

NOTICE D'EMPLOI

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA
PREMIÈRE FOIS
MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS
D'ORDRE GÉNÉRAL
CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE
ACCESSOIRES DU FOUR
NETTOYAGE ET MAINTENANCE
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 D'INSTALLATION

Branchements électriques

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

1. la tension nominale desservant votre habitation correspond à celle figurant sur la plaque signalétique de l'appareil ;
 2. le système électrique est adapté à la puissance maximum absorbée par l'appareil indiquée sur la plaque signalétique ;
 3. le circuit d'alimentation électrique domestique est correctement relié à la terre.
- **Branchez l'appareil sur le secteur au moyen d'un sectionneur adapté ayant une ouverture entre les contacts qui permette une déconnexion complète en cas de surtension de catégorie III, conformément aux réglementations d'installation.**

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

Le câble d'alimentation doit être du type H05VV-F, conformément au tableau ci-après.

Modèle de l'appareil	Alimentation électrique monophasée
	230 V
Bouton de gaz-gaz/mélangé avec four électrique	Câble H05VV-F
Section	3 x 1 mm ² en cas de puissance électrique totale ≤ 2300W 3 x 1,5 mm ² en cas de puissance électrique totale > 2300W

Raccordez un câble d'alimentation avec une section suffisante :

Instructions pour l'installateur

Avertissement

- **Avant toute réparation ou intervention, débranchez l'appareil.**
- **L'installation doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur.**
- **L'appareil doit être mis à la terre.**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des réglementations susmentionnées. La plaque signalétique de l'appareil est située dans le coin inférieur droit du cadre de cavité du four et visible lorsque la porte est ouverte. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette accolée à l'emballage.

La porte du four ne doit pas être utilisée pour des opérations de manutention ou pour extraire l'appareil de l'emballage.

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 tube flexible en acier inox d'une seule pièce, conforme aux réglementations locales.

La longueur du tuyau ne doit pas être supérieure à 2 m.

Il doit être raccordé directement au coude du raccord de sortie (fig. 1).

Important : Si vous utilisez un tuyau, installez-le 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 passer dans un endroit ne comportant aucun obstacle et doit pouvoir être inspecté sur toute sa longueur (fig. 2).

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



Fig. 1

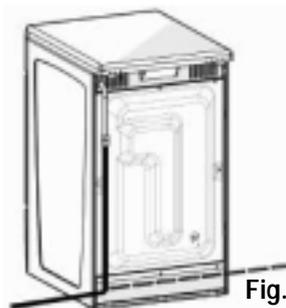


Fig. 2

Installation

Important : 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 ci-après.

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. 2).

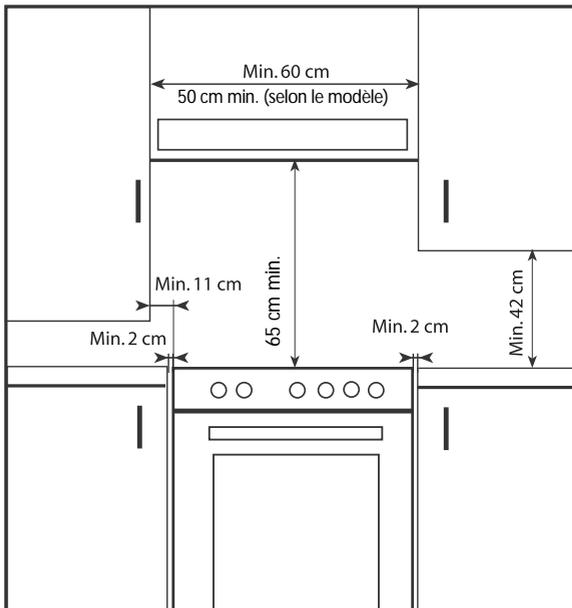


Fig. 1

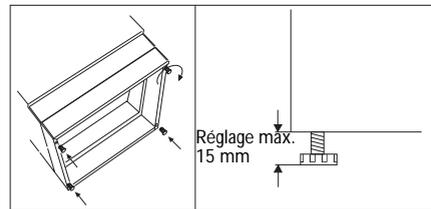


Fig. 2

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES ET SÉCURITÉ

Pour les branchements électriques, assurez-vous de suivre les instructions ci-dessous :

- Le conducteur de terre doit être raccordé à une borne de terre (⊕). S'il n'existe aucune prise électrique mise à la terre approuvée à l'endroit où l'appareil doit être installé, contactez immédiatement notre Service Après-vente agréé.
- La prise électrique mise à la terre doit être située à proximité de l'appareil. N'utilisez pas de rallonges.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, contactez un Service Après-vente qualifié. Le câble doit être remplacé par le Service Après-vente agréé.
- Tout raccordement électrique incorrect risque d'endommager votre appareil. Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil est configuré pour une alimentation de 230 volts. Si la tension d'alimentation est différente, contactez immédiatement notre Service Après-vente agréé.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil. Dans ce cas, il risque d'être endommagé.

Cette situation pourrait engendrer un court-circuit.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de pertes résultant du non-respect des normes de sécurité suivantes

En cas de remplacement du câble d'alimentation, le nouveau câble doit présenter les mêmes caractéristiques que celles spécifiées dans ce manuel.

Pour remplacer le câble d'alimentation, procédez comme suit :

- ouvrez le boîtier de la plaque à bornes ;
- ôtez la vis de fixation du câble **A** ;
- desserrez les vis de contact et remplacez le câble par un câble de même longueur conformément aux informations du tableau contenu dans la section "Branchements électriques" ;
- le conducteur de terre **jaune/vert** doit être raccordé à la borne et d'une longueur d'environ 20 mm supérieure à celle des fils de ligne ;
- le fil neutre **bleu** doit être raccordé à la borne signalisée par la lettre **N** ;
- le fil de ligne doit être raccordé à la borne signalisée par la lettre **L**.

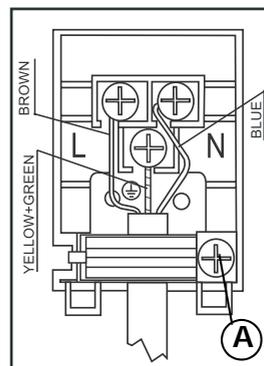


Schéma des branchements électriques

Recommandations concernant l'aération de la pièce

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 doit être uniquement installé et utilisé dans des pièces suffisamment ventilées, conformément aux normes actuelles et locales 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 circulation d'air nécessaire pour une combustion et un renouvellement adéquats de l'air.

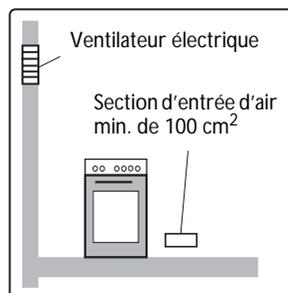
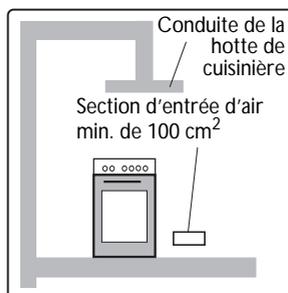
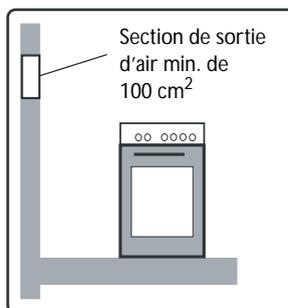
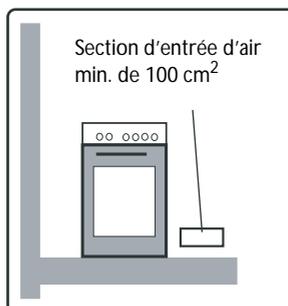
En particulier, s'il s'agit du seul appareil à gaz se trouvant dans la pièce, il faudra installer une hotte au-dessus de l'appareil pour assurer une extraction naturelle et directe ; la conduite verticale droite devra avoir une longueur minimum d'au moins à deux fois le diamètre et une section minimale 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 raisonnable du sol, en veillant à ce qu'elle ne puisse pas 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 fumées ne doivent pas être partagées avec d'autres appareils.



Réglages du gaz

Le tuyau doit être raccordé comme indiqué aux figures 1 et 2, conformément aux réglementations locales.

Gaz naturel

Utilisez un raccord de sortie GN pour le gaz naturel.

Le tuyau doit être branché au raccord susmentionné et fixé à l'aide de la bague B (fig. 1). Un raccordement mécanique peut également être utilisé, si nécessaire. Pour effectuer ce branchement, retirez l'écrou NG de l'embout du collecteur.

Posez le joint supplémentaire situé dans le jeu d'injecteurs sur le connecteur de l'appareil, puis montez le connecteur sur l'appareil. Le connecteur de l'appareil doit être de type à filetage femelle 1/2".

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 B (fig. 2). La longueur du tuyau ne doit pas être supérieure à 2 m. Utilisez toujours un tuyau standard ; celui-ci doit être remplacé avant la date imprimée dessus.

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

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

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 raccord de sortie.

Pour remplacer les injecteurs de la cuisinière, procédez comme suit : retirez les supports de casseroles, démontez les brûleurs et les déflecteurs (voir la fig. 3) ; démontez l'injecteur (fig. 4) 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

Remarque : Les injecteurs de l'appareil doivent être remplacés par un technicien agréé.

Pour les appareils équipés d'appareils de contrôle de flamme et de microrupteurs, vous devez retirer le bandeau de commande afin d'accéder en toute sécurité à la vis de réglage.

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. 5). Introduisez un tournevis fin dans la broche du robinet (fig. 6).

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.

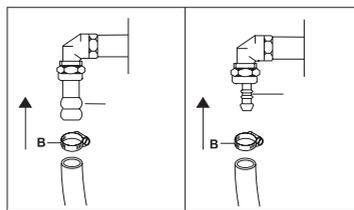


Fig. 1

Fig. 2

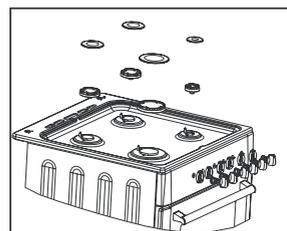


Fig. 3

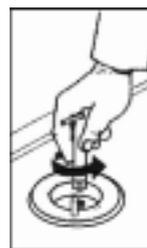


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

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 lechefrite).



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

L'appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

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.
- **Attention : 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.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Cette table de cuisson est adaptée au contact avec des aliments et conforme à la réglementation CEE (CE) n° 1935/2004.
- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson des aliments.
Toute autre utilisation, comme par exemple, chauffer une pièce est considérée comme impropre et potentiellement dangereuse.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément aux :
 - normes de sécurité de la Directive 90/396/CEE concernant les appareils à gaz ;
 - normes de sécurité de la Directive basse tension 2006/95/CE (qui remplace la Directive 73/23/CEE modifiée) ;
 - normes de protection de la Directive 89/336/CEE concernant la compatibilité électromagnétique ;
 - normes de la Directive 93/68/CEE.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. Utilisez des cocottes et des casseroles d'un fond de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui des brûleurs.
- La table de cuisson est équipée d'une plaque chauffante de 145 mm de diamètre (selon le modèle). Utilisez des cocottes et des casseroles d'un fond de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque chauffante.
- Utilisez uniquement des cocottes et des casseroles à fond plat.
- Les cocottes et les casseroles ne doivent pas dépasser du bandeau de commande.

Brûleur	Diamètre max. de la casserole
Rapide (100 mm)	220-260 mm
Semi-rapide (75 mm)	140-220 mm
Auxiliaire (55 mm)	120-180 mm

- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson.
- Lorsque vous faites cuire 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 varient en fonction du modèle. Les accessoires fournis avec le four sont énumérés dans la Fiche produit séparée (au point Accessoires).

Grille (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.

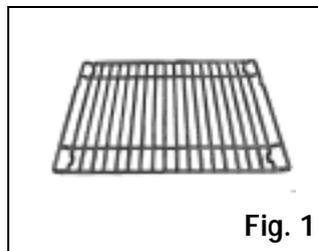


Fig. 1

Plaque à pâtisserie (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.

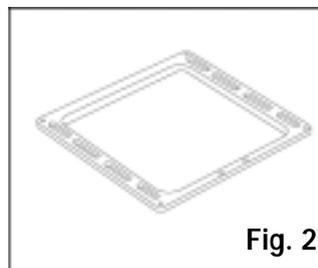


Fig. 2

Tournebroche (3)

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

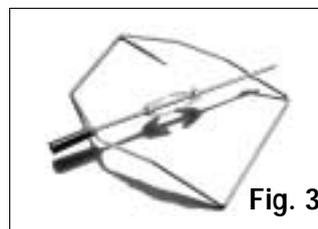


Fig. 3

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Important : 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 en aucun cas des appareils d'entretien à la vapeur.
- N'utilisez en aucun cas des 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.

Retrait des grilles latérales (selon les modèles)

Saisissez les grilles latérales par le bas et tirez-les vers le centre du four. Soulevez-les pour les extraire complètement.

Tirez sur la grille latérale comme indiqué dans l'illustration (fig. 2). Après l'avoir libérée de ses attaches, soulevez-la.

Répétez les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse pour reposer la grille latérale.

Attention : Une fois le nettoyage terminé, veillez à reposer les grilles dans leurs positions latérales d'origine. Les encoches présentes sur les grilles doivent être plutôt situées à l'avant qu'à l'arrière.

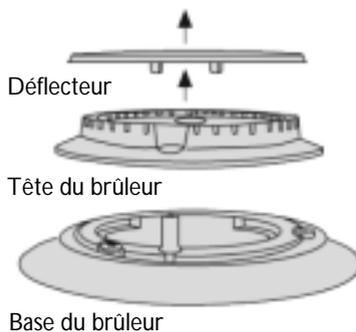


Fig. 1

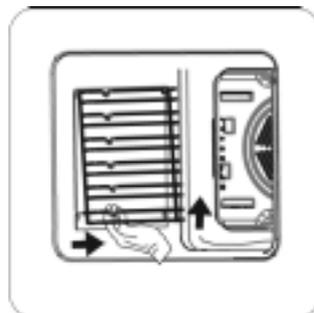


Fig. 2

Démontage de la porte

Attention : Lorsque vous procédez aux opérations suivantes, il est conseillé de porter des gants de protection. Suivez attentivement ces instructions pour éviter d'éventuelles lésions, et ne pas endommager la porte du four et les charnières.

Veillez à ne pas endommager les charnières de la porte du four : risque de blessure aux mains !

Ouvrez la porte du four

Ouvrez complètement l'étrier de fixation

Utilisez un outil métallique, tel que le manche d'une cuillère pour faciliter l'ouverture des étriers de fixation.

Fermez la porte en veillant à la laisser légèrement entrouverte (fig. 2), et tirez-la vers l'extérieur pour la démonter.

REMARQUE : Procédez dans le sens inverse pour remettre la porte en place. Assurez-vous que les étriers de fixation sont abaissés avant de fermer la porte du four.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four :

1. Débranchez le four.
2. Dès que le four a refroidi, dévissez le couvercle de l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **A** (fig. 3).
3. Remplacez l'ampoule (voir remarque).
4. Reposez le cache de l'ampoule.
5. Rebranchez le four.

Remarque : Utilisez exclusivement des ampoules de 25 W/230 V, de type E-14, T300 °C, disponibles auprès du Service Après-vente.

Important : Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.

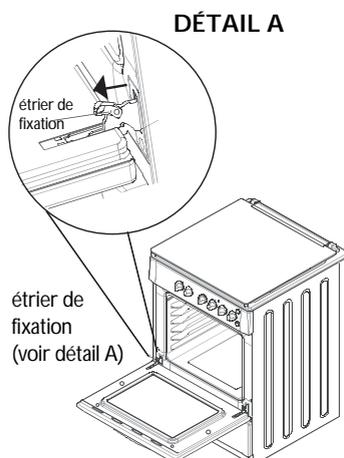


Fig. 1

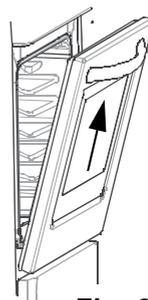


Fig. 2

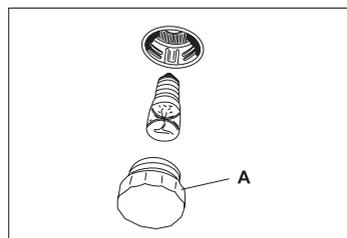


Fig. 3

DIAGNOSTIC RAPIDE

1. 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.

2. Le brûleur ne s'allume pas :

- La soupape principale de décharge du gaz est-elle ouverte ?
- L'alimentation du gaz de ville (méthane) a-t-elle été interrompue ?
- La bouteille de gaz (gaz liquide) est-elle vide ?
- Les ouvertures du brûleur sont-elles bouchées ?
- Le déflecteur et le brûleur ont-ils été correctement reposés après le nettoyage ? (Voir le paragraphe "Entretien et maintenance".)

3. Le brûleur ne reste pas allumé :

Répétez l'opération d'allumage en tournant le bouton vers le symbole de petite flamme .

IMPORTANT :

- Vérifiez que le sélecteur du four n'est ni sur "0", ni sur le symbole "ampoule" .
- Si le four ne s'allume pas, vérifiez que le programmateur de cuisson (selon le modèle) n'est pas sur le mode manuel (voir instructions sur la Fiche produit).

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 "Diagnostic rapide").
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 ;
- Adresse complète ;
- 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.

