

FR

Français, 1

I5GGG FR

## Sommaire

### Installation, 2-6

Positionnement et nivellement  
Raccordement électrique  
Raccordement gaz  
Adaptation aux différents types de gaz  
Caractéristiques techniques  
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

### Description de l'appareil, 7

Vue d'ensemble  
Tableau de bord

### Mise en marche et utilisation, 8-10

Utilisation du plan de cuisson  
Utilisation du four  
Programmeur électronique  
Tableau de cuisson

### Précautions et conseils, 11

Sécurité générale  
Mise au rebut  
Economies et respect de l'environnement

### Nettoyage et entretien, 12

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Entretien robinets gaz  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four  
Assistance  
Démontage et remontage de la porte du four

# Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

## Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

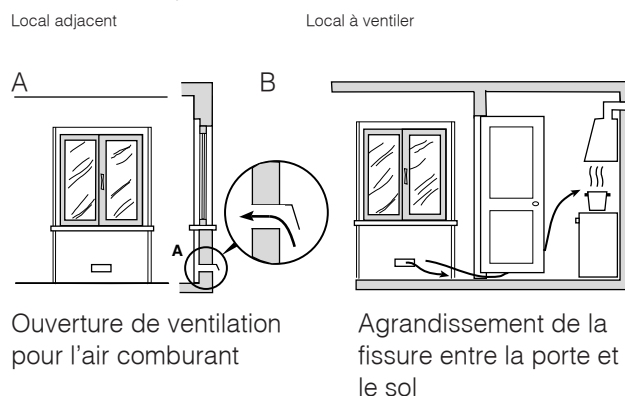
## Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm<sup>2</sup> de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm<sup>2</sup>) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de

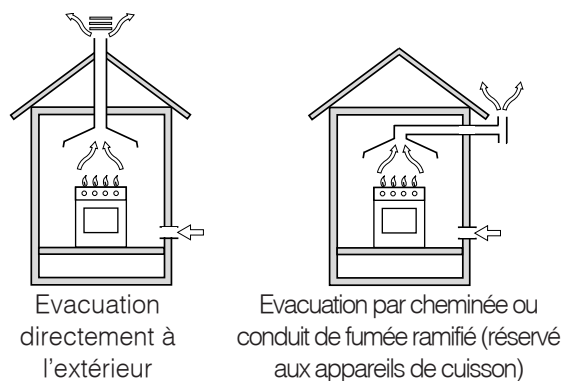
pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

## Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

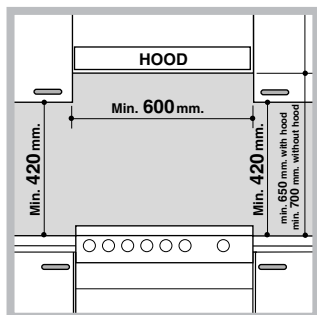
## Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

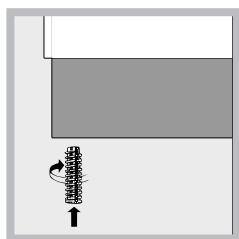
! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

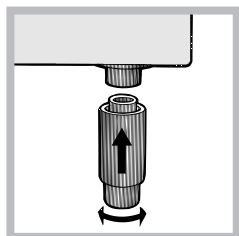
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.



## Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds\* par encastrement sous la base.

## Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques). En cas de raccordement direct au réseau, il faut

intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

## Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement\* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

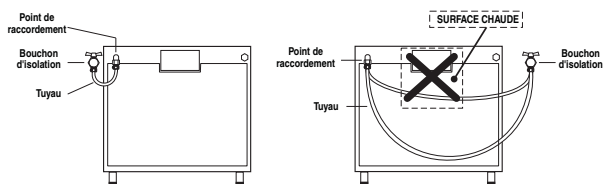
\*N'existe que sur certains modèles

## Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.



! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

## Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.

Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

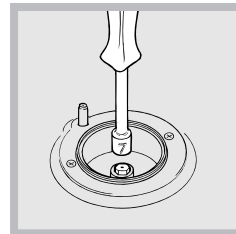
## Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse,

n'utilisez jamais de flamme.

## Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour le quel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).



### Adaptation du plan de cuisson

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs

de leur logement;

2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

### Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. placez le robinet sur la position minimum;

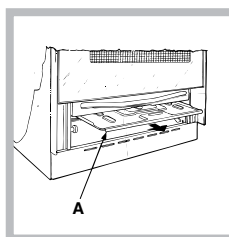
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

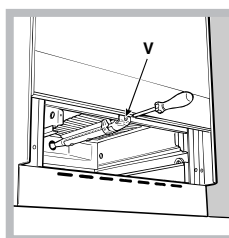
## Adaptation du four

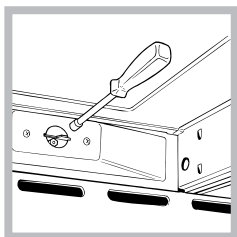


Remplacement du brûleur du four:

1. enlever le tiroir chauffe-plats;

2. enlever la protection coulissante A (voir figure);





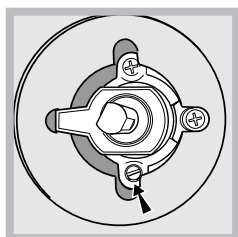
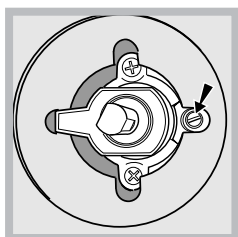
3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (voir figure);  
pour simplifier cette opération, démonter auparavant la porte du four.

4. dévisser l'injecteur du brûleur à l'aide de la clé à tube spéciale pour injecteurs (voir figure) ou d'une clé à tube de 7 mm et le remplacer par l'injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs).

Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

1. allumer le brûleur (voir Mise en marche et Utilisation);
2. amener la manette sur la position minimum (MIN) après l'avoir laissée pendant environ 10 minutes sur la position maximum (MAX);
3. enlever le bouton;
4. agir sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;



5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

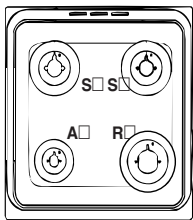
## Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

| Tableau 1                |                 |                                  |         | Gaz liquide        |                      |            |     | Gaz naturel          |                |                |
|--------------------------|-----------------|----------------------------------|---------|--------------------|----------------------|------------|-----|----------------------|----------------|----------------|
| Brûleur                  | Diamètre (mm)   | Puissance thermique kW (p.c.s.*) |         | Bipasse 1/100 (mm) | injecteur 1/100 (mm) | débit* g/h |     | injecteur 1/100 (mm) | débit* l/h G20 | débit* l/h G25 |
|                          |                 | Nomin.                           | Réduit. |                    |                      | ***        | **  |                      |                |                |
| Rapide (Grand)(R)        | 100             | 3,00                             | 0,7     | 41                 | 87                   | 218        | 214 | 128                  | 286            | 332            |
| Semi Rapide (Moyen)(S)   | 75              | 1,90                             | 0,4     | 30                 | 70                   | 138        | 136 | 104                  | 181            | 210            |
| Auxiliaire (Petit)(A)    | 51              | 1,00                             | 0,4     | 30                 | 52                   | 73         | 71  | 76                   | 95             | 111            |
| Four                     | -               | 2,80                             | 1,0     | 46                 | 80                   | 204        | 200 | 119                  | 267            | 288            |
| Pressions d'alimentation | Nominale (mbar) |                                  |         |                    |                      | 28-30      | 37  |                      | 20             | 25             |
|                          | Minimum (mbar)  |                                  |         |                    |                      | 20         | 25  |                      | 17             | 20             |
|                          | Maximum (mbar)  |                                  |         |                    |                      | 35         | 45  |                      | 25             | 30             |

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

\*\* Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg



\*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



I5GGG FR



ATTENTION! Le couvercle en verre\* peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer.

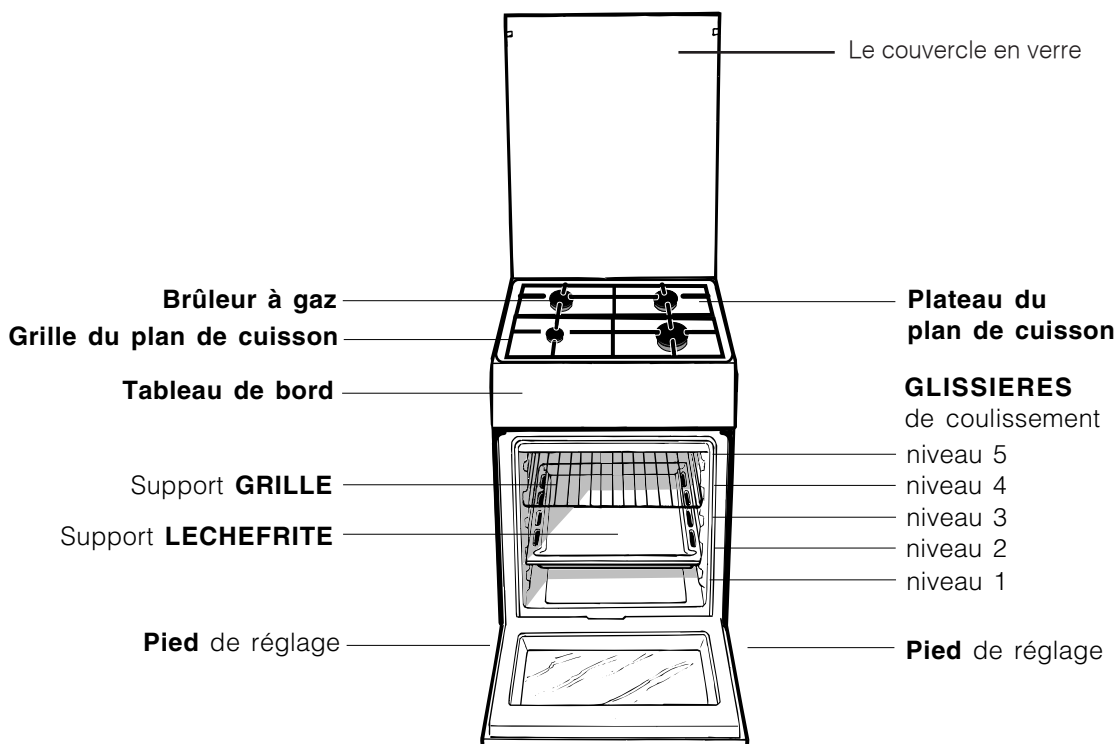
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  |   |
|--|---|
| Dimensions du Four HxLxP   | 34x39x44 cm   |
| Volume   | 58 l  |
| Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats  | largeur 42 cm<br>profondeur 44 cm<br>hauteur 18 cm  |
| Brûleurs   | adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette collée à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).  |
|  | Directives Communautaires 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications suivantes - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications suivantes - 90/396/EEC du 29/06/90 (Gaz) et modifications suivantes - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications suivantes - 2002/96/CE 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |
|  |   |
| ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION   | Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE.<br>Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC.<br>Norme EN 15181<br>Norme EN 30-2-1  |

# Description de l'appareil

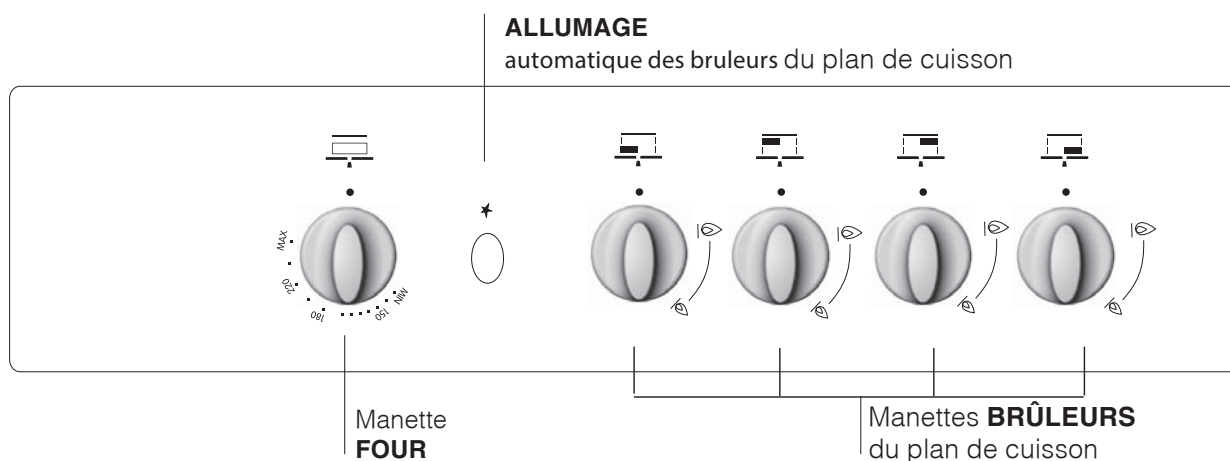


## Vue d'ensemble

FR



## Tableau de bord



# Mise en marche et utilisation

FR

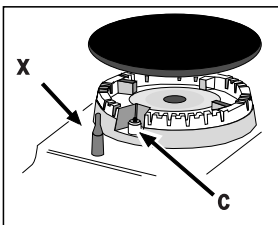
## Utilisation du plan de cuisson

### Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque manette BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le manette du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le manette BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔥, sur la position maximum 🔥 ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique\* (C) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut

arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité\* (X) de flamme, poussez sur le manette BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

| Brûleurs        | Récipients (cm) |
|-----------------|-----------------|
| Rapide (R)      | 24 - 26         |
| Semi-rapide (S) | 16 - 20         |
| Auxiliaire (A)  | 10 - 14         |

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

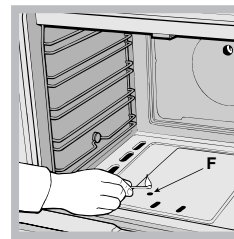
## Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

### Allumage du four



Pour allumer le brûleur du four, approchez une flamme ou un allume-gaz de l'orifice F (voir figure), poussez sur le bouton FOUR et tournez-le en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX.

! Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

! En cas d'extinction accidentelle de flamme, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

### Réglage de la température

Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les températures sont indiquées sur le tableau de bord et vont d'un MIN (140°C) à un MAX (250°C). Une fois que la température est atteinte dans le four, un thermostat la maintient constante au degré prêt.

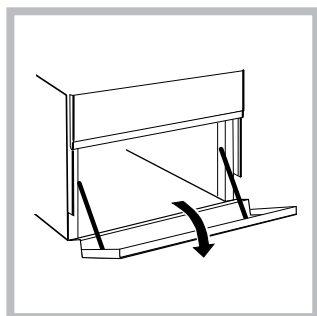
\*N'existe que sur certains modèles



## Eclairage du four

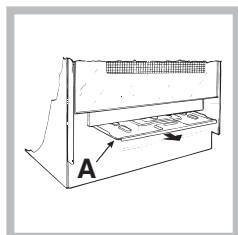
Pour le brancher, amener le bouton FOUR sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four ou le gril est en marche.

## Niche inférieure

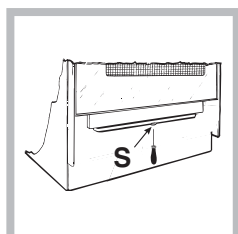


Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (voir figure).

! Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche du bas.



Les modèles de cuisinière à gaz sont équipés d'une protection coulissante A qui sert à protéger la niche du bas contre la chaleur produite par le brûleur (voir figure).



Pour enlever la protection coulissante "A", dévissez la vis S (voir figure). Pour la remonter, fixez-la à l'aide de la vis S.

! Avant toute utilisation du four, assurez-vous que la protection coulissante est fixée

correctement.

## Tableau de cuisson

| Aliments            | Poids (Kg) | Niveau enfournement | Préchauffage (minutes) | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|---------------------|------------|---------------------|------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| <b>Pâtes</b>        |            |                     |                        |                             |                         |
| Lasagnes            | 2.5        | 4                   | 200-210                | 10                          | 75-85                   |
| Cannelloni          | 2.5        | 4                   | 200                    | 10                          | 50-60                   |
| Gratin de pâtes     | 2.5        | 4                   | 200                    | 10                          | 50-60                   |
| <b>Viande</b>       |            |                     |                        |                             |                         |
| Veau                | 1.5        | 3                   | 200-210                | 10                          | 95-100                  |
| Poulet              | 1.5        | 3                   | 210-220                | 10                          | 90-100                  |
| Canard              | 1.8        | 3                   | 200                    | 10                          | 100-110                 |
| Lapin               | 2.0        | 3                   | 200                    | 10                          | 75-85                   |
| Porc                | 2.1        | 3                   | 200                    | 10                          | 70-80                   |
| Agneau              | 1.8        | 3                   | 200                    | 10                          | 100-105                 |
| <b>Poisson</b>      |            |                     |                        |                             |                         |
| Maquereaux          | 1.1        | 3                   | 180-200                | 10                          | 45-50                   |
| Denté               | 1.5        | 3                   | 180-200                | 10                          | 45-55                   |
| Truite en papillote | 1.0        | 3                   | 180-200                | 10                          | 45-50                   |
| <b>Pizza</b>        |            |                     |                        |                             |                         |
| Napolitaine         | 1.0        | 4                   | 210-220                | 15                          | 20-25                   |
| <b>Gâteaux</b>      |            |                     |                        |                             |                         |
| Biscuits            | 0.5        | 4                   | 180                    | 15                          | 25-30                   |
| Tarte               | 1.1        | 4                   | 190                    | 15                          | 40-45                   |
| Tartes salées       | 1.0        | 4                   | 180                    | 15                          | 50-55                   |
| Gâteaux levés       | 1.0        | 4                   | 170                    | 15                          | 40-45                   |

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- Eloignez les enfants.
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Évitez de fermer le couvercle en verre du plan de cuisson (équipant certains modèles) si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains normaux. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée sur roues est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

# Nettoyage et entretien

FR

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

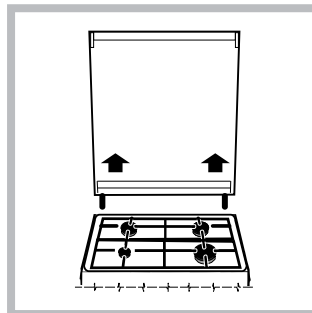
## Nettoyage de l'appareil

! Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Rincez abondamment et essuyez soigneusement. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyer fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifier que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

## Le couvercle



Pour le nettoyage des modèles équipés de couvercle en verre, utilisez de l'eau tiède. Évitez tout produit abrasif.

Vous pouvez déposer le couvercle pour simplifier le nettoyage de la zone arrière du plan de cuisson : ouvrez-le complètement et tirez

vers le haut (voir figure).

! Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## Contrôler les joints du four

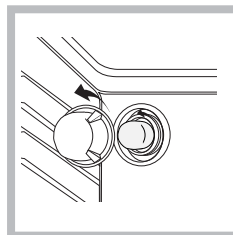
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).

2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V,

puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

## Assistance

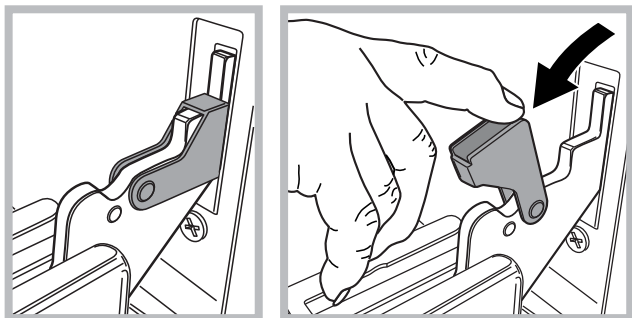
### Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

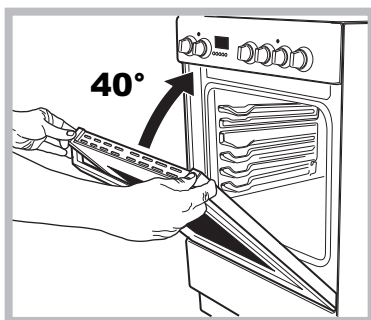
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

## Démontage et remontage de la porte du four :

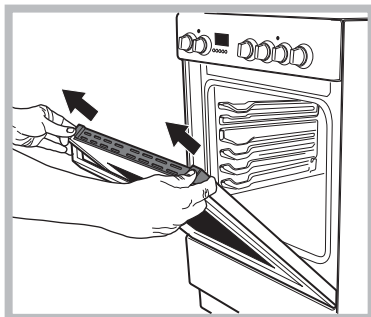
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



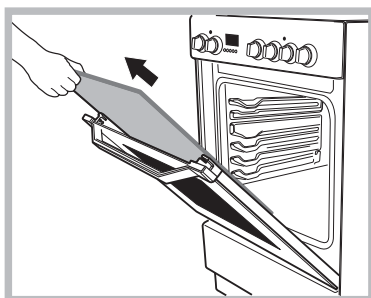
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».

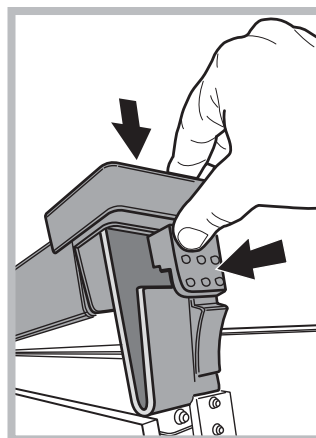


6. Remonter la vitre.

**ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!**

**ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.**

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

## Economies et respect de l'environnement

- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.



FR

**Indesit Company S.P.A.**

Viale Aristide Merloni,47  
60044 Fabriano (AN)  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)