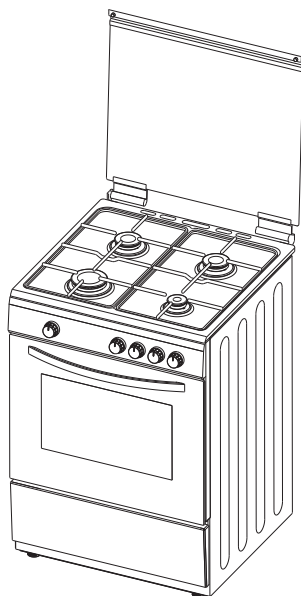


ORLINE

OFSG6060/1

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION DE LA
CUISINIÈRE À FOUR À
GAZ AUTOSTABLE**



Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien, ainsi que l'utilisation du produit. Pour l'installation de votre produit, veuillez contacter le service agréé le plus proche.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement à des fins de cuisson domestique. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

2. AVERTISSEMENTS

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

3.2 Installation du produit

3.3 Réglage des pieds

3.4 Raccordement au gaz

3.5 Branchement électrique et sécurité

3.6 Conversion des gaz

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

4.1.3 Contrôle du brûleur du gril

4.2 Accessoires du four

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

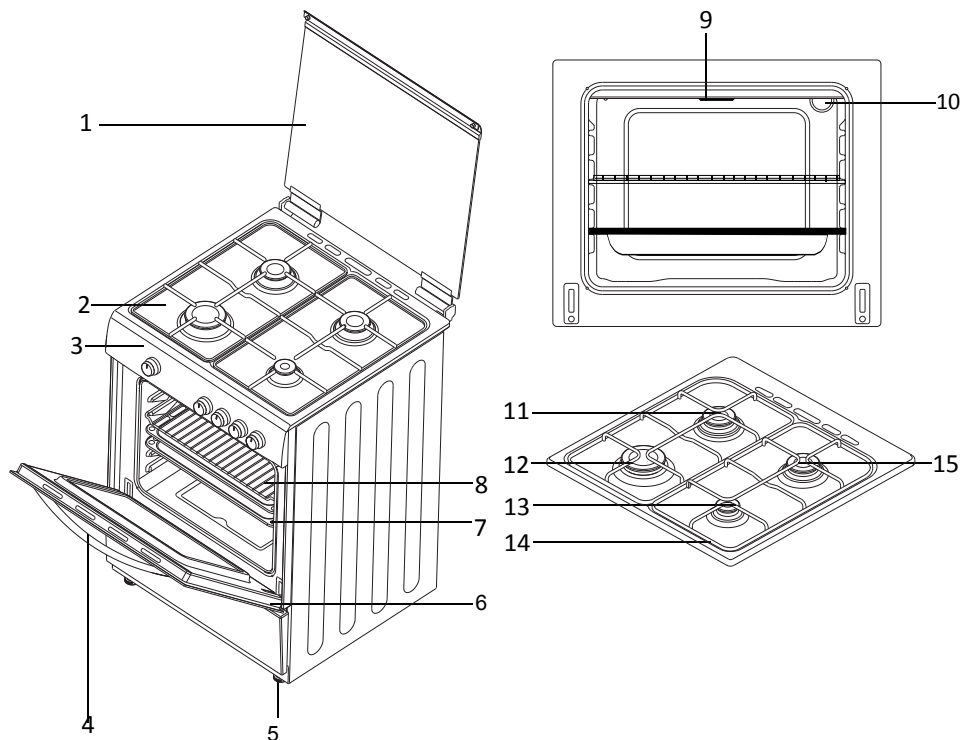
5.2 Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

6.2 Informations relatives au transport

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
OFSG6060/1	60	60	85

Liste des parties du four :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1- Couvercle | 9- Brûleur du grill |
| 2- Table de cuisson | 10- Lampe du four(OFSG6060) |
| 3- Panneau de commande | 11- Brûleur semi-rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 12- Brûleur rapide |
| 5- Pieds réglables | 13- Brûleur auxiliaire |
| 6- Porte du four | 14- Support de la casserole |
| 7- Lèche frite | 15- Brûleur semi-rapide |
| 8- Grille | |

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ INTEGRALEMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER A UTILISER VOTRE APPAREIL. GARDEZ BIEN CE MANUEL CAR VOUS POUVEZ LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL EST CONÇU POUR ETRE UTILISE PAR PLUSIEURS MODELES. CERTAINS FONCTIONNALITES DECRITES DANS CE MANUEL PEUVENT ETRE INACTIVES AVEC VOTRE VERSION. LORS DE LA LECTURE DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, FAITES ATTENTION AUX CHIFFRES.

Consignes de sécurité générales

-Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant la connaissance et l'expérience requise qu'après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par les enfants doivent se faire sous la supervision d'un responsable.

-AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, cet appareil ainsi que ses autres parties deviennent chauds. Il faut éviter de toucher les parties chauffantes. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance près de l'appareil.

-AVERTISSEMENT: La cuisson des aliments contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut provoquer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. En cas d'incendie, éteindre l'appareil et couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti feu.

-AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas des objets sur les surfaces de la plaque à cuisson.

-AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques à couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de la plaque. Avant de poser le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque s'est refroidie.

- Cet appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou par une télécommande séparée du système.

- Dans l'optique d'empêcher le basculement de l'appareil, des supports de stabilisation doivent être installés.

- Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

- Pendant l'utilisation, les manches peuvent également devenir chaudes.

- N'utilisez pas les produits abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four ou toute autre surface puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner

l'éclatement de la vitre ou la destruction de la surface.

- N'utilisez pas les nettoyeurs à vapeur pour laver votre appareil.

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant d'effectuer le remplacement d'ampoule pour prévenir le risque de choc électrique.

- **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

- La fabrication de votre appareil respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et de la pression à gaz, tension et fréquence de l'électricité) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION:** Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est à usage domestique. Il ne doit par conséquent pas être utilisé à d'autres fins. A titre d'exemple déconseillé, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la manche.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez l'appareil et ouvrez la porte de la cuisine et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, il importe de se référer aux instructions techniques qui fournissent les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Puisque la vitre peut se casser, vous devez faire attention de la gratter pendant le nettoyage. Evitez de frapper les accessoires sur la vitre.

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou par tout technicien qualifié afin de prévenir tout danger.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir.

Avertissements d'installation

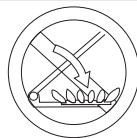
- N'utilisez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.
- Lorsque vous ouvrez l'emballage de l'appareil, rassurez-vous qu'il ne s'est pas endommagé pendant le transport.
- En cas de défaut, n'utilisez pas cet appareil et contactez directement le service d'entretien agréé. Puisque les matériaux utilisés pour l'emballage (nylons, agrafeuses, polystyrène, ...) peuvent nuire aux enfants, ils doivent être jetés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige...
- Les matériaux entourant l'appareil (le boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre four, l'odeur des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage se dégagera. Ainsi, avant d'utiliser votre four, faites le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la salle dans laquelle est installé l'appareil est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lors de l'ouverture de la porte du four, placez-vous en arrière pour éviter la chaude vapeur qui s'y dégage. Il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas les matériaux inflammables ou combustibles dans le four ou à proximité du four pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser les gants de cuisine pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles fluides. En cas d'extrême chauffage, l'huile peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur les flammes qui sont causées par de l'huile. Posez le couvercle de la marmite ou de la casserole qui a pris feu pour étouffer les flammes tout en veillant à éteindre l'appareil.
- Toujours poser les marmites au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle enseigne qu'ils ne puissent pas gêner.
- Si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant un bon bout, éteignez-le. Maintenez le système de commande central éteint. De même, veuillez fermer le robinet du gaz.
- Assurez-vous toujours que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- La grille s'incline lorsqu'elle est retirée. Veillez à ce que le liquide chaud ne coule pas.
- **ATTENTION:** L'utilisation de la plaque à cuisson à gaz produit la chaleur, l'humidité et les produits de la combustion dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Lorsque l'appareil fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). (Uniquement pour les appareils à gaz)
- Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée. (Uniquement pour les appareils à gaz)
- maintenez la porte du four ouverte. Il faut également toujours utiliser le bouclier déflecteur de la grille qui vous est fourni par le fabricant. Ne jamais utiliser le brûleur de grille lorsque la porte du four est fermée. (Uniquement pour les appareils à gaz)

2. CONSIGNES DE SECURITE

- **ATTENTION:** Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que la surface de la plaque à cuisson se refroidisse avant de fermer le couvercle.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne rien poser au dessus. Vous pouvez déséquilibrer votre appareil ou casser le couvercle.
- Ne posez pas les objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir. Les ustensiles de cuisine faits en plastique en font également partie (les manches).
- N'accrochez pas les serviettes, lingerie ou vêtements sur l'appareil.



Pendant le nettoyage et l'entretien

- Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations de maintenance et d'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou éteint les principaux commutateurs.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

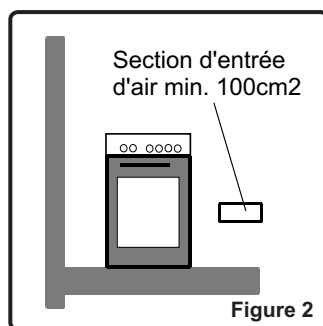
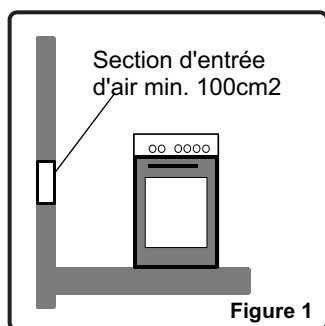
3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

 **Coordonnées du service agréé pour l'installation de votre appareil.**

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre produit doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/h d'air par kw.
- Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

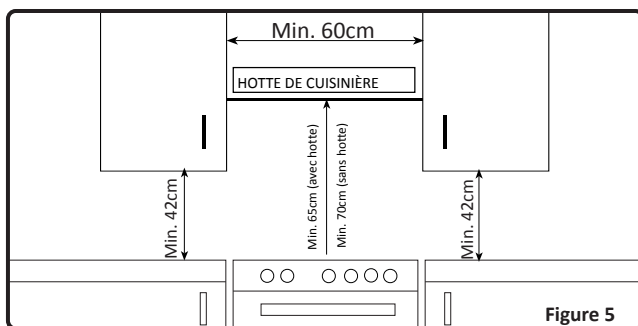
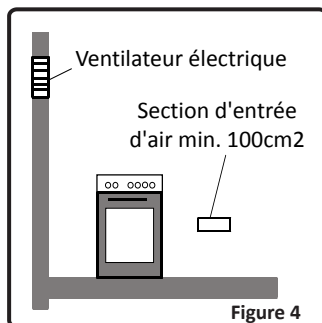
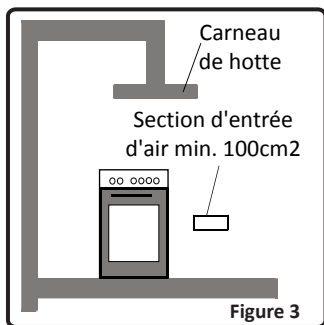


- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



3.2 Installation du produit

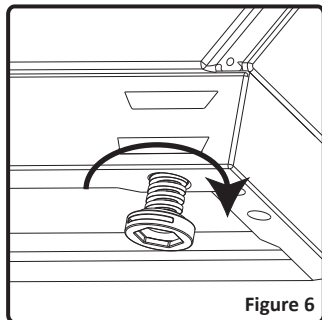
Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez donc très attentif lors de l'installation de votre produit. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou non-inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minimales qui séparent le support de casserole, les placards encastrés, les hottes aspirantes, le ventilateur et le produit sont indiquées à la figure 5. Ainsi, la hotte aspirante doit avoir une hauteur minimale de 65 cm à partir du support de casserole. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.3 Réglage des pieds



Votre appareil possède 4 pieds réglables. Après avoir installé l'appareil où il sera utilisé, vérifiez s'il est en équilibre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3.4 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 0 degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défilants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

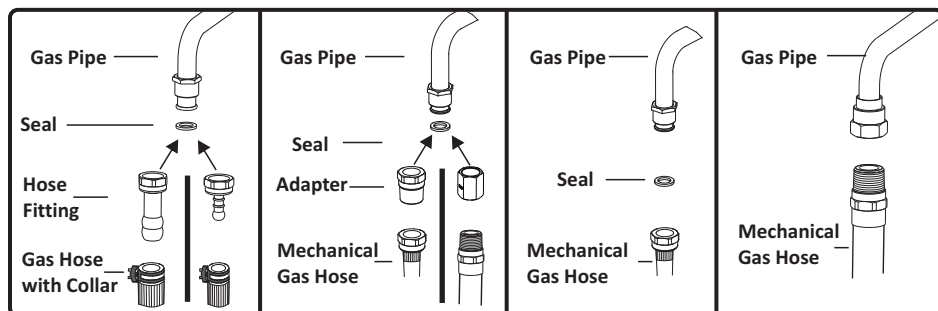
Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. Dans ce cas, recherchez les pièces de connexion appropriées et obtenez-les pour une connexion sécurisée.



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.



ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites De gaz.

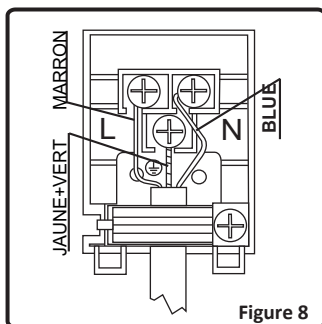
3.5 Branchement électrique et sécurité(OFSG6060)

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. En cas de réseau électrique différent, veuillez contacter votre service agréé.



- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

3.6 Conversion des gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz de pétrole liquéfié ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies :

Changement d'injecteurs:

Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez du secteur.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

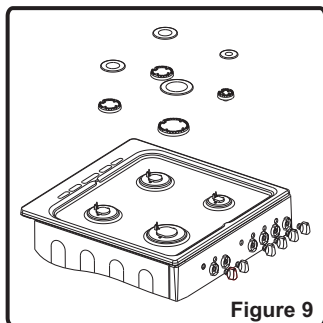


Figure 9

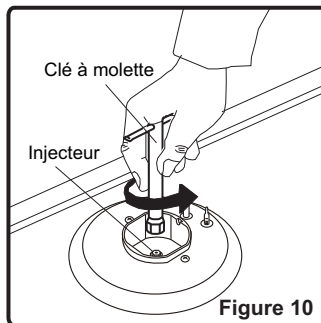


Figure 10

Injecteurs du four/gril :

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible (Figure 11). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four (Figure 12)..

Pour les brûleurs, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur (Figure 13). Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur (Figure 12).

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

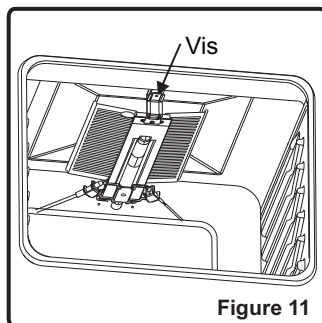


Figure 11

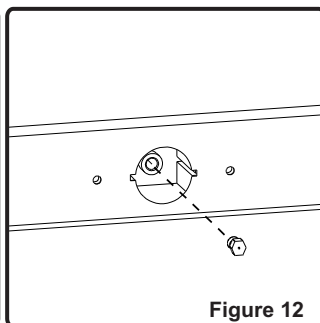


Figure 12

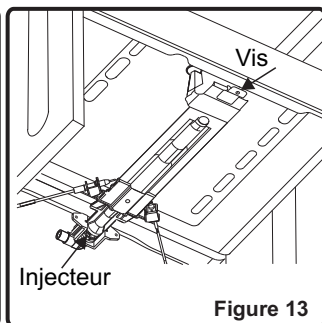


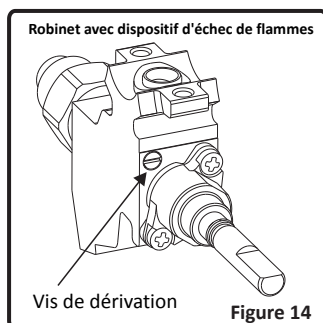
Figure 13

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets dotés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 14). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 15). Pour un réglage plus facile de la position de flamme réduite, il est conseillé d'enlever le panneau de commande (et le microrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

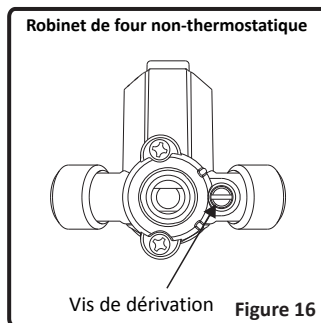
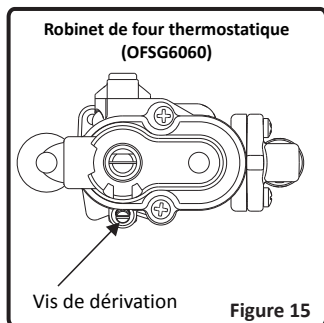
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en



Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas requis pour les brûleurs du gril.

Position à laquelle la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide favorisant l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du gril : Pour allumer le brûleur du gril, tournez le robinet du gril dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz

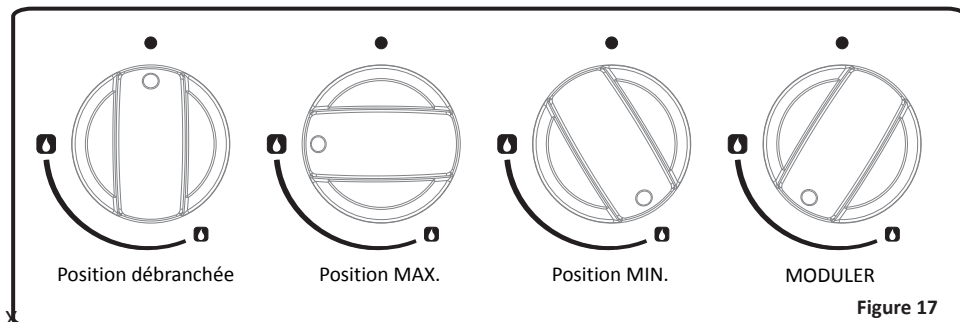
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Brûleurs du four/gril :

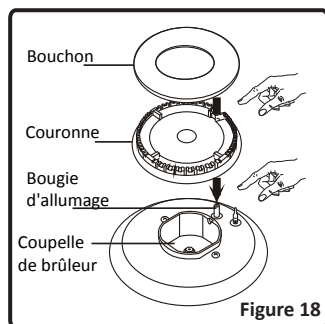
Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson



La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 18). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide: 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

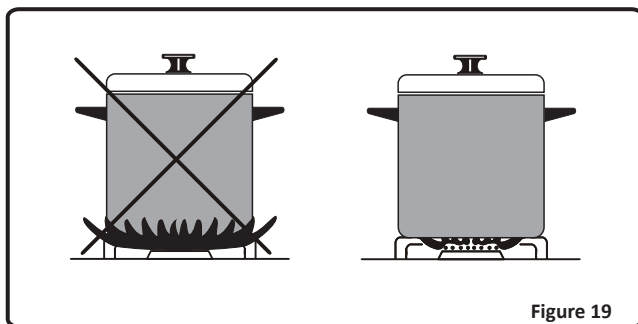


Figure 19

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.



AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position "Off" et le marqueur de la première température dans le sens antihoraire. Toujours utiliser le four entre les numéros maximum et minimum. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

OFSG6060

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	270°C
7	240°C
•	230°C
5	200°C
•	190°C
3	180°C
•	170°C
1	150°C
MIN.	145°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.
- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1.3 Contrôle du brûleur du grill

⚠ ATTENTION: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le Fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée.

Juste après avoir allumé le brûleur, installez le bouclier thermique du grill sous le panneau de commande. Ensuite, soulevez légèrement la porte du four jusqu'à ce que celle-ci s'arrête à la position semi-ouverte (30 °) et touchez au bouclier thermique.

Assemblage du bouclier thermique du grill

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous verrez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière du bouclier, comme dans le schéma

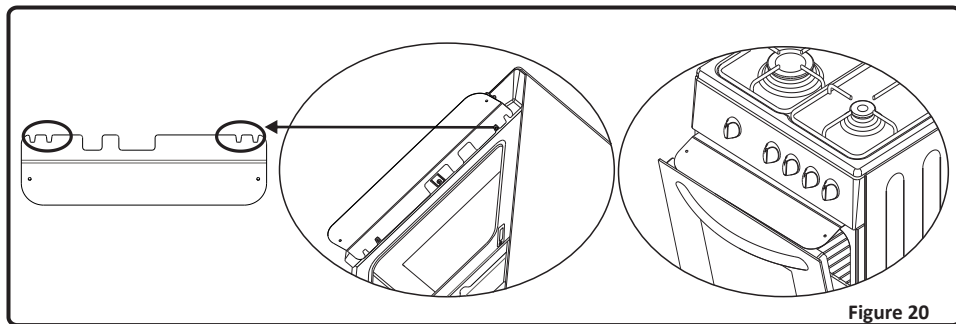


Figure 20

Deux vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignement sur les fentes de montage de sorte que le bouclier soit coincé au niveau du panneau de commande. Poussez le bouclier en direction de l'appareil jusqu'à ce qu'il reste fermement en place.

Cuisson

- Le brûleur du grill ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En fermant le brûleur du four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Mettez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin de recueillir la graisse pendant le grill.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées (5^{ème} ou 6^{ème}), de sorte que les denrées ne touchent au brûleur du grill.
- Préchauffez le grill pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au grill afin de minimiser les risques d'égouttement. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Ne couvrez jamais la poêle grill ou la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer la brûlure du grill.
- Si votre appareil est doté d'une poêle grill et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous d'avoir fermé le grill avant de refermer la porte.

4. UTILISATION DU PRODUIT

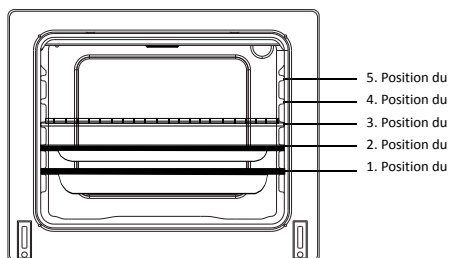
4.2 Accessoires du four

- Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que le bouclier thermique du grill manque ou s'il est endommagé, demandez-en un de réserve au service agréé le plus proche.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Cavité du four

Positions du support pour les supports moulés



Accessoires du four

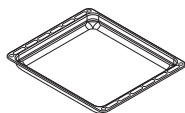
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle de votre produit.

Grille



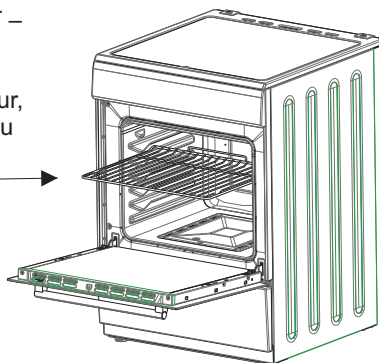
La grille sert à griller ou à porter différents ustensiles de cuisine. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Plateau profond



Le plateau profond sert à cuire les ragoûts. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

AVERTISSEMENT –
Placer la grille
correctement dans
une glissière du four,
et poussez jusqu'au
bout



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

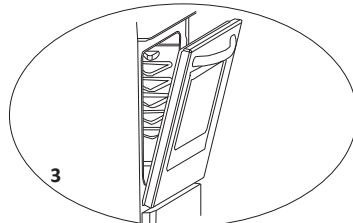
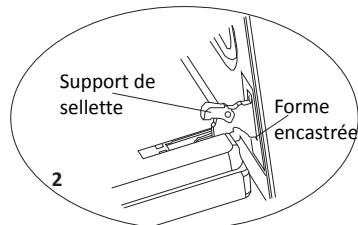
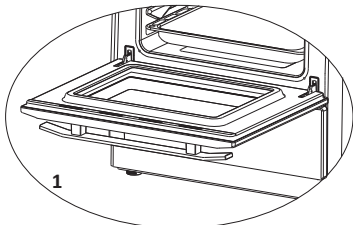
5.1 Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Pour enlever la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le support de sellette jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez-la en tirant vers vous-même.

REMARQUE : Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur la charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes (Figure 18).
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule(OFSG6060)

Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles en verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Mettez les lentilles en verre. Votre appareil sera ensuite prêt à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas;

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas ;

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6.2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que la grille n'endommage pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

TABLEAU D'INJECTEUR

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2E+3+ BE Classe: 1	LPG G30/G31 28-30/37 mbar	NG G20/G25 20/25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	85	115
Puissance Nominale(Kw)	3	2,75
Débit Nominal	218,1 g/h	261,9 l/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	65	97
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	127,2 g/h	166,7 l/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	65	97
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	127,2 g/h	166,7 l/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	50	72
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	72,7 g/h	95,2 l/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	76	120
Puissance Nominale(Kw)	2,8	2,8
Débit Nominal	203,6 g/h	266,7 l/h
BRÛLEUR DU GRILL		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	68	110
Puissance Nominale(Kw)	2,2	2,2
Débit Nominal	160 g/h	209,5 l/h



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.