

Cuisinière tout gaz

949302
CG604CCSVET

GUIDE D'UTILISATION 02

▲▲▲▲▲
VALBERG

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A**Avant d'utiliser
l'appareil**

4 Consignes de sécurité

B**Aperçu de
l'appareil**13 Description de l'appareil
14 Spécifications techniques**C****Utilisation de
l'appareil**16 Préparation de l'installation
17 Positionnement de la cuisinière
18 Réglage des pieds
18 Raccordement au gaz - FR
20 Raccordement au gaz - BE
21 Changement de gaz
24 Avant la première utilisation de la plaque de cuisson
27 Utilisation des brûleurs**D****Informations
pratiques**33 Entretien et nettoyage
36 Nettoyage des brûleurs à gaz
37 Autres contrôles
37 Astuces de dépannage
38 Informations relatives au transport
38 Conseils en matière d'économie d'énergie

Consignes de sécurité

Lisez attentivement la totalité de cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson et conservez-la afin de pouvoir la consulter en cas de besoin.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés.

Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas les réparations par vous-même au risque de vous exposer à un danger d'électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec mise à la terre conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique et de la mise à la terre, faites appel à un électricien qualifié.

responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.



ATTENTION !
Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour le chauffage d'une salle. La

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant de l'expérience et des connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage

et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

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

- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté 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 doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

- 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.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays figure sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays ne figure pas sur

votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations relatives aux conditions particulières d'utilisation.



MISE EN GARDE !

L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf s'ils sont constamment sous surveillance.



AVERTISSEMENT !

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.



AVERTISSEMENT !

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer

de l'huile. Ne laissez pas de matières inflammables près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).



MISE EN GARDE !

Risque d'incendie : Ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.



MISE EN GARDE !

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que des aérosols ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson.



AVERTISSEMENT !

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques, il est

impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

- Ne déposez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Enlevez du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si 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, assurez-vous que l'appareil a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous

les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- 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. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, sur une prise triplite, sur un système de commande à distance ou sur tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. 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).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances), vous risqueriez de vous brûler.

- Veillez à ce que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du

four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture). Cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction d'autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four. Cela pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).



MISE EN GARDE !
Les parties
accessibles peuvent
devenir chaudes
au cours de
l'utilisation.



MISE EN GARDE !
Assurez-vous
que l'appareil est
déconnecté de
l'alimentation avant
de remplacer la
lampe pour éviter
tout risque de choc
électrique.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères et tout autre accessoire du four avant de lancer le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson.

Français

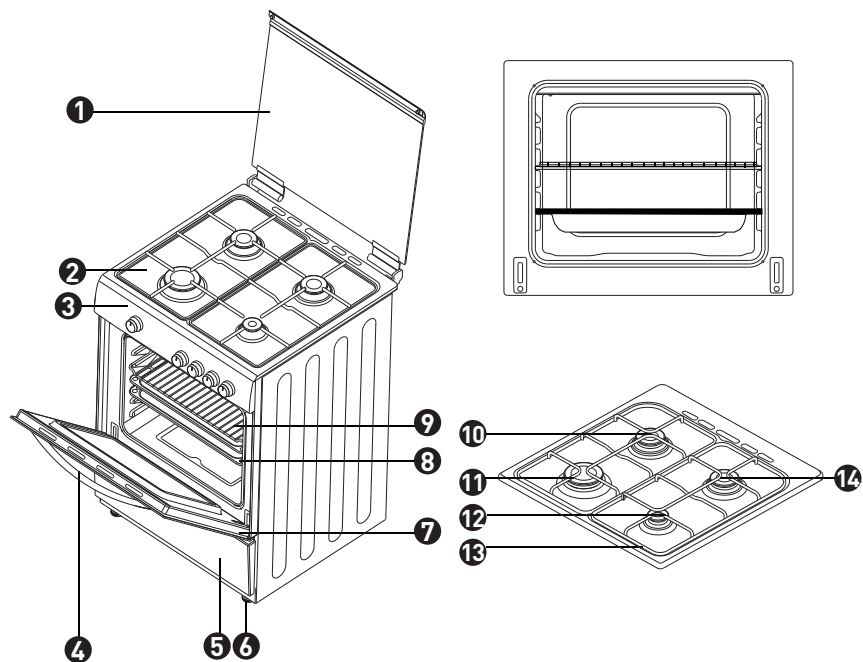
• Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014 en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

• Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination

Description de l'appareil



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

Spécifications techniques

Tableau injecteurs

G30 28-3 0mbar 10,3 kW 749 g/h Classe : 1	GN 20/25 mbar	G20/G25 28-30/37 mbar	GPL G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115		85
Puissance nominale (Kw)	2,75		3
Débit nominal	261,9 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	166,7 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 AUXILIAIRE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)	120		76
Puissance nominale (Kw)	2,8		2,8
Débit nominal	266,7 l/h		203,6 g/h
PAYS DE DESTINATION	PRESSION (mbar)	CATÉGORIE	
ES	20 ; 28-30/37	II2H3+	
FR - BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+	

Marque		Valberg
Modèle		CG604CCSVET
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone c		Gaz
Taille - Zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique	%	N/A
Technologie de chauffage - zone C		Gaz
Taille - Zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique	%>	59,0
Technologie de chauffage - zone C		Gaz
Taille - Zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique	%>	59,0
Technologie de chauffage - zone C		Gaz
Taille - Zone de cuisson 4		Rapide
Efficacité énergétique	%0	57,0
Efficacité énergétique	%0	58,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Préparation de l'installation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à tous vos besoins. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions et d'obtenir les meilleurs résultats possibles. Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse. Ces recommandations doivent aussi être lues par le technicien chargé d'installer la cuisinière.

Environnement d'installation de votre cuisinière

Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit ventilé de manière efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène contenu dans 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).

Le flux d'air doit entrer par le bas (minimum 100 cm²) et sortir par le haut (minimum 100 cm²). Ces ventilations doivent donc posséder une surface minimum de 100 cm², seuil d'efficacité 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 fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à au moins 1,80 m 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.

Évacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer soit une hotte d'évacuation reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) 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 par heure (son propre volume d'air par heure).

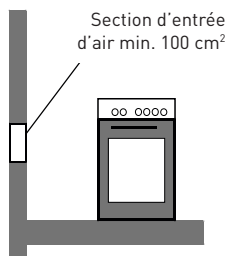


Fig. 1

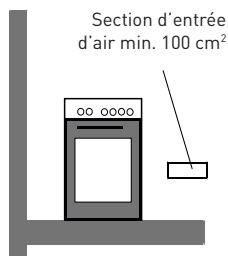


Fig. 2

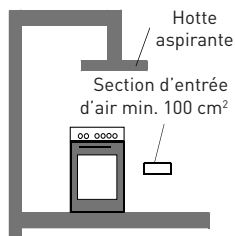


Fig. 3

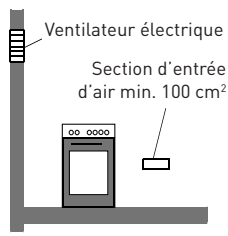
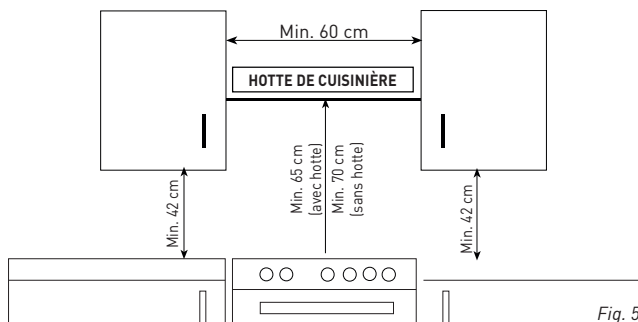


Fig. 4



Positionnement de la 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 (voir fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65 cm 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 70 cm.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur et entre les côtés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables comme des rideaux, des chiffons, etc., qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériau résistant à une température atteignant 100 °C.

Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à la place prévue, vous devez vérifier qu'elle est bien de niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou en les dévissant (fig. 6). La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30 mm. 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 à ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

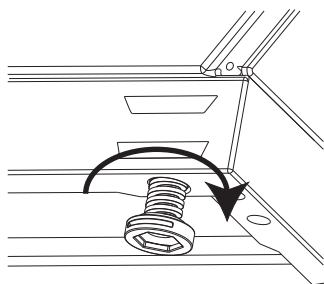


Fig. 6

Raccordement au gaz - FR

Branchement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au 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 est 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 si elle est 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 (normes NF D 36112 ou NF D 36125) 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 ;

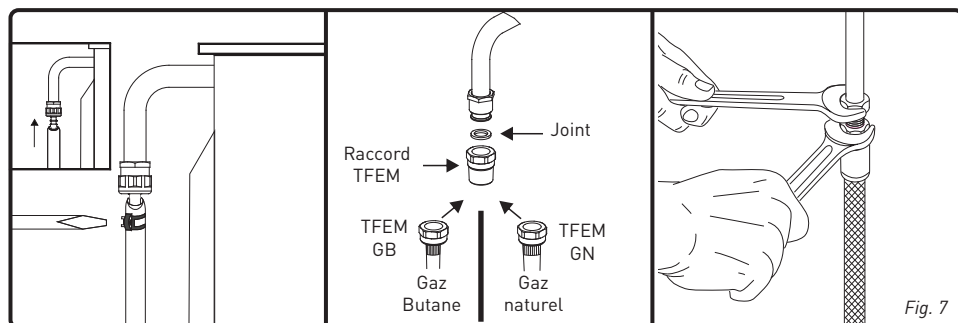
- assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36112 ou NF D 36125 ;

- utilisez 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. Faites de même côté détenteur (voir fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5 m.

Il est très important de surveiller la date limite de péremption indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir la sécurité.



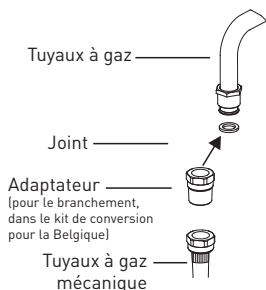
Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM côté cuisinière et côté bouteille (serrez correctement à l'aide de 2 clés comme indiqué sur le schéma ci-dessus).

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.

Raccordement au gaz - BE

Conforme aux normes d'installation Belges : NBN D 51-003 et NBN D 51-006.



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 minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.

- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets mobiles.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation afin de vérifier qu'il n'y a pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexion et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau de gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.



ATTENTION !

N'utilisez pas de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz

Changement de gaz



ATTENTION !

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent impérativement être effectuées. Procédure de changement des injecteurs :

Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (figure 8).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (figure 9).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).

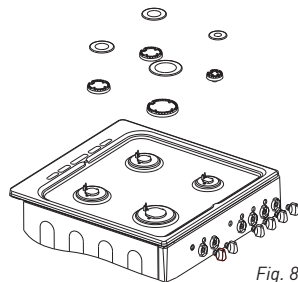


Fig. 8

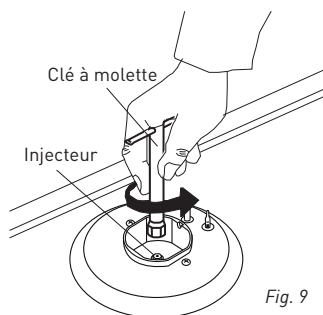


Fig. 9

Injecteurs du four

Les brûleurs du four sont fixés par une vis unique placée à l'extrémité du brûleur. Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous afin d'accéder à l'injecteur situé à l'arrière haut du moufle du four (figure 10). Il est conseillé de vous éclairer à l'aide d'une lampe torche pour effectuer ce travail. Pour le brûleur du four (bas), ouvrez la porte du four, puis démontez les vis de maintien de la tôle inférieure. 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 (figure 11). 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 (figure 10).

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 d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).

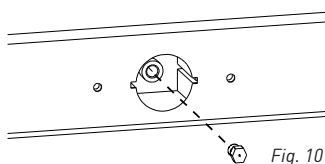


Fig. 10

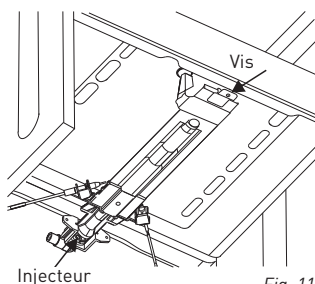


Fig. 11

Réglage de la hauteur de flamme en 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 (figure 12). Pour un réglage plus facile de la flamme en 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 en 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'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. Lors de la transformation du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.

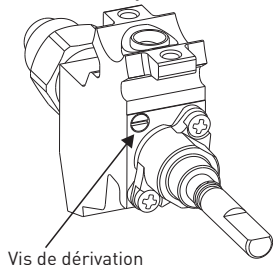
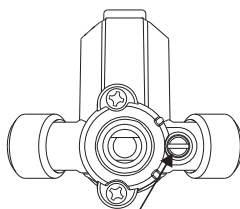
Robinet avec dispositif thermocouple

Fig. 12

Robinet de four non-thermostatique

Vis de dérivation

Fig. 13

Changement du tuyau d'alimentation en gaz

Vérifiez 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 conformes aux normes actuelles. Après avoir changé le tuyau, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement au gaz et vérification des fuites.

Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner en 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 du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum. Pendant ce réglage, assurez-vous que la cuisinière est débranchée du secteur et que l'alimentation en gaz est ouverte.

Avant la première utilisation de la plaque de cuisson

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), une odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants se dégagera. 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.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : vous risqueriez de vous brûler.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matières inflammables près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Posez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casserole.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.
- Ne coupez pas de pain sur le verre des plaques vitro et induction. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention à ne pas poser sur le verre des récipients qui pourraient l'abîmer. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager.



CONSEIL

Essayez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre afin d'enlever les microparticules sous le récipient qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques à l'induction (indiqué sous l'ustensile par le fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi à fermer en même temps le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas de vos plaques pendant un certain temps, il sera nécessaire

de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

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

- Enlevez du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet. Dans le cas contraire, lorsque vous tirerez sur les grilles, elles pourraient s'incliner et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.



ATTENTION !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée l'appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures dégagées ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante mécanique). Pour les appareils de cuisson à énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera également nécessaire d'installer un dispositif de ventilation mécanique. Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée. Si vous utilisez le gril gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz). Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.

**ATTENTION !**

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.



- Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface de la plaque de cuisson refroidir.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en

font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

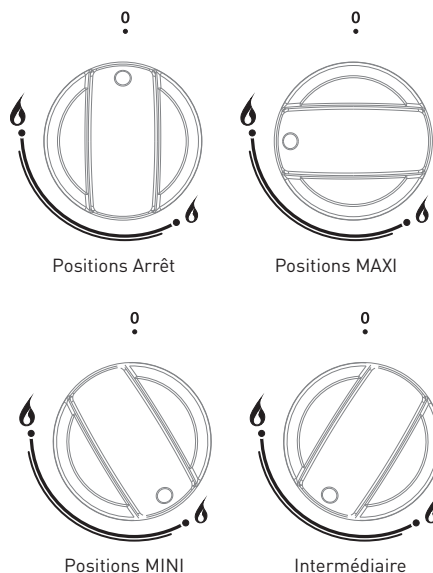
Pour les brûleurs du plan de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette du robinet concerné dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit en position maximale et approchez aussitôt la flamme d'une allumette ou un allume-gaz de la couronne avec trous du brûleur. Éloignez ensuite la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple : Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple minimisent le danger lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après avoir relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

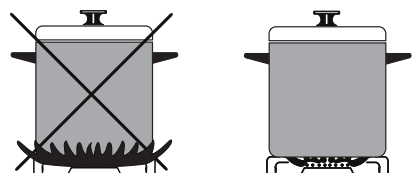
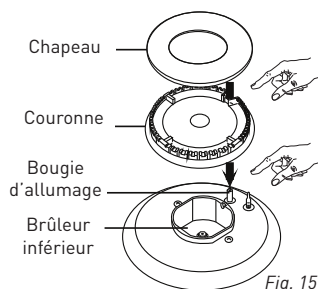
Pour le brûleur du four (équipé du thermocouple) : Tous les brûleurs de four/gril sont équipés de sécurités avec thermocouple et minimisent le danger lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez la manette du robinet four dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximale. Tout en appuyant sur la manette, approchez aussitôt une allumette ou un allume-gaz de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Dès que le brûleur est allumé avec une flamme stable, éloignez aussitôt la source d'allumage et maintenez la manette appuyée pendant environ 3 secondes. Si les flammes sont instables après avoir relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet du four vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes maximum, ouvrez la porte du four et attendez impérativement 90 secondes minimum avant d'essayer de rallumer. Lorsque des flammes s'échappent accidentellement du four, reprenez la même procédure.

Explication du dispositif de sécurité thermocouple : un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient le gaz ouvert. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson



Les manettes de robinet de la table de cuisson ont 3 positions : Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position « Maxi », comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions « Maxi » et « Mini ». Évitez de mettre la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».



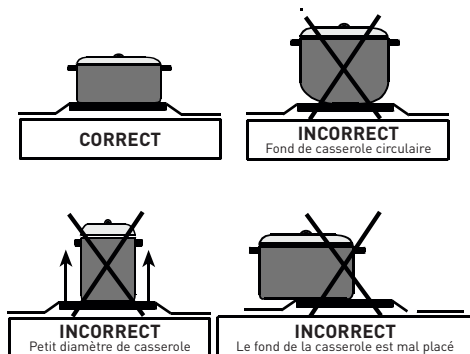
Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune ou des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz et vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnées (fig.15).

Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais et attendez au minimum 90 secondes avant de rallumer.

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

Votre plaque de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la meilleure efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs et utilisez des casseroles parfaitement planes. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter des pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme. Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous risquez 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. Nous vous recommandons de

couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.



Brûleur rapide : 22-26 cm
 Brûleur semi-rapide : 14-22 cm
 Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.



AVERTISSEMENT !

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Évitez de poser des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendraient chauds et pourraient provoquer de graves brûlures.
- N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.

Utilisation du brûleur du four gaz

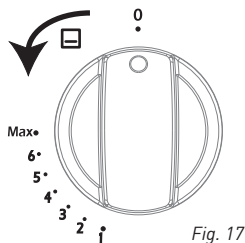


Fig. 17

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué ci-dessus, 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 ci-dessous pour choisir la température appropriée en fonction des aliments à cuire. Évitez de faire fonctionner le four en mettant la manette entre la position « Arrêt » et l'indication de température minimum (dans le sens antihoraire). Utilisez toujours 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).

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire 10 minutes avant d'enfourner 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.

Préchauffez systématiquement le four avant de faire cuire des denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation afin d'obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson.

Cuisson

- Votre cuisinière est livrée (suivant modèle) avec des plaques, une lèchefrite, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux ou des plaques à four spécialement adaptés à la cuisson au four que vous trouverez dans le commerce.

- Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation des plats. Si vous utilisez des plats de petite dimension, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu de celle-ci. 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 rôissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôissage. 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 posez jamais la lèche-frite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.

- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie 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 l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et afin d'éviter les fumées.

- Comme précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du gril sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous en servez pas et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, posez-le au milieu de la grille afin qu'il soit correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sortent du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, le plateau peut se déformer en raison des températures de cuisson ou de grillade élevées. 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 posez pas d'ustensiles de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne les posez pas 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. Dans le cas contraire, il pourrait se briser.

Moufle du four

Accessoires du four

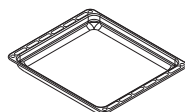
Les accessoires de votre four peuvent différer en fonction du modèle.

GRILLE



La grille est utilisée avec les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez-la jusqu'au fond.

PLATEAU MOYENNE ÉPAISSEUR

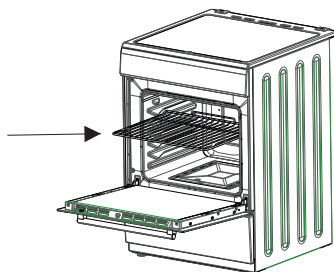


Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-le sur n'importe quel support et poussez-le jusqu'au fond.

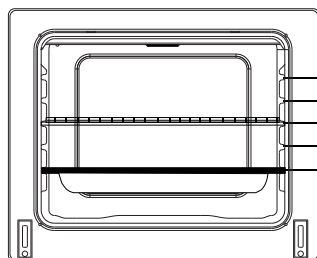


AVERTISSEMENT !

Veillez à placer correctement la grille sur une glissière du four et poussez-la jusqu'au bout.



Positions sur glissières moulées



Position 5
Position 4
Position 3
Position 2
Position 1

Entretien et nettoyage

Veillez à ce que tous les brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.



REMARQUE IMPORTANTE !

**D é b r a n c h e z
t o u j o u r s la p r i s e
é l e c t r i q u e a v a n t
d e c o m m e n c e r le
n e t t o y a g e .**

Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. 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. Si les liquides débordent autour de votre four, les

parties émaillées peuvent être endommagées.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

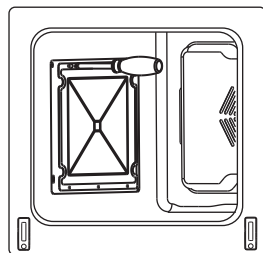
Nettoyage de l'intérieur du four

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 nettoyez surtout pas le four avec des nettoyants secs, en poudre ou avec un nettoyeur à vapeur.

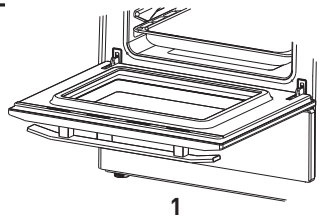
Nettoyage par catalyse

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalysées sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante est insuffisante. Vous devez donc passer une éponge humide sur les tâches de graisse et ensuite faire fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, puis attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée ; les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyés à l'aide de détergents domestiques.

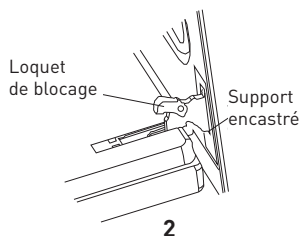
Pour retirer le panneau catalyse, enlevez les vis de chaque côté du panneau catalyse.



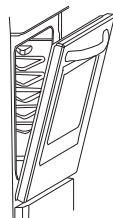
Démontage de la porte du four



1



2



3

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à sa position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque

entièrement fermée comme indiqué dans le 3^e schéma et enlevez-la en la tirant vers vous.

Pour remonter la porte, suivez les explications ci-dessus dans l'ordre inverse du démontage. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

**REMARQUE !**

Pour remonter la porte, effectuez le processus dans le sens inverse.

**ATTENTION !**

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

Nettoyage des brûleurs à gaz

- Retirez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (figure 15).
- Nettoyez-les à l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Veillez à ne pas les laisser mouillés.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie de la plaque de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait 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 afin d'éviter d'obstruer les injecteurs.

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 les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes et n'utilisez jamais de poudres ou de matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface émaillée.

Autres contrôles

Contrôlez régulièrement la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz. Si la date arrive à échéance, changez-le au plus vite. En cas de problème lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex : manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

Astuces de dépannage

Avant de contacter le service après-vente

La cuisinière ne fonctionne pas :

- Vérifiez si la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez s'il n'y a pas de coupure de courant et s'il y a bien du courant sur la prise

Le four ne chauffe pas :

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

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale) :

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien 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 cuisinières qui fonctionnent avec des bouteilles GPL (butane ou propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.

Si le problème persiste même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le service après-vente.

Informations relatives au transport

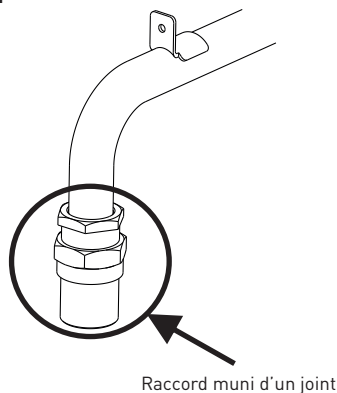
Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (ou mettez ces éléments dans un carton séparé). Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et le plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre d'éventuels coups.

Conseils en matière d'économie d'énergie

- 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 utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

GN

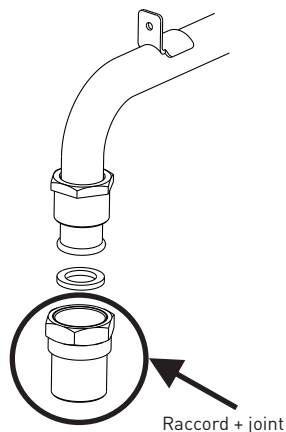


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec tuyau TFEM : Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau TFEM, ne démontez pas le raccord ni le joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121.

**AVERTISSEMENT !**

Après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

GPL



Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté ou si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM.

Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

**AVERTISSEMENT !**

Après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

FR

CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériel. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE



Made in Turkey

52209068