

SOMMAIRE

- 1- DESCRIPTION
- 2- PRECAUTIONS D'EMPLOI
- 3- INSTALLATION
- 4- UTILISATION
- 5- NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- 6- CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

1-DESCRIPTION

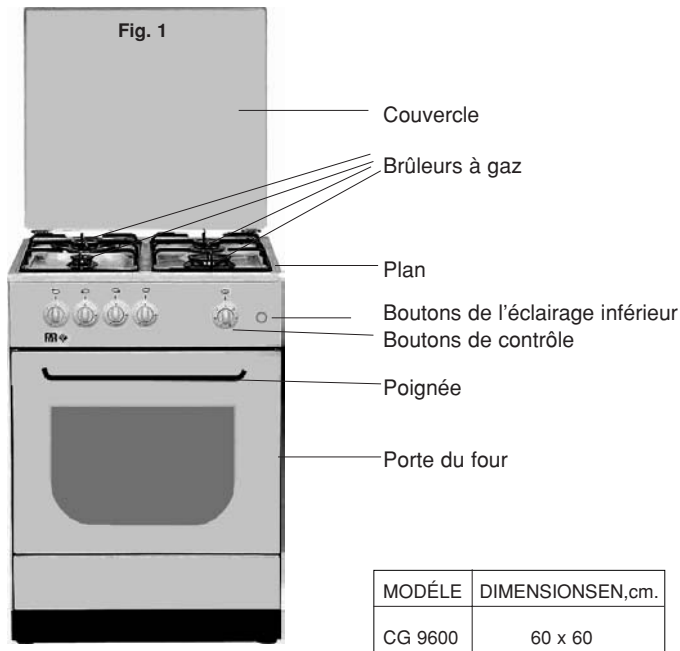


Tableau 1

2- PRECAUTIONS D'EMPLOI

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- Les conditions de branchement de cet appareil sont indiquées sur la plaquette signalétique. Cet appareil doit être installé suivants les normes en vigueur et utilisé dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première ou l'installation de cet appareil.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre.
Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.
Veuillez à assurer une bonne ventilation de la pièce.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée. Pour ce faire, utilisez un moyen de ventilation naturelle ou une hotte électrique.
La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte).
Lorsque le four fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts en aucun cas.
- En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.

- Si par accident, un des brûleurs s'éteint, veuillez tourner la manette adéquate pour l'éteindre. Ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
- Retirez toutes les traces d'emballage avant d'utiliser cet appareil.
- Ne rangez pas à l'intérieur de votre four, du tiroir de rangement ou près des brûleurs des aérosols, des produits inflammables tels que du papier, du plastique et du tissu.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.

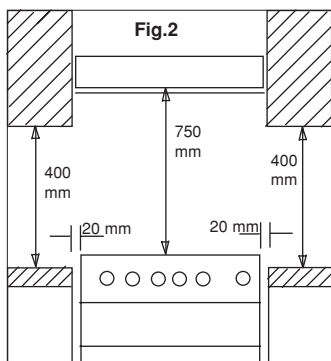
3- INSTALLATION

AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALES (NATURE ET PRESSION DU GAZ) ET LES RÉGLAGES DE L'APPAREIL SOIENT COMPATIBLES.

- 1- Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur.
- 2- La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit:
 - a. la distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.
 - b. la distance entre les parois de la cuisinière et des murs doit être d'au moins 20 mm.
 - c. la distance entre le mur arrière et l'appareil doit être d'au moins 20mm pour les modèles CG 9600.
- 3- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- 4- Afin d'éviter que votre appareil ne bascule, une patte de fixation doit être installée correctement. Cette fixation est livrée de manière optionnelle avec votre appareil. Consultez le chapitre approprié pour l'installation de cette fixation.
- 5- L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, l'Allemagne la Grèce autorisent le raccordement au moyen d'un about et d'un tuyau souple comme indiqué en B (fig. 3). Pour ces pays, les abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur. Pour le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce E (fig.3) et des tuyaux flexibles comme indiqué en C (fig.3) ou des tubes rigides. Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg.

L'Angleterre autorise le raccordement comme indiqué en D. Fig.3. En France, le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant soit un tuyau flexible avec embout comme indiqué en C, soit un tuyau rigide. Le raccordement au gaz butane se fera au moyen d'un tuyau NF-Gaz auquel vous ajouterez un collier.

En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître.



S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint.

6- Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière.

7- Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut brûler avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four :

- **Pour four à gaz :**
- Allumez le brûleur du four comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Laissez le four fonctionner durant 10 minutes. Eteignez votre four et laissez-le refroidir.
- Si le brûleur du four ne s'allume pas après 15 secondes ou s'éteint, vous devez tourner le bouton jusqu'à la position "0". Attendez quelques minutes avant de rallumer le four.

PAYS DE DESTINATION	CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	LES PAYS POUR LESQUELLES LE RACCORD ISO 228/ISO 7 EST NÉCESSAIRE	LES PAYS OU LE DISPOSITIF DE SECURITÉ EST DEMANDÉ
AT	II2H3B/P	★	★
BE	II2E+3+	★	
DE	II2E3B/P	★	★
DK	II2H3B/P	★	★
ES	II2H3+		
FI	II2H3B/P		★
FR	II2E+3+		
GB	II2H3+	★	
GR	II2H3+		
IE	II2H3+	★	
IT	II2H3+		
LU	II2E3B/P		
NL	II2L3B/P	★	
NO	I3B/P	★	★
PT	II2H3+		
SE	III1ab2H3B/P		★

* La catégorie des autres pays.

CATÉGORIE POUR LESQUELLES L'APPAREIL PEUT FONCTIONNER	II2E+3+	II2H3+
PAYS DE DESTINATION	AL, LET, RU, ON, RP, IND, EAT, LT, BG, ETH, HR, U, RL, M, RO, ET, EST, BRN, ZA, SA, WAN, NZ, IR, SGR, T, KWT,RI,SF, GH, MAL, CS,ET, USA	BOL

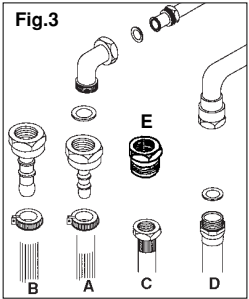
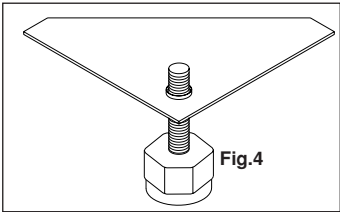
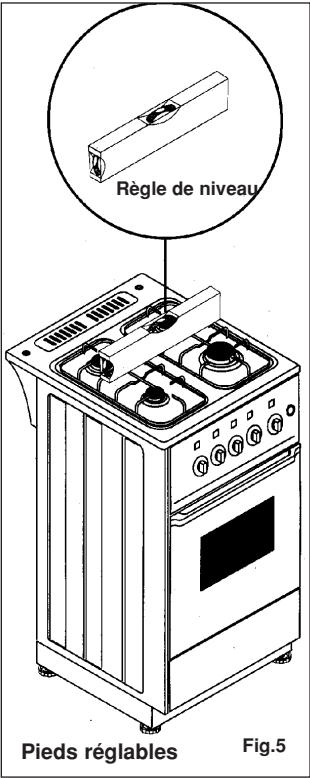


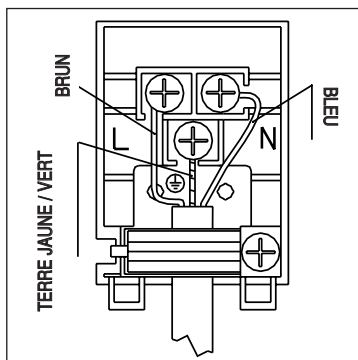
Tableau 2

NIVELLEMENT DE LA CUISINIÈRE



- 1-Réglez la hauteur de l'arrière de votre cuisinière afin d'insérer la fixation dans l'encoche située à l'arrière de votre cuisinière. Pour ce faire, vissez ou dévissez les pieds comme indiqué ci-dessous (fig.4). Vissez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de votre cuisinière.
- 2-Placez la cuisinière en la poussant.
- 3- Placez une règle de niveau sur les grilles du plan de cuisson pour vérifier si les quatre pieds sont au même niveau.
- 4- Réglez les 4 pieds pour élever ou abaisser chaque coin de la cuisinière. Nous vous conseillons de vérifier le niveau lorsque la cuisinière est en place dans son emplacement définitif. Comme il vous sera difficile de régler les pieds dans cette position, retirez la cuisinière de son emplacement et remettez-la en place un fois le réglage terminé. Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire (fig.5)

CONNEXIONS ELECTRIQUES DE VOTRE TABLE



Le remplacement du cable principal doit être fait par un technicien autorisé.

4- UTILISATION

A. PANNEAU DE CONTRÔLE

Avant de lire ce chapitre, nous vous conseillons de consulter le tableau 3 et de vérifier les caractéristiques de votre appareil.

-  Brûleur ou plaque arrière gauche
-  Brûleur avant gauche
-  Brûleur avant droit
-  Brûleur arrière droit
-  Four à gaz
-  Bouton de l'éclairage intérieur

B. TABLE DE CUISSON

MANETTE DES BRÛLEUR

-  position forte
-  position faible

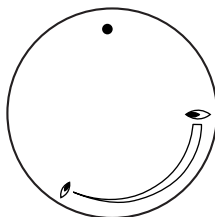


Fig.6

- Allumage manuel des brûleurs

Pour allumer un des brûleurs, il suffit d'en approcher une allumette. Appuyez ensuite sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens voulu jusqu'à la position désirée (fig.7).

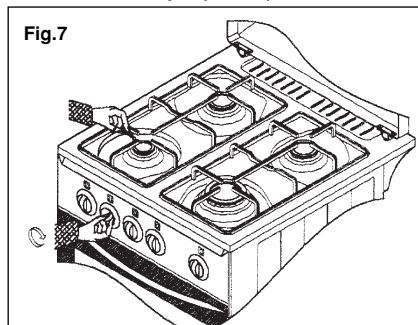
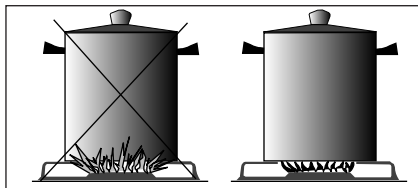


Fig.7

-RECOMMANDATION :

Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Brûleur rapide	: 22-28 cm
Brûleur semi-rapide	: 14-22 cm
Brûleur auxiliaire	: 10-14 cm



C. LE FOUR

- MANETTES DE COMMANDE DU FOUR

Fonctions

- 1) ☐ Résistance sole ou brûleur du four

- Four à gaz avec thermostat

La température du four est contrôlée par un thermostat. Vous pouvez tourner la manette jusqu'à la température désirée entre 130°C et 280 °C.

Le four dispose de 11 niveaux de température.

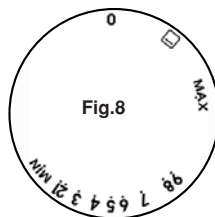


Tableau 4

Four à gaz sans thermostat

Vous pouvez contrôler la température du four en tournant la manette (entre les symboles et).

La température minimale est de 130°C et la température maximale est de 290 °C.

Recommandation

Le four à gaz dispose d'un système coupe-gaz. Si le four s'éteint, l'arrivée du gaz est coupée automatiquement et ne peut être réactivée que manuellement. Pour économiser de l'énergie, éteignez votre four 5 minutes avant la fin de la cuisson et laissez la porte du four fermée. Lorsque vous désirez contrôler la cuisson, faites fonctionner la lampe du four (si votre cuisinière en possède) en allumant temporairement votre four. Cela vous évitera d'ouvrir la porte du four et empêchera la perte de chaleur.

Tableau des conversions :

°C	°F	Numérotation pour gaz
130	265	MIN
140	285	1
150	300	2
160	320	3
180	355	4
190	375	5
200	390	6
220	430	7
240	465	8
250	480	9
280	535	MAX

Allumage manuel du brûleur du four

Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur du four. Enfoncez la manette du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes après que le brûleur se soit allumé. Vérifiez que le brûleur soit bien allumé (fig.9).

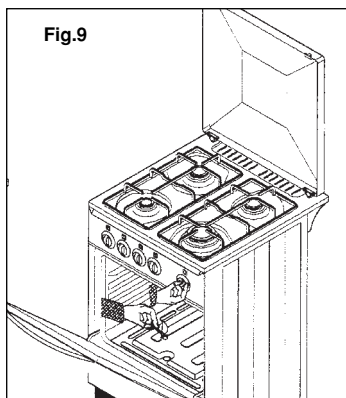
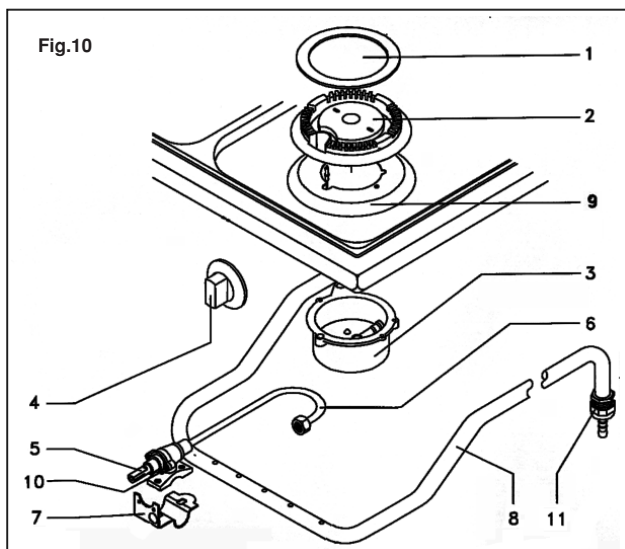


Fig.9

Recommandations :

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé. Si le four ou le gril ne s'allument pas après 10 secondes ou si ils s'éteignent, tournez la manette jusqu'à la position »0«. Attendez quelques minutes avant de rallumer. Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lorsque le gril fonctionne. Veillez à maintenir les enfants éloignés de l'appareil.



1. Chapeau de brûleur
2. Brûleur (couronne)
3. Corps de brûleur
4. Manette
5. Robinet
6. Tuyau de distribution
7. Fixation
8. Rampe d'alimentation
9. Table de cuisson
10. Vis « by-pass » du robinet
11. Ecrou de raccordement

A. TABLEAU DES CONVERSIONS

Tableau 5

GAZ TYPE	PRESION	BRULEUR	REPERE DES INJECTEUR, MM	NOMINAL kW	REDUIT kW	CONSUMMATION
LPG (BUTANE) G30	28 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	218
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	145
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	83
		FOUR AVEC THERMOSTAT	0.85	3.0	0.80	218
		SIN THERMOSTAT	0.80	2.5	0.80	182
LPG (PROPANE) G31	37 MBAR	RAPIDE	0.92	3.0	0.75	214
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143
		STANDARD	0.72	2.0	0.50	143
		AUXILIAIRE	0.55	1.15	0.29	82
		FOUR AVEC THERMOSTAT	0.85	3.0	0.80	214
		SIN THERMOSTAT	0.80	2.5	0.8	179
GAS (NATURAL) G20	20 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	286
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	190
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	110
		FOUR AVEC THERMOSTAT	1.30	3.0	0.80	286
		SIN THERMOSTAT	1.20	2.5	0.80	238
GAS (NATURAL) G25	25 MBAR	RAPIDE	1.30	3.0	0.75	333
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221
		STANDARD	1.05	2.0	0.50	221
		AUXILIAIRE	0.80	1.15	0.29	127
		FOUR AVEC THERMOSTAT	1.30	3.0	0.80	333
		SIN THERMOSTAT	1.20	2.5	0.80	278
LPG (BUTANE) G30	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	218
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	145
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	83
		FOUR AVEC THERMOSTAT	0.75	3.0	0.80	218
		SIN THERMOSTAT	-	-	-	-
LPG (PROPANE) G31	50 MBAR	RAPIDE	0.80	3.0	1.20	214
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	143
		STANDARD	0.62	2.0	0.60	143
		AUXILIAIRE	0.50	1.15	0.35	82
		FOUR AVEC THERMOSTAT	0.75	3.0	0.80	214
		SIN THERMOSTAT	-	-	-	-

La quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h-kW.

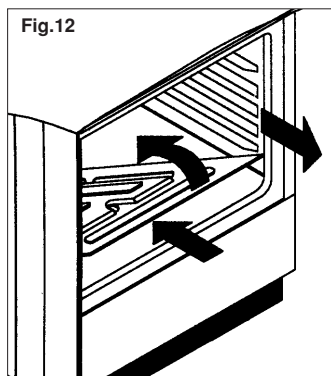
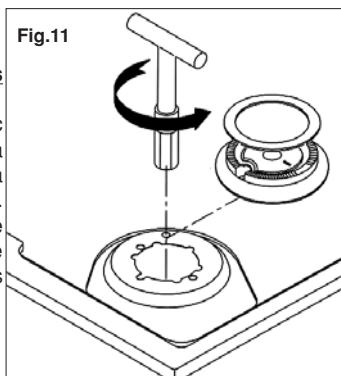
B. Changement des injecteurs

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz grâce au remplacement des injecteurs par une personne qualifiée.

Si ce remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas valide et l'utilisateur final pourrait être sujet à des poursuites.

1. Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Utilisez les injecteurs fournis avec cette cuisinière. Veillez à ce que la cuisinière ne soit pas branchée à l'alimentation électrique ou à gaz. Dévissez l'injecteur. Remplacez-le avec le nouveau. Procédez de même avec les trois autres brûleurs (Fig.11).

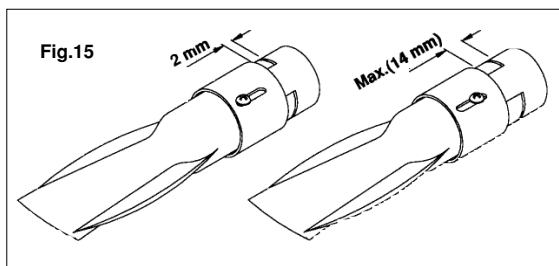
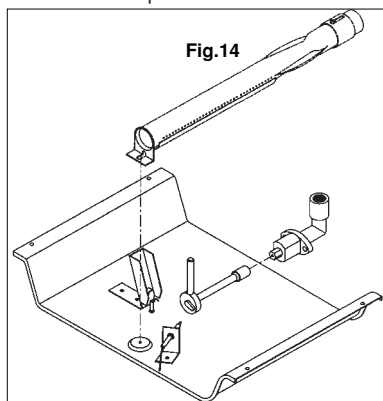
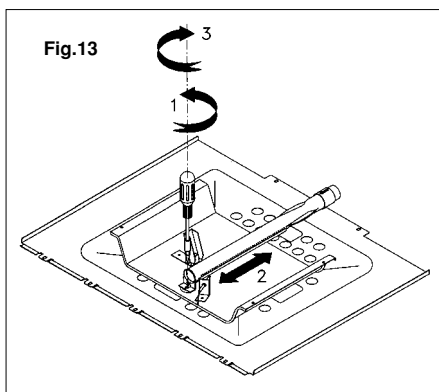


2. Remplacement de l'injecteur du four

Retirez le couvercle inférieur du four. Pour cela, poussez-le vers l'arrière, ensuite soulevez-le et retirez-le. Desserrez la vis qui maintient le brûleur en place et retirez-le brûleur. Dévissez et retirez l'injecteur qui se trouve dans le bas du four. Utilisez une clé no 7. Remplacez-le par l'injecteur fourni avec cette cuisinière.

Desserrez la vis qui se trouve sur l'anneau de réglage de brûleur. D'après les valeurs données sur le Tableau 6 pour types de gaz et pressions relatives (Fig.32), régler la mise au point primaire de l'air en faisant glisser l'anneau vers le brûleur pour augmenter ou bien vers le bout du brûleur pour décroître la valeur.

Remplacez le brûleur à l'intérieur du four et vissez la vis. Remplacez le couvercle inférieur.



TYPE DE GAS	PRESSION MBAR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÔLEUR DU FOUR	DIMENSION DU TROU POUR LE BRÔLEUR DU GRIL
G30 (BUTANE)	28-30	14 (MAX.)	14(MAX.)
G30 (BUTANE)	50	2	2
G31 (PROPANE)	37	14 (MAX.)	14(MAX.)
G31 (PROPANE)	50	2	2
G20	20	2	2
G25	25	2	2

Tableau 6

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et complètement refroidi.
 2. Les parties émaillées peuvent être nettoyées à l'eau et au savon à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
 3. En retirant la grille, vous pouvez facilement nettoyer la surface émaillée de la table de cuisson.
 4. Les manettes doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
 5. Les brûleurs et les grilles peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon.
 6. Le couvercle de la cuisinière est amovible.
 7. La porte du four est également amovible :
 - Ouvrez la porte complètement
 - Il existe une bride (ou anneau) sur chacune des deux charnières.
- Abaissez-la. N'oubliez pas de le faire sur les deux charnières avant de passer à l'étape suivante (Fig.16).

- Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement.
 - Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides.
8. Il est conseillé de retirer de temps en temps les boutons de contrôle afin de nettoyer la surface qu'ils cachent. Ils ne sont pas fixés mais montés. Ils peuvent être retirés à l'aide d'un instrument en plastique comme une spatule.
 9. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez votre four régulièrement.
 10. Évitez de mettre votre four en contact avec des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du jus de citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
 11. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser la porte du four avec de l'eau lorsque celui-ci fonctionne.

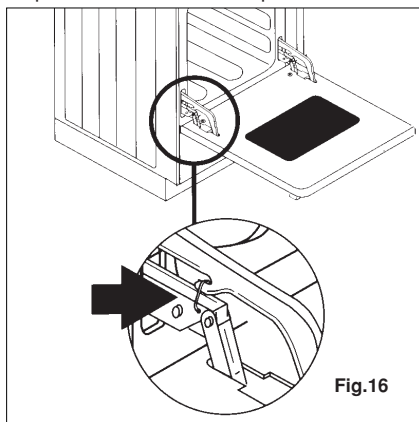


Fig.16

6. CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Nous nous engageons à réparer gratuitement votre appareil tant qu'il est sous garantie. La garantie couvre uniquement le remplacement des pièces défectueuses. Une réparation ou une modification non autorisée de l'appareil annule cette garantie. Cet appareil doit être branché au système électrique. Des problèmes dus à une connexion incorrecte ne seront pas couverts par cette garantie.