

Notice technique, d'utilisation et d'entretien



Cuisinière gaz

Modèle : MFT1-4401XGRIG

INSTRUCTIONS DE SECURITE

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lire attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Conserver cette notice d'utilisation avec votre appareil.

Pour éviter toute erreur ou accident, veiller à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- **ATTENTION** : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : 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.
- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, le transporter dans sa position d'utilisation munie de ses cales de transport.
- **ATTENTION** : Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- **ATTENTION** : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi. Utiliser que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

- **ATTENTION** : Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- **ATTENTION** : Lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : couper le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.
- **ATTENTION** : Pendant et après le fonctionnement de l'appareil, le hublot de porte est chaud, les récipients et leur contenu peuvent basculer, et les composants de la table s'échauffent. Tenir éloigné les enfants. Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques corporels et matériels.
- **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS INSTALLATION** :
 - ✓ A la réception de l'appareil, le déballer ou le faire déballer immédiatement. Vérifier son aspect général. Faire les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
 - ✓ Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
 - ✓ Cette cuisinière est lourde, faire attention lors de son déplacement.
 - ✓ Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
 - ✓ Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique ou sur l'étiquette
 - ✓ Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.
 - ✓ Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
 - ✓ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.

- AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SECURITE DES ENFANTS :

- ✓ Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Veiller à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- ✓ Eloigner les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de l'appareil.
- ✓ S'assurer que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

- AVERTISSEMENTS IMPORTANTS UTILISATION :

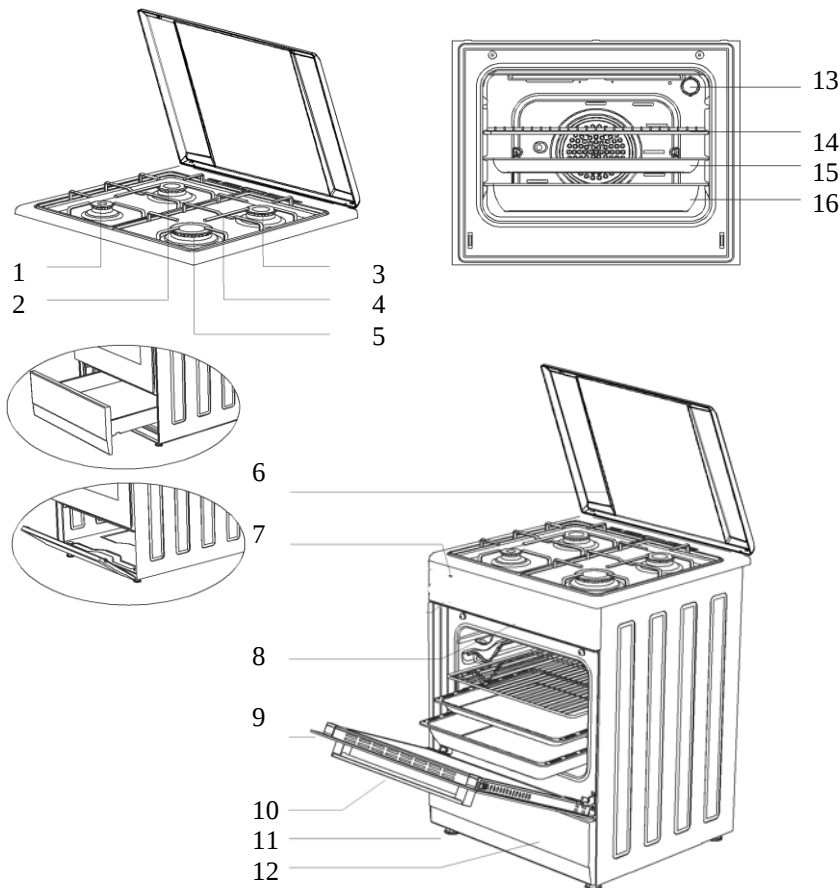
- ✓ Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- ✓ Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.
- ✓ Ne pas modifier ou ne pas essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- ✓ Avant la première utilisation de votre appareil, faire chauffer le four une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. S'assurer alors que la pièce est suffisamment aérée : VMC en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.
- ✓ Avant d'utiliser votre appareil, s'assurer qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- ✓ Baisser ou éteindre toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer le récipient.
- ✓ Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Eviter tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyer le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- ✓ Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette du brûleur et ne pas essayer de rallumer pendant au moins 1 min.
- ✓ Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur
- ✓ L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. S'assurer une bonne aération de la cuisine. Maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique.

- ✓ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus efficace, par exemple en ouvrant la fenêtre ou une aération plus efficace par exemple en augmentant la puissance de la VMC si elle existe.
- ✓ Surveiller attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes frites, beignets,...) Les graisses surchauffées s'enflamment facilement
- ✓ Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière, s'assurer que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne sera pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- ✓ Ne pas utiliser sur la table de travail, de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords.
- ✓ Ne pas utiliser de récipients instables ou déformés, ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels. Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne pas l'utiliser comme plat à rôtir.
- ✓ En plus du ou des accessoires fournis avec votre appareil, utiliser que des plates, des moules à gâteaux résistants à de hautes températures.
- ✓ Pendant l'utilisation du four, la lèchefrite devient chaude, utiliser des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- ✓ Après l'utilisation, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt ».
- ✓ Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, s'assurer à ce que l'appareil soit toujours propre. Les projections de graisses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'enflammer.
- ✓ Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.
- ✓ Ne rien laisser sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- ✓ Ne pas placer de papier aluminium directement en contact de la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- ✓ Changer le tuyau de gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- ✓ Ne jamais tirer l'appareil par la poignée de la porte du four.
- ✓ Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir.
- ✓ Veiller à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs, (torchons, feuilles d'aluminium, ..)
- ✓ Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à vide sans récipient dessus.
- ✓ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- ✓ Essuyer les salissures se trouvant sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- ✓ Pendant le fonctionnement du four, le couvercle doit être relevé.
- ✓ Avant de fermer le couvercle, mettre toutes les manettes en position « arrêt » et attendre que la surface de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

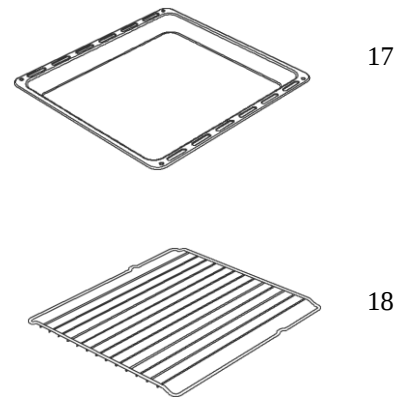
- ✓ Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- ✓ La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloigner les jeunes enfants.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE

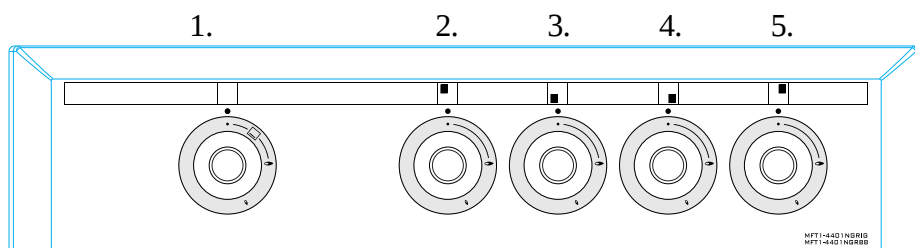


Les accessoires fournis



1. Brûleur auxillaire	2. Brûleur semi rapide
3. Brûleur semi rapide	4. Grille support recipient
5. Brûleur rapide	6. Couvercle supérieur
7. Bandeau de commande Réglage partie four	8. Bandeau de commande Réglage table de cuisson
9. Porte du four	10. Poignée du four
11. Pieds en plastique	12. Tiroir
13. Lampe (optionnel)	14. Grille de cuisson
15. Lèche frite	16. Lèche frite supplémentaire (optionnel)
17. Lèche frite	18. Grille de cuisson

BANDEAU DE COMMANDE (manettes)



1. Four	2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur auxillaire	4. Brûleur rapide
5. Brûleur semi-rapide	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Specifications	50x55mm
Largeur/ Profondeur /Hauteur Extérieure	500x565x855mm

Cuisinière : classe 2 sous classe 1

Cat II _{2E+3+} G 20/G 25-20/25mbar G 30/G 31-(28-30)/37mbar		Pays de destination:		Σ ^{Qn} : 9.05kW / 658g/h			
		FR					
Brûleur	Type de gaz	Pression (mbar)	Débit calorifique nominal (kW)	Consommations		Repère sur injecteur	Débit calorifique réduit (kW)
				g/h	m3/h		
Auxiliaire	Gaz naturel Lacq (G20)	20	0.95		91	72	0,35
	Gaz naturel Groningue (G25)	25			98		
	Butane (G30)	28-30		69		50	
	Propane (G31)	37		68			
Semi-rapide	Gaz naturel Lacq (G20)	20	1.7		162	97	0,7
	Gaz naturel Groningue (G25)	25			175		
	Butane (G30)	28-30		124		65	
	Propane (G31)	37		121			
Rapide	Gaz naturel Lacq (G20)	20	2.9		276	115	0,85
	Gaz naturel Groningue (G25)	25			298		
	Butane (G30)	28.30		211		85	
	Propane (G31)	37		207			
Four	Gaz naturel Lacq (G20)	20	1.8		171	97	0,9
	Gaz naturel Groningue (G25)	25			185		
	Butane (G30)	28.30		131		65	
	Propane (G31)	37		129			

INSTALLATION

Important lire d'abord attentivement les avertissements.

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur. Important : n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état.

Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger

INSTALLATIONS

ATTENTION : L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail.

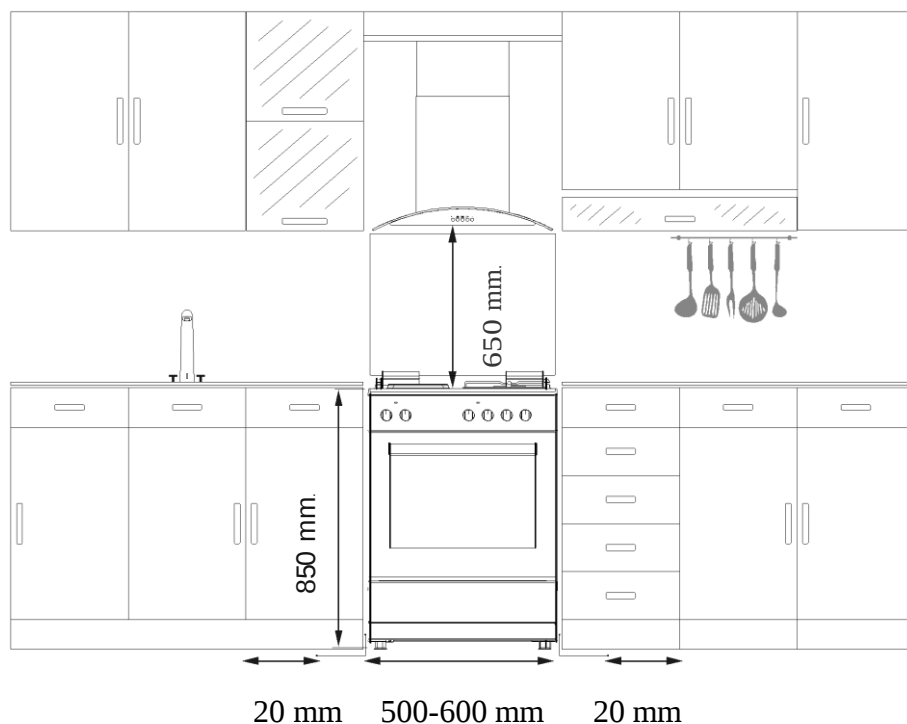
Si nécessaire, régler ses pieds au niveau du plan de travail

Placer l'appareil sur une surface plane et utiliser le dans un endroit bien aéré

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre.

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veiller à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière.

En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, respecter les distances ci-dessous par rapport aux parois latérales des meubles.



AERATION DE LA PIECE

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air ($2\text{m}^3 \text{ air/h} \times \text{kW}$) de puissance installée – se reporter à la plaque signalétique de votre appareil.

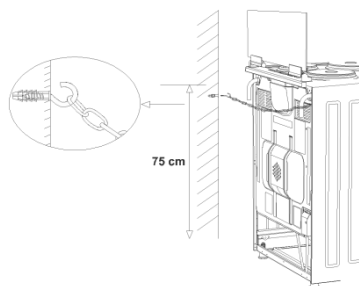
Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de combustion soient évacués.

L'aération doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100cm^2 au total.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : 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.

Pour être sûr d'utiliser le produit en toute sécurité, assurez-vous que le produit est fixé sur le mur avec une chaîne et une vis crochet avant d'utiliser l'appareil.

Assurez-vous que le crochet est vissé de façon sécurisée sur le mur.



RACCORDEMENT

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être atteignables et visibles sur toute la longueur, remplacée avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est interdit pour les nouvelles installations au propane.

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé.

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur.

Le raccordement sera fait conformément à la norme EN 30-1-1 selon le pays de destination et aux réglementations spécifiques de chaque pays.

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil (droite). L'extrémité de la cuisinière est de type fileté (G1/2).

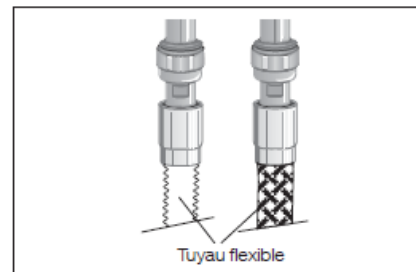
Appareil livré avec un about annelé NF + joint pour une utilisation de tube souple avec collier au GPL.

Raccordement par tuyau à embout mécanique.



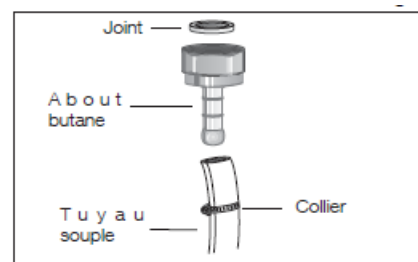
Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.

- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent. Le tuyau ne doit pas être en contact avec le carter du four de de l'appareil.



Raccordement par tuyau souple équipé de ses colliers.

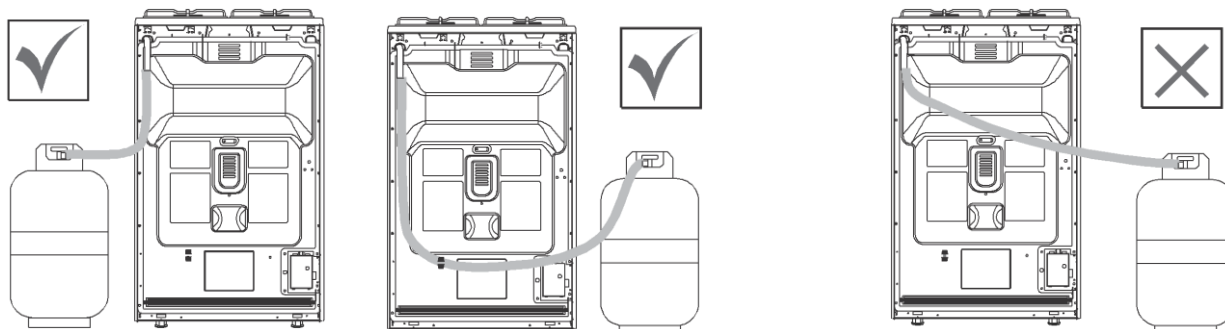
- Pour les installations anciennes (avant 1997) et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).



Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données à savoir :

Le raccordement gaz s'effectue :

- ✓ de façon que le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière 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.
- ✓ le tuyau ne doit pas présenter des courbes excessivement étroites ou des étranglements.



Les tubes et tuyaux flexibles doivent répondre aux exigences réglementaires :

Les tubes souples :

- Destinés à être montés sur des abouts
- Livrés avec des colliers de serrage
- Longueur maximale : 2m en gaz de réseau et 1,5m en butane/propane.

Les tuyaux flexibles à base de caoutchouc :

- Raccords à visser aux extrémités :
-écrous identiques pour les gaz de réseau
-écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient
- Longueur maximale : 2m

Les tuyaux flexibles métalliques :

- Raccords à visser aux extrémités :
-écrous identiques pour les gaz de réseau
-écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient
- Longueur maximale : 2m

Le tableau ci-dessous répertorie les types de tubes et tuyaux flexibles utilisés sur les installations de gaz en France :

Type de gaz	Type de raccordement	Norme applicable	Durée de vie (année)	Utilisation				Marquage CE - RPC	Marque NF
				Appareils de chauffage, de production eau chaude, foyers/incerts	Appareils de cuisson				
					Encastrés	libres			
						Installation existante (3)	Installation neuve (4)		
Gaz de réseaux (1)	Tubes souples avec colliers de serrage	NF D 36-102	5	non	non	oui	non		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	NF D 36-103	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc non armés	NF D 36-100	5	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-121	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X
GPL en récipients (2)	Tubes souples avec colliers de serrage	XP D 36-110	5	non	non	Oui (5)	Oui (5)		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	XP D 36-112	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-125	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X

(1) : gaz naturel ou propane distribués en réseau

(2) : butane ou propane distribués par bouteille ou citerne individuelle

(3) : ou modifiée sans remplacement du robinet de commande d'appareils

(4) : ou modifiée avec remplacement du robinet de commande d'appareils

(5) : interdit pour les nouvelles installations en propane

VERIFICATION ETANCHEITE

Important : une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Pour effectuer le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les manettes de commandes sont fermées et que la bouteille ou l'arrivée de gaz est fermées.

1. Lors d'une vérification de fuite de gaz, éviter d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.
2. Appliquer une solution savonneuse aux points de raccordement.
3. Ouvrir la bouteille ou l'arrivée de gaz.
4. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.
5. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz.
6. Fermez la bouteille ou l'arrivée de gaz et resserrez les raccords.
7. Refaire un essai d'étanchéité.
8. Si la fuite provient d'une autre pièce, n'utilisez plus votre cuisinière et contactez le service après-vente.

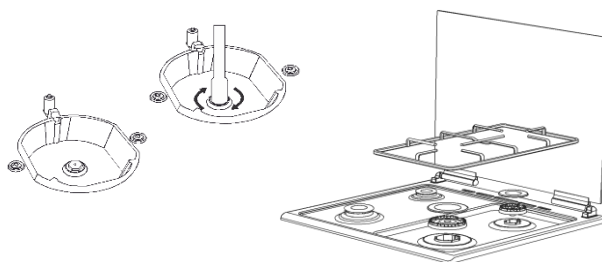
CHANGEMENT DE TYPE GAZ

ATTENTION : Avant toute intervention, déconnectez votre cuisinière, vérifiez que toutes les manettes sont en position « arrêt », et que la cuisinière est complètement refroidie.

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent :

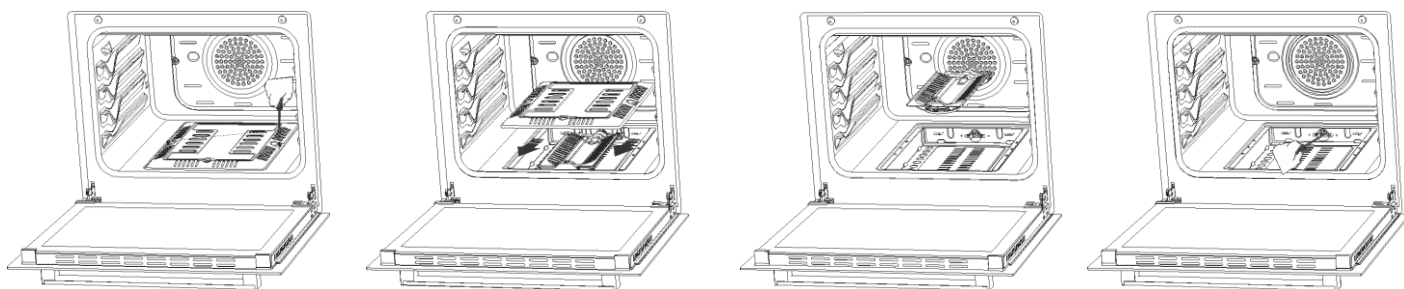
Brûleurs

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson
2. Sortir les brûleurs de leur logement
3. Retirez le couvercle et le corps du brûleur
4. Avec une clé à douille, dévisser les injecteurs
5. Remplacez par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs).
6. Veillez à serrer correctement les injecteurs.
7. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Four

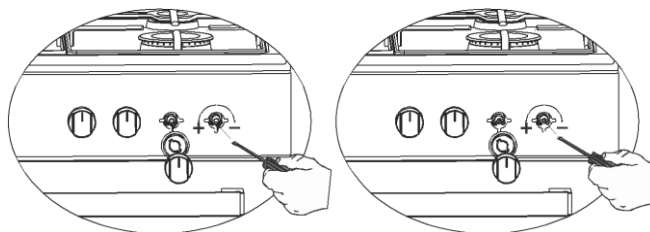
1. La sole du four est fixée avec deux vis, les retirer avec un tournevis
2. Retirez la sole du four en tirant vers le haut.
3. Dévissez la vis qui fixe le brûleur puis sortez de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous.
4. Retirez l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille.
5. Remplacez l'injecteur.
6. Veillez à serrer correctement l'injecteur.
7. Remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Après l'opération de changement des injecteurs le technicien devra remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs.

ATTENTION : Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder aux réglages des débits réduits dans le paragraphe suivant.

A noter que ce réglage doit être effectué au gaz naturel, pour le GPL (Butane - Propane), la vis doit être serrée à fond.



1. Allumer le brûleur
2. Ajuster et tourner la manette jusqu'à la position la plus réduite.
3. Retirer le bouton du robinet à gaz.
4. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour ajuster la vis de réglage du débit réduit.
5. La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 4mm.
6. Si la flamme est plus élevée que la position souhaitée, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre dans le cas contraire, tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
7. En guise de dernier contrôle, mettre le brûleur à la fois dans les positions flamme haute et flamme réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
8. La position de la vis peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé pour votre appareil.
9. En passant d'un type de gaz à un autre, veiller à ce que le débit réduit soit correct.
10. Le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais entraîner l'extinction de la flamme.

UTILISATION

PREMIERE UTILISATION

ATTENTION : Retirer tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière avant son utilisation.

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état.

Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger

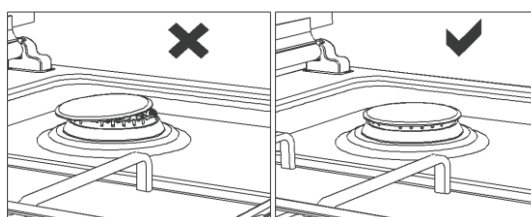
ATTENTION : Avant la première utilisation de votre appareil, faire chauffer le four une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. S'assurer alors que la pièce est suffisamment aérée : VMC en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

1. Sortir toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four
2. Fermer la porte du four
3. Allumer le brûleur du four
4. Sélectionner le niveau le plus élevé pour le four à gaz
5. Faites fonctionner 30 minutes minimum afin d'éliminer l'odeur du calorifuge
6. Eteindre votre four.

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager au cours de la première utilisation.
Bien aérer la pièce et éviter d'avaler la fumée qui s'en dégage.

UTILISATION TABLE DE CUISSON

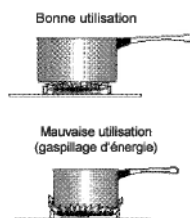
Avant d'utiliser votre appareil, s'assurer que les chapeaux des brûleurs soient placés comme il convient. La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.



Ne pas utiliser des récipients à base concave ou convexe, utilisez toujours des récipients à fond plat appropriés à la taille de chaque brûleur (voir tableau suivant):

Brûleur rapide	22-24cm
Brûleur semi-rapide	18-20cm
Brûleur auxillaire	12-18cm

Utilisez des récipients dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le brûleur.
Si vous utilisez des récipients inférieurs, la flamme peut être découverte et provoquer des risques d'incendie.



Sur le tableau de bord, un schéma indique à quel brûleur se réfère la manette.

1. Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné sur la position MAXIMUM (grande flamme)
2. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.
3. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

4. Ne pas utiliser plus de 15 secondes l'allumage. Si après ce laps de temps, le brûleur ne s'allume pas, arrêter pendant quelques instants.
5. Régler la puissance de cuisson souhaitée (grande flamme /petite flamme) et poser votre récipient.
6. Après chaque utilisation, tourner le bouton en position off

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette du brûleur et ne pas essayer de rallumer pendant au moins 1 min.

Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

UTILISATION FOUR A GAZ

ATTENTION : La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation, éloigner les jeunes enfants.

Allumage dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple) :

1. Soulever le petit couvercle protégeant l'orifice d'allumage
2. Pousser et tourner la manette correspondant au four sélectionné sur la position MAXIMUM (grande flamme).
3. Approcher une allumette allumée vers l'orifice d'allumage située à l'intérieur du four.
4. Maintenir la commande enfoncée pendant 15 secondes environ pour activer la sécurité du four
5. Fermer la porte du four
6. Préchauffer 10 minutes et régler la manette sur la position désirée (grande flamme/petite flamme).

ATTENTION : Ne pas placer de papier aluminium directement en contact de la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation et fermer le robinet général d'adduction de gaz à l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Nettoyage du plan de cuisson :

Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l'eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin. L'éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.

Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l'intervention urgente de l'assistance technique.

Nettoyage des éléments émaillés :

Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l'eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives.

Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inoxydable :

Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux.

Utiliser des produits spécifiques que l'on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant.
Ne jamais utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage des répartiteurs de flamme :

Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l'eau savonneuse.
Après les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.

Nettoyage du verre à l'intérieur du four :

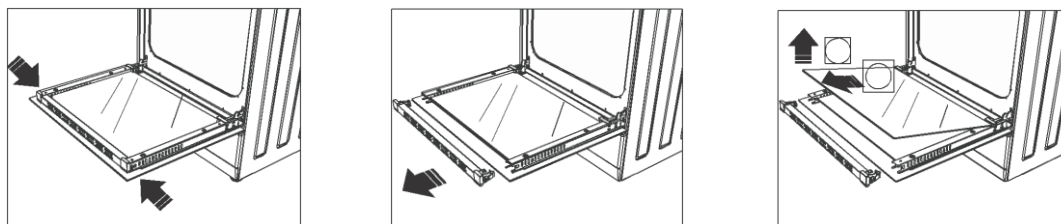
Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs.

Retirer le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit

Tirer-le dans votre direction

Retirer la vitre intérieure et si besoin procéder de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu.

Une fois le nettoyage et l'entretien achevé, replacer les vitres et le profilé en inversant la procédure



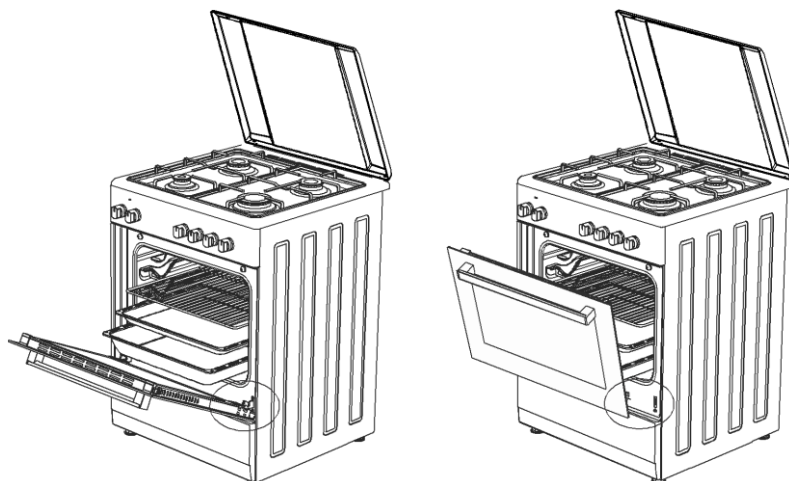
Nettoyage intérieur du four :

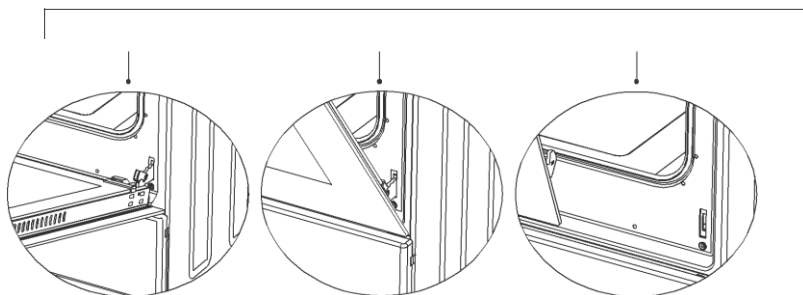
Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :

MONTAGE ET DEMONTAGE PORTE DU FOUR

1. Ouvrir complètement la porte du four en tirant vers vous.
2. Réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis
3. Positionner le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand
4. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.
5. Fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position
6. Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse





Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil. »

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement.

Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets.

Transporter de préférence vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales

INFORMATION DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

Importé pour CONFORAMA France SA
80 Boulevard du Mandinet
LOGNES 77432 Marne la Vallée Cedex 2 FRANCE