

# **MODE D'EMPLOI**

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION  
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA  
PREMIÈRE FOIS**

**PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE  
GÉNÉRAL**

**CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE  
ACCESSOIRES DU FOUR**

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

**DIAGNOSTIC RAPIDE**

**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 POUR L'INSTALLATION

## Appareil de Classe I.

L'appareil doit être utilisé avec le gaz indiqué sur la plaque signalétique, située à l'intérieur de la porte du tiroir (voir détails sur le produit)

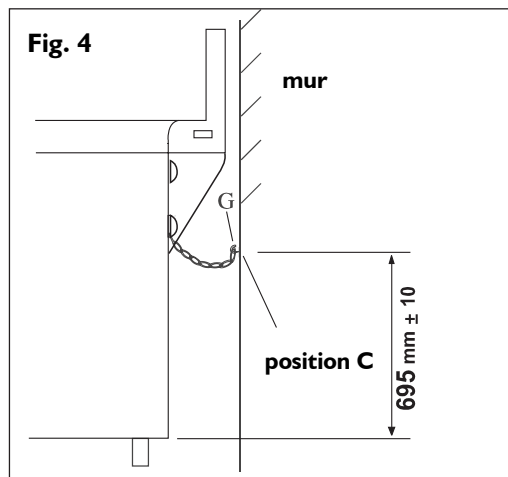
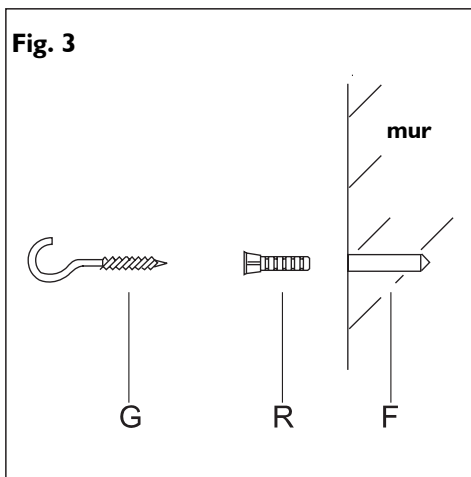
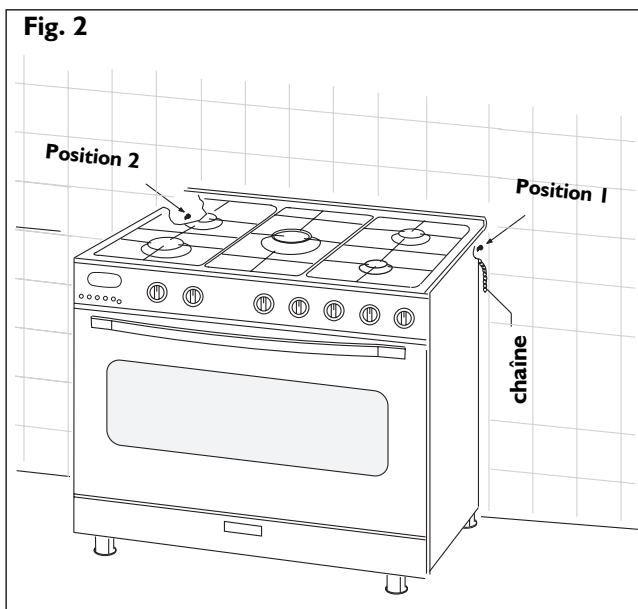
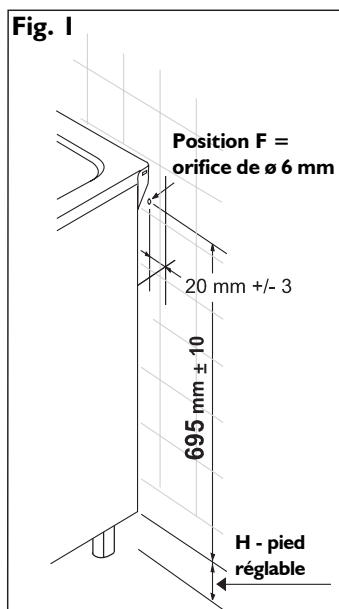
Les opérations d'installation et de maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié, conformément aux indications contenues dans les documents de la réglementation applicable et les codes déontologiques.

### Comment fixer la cuisinière au mur

Percez deux trous dans le mur, à environ 700 mm au-dessus du bord inférieur des côtés de la cuisinière (comme illustré dans la fig. 1 position F), de façon à ce qu'ils soient cachés par celle-ci (voir Fig. 2).

Introduisez l'élément R (cheville en plastique) dans les orifices F et vissez le crochet G dans l'élément R (Fig. 3).

Fixez la chaîne au crochet G comme illustré dans la fig. 4 position C.



### **Raccordement au gaz**

**Pour tout renseignement sur les instructions du raccordement au gaz, reportez-vous au chapitre “Standards” concernant votre pays (voir le feuillet “Références aux réglementations nationales”).**

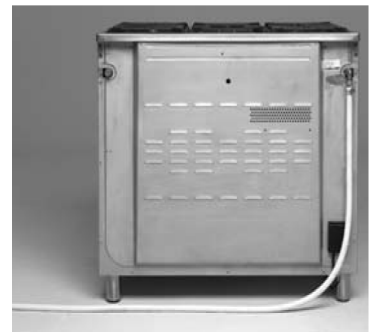
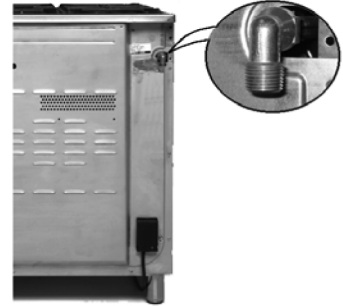
**Le système d’arrivée du gaz doit être réalisé conformément aux réglementations locales en vigueur.**

L’appareil doit être raccordé à l’arrivée du gaz ou à la bouteille par un tuyau rigide en cuivre ou en acier muni de raccords conformes aux réglementations locales, ou par un tuyau en acier inox d’une seule pièce, conforme aux réglementations locales.

La longueur maximale du tuyau est de 2 m.

**Remarque importante : si vous utilisez un tuyau en caoutchouc, celui-ci doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes situées à l’arrière de l’appareil ou de la cuisinière. Il doit passer dans un endroit ne comportant aucun obstacle et devra pouvoir être inspecté sur toute sa longueur (Fig. 1).**

Lorsque l’appareil est raccordé à l’arrivée du gaz, utilisez de l’eau savonneuse pour contrôler s’il y a des fuites.



**Fig. 1**

**Le tuyau en caoutchouc doit être branché comme le montrent les fig. 2 et 3, conformément aux réglementations locales en vigueur.**

#### **Gaz naturel**

Utilisez le raccord GN pour le gaz naturel ou un mélange propane-air.

Le tuyau en caoutchouc doit être branché au raccord susmentionné et bloqué à l'aide de la bague **A** (Fig.2).

#### **Gaz Butane/Propane**

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

Le tuyau en caoutchouc doit être branché au raccord susmentionné et bloqué à l'aide de la bague **A** (Fig. 3).

La longueur maximale du tuyau en caoutchouc est de 2m. 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 sur les raccordements : consultez les réglementations spécifiques de votre pays.

#### **Réglages du gaz**

**Utilisez des détenteurs appropriés pour 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, remplacez le raccord de sortie.

Pour remplacer les injecteurs de la cuisinière, procédez comme suit : enlevez les grilles ; ôtez les brûleurs, les chapeaux des grilles (voir Fig. 4) ; démontez l'injecteur et remontez un injecteur approprié au nouveau type de gaz (voir le tableau de la Fiche produit séparée). Remplacez l'étiquette du gaz utilisé avec la nouvelle étiquette fournie avec l'injecteur.

Remontez le tout en procédant dans le sens contraire, en veillant à placer correctement le chapeau sur le brûleur.

#### **Réglage de l'intensité minimum des feux de la cuisinière**

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

- Allumez le brûleur et tournez le bouton jusqu'à l'indication du minimum ▲ ; ôtez le bouton (Fig. 5). Enfilez un tournevis fin près de la broche du robinet (Fig. 6).

Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme ou dans l'autre sens pour la réduire.

Le réglage est correct lorsque la flamme atteint 3 à 4 mm environ.

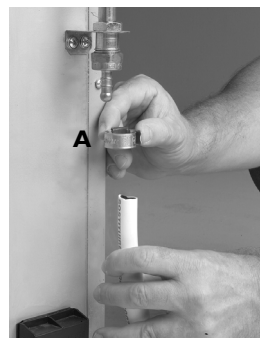
La vis de réglage doit être totalement vissée pour le butane/propane.

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.

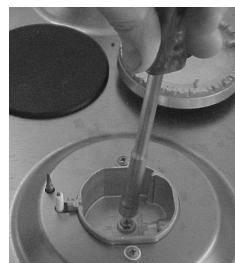
Remontez le bouton.



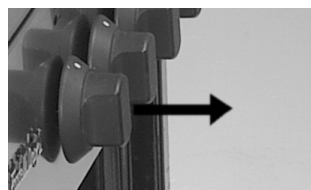
**Fig. 2**



**Fig. 3**



**Fig. 4**



**Fig. 5**



**Fig. 6**

## Aération de la pièce

### Appareils à 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

L'appareil ne peut être installé et utilisé que dans des pièces bien aérées, conformément aux normes en vigueur : celles-ci doivent être munies d'ouvertures dans les murs ou de conduites spéciales permettant une ventilation naturelle ou forcée appropriée et assurant une introduction permanente et adéquate de l'air nécessaire pour une combustion correcte et l'extraction de l'air vicié.

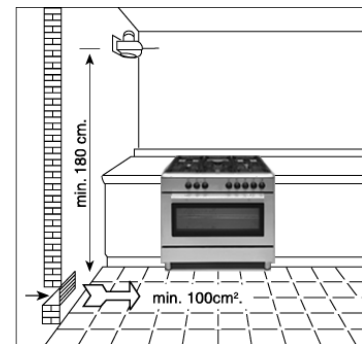
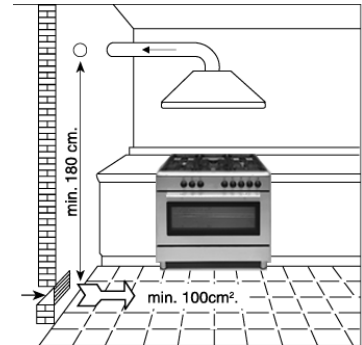
En particulier, s'il s'agit du seul appareil à gaz se trouvant dans la pièce, il faudra installer une hotte au-dessus de l'appareil pour assurer une extraction naturelle et directe de l'air vicié ; la conduite verticale droite devra avoir une longueur minimum d'au moins deux fois le diamètre et une section minimale d'au moins 100 cm<sup>2</sup>.

Pour l'introduction indispensable d'air frais dans la pièce, il faudra pratiquer une ouverture d'au moins 100 cm<sup>2</sup> directement sur le mur externe, 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 ; il doit y avoir une différence de hauteur d'au moins 180 cm avec l'ouverture de l'air de sortie.

La quantité d'air nécessaire pour la combustion ne doit pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/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 été installé, contactez un spécialiste pour faire 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.



## Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que :

1. la tension nominale de l'alimentation électrique de votre habitation correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ;
  2. la ligne d'alimentation à laquelle l'appareil est branché est adaptée à la puissance maximale absorbée par celui-ci, indiquée sur la plaque signalétique ;
  3. le circuit d'alimentation est relié à la terre.
- **L'appareil doit être raccordé au secteur au moyen d'un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.**

**NB** : Une fois l'installation terminée, les parties électriques ne doivent plus être accessibles, si ce n'est en utilisant des outils spéciaux.

Le cordon d'alimentation doit être du type H05RR-F, conformément au tableau ci-après.

TENSION D'ALIMENTATION	NOMBRE DE CONDUCTEURS x SECTION
IN ~ 230 V	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

## Instructions pour l'installateur

### Instructions

- **Avant toute opération d'entretien, débranchez l'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.**
- **Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte de l'appareil, qui doit être réalisée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de sécurité.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages à des personnes, des animaux ou des choses résultant du non-respect des règles indiquées ci-dessus. Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte du tiroir. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. La poignée de la porte du four ne doit pas être utilisée pour des opérations de manutention ou pour sortir l'appareil de l'emballage.

Appareil de Classe I.

### Installation

**ATTENTION** : Les parois des éléments adjacents doivent résister à la chaleur (90°C minimum).

Si l'appareil doit être installé à proximité de meubles, respectez la distance minimum indiquée sur les figures ci-après.

L'appareil est livré avec 4 pieds qui permettent d'aligner sa hauteur avec celle des éléments adjacents. Pour ce faire, inclinez l'appareil et vissez les 4 pieds dans les filetages particuliers situés dans les coins (voir Fig. 1).

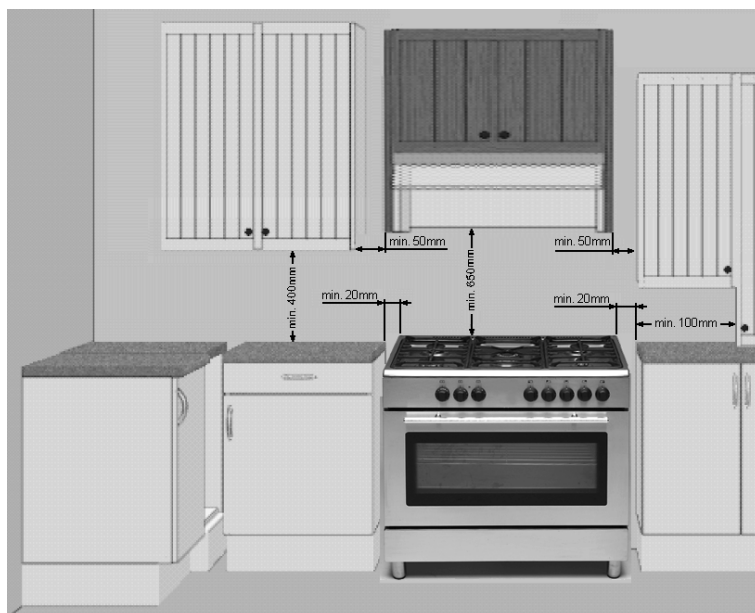
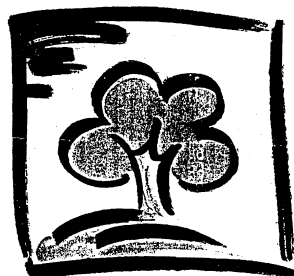


Fig. 1

# 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 de faire disparaître les odeurs dégagées par les graisses de protection et les matériaux d'isolation. Il est conseillé d'ouvrir les fenêtres durant cette opération.
- Avant la première utilisation, ôtez :
  - les autocollants situés sur la partie 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 présent sur les accessoires (par ex. sous la lèchefrite).



## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- L'appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique, pour cuire des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un mauvais réglage des commandes.
- Toute opération d'installation et de maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Évitez d'exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte, car ils risquent d'endommager l'intérieur du four et les charnières de la porte. Évitez de vous accrocher à la porte.
- Évitez de suspendre des objets à la poignée de la porte du four.
- **Évitez de couvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou tout autre objet.**
- La porte du four doit fermer parfaitement. Les joints de la porte doivent être propres.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Cela peut endommager l'émail.
- Évitez que du jus ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Il est conseillé de nettoyer le four avant de le réutiliser.
- Évitez de déplacer les casseroles en les traînant sur le fond du four : vous risquez de rayer le revêtement.
- La vapeur résiduelle présente en fin de la cuisson pourrait endommager le four et le meuble où celui-ci est encastré. Il est conseillé :
  - de régler la température la plus basse ;
  - de couvrir les aliments ;
  - de retirer les aliments du four ;
  - de sécher les parties humides lorsque le four s'est refroidi.
- **Remarque importante : Le bandeau de commandes et la poignée du four sont chauds lorsque le four a fonctionné pendant longtemps et à des températures élevées.**
- Évitez de toucher le four avec des parties mouillées du corps ou de l'utiliser les pieds nus.
- Ne jamais tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité n'assure la surveillance initiale ou ne leur fournisse les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

- **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 devant être mis au rebut.
- Veillez à ce que les câbles électriques d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puissent 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 du four lorsqu'il est chaud.
- Si vous ajoutez des boissons alcooliques (par ex. rhum, cognac, vin, etc.) à des rôtis ou des gâteaux durant la cuisson, souvenez-vous que l'alcool s'évapore sous l'effet de températures élevées. D'où le risque que les vapeurs engendrées par l'alcool prennent feu en entrant en contact avec les résistances électriques.
- Évitez d'utiliser des récipients en terre cuite fermés pour réchauffer ou cuire des aliments au four. L'augmentation de la pression qui s'y développe peut les faire exploser et endommager le four.

- N'utilisez en aucun cas des récipients en matière synthétique (sauf s'ils sont spécialement conçus pour ce type de cuisson ; consultez les instructions du fabricant). Ils risqueraient de fondre à des températures élevées.
- Surveillez constamment le four lorsque vous cuisez des aliments avec beaucoup de graisse ou d'huile. L'huile et la graisse peuvent surchauffer et prendre feu !
- N'enlevez jamais les accessoires quand ils sont complètement chargés. Procédez en étant très prudent.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- **Cet appareil est adapté au contact avec les aliments et est conforme au règlement (CE) n. 1935/2004.**
- **Il a été conçu uniquement comme appareil ménager de cuisson. Toute autre utilisation (par ex. pour chauffer une pièce) doit être considérée comme impropre et dangereuse.**
- **Il a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec :**
  - **objectifs sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications) ;**
  - **les exigences de protection de la Directive "EMC" 2004/108/CE ;**
  - **les exigences de la Directive 93/68/CEE.**

## CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- La cuisinière est équipée de brûleurs de différents diamètres. Utilisez des casseroles dont le diamètre du fond est égal ou légèrement supérieur à celui des brûleurs.
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.
- Les casseroles ne doivent pas dépasser sur le bandeau de commandes.

Brûleur	CASSEROLE	
	Ø min.	Ø max
Rapide	180 mm	220 mm
Semi-rapide	120 mm	200 mm
Auxiliaire	80 mm	160 mm
Triple brûleur	220 mm	260 mm

- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra de réduire la consommation d'énergie et le temps de cuisson.



# ACCESSOIRES DU FOUR

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

## **Lèche-frite (1)**

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèche-frite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments ; versez un peu d'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les éclaboussures de graisse et la fumée.

Vous pouvez également vous en servir comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet et du poisson avec ou sans légumes.

## **2 Grilles métalliques (2)**

Utilisez la grille comme support de cocottes, moules à gâteaux ou tout autre récipient servant à la cuisson des aliments. Elle peut être installée sur n'importe quel gradin du four.

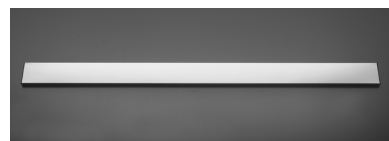
## **Grille arrière (3)**



**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

- 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 en aucun cas des appareils d'entretien à la vapeur.
- N'utilisez en aucun cas des produits inflammables.
- Essayez 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 à l'aide d'un produit spécial pour acier inoxydable

## **Nettoyage des brûleurs**

Pour nettoyer les brûleurs de la cuisinière, ôtez-les de leur logement (Fig. 1 et 2) 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.

**Assurez-vous toujours que les ouvertures se sont pas bouchées.** Il est conseillé de procéder à cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela s'avère nécessaire. Veillez à bien remonter les brûleurs, en les faisant tourner lentement de manière à ce que les quatre secteurs situés sous le chapeau du brûleur s'engagent dans le siège du support du gicleur (si le brûleur est parfaitement centré, il s'abaissera légèrement et se bloquera parfaitement).

## **Entretien des grilles**

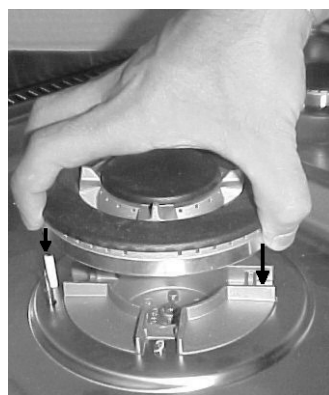
- Nettoyez les grilles avec une éponge et du détergent dès qu'elles sont sales.
- Les grilles changent de couleur près des brûleurs. Ce phénomène est tout à fait normal et est dû à la haute température atteinte durant la cuisson.

## **Nettoyage du four**

- Une fois la cuisson terminée, attendez que le four soit refroidi et nettoyez-le afin d'éviter l'accumulation des résidus de cuisson.
- En cas de saleté particulièrement tenace, utilisez un produit spécial pour le nettoyage des fours et respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'une éponge et de l'eau tiède.
- **N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons métalliques.**
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Lavez les accessoires au lave-vaisselle ou à la main, avec un produit spécial pour le nettoyage des fours.



**Fig. 1**



**Fig. 2**

### Déposer la porte du four :

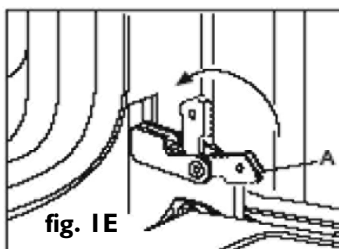
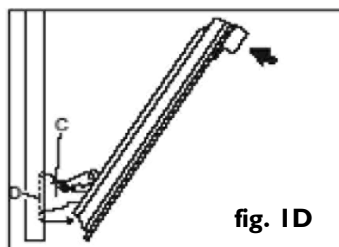
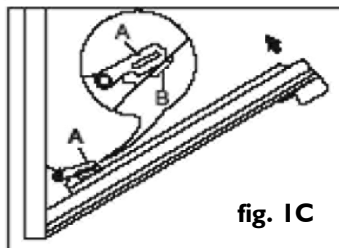
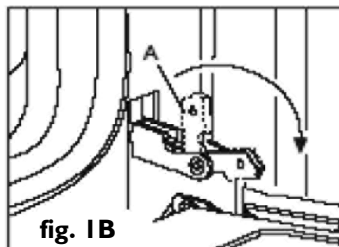
Il n'est généralement pas nécessaire de démonter la porte du four.

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).



### Remplacement de l'ampoule du four :

1. Débranchez l'alimentation électrique du four.
2. Dès que le four est refroidi, dévissez (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) le couvercle de l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule grillée (voir la remarque).
4. Remontez le couvercle de l'ampoule.
5. Rebranchez l'alimentation électrique du four.

**Remarque : Utilisez uniquement des ampoules de 25 W 230 V, de type E-14, T 300°C, disponibles auprès de notre Service Après-vente.**

**Remarque importante : Le four ne doit pas être utilisé si le couvercle de l'ampoule n'a pas été remonté.**

# DIAGNOSTIC RAPIDE


## 1. L'appareil ne fonctionne pas

- Contrôlez l'alimentation électrique et si l'appareil est branché au secteur.
- Mettez l'appareil hors tension et ensuite de nouveau sous tension pour voir si le problème a été éliminé.

## 2. Le brûleur ne s'allume pas

- Le robinet d'arrivée du gaz est-il ouvert ?
- La distribution du gaz de ville (méthane) a-t-elle été suspendue ?
- La bouteille de gaz (gaz liquide) est-elle vide ?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles obstruées ?
- Le chapeau et le brûleur ont-ils été remis en place correctement après le nettoyage ? (Voir le chapitre "Entretien et nettoyage".)



## 3. Le brûleur s'éteint

- Répétez l'allumage en positionnant le bouton de commande sur le symbole représentant la petite flamme .

## 4. L'allumage électronique ne fonctionne pas

- Y a-t-il eu une coupure de courant ?

### Remarque importante :

- Vérifiez que le bouton de commande du four n'est pas positionné sur "0" ou sur le symbole de l'"ampoule" .
- Si le four ne s'allume pas, vérifiez que le bouton du programmeur de temps cuisson est positionné sur le symbole manuel  ou sur le temps de cuisson désiré.

# SERVICE APRÈS-VENTE

## Avant de contacter le Service après-vente

1. Contrôlez si vous êtes en mesure de résoudre le problème par vous-même (voir le chapitre "Diagnostic rapide").
2. Mettez l'appareil hors tension et ensuite de nouveau sous tension pour voir si le problème a été éliminé.

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

Spécifiez toujours :

- le type de panne ;
- le type exact et le modèle du four ;
- le numéro du Service Après-vente (il s'agit du numéro qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte du tiroir) ; 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**, figurant sur la garantie.

Si l'intervention est effectuée par des techniciens n'appartenant pas au Service Après-vente agréé par le fabricant, veillez à vous faire remettre 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.

