

beko

Cuisinière

Manuel d'utilisation



FBG62031XCS

285380483/ FR/ R.AA/ 13.01.25 12:58
7786187635

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

| | | | | | |
|----------|---|-----------|-----------|--|-----------|
| 1 | Consignes de sécurité..... | 4 | 6 | Utilisation de la table de cuisson.... | 38 |
| 1.1 | Utilisation prévue..... | 4 | 6.1 | Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson | 38 |
| 1.2 | Sécurité des enfants, des per- sonnes vulnérables et des ani- maux domestiques..... | 5 | 6.2 | Fonctionnement des plaques de cuisson | 39 |
| 1.3 | Sécurité électrique..... | 6 | 7 | Utilisation du four | 40 |
| 1.4 | Sécurité lors du travail avec du gaz..... | 7 | 7.1 | Informations générales sur l'utili- sation du four | 40 |
| 1.5 | Sécurité des transports..... | 9 | 7.2 | Utilisation du four à gaz | 40 |
| 1.6 | Sûreté des installations | 10 | 8 | Informations générales sur la cui- sine..... | 41 |
| 1.7 | Sécurité d'utilisation..... | 11 | 8.1 | Avertissements généraux concer- nant la cuisson au four | 41 |
| 1.8 | Alertes de température | 12 | 8.1.1 | Pâtisseries et aliments cuits au four | 42 |
| 1.9 | Utilisation des accessoires..... | 13 | 8.1.2 | Viande, poisson et volaille | 44 |
| 1.10 | Consignes de sécurité relatives à la cuisson..... | 13 | 8.1.3 | Aliments test | 44 |
| 1.11 | Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage | 14 | 9 | Entretien et nettoyage..... | 45 |
| 2 | Instructions relatives à l'environne- ment | 15 | 9.1 | Consignes de nettoyage géné- rales | 45 |
| 2.1 | Directive sur les déchets..... | 15 | 9.2 | Accessoires de nettoyage..... | 46 |
| 2.1.1 | Conformité avec la directive DEEE et élimination des dé- chets | 15 | 9.3 | Nettoyage de la table de cuisson . | 46 |
| 2.2 | Informations sur l'emballage..... | 15 | 9.4 | Nettoyage du bandeau de com- mande..... | 48 |
| 2.3 | Recommandations pour écono- miser l'énergie | 15 | 9.5 | Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) | 48 |
| 3 | Votre produit..... | 16 | 9.6 | Nettoyage de la porte du four | 48 |
| 3.1 | Présentation de l'appareil | 16 | 9.7 | Retrait de la vitre intérieure de la porte du four..... | 49 |
| 3.1.1 | Unité de cuisson | 16 | 9.8 | Nettoyage de la lampe du four..... | 50 |
| 3.1.2 | Section table de cuisson | 17 | 10 | Dépannage..... | 51 |
| 3.2 | Présentation du bandeau de com- mande du four | 17 | | | |
| 3.3 | Accessoires de l'appareil | 18 | | | |
| 3.4 | Utilisation des accessoires de l'appareil..... | 18 | | | |
| 3.5 | Spécifications techniques | 21 | | | |
| 4 | Installation..... | 24 | | | |
| 4.1 | Le bon endroit pour l'installation .. | 24 | | | |
| 4.2 | Connexion électrique | 26 | | | |
| 4.3 | Raccordement au gaz | 27 | | | |
| 4.4 | Positionnement du produit | 32 | | | |
| 4.5 | Conversion de gaz..... | 33 | | | |
| 5 | Première utilisation..... | 37 | | | |
| 5.1 | Premier nettoyage | 37 | | | |

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques et/ou les produits contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Si des enfants se trouvent à proximité lors de l'utilisation du four, vous devez utiliser des accessoires supplémentaires qui empêchent le contact direct avec la porte du four.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
 4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».

1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les raccords de gaz et/ou les câbles électriques ne doivent pas toucher la surface arrière de l'appareil. Sinon, il risque d'être endommagé.

- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
 - N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
 - Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
 - Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
 - Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
 - **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.
- Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :
- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
 - Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
 - Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
 - Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation de produits de cuisson au gaz provoque la formation de sub-

- stances libérées à la suite de la chaleur, de l'humidité et de la combustion dans la pièce. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez le produit : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte / extracteur mécanique). Une utilisation intensive du produit pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, l'élévation du niveau du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc
- Ce produit doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez fréquemment l'entretien du capteur. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres du produit.
 - Les conditions de réglage de ce périphérique sont spécifiées sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique)
 - Une combustion appropriée est requise dans les produits de cuisson au gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) peut se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet léthal même à très petites doses. Vous pouvez comprendre que le gaz brûle bien si les flammes sont continues et bleues. Si les flammes sont ondulées, coupées et intensément jaunes, le gaz ne brûle pas bien.
 - Le bon fonctionnement des produits et systèmes de cuisson au gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
 - Nettoyez régulièrement les zones de la table de cuisson au gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.
 - N'utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d'utilisation. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spéci-

fiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence de gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.

⚠ Que faire quand vous sentez du gaz!

- Ne pas utiliser de flamme nue et ne pas fumer. N'utilisez pas de boutons électriques (p. ex. bouton de lampe ou sonnette de porte). N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez toutes les vannes des produits de cuisson au gaz et du compteur de gaz au niveau de la vanne de commande principale, sauf si elle se trouve dans un espace confiné ou une cave.
- Vérifier le serrage de tous les tubes et raccords. Si vous sentez toujours l'odeur du gaz, quittez la maison.
- Avertissez les voisins.

- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Appelez le service agréé et votre société de distribution de gaz.



1.5 Sécurité des transports

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccords de gaz.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.6 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- N'installez jamais l'appareil sur un sol couvert de moquette. Sinon, l'absence de circulation d'air sous le produit entraînera une surchauffe des pièces électriques. Cela endommagera votre appareil.
- Le produit doit être placé directement sur une surface propre, plane et dure. Il ne doit pas être placé sur un socle ou une plaque d'assise. Les produits ne doivent pas être placés sur des assiettes en carton ou en plastique.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact

avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ne pas se coincer lorsque les pièces mobiles bougent (par exemple un tiroir). En outre, le tuyau de gaz ne doit pas être placé dans des endroits où il risque de se coincer.

- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veuillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.

1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas

contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.

- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.
- Ne fermez pas la porte supérieure avant que les plaques de cuisson n'aient refroidi. Dans le cas contraire, le couvercle risque de se fissurer et de provoquer des blessures.

- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.



1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.9 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
 - **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les
- flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
 - Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
 - Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
 - Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
 - Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille pour la friture, placez un plateau sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.



1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de grattoirs métalliques, de tampons à récurer,

de fil à laver la vaisselle ou d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant du four et la vitre de la porte supérieure du four (si l'appareil en est équipé). Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

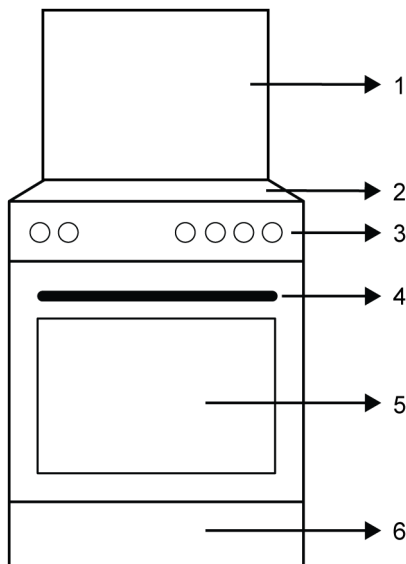
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.

- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre produit

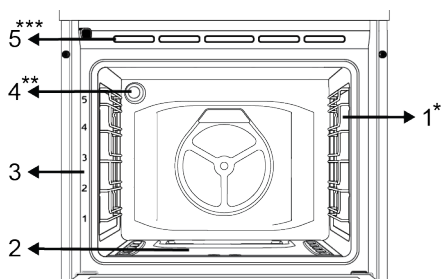
Dans cette section, vous trouverez une présentation et des utilisations de base du panneau de commande du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Couvercle supérieur
- 2 Section de la table de cuisson
- 3 Panneau de commande
- 4 Poignée
- 5 Porte
- 6 Partie inférieure

3.1.1 Unité de cuisson



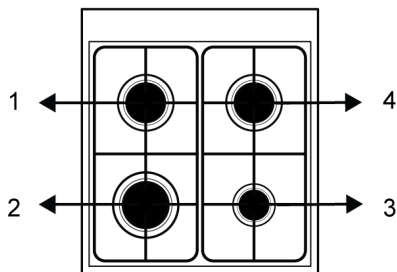
- 1 Étagères grillagées *
- 2 Brûleur de four à gaz
- 3 Positions de l'étagère
- 4 Lampe **
- 5 Ouvertures de ventilation ***

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

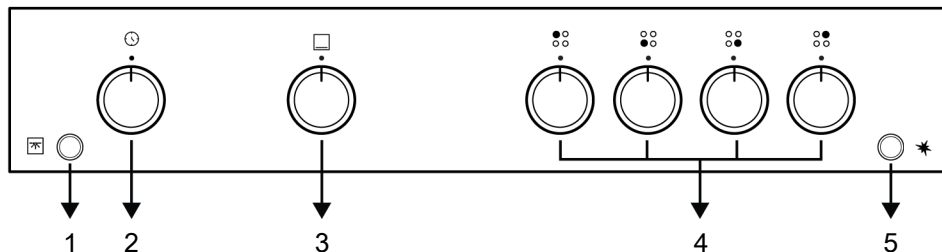
*** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.1.2 Section table de cuisson



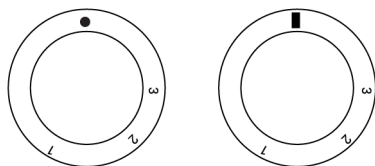
- 1 Arrière gauche - Brûleur normal
- 2 Avant gauche - Brûleur rapide
- 3 Avant droite - Brûleur auxiliaire
- 4 Arrière droite - Brûleur normal

3.2 Présentation du bandeau de commande du four



- 1 Bouton de la lampe
- 2 Bouton de minuterie
- 3 Bouton de commande du four
- 4 Boutons de commande de la plaque de cuisson
- 5 Bouton d'allumage

Bouton de commande du four



● ■ Position d'arrêt

1-3 Niveaux de gaz du four

Vous pouvez contrôler votre four à l'aide du bouton de commande du four. En position d'arrêt (en haut), le four n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur du four, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton.

Boutons de commande de la plaque de cuisson

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson avec les boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton actionne le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il contrôle à partir des symboles sur le panneau de commande.

Bouton d'allumage

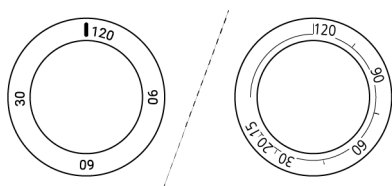
Il sert à allumer votre four. En cas de coupure de courant, le bouton d'allumage ne fonctionne pas.

Vous pouvez également allumer les brûleurs de la table de cuisson avec ce bouton.

Bouton de la lampe

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe de votre four grâce au bouton de la lampe. En cas de coupure de courant, la lampe et le bouton de la lampe ne fonctionnent pas.

Minuterie



La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez mettre les aliments au four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

3.3 Accessoires de l'appareil

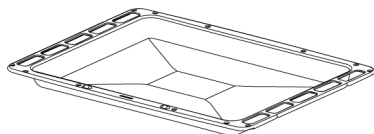
Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

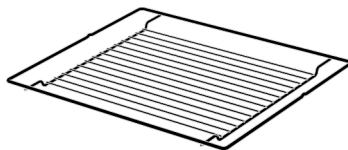
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



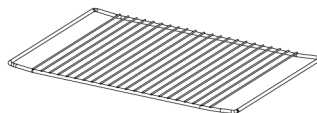
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

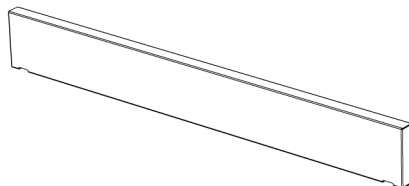


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



crédence

Il est utilisé pour empêcher le repas cuit à l'intérieur du four d'éclabousser la paroi de la cuisine depuis la marmite.

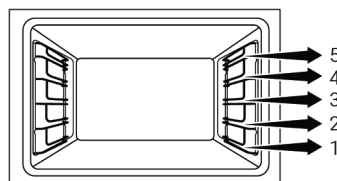


3.4 Utilisation des accessoires de l'appareil

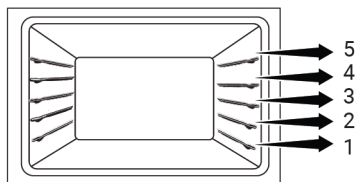
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



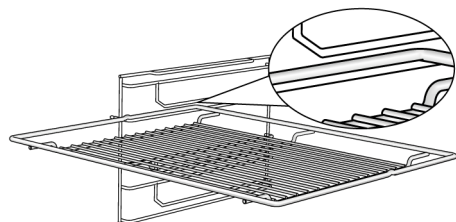
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

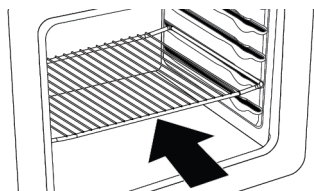
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

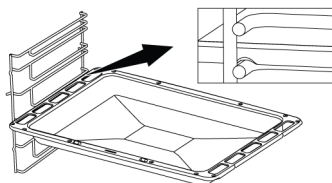
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

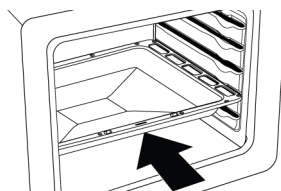
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.

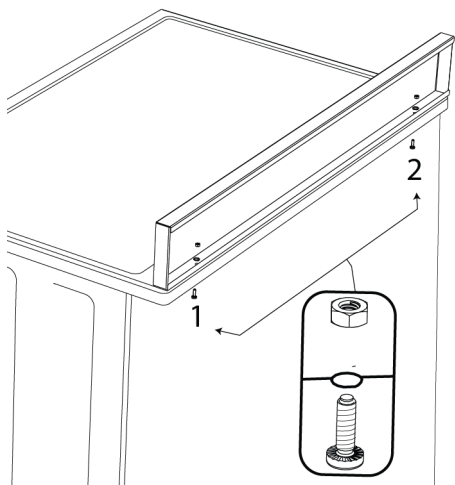


Fonction de butée du grillage - Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

Montage arrière du revêtement

Positionnez le montage arrière du revêtement comme indiqué. Fixez le montage arrière du revêtement à la table de cuisson avec les écrous et boulons fournis. Ne serrez pas les écrous trop fort afin d'éviter d'endommager la plaque de cuisson ou le montage arrière du revêtement.



3.5 Spécifications techniques

| Spécifications générales | |
|--|---------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm) | 850 /600 /600 |

| | |
|---|--|
| Tension/fréquence | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ² |
| Consommation totale de gaz (kW) | 10,4 kW (756 g/h - G30) |
| Type de fours | Four à gaz |
| Consommation de gaz du four | 2,5 kW (182 g/h - G30) |
| Consommation de gaz du gril | 2,0 kW (145 g/h - G30) |

Foyers

| | |
|--------------|------------------------|
| Avant gauche | Brûleur rapide |
| Alimentation | 2,9 kW (211 g/h - G30) |

| | |
|--------------|-----------------------|
| Avant droite | Brûleur auxiliaire |
| Alimentation | 1,0 kW (73 g/h - G30) |

| | |
|----------------|------------------------|
| Arrière gauche | Brûleur normal |
| Alimentation | 2,0 kW (145 g/h - G30) |

| | |
|----------------|------------------------|
| Arrière droite | Brûleur normal |
| Alimentation | 2,0 kW (145 g/h - G30) |


| Type de gaz / pression auquel le produit est réglé : |
|---|
| G20/G25 20/25 mbar |
| G20 20 mbar |


Catégorie de produit gazeux

| |
|---------------|
| Cat II 2E+3+ |
| Cat II 2H3B/P |

Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :

| |
|-----------------------|
| G30 30 mbar |
| G30/G31 28-30/37 mbar |

 Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

 Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Catégories/types/pressions de gaz par pays

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés dans le pays où le produit sera installé.

| CODES PAYS | CATÉGORIE | | TYPE DE GAZ ET PRESSION | | | |
|------------|-----------|-----------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| FR | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | G20,13 mbar | G20,10 mbar |
| CZ | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| NL | Cat II | 2EK3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30.30 mbar | |
| GB | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IE | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| ES | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CH | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SK | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CY | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SI | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| GR | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PL | Cat II | 2ELS3B/P | G20,20 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | |
| | Cat II | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar | G30,37 mbar | | |
| DE | Cat II | 2E3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| AT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| SE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| LT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| NO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| MK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| XK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| RS | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |

| CODES PAYS | CATÉGORIE | | TYPE DE GAZ ET PRESSION | | | |
|------------|-----------|--------|-------------------------|-------------|--|--|
| | | | | | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| EE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| MA | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| FI | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| HR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| TR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| MT | Cat I | 3B/P | G30.30 mbar | | | |
| IS | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LV | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LU | Cat I | 2E | G20,20 mbar | | | |
| BG | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30.30 mbar | | | |
| HU | Cat I | 2H | G20,25 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30.30 mbar | | | |

Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

| Foyers | | | | | | | | | |
|-------------------|----------------|-------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Alimenta- tion | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G20,10 mbar | G20,13 mbar | G20,25 mbar | G25.3,25 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | G30,50 mbar |
| | G25,25 mbar | G31,37 mbar | | | | | | | |
| 1 kW | 72 | 50 | 90 | 84 | 68 | 80 | 95 | 47 | 43 |
| 2 kW | 103 | 72 | 125 | 116 | 97 | 110 | 131 | 66 | 60 |
| 2,9 kW | 115 | 87 | 155 | 145 | 108 | 130 | 165 | 80 | 75 |

| Four à gaz | | | | | | | | | |
|-------------------|----------------|-------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Alimenta- tion | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G20,10 mbar | G20,13 mbar | G20,25 mbar | G25.3,25 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | G30,50 mbar |
| | G25,25 mbar | G31,37 mbar | | | | | | | |
| 2,5 kW | 116 | 77 | 135 | 128 | 107 | 116 | 146 | 73 | 66 |

4 Installation

⚠ Avertissements généraux

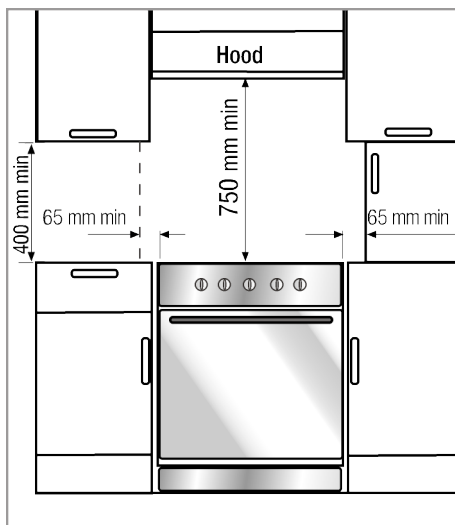
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le faites pas installer si l'appareil est endommagé. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

4.1 Le bon endroit pour l'installation

- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- Ce produit est un appareil de classe 1 conforme à la norme en 30-1-1. Il peut être placé adjacent aux murs de la cuisine, meubles de cuisine ou tout autre

produit dans n'importe quelle dimension de derrière et d'un bord. Les meubles ou équipements de cuisine de l'autre côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.

- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais afin d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante, laissez un espace latéral de 65 mm entre l'appareil et n'importe quel mur, cloison ou grande armoire.

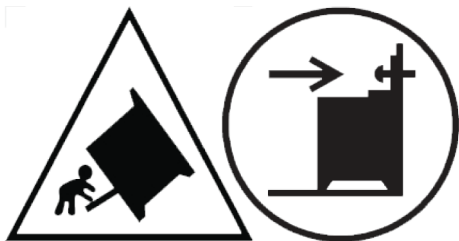


- Il peut également être utilisé en position autoportante. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (moins de 650 mm).
- Tous les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).

Chaîne de sécurité

L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibre à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

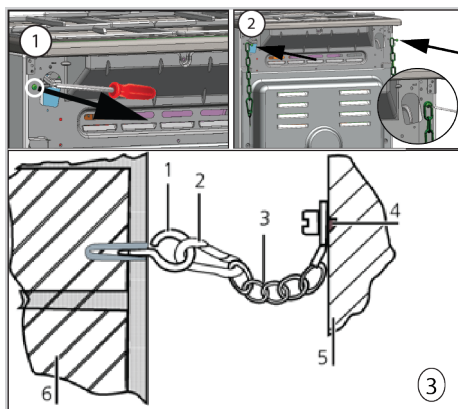
Avertissement - risque de renversement !



Avertissement : Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

Fixez le crochet (1) à l'aide d'une cheville appropriée au mur de la cuisine (6) et reliez la chaîne de sécurité (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2).

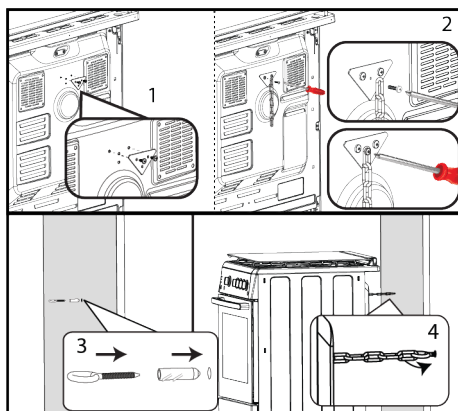


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

Si votre produit a 1 chaînes de sécurité;

L'appareil doit être protégé contre le sur-équilibre à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

Suivez les étapes ci-dessous pour fixer la chaîne de sécurité à votre produit.



i La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne s'incline vers l'avant et diagonale pour éviter que le four ne s'incline latéralement. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières sans fente d'engagement de support.

Ventilation de la pièce

Toutes les chambres nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines chambres nécessiteront également un évènement permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

Chambres avec portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation totale des dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous, basée sur la puissance totale en gaz de l'appareil (la consommation électrique totale en gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres ne sont pas équipées d'une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le

tableau ci-dessous, ensuite, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences de ventilation minimales totales pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont atteintes. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques Airbriques existantes, la dimension de l'ouverture de la gaine de la hotte d'extraction etc

| Consommation totale de gaz (kW) | Min. ouverture de ventilation (cm ²) |
|---------------------------------|--|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

Les pièces qui n'ont pas de portes et/ou de fenêtres ouvrantes qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne comporte pas de porte et/ou de fenêtre qui s'ouvre directement sur l'environnement extérieur, il convient de rechercher d'autres produits qui fournissent définitivement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non obturable répondant aux exigences minimales totales d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, les règlements de construction appropriés conseillés devraient être suivis.

Lorsqu'un local ou un local intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus des prescriptions figurant dans le tableau ci-dessus. La taille de la zone de

ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

Il doit également y avoir un dégagement minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte qui s'ouvre sur l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que les articles tels que les tapis et autres revêtements de sol, etc., n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-lit, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans un salon-lit de moins de 20 m³.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du niveau du sol à moins qu'il ne soit ouvert au niveau du sol sur au moins un côté.

4.2 Connexion électrique

Avertissements généraux

- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être te-

nu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.

- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

⚠ Avertissements généraux

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à

ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).

- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccordement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

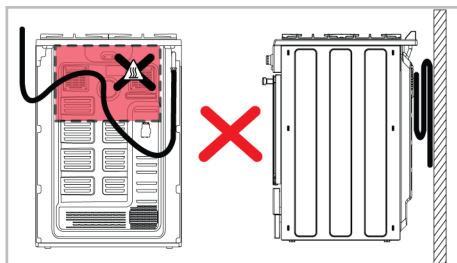
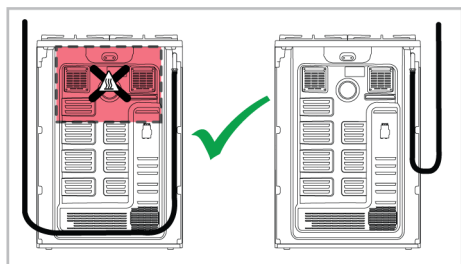
Risques d'incendie :

- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.

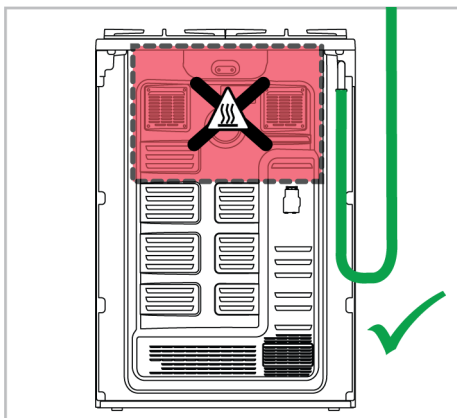
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs, par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

Choix du côté du raccordement au gaz

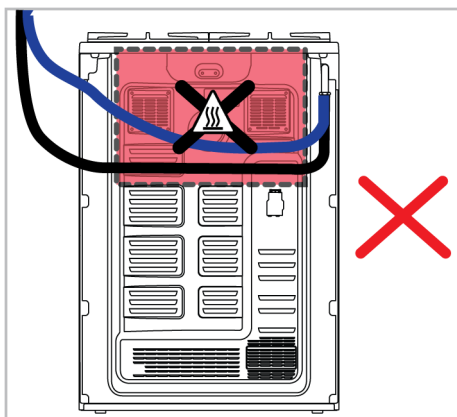
- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle contre la possibilité de se rompre et de se plier pendant le raccordement.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des angles vifs ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine du produit. Il existe un risque d'explosion en raison d'un endommagement du tuyau de gaz.
- Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des pièces pouvant atteindre une température de 70 C au-dessus de la température ambiante.

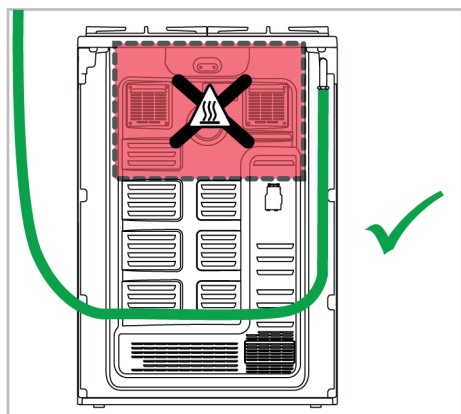
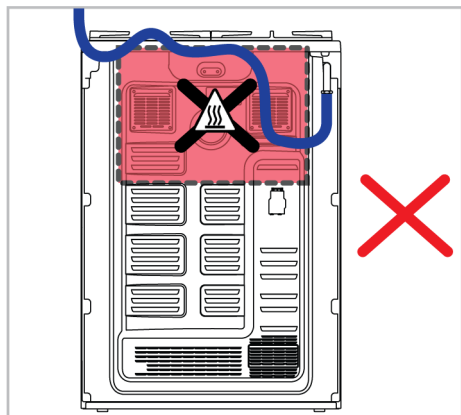


- Avant le raccordement au gaz, assurez-vous que l'alimentation principale en gaz et la sortie du tuyau de gaz du produit à raccorder au gaz se trouvent du même côté.



- Si la sortie du tuyau de gaz et l'alimentation principale en gaz ne sont pas orientées du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors de son raccordement.





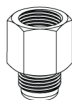
Pièces pour raccordement au gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour le raccordement au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement de gaz à utiliser peuvent varier en fonction du type de gaz et des réglementations nationales.

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :

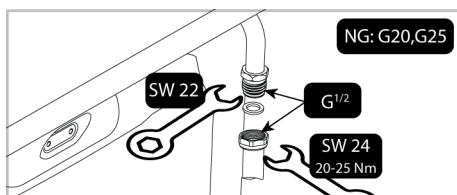


Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

Connexion de type G1/2" en ISO 228

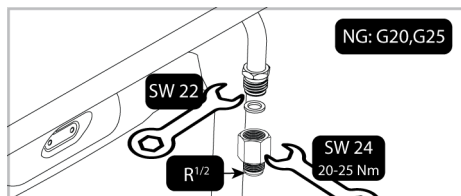
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



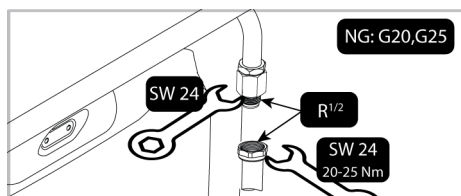
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Connexion de type en 10226 R1/2"

1. Placer le joint neuf dans la pièce de raccordement et s'assurer qu'il est correctement positionné.
2. Tout en maintenant la sortie de raccordement de gaz du produit fixée avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
4. Raccordez la partie fileté du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement en maintenant l'interconnecteur en place à l'aide de la clé de 24 mm.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Raccordement au gaz - GPL

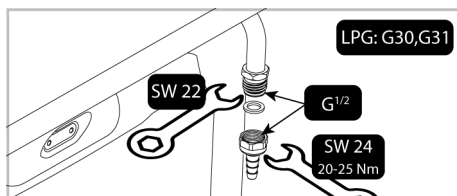
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de

gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.

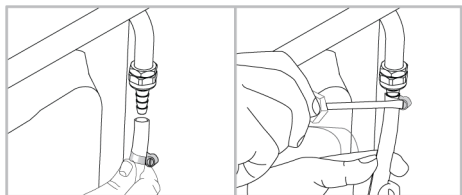
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement installé.
2. Fixez la sortie de raccordement de gaz du produit à l'aide d'une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit à l'aide d'une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Poser le collier de fixation à une extrémité du flexible de gaz. Ramollir l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier en le plaçant dans l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez complètement le tuyau de gaz ramolli dans la pièce de raccordement. Serrer fermement le collier à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière : (S'applique aux modèles allant en France.)

Conditions règlementaires d'installation



Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.

- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).
- 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 et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.
- **En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).**
- **Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière: en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2-sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.**



Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,5 m maximum.



Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, évitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

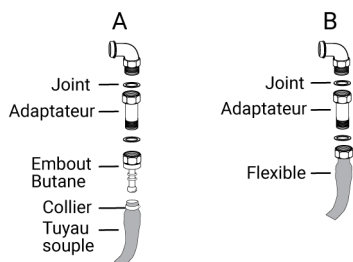
Votre appareil est fourni avec un kit de raccordement au gaz, composé de :

- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

Selon le gaz que vous utilisez et le type de tuyau, veuillez respecter les configurations suivantes. Interposer les joints comme indiqué sur le dessin.

A. Pour le gaz Butane/Propane, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout Butane, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure A).

B. Le raccordement « mécanique » avec un flexible se fait sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure B).



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.

L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.



Contrôle d'étanchéité : Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.



L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: 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.

4.4 Positionnement du produit

1. Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sécurité que vous avez raccordée au produit.
3. Réglez les pieds du four

Réglage des pieds du four

Les vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement des récipients de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est de niveau et équilibré.

Pour votre propre sécurité, assurez-vous que le produit est de niveau en ajustant les quatre pieds en bas en tournant vers la gauche ou la droite et alignez-le de niveau avec le plan de travail.

Contrôle final

1. Rebranchez le produit sur le secteur.

2. Vérifier les fonctions électriques.
3. Ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Vérifiez si les raccords de gaz sont bien fixés et s'il y a des fuites.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est jaunâtre, vérifiez si le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez le brûleur.

4.5 Conversion de gaz

Avertissements généraux

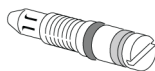
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de recharge doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.
- L'injecteur de recharge adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.

- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

Pièces pour la conversion de gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour la conversion de gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

Buse de dérivation :

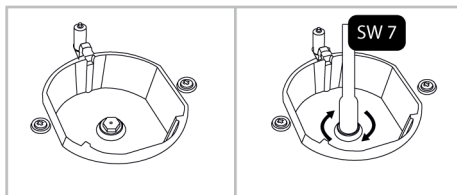


Injecteur brûleur :

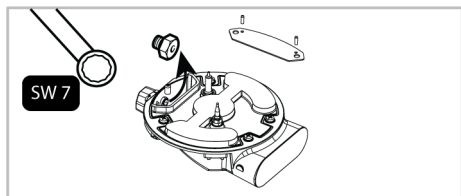


Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Retirez les supports de casserole, le capuchon et la tête des brûleurs de la table de cuisson.
4. Déposer les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur à l'aide d'une clé numéro 7.



i Sur certains brûleurs de table de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être déposé pour le remplacement de l'injecteur.

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

i La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

8. Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

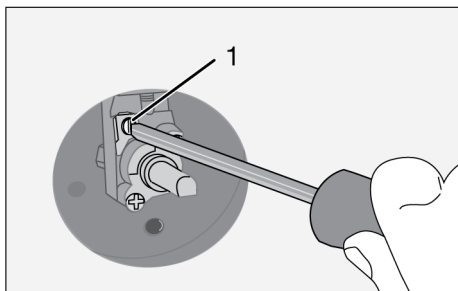
i Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

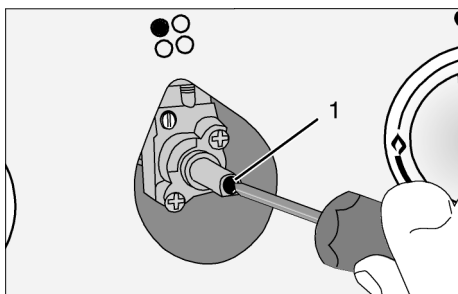
1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.

⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.

5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



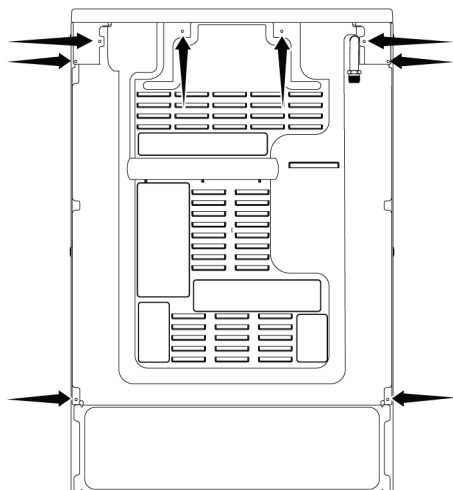
1 Vis de réglage du débit



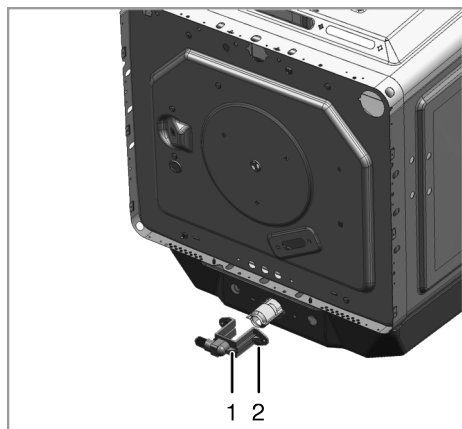
1 Vis de réglage du débit

Échange d'injecteur pour le four

1. Tournez tous les boutons de commande sur la position d'arrêt du panneau de commande.
2. Coupez l'arrivée de gaz.
3. Retirez les vis indiquées ci-dessous sur la paroi arrière.



4. Retirer la paroi arrière.
5. Retirer les 2 vis (2) situées sur le support d'injecteur (1).



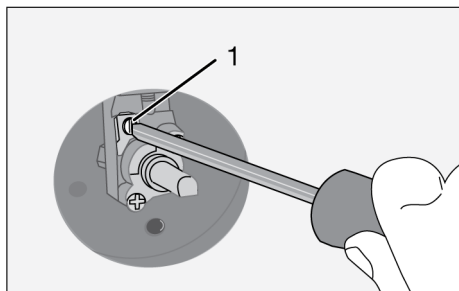
- 1 Porte-injecteur
- 2 Vis

6. Retirez le support d'injecteur.
7. Retirez l'injecteur du porte-injecteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Installer le nouvel injecteur de gaz.

Réglage du débit réduit pour le four à gaz

Pour le bon fonctionnement du four, il est extrêmement important de vérifier le réglage de la dérivation. Afin d'assurer une sécurité maximale à l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton sur la position flamme élevée.
2. Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four soit prêt pour le réglage.
3. Retirez le bouton
4. Après 15 minutes, réglez le four à la position de flamme la plus basse.



5. Réglez la longueur de flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis (1) du robinet du four. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.



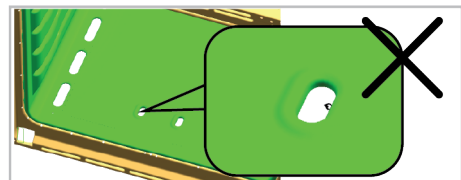
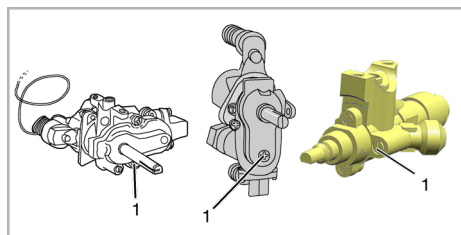
Si le débit de gaz du four ne peut pas être réglé en retirant le bouton, retirez les pièces nécessaires du four (panneau de commande, plaque de brûleur, etc.), puis réglez le débit de gaz du four.



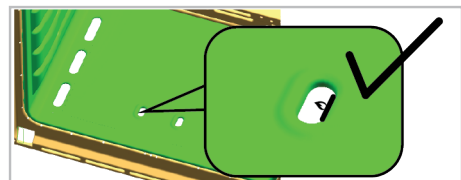
Si la température du four augmente excessivement, éteignez le four et appelez le service agréé pour faire réparer le thermostat du four.

Réglez le feu à la hauteur optimale comme indiqué sur la figure en tournant la vis 1 du robinet de gaz du four à l'aide d'un tourne-vis. Une rotation dans le sens des aiguilles

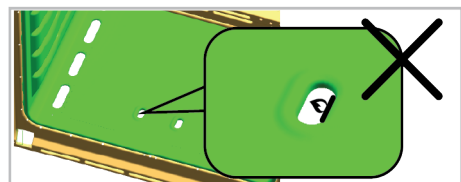
d'une montre augmente la hauteur du feu et une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la diminue.



Si la hauteur du feu est trop courte,
* La température interne du four peut être trop basse, ce qui peut affecter négativement les performances de cuisson.



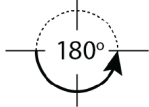
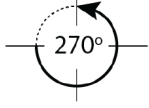

La hauteur de feu idéale garantit les meilleures performances.



Si la hauteur du feu est trop élevée,
* La température interne du four peut être trop élevée, ce qui peut affecter négativement les performances de cuisson.

i Après avoir réglé la hauteur de la flamme, ouvrez et fermez la porte du four plusieurs fois et veillez à ce que la flamme du four ne s'éteigne pas.

Réinstallez le bouton après avoir réglé la longueur de la flamme.

| | |
|---|---|
| Gaz naturel à butane/propane (GPL) | Butane/propane (GPL) à gaz naturel G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar |
| Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire. | Desserrez la vis 180° environ |
| |  |
| Gaz naturel à butane/propane (GPL) | Butane/propane (GPL) à gaz naturel G20 10 mbar G20 13 mbar |
| Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire. | Desserrez la vis 270° environ |
| |  |
| Gaz naturel à butane/propane (GPL) | Butane/propane (GPL) à gaz naturel G2 350 13 mbar |
| Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire. | Desserrez la vis 360° environ |
| |  |

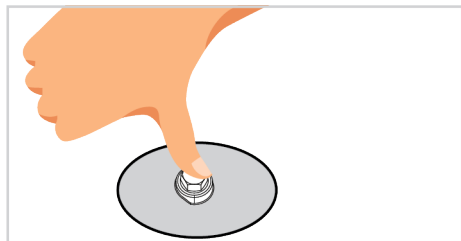
i Le réglage du petit feu (ralenti) peut varier en fonction du produit, du brûleur et du type de gaz. Assurez-vous que la hauteur du feu correspond à la figure ci-dessus.

i Lorsque le type de gaz réglé du produit est modifié, l'étiquette indiquant le type de gaz réglé doit également être modifiée.

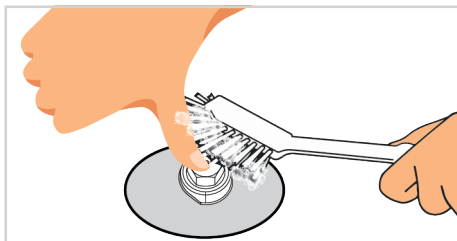
Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

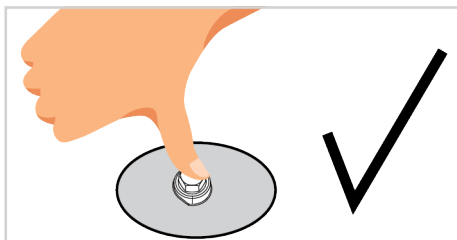
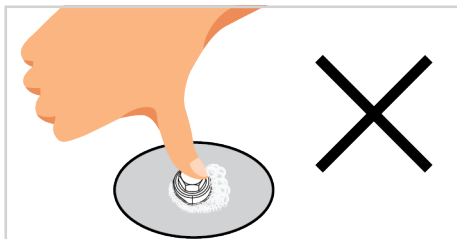
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



4. Si la mousse persiste, coupez immédiatement l'application du gaz sur le produit et appelez un agent de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas le produit tant que le service agréé n'est pas intervenu dans le produit.



5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

5.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les

couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

4. Sélectionnez le niveau de fonctionnement le plus élevé du four à gaz. Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

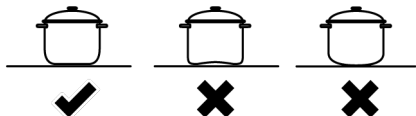
REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

6 Utilisation de la table de cuisson

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

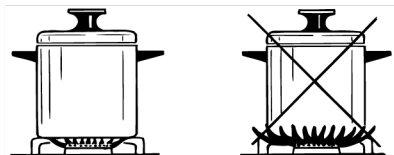
- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourri-

ture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



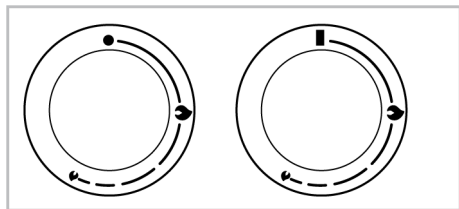
Tailles de casseroles/poêles recommandées

| Type de brûleur de la plaque de cuisson | Diamètre de la casserole - cm |
|---|-------------------------------|
| Brûleur auxiliaire | 12 – 18 |
| Brûleur normal | 18 – 20 |
| Brûleur rapide - Brûleur wok | 22 - 24 |

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera endommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de la plaque de cuisson



- ■ Position d'arrêt
- ▲ Petite flamme : puissance de gaz la plus faible
- ▲ Grande flamme : puissance de gaz la plus élevée

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson à l'aide des boutons de commande.

Chaque bouton commande le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il commande à partir des symboles sur le panneau de commande.

Lorsque le brûleur est éteint (position supérieure), il n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons d'allumage.

1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'action jusqu'à ce que le gaz s'allume.
4. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
5. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

Extinction des brûleurs à gaz

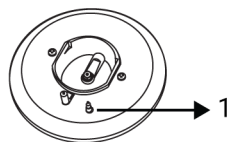
Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs supérieurs, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.



- 1 Sécurité de coupure du gaz

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.

7 Utilisation du four

7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

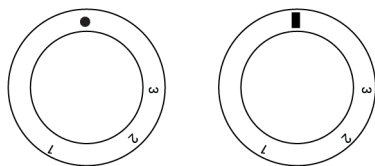
Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

Vous pouvez allumer l'éclairage de votre four en appuyant sur le bouton du voyant. Appuyez de nouveau sur le bouton du voyant pour l'éteindre.

7.2 Utilisation du four à gaz

Bouton de commande du four



● ■ Position d'arrêt

1-3 Niveaux de gaz du four

Vous pouvez contrôler votre four à l'aide du bouton de commande du four. En position d'arrêt (en haut), le four n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur du four, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton.

| | | | |
|------------------|---|---|---|
| Niveau de gaz | 1 | 2 | 3 |
| Température (°C) | | | |

Bouton d'allumage

Il sert à allumer votre four. En cas de coupure de courant, le bouton d'allumage ne fonctionne pas.

Vous pouvez également allumer les brûleurs de la table de cuisson avec ce bouton.

Bouton de la lampe

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe de votre four grâce au bouton de la lampe. En cas de coupure de courant, la lampe et le bouton de la lampe ne fonctionnent pas.

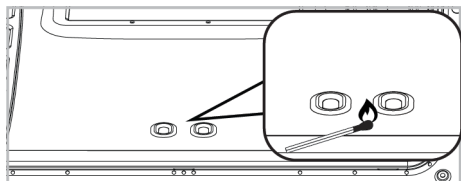


Le produit est équipé d'une soupape de sécurité. Lorsque la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée. Cela évite l'accumulation de gaz non brûlé.

Allumer le four à gaz

- ✓ Le four à gaz s'allume à l'aide du bouton d'allumage.
1. Ouvrir la porte du four.
 2. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé et tournez-**ledans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
 3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le à nouveau.
 4. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
 - ⇒ Répétez la procédure jusqu'à ce que le gaz libéré soit enflammé.

- Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
- Sélectionnez la puissance de cuisson/le niveau de gaz souhaité.
- S'il n'y a pas d'électricité, allumez le brûleur du four avec l'allume-gaz à partir du trou de contrôle d'allumage.



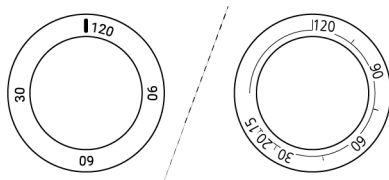
Éteindre le four à gaz

Tournez le bouton de commande du four à gaz sur la position d'arrêt (supérieure).



N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, fermez le bouton et attendez 1 minute. Aérez la pièce avant de réessayer d'allumer le brûleur. Il existe un risque de compression et d'explosion du gaz !

Minuterie



La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez mettre les aliments au four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

Réglage de la minuterie

- En tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez déterminer combien de temps après lequel l'alarme retentira.
- Une fois le temps programmé écoulé, le bouton tourne automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour effectuer une rotation complète et l'alarme retentit. Le four ne s'éteint pas à la fin du réglage de la minuterie. Tournez le bouton de commande du four sur la position d'arrêt pour éteindre le four.

8 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

8.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.

- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que

8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.

la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.

- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

| Aliment | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Niveau de gaz | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|-----------------------|---------------|---|
| Gâteau sur le plateau | Plateau standard * | 4 | 1 | 60 ... 70 |
| Gâteau dans le moule | Moule à gâteau sur la grille métallique ** | 3 | 1 | 60 ... 70 |
| Petits gâteaux | Papier à muffins sur grille métallique ** | 4 | 1 | 25 ... 35 |
| Génoise | Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique ** | 3 | 1 | 40 ... 50 |
| Biscuit | Plateau standard * | 2 | 1 | 15 ... 20 Four à gaz / après 5-7 Gril à gaz |
| Pâtisserie | Plateau standard * | 3 | 1 | 40 ... 50 |
| Brioche | Plateau standard * | 3 | 1 | 25 ... 35 |
| Pain entier | Plateau standard * | 3 | 1 | 35 ... 45 |
| Lasagne | Plateau standard * | 3 | 1 | 35 ... 45 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | 2 | 1 | 40 ... 50 Four à gaz / après 5-7 Gril à gaz |
| Pizza | Plateau standard * | 3 | 1 | 20 ... 30 |

Pour le préchauffage, veuillez régler le bouton de commande au maximum pendant 10 minutes en position 3, puis ajustez le bouton au niveau de gaz défini dont vous avez besoin.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

8.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

| Aliment | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Niveau de gaz | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|-------------------------------------|
| Steak (entier) / Rôti (1 kg) | Plateau standard * | 3 | 2 | 60 ... 90 |
| Jarret d'agneau (1,5-2 kg) | Plateau standard * | 3 | 2 | 100 ... 150 |
| Poulet frit (1,8-2 kg) | Plateau standard * | 3 | 2 | 70 ... 90 |
| Turquie (5,5 kg) | Plateau standard * | 2 | 2 | 150 ... 200 |
| Poisson | Plateau standard * | 3 | 2 | 25 ... 40 |

Pour le préchauffage, veuillez régler le bouton de commande au maximum pendant 10 minutes en position 3, puis ajustez le bouton au niveau de gaz défini dont vous avez besoin.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

8.1.3 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

| Aliment | Accessoire à utiliser | Position de l'étagère | Niveau de gaz | Durée de cuisson (en min) (environ) |
|-----------------------|--|-----------------------|---------------|---|
| Sablé (biscuit sucré) | Plateau standard * | 4 | 1 | 40 ... 50 |
| Petits gâteaux | Papier à muffins sur grille métallique ** | 3 | 1 | 25 ... 35 |
| Tarte aux pommes | Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique ** | 2 | 1 | 40 ... 50 Four à gaz / après 5-7 Gril à gaz |

Pour le préchauffage, veuillez régler le bouton de commande au maximum pendant 10 minutes en position 3, puis ajustez le bouton au niveau de gaz défini dont vous avez besoin.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

9 Entretien et nettoyage

9.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.
- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en

microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.

- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

9.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

9.3 Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyage des brûleurs à gaz

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.

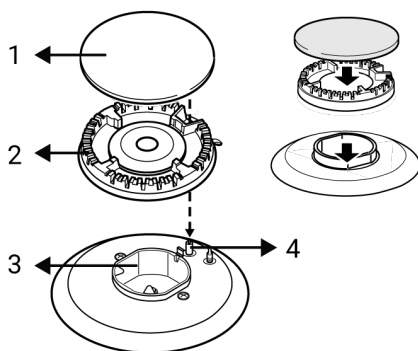
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émaillée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.

10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.

11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



- 1 Couvercle de brûleur
- 2 Tête de brûleur
- 3 Chambre de combustion
- 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

9.4 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

9.5 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

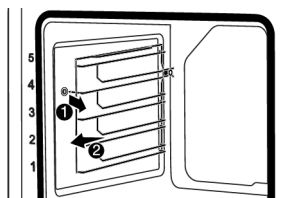
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

9.6 Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

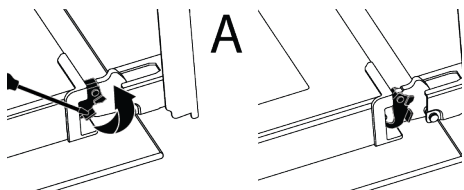


N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

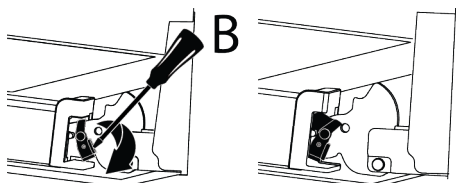
Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.

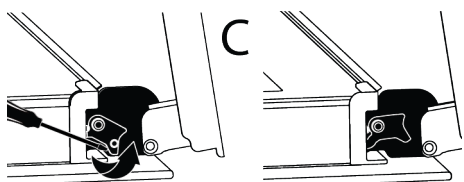
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



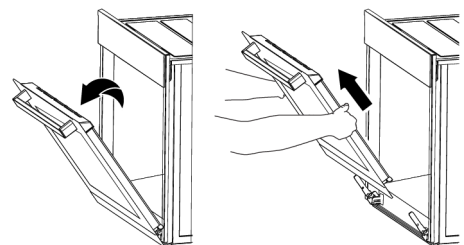
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

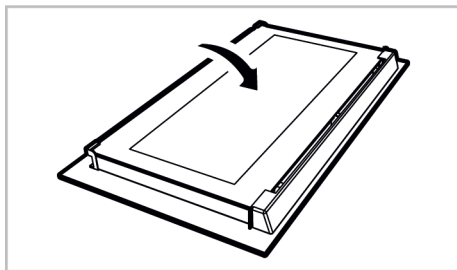


Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

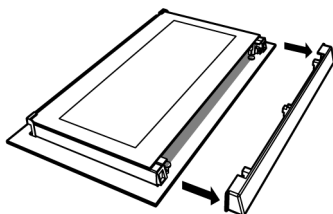
9.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

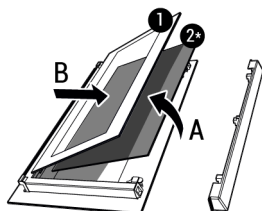
1. Ouvrez la porte du four.



2. Retirez le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en le tirant vers vous.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Vitre intérieure

2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

9.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

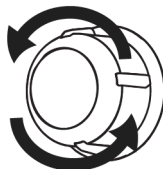
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des ser-

vices agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.

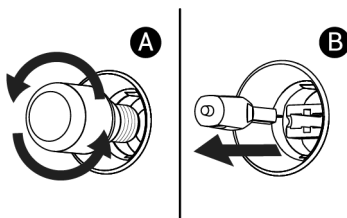
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



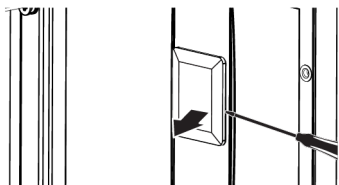
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



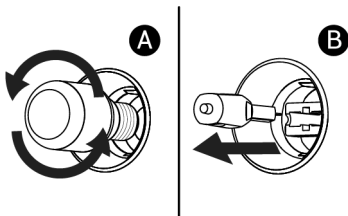
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

10 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.

- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

Il n'y a pas de gaz.

- La vanne de gaz principale est fermée. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- Le tuyau de gaz est plié. >>> Installez correctement le tuyau de gaz.

La cuisson est trop longue.

- La pression du gaz est faible. >>> Augmentez le niveau de gaz.





FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR