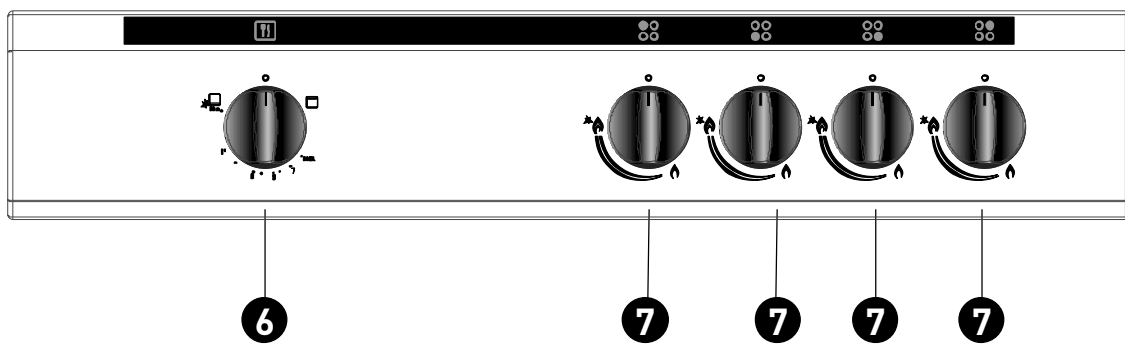
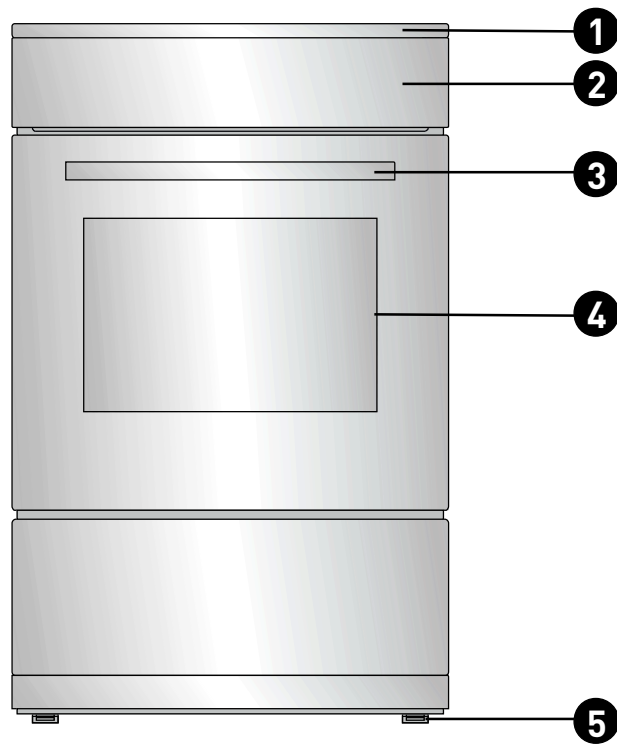


Cuisinière pose libre

965401
CG 60 4CC S 701T(v2)

GUIDE D'UTILISATION02





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de
donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos
équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser
l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de
l'appareil16 Description de l'appareil
16 Spécifications techniques**C** Utilisation de
l'appareil19 Installation et préparation à l'utilisation
21 Raccordement au gaz
24 Branchement électrique et sécurité
(le cas échéant)
26 Utilisation de l'appareil
31 Accessoires**D** Informations
pratiques33 Nettoyage et entretien
39 Dépannage et transport
41 Emballage et environnement
41 Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement l'intégralité de la présente notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et conservez-la dans un endroit accessible pour toute 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 illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils 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.

**ATTENTION**

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez 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.

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

**ATTENTION**

Le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson, même court, doit être surveillé en permanence.

**ATTENTION**

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.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : n'entrez pas d'objet sur les surfaces de cuisson.

**ATTENTION**

Si la surface de cuisson est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation afin d'éviter tout risque de choc électrique.

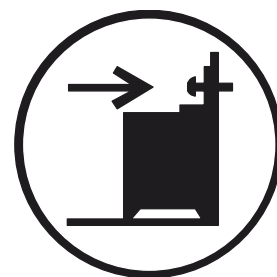
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande, sans compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, il convient de nettoyer tout résidu de débordement présent sur le couvercle 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.

**ATTENTION**

Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, référez-vous au guide d'installation du kit de stabilisation).



- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veuillez 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.
- N'utilisez pas de produit d'entretien très abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.



ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe.



ATTENTION

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.

- Votre appareil a été fabriqué conformément à l'ensemble des normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent exclusivement être effectuées par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez, ni ne modifiez les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protection non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

Français

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, et tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur sa plaque signalétique.

**ATTENTION**

Et appareil sert uniquement à des fins de cuisson, et est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'un local, ou à des fins commerciales.

- N'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif

d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme qui 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, cessez d'agir sur le dispositif, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

- En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, placez la manette de commande du brûleur sur arrêt, et ne rallumez pas le brûleur pendant au moins 1 min.

- Ces instructions ne sont valables que si le symbole

du pays correspondant figure sur l'appareil. Si celui-ci ne figure pas sur l'appareil, reportez-vous aux instructions techniques qui décrivent comment modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Étant donné que le verre est susceptible de se briser, nettoyez-le avec précaution pour éviter de le rayer.

Évitez de heurter le verre avec les ustensiles 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 tout

danger.

- Ne laissez pas 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

- éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isolez l'appareil de toute source d'énergie,
- ne touchez pas la surface de l'appareil,
- n'utilisez pas l'appareil.
- Veuillez tenir cet appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Avertissements relatifs à l'installation

- N'utilisez pas 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.
- Conformément aux règles d'installation, 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.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et faites immédiatement appel 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.

- Protégez votre appareil des conditions atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- Afin d'éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Consignes relatives à 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, faites-le fonctionner à vide et à température maximale pendant 45 minutes. Vérifiez que l'environnement dans lequel le produit est installé est suffisamment ventilé.

- Restez 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 placez pas de matériaux combustibles ou inflammables dans ou à proximité 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.

- Utilisez toujours des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.

- En aucun cas, le four ne doit

être recouvert d'une feuille d'aluminium : cela pourrait générer une augmentation de la température. '

- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude, cela pourrait endommager le produit.

**ATTENTION**

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau : arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Positionnez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placez 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, éteignez l'interrupteur principal. Coupez l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.

- Assurez-vous que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- **MISE EN GARDE :** utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil, ceux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés dans les instructions d'utilisation.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

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

- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson, même court, doit être surveillé en permanence.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Veillez à ne pas renverser d'aliments ou de liquide 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 la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez 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

Français

une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique (le cas échéant).

- Lors de l'utilisation du brûleur gril, laissez la porte du four ouverte et utilisez systématiquement le déflecteur du gril fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur gril lorsque la porte du four est fermée.



- Ne placez rien sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.

- Ne placez aucun élément lourd ou inflammable dans 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 leur manche).

**ATTENTION**

Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé. Les couvercles en verre (le cas échéant) peuvent éclater lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs et laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.

**ATTENTION**

Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Veillez à ne pas toucher la surface interne.

- Ne suspendez pas de torchons, ni d'autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

Nettoyage et entretien

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

Description de l'appareil

Important : les caractéristiques du produit varient : ainsi, l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée dans les figures ci-dessous.

Liste des éléments

- ❶ Plan de cuisson
- ❷ Bandeau de commandes
- ❸ Poignée de la porte du four

❹ Porte du four

❺ Pieds réglables

Bandeau de commande

- ❻ Manette du four
- ❼ Manette des brûleurs de la table de cuisson

Spécifications techniques

Fiche produit

Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Marque	Valberg
Code produit	965401
Référence du modèle	CG 60 4CC S 701T (v2)
Indice d'efficacité énergétique par cavité	95,3
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en MJ par cycle en mode conventionnel par cavité	6,01
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode conventionnel par cavité (1 kWh = 3,6 MJ)	1,67
Consommation d'énergie en MJ par cycle en mode chaleur tournante par cavité	/
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode chaleur tournante par cavité (1 kWh = 3,6 MJ)	/
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Gaz
Volume en litres par cavité	63

Informations complémentaires selon le règlement UE 66/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Type de four	Intégré
Masse nette de l'appareil en Kg	51,9

Type de plaque	Gaz
Nombre de brûleurs à gaz	4
Efficacité énergétique en % pour le brûleur AVANT DROIT	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur AVANT GAUCHE	57
Efficacité énergétique en % pour le brûleur ARRIERE DROIT	59
Efficacité énergétique en % pour le brûleur ARRIERE GAUCHE	59
Efficacité énergétique en % pour le brûleur CENTRAL	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur DROIT	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur GAUCHE	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur AVANT	/
Efficacité énergétique en % pour le brûleur ARRIERE	/
Efficacité énergétique en % de la plaque de cuisson	58,3

Caractéristiques techniques

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	220-240 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Convection naturelle
Type de nettoyage du four	Manuel
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	15 / 15
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance assignée en W pour l'allumage électronique	1
Puissance équivalente en W pour le brûleur four	2800
Puissance équivalente en W pour le brûleur AVANT DROIT	1000
Puissance équivalente en W pour le brûleur AVANT GAUCHE	3000
Puissance équivalente en W pour le brûleur ARRIERE DROIT	1750
Puissance équivalente en W pour le brûleur ARRIERE GAUCHE	1750
Puissance équivalente en W pour le brûleur CENTRAL	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur DROIT	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur GAUCHE	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur AVANT	/
Puissance équivalente en W pour le brûleur ARRIERE	/
Puissance équivalente totale en W de la plaque de cuisson	10300
Puissance équivalente totale en W de l'appareil	13100
Pays de fabrication	Turquie

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. Table des injecteurs

G30 28-30mbar 10,3 kW 749 g/h II2E+3+ FR- BE Klasse: 1	II2H3+ ES	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 INTERMÉDIAIRE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		97	65
Puissance Nominale(kW)		1,75	1,75
Débit Nominal		166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		72	50
Puissance Nominale(kW)		1	1
Débit Nominal		95,2 l/h	72,7 g/h
BRÛLEUR DU FOUR			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		120	76
Puissance Nominale(kW)		2,8	2,8
Débit Nominal		266,7 l/h	203,6 g/h
BRÛLEUR DU GRILL			
Repère d'injecteur (1/100 mm)		110	68
Puissance Nominale(kW)		2,2	2,2
Débit Nominal		209,5 l/h	160 g/h

Installation et préparation à l'utilisation



ATTENTION

Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence électrique et/ou nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur son étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectés (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

Ventilation

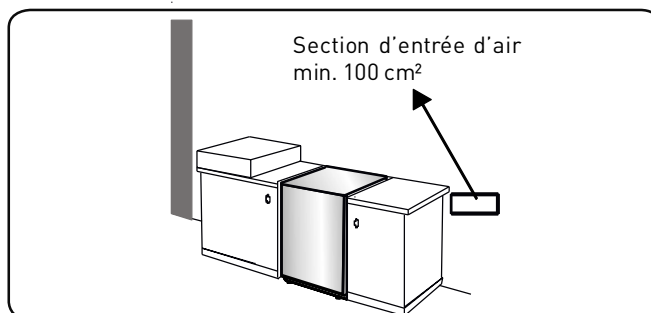
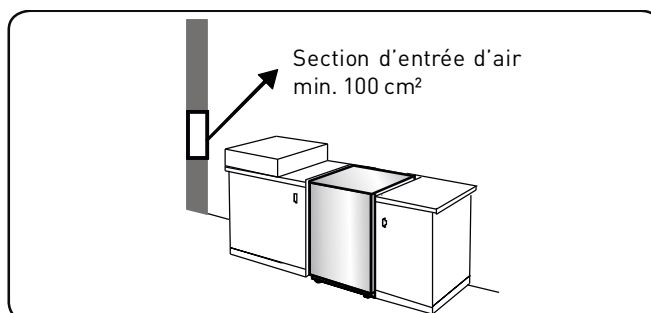
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m³, une ventilation permanente de 100 cm² est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m³ et 10 m³, une ventilation permanente de 50 cm² est requise. Si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, la ventilation permanente n'est pas obligatoire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m³, aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

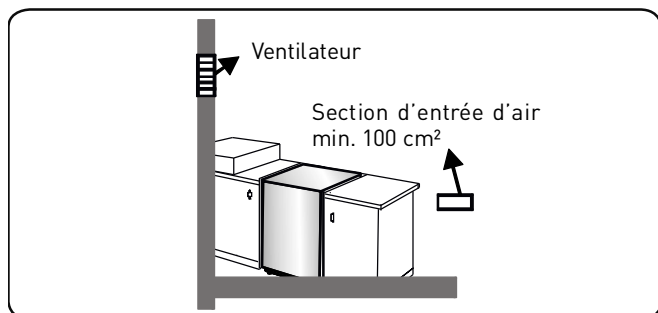
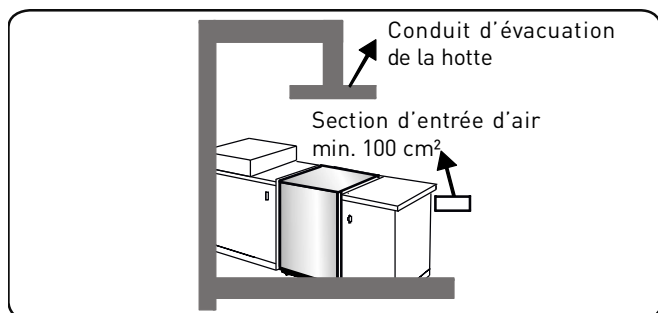
Important : quelle que soit la taille de la pièce où l'appareil est installé, celle-ci doit

disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, installez un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec un accès direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.





Instructions générales

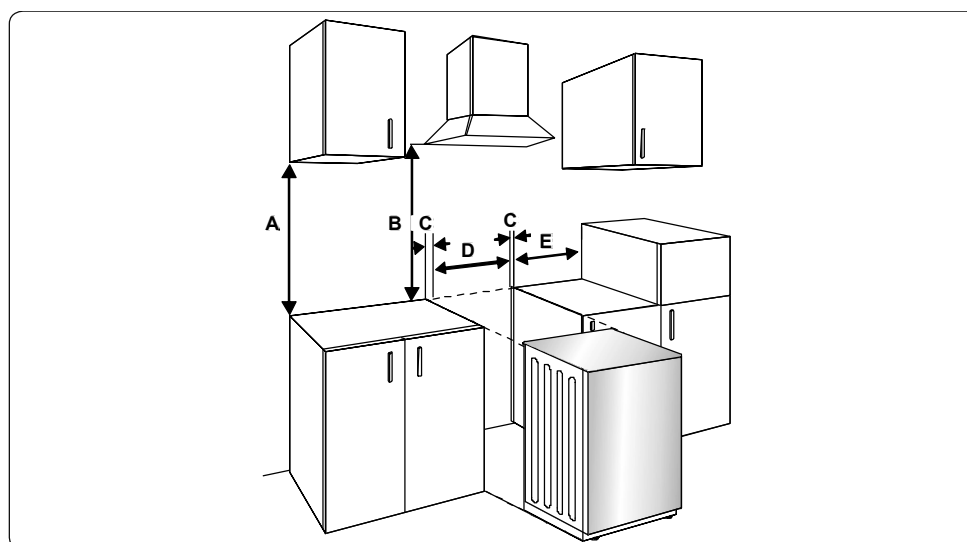
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. S'il semble endommagé, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifiez qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles entourant l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

- Cet appareil ne doit pas être installé à proximité d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être installé à côté d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, il convient de prévoir un écart minimum de 10 cm entre ces derniers et l'appareil, afin de permettre la circulation de l'air.
- Réservez un espace minimum de 2 cm autour de l'appareil pour garantir la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée dans la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Largeur du produit
E (mm)	100



Raccordement au gaz

Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccordez l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifiez tout d'abord le type de gaz prévu dans la cuisinière. Ces informations figurent sur une étiquette située à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifiez que la pression d'entrée du gaz est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin de garantir une utilisation optimale et une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée de gaz. Contactez un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée de gaz de la table de cuisson, celui-ci doit être fixé à l'aide d'un collier.
- Raccordez votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones où la température peut excéder 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne placez pas le flexible à proximité d'angles aigus, ni d'objets susceptibles de bouger.

- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que le flexible n'est pas endommagé. Pour ce faire, utilisez de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé. Ne procédez pas au contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifiez la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

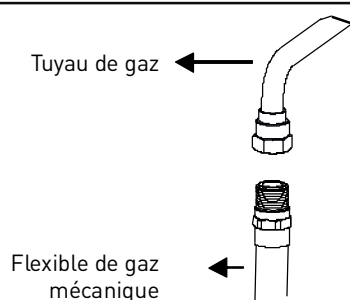
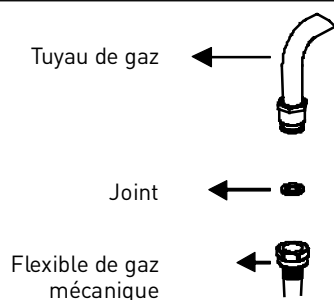
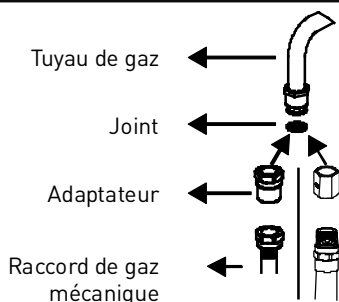
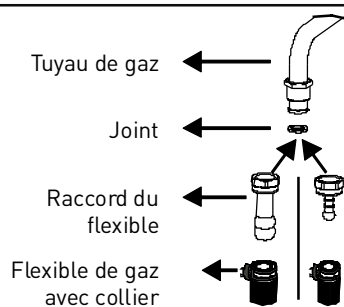
Points à vérifier lors du montage du raccordement au gaz fixe

La méthode d'installation du raccordement au gaz fixe (raccordement fileté par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées comme pièces détachées.

Pendant le raccordement, gardez toujours l'écrou du conduit de gaz bloqué tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utilisez les clés adaptées. Pour isoler les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. N'utilisez pas de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été produit. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, l'un des autres raccordements de la figure ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contactez votre municipalité pour savoir quel est le raccordement au gaz à utiliser.



La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.



ATTENTION

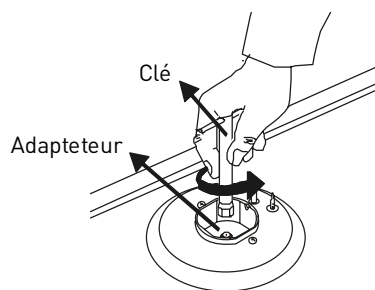
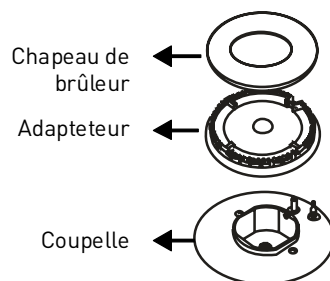
Ne procédez pas au contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

Conversion du gaz (si disponible)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale de façon adaptée selon le gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

Remplacement des injecteurs Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation en gaz et débranchez l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirez les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.
- Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacez les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



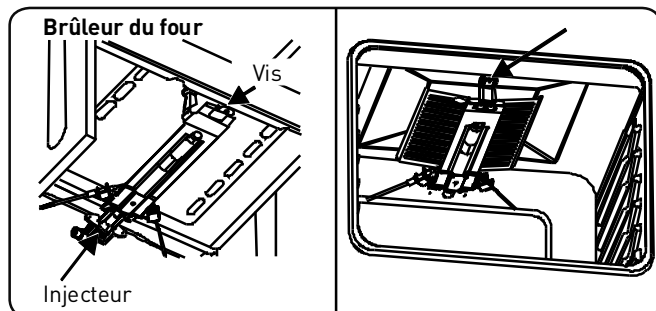
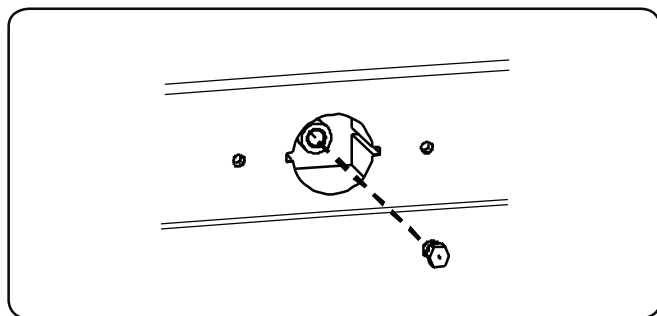
Injecteurs du four/gril (si disponible)

Les injecteurs du four et du gril sont maintenus en place par une seule vis située en haut du brûleur.

Pour les brûleurs du four, ouvrez le tiroir

et cherchez la vis de montage sous le brûleur. Retirez la vis, déplacez le brûleur en diagonale : l'injecteur est visible sur la partie arrière du caisson du brûleur.

Pour les brûleurs du gril, la vis est déjà visible. Retirez la vis et tirez le brûleur gril vers vous : l'injecteur est visible sur la surface arrière de la cavité du four.

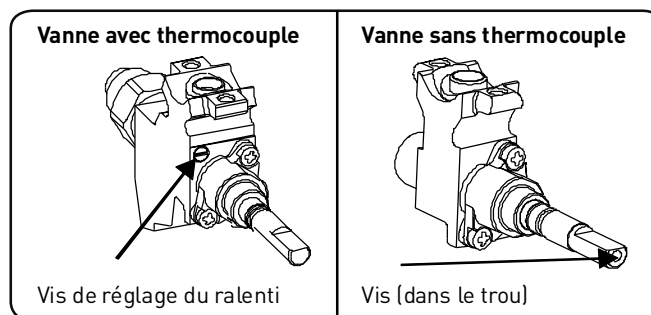


Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm et remplacez-les par ceux du jeu de rechange. Assurez-vous d'utiliser les diamètres correspondants adaptés au type de gaz qui sera utilisé, conformément au tableau d'information (également fourni dans le kit de conversion de gaz).

Réglage de la position minimale de la flamme

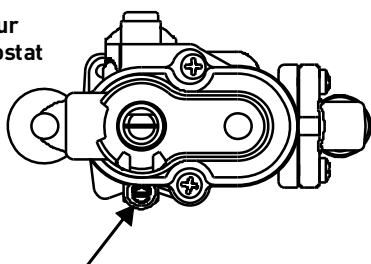
Tout d'abord, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Comme illustré sur les figures ci-dessous, pour les vannes avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet et pour les vannes sans thermocouple, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme,

il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le micro-contact si votre modèle en est équipé) lors de la modification. La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée.

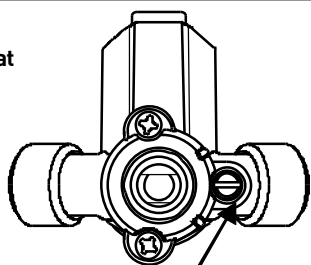


Calcul de la position minimale de la flamme

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les en position minimale. Retirez le bouton pour accéder aux vis. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximale à la position minimale. Agitez la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable. Pour le brûleur du four, faites fonctionner le brûleur du four en position minimale pendant 5 minutes, puis ouvrez et fermez 2 ou 3 fois la porte du four pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Vanne du four
avec thermostat

Vis de réglage du ralenti

Vanne du four
sans thermostat

Vis de réglage du ralenti

Remplacement de l'arrivée de gaz

Pour certains pays, le type d'arrivée de gaz peut être différent en fonction du gaz utilisé. Dans ce cas, démontez les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccordez la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, reportez-vous à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

Branchement électrique et sécurité (le cas échéant)



ATTENTION

Le branchement électrique de cet appareil doit être réalisé par un professionnel agréé ou un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et aux normes d'installation en vigueur.



ATTENTION

L'appareil doit être branché à la terre.

- Avant de procéder au branchement sur le secteur, vérifiez si la tension nominale de l'appareil (indiquée sur sa plaque signalétique) correspond à la tension de l'alimentation électrique.

Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur sa plaque signalétique).

- Lors de l'installation, assurez-vous d'utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faites appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

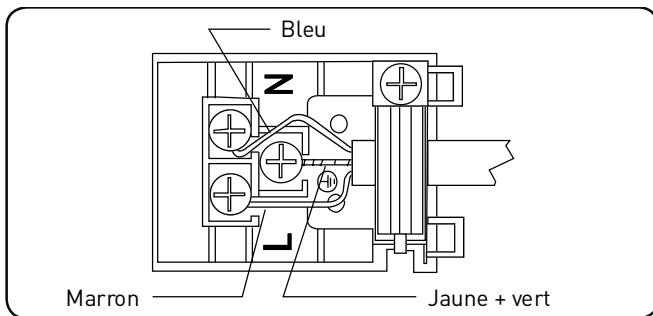
- N'utilisez pas d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.

- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil, et ne doit pas être plié, ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

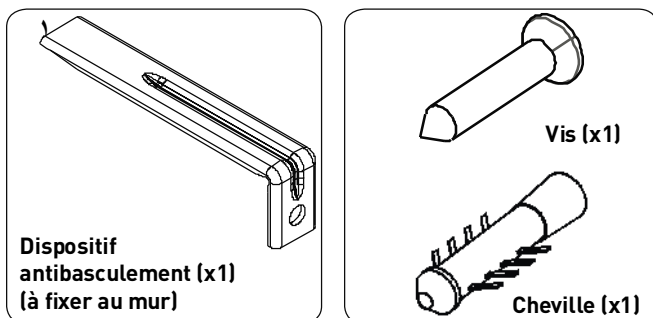
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installez un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.

- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220 à 240 V. Si votre alimentation est différente, contactez un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

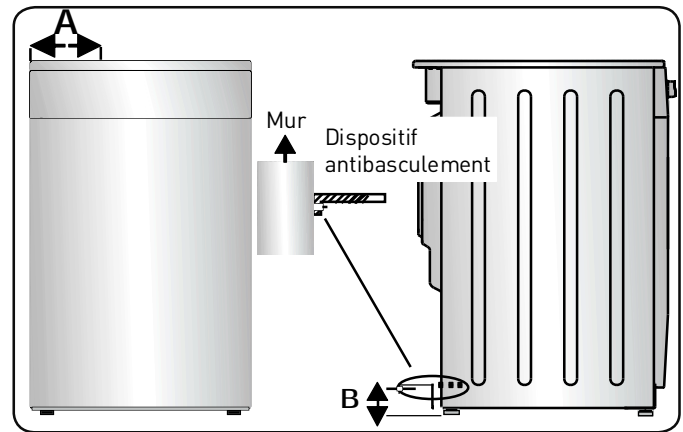
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Une fois l'appareil installé, le sectionneur à fusibles doit être facilement accessible.
- Vérifiez que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixez le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermez le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



Kit anti-basculement



Le sachet de documentation contient un kit anti-basculement. Fixez le dispositif anti-basculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément à l'illustration et aux dimensions du tableau ci-dessous. Réglez la hauteur du dispositif anti-basculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrez la vis (2). Poussez l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif anti-basculement s'insère dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



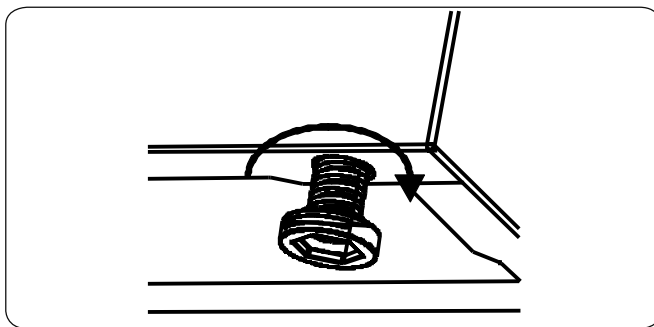
Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)

	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

Réglage des pieds

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifiez que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tournez les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tournez les pieds dans le sens horaire.

Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil de 30 mm au maximum en réglant les pieds. L'appareil est lourd, nous recommandons de le manipuler à deux personnes minimum. Ne tirez jamais sur l'appareil.



Utilisation de l'appareil

Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Le symbole de position figurant au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquez les procédures qui suivent.

Pour les brûleurs de la table de cuisson : appuyez sur la manette correspondant au brûleur à allumer, maintenez-la enfoncée tout en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximale. Maintenez la manette enfoncée et approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Pour le brûleur du four : appuyez sur la manette du four et tournez-la dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximale. Approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de l'orifice d'allumage situé dans l'angle gauche du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Pour le brûleur grill : appuyez sur la manette du grill et faites-la tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère sur la manette indique le symbole du grill. Maintenez la manette enfoncée et approchez une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé des orifices du brûleur. Éloignez cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Fonction Allumage une main

Appuyez sur la manette correspondant au brûleur à allumer et maintenez-la enfoncée tout en la tournant dans le sens anti-horaire, jusqu'à ce qu'elle se trouve en position à 90 degrés. Le micro-rupteur sous la manette génère des étincelles via l'électrode d'allumage tant que la manette reste enfoncée. Appuyez sur la manette jusqu'à ce que la flamme sur le brûleur soit stable.

Thermocouple

Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité.

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non consommé. Dans ce cas, placez la manette de commande du brûleur sur arrêt et ne rallumez pas le brûleur pendant au moins 90 secondes.

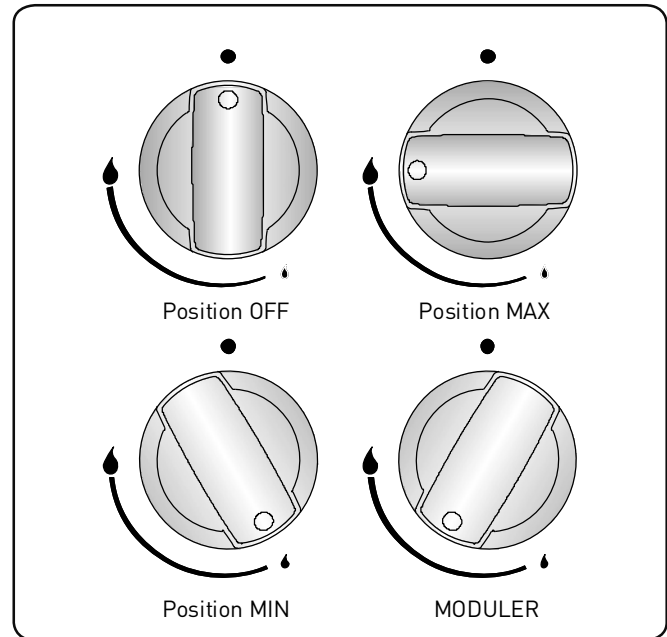
Brûleurs du four/grill (si disponible)

Quel que soit le modèle de votre appareil, tous les brûleurs du four sont équipés d'un dispositif de sécurité pour le gaz. Pour cette raison, lors de l'allumage, maintenez le bouton du four enfoncé jusqu'à ce que les flammes soient stables. Si les flammes s'éteignent lorsque vous relâchez le bouton, répétez la procédure d'allumage. Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif, ouvrez la porte du four et attendez au moins 90 secondes avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si les flammes s'éteignent de façon accidentelle, répétez la même procédure.

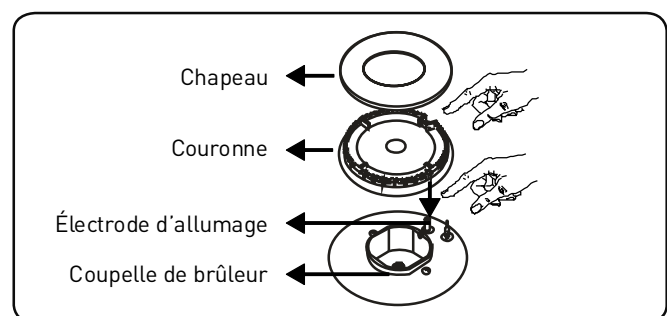
Commandes de la table de cuisson

Brûleurs de la table de cuisson

Les boutons disposent de 3 positions : arrêt (0), maximale (symbole avec grande flamme) et minimale (symbole avec petite flamme). Placez le bouton en position maximale pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en tournant le bouton entre la position maximale et la position minimale. N'utilisez pas les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximale et la position arrêt.



Après l'allumage, vérifiez visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, coupez l'alimentation en gaz et vérifiez le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifiez que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, éteignez les brûleurs, ventilez la cuisine et attendez au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour éteindre les brûleurs de la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 », ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de

choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile, et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est également conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour optimiser les performances des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base est compris dans les intervalles ci-dessous. Les ustensiles de dimension inférieure à la dimension minimum préconisée engendrent une perte de chaleur.

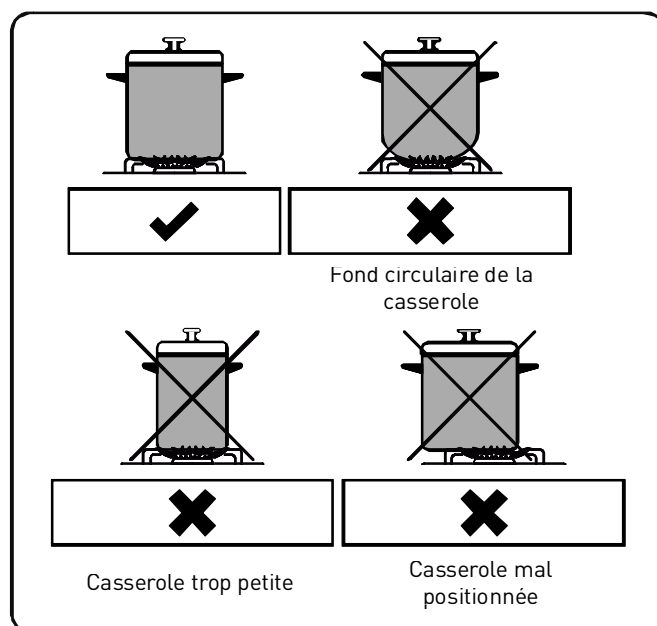
Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

Assurez-vous que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile : ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Coupez l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifiez que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- Au cours de l'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant longtemps. Ne la touchez pas et ne placez aucun objet dessus.
- Ne placez pas de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson : ils sont susceptibles de provoquer de graves brûlures.
- Ne laissez pas le manche des ustensiles dépasser du bord de la cuisinière.



Commandes du four

Commande du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four, il est possible d'ajuster la température dans le four à l'aide des numéros inscrits sur le bandeau de commandes ou la manette. Plus la valeur est élevée, plus la température du four sera élevée. Au contraire, plus la valeur est faible, plus la température du four sera faible.

Description de la fonction



Min. 1...9/1...7
Max.

Tournez le bouton dans le sens anti-horaire sur le réglage du gaz souhaité.

N'utilisez pas l'appareil en tournant le bouton entre la position « 0 » et le premier repère de température, dans le sens anti-horaire. Utilisez toujours le four avec le bouton situé entre ses réglages maximal et minimal. Pour éteindre le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 ».

Préchauffage

Lorsque le préchauffage du four est nécessaire, un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Pour les recettes exigeant des températures élevées (par ex. : le pain, les pâtisseries, les soufflés, etc.), un préchauffage du four est recommandé. La cuisson d'aliments surgelés ou de plats préparés est optimale lorsque le four est préchauffé.

Dimensions du produit (largeur x profondeur) 90*60	
Position	Température (°C)
MAX	250
9	230
8	210
7	200
6	190
5	180
4	170
3	160
2	150
1	140

Dimensions du produit (largeur x profondeur) 55/56/66/90*60 BC	
Position	Température (°C)
MAX	250
7	240
.	230
5	220
.	210
3	200
.	180
1	170
MIN	155

Cuisson

- Vérifiez que les aliments sont placés au centre de la plaque/grille et qu'il y a suffisamment d'espace autour du plat pour favoriser la circulation de l'air.
- Placez les plats sur une plaque de cuisson de taille adaptée pour empêcher tout débordement sur la partie inférieure du four et limiter la fréquence du nettoyage.
- Le brunissement du fond des plats dépend des matériaux et des finitions de la plaque de cuisson et des plats utilisés. L'emploi d'ustensiles en émail, foncés, lourds ou anti-adhésifs favorise le brunissement du fond des plats. Les lèchefrites en aluminium brillant ou en acier poli renvoient la chaleur et réduisent le brunissement du fond des plats.
- Lors de la cuisson simultanée de plusieurs plats dans le four, placez les plats au centre sur plusieurs niveaux au lieu de les rassembler sur un même niveau, afin de permettre une libre circulation de la chaleur et d'optimiser la cuisson.
- En cas de cuisson de mêmes plats sur plusieurs lèchefrites (par ex. : gâteaux ou biscuits), échangez l'emplacement des lèchefrites pendant la cuisson, ou retirez la lèchefrite du haut lorsque les aliments sont cuits et remontez la lèchefrite du bas vers un niveau supérieur pour terminer la cuisson des aliments restants.
- Ne placez pas de plaque de cuisson directement sur le fond du four : cela empêcherait la bonne circulation de l'air et brûlerait le fond des plats. Utilisez plutôt le niveau du bas.

Commande du brûleur grill

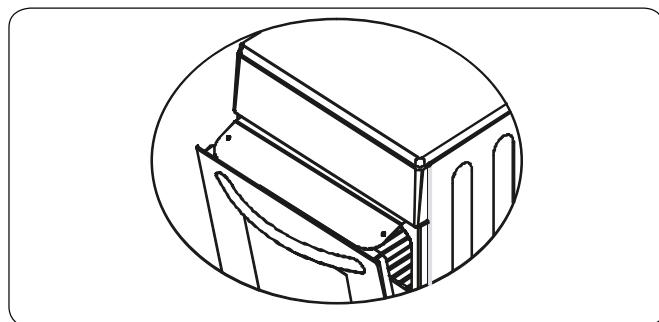
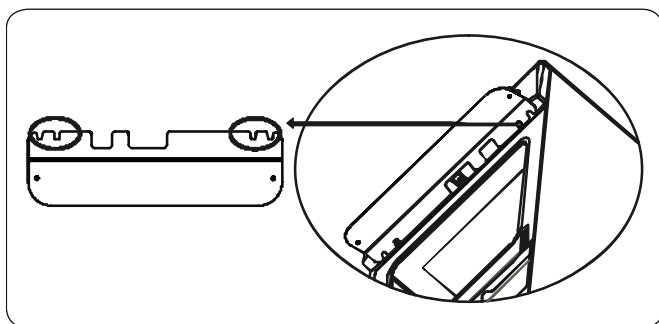
Description de la fonction



Tournez la commande dans le sens horaire pour sélectionner la fonction Gril.

**ATTENTION**

Certains éléments accessibles peuvent devenir chauds lorsque le grill fonctionne. Les enfants doivent être tenus à l'écart. Dès que le brûleur est allumé, placez la protection thermique pour le grill sous le bandeau de commande. Relevez ensuite lentement la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'arrête à mi-course (à environ 30°) et touchez la protection thermique.



Placez la protection thermique en orientant les avertissements vers le haut. Le bord arrière de la protection thermique comporte deux doubles rainures à droite et à gauche (voir figure).

Deux vis avec douilles se trouvent sous le bandeau de commandes du four. Alignez les douilles sur les encoches de façon à ce que la protection se trouve entre le bandeau de commandes et la douille. Poussez la protection vers l'appareil jusqu'à ce qu'elle reste fermement en place.

Cuisson

- Le brûleur grill fournit une source constante de chaleur non ajustable. Pour éteindre le brûleur grill, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 ».
- Placez une lèchefrite sur le niveau inférieur à la grille afin de recueillir les graisses pendant la cuisson au grill.
- Placez la grille sur le niveau supérieur en veillant à ce que les aliments ne touchent pas le brûleur grill.
- Préchauffez le grill sur le réglage maximal pendant quelques minutes avant de saisir des steaks ou de toaster des aliments. Si besoin, retournez les aliments pendant la cuisson.
- Avant la cuisson au grill, les aliments doivent être correctement séchés afin de réduire au maximum les éclaboussures. Badigeonnez légèrement les viandes et les poissons d'huile ou de beurre fondu à l'aide d'un pinceau afin d'éviter qu'ils ne sèchent pendant la cuisson.
- Les aliments doivent être placés au centre de la grille pour favoriser la circulation de l'air.
- Ne recouvrez jamais la poêle à griller ou la grille de papier aluminium : cela risquerait d'enflammer les grillades.
- Si votre appareil est équipé du kit plateau/grille avec poignée, reportez-vous à la section des accessoires pour savoir comment utiliser ce kit.

**ATTENTION**

Veillez à ce que le gril soit éteint avant de fermer la porte.

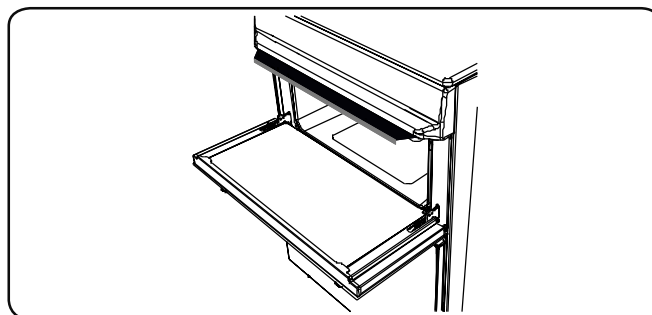
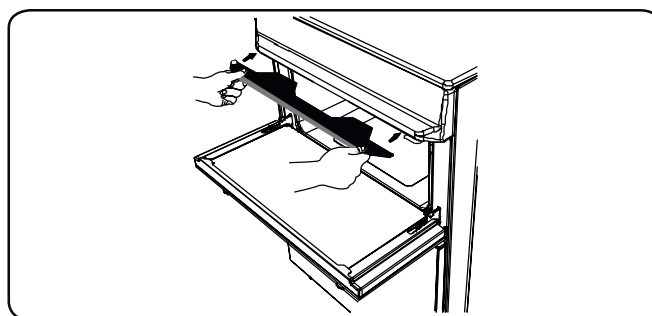
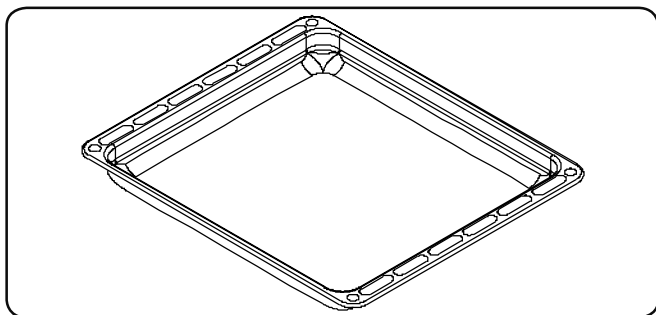
Lampe du four

Le four est doté d'une lampe afin d'éclairer la zone de cuisson. Appuyez sur le bouton de la lampe pour allumer ou éteindre cette dernière.

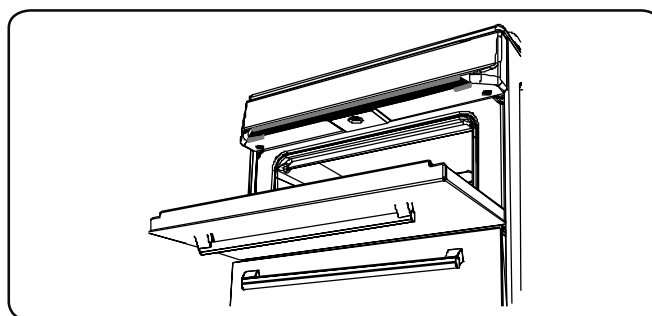
Accessoires**Lèche-frite**

La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

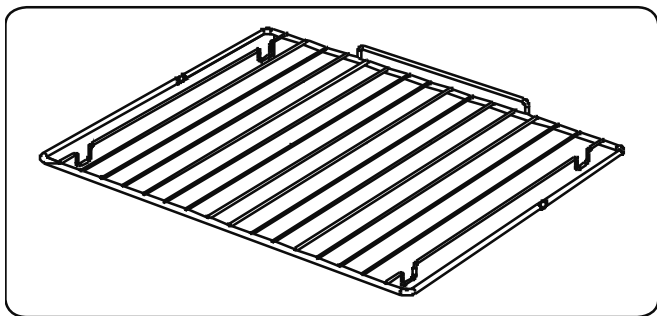
Placez la lèche-frite à n'importe quelle hauteur en veillant à la pousser jusqu'au fond.

**Protection thermique pour le gril****ATTENTION**

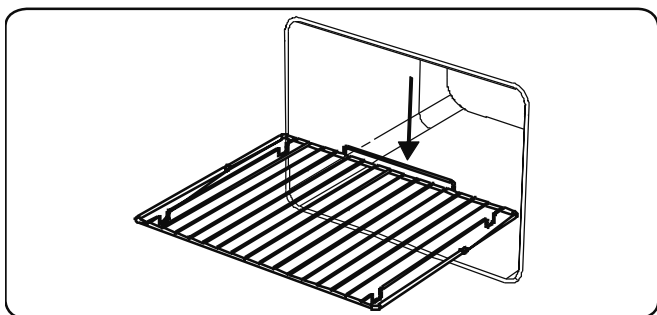
En cas d'utilisation du gril pendant plus de 15 minutes, placez toujours la protection thermique pour empêcher toute surchauffe des manettes. Veillez à ne pas toucher la protection thermique lors de la fermeture de la porte du four. Attendez que la protection thermique ait refroidi avant de la retirer.

**Grille**

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.

**ATTENTION**

Placez correctement la grille dans la cavité du four en la poussant jusqu'au bout.



Nettoyage et entretien

Nettoyage



ATTENTION

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant tout nettoyage.

Instructions générales

- Vérifiez que les produits de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. N'utilisez pas de crème caustique (corrosive), de poudre de nettoyage abrasive, de laine métallique ou d'ustensile trop dur au risque d'endommager les surfaces de la cuisinière.
- **N'utilisez pas de produit nettoyant contenant des particules : il risque de**

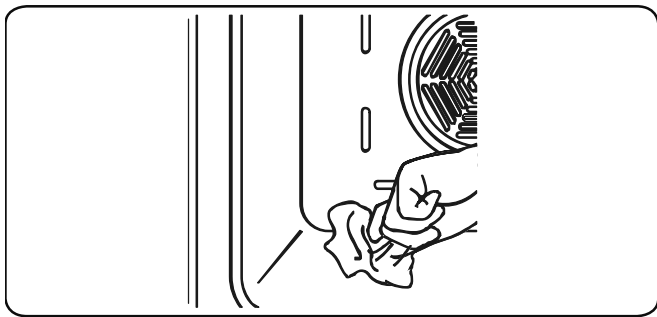
raier le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyez immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter tout endommagement des pièces.
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.**

Nettoyage de l'intérieur du four

- Lorsque le four est encore légèrement chaud, il s'agit du meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur de celui-ci.
- Après chaque utilisation, essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.
- Il est possible qu'il

soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer le four en profondeur.



Nettoyage par catalyse

Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four, et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ces derniers collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson.

La protection se nettoie de façon automatique en absorbant et en brûlant les projections de graisse et d'huile. Celles-ci se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du

four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.

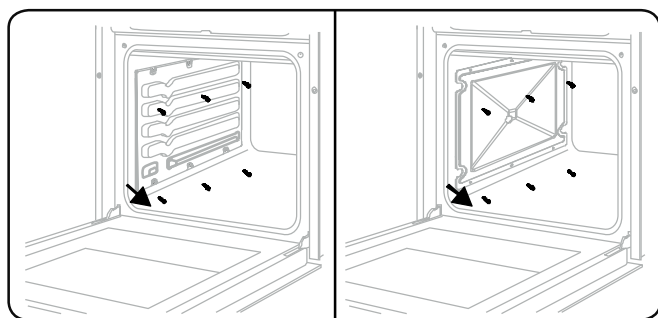
Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour y remédier, faites fonctionner le four à température maximale pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyez la sole du four.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou toute autre surface abrasive. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou

d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuez ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

Démontage des parois catalytiques

Pour démonter les parois catalytiques, retirez les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.



Nettoyage de la table de cuisson au gaz

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson au gaz.
- Retirez les grilles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs de la table de cuisson.
- Essuyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Essuyez à nouveau la surface de la

table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-la.

- Lavez, puis rincez les chapeaux des brûleurs de la table de cuisson. Ne les laissez pas humides. Séchez-les immédiatement à l'aide d'un chiffon sec.
- Remontez avec soin toutes les pièces une fois le nettoyage terminé.
- La surface des grilles peut se rayer au fil du temps. Il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication.
- **N'utilisez pas d'éponge métallique pour nettoyer les différentes parties de la table de cuisson.**
- **Vérifiez que l'eau ne s'infiltre pas dans les brûleurs : elle risquerait de bloquer les injecteurs.**

Nettoyage de la résistance du foyer électrique (si applicable)

- Nettoyez régulièrement la résistance du foyer électrique.

Français

- Essuyez le foyer électrique à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau. Faites ensuite fonctionner le foyer électrique pendant quelques instants afin qu'il soit totalement sec.

Nettoyage des parties en verre

- Nettoyez régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utilisez un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Rincez-les, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyez les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les.

- **Ne nettoyez pas les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.**

- **Ne laissez pas trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.**

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyez régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyez les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau claire. Rincez, puis séchez à l'aide d'un chiffon sec.

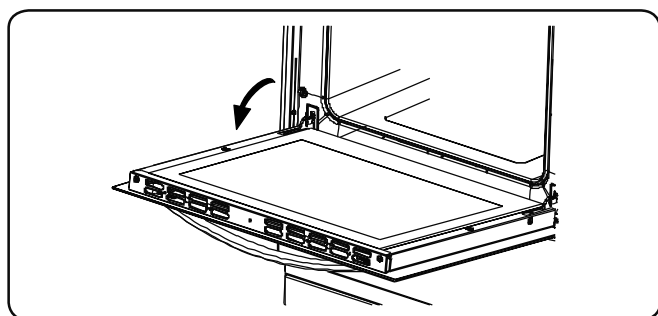
- **Ne nettoyez pas les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.**
- **Ne laissez pas trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en**

acier inoxydable.

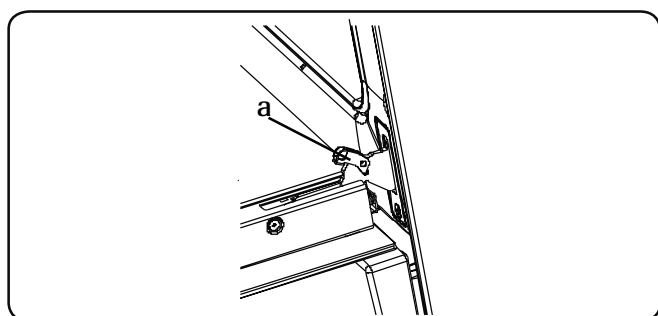
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

1. Ouvrez la porte du four.

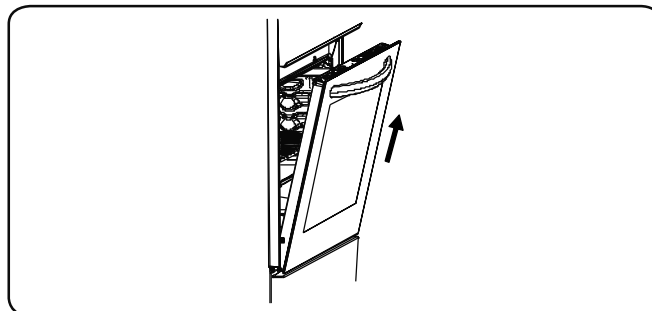


2. Ouvrez entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit pratiquement en

position fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Entretien



ATTENTION

Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four



ATTENTION

**Arrêtez l'appareil
et laissez-le
refroidir avant
toute opération
d'entretien.**

- Retirez la lentille en verre, puis retirez l'ampoule.
- Installez la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est prêt à l'emploi.

L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

Autres commandes

- Contrôlez régulièrement la date de péremption du tuyau de gaz.
- Vérifiez régulièrement le branchement du flexible de gaz. En cas de défaut, contactez un professionnel de l'entretien agréé pour le remplacer.
- En cas de défaut de fonctionnement des manettes de l'appareil, contactez un professionnel agréé.

Dépannage et transport

Dépannage

Si un problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contactez un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four et/ou le gril (le cas échéant) ne fonctionnent pas.	Le four et/ou le gril sont en position « arrêt » (éteints). La pression de l'alimentation en gaz est incorrecte. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée. Les pieds ne sont pas montés. La batterie (le cas échéant) est épuisée.	Vérifiez la position de la manette. Vérifiez l'alimentation et la pression du gaz. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent. Vérifiez que rien n'obstrue le bas de l'appareil. La batterie a besoin d'être remplacée.
La cuisson est inégale dans le four.	Position inadéquate de la plaque/grille. Votre appareil a été installé par un technicien non agréé. Le ventilateur (le cas échéant) est en position « arrêt » (éteint).	Vérifiez les recommandations relatives au niveau, au temps de cuisson et à la température dans le manuel. Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Vérifiez que le ventilateur fonctionne.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Réglage de la température ou niveau de la plaque/grille inadéquat. La pression du gaz est incorrecte.	Vérifiez le respect des températures et des niveaux recommandés. Prévoyez d'augmenter ou de baisser légèrement la température pour obtenir le résultat souhaité. Vérifiez l'alimentation et la pression du gaz.

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.	Le chapeau et la couronne des brûleurs sont mal assemblés. La pression de l'alimentation en gaz est incorrecte. La bouteille de gaz (le cas échéant) est vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée. La batterie (le cas échéant) est épuisée.	Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifiez l'alimentation et la pression du gaz. La bouteille de gaz a besoin d'être remplacée. Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent. La batterie a besoin d'être remplacée.
La flamme est orange/jaune.	Le chapeau et la couronne des brûleurs sont mal assemblés. Composition du gaz différente.	Veillez à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. N'utilisez pas l'appareil pendant deux heures.
Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.	Certaines parties du brûleur sont sales ou humides.	Vérifiez que les pièces du brûleur sont propres et sèches.
Le brûleur est - bruyant.	-	Ceci est parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.
Bruit	-	Il est normal que certaines parties métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.
L'éclairage du four (le cas échéant) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacez l'ampoule conformément aux instructions. Vérifiez que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.

Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, placez-le dans son emballage et son carton d'origine. Respectez les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixez les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparez un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Emballage et environnement**MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil**COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**

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

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

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

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

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



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

FR **CONDITION DE GARANTIE**

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

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



52304437

Made in Turkey