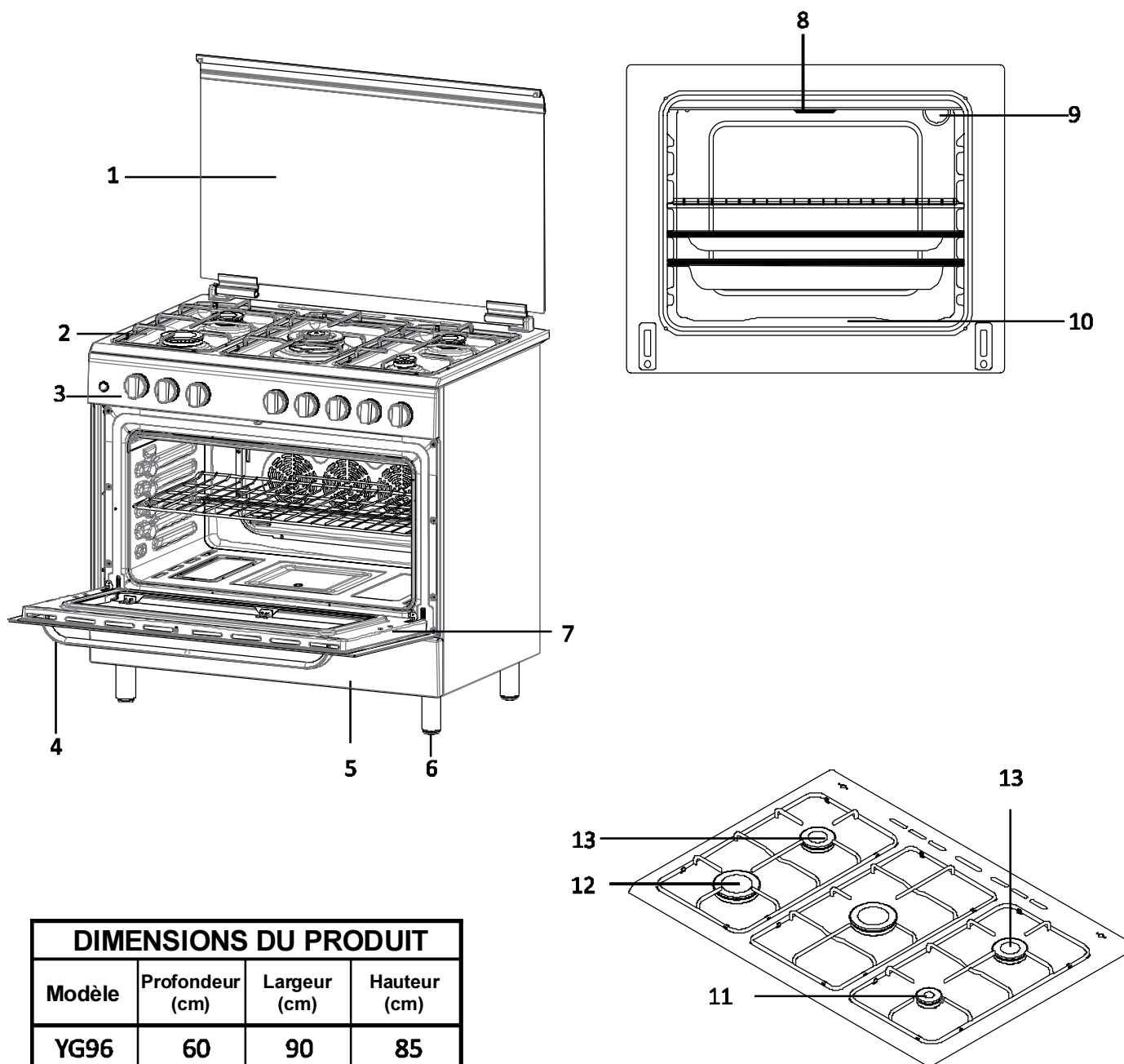




DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèle	Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
YG96	60	90	85

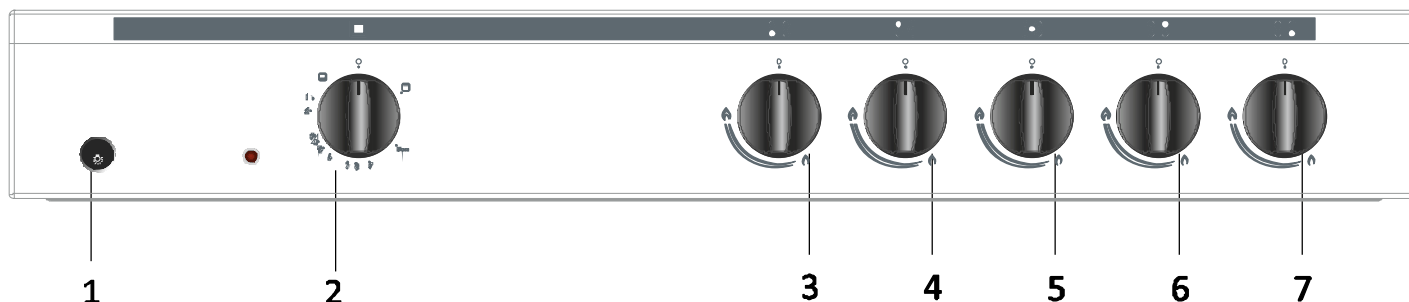
Liste des parties du four :

- 1- Couvercle
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Façade du tiroir
- 6- Pieds réglables
- 7- Porte du four
- 8- Brûleur du gril
- 9- Lampe du four

- 10- Brûleur du four
- 11- Brûleur semi-rapide
- 12- Brûleur rapide
- 13- Brûleur auxiliaire

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Panneau de commande



1- Tournebroche et bouton de
lampe du four
2- Bouton de contrôle du gril

3- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
4- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

Accessoires

Grille x 1
Plateau profond x 1

Plateau peu profond
Grille pour plateaux profonds
Rails télescopiques

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

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

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

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

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

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

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

Allumage via le bouton de commande de la plaque :

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du gril) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs de la table de cuisson :

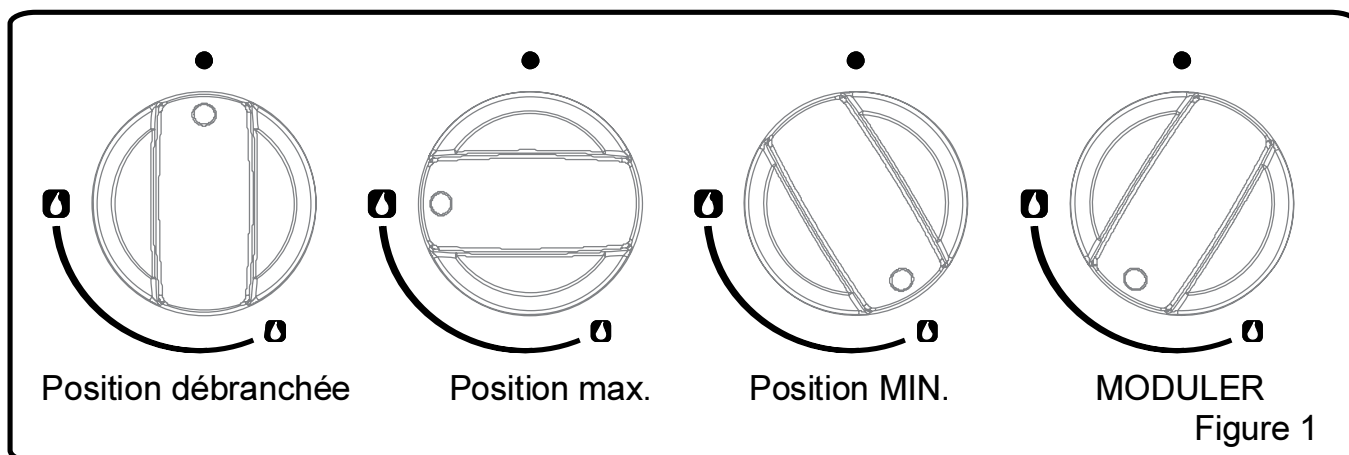
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer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

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

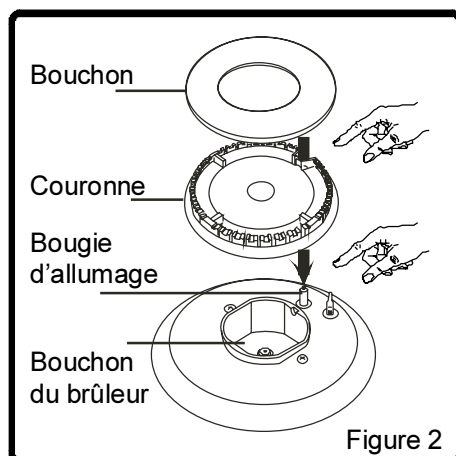
Brûleurs du four/gril :

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

Commande des brûleurs de la table de cuisson



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



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 2). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes. En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

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

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

Brûleur rapide / Wok : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

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

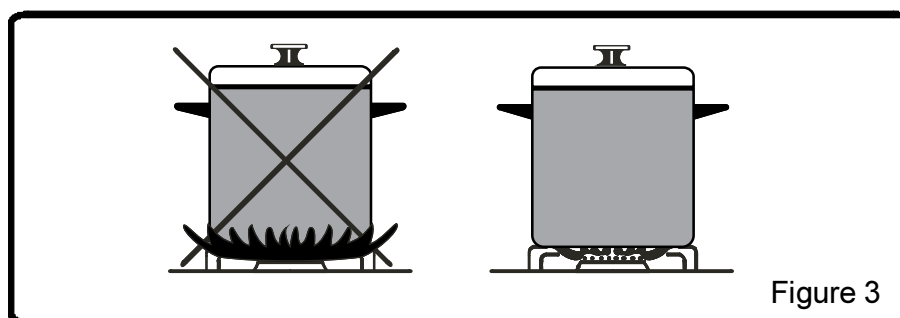


Figure 3

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

⚠ AVERTISSEMENT :

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

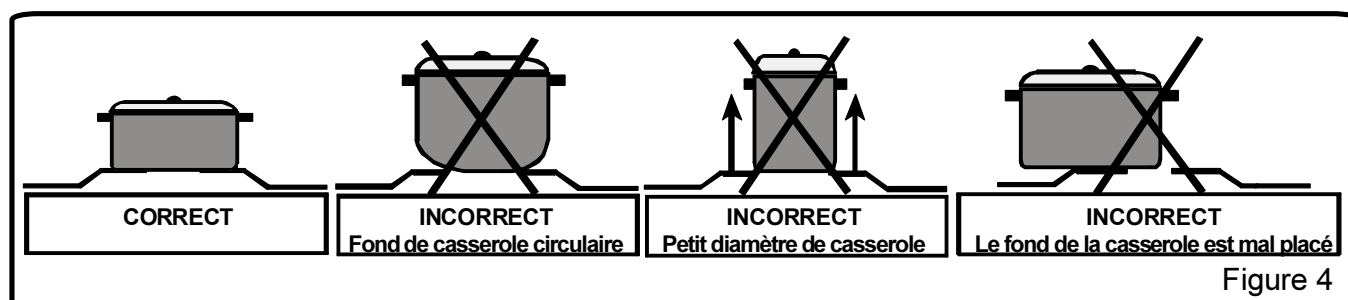


Figure 4

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Commande des brûleurs du four

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

90x60

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

Préchauffage

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

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air provenant du four et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

Commande du gril électrique

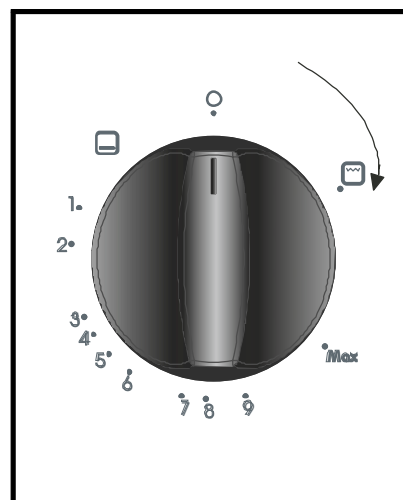


Cette fonction est utilisée pour griller des aliments. Pour des grillades, mettez les aliments sur le gril, et mettez ce dernier sur l'étagère la plus élevée. Vous pouvez commencer à griller vos aliments après avoir mis la plaque du four sur la troisième étagère. La plaque installée sur la troisième étagère recueillera l'huile qui dégouline des aliments. Placez vos aliments dans le four après avoir préchauffé le four pendant 5 minutes.

Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton à la position zéro.

Débranchez le four et placez-le en lieu sûr. Ne vous approchez pas du four jusqu'à ce qu'il refroidisse et tenez les enfants éloignés.

Le fonctionnement de chauffage du grill n'est pas divisé en différents degrés de température. Il fonctionne sur un seul mode afin de créer une source de chaleur constante. Pour se faire, le bouton de chauffage du grill doit être tourné jusqu'au marqueur désigné pour le gril (dans le sens horaire).



Lorsque vous activez le bouton de chauffage du gril, le signal du panneau de commande s'active également.

Cuisson

- Le brûleur du gril ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En éteignant le brûleur du gril, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Placez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin qu'il recueille de l'huile lors de la grillade.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées, 5 ou 6 ; de sorte que les aliments ne touchent pas le brûleur du gril.
- Préchauffez le gril pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au gril afin de minimiser les risques d'éclaboussure. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Si votre appareil est doté d'une poêle gril et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Contrôle du brûleur du gril (Si disponible)

Veuillez retenir que la porte de votre appareil doit rester fermée pendant la grillade.

Comment allumer le brûleur à gaz du gril

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens anti-horaire (position maximale). Le brûleur à gaz s'allume. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Ne tournez pas le bouton au-delà de ce réglage.
3. Ajustez la flamme du brûleur au niveau souhaité. La flamme n'est pas stable entre la position (position fermée) et (position maximale). Par conséquent, sélectionnez toujours une position entre les positions minimale et maximale.
4. Bien refermer la porte de l'appareil.

Comment éteindre le brûleur à gaz du gril

Une fois le repas prêt, tournez le bouton de commande dans le sens horaire (en position fermée).

Si les flammes s'échappent,

désactivez le bouton de commande. Patientez une minute puis allumez le brûleur à nouveau.

 Si les flammes jaillissent, alors le gaz s'échappe. Ne jamais laisser le brûleur à gaz sans surveillance pendant son fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courants d'air.

Mode de combinaison (Si disponible)

Conseils d'utilisation du mode de combinaison

Veuillez respecter les points suivants lors de l'utilisation du mode de combinaison :

Le niveau de température indiqué sur le bouton de commande du four ne s'applique qu'au système de chauffage classique. Lorsque le mode de combinaison est utilisé, la température du four est supérieure à celle réglée sur le bouton de commande.

Si vous utilisez le brûleur à gaz du gril à un niveau de flamme bas, vous devez également régler le niveau bas de température pour le brûleur à gaz du four.

Comment activer le mode de combinaison

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Activez le brûleur à gaz du gril en appuyant sur le bouton de commande du gril et en le tournant dans le sens anti-horaire à la position maximale. Le brûleur s'allume alors. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise.
3. Bien refermer la porte de l'appareil.
4. Ouvrez la porte du four après 10 minutes.
5. Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens anti-horaire à la position maximale et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Puis, bien refermer la porte de l'appareil.
6. Réglez le niveau de température et le degré de chauffage des deux brûleurs via le bouton de commande.
7. Laissez l'appareil chauffer 15 minutes, ouvrez soigneusement la porte de l'appareil et placez le plat à l'intérieur.

Mise en marche du gril

Lorsque vous utilisez le système de chauffage classique, vous pouvez brièvement mettre le gril en marche à la fin de la cuisson, pour les aliments et les pâtisseries nécessitant un plus intense brunissement ou une finition soufflée (des craquements par exemple).

Pour activer le gril, procédez comme suit :

1. Bien ouvrir la porte de l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

2. Activez le brûleur à gaz du gril et réglez le niveau de flamme souhaité.

3. Bien refermer la porte de l'appareil.

Comment désactiver le mode de combinaison

Désactivez le gril et les brûleurs à gaz du four.

Attention : Si votre produit est fourni avec un écran thermique de grille, il n'est pas conseillé d'utiliser le mode de combinaison. Le cas échéant, le produit connaît une surchauffe.

TABLEAU D'INJECTEURS

G30 28-30 mbar 14.2 Kw 1033 g/h II2E+3+ FR Class:1	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (kW)	2.9	2.9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2.9	2.9
CONSUMPTION	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (kW)	1.75	1.65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (kW)	1.75	1.65
CONSUMPTION	166,7 l/h	120 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (kW)	1	0.9
CONSUMPTION	95,2 l/h	65,4 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	150	98
NOMINAL RATING (KW)	4.2	4.2
CONSUMPTION	400 l/h	305,4 g/h

TABLEAU PRODUIT

Marque		TELEFUNKEN
Modèle		TFKCG9060GI TFKCG9060GK
Type de four		À GAZ
Poids	kg	61 (+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		114,9
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		-
Classe énergétique		B
Consommation énergétique (gaz) - conventionnelle	MJ/cycle - kWh/cycle	9,47 2,63
Consommation énergétique (gaz) - ventilation forcée	MJ/cycle - kWh/cycle	-
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		À GAZ
Volume	l	107
Ce four est conforme à la norme EN 15181		
Conseils en matière d'économie d'énergie Four - Cuisinez les repas simultanément, si possible. - Réduisez le temps de préchauffage. - Ne prolongez pas le temps de cuisson. - N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

TABLEAU PRODUIT

Marque		TELEFUNKEN
Modèle		TFKCG9060GI TFKCG9060GK
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		5
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1	cm	Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2	cm	Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59.0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3	cm	Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59.0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4	cm	Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57.0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 5		Gaz
Taille - zone de cuisson 5	cm	Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 5	%	57.0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

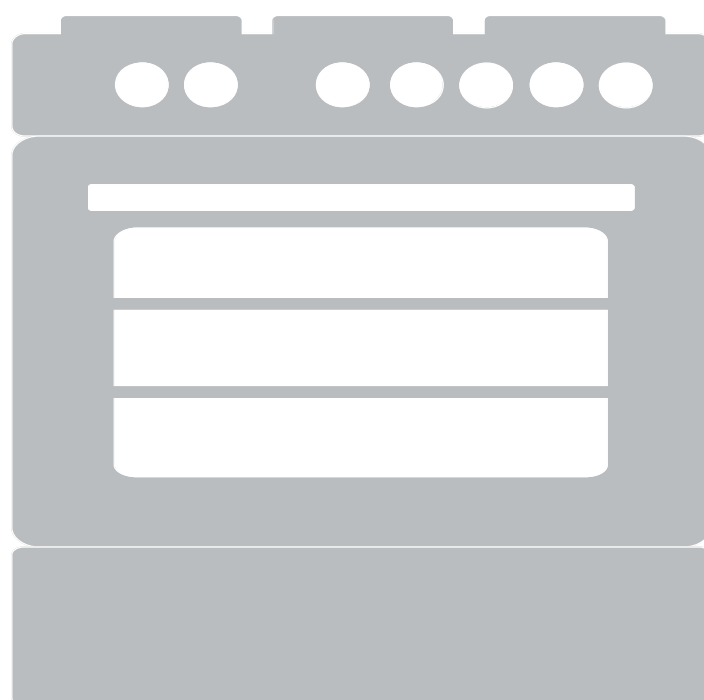
Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

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

FR

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



Chère cliente, cher client,

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

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

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

Déclaration de conformité

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.



TABLE DES MATIÈRES

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

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

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 dans la notice 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 vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme 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 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 terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec 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 absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente
- 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 d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson 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 effectués 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 de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- 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 est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.
- **MISE EN GARDE** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

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 supervisés.

- **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 de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) 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.

- **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer 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 jamais la mettre 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.

- **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- **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 électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

- Il convient d'enlever 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, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson 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, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).
Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.
- Faites attention 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.

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous 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. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui 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 de 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:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe 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 des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle

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 la 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, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa 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 si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

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

- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

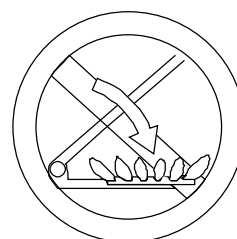
- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- 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 : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer 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 jamais la mettre 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.
-
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des 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 pour 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.

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction 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 fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle 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, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront 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 produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill 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. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).
- **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 du plan de cuisson refroidir



1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-

basculement).

- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) 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 serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de 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.

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

ATTENTION : ÉVITEZ DE LAISSER LES TUYAUX FLEXIBLES ET LE CYLINDRE À GAZ ENTRER EN CONTACT AVEC LES PAROIS MURALES

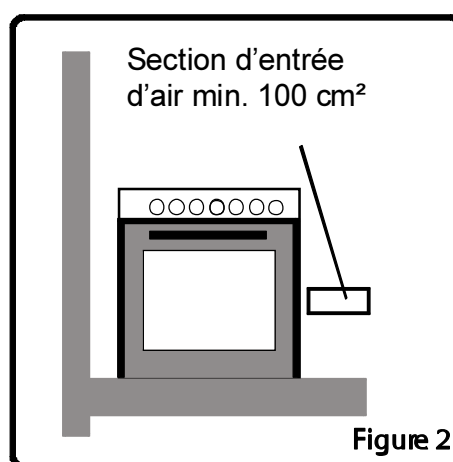
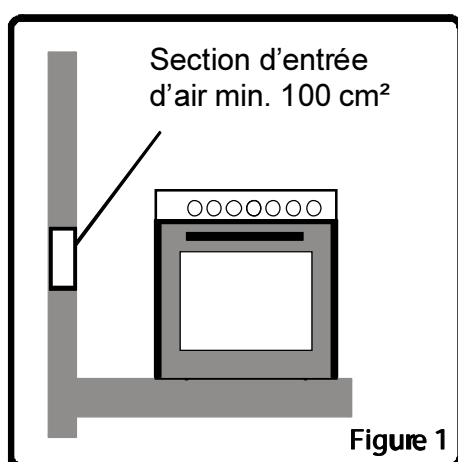
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

2.1 Environnement d'installation de l'appareil

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

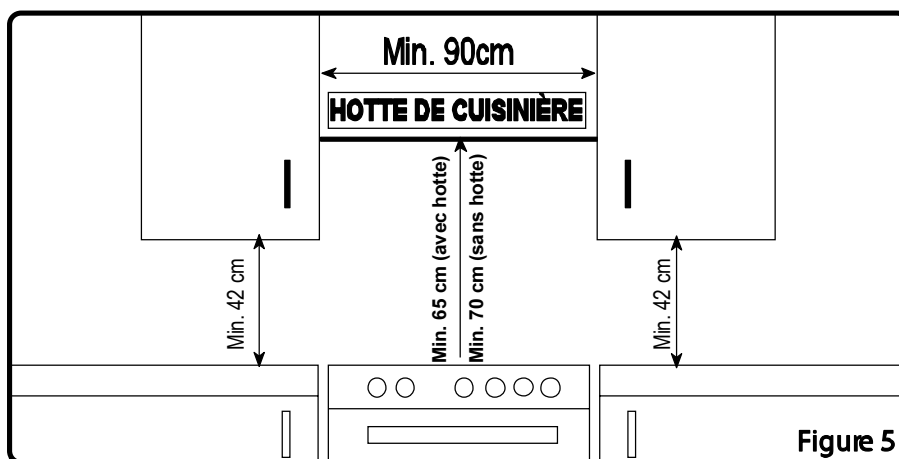
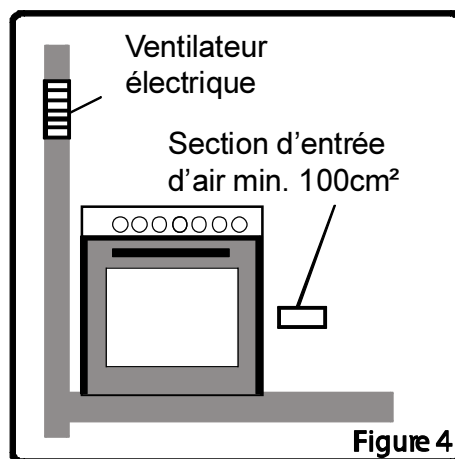
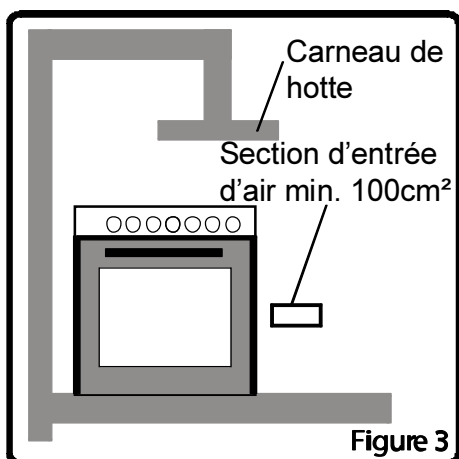


Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées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

Échappement des gaz brûlés de l'environnement

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



2.2: Installation de l'appareil

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

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

2.3 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez premièrement quel type de gaz est installé sur la cuisinière. Vérifiez premièrement quel type de gaz est installé sur la cuisinière. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Veillez à ce que la pression du gaz d'entrée soit appropriée aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'en tirer la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé une fois par an pour assurer la sécurité. Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 900C. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doit pas être défaillant. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

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

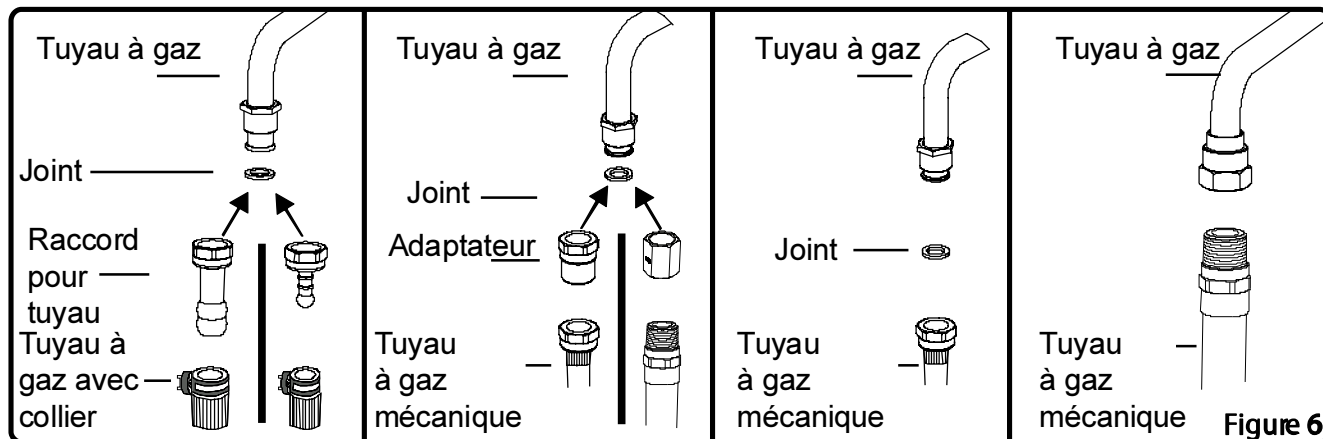
Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

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

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.



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

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

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

2.4 Conversions des gaz

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

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

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Brûleurs de la table de cuisson:

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

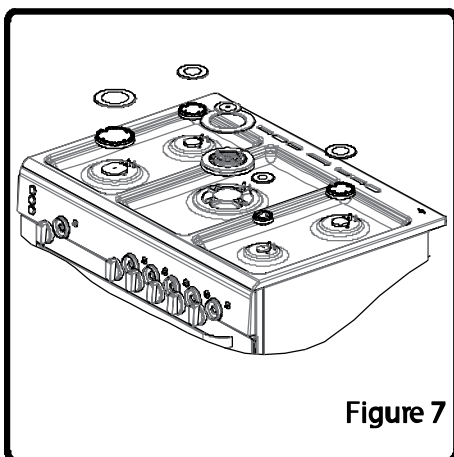


Figure 7

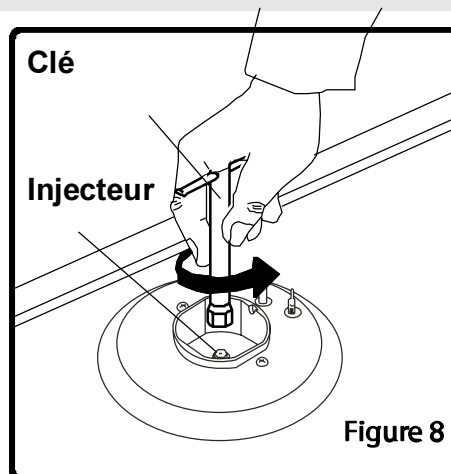


Figure 8

Injecteurs du four/gril :

Les brûleurs du four et du gril sont fixés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour le brûleur du gril, cette vis est visible (Figure 9.1). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous afin d'accéder à l'injecteur situé à l'arrière haut du moufle four (Figure 9.2). Il est conseillé de vous éclairer à l'aide de lampe genre torche pour effectuer ce travail.

Pour le brûleur du four (bas), ouvrez la porte du four, 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 9.3) Si la cuisinière est équipée d'une façade sous four fixe, il faudra d'abord démonter la porte du four pour avoir accès aux vis de maintien de cette tôle. Enlevez la vis du brûleur, et déplacez le brûleur en diagonale afin d'avoir accès à l'injecteur situé à l'arrière bas du moufle du four (Figure 9.2).

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

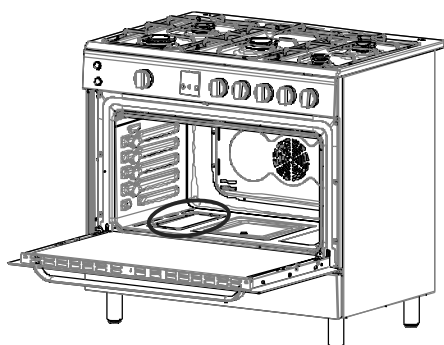


Figure 9.1

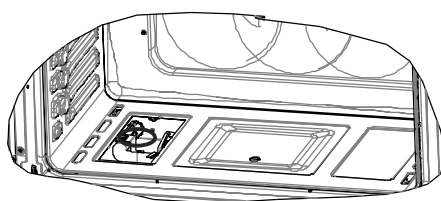


Figure 9.2

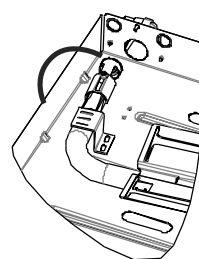


Figure 9.3

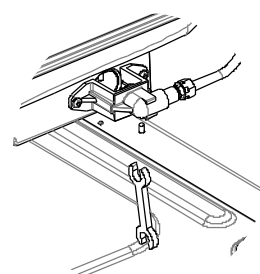


Figure 9.4

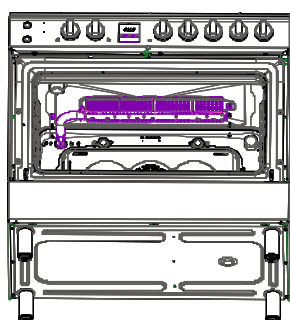


Figure 9.5

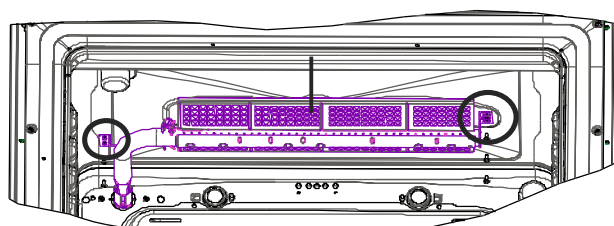


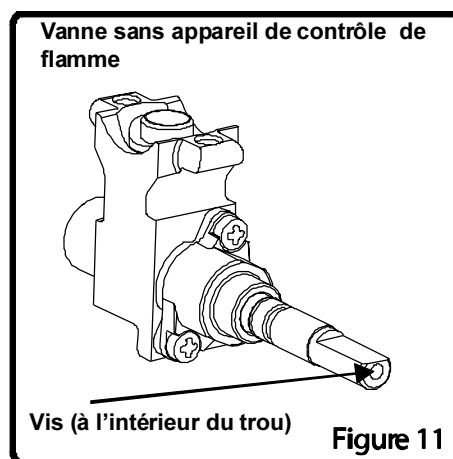
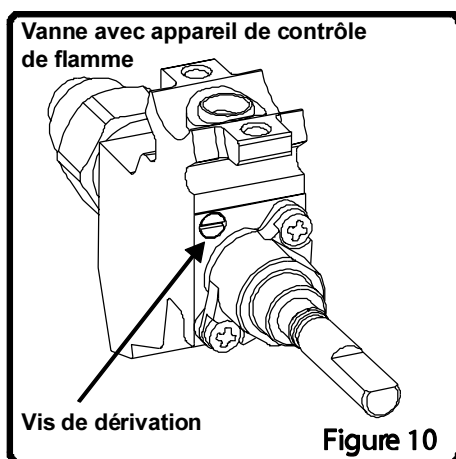
Figure 9.6

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Réglage de la position de flamme réduite :

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

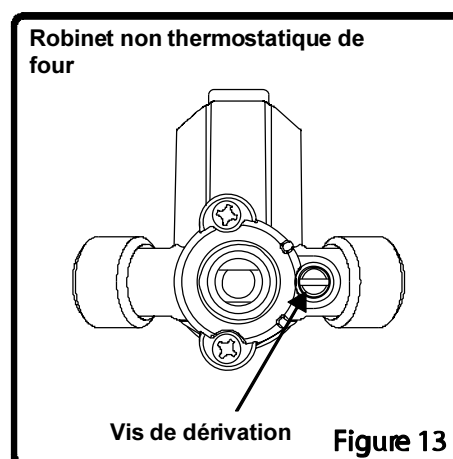
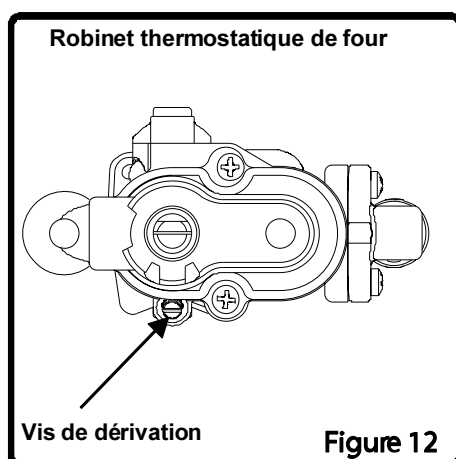
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint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



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

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

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



2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

2.5 Branchement électrique et sécurité (Si disponible)

- Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.
- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez vous assurer que le câble d'alimentation doté de l'isolation adéquate est connecté à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'y a pas de sortie électrique de terre respectant la réglementation en vigueur dans la zone d'installation du produit, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

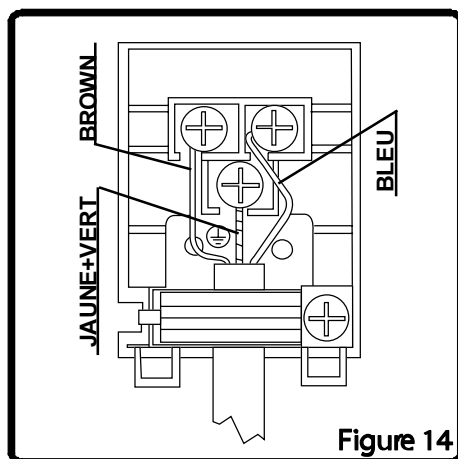


Figure 14

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

2.6 Réglage des pieds

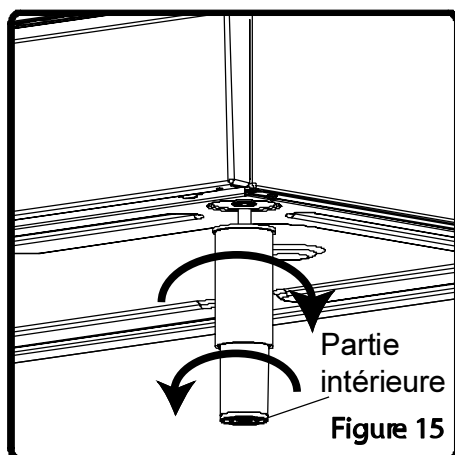


Figure 15

Il y a quatre pieds réglables à l'intérieur du produit. Assemblez les pieds aux endroits appropriés en bas des feuilles de support du panneau en tournant le pied dans le sens horaire tel qu'indiqué dans la figure 15. Lorsque l'appareil à installé à l'emplacement où il sera utilisé vérifiez qu'il est en équilibre. Si ce n'est pas équilibré, réglez les pieds en tournant la partie intérieure des pieds dans le sens anti-horaire si nécessaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 50mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

3.1.1. Utilisation de la minuterie électronique (Si disponible)

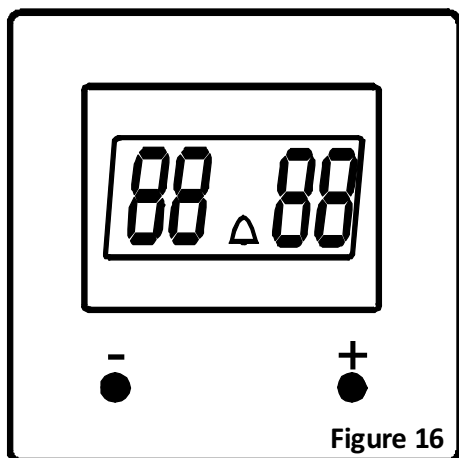


Figure 16

Pour régler l'heure, appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) de la minuterie. Un point central clignote indiquant que vous pouvez régler l'heure à l'aide des touches (+) et (-). Au bout de quelques secondes, le point central devient fixe indiquant que l'heure est programmée.

Pour mettre en fonction la minuterie sonore, appuyez sur la touche (+). Le symbole  clignote indiquant que vous pouvez régler le temps désiré. Continuez à appuyer sur la touche (+) jusqu'au temps désiré (en mn jusqu'à 99,50 mn et ensuite en heure et mini jusqu'à 10.00). Au bout de quelques secondes, le symbole devient fixe et le compte à rebours démarre. A la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip, mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four sur la position "Arrêt".

3.1.2. Utilisation de la minuterie mécanique (Si disponible)

Réglage sonore de la tonalité

Pour régler la tonalité de la minuterie, appuyez sur la touche (-) pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui de la touche (-), la minuterie émettra un des trois types différents de bip. Dès que vous aurez choisi la tonalité, n'appuyez sur aucune autre touche, la minuterie mémorisera automatiquement la tonalité récemment sélectionnée.

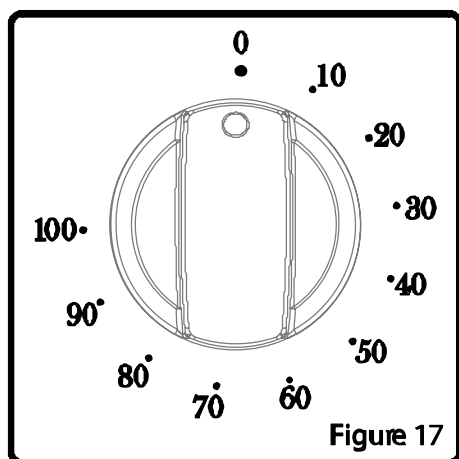


Figure 17

Réglez la sonnerie en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four sur la position "Arrêt".

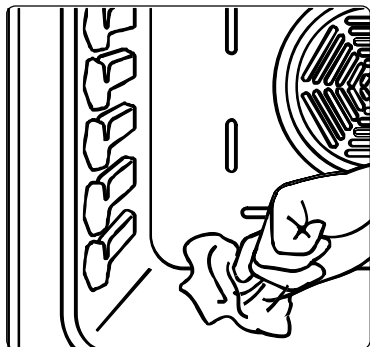
3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

3.2 Accessoires du four

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 Nettoyage



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

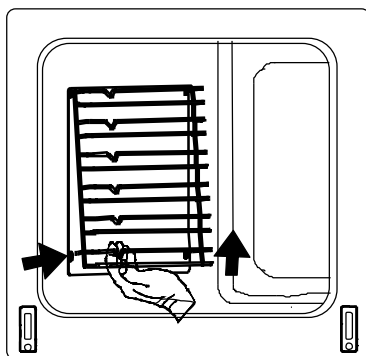
Nettoyage du four

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

Nettoyage catalytique (Si disponible)

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

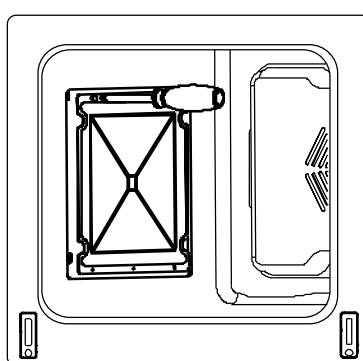
Pour enlever la grille



Pour enlever la grille,

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

Pour enlever le panneau catalytique



Pour enlever le manchon catalytique,

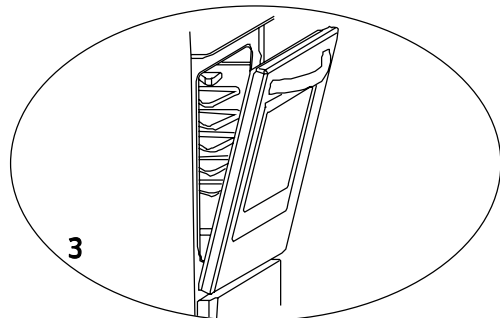
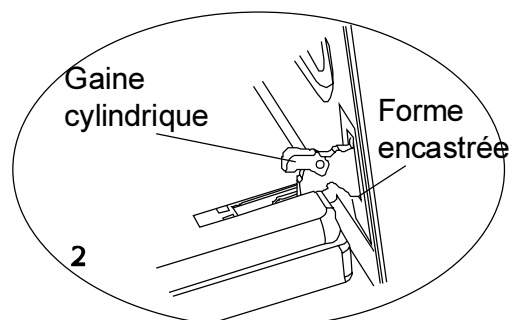
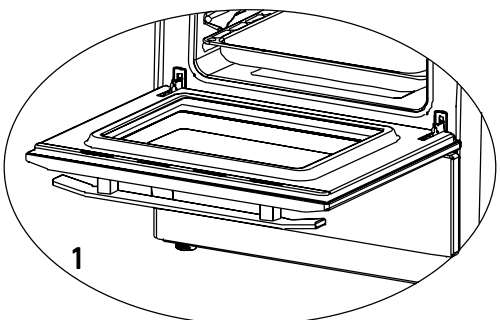
Enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

Nettoyage du couvercle en verre (Si disponible)

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour enlever la porte du four



Pour enlever la porte en four

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

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

⚠ Assurez-vous que les formes encastrées de chaque mécanisme de charnière soit bien positionné comme indiqué sur la deuxième figure.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Bouchons du brûleur:

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

Surface de la table de cuisson

Parties émaillées:

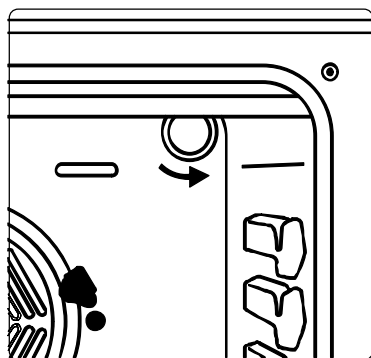
Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau,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

Acier inoxydable :

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

4.2 Entretien

Pour changer la lampe du four (Si disponible)



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

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

Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

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

Autres contrôles

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

5. RÉPARATION ET TRANSPORT

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

Si le four ne fonctionne pas;

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

Le four ne chauffe pas ;

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

La lampe du four ne s'allume pas ;

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

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

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

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

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

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

5.2. Information relative au transport

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

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



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

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.

**VESTEL FRANCE 17 rue de la couture 94563 Rungis
Cedex**

52234358