

Cuisinière à gaz autoportante

955040 - GC905CCXVET

GUIDE D'INSTRUCTION.....02



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



A

Avant d'utiliser l'appareil

- 4 Consignes de sécurité
- 12 Consignes d'installation
- 13 Consignes d'utilisation

B

Utilisation de l'appareil

- 19 Installation et préparation à l'utilisation
- 26 Utilisation de votre four

C

Informations pratiques

- 30 Nettoyage et entretien
- 35 Réparation et transport
- 36 Installation de la bouteille de gaz (le cas échéant)
- 36 Mise au rebut de votre ancien appareil

Lisez attentivement et entièrement cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

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

Consignes de sécurité

- 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 vous-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une 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 que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.



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 jamais être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, 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 raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de 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 le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, 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, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.
- 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 surveillés.

**ATTENTION**

Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent pendant un certain temps une 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 de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites chauffer des matières grasses liquides ou solides, ou des huiles liquides ou solides.

Portées à très haute température, ces substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; 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 substances inflammables près de votre appareil lorsqu'il fonctionne.

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

**ATTENTION**

Risque d'incendie : ne posez 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 ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

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

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

- 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.
- Éliminez du couvercle de l'appareil 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 de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite, un système de commande à distance distinct ou 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

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.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table 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 chauffer lorsque vous utilisez l'appareil et rester chaudes 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 les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des 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, ils risqueraient d'érafler la surface et d'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 les surfaces en verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).
- MISE EN GARDE :** assurez-vous d'avoir débranché l'appareil de l'alimentation avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.

- MISE EN GARDE :** les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. 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.
 - Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde à viande, si votre appareil en est équipé).
 - N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
 - Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le 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 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 cordon d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre cuisinière.

Consignes d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée. (mettez-les dans des conteneurs spécifiques pour le recyclage).
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et jetez-les immédiatement
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.
- Les conditions de raccordement 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 propane en bouteille, la bouteille doit être

obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur

de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Consignes d'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit 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.

moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au

- 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 chauffer des

matières grasses liquides ou solides, ou des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; 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 matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.

- Ne coupez pas de pain sur les surfaces vitrocéramiques et induction. Les surfaces en verre ne doivent pas être utilisées comme plan de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essayez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les surfaces vitrocéramiques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.

- Sur les surfaces induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les personnes équipées d'un pacemaker doivent se tenir à 30 cm au 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 de l'alimentation électrique. Pour les appareils

de cuisson à gaz, veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

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

Éliminez du couvercle de l'appareil tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser 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, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le

liquide chaud contenu dans les récipients 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 situés entre la porte du four et le panneau 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 de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante mécanique). Pour les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit aussi de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique, si elle est 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 éteignez les zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le 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 ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.
- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier,

vêtements, etc.) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

- Ne séchez pas de serviettes, d'éponges ou de vêtements 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 de l'alimentation électrique 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.



ATTENTION

Évitez de laisser les tuyaux flexibles et le cylindre à gaz entrer en contact avec les parois murales.

Installation et préparation à l'utilisation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à tous vos besoins. Veuillez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans l'avenir et de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants.

Vous trouverez ci-après les instructions à suivre pour une installation et un entretien corrects.

Elles doivent être lues en particulier par le technicien qui doit installer l'appareil.



ATTENTION

Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié, conformément aux consignes d'installation fournies par le fabricant, à la réglementation locale en matière de construction, aux codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi qu'aux consignes relatives aux câblages électriques.

Environnement d'installation de l'appareil

- Votre appareil doit être installé et utilisé dans un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Lors du fonctionnement de cet appareil, il doit exister une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement.
- Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'aération ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

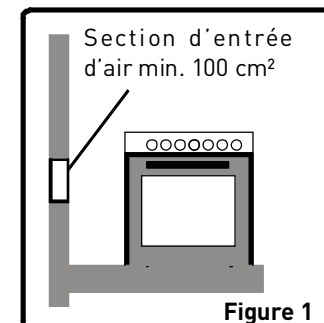


Figure 1

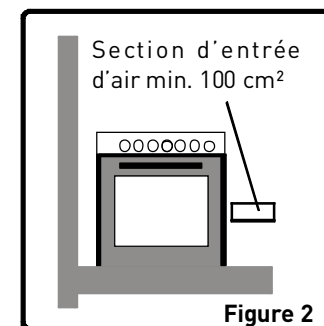


Figure 2

Ces trous d'aération doivent présenter une section transversale d'au moins 100 cm² permettant le passage de l'air (un ou plusieurs trous d'aération peuvent être ouverts). Ce ou ces trous doivent être ouverts pour ne pas s'obstruer. Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés évacués. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas, la « pièce voisine » doit également être aérée de la manière requise.

Évacuation des gaz brûlés

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

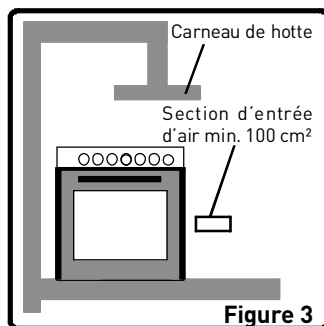


Figure 3

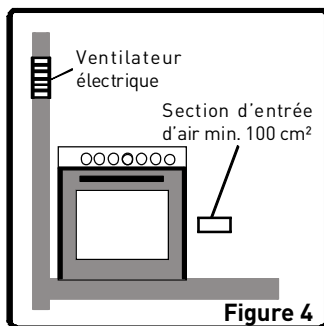


Figure 4

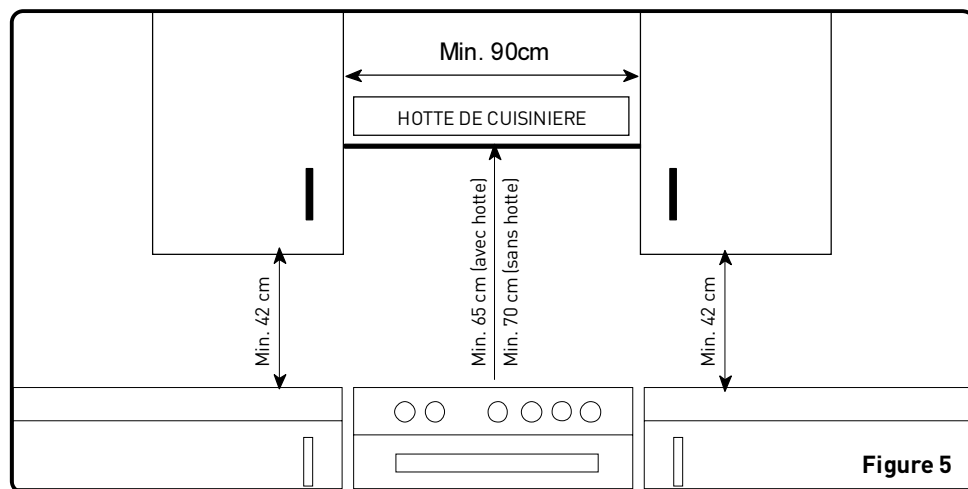


Figure 5

Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil.

Soyez très attentif/ve lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Ne la placez pas près d'un réfrigérateur, ni matières inflammables (comme des rideaux, des chiffons imperméables, etc.) qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble situé à proximité de l'appareil doit être fabriqué dans un matériau résistant à une température de 100 °C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, vous devez laisser un espace d'au moins 10 cm entre leurs parois.
- Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

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

Raccordement au gaz

Raccordement à l'alimentation en gaz et vérification des fuites

Le raccordement au gaz doit respecter les normes et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez tout d'abord le type de gaz utilisé par la cuisinière.

Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des spécifications techniques. Veillez à ce que la pression d'entrée du gaz soit adaptée aux valeurs indiquées dans le tableau des spécifications

techniques, afin d'en tirer une efficacité optimale et d'assurer une consommation minimale. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si le raccordement au gaz a été effectué à l'aide d'un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, une fixation par un collier est également nécessaire. Connectez votre appareil à l'alimentation en gaz avec un tuyau court et résistant. La longueur maximale autorisée pour le tuyau est de 1 m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des zones susceptibles de chauffer à des températures dépassant 900 °C. Le tuyau ne doit pas être tordu ni plié. Il doit être éloigné des recoins ou des objets mobiles, et ne doit pas présenter de défauts. Avant de procéder au montage, vérifiez s'il existe un éventuel défaut de fabrication.

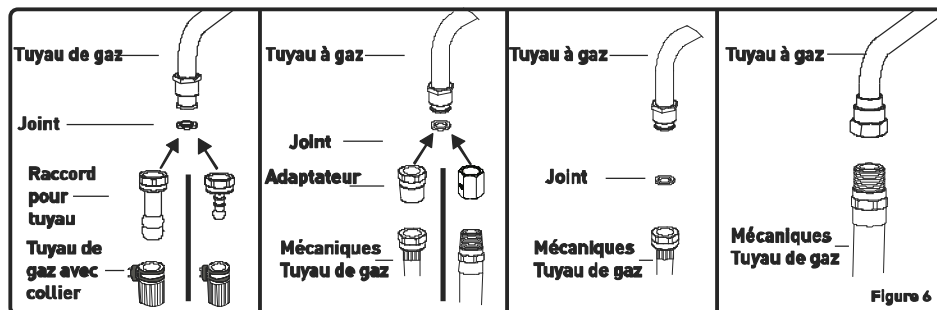
Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un liquide savonneux pour voir s'il y a une fuite. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune pièce métallique utilisée pour le raccordement au gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des pièces à utiliser.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), différentes

méthodes sont utilisées selon les pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies comme pièces détachées.

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



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer le raccordement au gaz de façon appropriée et conformément aux normes de sécurité.



ATTENTION

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

N'oubliez pas que le raccordement de cet appareil au gaz est adapté au pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, une des connexions présentées dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, renseignez-vous auprès des autorités locales.

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les pièces de connexion existantes et les écrous (le cas échéant), et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans tous les cas, toutes les pièces utilisées dans les raccordements au gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, reportez-vous à la rubrique intitulée « Raccordement à l'alimentation en gaz et vérification des fuites ».

Conversions des gaz



ATTENTION

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale en fonction du gaz utilisé. Les étapes ci-après doivent alors être suivies :

Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 7).

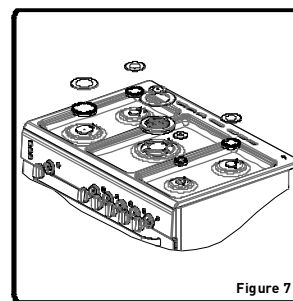


Figure 7

- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).

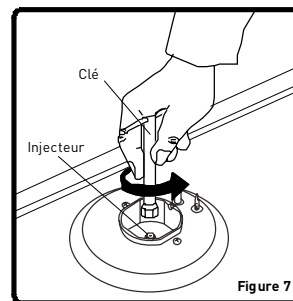


Figure 8

- Remplacez l'injecteur par un des autres injecteurs fournis dans le kit de conversion, avec un diamètre adapté au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

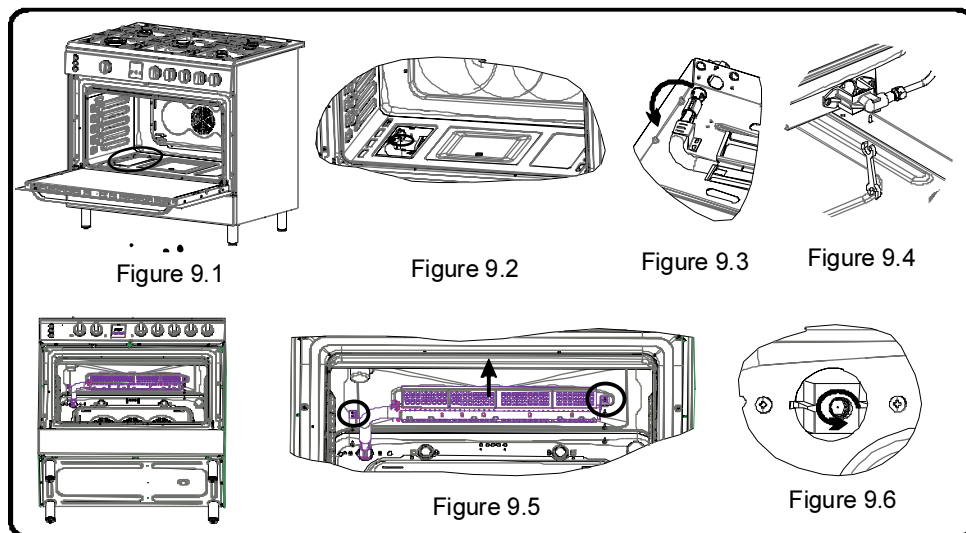
Injecteurs du four/gril

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

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

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

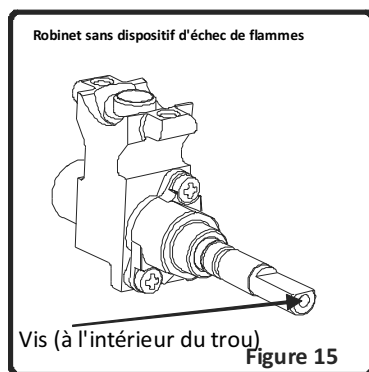
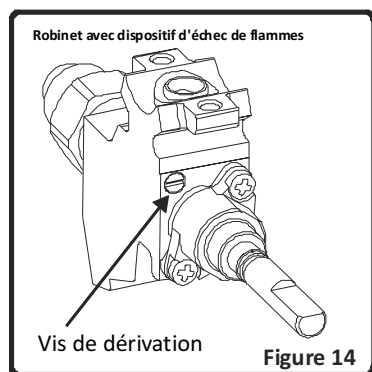
Une fois la conversion effectuée, il est nécessaire de vérifier les fuites de gaz.



Réglage de la position de flamme réduite :

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

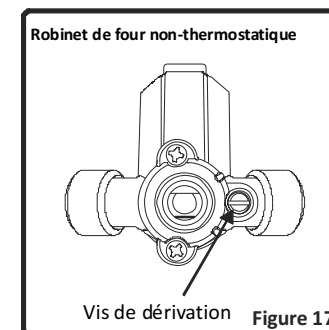
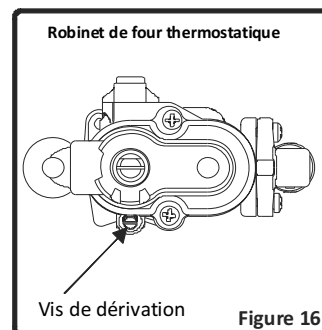
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne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



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

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

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



3.5 Branchement électrique et sécurité

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

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

- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. En cas de réseau électrique différent, veuillez contacter votre service agréé.
- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

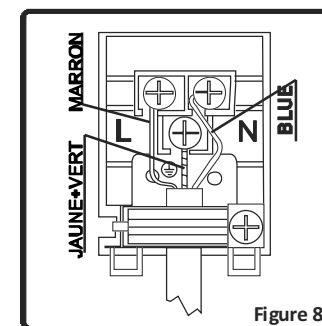


Figure 8

Réglage des pieds

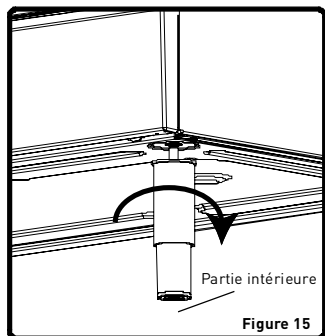


Figure 15

Cet appareil est muni de quatre pieds réglables. Assemblez les pieds aux endroits appropriés en bas des supports du panneau, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, conformément aux indications de la figure 15. Une fois que l'appareil est installé à l'endroit où il sera utilisé, vérifiez qu'il est en équilibre.

Si ce n'est pas équilibré, réglez les pieds en tournant la partie intérieure des pieds dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, si nécessaire.

Vous pouvez surélever l'appareil de 50 mm au maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

Accessoires

- L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés dans le commerce, qui doivent pour cela résister à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des plaques de four spéciales, des récipients en verre ou des moules à gâteaux adaptés à une utilisation au four. Assurez-vous de respecter les consignes des fabricants de ces accessoires.

- Si vous utilisez un petit plat, placez-le sur la grille chromée afin qu'il soit correctement placé au milieu.

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, 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. Il s'agit d'une déformation physique normale, résultant de l'effet de la chaleur.

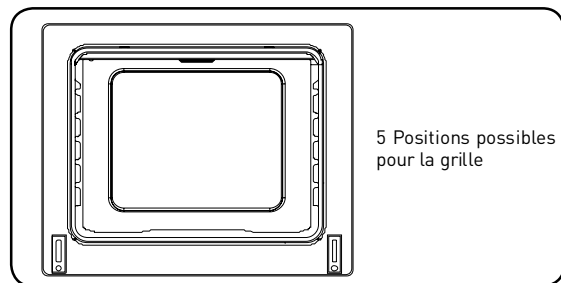
- Ne placez pas un plat ou plateau en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne placez pas de tels récipients sur des surfaces froides et mouillées.

Assurez-vous qu'ils refroidissent lentement en les plaçant sur un chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat risquent de se briser.

- Si vous préparez 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 pour faciliter le nettoyage.

- N'utilisez jamais le brûleur du gril sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de rechange à votre service après-vente le plus proche.

Cavité du four



Accessoires du four

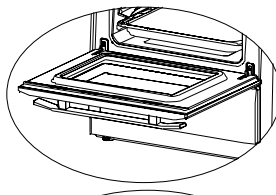
* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.

Grille

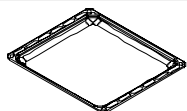


La grille est utilisée pour des grillades ou comme support de différents ustensiles de cuisine.

MISE EN GARDE : fixez la grille correctement sur tout support correspondant dans la cavité du four et enfoncez-la.

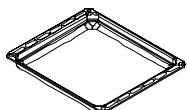


Plateau peu profond



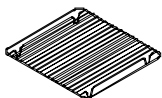
Le plateau peu profond est utilisé pour cuire au four de la pâtisserie, comme des tartes, etc.
Pour bien installer la grille dans la cavité, fixez-la sur tout support et enfoncez-la.

Plateau profond



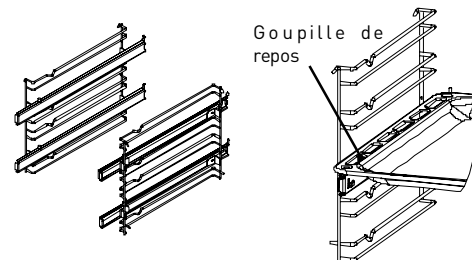
Le plateau profond est utilisé pour faire cuire des ragoûts.
Pour bien installer la grille dans la cavité, fixez-la sur tout support et enfoncez-la.

Grille pour plateaux profonds



La grille doit être correctement placée dans les plateaux profonds. Il est conseillé d'utiliser cet accessoire pour faire griller des steaks, des boulettes de viande, etc.

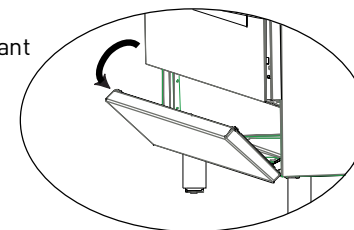
Rails télescopiques



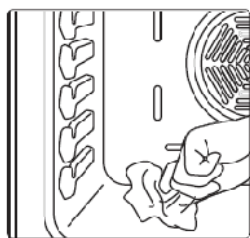
Pour placer correctement le plateau sur les rails télescopiques, insérez le plateau sur la goupille de support, comme illustré dans l'image.

Tiroirs

Pousser tirer
Tiroir à abattant



Nettoyage et entretien



Nettoyage

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

Nettoyage du four

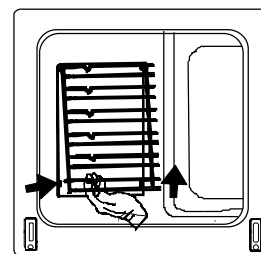
L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsqu'il est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. L'utilisation d'un agent de nettoyage liquide peut être nécessaire de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. N'utilisez pas de nettoyants secs et en poudre, ni de nettoyeurs à vapeur.

Nettoyage catalytique (le cas échéant)

Le nettoyage catalytique s'appuie sur un revêtement qui est appliqué sur la cavité du four. Les manchons catalytiques éliminent les petits résidus de graisse

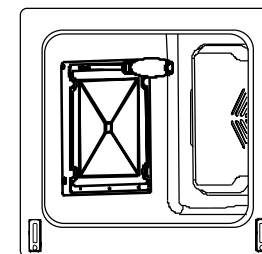
pendant la cuisson à des températures élevées. S'il existe des résidus de graisse après la cuisson, vous pouvez les éliminer en chauffant le four à vide pendant une heure à une température de 250 °C. Cette méthode présente des limites. L'intégralité de la cavité n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyées à l'aide de nettoyants ménagers.

Pour enlever la grille



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

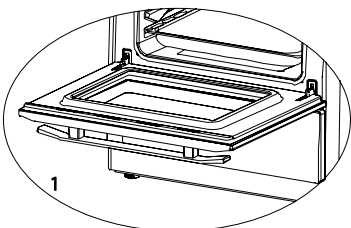
Pour enlever le panneau catalytique



Pour enlever le panneau catalytique, enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

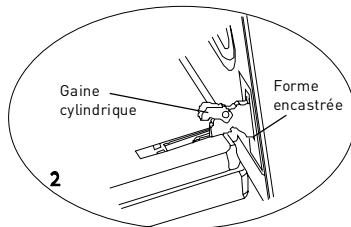
Nettoyage du couvercle en verre (le cas échéant)

Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un produit adapté au verre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Pour enlever la porte du four

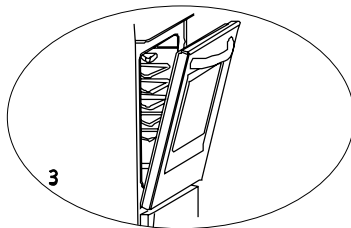
Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, de pinces, etc.) complètement (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée, comme indiqué dans la figure 3, et enlevez-la en la tirant vers vous.



REMARQUE : pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.

⚠ Assurez-vous que les formes encastrées de chaque mécanisme de charnière soient bien positionnées de la manière indiquée sur la deuxième figure.

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

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes.
- Essuyez et nettoyez le panneau arrière avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un mouchoir en papier.
- Après le nettoyage,

assurez-vous d'avoir remonté correctement les pièces.

- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent se rayer au fil des utilisations. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et il ne s'agit pas d'un

défaut de fabrication.

- Pendant le nettoyage de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleurs, pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Bouchons des brûleurs

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

Surface de la table de cuisson**Parties émaillées :**

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais

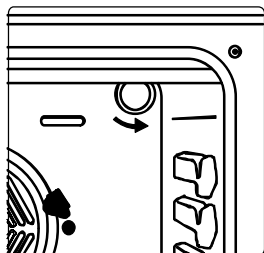
de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de citron ou de jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de citron ou de jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

Entretien

Changement de l'ampoule du four (le cas échéant)



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir retiré la lentille de verre.

Placez la nouvelle ampoule, résistant à 300 °C, à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 watts, type E14). Remplacez la lentille de verre.

Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule est conçue pour une utilisation dans des appareils de cuisson domestique. Elle ne saurait par conséquent être utilisée pour l'éclairage d'une pièce.

Autres contrôles

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

Réparation et transport

Dépannage de base à effectuer avant de contacter le Service clients

Si le four ne fonctionne pas :

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

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur peut être réglée avec le thermostat du four.

La lampe du four ne s'allume pas :

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si nécessaire, remplacez l'ampoule en suivant les indications du guide.

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

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et la température selon le manuel.

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

- Vérifiez si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il est possible que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec une bouteille de gaz GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications précitées, contactez le Service d'assistance agréé.

Informations relatives au transport

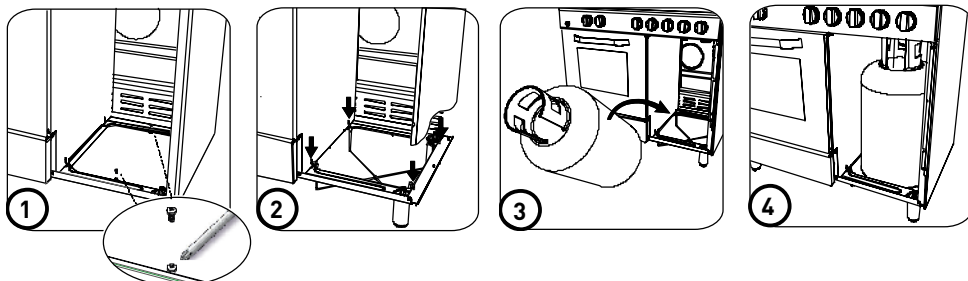
Gardez l'emballage d'origine de l'appareil et transportez-le dedans au besoin. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Fixez les parties supérieures de l'appareil, les couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, au panneau de cuisson avec de l'adhésif. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur, puis fixez-le aux surfaces latérales du four avec de l'adhésif.

Sur le couvercle avant, fixez du carton ou du papier avec de l'adhésif sur la paroi de verre intérieure du four, afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales avec de l'adhésif.

En l'absence de l'emballage d'origine, utilisez un carton permettant de protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éléments extérieurs.

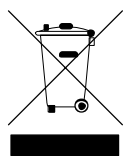
Installation de la bouteille de gaz (le cas échéant)

Pour installer la bouteille de gaz dans le compartiment prévu à cet effet, veuillez suivre les instructions figurant dans les schémas ci-après :



Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit 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 local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

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 produit, 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

Déclaration de conformité CE

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

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

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

FR

CONDITION 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 matériau. 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

52217113