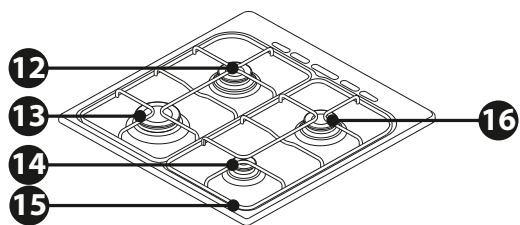
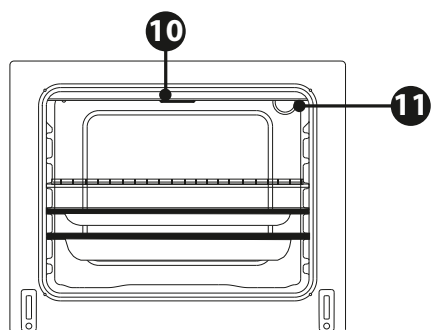
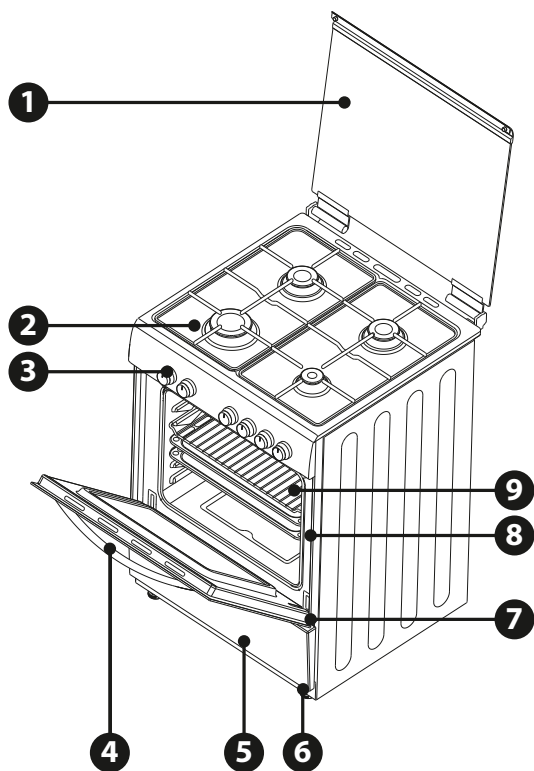


Selec line

400045 / YG55E4021E4102



MANUEL D'UTILISATION
Cuisinière gaz (p.3)



SOMMAIRE :

1/ CONSIGNES DE SECURITE	P.3
2/ DESCRIPTION	P.9
3/ SPECIFICATIONS TECHNIQUES	P.9
4/ INSTALLATION	P.9
5/ UTILISATION	P.16
6/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE	P.20
7/ SERVICE APRES-VENTE	P.22

FR

1/ CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur:

1. L'installation, le raccordement, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment aérés.

2. Avant installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il

doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

3. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu.

4. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.

6.  Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective. Ne passez débarrasser

 des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

7. MISE EN GARDE: l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours

de l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

8. MISE EN GARDE: laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes avec par exemple un couvercle ou une couverture anti-feu.

9. N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou autres matériaux combustibles.

10. Ne posez rien sur la table de cuisson (papiers, livre de recettes, tissus...etc.) même si celle-ci n'est pas en fonctionnement. Une mise en route accidentelle pourrait provoquer un incendie.

11. Les instructions concernant la maintenance de l'appareil figurent dans le paragraphe «ENTRETIEN ET NETTOYAGE».

12. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer votre appareil.

13. ATTENTION : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

14. N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du

four.

15. Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

16. Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

17. votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

18. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.

MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

19. Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-

four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement). En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

20. Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

21. Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes). Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson.

22. Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique

des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

23. Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

24. Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

25. Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

2/ DESCRIPTION

- | | | |
|--------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 1- Couvercle | 6- Pieds réglables | 12- Brûleur semi-rapide |
| 2- Plan de cuisson | 7- Porte du four | 13- Brûleur rapide |
| 3- Bandeau de commande | 8- Lèche frite | 14- Brûleur auxiliaire |
| 4- Poignée de la porte du four | 9- Grille | 15- Grille support casserole |
| 5- Façade sous-four ou tiroir | 10- Brûleur du gril | 16- Brûleur semi-rapide |
| | 11- Lampe du four | |

3/ SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Marque	Selecline
Référence	YG55E4021E4102 / 400045
Type de gaz / pression d'alimentation	G20/G25 – NATUREL : 20/25 mbar G30 – BUTANE : 28-30 mbar G31 – PROPANE : 37 mbar
Pays de destination	France
Classe de l'appareil	1
Catégorie	II2E+3+
Débit calorifique nominal de l'ensemble des brûleurs	9,4 kW
Débit de gaz	698 g/h (G30, 28-30mbar) 890 l/h (G20, 20mbar)

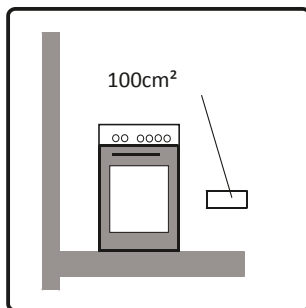
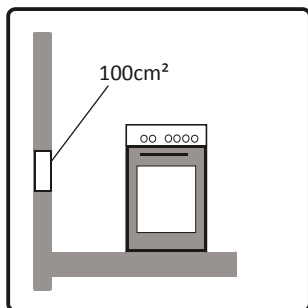
4/ INSTALLATION

L'installation, le raccordement, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur.

4.1 Environnement d'installation de votre cuisinière :

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. 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 des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous).

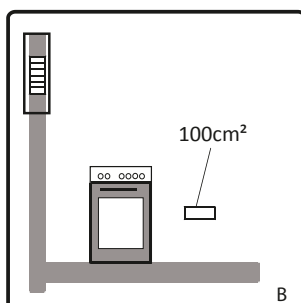
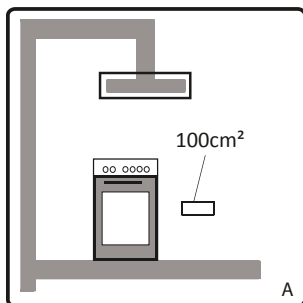
- Pendant son fonctionnement, cette cuisinière nécessite 2m³/h d'air par kw.



• Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

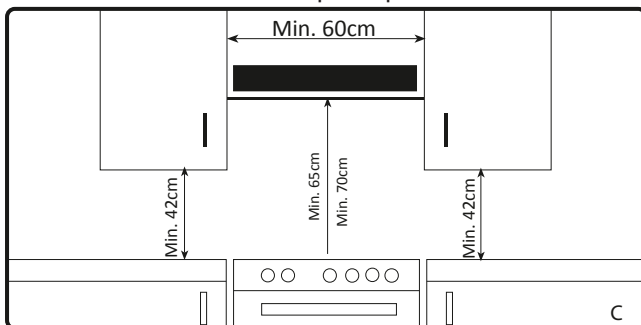
Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (A), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (B) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois son propre volume d'air par heure.



4.2 Installation de votre cuisinière :

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



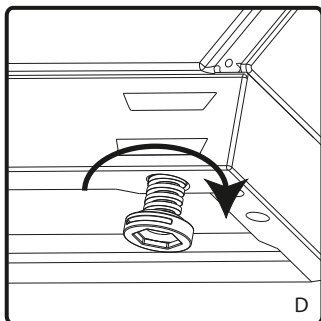
FR

- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée ci dessus. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqué avec un matériau résistant à une température atteignant 100°C.

4.3 Réglage des pieds :

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (D). La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale. Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm.

Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds. Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).



4.4 Raccordement au gaz :

Branchement gaz et vérification des fuites

FR

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée).

Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane.

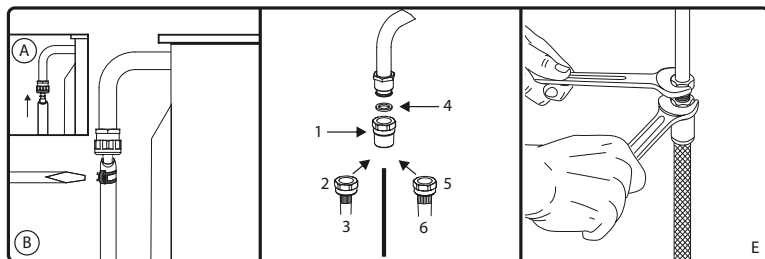
L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN,
- Assurez vous que le tuyau que vous utiliser est conforme a la norme NF D 36112 ou NF D 36125,
- Utiliser toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même coté détendeur (E).

La longueur maximale autorisée est 1,5m. Il est très important de surveiller la date limite de péremption indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.



1- Raccird TFEM
2- TFEM GB
3- Gaz Butane

4- Joint
5- Tfem GN
6- Gaz Naturel

Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière, et coté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus).

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100 / 36103 / 36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz:

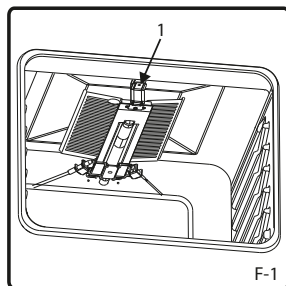
- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlé avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.
- Le branchement gaz se trouve à l'arrière droit de l'appareil (appareil vu de devant) et il est prévu pour une alimentation en gaz coté droit. Si votre alimentation gaz se situe coté gauche, il est impératif de mettre un kit de série homologué qui est disponible auprès du service après-vente.»

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

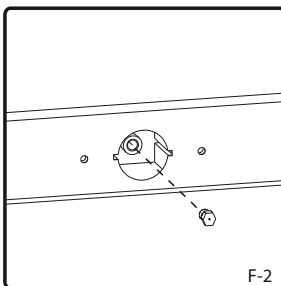
4.5 Remplacement des injecteurs :

Pour le brûleur du four (bas), ouvrez la porte du four, démontez les vis de maintien de la tôle inférieure (F-1). Ouvrez le compartiment situé sous le four (tiroir, ou porte abattante) pour accéder à la vis de fixation avant qui se trouve sur le brûleur (F-3) Si la cuisinière est équipée d'une façade sous four fixe, il faudra d'abord démonter la porte du four pour avoir accès aux vis de maintien de cette tôle. Enlevez la vis du brûleur, et déplacez le brûleur en diagonale afin d'avoir accès à l'injecteur situé à l'arrière bas du moufle du four (F-2).

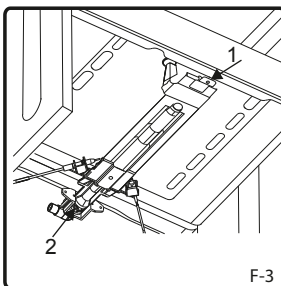
Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm. Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).



1- Vis



2- Injecteur



F-3

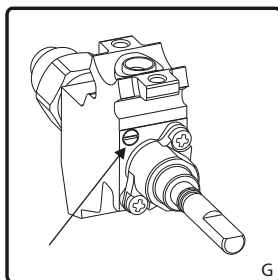
Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (G). Pour un réglage plus facile de la flamme position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique), pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-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 réglage est correct. Pour contrôle, 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 direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

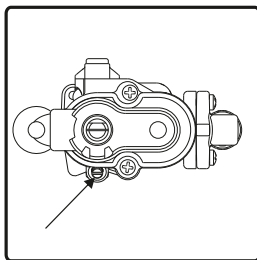
Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.



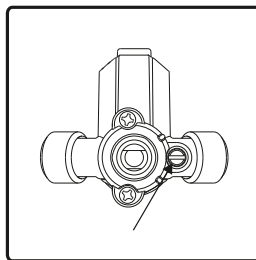
Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme minimale n'est pas requis pour le brûleur du gril.

Pendant la conversion du GPL au GN, la vis de dérivation doit être dévissée. Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum. Pendant ce réglage, assurez-vous que la cuisinière est débranché du secteur et que l'alimentation de gaz est ouverte.



Robinet de four thermostatique



Robinet de four non-thermostatique

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

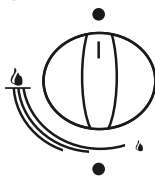
Il faut vérifier régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau. Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conforme aux normes actuelles.

Après avoir changé le tuyau, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement gaz et vérification des fuites

G30 28-30mbar 9,6 kW 698 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)	2,75	3
Débit Nominal	262 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,6 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,6 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	107	68
Puissance Nominale(Kw)	2,1	2,1
Débit Nominal	200 l/h	153 g/h

5/ UTILISATION

(FR)



5.1 Allumage des brûleurs :

Les symboles  à droite des manettes indiquent le brûleur associé.

Appuyez sur la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum .

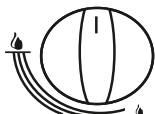


Approchez une allumette de la tête du brûleur et maintenez la manette appuyée à fond pendant 10 secondes environ.

Lâchez la manette et assurez-vous que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, fermez la manette de commande, attendez au moins 1 minute puis répétez l'opération.



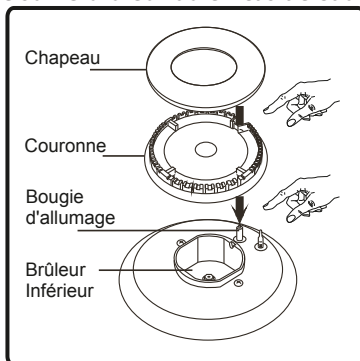
Réglez la flamme entre la position de puissance maximum et minimum de façon à obtenir l'intensité désirée.



Pour éteindre le brûleur, tournez la manette jusqu'à la position arrêt . Ne placez pas la manette entre les positions de puissance maximum et d'arrêt.

5.2 Sécurité thermocouple :

Votre appareil est équipé d'un dispositif de sécurité thermocouple au niveau de chaque brûleur. Ce dispositif coupe l'arrivée de gaz si la flamme s'éteint en cas de débordement d'un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple.



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet de gaz et vérifiez que les chapeaux et couronnes sont bien positionnés. Ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils aient refroidi avant de les manipuler.

Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette de commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

5.2 Choix du brûleur :

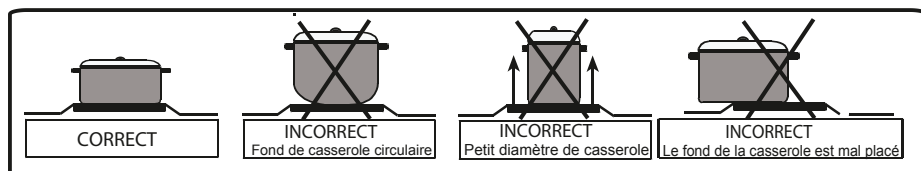
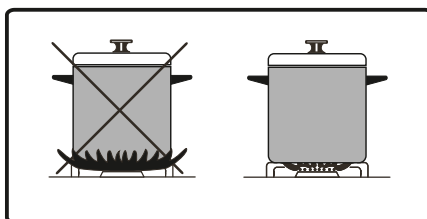
Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des récipients placés sur les brûleurs et utilisez des récipients à fond plat et épais. Ne pas utiliser de récipients dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergie.

Utilisez des récipients de diamètre correspondant à la flamme ; si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Mettez toujours des couvercles sur vos récipients.

Ne pas utiliser de récipients qui débordent de la table de cuisson et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.

Fermez le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas votre appareil sur une longue période.

Veillez à ce que la base du récipient soit sèche avant de le placer sur un brûleur.



Brûleur	Diamètre des récipients à utiliser
rapide	22 – 26 cm
semi rapide	14 – 22 cm
auxiliaire	12 – 18 cm

5.3 Utilisation du brûleur du four gaz

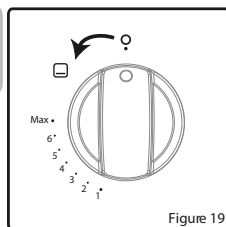


Figure 19

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué cidessus, vous pouvez régler la température à l'intérieur du four, en positionnant la manette en face des indications qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur la base de la manette (mini à maxi). Si votre four est équipé d'un thermostat, consultez le tableau des températures cidessous pour le choix des température en fonction des aliments à cuire. Évitez de faire fonctionner le four en mettant la manette entre la position "Arrêt" et l'indication de la température mini

(dans le sens antihoraire). Toujours utiliser le four entre les positions maximum et minimum.

Pour arrêter la cuisson du four, tournez la manette du brûleur four dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	250°C
7	230°C
6	220°C
5	210°C
4	200°C
3	190°C
2	180°C
1	170°C
MIN.	155°C

Préchauffage

- Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire 10 minutes avant de mettre les plats.
- 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

- Votre cuisinière est livrée (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce.
- Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.
- Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de

cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.

- Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent.
- Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four

5.4 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. 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 poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille 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 dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur grill à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du grill et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

6/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

(FR)

Veillez à ce que tous les brûleurs soient éteints et que la table de cuisson soit froide avant d'effectuer le nettoyage. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser.

Nettoyage des plaques :

N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les couronnes. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux.

Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place. Évitez de nettoyer le plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.

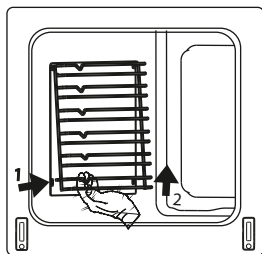
Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.

Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Nettoyage du four :

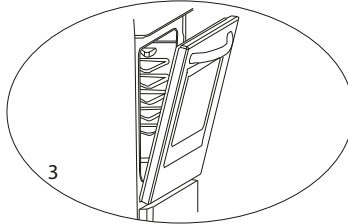
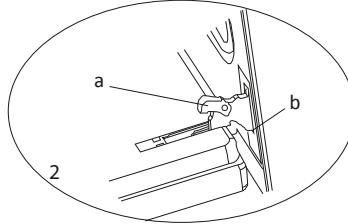
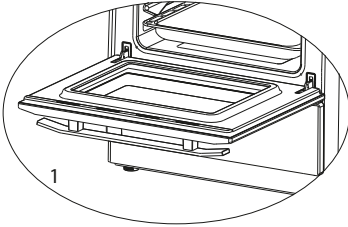
L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyeurs secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Pour enlever les grilles latérales



Pour enlever le support latéral :
Poussez le support comme indiqué dans la
dessin.
Après l'avoir libéré(1), soulevez-la(2).

Pour démonter la porte du four



- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage (a) jusqu'à la position finale (b) (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^e schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

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

Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur le support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

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 les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement 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 les éléments suivants en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

7/ SERVICE APRES-VENTE

(FR)

Avant de contacter le Service après vente :

Si le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

Si les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- vérifiez si les éléments du brûleur ont bien été remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.
- si les problèmes de la table de cuisson continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

En cas d'anomalie de fonctionnement et si, malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le service après-vente est le premier habilité à intervenir.

Pour obtenir un service rapide, il est essentiel qu'au moment où vous appelez le service après-vente, vous communiquiez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil.

Service après-vente : France : 0972 720 720

Service après-vente : Luxembourg : 4377432692

Marque		Selec line
Modèle		400045
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

AUCHAN - SNC OIA
200, rue de la Recherche
59650 Villeneuve d'Ascq
France

Made in Turkey



52206598