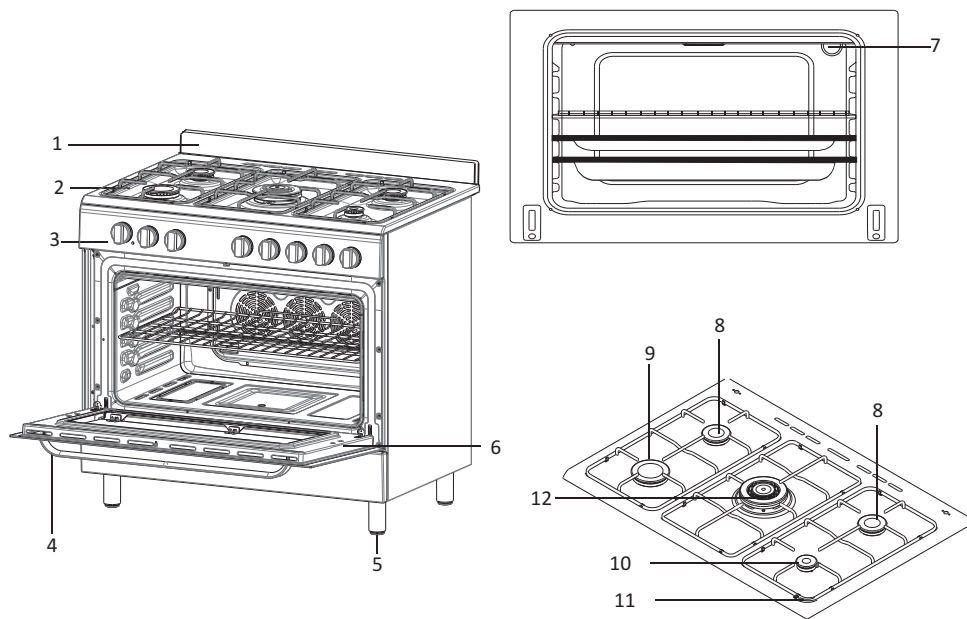




DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèle	Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
SCG96X	60	90	85/90

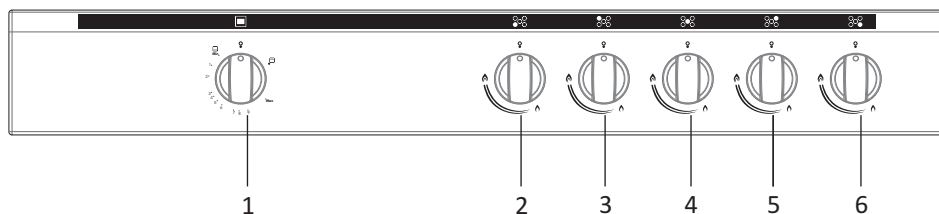
Liste des parties du four :

- 1- Couvercle
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Pieds réglables
- 6- Porte du four
- 7- Lampe du four

- 8- Brûleur semi-rapide
- 9- Brûleur rapide
- 10- Brûleur auxiliaire
- 11- Support de la casserole
- 12- Brûleur Wok

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Panneau de commande



- 1- Bouton de contrôle du four
- 2- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté gauche avant
- 3- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté gauche arrière
- 4- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Milieu
- 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté droit arrière
- 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz-Côté droit avant

Accessoires

Grille x 1
Plateau profond x 1

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton correspond à quel brûleur, vérifiez le symbole de position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à 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 (si disponible) : 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.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson :

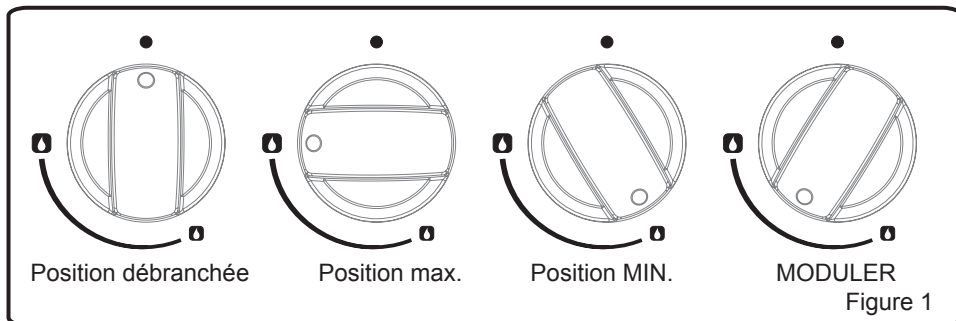
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer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

* Cette instruction est obligatoire pour les pays qui suivent les Directives de l'UE. Si votre pays ne respecte pas les Directives de l'UE, alors votre produit ne sera équipé d'aucun dispositif de sécurité contre les flammes.

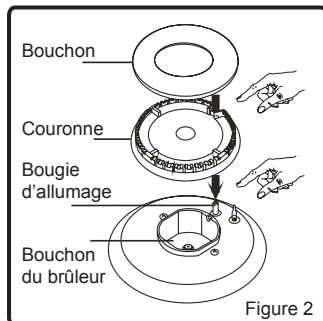
Brûleurs du four/gril :

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.

Commande 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 2). 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.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

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 brûleurs principaux, 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 / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

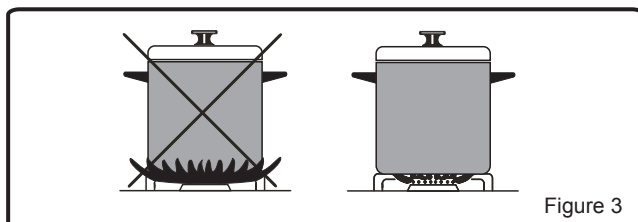


Figure 3

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le bouton principal 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 la portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table 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.
- N'utilisez pas des récipients de cuisson qui dépassent de la table de cuisson.

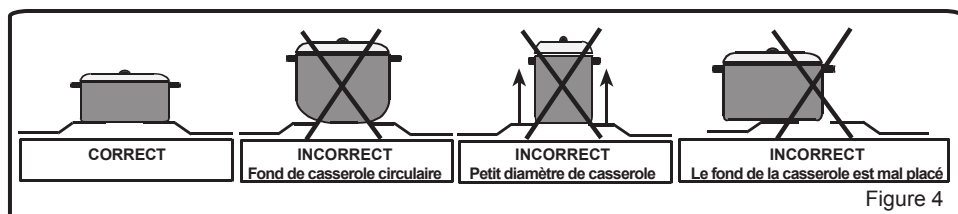


Figure 4

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Commande des brûleurs 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 « arrêt » et le marqueur de première température dans le sens antihoraire. Utilisez toujours le four entre les positions maximale et minimale. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

90x60

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	280°C
9	240°C
8	230°C
7	220°C
6	200°C
5	190°C
4	180°C
3	170°C
2	150°C
1	140°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.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

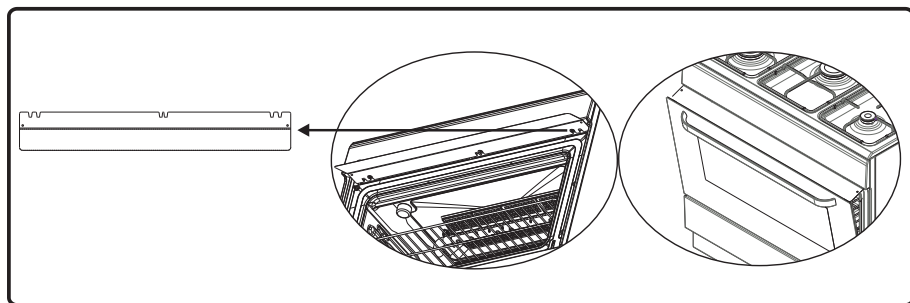
- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir 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 provenant du four et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

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 N) et touchez au bouclier thermique.

Assemblage du bouclier thermique du grill

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous trouverez trois petites fentes sur le bouclier thermique comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Les vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignage 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 éteignant le brûleur du grill, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Placez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin qu'il recueille de l'huile lors de la grillade.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées, 4 ou 5 ; de sorte que les aliments ne touchent pas le 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'éclaboussure. 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.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Broche pour rôtisserie (utilisée avec le grill) (Si disponible)

La fonction Rôtisserie sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez la grille à broche sur la troisième étagère et placez la broche sur la grille. Poussez la grille à broche jusqu'à insertion des broches à droite de la cavité du four. Placez un plateau sur la première étagère avant le début de la rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lors de la rôtisserie avec broche, le brûleur de grill doit être allumé. Si la fonction de grillade la porte fermée n'est pas disponible sur votre four, la feuille de protection de la grille doit être placée à sa place sous le panneau de commande.

Une fois la rôtisserie terminée, enlevez la broche en utilisant le fil de support de broche.

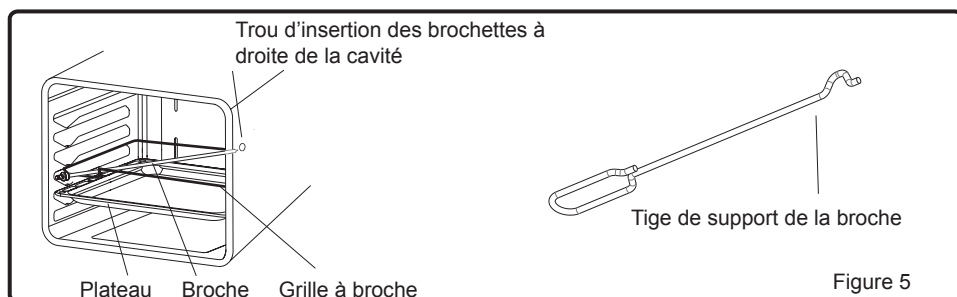


TABLEAU D'INJECTEURS

G30 28-30mbar 14.9 kW 1083 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR WOK		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	96
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	342,8 l/h	261,7 g/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	150	98
Puissance Nominale(Kw)	4,2	4,2
Débit Nominal	400 l/h	305,4 g/h
BRÛLEUR DU GRILL		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	85
Puissance Nominale(Kw)	3,1	3,1
Débit Nominal	295,2 l/h	225,4 g/h

CE BUT
1 AVENUE SPINOZA
77437 EMERAINVILLE

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION DE LA
CUISINIÈRE 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 l'utilisation du produit. Veuillez contacter le service agréé le plus proche pour procéder à l'installation de votre appareil.

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.

* Les visuels utilisés dans le présent manuel sont présentés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des modèles.

TABLE DES MATIÈRES

1.	AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ
2.	INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION
	2.1 Environnement d'installation de l'appareil
	2.2 Installation du produit
	2.3 Connexion du gaz
	2.4 Changement du gaz
	2.5 Branchement électrique et sécurité
	2.6 Réglage des pieds
3.	UTILISATION DE VOTRE FOUR
	3.1 Utilisation des brûleurs
	3.1.1 Commande des brûleurs de la table de cuisson
	3.1.2 Contrôle du brûleur du four
	3.1.3 Contrôle du brûleur du gril
	3.1.4 Utilisation de la minuterie numérique
	3.1.5 Utilisation de la minuterie mécanique
	3.2 Accessoires du four
4.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
	4.1 Nettoyage
	4.2 Entretien
5.	RÉPARATION ET TRANSPORT
	5.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service de réparation
	5.2 Information relative au transport

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL. CONSERVER LE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR INFORMATION EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU EN COMMUN POUR PLUS D'UN MODÈLE. IL EST POSSIBLE QUE VOTRE APPAREIL NE DISPOSE PAS DE TOUTES LES FONCTIONS MENTIONNÉES DANS CE MANUEL. VEUILLEZ PRÊTER ATTENTION AUX PARAGRAPHES COMPORTANT DES IMAGES DANS LE MANUEL.

Avertissements en matière de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.

- **AVERTISSEMENT** : Le présent appareil, tout comme ses pièces accessibles, peut s'échauffer au cours de l'utilisation. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson avec de la graisse ou de l'huile laissée sans surveillance sur une plaque peut être dangereux et peut provoquer un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie: Ne pas ranger des objets sur les surfaces de cuisson.

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- **AVERTISSEMENT** : Si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique. Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant son ouverture. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

- L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.

- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter que l'appareil ne bascule, utilisez des supports de stabilisation (pour plus de détails à ce sujet, référez-vous au guide du kit anti-basculement).

- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

- Pendant l'utilisation, les poignées tenues pendant de courtes périodes en temps normal peuvent s'échauffer.

- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four et d'autres surfaces car ils peuvent rayer la surface, briser la vitre, et endommager la surface.

- Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de procéder au remplacement de la lampe, afin d'éviter un éventuel choc électrique.

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière ou du gril. Tenir les petits enfants hors de portée.

- La fabrication de votre appareil obéit à toutes les normes et réglementations applicables dans votre localité et sur le plan international.

- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation ou de réparation qui sont effectués par des techniciens non qualifiés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz ou la tension et la fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

- **ATTENTION** : Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire les aliments. Il a également été fabriqué exclusivement pour être utilisé à des fins domestiques et ne peut par conséquent être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.

- Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

- Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole de votre pays ne figure pas sur l'appareil, il faut se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Vu la fragilité de la vitre, il faut faire attention lors du nettoyage afin d'éviter les rayures. Éviter des chocs sur la vitre avec des accessoires.

- assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements pour l'installation

- Ne pas mettre l'appareil en service sans qu'il soit complètement installé.

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.

- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.

- Les matériaux adjacents à l'appareil (boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Au cours de l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se dégage des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où votre produit est utilisé.

- Au cours de l'utilisation, les surfaces externes et internes du four s'échauffent. En ouvrant la porte de votre four, tenez-vous à l'écart, de sorte à éviter la vapeur chaude qui s'en échappe. Ces vapeurs pourraient vous brûler.

- Ne placez pas des matériaux inflammables ou combustibles, à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

- Utilisez toujours des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.

- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Elles peuvent s'enflammer si elles sont chauffées à l'extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.

- Placez toujours les casseroles au centre de la surface de cuisson et tournez les poignets dans une position sûre afin qu'ils ne soient pas heurtés ou arrachés.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton principal de contrôle éteint. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (arrêté) quand il n'est pas utilisé.

- Les plaques s'inclinent lorsqu'on les tire pour les faire sortir. Faites attention à ne pas déverser un liquide chaud.

- **ATTENTION** : L'utilisation d'une cuisinière à gaz s'accompagne d'une production de chaleur, d'humidité, et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).

- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.

- Pendant l'utilisation du brûleur du gril, laissez la porte du four ouverte et n'oubliez pas de toujours utiliser le bouchier déflecteur de gril fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur du gril avec la porte du four fermée.

- **ATTENTION** : Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.

Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.

Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

- Ne laissez jamais rien posé sur la porte ou le tiroir du four lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou d'en casser le couvercle.

- Ne placez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées). - évitez d'accrocher des serviettes, lavettes ou autres torchons sur l'appareil ou ses poignées.



Au cours du nettoyage et de l'entretien

- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou arrêté les principaux commutateurs. - Évitez de retirer les boutons de contrôle pendant le nettoyage du panneau de commande.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

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.

⚠ Important : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

2.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre appareil doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Lors du fonctionnement de cet appareil, 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.

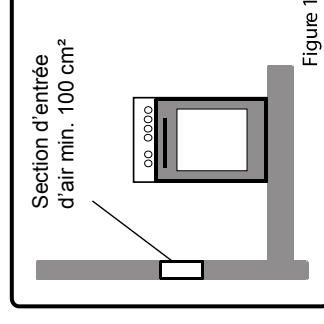


Figure 1

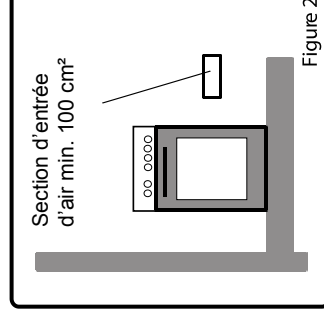


Figure 2

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). Ces trous doivent être situés tout près du fond et à l'opposé pour ne pas être obstrués. 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.

Échappement 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.

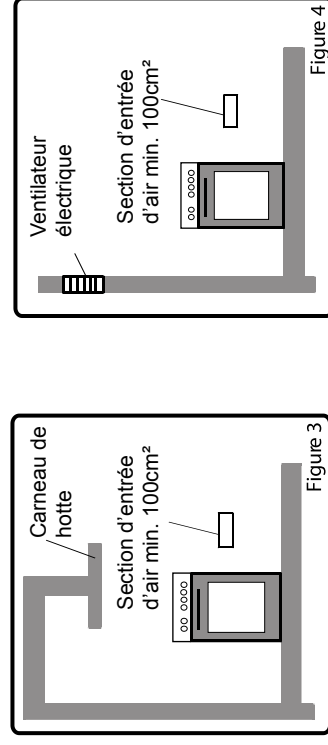


Figure 3

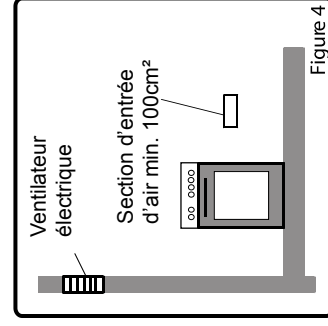


Figure 4

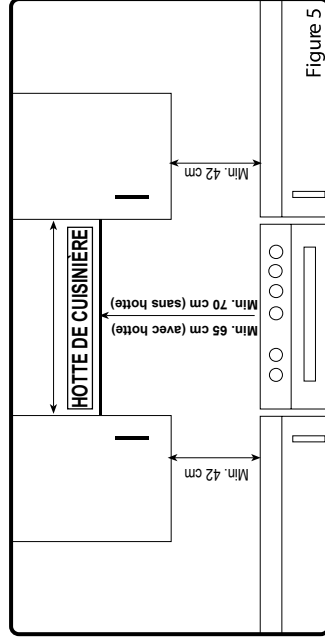


Figure 5

2.2: Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif lors de l'installation de l'appareil. 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 de matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- 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.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Les hauteurs minimales entre le support de plateau et les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sur le produit sont présentées dans la figure 5. Ainsi, la hotte de cuisine doit être fixée à une hauteur minimale de 65 cm du support de tableau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70cm.

2.3 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. Vérifiez d'abord le type de gaz qui est installé dans la cuisine. Vérifiez d'abord le type de gaz qui est installé dans la cuisine. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Veillez à ce que la pression du gaz d'entrée soit appropriée aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'en tirer la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation. 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 une fois par an pour assurer la sécurité. Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 900°C. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doit pas être défilant. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

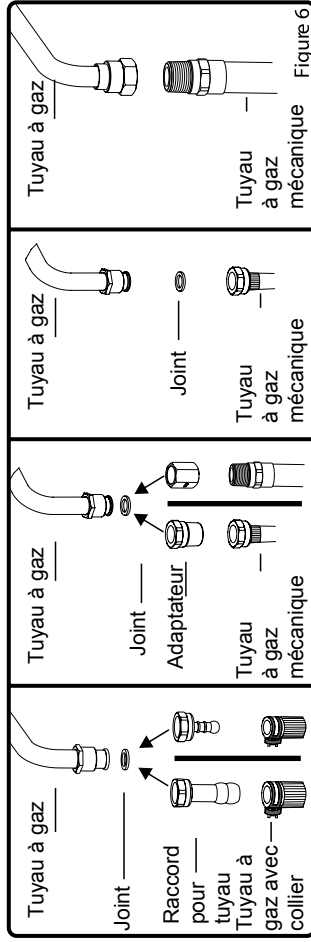
Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a une fuite. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin. Évitez d'utiliser une flamme nue pour 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 des plus usuelles méthodes), 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.

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 servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.



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.

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.

2.4 Conversions des gaz

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

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. 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 du tuyau d'alimentation en gaz:

Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la du réseau électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 7).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans le kit de conversion, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

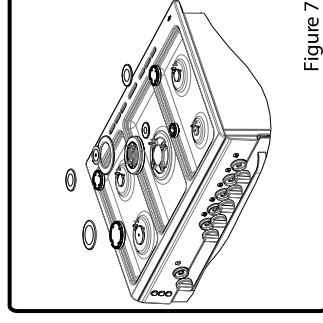


Figure 7

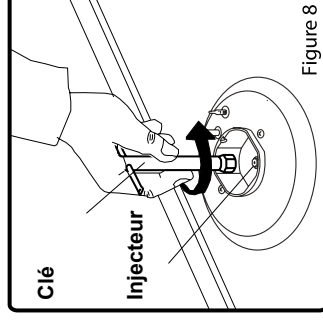


Figure 8

Injecteurs du four/gril:

Pour remplacer l'injecteur du four, ouvrez la porte du four. Démontez le couvercle du brûleur en enlevant les vis (Figure 9.1). Enlevez les vis qui resserrent le brûleur sur le côté du boîtier intérieur (Figure 9.2) et tournez soigneusement le brûleur vers vous (Figure 9.3). Enlevez le panneau du fond du four et l'injecteur du four devient visible. Il peut dès lors être remplacé à l'arrière avec une clé de M6 (Figure 9.4).

Pour remplacer l'injecteur du grill, ouvrez la porte du four et enlevez les vis qui serrent le côté supérieur du brûleur du grill du boîtier intérieur (Figure 9.5). Poussez soigneusement le brûleur du grill vers vous. L'injecteur du grill apparaîtra du côté par lequel le brûleur est démonté (Figure 9.6).

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).

Une fois la conversion effectuée, il est nécessaire de vérifier les fuites de gaz.

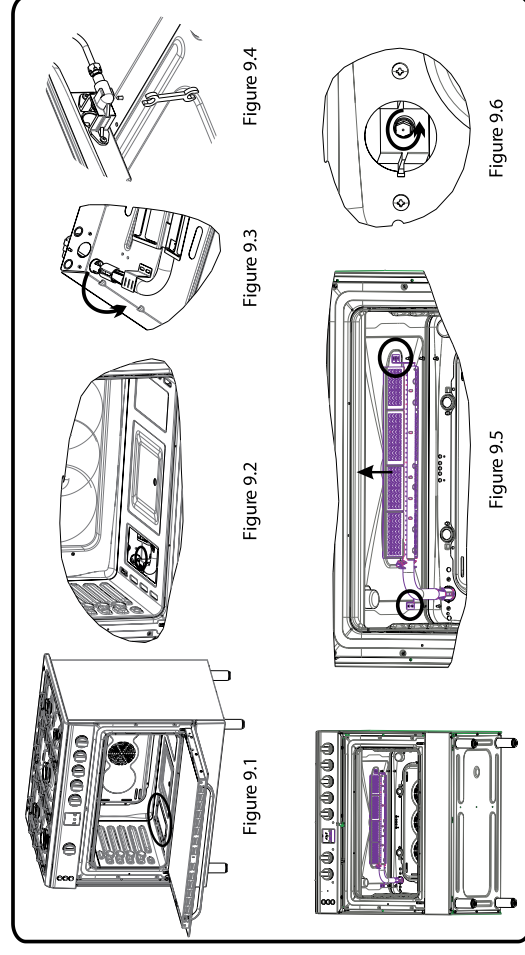


Figure 9.2

Figure 9.3

Figure 9.4

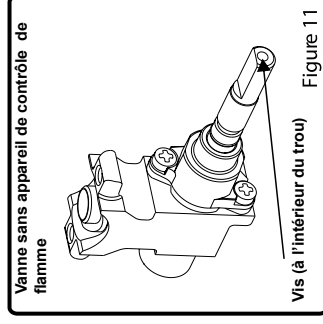
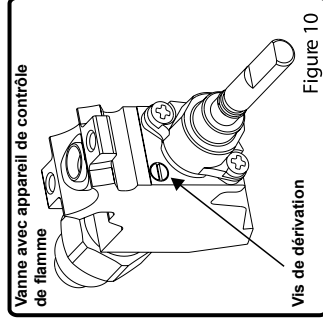
Figure 9.5

Figure 9.6

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 équipés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 12). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 13). Pour un réglage plus facile de réduction de la flamme, il est conseillé de retirer le panneau de commande (ainsi que le micro interrupteur, si disponible) pendant le réglage.

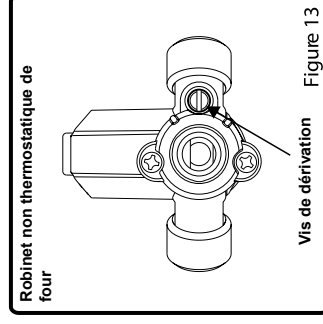
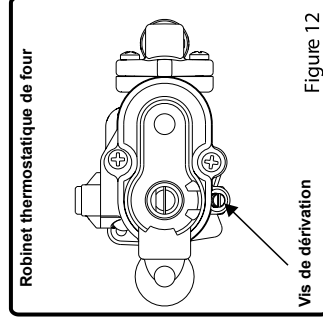
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint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



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.

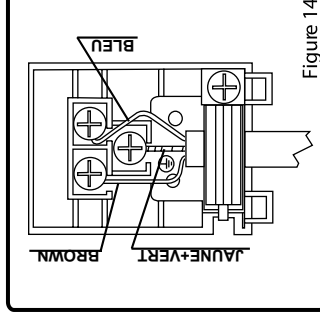
Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas requis pour les brûleurs du gril.

Pour une position de flamme, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion de NG à LPG, cette même vis doit être ressermée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.



2.5 Branchement électrique et sécurité (Si disponible)

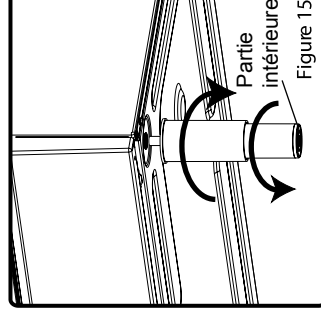
- Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.
- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez vous assurer que le câble d'alimentation doté de l'isolation adéquate est connecté à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'y a pas de sortie électrique de terre respectant la réglementation en vigueur dans la zone d'installation du produit, 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.



- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si l'alimentation électrique est différente, contactez 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.

2.6 Réglage des pieds

Il y a quatre pieds réglables à l'intérieur du produit. Assemblez les pieds aux endroits appropriés en bas des feuilles de support du panneau en tournant le pied dans le sens horaire tel qu'indiqué dans la figure 15. Lorsque l'appareil est installé à l'emplacement où il sera utilisé vérifiez qu'il est en équilibre. Si ce n'est pas équilibré, réglez les pieds en tournant la partie intérieure des pieds dans le sens anti-horaire si nécessaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 50mm 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. UTILISATION DE VOTRE FOUR

3.1.1. Utilisation de la minuterie numérique (si disponible)

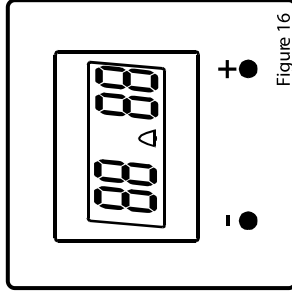


Figure 16

Réglage du son

La minuterie affiche l'heure du jour; si le bouton (-) reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton (-), la minuterie émettra trois types différents de bip. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Réglage sonore de la minuterie numérique

La minuterie affiche l'heure qu'il est; si le bouton de gauche (bouton "-") reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton "-", la minuterie émettra trois types différents de bip. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

3.1.2. Utilisation de la minuterie numérique (si disponible)

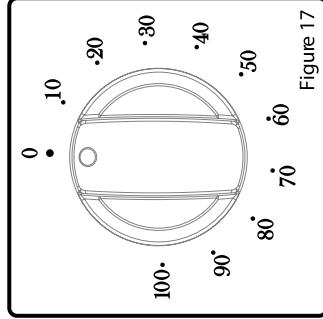


Figure 17

Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour arrêter le four, vous devez éteindre la commande du four.

3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

3.2 Accessoires

L'appareil 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 chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.

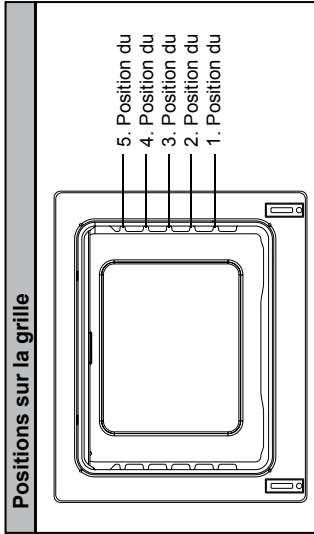
Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. 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 en verre 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 grill 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.

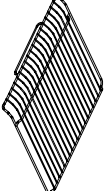
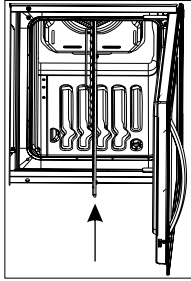
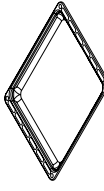
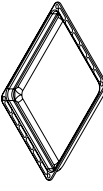
• Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

Cavité du four

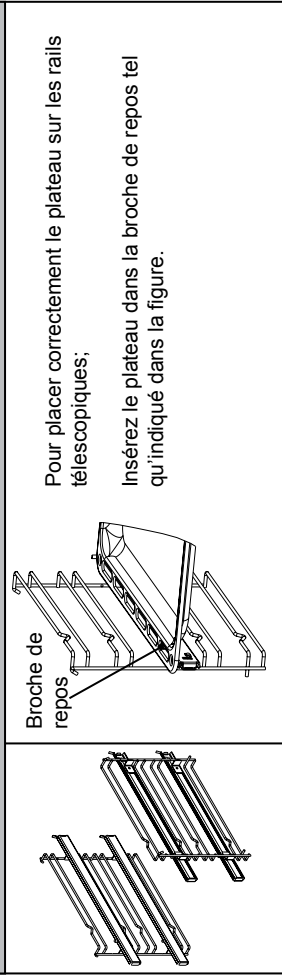


Accessoires du four

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

Grille	
	La grille est utilisée pour griller ou pour y placer les différents ustensiles de cuisine. AVERTISSEMENT- Mettez la grille sur n'importe quel support dans la cavité du four et poussez-la jusqu'à l'extrémité correspondante. 
Plateau peu profond	
	Le plateau peu profond est utilisé pour la cuisson des pâtes comme les flans etc. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.
Plateau profond	
	Le plateau profond est utilisé pour la cuisson des mets. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.
Grille pour plateaux profonds	
	La grille doit être correctement placée dans les plateaux profonds. Il est recommandé d'utiliser cet accessoire lors du gril des steaks, boulettes etc.

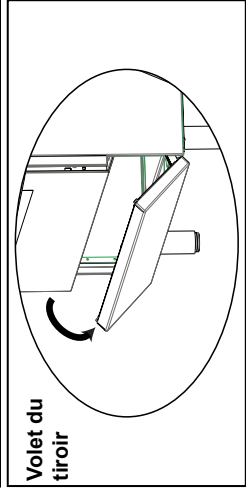
Rails télescopiques



Broche de repos

Pour placer correctement le plateau sur les rails télescopiques;
Insérez le plateau dans la broche de repos tel qu'indiqué dans la figure.

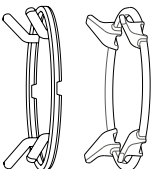
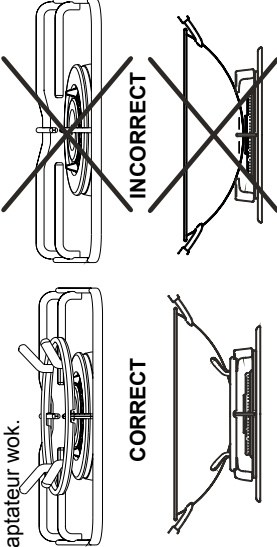
Tiroirs



3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

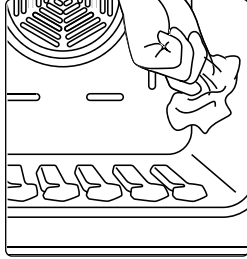
Accessoires de la table de cuisson

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

Adaptateur café	 Placez l'adaptateur café sur la grille du brûleur auxiliaire lorsque les petits ustensiles de cuisine sont utilisés pour les empêcher de s'incliner.
Adaptateur Wok	 L'adaptateur wok doit être placé sur le support de plateau du brûleur wok. AVERTISSEMENT : L'utilisation des casseroles wok sans adaptateur wok pourrait endommager le brûleur. Veuillez ne pas utiliser l'adaptateur wok avec des casseroles à fond plat. De même, n'utilisez pas des casseroles à fond convexe sans l'adaptateur wok.  CORRECT INCORRECT

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 Nettoyage



Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

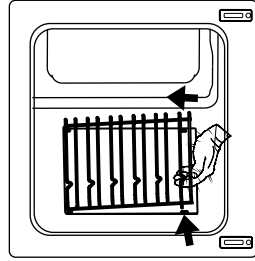
Nettoyage du four

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

Nettoyage catalytique (Si disponible)

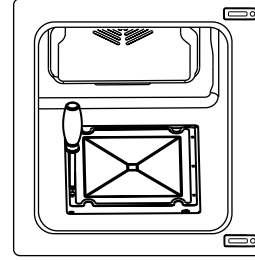
Le nettoyage catalytique comprend un revêtement qui est appliqué sur la cavité du four. Les manchons catalytiques éliminent les résidus de graisse pendant la cuisson élevée à des grandes températures. S'il y a des résidus de graisse après la cuisson, on peut les éliminer en chauffant le four à vide pendant une heure de temps à une température de 250°C. Il y a des limites. La cavité entière n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base qui est en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyés à l'aide des nettoyeurs ménagers.

Pour enlever la grille



Pour enlever la grille,
Poussez la grille comme indiquée dans la figure. Après l'avoir libérée (1), soulevez-la (2).

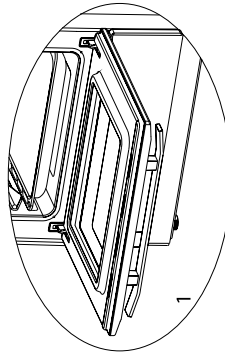
Pour enlever le panneau catalytique



Pour enlever le manchon catalytique,
Enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

Nettoyage du couvercle en verre (Si disponible)

Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un nettoyeur de verre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

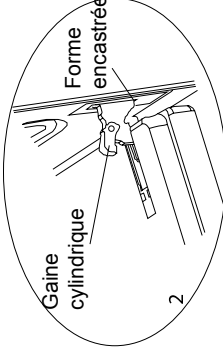
Pour enlever la porte du four

Pour enlever la porte en four

- Ouvrez la porte du four (1).

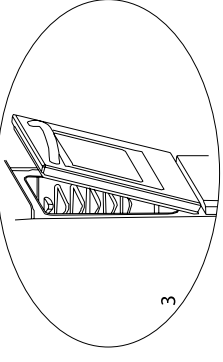
- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, pinces etc.) jusqu'à la fin(2).

- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans la figure 3 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 de chaque mécanisme de charnière soit bien positionné comme indiqué sur la deuxième figure.

**Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques**

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes.
- 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. Dans ce cas, 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:

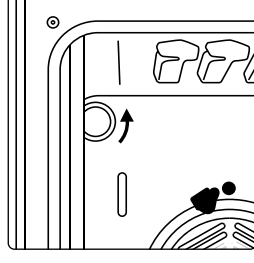
Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

Surface de la table de cuisson**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.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. 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 en acier inoxydable.

4.2 Entretien**Pour changer la lampe du four (Si disponible)**

Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles de verre.

Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Placez les lentilles de verre.

Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

La lampe est conçue pour une utilisation dans les appareils de cuisson domestique. Elle ne saurait par conséquent être utilisée pour l'éclairage d'une pièce.

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.

5. RÉPARATION ET TRANSPORT

5.1 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).

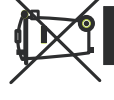
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

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

5.2 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 les plateaux et la grille n'endommagent 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.



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectées par une manipulation inappropriée des déchets issus 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.