doit être branché au connecteur de sortie susmentionné et fixé à l'aide de la bague **A** (Fig. 3).

Gaz Butane/Propane

Utilisez l'embout B/P pour le butane/propane.

Le tuyau doit être branché au raccord susmentionné et fixé à l'aide de la bague **A** (Fig. 4).

La longueur maximale du tuyau est de 2 mètres. Utilisez toujours un tuyau standard ; celui-ci doit être remplacé avant la date imprimée dessus.

Remarque importante : Avant toute opération d'entretien, fermez le robinet d'arrivée du gaz.

Détails des raccordements : voir les réglementations spécifiques de votre pays.



Fig. 3



Fig. 4


Réglages du gaz

Utilisez des détendeurs adaptés à la pression de gaz indiquée sur la Fiche produit séparée.

Si le type de gaz disponible est différent de celui pour lequel l'appareil est prévu, remplacez les injecteurs, réglez l'intensité minimum de la flamme et remplacez le connecteur de sortie. Pour remplacer les injecteurs de la cuisinière, procédez comme suit : retirez les grilles ; démontez les brûleurs et les déflecteurs (voir Fig. 5) ; démontez l'injecteur et remplacez-le par un injecteur approprié au nouveau type de gaz (voir le tableau de la Fiche produit séparée). Remplacez l'étiquette du gaz utilisé par la nouvelle étiquette fournie avec l'injecteur. Remontez l'ensemble en procédant en sens inverse, en veillant à placer correctement le déflecteur sur le brûleur.



Réglage de l'intensité minimum des feux de la table de cuisson

Pour régler l'intensité minimum de la flamme, procédez comme suit :

- Allumez le brûleur et tournez le bouton jusqu'à la valeur minimum  ; Ôtez le bouton (Fig. 6). Introduisez un tournevis fin dans la broche du robinet (Fig. 7).

Attention: en ce qui concerne les feux dotés d'une vanne de sécurité, les vis de réglage minimum se situent à l'extérieur du feu (Fig. 7A).

Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme ou dans l'autre sens pour la réduire. Le réglage est correct lorsque la flamme mesure environ. 3 - 4 mm. La vis de réglage doit être totalement vissée pour le butane/propane.

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez rapidement de la position grande flamme  à la position petite flamme  et vice-versa.

Remontez le bouton.



Fig. 5

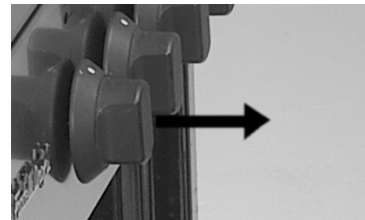


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 7A

Pour changer l'injecteur du four, procédez de la manière suivante : ouvrez la porte du four, retirez le côté inférieur du four (voir Fig. 8), dévissez la vis **C** et démontez le brûleur du four (see Fig. 9). Démontez l'injecteur (Fig. 10) et remplacez-le par un injecteur approprié au nouveau type de gaz (voir le tableau de la Fiche produit séparée).

Réassemblez en effectuant la procédure dans le sens inverse, et en faisant attention à placer le brûleur correctement.

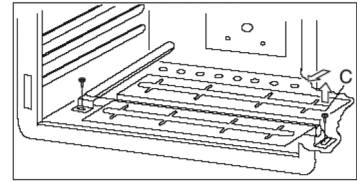


Fig. 8

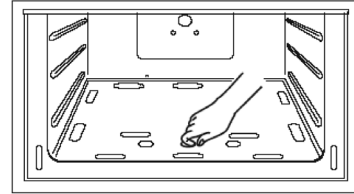


Fig. 9

Pour changer l'injecteur, opérez de la manière suivante : ouvrez la porte du four, dévissez la vis **C** (voir la Fig. 11) et démontez le brûleur du gril (voir Fig. 11A).

Démontez l'injecteur (Fig. 12) et remplacez-le par un injecteur approprié au nouveau type de gaz (voir le tableau de la Fiche produit séparée)

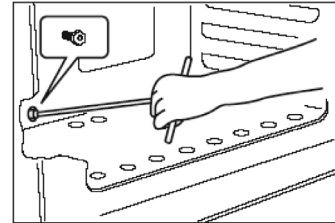


Fig. 10

Remontez le tout en suivant la procédure inverse, en prenant soin de bien positionner le brûleur.

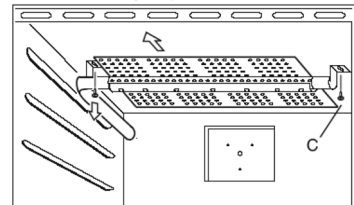


Fig. 11

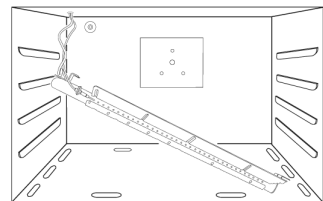


Fig. 11A

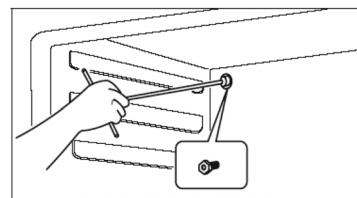


Fig. 12

MISE AU POINT DU REGULATEUR D'AIR (brûleur du four)

A cet effet,
dévissez la vis **(A)** pour faire tourner la bague métallique sur
l'extrémité du brûleur (Fig. 13).

De cette manière, l'arrivée d'air augmente ou diminue afin
d'obtenir la flamme souhaitée.

Assurez-vous que la flamme n'explose pas ou ne présente pas une
coloration jaune.

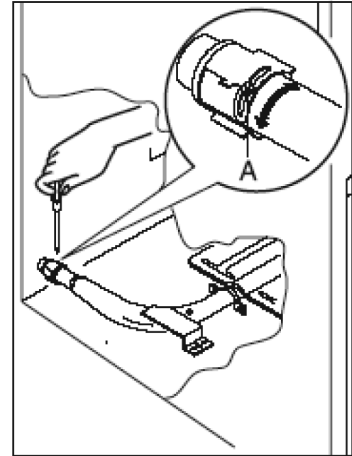


Fig. 13

MISE AU POINT DU REGULATEUR D'AIR (brûleur du gril)

A cet effet,
dévissez la vis **(A)** afin de la faire glisser vers l'avant ou l'arrière
(Fig. 14).

De cette manière, l'arrivée d'air augmente ou diminue afin
d'obtenir la flamme souhaitée.

Assurez-vous que la flamme n'explose pas ou ne présente pas une
coloration jaune.

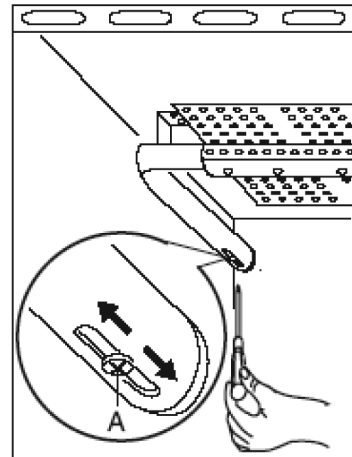


Fig. 14

ATTENTION

Lors de la conversion de brûleurs au gaz,
effectuez de nouveau les joints sur les commandes de l'air
d'alimentation.

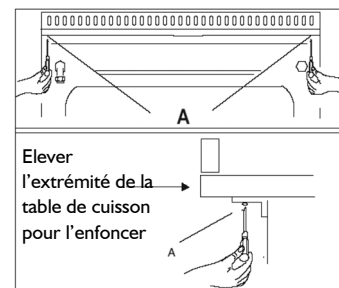


Fig. 15

Réglage minimum de la flamme du four

Allumez le brûleur du four à la température maximale.

Fermez la porte. Amenez le bouton à la température minimale après environ 20 minutes (pour obtenir au moins une première activation du thermostat) et procédez comme suit : retirez le bouton du four et introduisez un petit tournevis à l'extérieur du thermostat, comme indiqué sur la figure 7A.

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme ou dans l'autre sens pour la réduire. Pour un réglage correct, vérifiez que la hauteur de la flamme est comprise entre 3 et 4 mm.

Aération de la pièce

Appareils au gaz

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'aspiration des fumées. C'est pourquoi un tel dispositif doit être installé et branché conformément aux réglementations en vigueur.

Une attention particulière doit être accordée aux normes concernant l'aération de la pièce.

Aération de la pièce

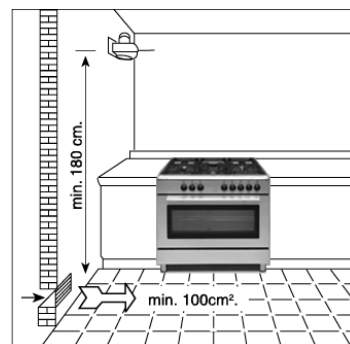
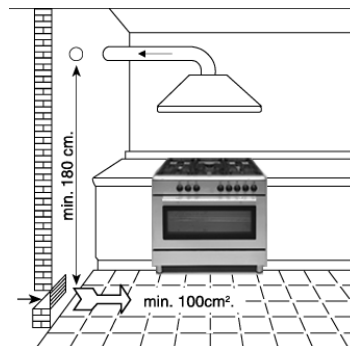
Cet appareil peut être uniquement installé et utilisé dans des salles bien aérées, conformément aux réglementations courantes, avec des ouvertures dans les murs ou des conduites spéciales qui permettent une aération naturelle ou forcée, ce qui favorise une introduction d'air permanente et adaptée pour une combustion correcte et l'extraction de l'air vicié.

En particulier, s'il s'agit du seul appareil à gaz se trouvant dans la pièce, il faudra installer une hotte au-dessus de l'appareil pour assurer une extraction naturelle et directe ; la conduite verticale droite devra avoir une longueur minimum d'au moins à deux fois le diamètre et une section minimale d'au moins 100 cm².

Pour l'entrée d'air frais dans la pièce, il faudra pratiquer une ouverture d'au moins 100 cm² directement sur le mur externe à une hauteur près du sol, en veillant à ce qu'elle ne puisse être bouchée de l'intérieur ou de l'extérieur, et qu'elle n'entrave pas la combustion correcte des brûleurs et l'extraction régulière de l'air vicié; une différence de hauteur d'au moins 180 cm doit être maintenue avec l'ouverture de l'air de sortie.

La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2 m³/h pour chaque kW de puissance (le nombre total de kW est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil). Dans tous les autres cas, à savoir s'il y a d'autres appareils dans la même pièce, ou si l'aération directe naturelle n'est pas possible et qu'aucun système d'aération naturelle indirecte ou d'aération forcée n'a pas été installé, contactez un spécialiste pour effectuer une installation ou préparer un éventuel système d'aération strictement conforme aux réglementations en vigueur.

Les conduites utilisées pour l'évacuation des produits de combustion ne doivent pas être partagées avec d'autres appareils.



Montage

Remarque importante : Les parois des éléments contigus doivent résister à la chaleur (90°C minimum).

Si l'appareil doit être installé à proximité de meubles de cuisine, respectez la distance minimum indiquée sur la figure 16.

Un certain nombre de points doivent être observés lors du positionnement de la cuisinière. Assurez-vous de tenir compte des recommandations suivantes afin d'éviter tout problème ou situation potentiellement dangereuse !

La cuisinière peut être positionnée à proximité d'autres meubles, à condition que leur hauteur n'excède pas celle de la table de cuisson. Lorsque vous sélectionnez une position pour la cuisinière, évitez de placer l'appareil à côté d'un réfrigérateur et vérifiez l'absence de matériaux inflammables ou combustibles à proximité, tels que des rideaux, etc. ou autre matériau susceptible de prendre rapidement feu.

Un espace minimum de 20 mm doit être maintenu entre le couvercle arrière métallique de la cuisinière et le mur pour garantir une circulation d'air optimale.

Si les plans de travail sont plus élevés que la table de cuisson, ils doivent être situés à une distance d'au moins 110 mm de chaque côté de la cuisinière.

Pour ce faire, inclinez l'appareil et vissez les 4 pieds dans les filetages spéciaux situés dans les coins (voir la Fig. 17).

Réglage des pieds

Si vous devez régler la hauteur de l'appareil, ajustez manuellement les manchons pour desserrer les 4 pieds d'équilibrage. Il est possible de desserrer les pieds pour ajouter un maximum de 5 cm.

Ce réglage s'effectue en renversant l'appareil ou en soulevant 2 pieds après que l'appareil ait été redressé.

REMARQUE : Pour redresser l'appareil, placez un carton devant la cuisinière. A l'aide de 2 personnes ou plus, redressez la cuisinière contre le carton.

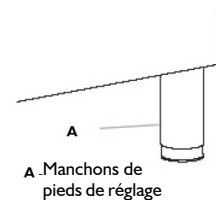
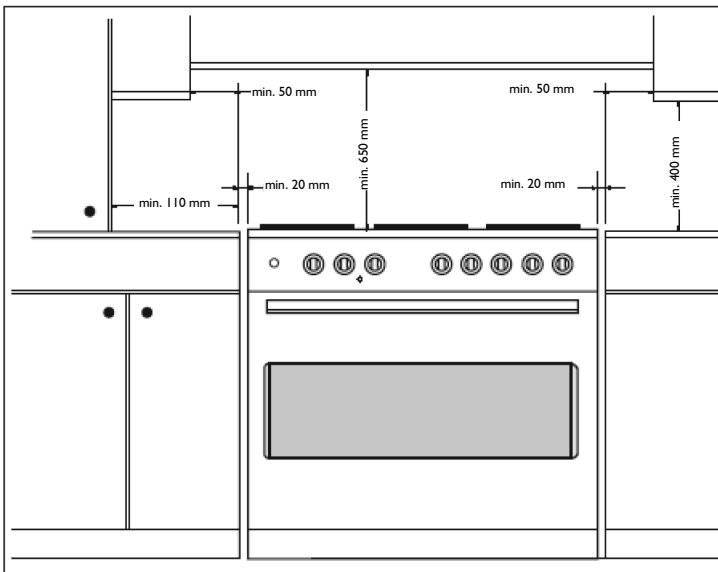


Fig. 17

Fig. 16

INSTRUCTION DE SERVICE

Toute opération de maintenance doit être uniquement effectuée par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENTS

Avant tout travail de maintenance ou de réparation, couper l'alimentation de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des réglementations susmentionnées.

ECLAIRAGE DU FOUR

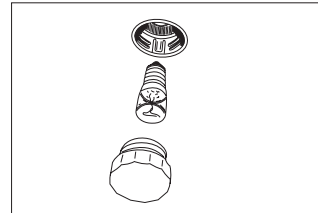
S'assurer que le four est coupé au niveau de l'alimentation secteur avant de remplacer une ampoule du four.

Pour déposer une ampoule, dévisser le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.

Tourner l'ampoule vers la gauche et la retirer.

Remplacer par une ampoule du même type (Ampoule transparente fileté type E14 230/240 v. 16 watt T 300°C).

Remplacer l'ampoule avec soin et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



UTILISATION ET MAINTENANCE

Soyez prudent

Veillez consulter l'ensemble du manuel, qui contient des informations importantes, avant d'utiliser l'appareil avec efficacité et en toute sécurité.

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Les symboles suivant apparaissent sur le bandeau de commande à côté de chaque bouton :

Cercle noir	●	gaz éteint
Grande flamme	🔥	réglage maximum
Petite flamme	🔥	réglage minimum

Pour régler la flamme à son niveau minimum, le bouton doit être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Toutes les positions doivent être sélectionnées entre les positions max. et min., jamais entre max. et off.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE

Pour allumer un brûleur à gaz, appuyez sur le bouton de commande correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position max. Maintenez le bouton enfoncé et l'allumage automatique est déclenché.

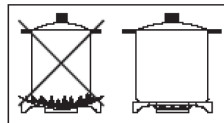
En l'absence d'une alimentation électrique, le brûleur peut être allumé avec une allumette.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le diamètre de la casserole doit correspondre à celui du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais dépasser le diamètre de la casserole.

- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Utilisez un couvercle autant que possible. Vous consommerez moins d'énergie.
- Lorsque vous faites cuire des légumes, des pommes de terre, etc., utilisez une quantité d'eau minimum afin de réduire le temps de cuisson.

BRÛLEURS	USTENSILES DE CUISSON	
	Ø min.	Ø max
RAPIDE	180 mm	220 mm
SEMI-RAPIDE	120 mm	200 mm
AUXILIAIRE	80 mm	160 mm
TRIPLE COURONNE	220 mm	260 mm



UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES ELECTRIQUES

(selon les modèles)

Lorsque vous utilisez une plaque électrique pour la première fois ou après une longue période sans utilisation, tournez le bouton 1 et laissez-le chauffer pendant environ 20 minutes pour éliminer au maximum l'humidité absorbée par le matériau interne isolant.

- Séchez la partie inférieure de l'ustensile avant de le placer sur la plaque.
- Mettez la plaque en marche après avoir posé l'ustensile de cuisson.

Un commutateur commande la plaque électrique. Tournez le bouton sur la position 1 pour allumer la plaque (Fig. 1). Un témoin s'allume sur le bandeau pour vous indiquer si la plaque est en marche ou à l'arrêt.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR DU FOUR

(selon les modèles)

Pour allumer le brûleur du four, introduisez une allumette dans l'ouverture (Fig. 5) et tournez le bouton sur le réglage maximum, comme illustré par la figure 2.

Dès que le brûleur est allumé, refermez doucement la porte du four. Pour obtenir la température souhaitée, tournez le pointeur du bouton sur le nombre de degrés correspondants (Tab. B)

ATTENTION : L'allumage ne doit pas durer plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, laissez la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute avant d'appuyer à nouveau sur le bouton.

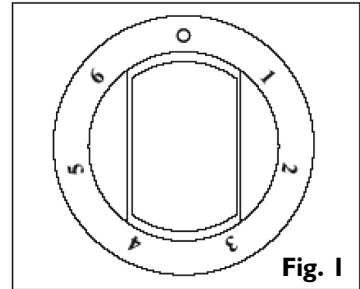


Fig. 1

● = FERME
Pos.1 : 140°C = MINIMUM
Pos.8 : 250°C = MAXIMUM
☐ = GRIL

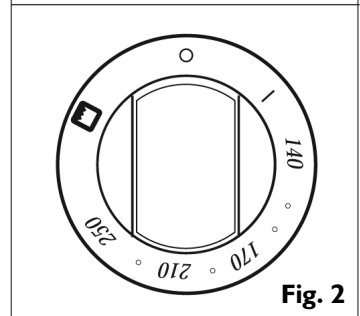
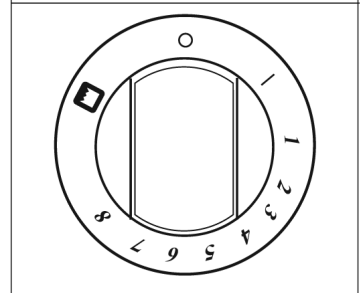


Fig. 2

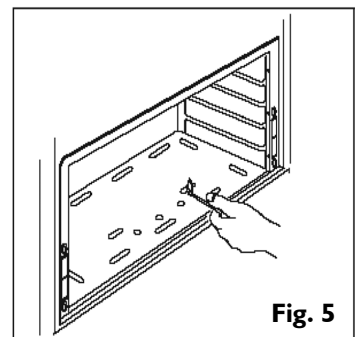



Fig. 5

UTILISATION DU GRIL AU GAZ (selon les modèles)

Allumage manuel du gril

Ouvrez la porte du four, puis tournez le bouton sur la position gril vers la droite.

Approchez une allumette près des trous du brûleur placé sur la partie supérieure du four  (Fig. 6).

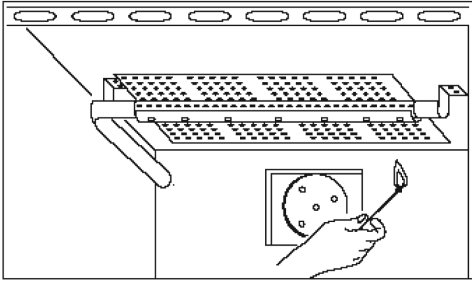


Fig. 6

Allumage automatique du four et du brûleur du gril (selon les modèles)

La porte du four doit être ouverte avant d'allumer le brûleur

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le vers la droite sur la position maximum, pour le brûleur du four, et vers la gauche pour la position gril du brûleur. Maintenez-le enfoncé pour l'allumage automatique du brûleur. En l'absence d'une alimentation électrique, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette (Fig. 5 - 6).

Vous devez appuyer sur le bouton correspondant pendant 10 secondes après l'allumage (Fig. 7). Ainsi, la vanne de sécurité peut être démarrée. Si pour une raison quelconque, la flamme du brûleur s'éteint, recommencez la procédure. Quand le brûleur est allumé, fermez doucement la porte.

Pour obtenir la température souhaitée, tournez l'index du bouton sur le chiffre correspondant (Tab. B).

POSITION DU BOUTON DU FOUR	TEMPÉRATURE
-	140°C
140	140°C
-	150°C
-	160°C
170	170°C
-	190°C
210	210°C
-	230°C
250	250°C

TAB. B

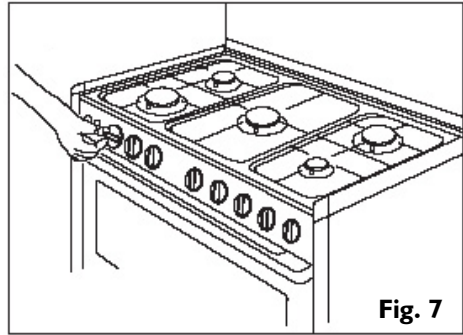



Fig. 7

Attention : Le dispositif ne doit pas être maintenu enfoncé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, laissez la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute avant d'appuyer à nouveau sur le bouton.

UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE (selon les modèles)

Le gril s'utilise en faisant tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre  (Fig C).

Un témoin s'allume sur le bandeau pour vous indiquer si le gril est en marche ou à l'arrêt.

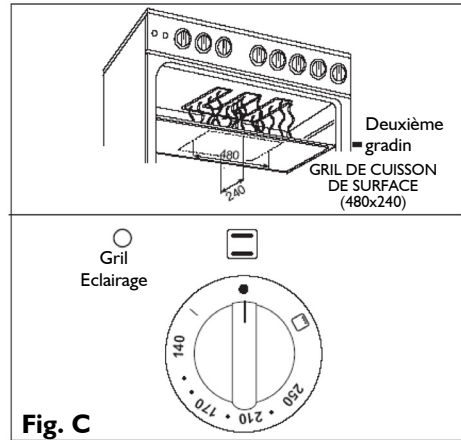


Fig. C

Le gril doit être utilisé en laissant la porte à moitié ouverte (voir Fig. 8 A).

Installez le déflecteur **S** sur les axes de centrage **N** en haut de l'ouverture du four (Fig. 8 B).

Refermez doucement la porte contre le déflecteur.

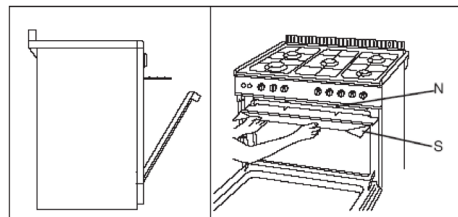


Fig. 8 A

Fig. 8 B

SURFACE DU GRIL



Pour des résultats de cuisson optimum, utilisez la surface indiquée sur le gril, voir la figure 8 C.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (selon les modèles)

TOURNEBROCHE uniquement

Pour utiliser le tournebroche, suivez les consignes données.

- Placez les aliments sur le tournebroche **L** (voir la Fig. 9), en prenant soin de le bloquer avec les deux fourches **F** et de l'équilibrer afin d'éviter tout effort superflu du moteur **R**.
- Placez le tournebroche sur son support **G**, après avoir placé son extrémité dans l'orifice **P** du moteur **R**.
- Placez le lèche-frite avec un peu d'eau sous le tournebroche.
- Démarrez le moteur **R** et allumez le gril.
- Installez le déflecteur **S** sur les axes de centrage **N** en haut de l'ouverture du four (voir Fig. 8 A-B).
- Munissez-vous de maniques pour la broche.

Le tournebroche s'utilise en faisant tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position , ou appuyez sur le bouton indiqué par le symbole .

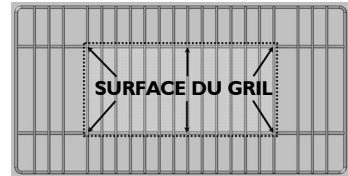


Fig. 8 C

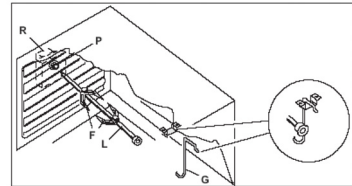
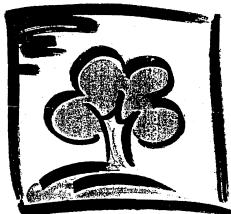



Fig. 9

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200 °C pendant environ deux heures, afin d'éliminer les odeurs dégagées par les graisses de protection et les matériaux isolants. Maintenez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de cette opération.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez :
 - les autocollants situés sur la face avant de l'appareil et sur la porte du four, à l'exception de la plaque signalétique ;
 - la protection en carton et le film plastique recouvrant le bandeau de commande et d'autres parties de l'appareil ;
 - tout autocollant sur les accessoires (par exemple, sous la lèche-frite).




1. Emballage

L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage . Ceci signifie qu'il doit être confié au centre de tri des déchets le plus proche.

2. Produit

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En prenant soin de se débarrasser de cet appareil comme il convient, l'utilisateur contribue à réduire les effets potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé.

Le symbole  apposé sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que la cuisinière ne doit pas être traitée comme un déchet ménager, mais qu'elle doit être déposée au centre de collecte le plus proche chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales compétentes, le service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- L'appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique dans le but de cuire des aliments. Aucune autre utilisation n'est permise. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un mauvais réglage des commandes.
 - Toute réparation ou opération de maintenance doit être uniquement effectuée par un technicien qualifié.
 - Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.
 - Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine d'endommager le compartiment du four et les charnières. Évitez de prendre appui sur la porte du four.
 - Ne suspendez aucun objet lourd à la poignée de la porte du four.
 - **Évitez de recouvrir le fond du four de feuilles d'aluminium ou autres objets.**
 - La porte du four doit fermer correctement. Les joints de la porte doivent être maintenus en parfait état.
 - Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail.
 - Veillez à ce qu'aucun jus de fruit ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Il est conseillé de nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.
 - Évitez de déplacer les cocottes et les casseroles en les traînant sur le fond du four : vous risqueriez de rayer le revêtement.
 - Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Maintenez les enfants à distance.
 - N'utilisez jamais de matériaux ou substances abrasifs pour nettoyer le VERRE, sous peine de l'endommager.
 - Le meuble où est installé le four peut devenir très chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants du four.
 - La vapeur résiduelle en fin de cuisson risque d'endommager le four et le meuble où il est encastré. Nous vous recommandons de :
 - sélectionner la température la plus basse ;
 - recouvrir les aliments ;
 - retirer le plat du four ;
 - sécher les parties humides lorsque le four est refroidi.
 - **Remarque importante : Le bandeau de commande et la poignée du four sont chauds lorsque le four est utilisé pendant longtemps à des températures élevées.**
 - Évitez de toucher le four avec des parties mouillées du corps ou de l'utiliser les pieds nus.
 - Ne tirez pas sur l'appareil ni sur le câble d'alimentation pour le débrancher.
 - **Maintenez les enfants à distance :**
 - des commandes et de l'appareil en général, en particulier lorsqu'il est en service ou immédiatement après : risque de blessures ;
 - des emballages (sacs en plastique, éléments en polystyrène, objets métalliques, etc.) ;
 - d'un appareil destiné à une mise au rebut.
 - L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou non familiarisées avec son utilisation, excepté sous la supervision de ou après avoir été formées à son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
 - Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils électroménagers à proximité immédiate ne puissent ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
 - Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis en service par inadvertance.
 - Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.
 - Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, etc., rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Les vapeurs dégagées par l'alcool peuvent déclencher un début d'incendie en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
 - Évitez d'utiliser des récipients en terre cuite fermés pour réchauffer ou cuire des aliments au four. La pression qui s'y accumule peut les faire exploser et endommager le four.
 - N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique pour cuire des aliments (sauf si les emballages sont spécialement conçus pour ce type de cuisson ; voir instructions du fabricant). Ils risqueraient de fondre à des températures élevées.
 - Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des aliments à la graisse ou à l'huile. En effet, l'huile et la graisse peuvent surchauffer et déclencher un incendie !
 - Ne sortez jamais les gradins quand ils sont complètement chargés. Faites extrêmement attention.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.
- Attention : les couvercles en verre peuvent se briser s'ils chauffent.**
Éteindre les brûleurs avant de fermer le couvercle.

ACCESSOIRES DU FOUR

Les accessoires varient en fonction du modèle.
Les accessoires fournis avec le four sont énumérés dans la Fiche produit séparée (au point Accessoires).

Grille (Fig. 1)

La grille peut être utilisée pour griller de la viande ou comme support de plaques à pâtisserie, de moules à gâteaux ou autre plat de cuisson. Elle peut se placer sur n'importe quel gradin du four.

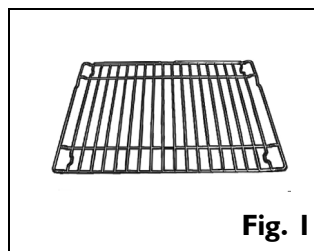


Fig. 1

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas. Lorsqu'elle est placée sous la grille, cette plaque sert à recueillir les sucs et les résidus d'aliments ; versez un peu d'eau dans le fond de la lèchefrite afin d'éviter les éclaboussures de graisse et la fumée.

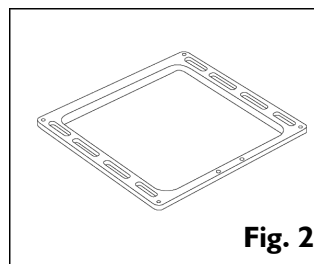


Fig. 2

Défecteur (Fig. 3)

Il protège les boutons d'une surchauffe pendant l'utilisation du gril.

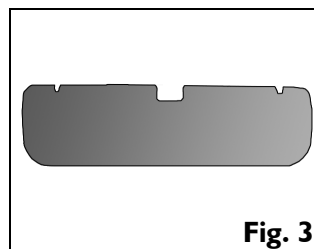


Fig. 3

Tournebroche (Fig. 4)

Utilisez le tournebroche conformément aux indications du chapitre approprié de la Fiche produit.

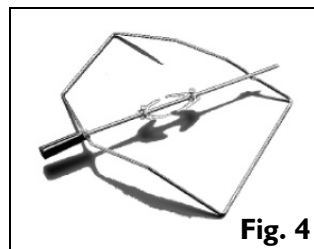


Fig. 4

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Lors d'une opération de nettoyage, ne déplacez pas la cuisinière à une distance supérieure à la longueur du tube.

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation.

- Nettoyez avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un détergent liquide dilué.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou corrosifs, des produits chlorés ou des tampons métalliques.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, sel, jus de citron, etc., qui se sont déposées sur la cuisinière.

Surface en acier inoxydable

- Nettoyez l'appareil avec un produit spécial pour acier inoxydable.

Nettoyage des brûleurs

Pour nettoyer les brûleurs de la table de cuisson, ôtez-les de leurs logements (Fig. 1) et placez-les dans une solution d'eau chaude et de détergent non abrasif pendant 10 minutes environ. Une fois nettoyés et lavés, les brûleurs doivent être séchés soigneusement.

Vérifiez toujours que les ouvertures ne sont pas obstruées.

Il est recommandé d'effectuer cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que nécessaire. Veillez à bien remonter les brûleurs, en les faisant tourner lentement de manière à ce que les déflecteurs s'engagent dans le siège du support du gicleur (si le brûleur est parfaitement centré, il s'abaissera légèrement et s'enclenchera).

Entretien des supports de casseroles

- Nettoyez les supports de casseroles avec une éponge et du détergent dès qu'ils sont sales.
- Les supports de casseroles changent de couleur près des brûleurs. Ceci tout à fait normal : ce phénomène est dû à la haute température atteinte durant la cuisson.

Nettoyage des plaques chauffantes électriques (selon le modèle)

- Nettoyez les plaques chauffantes électriques quand elles sont tièdes.
- Essuyez-les avec un chiffon imbibé d'eau et de sel puis passez un chiffon imbibé d'huile pour les faire briller.

Nettoyage du four

- Une fois la cuisson terminée, attendez que le four refroidisse et nettoyez-le afin d'éviter l'accumulation de résidus de cuisson.
- Pour les salissures particulièrement tenaces, utilisez un produit spécialement adapté au nettoyage des fours et respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède.
- **N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou tampons métalliques.**
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Plongez les accessoires dans un récipient d'eau mélangée à un produit nettoyant immédiatement après leur utilisation. Les résidus alimentaires peuvent être facilement éliminés à l'aide d'une brosse ou d'une éponge.

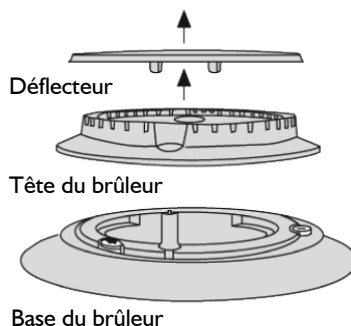


Fig. 1

Déposer la porte du four :

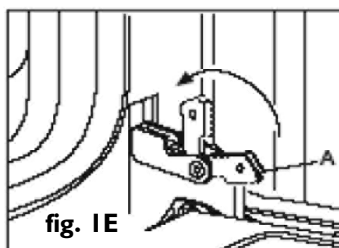
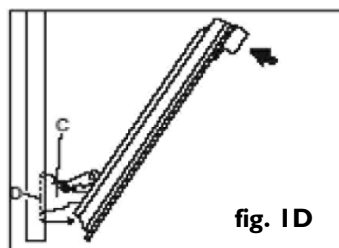
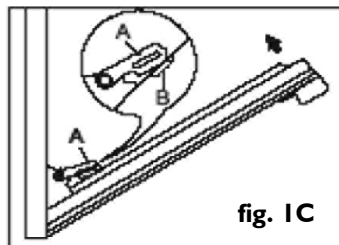
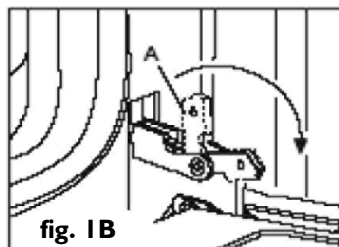
Il n'est généralement pas nécessaire de démonter la porte du four.

Cependant, si la dépose s'impose, s'assurer que le four est froid et éteint. Ensuite, suivez les instructions suivantes. La porte du four est très lourde.

Pour la démonter :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Positionnez les crochets "A" des charnières vers l'extérieur (voir la fig. 1B).
3. Fermez lentement la porte jusqu'à ce qu'elle arrive au niveau des crochets "A" en contrôlant qu'ils se bloquent dans les fentes "B" de la porte, comme indiqué sur la figure 1C.
4. Avec les deux mains, exercez une légère pression sur la porte vers l'intérieur pour permettre aux charnières "C" de la porte de se détacher de fentes "D" (voir la fig. 1D) et tirez la porte vers vous pour qu'elle se décroche du four.

Après le nettoyage, remontez la porte correctement en effectuant la même procédure dans le sens inverse et repositionnez les crochets "A" vers l'intérieur avant de fermer la porte (fig. 1E).




GUIDE DE DÉPANNAGE

I. L'appareil ne fonctionne pas :

- Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous que l'appareil est branché au secteur.
- Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

Remarque importante :

- Vérifiez que le sélecteur du four n'est ni sur "0", ni sur le symbole "ampoule" .

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Vérifiez si vous êtes en mesure de résoudre le problème par vous-même (voir paragraphe "Guide de dépannage").
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente.

Fournissez les informations suivantes :

- Type de panne ;
- Type exact et modèle de four ;
- Numéro du Service Après-vente (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) situé dans le coin inférieur droit du cadre de cavité du four et visible lorsque la porte est ouverte. Le numéro du Service Après-vente figure également sur le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour toute réparation, contactez un **Service Après-vente agréé**, indiqué sur la garantie.

Si l'intervention est effectuée par des techniciens n'appartenant pas au Service après-vente agréé par le fabricant, demandez une quittance décrivant le travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces **d'origine**.

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 00 0000 00000

