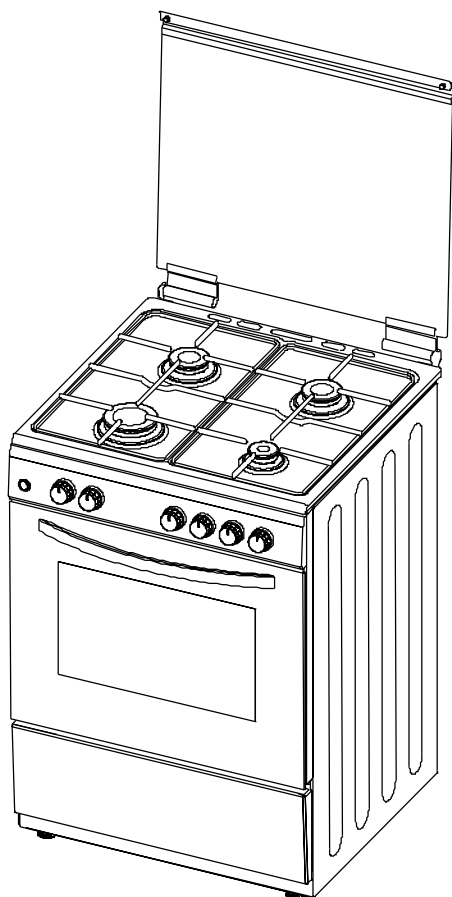




ACM66W

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION
CUISINIÈRE MIXTE**



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.



Déclaration de conformité

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

TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

- 3.1** Environnement d'installation de votre cuisinière
- 3.2** Installation de votre cuisinière
- 3.3** Réglage des pieds
- 3.4** Raccordement au gaz
- 3.5** Branchement électrique et sécurité
- 3.6** Changement des gaz

4. UTILISATION

- 4.1** Utilisation de la cuisinière
 - 4.1.1** Utilisation des brûleurs du plan de cuisson
 - 4.1.2** Utilisation des plaques chauffantes
 - 4.1.3** Utilisation du four
- 4.2** Accessoires du four

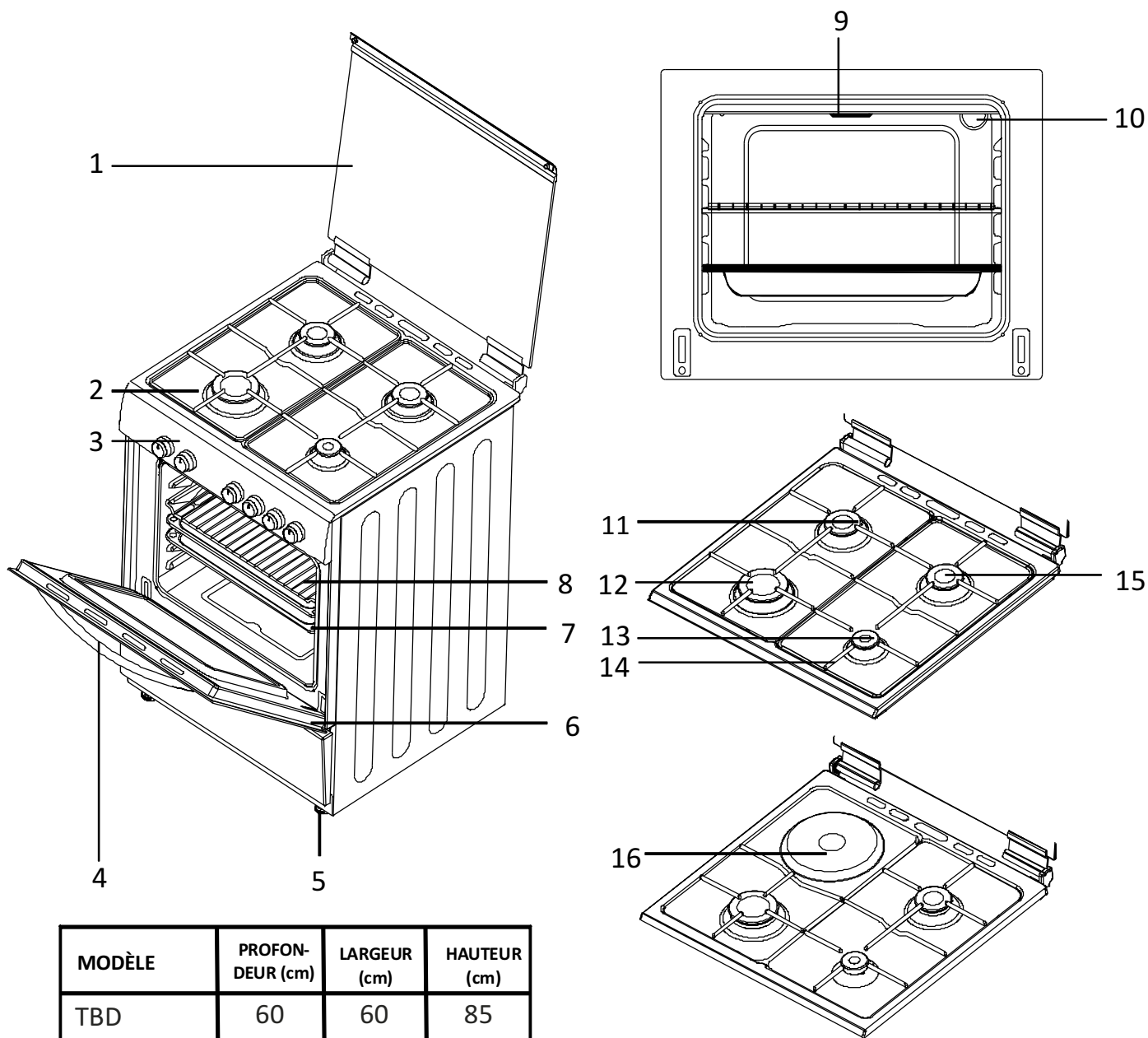
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux chiffres lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

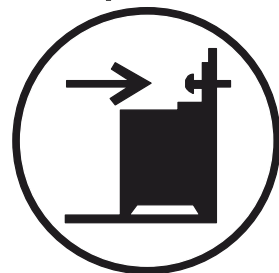
 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

 **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation.

- 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.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

 **MISE EN GARDE** : Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil.

(Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du kit de stabilisation).



- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **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.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage

commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figurant sur l'appareil est correct. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, se reporter aux instructions techniques qui décrivent comment modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation de ce pays.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être

remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :
 **ATTENTION** : En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :
 - éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
 - ne pas toucher la surface de l'appareil,
 - ne pas utiliser l'appareil.

1.2. Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions

atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.

- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

1.3. Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple

avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal. Couper l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- 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.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.

 **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion" dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la

cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Lors de l'utilisation du brûleur gril, laisser la porte du four ouverte et utiliser systématiquement le déflecteur du gril fourni avec le produit. Ne jamais utiliser le brûleur gril lorsque la porte du four est fermée.

 **MISE EN GARDE :** Ne pas fermer le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé. Les couvercles en verre sont susceptibles de se casser lorsqu'ils chauffent. Éteindre tous les brûleurs et laisser la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.



- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).

 **MISE EN GARDE :** Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4. Nettoyage et entretien

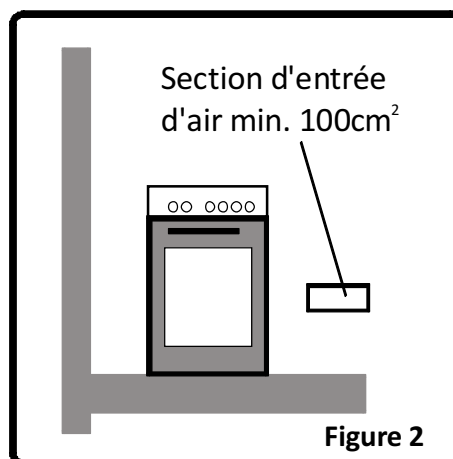
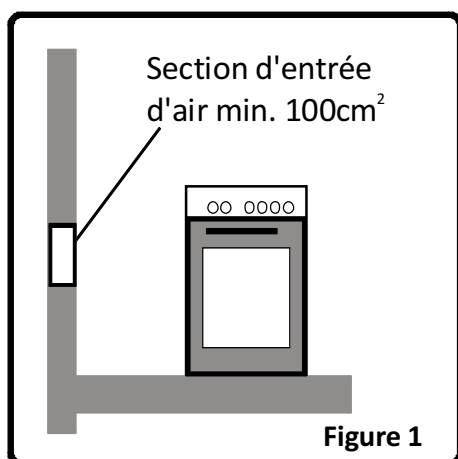
- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

3. INSTALLATION

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

3.1 Environnement d'installation de votre cuisinière

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

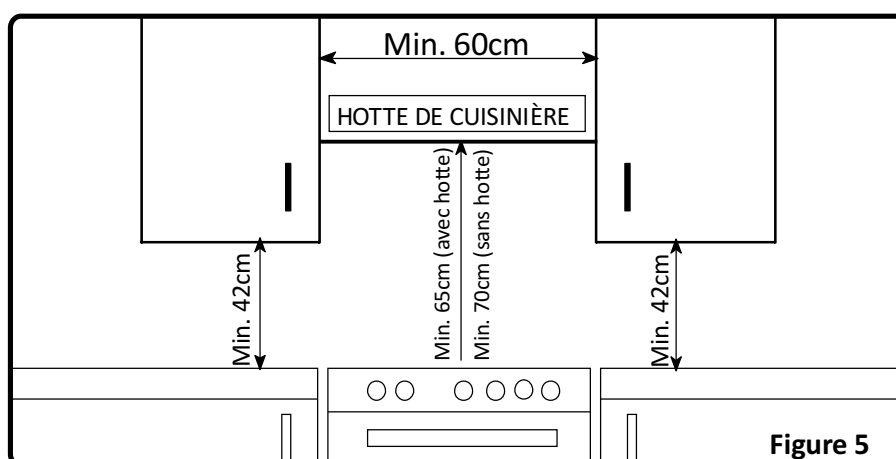
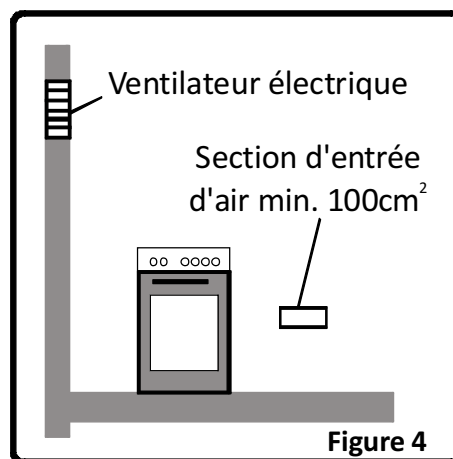
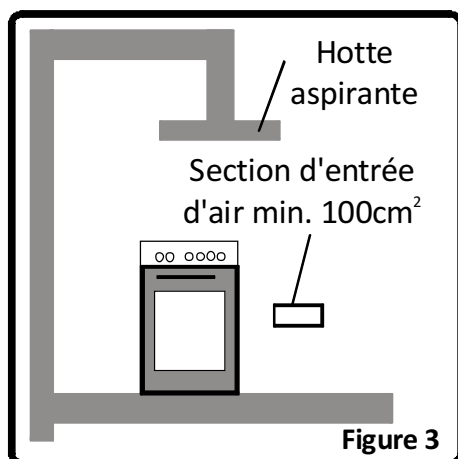


- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure son propre volume d'air par heure.

3. INSTALLATION



3.2 Installation de votre cuisinière

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

3. INSTALLATION

3.3 Réglage des pieds

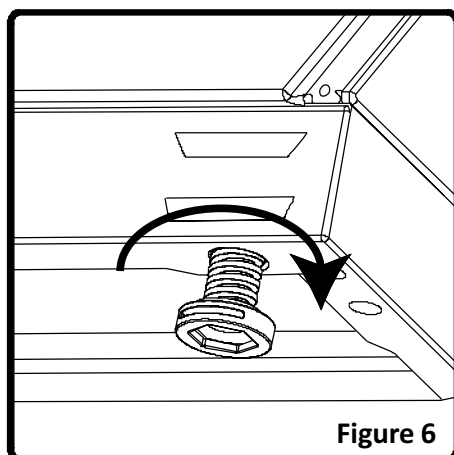


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (fig. 6). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

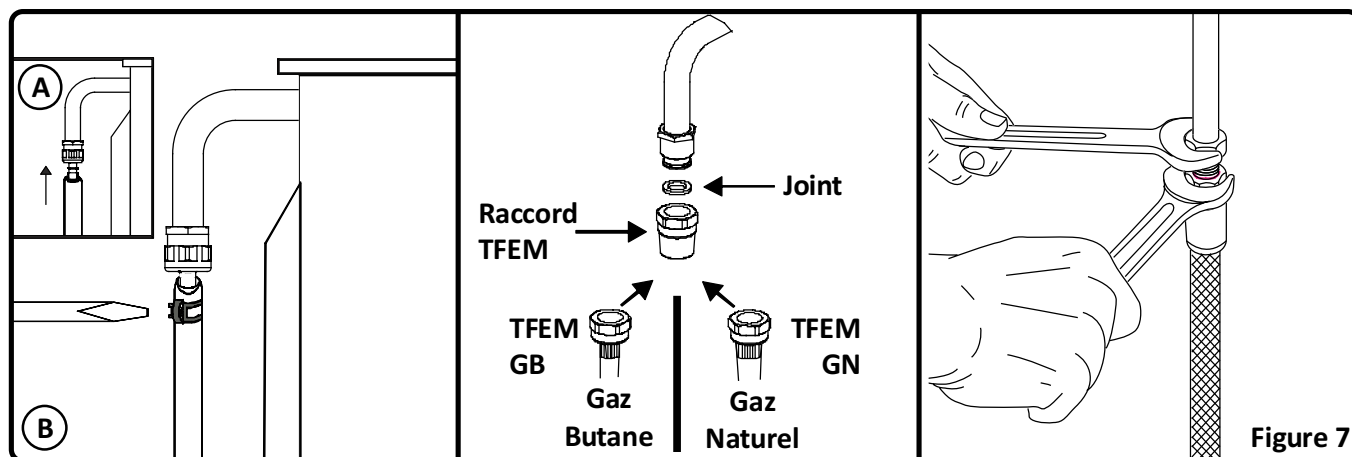
Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

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

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même coté détendeur (voir fig. 7).

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

3. INSTALLATION



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

Branchement gaz naturel (G20/G25)

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

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

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

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

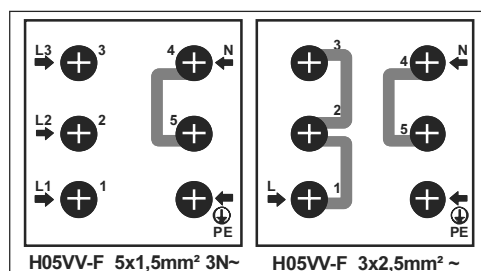
3. INSTALLATION

3.5 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F. La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.



3. INSTALLATION

3.6 Changement de gaz

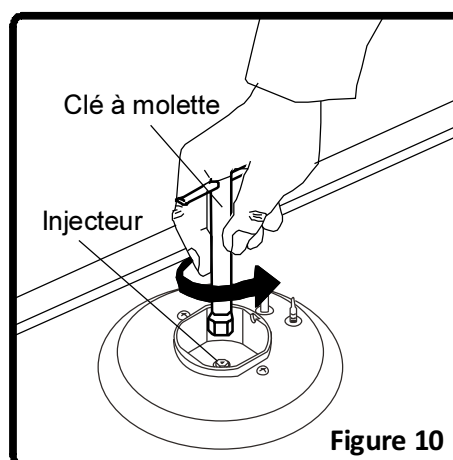
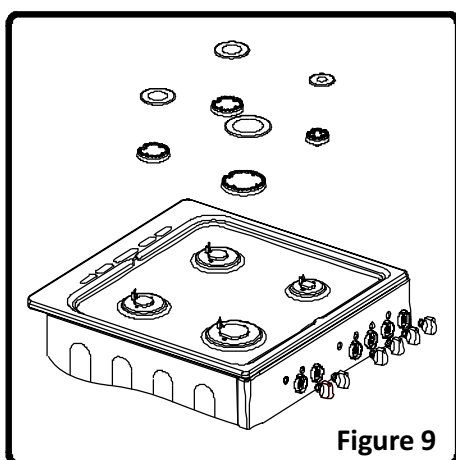
⚠ ATTENTION: Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

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

Procédure changement des injecteurs:

Brûleurs du plan de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).



Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

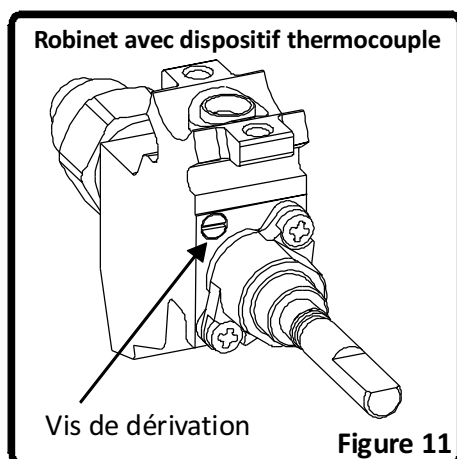
La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 11). Pour un réglage plus facile de la flamme position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique), pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Pour contrôle,

3. INSTALLATION

assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

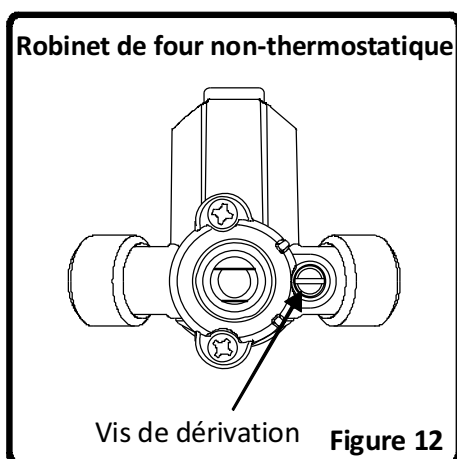
Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.



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

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

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



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Il faut vérifier régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conforme aux normes actuelles.

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

4. UTILISATION

4.1 Utilisation de la cuisinière

4.1.1 Utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

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

- **Allumage manuel des brûleurs gaz**

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

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

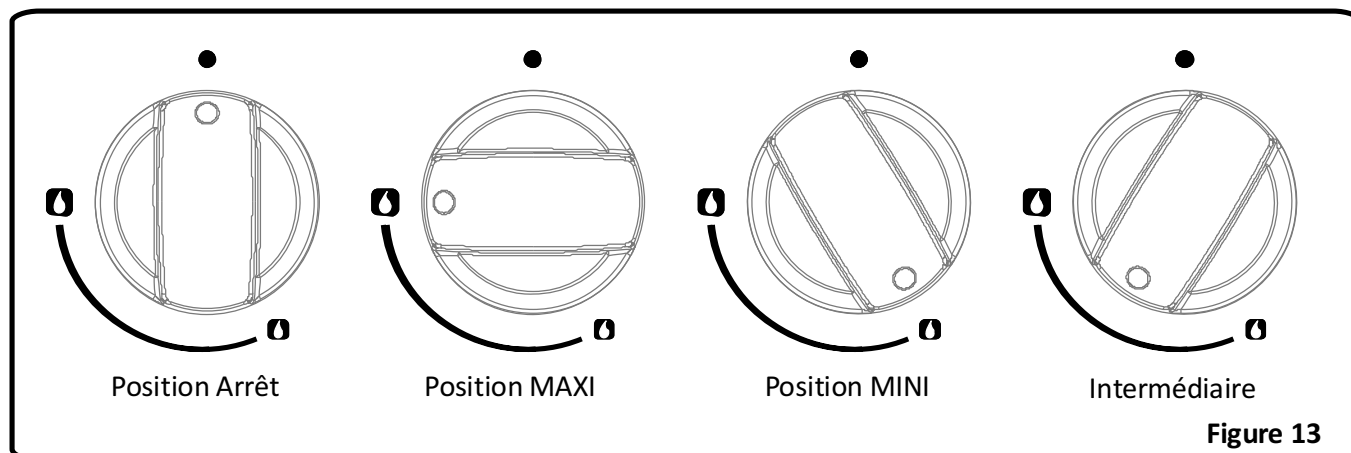
- **Allumage électrique**

Allumage à l'aide de l'allumage automatique: Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette du robinet concerné dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit à la position maximale (sens horaire pour le brûleur du gril). Maintenez la manette enfoncée pour que l'allumage génère des étincelles. Le micro rupteur qui se trouve derrière la manette produira automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

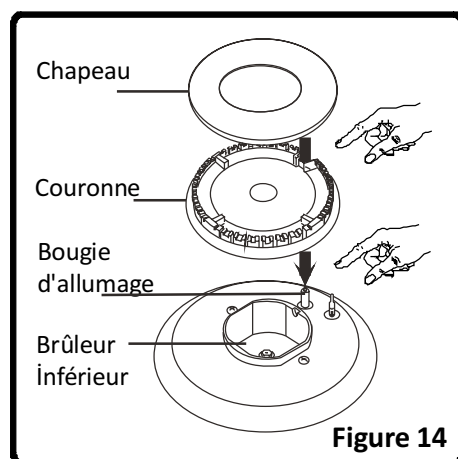
Explication du dispositif sécurité thermocouple: un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

4. UTILISATION

Utilisation



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



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnés (fig.14).

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

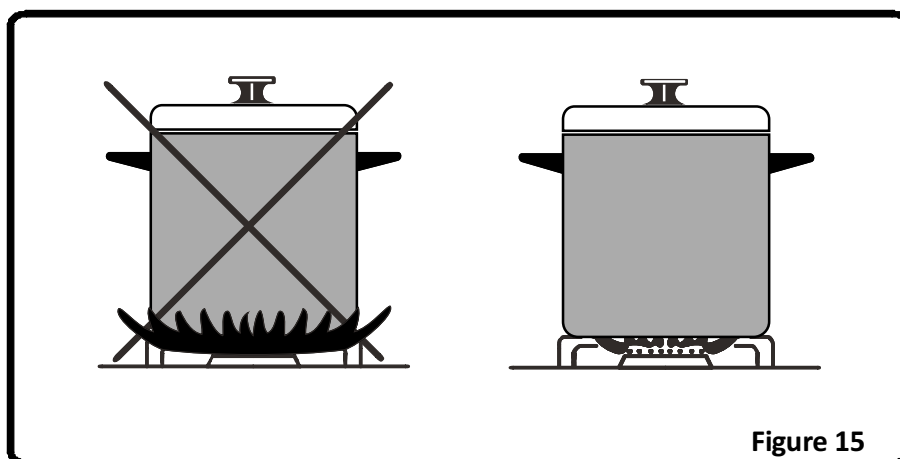
Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm



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

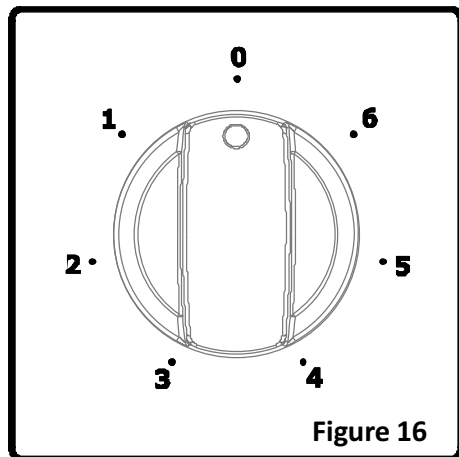
⚠️ AVERTISSEMENT:

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

4. UTILISATION

4.1.2. Utilisation des plaques chauffantes

Il y a 2 types de plaques chauffantes



- Les plaques chauffantes standard
- Les plaques chauffantes rapides (remarquables par un point rouge sur la surface de la plaque chauffante)

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à 6 positions.

En faisant passer le bouton de contrôle à l'une de ces positions, les plaques chauffantes peuvent fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

Plaques chauffantes - Fonctions
0 Position arrêt
1 Faire fondre du beurre ou autre et faire chauffer de petites quantités de liquides
2 Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Faire des crèmes et des sauces.
3 Dégivrer des denrées à cuire
4 Préparer des viandes et des poissons délicats
5 Rôtir de la viande et des steaks
6 Bouillir de grandes quantités de liquides pour friture.

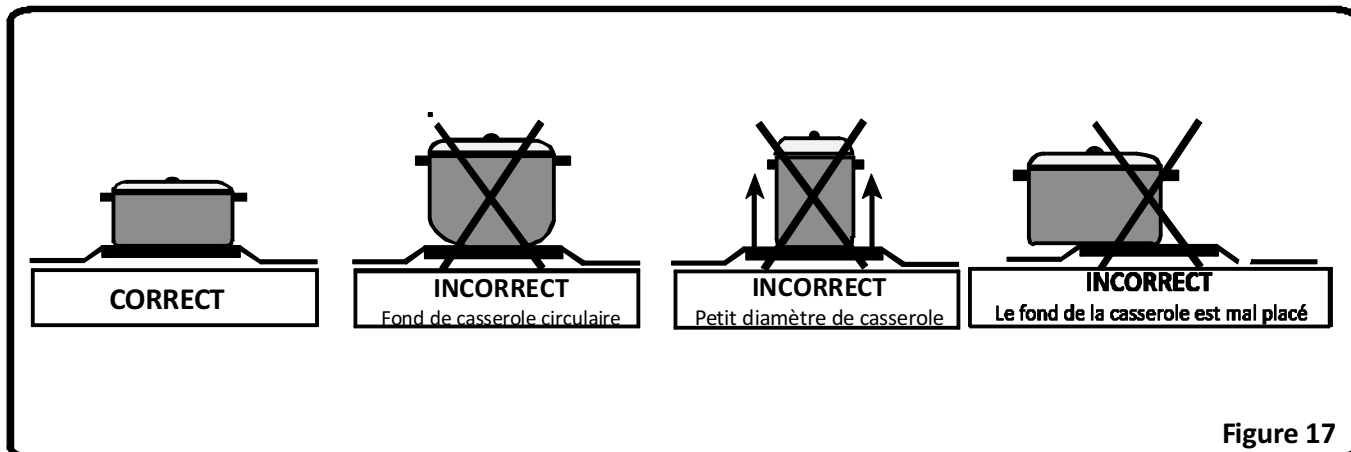
ATTENTION:

Lorsque la plaque chauffante est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque chauffante au minimum pendant près de 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.

4. UTILISATION

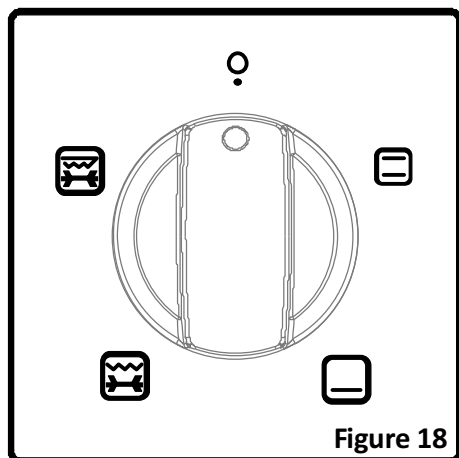
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque chauffante.
- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.



- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipients posés sur les plaques chauffantes.
- 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 portée de la plaque chauffante pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

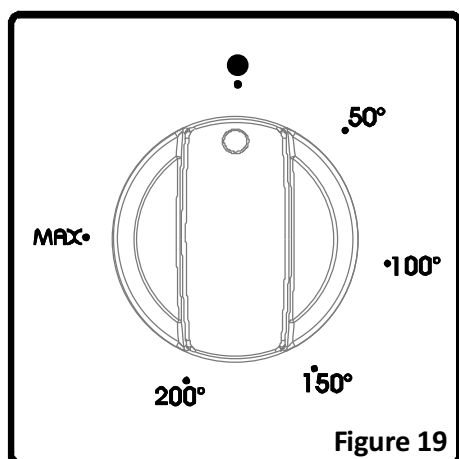
4. UTILISATION

4.1.3 Utilisation du four



Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.



Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

Fonctions du four



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.

4. UTILISATION



Fonction de chauffage inférieur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage inférieur commencera à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure est idéale pour cuire les pizzas, dans la mesure où la chaleur monte depuis le fond du four et chauffe la nourriture. Cette fonction convient au chauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson.



Double gril-Ventilateur fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez ces derniers au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de gril rapide et rôtiage du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôtiage du poulet avec la brochette). Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

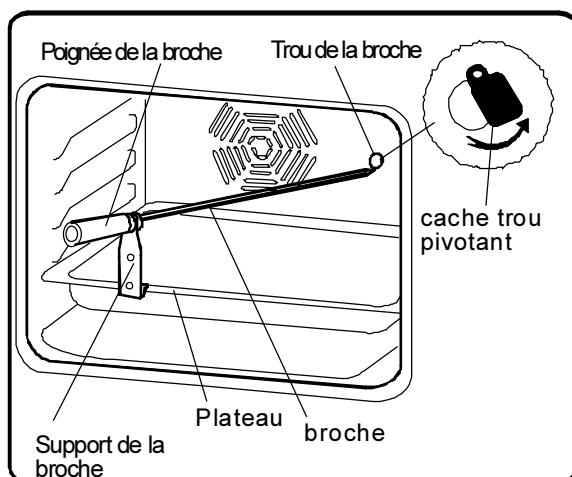
Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

Fonction Tourne broche

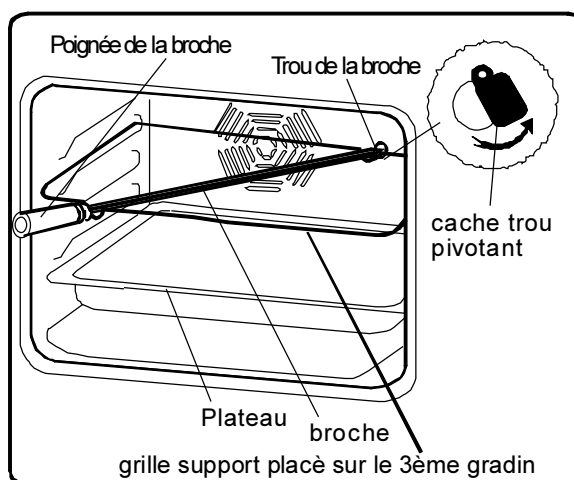
Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèchefrite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèchefrite (comme sur la figure ci-contre). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non d'un support de broche fixé sur une lèchefrite. Dans ce cas, la lèchefrite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin.

Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support ou à la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou.

Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.



Modèle avec support sur plateau



Modèle avec support sur grille

Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.

4. UTILISATION

4.2 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.

4. UTILISATION

Accessoires du four

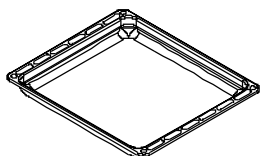
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille

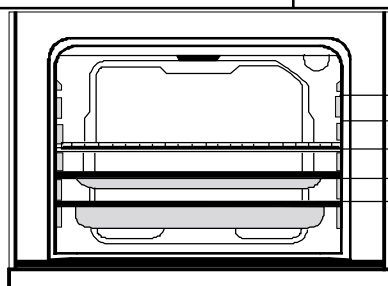


La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

Plateau moyenne épaisseur



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

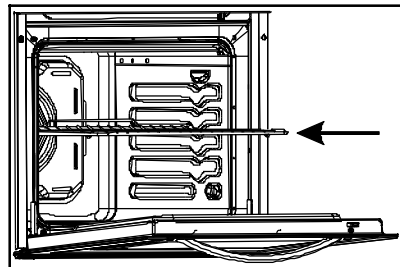


Cran 5
Cran 4
Cran 3
Cran 2
Cran 1

Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.



AVERTISSEMENT – Placer la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au bout.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

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

Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

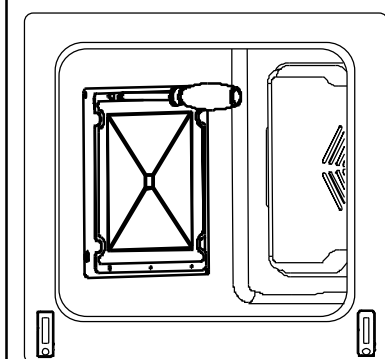
Nettoyage de l'intérieur four

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

Nettoyage par catalyse

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

Pour enlever le panneau catalyse



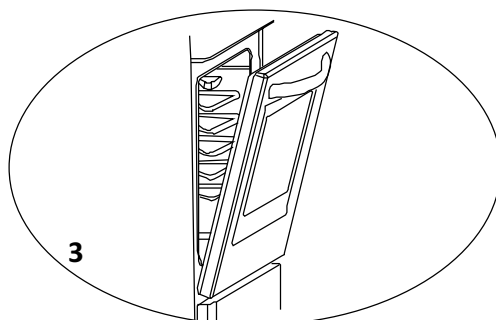
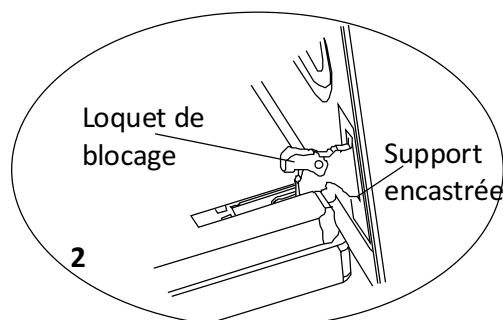
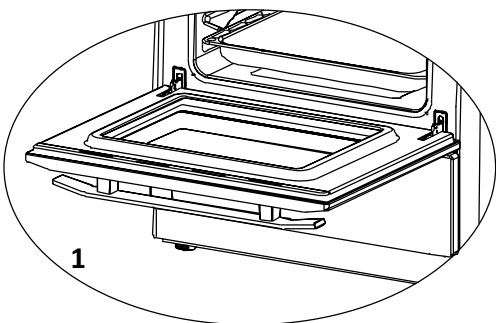
Pour enlever le panneau catalyse:

Enlevez les vis de chaque côté des panneaux catalyse.

Nettoyage du couvercle en verre

Pour pouvoir nettoyer le couvercle en verre, utilisez un détergent approprié. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

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

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

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

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

Nettoyage des brûleurs gaz

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (Figure 14).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Parties émaillées:

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

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irréversible de la surface en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

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

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise

Le four ne chauffe pas:

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

La lampe intérieure du four ne s'allume pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

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

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

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement:

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative au transport

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

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

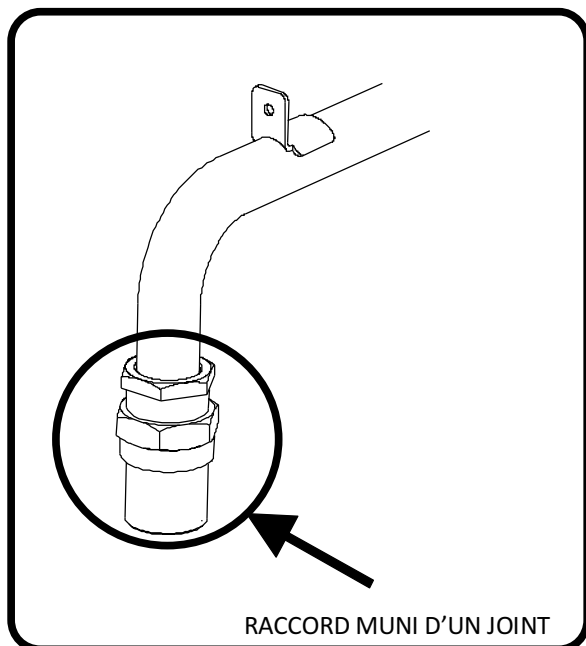
TABLEAU INJECTEURS

G30 28-30mbar 5.8 kW 418 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(kW)	2,75	3
Débit Nominal	261,9 l/h	218,1 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(kW)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(kW)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h

RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)				SOLE-VOUTE				SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE				GRILL			
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)		Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)		Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)		Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	
Mille-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45		170 - 190	1 - 2	35 - 45		170 - 190	1 - 2	25 - 35					
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40		170 - 190	1 - 2	30 - 40		150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35		170 - 190	1 - 2	30 - 40		150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Boulettes de viande grillée													200	4	10 - 15	
Aliment aqueux	175 - 200	2	40 - 50		175 - 200	2	40 - 50		175 - 200	2	40 - 50					
Poulet					200	1 - 2	45 - 60		200	1 - 2	45 - 60		200	*	50 - 60	
Côtelette													200	3 - 4	15 - 25	
Bifteck													200	4	15 - 25	
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40													
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45													
* Utiliser le tournebroche....																

Type d'électricité utilisé : 230V~/400V 3N~

GN:

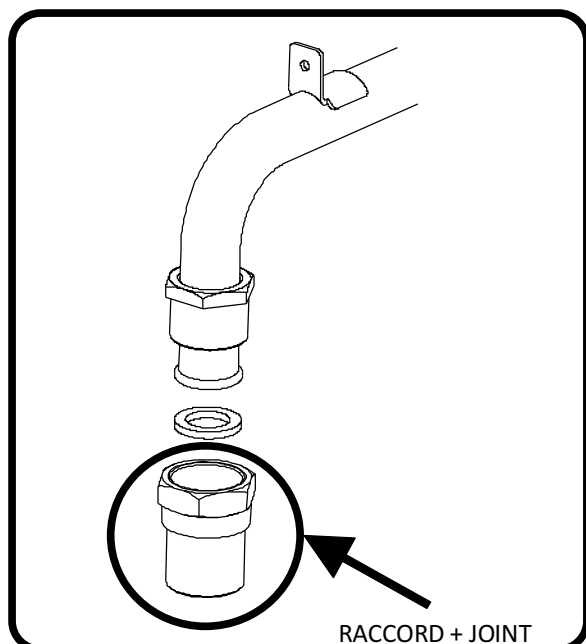


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec Tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau de raccordement TFEM, ne démontez pas le raccord ni son joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est Conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE.

GPL:



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

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

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

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE.

Marque		
Modèle		ACM66W
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	40(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,8
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		-
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,85
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	-
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	64
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

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.

Marque		
Modèle		ACM66W
Type de plaque de cuisson		Mixte
Nombre de zones de cuisson		4
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	Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	57,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	193,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	193,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,0
Cette plaque de cuisson est conforme aux normes EN 60350-2 et 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.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte 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.

BUT International 1
avenue SPINOZA 77 184
EMERAINVILLE – France