

doméos

NOTICE D'UTILISATION



CUISINIÈRE

Modèle CG 62 BES

Veillez lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil!

Chère cliente, cher client,

Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.



L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- A la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !.
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez le reçu pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

Table des matières

1 Généralités **4**

Vue d'ensemble	4
Données techniques	4
Tableau des injecteurs.....	5

2 Consignes de sécurité **6**

Explications des consignes de sécurité	6
Consignes de sécurité de base	6
Sécurité des enfants	7
Sécurité lors de travaux concernant le gaz	8
Utilisation prévue	9
Mise au rebut	9
Matériaux d'emballage	9
Ancien équipement	9
Déplacement ultérieur	10

3 Installation **11**

Avant l'installation	11
Installation et branchement.....	12
Conversion du gaz	15

4 Préparations **19**

Conseils pour économiser l'énergie....	19
Première utilisation	19
Premier nettoyage de l'appareil	19
Première cuisson	19

5 Utilisation de la Table de Cuisson **21**

Généralités concernant la cuisson.....	21
Utilisation des plaques de cuisson.....	21

6 Utilisation du Four **23**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	23
Utilisation du four à gaz.....	24
Tableau des temps de cuisson.....	25
Utilisation du grill à gaz	26
Tableau des temps de cuisson.....	27
Comment utiliser l'alarme.....	27

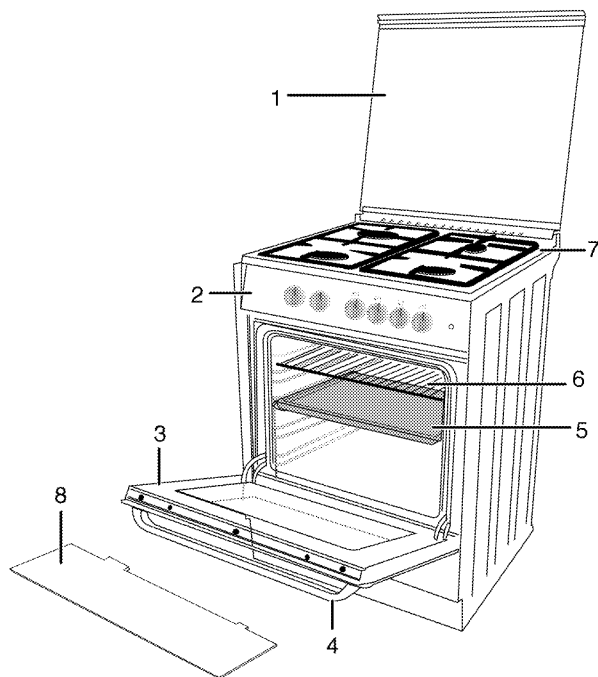
7 Maintenance et Entretien **28**

Généralités.....	28
Nettoyage de la table de cuisson.....	28
Nettoyage du bandeau de commande	28
Nettoyage du four.....	28
Démontage de la porte du four	29
Retrait du panneau vitré intérieur de la porte.....	30
Remplacer l'ampoule du four	30

8 Recherche et Résolution des Pannes **31**

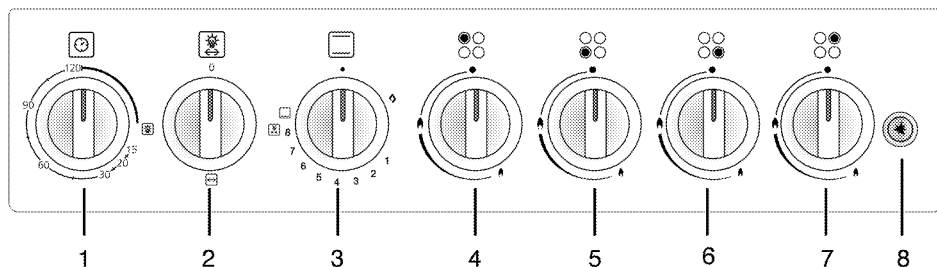
1 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Couvercle supérieur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte avant
- 4 Poignée

- 5 Lèchefrite
- 6 Grille
- 7 Plaque de brûleur
- 8 Écran thermique



- 1 Minuteur mécanique
- 2 Tournebroche
- 3 Manette du four
- 4 Brûleur normal Arrière gauche

- 5 Brûleur normal Avant gauche
- 6 Brûleur rapide Avant droit
- 7 Brûleur auxiliaire Arrière droit
- 8 Bouton d'allumage

Données techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	230 V ~ 50 Hz
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Longueur de câble	max. 2
Catégorie d'appareil de gaz	II 2E+3+
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	10.9 kW
Type / pression de conversion au gaz ^s – en option	NG G 25/25 mbar LPG G 30/28-30 mbar - Propane 31/37 mbar
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur normal
Puissance	2000 W
Avant gauche	Brûleur normal
Puissance	2000W
Avant droit	Brûleur rapide
Puissance	2900 W
Arrière droit	Brûleur auxiliaire
Puissance	1000 W
FOUR/GRILL	
Four principal	Four à gaz
Eclairage interne	15-25W
Consommation d'énergie du grill	3,0 kW

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2000 W Arrière gauche	2000W Avant gauche	2900 W Avant droit	1000 W Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar	103	103	115	72
G 30/28-30 mbar	72	72	87	50
G 25/25 mbar	103	103	115	72
G 31/ 37 mbar	72	72	87	50
Type /pression de gaz	Four à gaz		GRILL	
G 20/20 mbar	119		133	
G 30/28-30 mbar	79		90	
G 25/25 mbar	119		133	
G 31/ 37 mbar	79		90	

2 Consignes de sécurité

Explications des consignes de sécurité

Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.



DANGER

Risque élevé de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



MISE EN GARDE

Risque de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.



AVIS

Risque de dégâts matériels.

Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.



Important

Conseils d'utilisation.

Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil. Aucune information sur des risques de blessures.

Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques sans préavis, dans le but d'améliorer la qualité du produit. Les chiffres

fournis dans ce manuel sont uniquement destinés aux représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Les valeurs indiquées sur les plaques du produit ou sur d'autres documents fournis avec le produit, ont été obtenues dans des conditions de laboratoires conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et d'utilisation du produit.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- "Un moyen de protection supplémentaire permettant d'éviter tout contact avec le four est disponible. Cette pièce doit être fixée en cas de présence probable des tous petits."
- Ne jamais l'utiliser lorsque le jugement ou la coordination est endommagée par l'utilisation de l'alcool et/ou de la drogue.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou présente un dégât visible.

- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez *Recherche et Résolution des Pannes*, page 31.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne posez pas de casseroles ou poêles vides sur des plaques allumées. Elles pourraient être endommagées.
- A cause de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ces plats ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver des aliments.
- Ne fermez pas le couvercle avant que la table de cuisson ait suffisamment refroidi. Pour éviter les éclaboussures de liquides sur le fond ou dans le four, nettoyez la surface du couvercle avant de l'ouvrir vers le haut.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Le produit peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les éléments chauffants, sections internes du four, éléments de chauffage, etc lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four.
- N'utilisez pas la cuisinière lorsque la vitre de la porte avant a été enlevée.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Les raccords de gaz et électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, sinon, cela pourrait endommager les raccords. Ne coincez pas les câbles entre la porte du four et son cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.



Important

Pour que la garantie soit valide, le produit doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

Sécurité des enfants

- Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.

- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du grill. Les enfants doivent être tenus à l'écart./Paragraphe
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.
- " L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans l'endroit où il est situé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Gardez les sorties de ventilation naturelles libres ou installez un dispositif mécanique de ventilation (hotte d'extraction mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. À titre d'exemple, vous pouvez renforcer le niveau de ventilation mécanique le cas échéant."
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Veuillez organiser une maintenance annuelle.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Sécurité lors de travaux concernant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- "Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil."
- "Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation;" consultez *Avant l'installation*, page 11.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz



DANGER

Risque d'explosion et d'intoxication !

N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.

N'actionnez pas d'interrupteurs électriques (par exemple l'interrupteur de la lumière ou la sonnette d'entrée).

N'utilisez pas de téléphone ou de téléphone portable.

1. Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
2. Ouvrez les portes et fenêtres.
3. Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
4. Avertissez les voisins.
5. Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
6. Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.

Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les plaques sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et chauffer quoi que ce soit.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une

utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.

L'appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER

Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.

Ancien équipement



Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ceci signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin qu'il soit recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour obtenir davantage d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales. Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

Déplacement ultérieur



AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.



Important

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.

Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

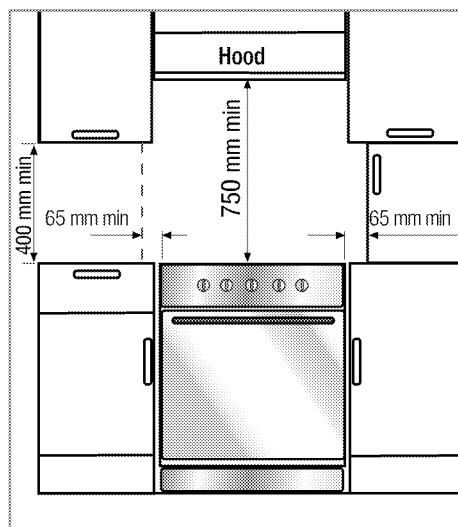
Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

3 Installation

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous le produit, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Prévoyez une distance minimale de 750 mm qui va de la surface de la table de cuisson aux surfaces adjacentes au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte, reportez-vous aux consignes du fabricant concernant la hauteur de fixation.
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).

Ventilation de la pièce

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Par exemple, vous pouvez ouvrir une fenêtre ou utiliser un système de ventilation fixe et permanent tel qu'un extracteur ou une hotte de cuisine qui recycle l'air vers l'extérieur.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ bis 10 m ³	min. 50 cm ²
supérieure à 10 m ³	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm ²

Installation et branchement



Important

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



AVIS

Dégâts matériels !

La porte et ou la poignée ne doi(ven)t pas être utilisée(s) pour soulever ou déplacer l'appareil.

- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière :

Conditions réglementaires d'installation



DANGER

Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale

(nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.
- Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à gaz.
- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.
- **En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension). Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière en type X selon norme électri-**

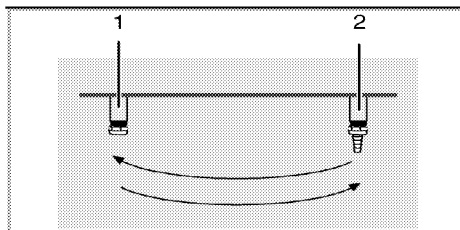
que EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.



DANGER

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.

Sélectionnez la bonne position en interchangeant la canule du tuyau et le bouchon, selon la valve d'arrivée du gaz choisie.



- 1 Bouchon
2 Canule du tuyau



DANGER

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil. Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

Les extrémités de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

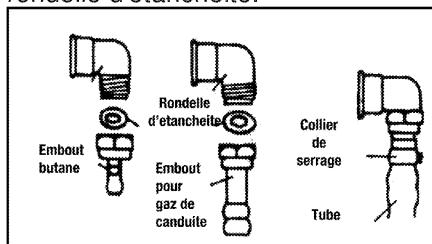
n le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
n le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
n Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.



Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manœuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité. En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.

L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



DANGER

Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.



DANGER

Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni briquet ni allumette.

Contrôle d'étanchéité :

Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut reconstrôler le raccordement gaz.



Important

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Raccordement au réseau électrique



Important

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.



DANGER

Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.



DANGER

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte est ouverte ou elle est située

sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil. Le câble d'alimentation du produit doit correspondre aux caractéristiques techniques, consultez le tableau des caractéristiques techniques *Données techniques, page 4*.



Important

L'embout doit être aisément accessible après l'installation (mais il ne doit pas se trouver au dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

- Poussez l'appareil contre le mur de la cuisine.
- Alignez l'appareil avec le plan de travail à l'aide des pieds réglables.

Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.



Important

Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme. Si les flammes sont jaunâtres, vérifiez la position du couvercle de brûleur ou nettoyez le brûleur.

Conversion du gaz



DANGER

Risque d'explosion !

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

Changez l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.



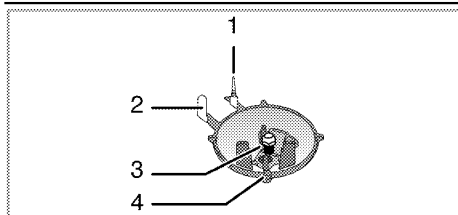
AVIS

Les nouveaux injecteurs ont leur emplacement signalé sur l'emballage ou sur le tableau de référence *Tableau des injecteurs, page 5*



Important

Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.



- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (en fonction du modèle)
- 2 Bougie
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur



Important

Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

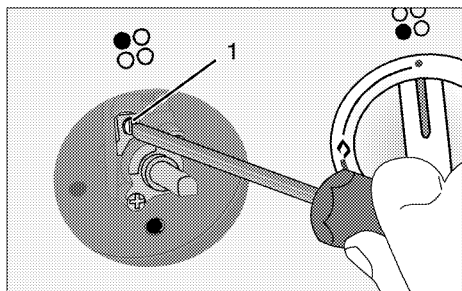
1. Allumez le brûleur à régler et tournez la manette jusqu'à l'obtention du débit réduit.
2. Retirez la manette.
3. À l'aide d'un tournevis, effectuez le réglage du débit réduit à partir de l'injecteur sur le débit de gaz.

Il suffit de serrer la vis pour l'alimentation en gaz butane/propane. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

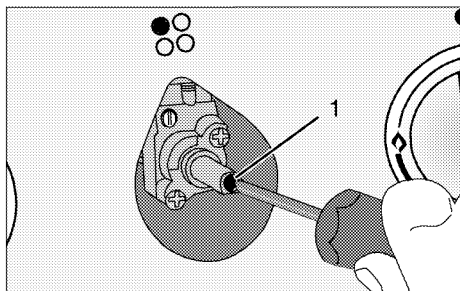
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, faites l'inverse.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier. Voir les schémas ci-dessous ;



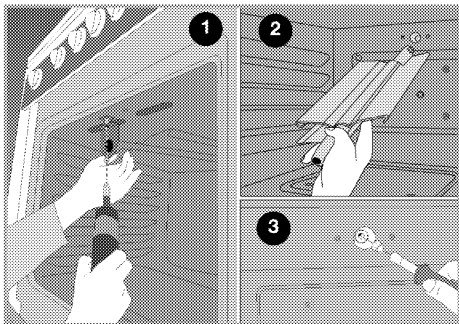
1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

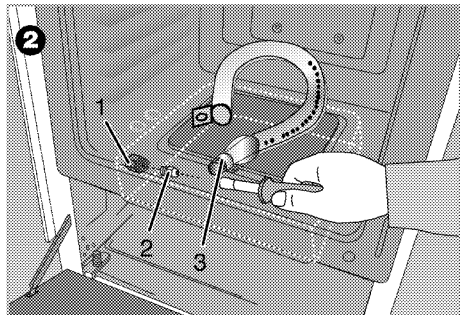
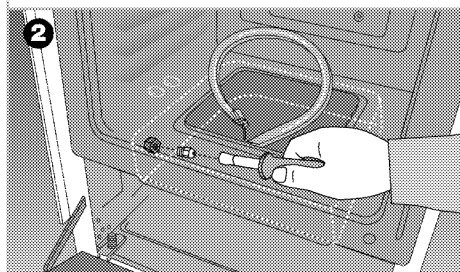
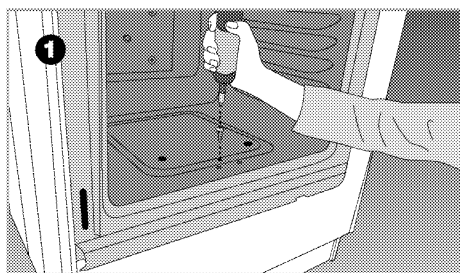
Changez l'injecteur du grill.

1. Ouvrez la porte du grill.
2. Desserrer la vis de fixation du brûleur.
3. Retirez le brûleur.
4. Dévissez l'injecteur.
5. Fixez un nouvel injecteur.



Changez l'injecteur du four.

1. Ouvrez la porte.
2. Desserrez les vis de fixation de la plaque de base.
3. Retirez le brûleur de four en le dégageant du support de l'injecteur.
4. Dévissez l'injecteur.
5. Fixez un nouvel injecteur.



- 1 Support d'injecteur
- 2 Injecteur
- 3 Collier de serrage d'ajustement d'air

Réglage de l'air du brûleur du four

Cet ajustement se rapporte uniquement à l'ajustement d'air du brûleur du four et doit être effectué avant de régler le débit d'air réduit. Afin d'assurer la sécurité optimale de l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

S'il y a trop d'air, la flamme est petite et peut s'éteindre facilement. Par ailleurs, si la quantité d'air est faible, les flam-

mes sont longues avec une pointe jaune.

Pour régler le débit d'air, il faut desserrer le collier serrage de réglage d'air de l'entrée d'air du brûleur du four, et le faire glisser sur la canalisation d'air. Pour régler le débit d'air suivez les étapes suivantes :

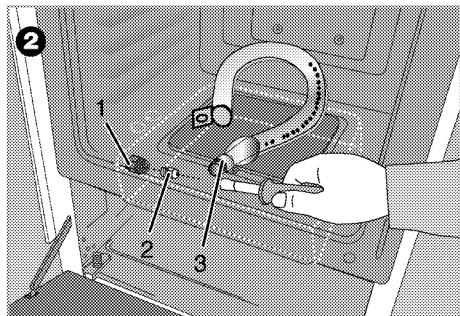
1. Pour le gaz butane ; réglez le collier de serrage de manière à ce qu'il y ait un jeu de 4 mm pour le flux d'air au-dessus du brûleur de four.
2. Pour le gaz naturel ; la canalisation d'air doit être presque fermée par le collier de serrage, ne laissant qu'un jeu réduit.



Important

Pour le gaz naturel, faites le réglage nécessaire seulement quand le four est arrêté et froid.

3. Veillez particulièrement à ce que les flammes mesurent 9-12 mm et soient de couleur bleue-verte.



- 1 Support d'injecteur
- 2 Injecteur
- 3 Collier de serrage d'ajustement d'air

Réglage de débit réduit pour le four du gaz

Pour le bon fonctionnement du four, il est extrêmement important de vérifier l'ajustement de dérivation à nouveau. Afin d'assurer la sécurité optimale de

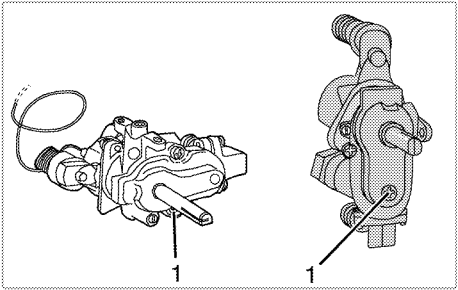
l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et tournez la manette jusqu'à l'obtention du feu vif.
2. Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four soit prêt au réglage.
3. Retirez la manette.
4. Après 15 minutes, réglez le four sur la position de flamme minimum.
5. Réglez la hauteur de la flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis 1 sur la valve du four. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.



Important

Si la température du four augmente de façon non voulue, éteignez le four et contactez votre service d'entretien pour la réparation du thermostat.



Butane/propane	Gaz naturel
Serrez la vis à fond	Desserrez la vis
	½ tour



AVIS

Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

4 Préparations

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie:

- Utilisez des couvercles non transparents et de préférence et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire des plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation énergétique peut être jusqu'à quatre fois plus importante.
- Donnez la préférence au brûleur adapté à la base du récipient. Choisissez toujours la taille de récipient correcte pour vos plats. Plus le plat est grand, plus il faut d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants.

Laissez l'appareil refroidir avant de retirer l'écran thermique.



Important

Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

Afin d'éliminer les quelques résidus issus de la fabrication qui pourraient se trouver encore dans la cavité du four, il est nécessaire de faire chauffer l'appareil pendant 30 minutes.

Four à gaz

1. Retirez toutes les plaques et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à gaz ; voir *Utilisation du four à gaz, page 24*.
4. Chauffez pendant environ 30 minutes.
5. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four à gaz, page 24*

Four à grill

1. Retirez toutes les plaques et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill à gaz, page 26*.
4. Chauffez pendant environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill à gaz, page 26*

5 Utilisation de la Table de Cuisson

Généralités concernant la cuisson



DANGER

Risque d'incendie par huile surchauffée !

Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.

Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

- Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients qui sont trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux.

Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.

- Utilisez les récipients qui ont une capacité suffisante pour contenir les aliments en cours de cuisson de sorte que ces derniers ne débordent pas et vous impose un nettoyage inutile.

Évitez de mettre les couvercles sur les brûleurs.

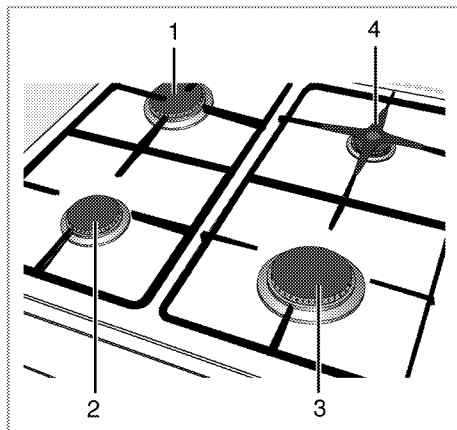
Veuillez toujours poser les récipients au centre au-dessus des brûleurs. Pendant le transfert des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez-les toujours et évitez de les faire coulisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et la taille de la flamme doivent correspondre.

Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le fond du récipient et placez le récipient sur son support, en position centrale.

Utilisation des plaques de cuisson



- 1 Brûleur normal 20–22 cm
- 2 Brûleur normal 20–22cm
- 3 Brûleur rapide 22-24 cm
- 4 Brûleur auxiliaire 12–18 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole de la grande correspond à puissance maximale de cuisson, la petite flamme représente la puissance minimale. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz des plaques est coupée.

Allumez les brûleurs à gaz



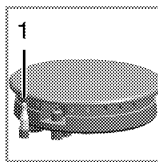
Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide de la commande d'allumage.

1. Maintenez la manette de commande enfoncée.
2. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, vers le symbole de la grande flamme.
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.
4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Coupez les brûleurs à gaz.

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

Dispositif de sécurité à l'allumage (en fonction du modèle)



En cas d'extinction des flammes des brûleurs supérieurs pour quelle raison que ce soit, le dispositif de sécurité à l'allumage coupe immédiatement l'arrivée de gaz.

1 . Dispositif de sécurité à l'allumage

- Tournez en appuyant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et attende l'allumage.
- Gardez la manette enfoncée pendant 3-5 secondes après avoir constaté la flamme autour du brûleur.
- Répétez les étapes dans l'ordre si la flamme ne reste pas. Après avoir lâché la manette, si le brûleur s'éteint, répétez la même procédure en maintenant la manette enfoncée pendant 15 secondes.



DANGER

Risque de déflagration en cas de gaz non consommé !

Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes si le feu ne s'allume pas. Attendez 1 minute et essayez à nouveau.

6 Utilisation du Four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



DANGER

Risque de brûlure par de la vapeur chaude !

Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plaques en métal adaptées à revêtement anti-adhésif, ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Sélectionnez la position de grille appropriée avant d'allumer le four ou le grill - évitez de déplacer les grilles du four lorsqu'elles sont chaudes.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

Conseils pour les grillades

L'utilisation du grill est idéale pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Elle leur donnera une surface dorée, sans séchage excessif.

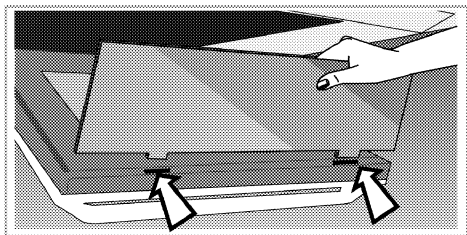
Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Si vous utilisez la grille, placez une lèchefrite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

Insertion de l'écran thermique

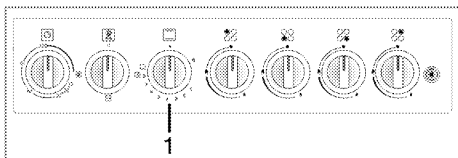
L'écran thermique est utilisé pour griller avec la porte du four légèrement ouverte. Il protège le bandeau de commande et les manettes de la chaleur et de la saleté.

1. Ouvrez la porte du four et insérez l'écran thermique dans les fentes de la porte du four.



2. Fermez la porte du four avec précaution.
» Lorsque l'écran thermique est inséré, la porte du four reste à moitié ouverte.

Utilisation du four à gaz



- 1 Manette du four

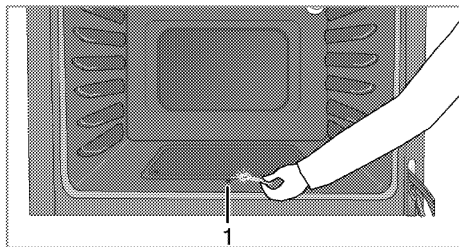
Le four à gaz est actionné par la manette de commande du four à gaz. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz est coupée.

Allumage du four à gaz

Le four à gaz s'allume avec un bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. **Maintenez** la manette de commande du four à gaz **enfoncée** et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau.
» Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.

4. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
5. Veillez à ce que l'allumage fonctionne et que la flamme apparaisse.
6. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le gaz avec le briquet dans le trou de commande d'allumage.
7. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.



- 1 Orifice de commande d'allumage



DANGER

Risque de déflagration en cas de gaz non consommé !

"Évitez d'essayer d'allumer le gaz pendant plus de 15 s. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après 15 s, arrêtez l'opération et ouvrez la porte du compartiment et/ou patientez au moins 1 minute avant de recommencer."

Arrêt du four à gaz

1. Tournez la manette de commande du four à gaz sur la position arrêt (haut).

Les niveaux de gaz signifient :

Niveau de gaz	1	2	3	4	5	6	7	8
Température	130 °C	135 °C	135 °C	150 °C	170 °C	190 °C	215 °C	240 °C

Tableau des temps de cuisson



Important

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.



Important

Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.



AVIS

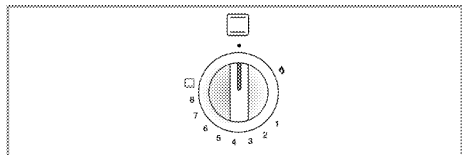
Charge maximum pour la plaque de four : 4 kg (8,8 lbs).

Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Préchauffage *	Niveaux de d'insertion	Position de manette de contrôle	Temps de cuisson
Tourte aux raisins	10 min.	4...5	5...6	20...30 min.
Tourte aux pommes	10 min.	4...5	5...6	20...30 min.
Tarte aux fruits	10 min.	4...5	5...6	25...30 min.
Tourte	10 min.	3...4	5...6	30...40 min.
Cookies	10 min.	4...5	5...6	25...35 min.
Pâtisserie	10 min.	4...5	5...6	20...30 min.
Gâteau	10 min.	3	5...6	30...40 min.
Biscuits	—	4...5	5...6	20...30 min.
Rôti d'agneau	10 min.	4...5	6...7	25...30 min. par 450 g + 30 min.
Rôti de bœuf	10 min.	3...4	6...7	30...35 min. par 450 g + 30 min.
Dinde	10 min.	4...5	6...7	50...60 min. par 450 g + 30 min.
Volaille	10 min.	4...5	6...7	25...30 min. par 450 g + 25 min.
Ragoûts	—	4	4...5	90...120 min. ^s
Poisson	10 min.	3	6...7	30...40 min.
Macaronis	10 min.	4	5...6	20 min.
Petits gâteaux	10 min.	4...5	4...5	35...40 min.
Victoria sandwich (Génoise)	10 min.	3...4	5...6	22...28 min.

* en position 7 de la manette de contrôle / ^s en fonction de la quantité / [#] en fonction de la taille

Utilisation du grill à gaz



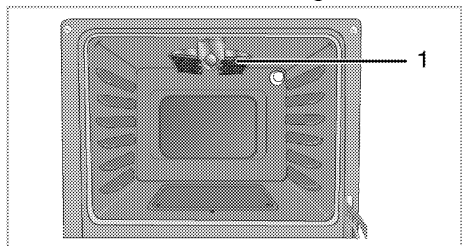
Le grill est actionné par la manette de commande du grill. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz est coupée.

Pendant le fonctionnement du grill, la porte du four doit rester ouverte.

Allumage du grill

Le grill à gaz s'allume avec un bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. **Maintenez** la manette de commande du grill **enfoncée** et tournez-la dans le **sens des aiguilles d'une montre**, sur le symbole du grill.
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau.
» Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
4. Maintenez la manette de commande du grill enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
5. Veillez à ce que l'allumage fonctionne et que la flamme apparaisse.
6. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le gaz en plaçant le briquet directement sur le brûleur du grill.



1 Brûleur de grill



DANGER

Risque de déflagration en cas de gaz non consommé !

Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes si le feu ne s'allume pas. Attendez 1 minute et essayez à nouveau.

Arrêt du grill

1. Tournez la manette de commande du grill sur la position arrêt (haut).

Fonction de tournebroche

Lorsque le mode grill est sélectionné, le moteur du tournebroche démarre.

- Après avoir allumé le four en position grill, mettre la viande sur la broche.
- Insérer la broche dans l'orifice raccordé au moteur du tournebroche au niveau de la paroi arrière de l'intérieur du four.
Placez le tournebroche sur le cadre.
- Faites glisser le cadre du tournebroche dans le four, à la hauteur désirée.
- Placez une lèchefrite au fond du four pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.
- **N'oubliez pas d'enlever la pièce en plastique du tournebroche.**
- Une fois la cuisson terminée, visser la poignée en plastique sur la broche et retirer la nourriture du four.

Tableau des temps de cuisson



Important

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.



Important

Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.



AVIS

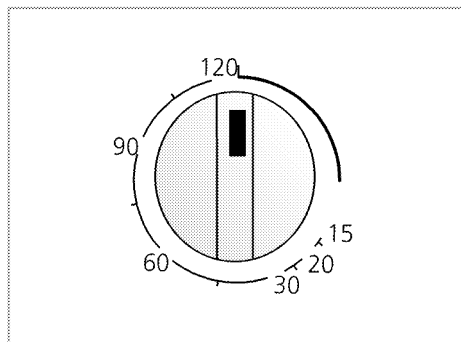
N'utilisez pas le niveau supérieur pour griller.

Grillade avec le grill à gaz

Aliments	Préparation/réglage	Temps de grill [#]
Faire griller du pain		3...10 min.
Petits morceaux de viande, saucisses, bacon, etc.		15...20 min.
Côtelettes, tranches de jambon fumé, morceaux de poulet, etc.	Poulet avec grille dans la position retournée.	20...25 min.
Poisson entier, filets de poissons, bâtonnets de poisson	Poisson entier et filets de poisson placés sur le fond de la lèchefrite.	10...20 min.
Poisson pané		15...20 min.
Produits précuits à base de pommes de terre		15...20 min.
Pizza	Placés dans la base de la lèchefrite.	12...15 min.
Faire dorer/griller des aliments	Plat posé directement au fond du compartiment grill.	8...10 min.
[#] selon la taille et l'épaisseur		

Comment utiliser l'alarme

A la fin du temps prédéfini, le four émet un signal sonore. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four.



Définir l'alarme

1. Définissez la période de temps avant le déclenchement de l'alarme en tournant la manette du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Dès que le temps de cuisson est écoulé, l'alarme retentit et la manette du minuteur revient automatiquement à sa position originale. L'alarme n'éteint pas le four.



Important

Pour éteindre le four, les manettes de fonction doivent être tournées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, sur la position d'arrêt.

7 Maintenance et Entretien

Généralités



DANGER

Risque d'électrocution !

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

Email lisse aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.

N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !



Important

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson à gaz

1. Retirez les grilles de support et les couvercles des brûleurs et nettoyez-les.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Remplacez les couvercles de brûleurs et vérifiez qu'ils sont correctement en place.
4. Lorsque vous placez les supports de récipient, assurez-vous que les brûleurs sont bien centrés sur leurs supports.

Nettoyage du bandeau de commande



AVIS

Dégâts du bandeau de commande !

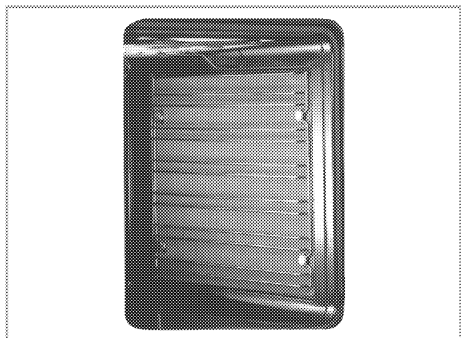
Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyez le bandeau de commande et les manettes de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.

Pour nettoyer la paroi latérale, dévissez les 4 vis sur le bac en acier. Une fois nettoyé, remontez le bac en acier sur la carcasse du four.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique. Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

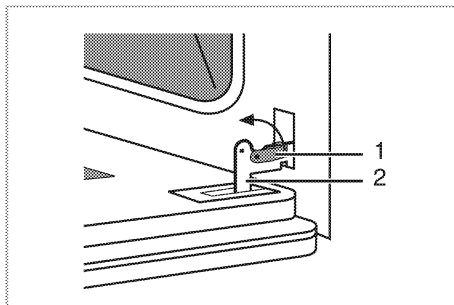
Nettoyage de la porte du four.

N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

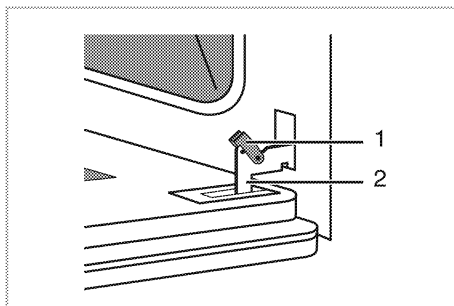
Démontage de la porte du four

La porte du four peut être démontée pour faciliter le nettoyage de l'espace intérieur du four.

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Poussez les manilles à charnière des deux côtés.



- 1 Manilles à charnière
- 2 Charnière



3. Placez la porte du four dans une position légèrement inclinée.
4. Soulevez la porte du four par l'avant avec les deux mains.

Après le nettoyage, reposez la porte en suivant les opérations inverses.

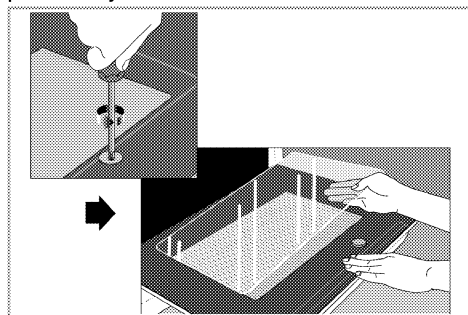
Retrait du panneau vitré intérieur de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Desserrez les vis de fixation de la vitre.

Retirez avec précautions le panneau vitré intérieur.

Nettoyez le panneau en verre et l'espace de jeu.



Remplacer l'ampoule du four



DANGER

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque d'électrocution.

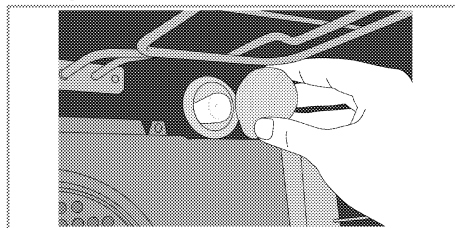
La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (T 300 °C) ; voir *Données techniques*, page 4. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre agent de service.



AVIS

L'emplacement de la lampe peut différer du schéma.

1. Coupez le courant.
2. Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve aux caractéristiques identiques.
4. Reposez le cache aux caractéristiques identiques de l'ampoule.

8 Recherche et Résolution des Pannes



DANGER

Les réparations non professionnelles vous exposent à un risque d'explosion ou d'intoxication.

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par le service technique ou par un technicien qualifié.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heu-

Gaz

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
Aucune étincelle d'allumage n'est produite.	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.
Le gaz ne sort pas.	Le robinet de gaz principal est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	Le tuyau de sécurité est tordu.	Installez un tuyau de sécurité sans torsion.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément ou pas du tout.	Les brûleurs sont sales.	Nettoyez les pièces des brûleurs.
	Les brûleurs ne sont pas secs.	Séchez les pièces des brûleurs.
	Le couvercle du brûleur n'est pas placé correctement.	Placez le brûleur correctement.
	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	La bonbonne de gaz est vide (en cas de raccord au butane).	Remplacez la bonbonne.

Horloge/minuteur (si le produit est équipé d'un minuteur numérique)

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Le courant a été coupé.	Réglez l'heure Après avoir éteint le four à l'aide des boutons de sélection de mode et de thermostat, réglez l'heure de nouveau.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

res au cours de la première utilisation.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.



Important

Ne tentez pas de réparer ce four vous-même. Aucun élément interne du four ne peut être réparé par l'utilisateur.

