

# **MODE D'EMPLOI**

**INSTALLATION**

**BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

**RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DU GAZ**

**RAPPELS SUR LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION**

**AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS**

**CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

**MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL**

**ACCESSOIRES DU FOUR**

**TABLE DE CUISSON**

**NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES**

**DIAGNOSTIC RAPIDE**

**SERVICE APRÈS-VENTE**

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE**

## INSTALLATION

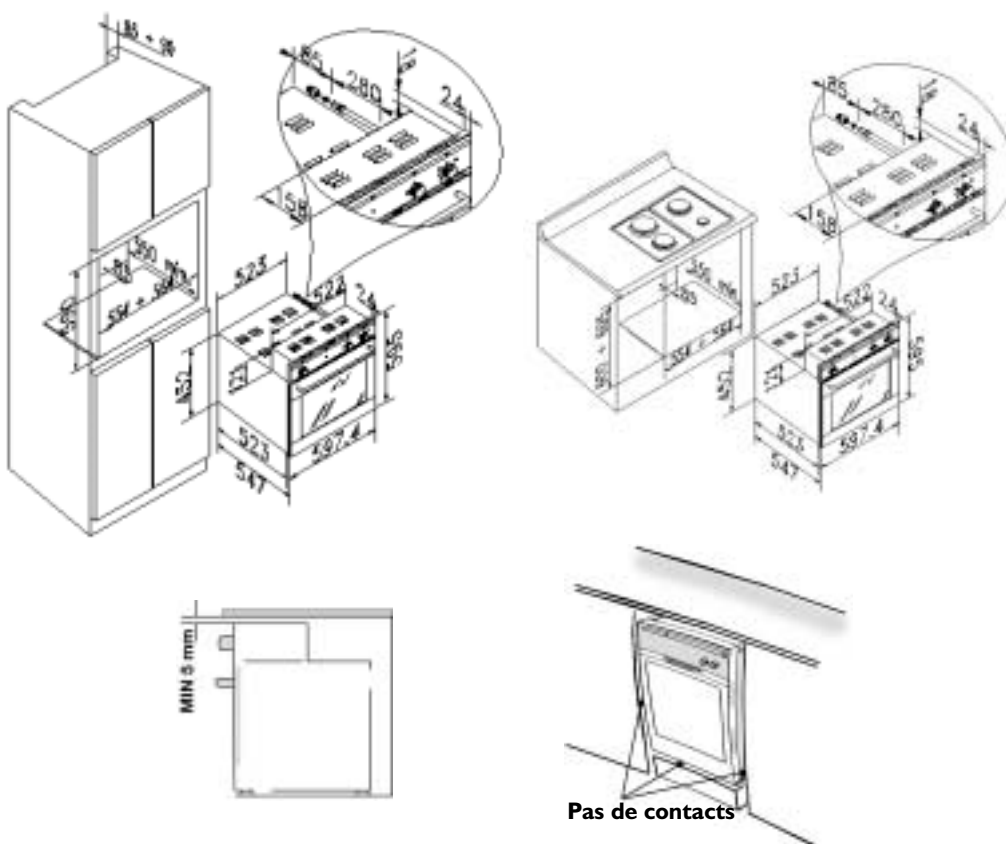
### Informations techniques destinées à l'installateur

- Il est important que toutes les procédures d'installation soient effectuées par un technicien qualifié.
- Après avoir déballé le four pour procéder à son branchement, posez-le sur sa base d'appui pour éviter de l'endommager.
- Pour soulever le four, saisissez-le par les côtés, jamais par la poignée de la porte.
- Ne soulevez jamais le four en saisissant le dispositif de raccordement à l'arrivée du gaz.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Les dimensions du four et de l'encastrement sont indiquées ci-dessous.
- Les meubles en contact avec le four doivent résister à une température élevée (100° C minimum).
- Installez le four dans le meuble en le soulevant par les côtés, et en veillant à ne pas coincer le cordon d'alimentation.
- Pour assurer une ventilation correcte, respectez les ouvertures de ventilation indiquées (minimum 500 x 80 mm et minimum 500 x 50 mm à l'intérieur du meuble).
- Fixez le four au meuble au moyen des vis.
- Il est également possible d'installer le four en dessous d'une table de cuisson de notre fabrication.

**REMARQUE :** Pour assurer une ventilation correcte, nous vous recommandons de laisser un espacement d'au moins 500x80 mm ou un espace équivalent dans la partie inférieure du logement.

Prévoyez également un espace de 5 mm minimum entre la partie supérieure du four et le bord inférieur de la table de cuisson : cet espace ne peut en aucun cas être obstrué par l'application de bandes ou d'éléments destinés à consolider le meuble.

Une fois le four installé, vérifiez que les parois du four n'entrent pas en contact avec les bords avant du meuble ou avec les tiroirs et les portes des meubles adjacents.



## INSTALLATION

### Emplacement prévu pour l'installation de l'appareil

Pour que l'appareil au gaz fonctionne correctement, il est essentiel que l'air nécessaire à la combustion circule de façon naturelle (voir la "Fiche produit" séparée).

L'installateur doit se conformer aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

Le flux d'air doit être acheminé dans la pièce directement à travers des ouvertures pratiquées dans les parois extérieures.

Ces ouvertures doivent présenter une section réelle de 100 cm<sup>2</sup> minimum (une ou plusieurs ouvertures peuvent être pratiquées).

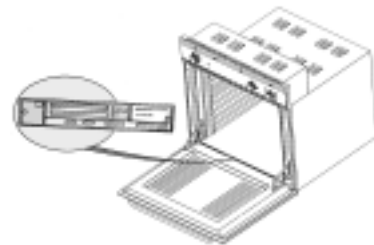
Les produits de la combustion doivent être évacués à travers une hotte raccordée à un conduit d'évacuation des fumées ou directement vers l'extérieur.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique installé sur la paroi extérieure de la pièce ou sur une fenêtre, de manière à faire circuler l'air à l'intérieur de la pièce, comme l'exige la réglementation locale en vigueur.

Le ventilateur électrique doit avoir une puissance apte à garantir un renouvellement de l'air équivalent à 3 - 5 fois le volume d'air présent dans la pièce, en une heure de temps.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- **Attention : Ne branchez en aucun cas l'appareil avant d'avoir achevé les branchements entre le four et la table de cuisson.**
- **Assurez-vous que l'installation et les branchements électriques ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.**
- **L'installateur est responsable du branchement électrique correct de l'appareil et du respect des réglementations locales en vigueur.**
- **Le four doit être branché au moyen d'un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**
- **N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.**
- **Lorsque le four est installé, les composants électriques doivent être inaccessibles.**
- **Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four, en bas (visible lorsque la porte est ouverte).**
- **En cas de remplacement du cordon d'alimentation, vérifiez que le nouveau cordon est identique à celui d'origine fourni par le fabricant (type H05 RR-F) et veillez à ce que l'installation soit effectuée par notre Service Après-vente ou un technicien qualifié.**



## RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE DU GAZ

- Le système d'arrivée du gaz doit être conforme à la réglementation locale en vigueur (consultez le chapitre, "Rappels sur les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation").
- Le type de gaz pour lequel le four a été réglé est indiqué sur la plaque signalétique, située sur le rebord inférieur de la partie avant du four, et sur l'emballage.
- Avant de brancher le four, procédez à son réglage en fonction du type de gaz utilisé dans votre habitation.
- Le raccordement du tuyau à l'arrivée du gaz doit s'effectuer :
  - 1) soit en utilisant un raccord sans bague de scellement (le raccord du four est conique : ISO R 7)
  - 2) soit en intercalant la bague de scellement métallique fournie avec l'appareil (voir schéma).

**Attention :** Dès que le raccordement au gaz est terminé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites. Pour détecter les fuites de gaz, utilisez du savon et de l'eau ou tout autre liquide prévu pour ce type d'opération. N'utilisez en aucun cas des flammes.

**Attention :** Il est interdit de brancher un tuyau en caoutchouc flexible au raccord de sortie, car ce type de tuyau peut difficilement être contrôlé.

### Comment régler le four en fonction du type de gaz utilisé

Il est possible d'utiliser des types de gaz différents en réglant le brûleur de la manière suivante :

1. Vérifiez que le four n'est pas branché au secteur.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Sortez toute la partie inférieure du four, comme illustré.
4. Retirez le brûleur en desserrant la vis "A" (voir figure).
5. Desserrez l'injecteur "B" et remplacez-le en suivant les instructions figurant sur la "Fiche produit" séparée.
6. Réinstallez le brûleur à l'intérieur du four.

### Comment régler l'intensité de la flamme

Pour régler l'intensité de la flamme, procédez de la manière suivante :

- Desserrez la vis "C", tournez la bague "D" et positionnez-la sur "N" pour le méthane ou le gaz naturel, sur "GPL" pour les bonbonnes de gaz, en veillant à ce que l'indice amovible de la bague se trouve en face de l'indice fixe du brûleur. Ceci permettra d'obtenir une intensité de flamme régulière.

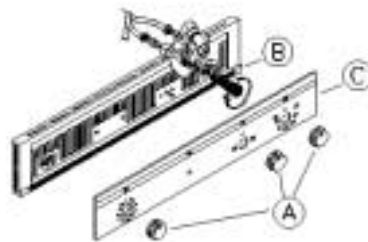
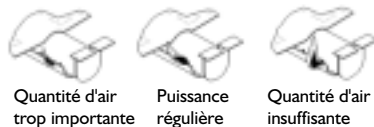
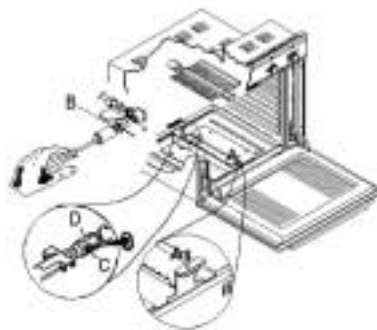
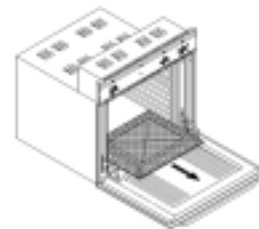
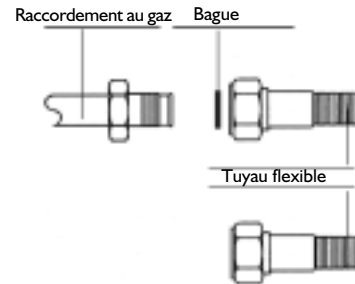
### Réglage de l'intensité minimum

Le thermostat du four est équipé d'un by-pass pour le réglage du minimum. Lorsque le type de gaz utilisé est différent, le réglage doit être effectué de la manière suivante :

- Retirez le bouton de commande "A".
- Retirez le bouton de commande du gril "B" (consultez le chapitre "Nettoyage du four et de ses accessoires").
- Retirez les deux vis de fixation du bandeau de commande "C".
- Sortez la partie inférieure du four.
- Allumez le four et faites-le chauffer à la température maximum pendant 15 à 20 minutes au moins.
- Remplacez l'indice du bouton thermostat sur "MIN" et réglez le by-pass sur l'intensité minimum de façon à obtenir une flamme réduite et d'intensité régulière. La porte du four doit être fermée pendant toute la durée de cette opération.
- Desserrez la vis du by-pass à l'aide d'un tournevis à tête plate. Pour passer du gaz liquide au méthane, il suffit de desserrer la vis de quelques tours pour régler l'intensité de la flamme sur le minimum.

**Remarque importante :** Dès que vous avez réglé le brûleur, ouvrez et fermez la porte du four à plusieurs reprises pour vérifier si l'intensité de la flamme est maintenue au minimum. Si la flamme s'éteint, rectifiez le réglage du by-pass.

**Terminez les opérations en réinstallant l'injecteur et en réglant l'arrivée d'air et de gaz, éteignez le four, apposez la nouvelle plaque signalétique sur laquelle figure le type de gaz utilisé et réalisez les scellements au moyen de cire ou de tout autre produit semblable.**



## RAPPELS SUR LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION

### Raccordement à l'arrivée du gaz


L'appareil doit être raccordé à l'arrivée du gaz par un technicien qualifié et conformément aux réglementations locales en vigueur.

## AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Ces instructions sont valables uniquement pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent à l'arrière de la couverture de la notice d'utilisation de l'appareil.
- Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les pour toute consultation future.
- Retirez la protection en carton et le film plastique recouvrant l'appareil.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à la température maximum pendant 30 minutes environ, afin de faire disparaître les odeurs se dégageant des graisses protectrices et des matériaux d'isolation. Maintenez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de cette opération.

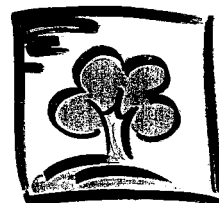
## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


### 1. Emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .

### 2. Appareils électriques


- 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 procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements 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 obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

## MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant de procéder à l'entretien, veillez à débrancher les appareils.
- La réparation et le réglage du four sont exclusivement réservés à un technicien qualifié.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Maintenez les enfants à distance du four lorsque celui-ci est en service, ou immédiatement après l'avoir mis hors service.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.
- **Évitez de couvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium.**
- Ne stockez pas des produits inflammables dans le four. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis en service par inadvertance.
- Après avoir utilisé le four, vérifiez que l'indice situé sur le bouton de commande se trouve sur la position d'Arrêt , et fermez le robinet d'arrivée du gaz ou celui de la bonbonne.
- Ne stockez pas de produits inflammables dans le four.
- votre four est équipé d'un ventilateur qui permet de refroidir l'intérieur du meuble, les composants du four et qui crée un léger flux d'air qui sort de la fente qui se trouve sous le bandeau de commandes. Le système de refroidissement se met en marche 10-20 minutes après l'allumage du four et s'arrête 10 - 30 minutes après avoir éteint le four (en fonction de la température du four). Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four et contactez le Service Après-Vente.
- De la buée peut se déposer sur la vitre de la porte du four pendant la cuisson des aliments.
- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine d'endommager l'intérieur du four et les charnières de la porte.
- Évitez d'obstruer les ouvertures ou fentes de ventilation ou la grille d'évacuation des fumées.
- Si vous éprouvez quelque difficulté à tourner le bouton de commande du four, contactez votre Service Après-vente pour qu'il procède au remplacement de celui-ci.

## ACCESSOIRES DU FOUR

- **Les accessoires fournis dépendent du modèle (voir la "Fiche produit" séparée).**

### Lèche-frite

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèche-frite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments. Vous pouvez également vous en servir comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet et du poisson avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèche-frite afin de réduire les fumées et les éclaboussures de graisse.

### Grille amovible

Utilisez la grille pour cuire des aliments ou comme support pour y déposer des cocottes, des formes à gâteau et tout autre type de récipients adaptés à la cuisson des aliments. Elle peut se placer sur n'importe quel gradin du four.

### Panneaux catalytiques (s'ils sont fournis)

Les panneaux catalytiques possèdent un revêtement microporeux qui absorbe les éclaboussures de graisses. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après avoir cuit des aliments particulièrement gras.

1. Pour nettoyer le four, faites-le chauffer à vide à 200° C pendant environ une heure.
2. Une fois le cycle terminé et lorsque le four est froid, utilisez au besoin une éponge humide pour enlever les résidus d'aliments.  
N'utilisez pas de détergents ou de produits d'entretien - vous risqueriez en effet d'endommager le revêtement en émail catalytique.

Vous pouvez acheter les panneaux catalytiques à part, auprès de votre Service Après-vente, en spécifiant le code 2000000. Pour installer les panneaux catalytiques :

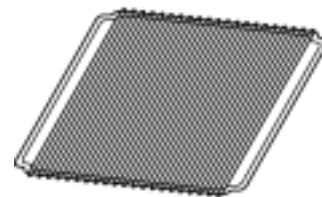
1. Retirez les grilles latérales du four.
2. Posez les panneaux contre la paroi du four.
3. Réinstallez les grilles et les accessoires du four.

### Tournebroche

Utilisez le tournebroche suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant de la "Fiche produit" séparée.

### Défecteur

Le déflecteur sert à protéger les boutons de commande lorsque vous utilisez la fonction grill avec la porte du four ouverte.



## TABLE DE CUISSON

Les fonctions du four dépendent du modèle : voir la "Fiche produit" séparée.

Type d'aliment	Temp. °C	Gradins (en partant du bas)	Temps de cuisson en minutes	
			Conseillé	Réel
<b>Gâteaux à pâte fouettée cuits dans une forme</b>				
Panettone ou fougasse	175	2	55-65	
Fougasse authentique	175	3	60-70	
Gâteau suprême	175	3	60-70	
<b>Petits gâteaux cuits dans une forme</b>				
Tourte	200	3	8-10	
Tarte au fromage blanc	200	3	25-35	
Tarte aux fruits	200	3	25-35	
<b>Gâteaux à pâte levée cuits dans une forme</b>				
Tourte	180	3	30-45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25-35	
<b>Viennoiseries</b>				
Pâte brisée	200	3	10-15	
Pâte feuilletée à la crème	200	2	35-45	
Biscuits	200	3	15-20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40-50	
<b>Viande</b>				
Rôtis à cuisson lente (par ex. rôti de veau)	200	2	120-150	
rôtis à cuisson rapide (par ex. rôti de bœuf)	200	2	60-90	
Pain de viande	200	2	30-40	
<b>Volaille</b>				
Canard 1-1/2 kg	200	2	120-180	
Oie 3 kg	200	2	150-210	
Poulet rôti	200	2	60-90	
Dinde 5 kg	175	2	240 environ	
<b>Gibier</b>				
Lièvre	200	2	60-90	
Gigue de chevreuil	200	2	90-150	



Cuissot de cerf	175	2	90-180
<b>Légumes</b>			
Pommes de terre au four	220	2	30-40
Timbale de légumes cuits	200	2	40-50
<b>Poisson</b>			
Truite	200	2	40-50
Mulet	200	2	40-50
<b>Pizzas</b>	240	3	10-20
<b>Gril</b>			
Côtes de porc		4	8-12
Saucisses		4	10-12
Poulet rôti		2	25-35
Rôti de veau à la broche 0,6 kg			50-60
Poulet à la broche			60-70

N.B. :

- Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur.
- Lorsque vous utilisez la fonction "Gril", nous vous conseillons de retourner régulièrement l'aliment à griller.
- Les chiffres fournis sont approximatifs car le type et/ou le temps de cuisson dépendent de la qualité des aliments et de votre goût personnel.

## NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

- Après chaque utilisation, attendez que le four soit refroidi et nettoyez-le afin d'éviter que les résidus ne carbonisent.
- Si les résidus d'aliments sont particulièrement incrustés, utilisez un produit spécial pour le nettoyage des fours et respectez les instructions du fabricant 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, des éponges à récurer, des appareils d'entretien à la vapeur ou des produits inflammables.**
- 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.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer la grille destinée à l'évacuation des fumées de son logement en procédant de la manière suivante (voir figure) :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Desserrez les vis situées dans la partie inférieure de la grille et extrayez celle-ci.
3. Remontez la grille en l'insérant dans son logement et en serrant les vis situées au bas de celle-ci.

### Comment retirer la porte du four

Suivez les instructions reprises ci-après avec la plus grande attention. Les charnières "A" sont équipées de deux verrous à crochet amovibles "B" qui s'accrochent au secteur "C" des charnières. Lorsque la porte est complètement ouverte, ceux-ci la bloquent dans cette position.

- Soulevez la porte et tirez-la vers vous en saisissant les deux cotés au niveau des charnières.

Pour remonter la porte :

- Introduisez les charnières dans leurs rainures.
- Avant de refermer la porte, retirez les deux verrous à crochet amovibles "B" qui ont servi à accrocher les deux charnières.

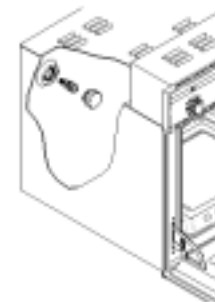
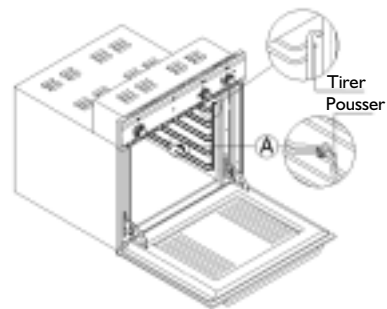
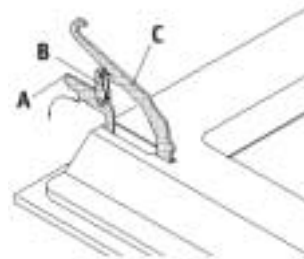
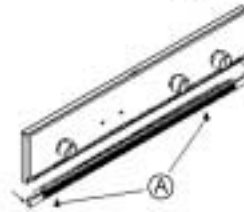
### Comment nettoyer les grilles latérales

Pour retirer les guides latéraux et faciliter le nettoyage de la cavité du four, exercez une légère pression sur l'élément "A", comme illustré.

### Comment remplacer l'ampoule du four

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de la lampe.
3. Remplacez l'ampoule grillée (voir N.B.).
4. Remontez le couvercle de la lampe.
5. Rebranchez le four.

**N.B.** : Utilisez exclusivement des ampoules de 25 W 230 V, de type E-14, T300° C, disponibles auprès de notre Service Après-vente.



## DIAGNOSTIC RAPIDE

### Le brûleur ne s'allume pas

- Le robinet d'arrivée du gaz est-il ouvert ?
- L'arrivée du gaz est-elle interrompue ?
- La bonbonne est-elle vide ?
- Les brûleurs sont-ils encrassés ?

### Le brûleur s'éteint :

- Allumez à nouveau le brûleur en positionnant le bouton de commande sur le symbole représentant la température maximum.

### L'allumage électronique ne fonctionne pas :

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

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier vous-même à la panne (voir le chapitre "Diagnostic rapide").
2. Mettez l'appareil hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.

### Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Service Après-vente.

#### Veillez spécifier :

- Une brève description de la panne,
- Le type exact et le modèle de l'appareil.
- Le numéro de service (numéro suivant le mot "SERVICE" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord avant du four, en bas, (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie.
- Votre adresse complète et votre numéro de

téléphone.

Les réparations effectuées sous garantie nécessitent toujours l'intervention d'un **Service Après-vente agréé par le fabricant**, comme stipulé dans les conditions de garantie.

Si vous devez faire appel à des **techniciens n'appartenant pas au Service Après-vente agréé par le fabricant**, veillez à vous faire remettre une quittance relative au travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont **des pièces d'origine**.

**Le respect des règles énoncées ci-dessus permet de garantir la qualité et la sécurité du produit.**



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ce four est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la Directive européenne 89/109/CEE.
- Il a été conçu uniquement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et peut, par conséquent, s'avérer dangereuse.
- Ce four (Classe 3) a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément aux :
  - objectifs de sécurité en matière d'utilisation du "Gaz" de la Directive 90/396/CEE ;
  - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;
  - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE ;
  - exigences de la Directive 93/68/CEE.