

BGH 600-520



1519811

FRANÇAIS**Table des matières**

| | |
|---|------------|
| 1. Sécurité | 70 |
| 1.1 Explication des symboles | 70 |
| 1.2 Consignes de sécurité | 71 |
| 1.3 Utilisation conforme à l'usage | 76 |
| 1.4 Utilisation non conforme à l'usage | 76 |
| 2. Généralités | 77 |
| 2.1 Responsabilité et garantie | 77 |
| 2.2 Protection des droits d'auteur | 77 |
| 2.3 Déclaration de conformité | 77 |
| 3. Transport, emballage et stockage | 78 |
| 3.1 Inspection suite au transport | 78 |
| 3.2 Emballage | 78 |
| 3.3 Stockage | 78 |
| 4. Données techniques | 79 |
| 4.1 Aperçu des composants | 79 |
| 4.2 Indications techniques | 80 |
| 5. Installation et utilisation | 84 |
| 5.1 Conseils pour l'installateur | 84 |
| 5.1.1 Déplacement de l'appareil | 85 |
| 5.1.2 Réglage | 85 |
| 5.1.3 Élément de stabilisation | 86 |
| 5.1.4 Aération des pièces | 87 |
| 5.1.5 Raccordement électrique | 88 |
| 5.1.6 Raccordement au gaz | 88 |
| 5.1.7 Conversion en un autre type de gaz | 89 |
| 5.1.8 Réglage de la puissance minimale des brûleurs à gaz | 91 |
| 5.2 Conseils d'utilisation pour la mise en marche | 92 |
| 5.2.1 Panneau de commandes | 92 |
| 5.2.2 Gazinière | 93 |
| 5.2.3 Four électrique multifonction | 94 |
| 6. Nettoyage et entretien | 97 |
| 7. Défaillances | 101 |
| 8. Elimination des éléments usés | 102 |



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler le service.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation.
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



DANGERS liés à l'alimentation en gaz !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne jamais utiliser l'appareil en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage ! Dans ce cas, tourner tous les régulateurs de gaz sur la position « 0 » et fermer le robinet de gaz principal ! Contacter immédiatement le service après-vente.

- Dans le cas de détection d'une **odeur de gaz**, tourner tous les régulateurs de gaz (sur la position « **0** ») et fermer le robinet de gaz principal !
Ne pas utiliser de flammes nues ! Ne pas fumer !
Ne déclencher aucun interrupteur électrique !
N'utiliser aucun appareil électrique !
Ne pas téléphoner depuis ce bâtiment, – ni d'un téléphone fixe ni d'un portable !
Assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres !
Avertir immédiatement le fournisseur de gaz en l'appelant de l'extérieur du bâtiment !
- Vérifier régulièrement l'étanchéité de l'appareil. Pour ce faire, ne **jamais** utiliser de flamme nue, mais uniquement de l'eau savonneuse (un produit de détection des fuites).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas laisser les enfants s'en approcher ou jouer à proximité.



SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil, le boîtier, les brûleurs à gaz, les grilles ainsi que le four se chauffent fortement. Lors de l'utilisation de l'appareil, n'utiliser que les poignées et les interrupteurs prévus à cet effet.
- Une fois éteint, l'appareil reste encore chaud pendant un certain temps ; avant de procéder à son nettoyage, attendre qu'il refroidisse complètement.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne **jamais** utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). La haute température peut provoquer leur évaporation et en conséquence, au contact d'une source d'inflammation, cela peut entraîner une déflagration et causer des dommages corporels et matériels.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que les rideaux ou les placards suspendus.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment rapidement ! Pour cette raison, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson des plats dans de la graisse ou l'huile (p.ex. les frites) !
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil à l'aide de liquides inflammables. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer le robinet de gaz principal.

Avertissement ! Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes si la fiche est branchée à la prise. Risque d'électrocution !

Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

La sécurité d'utilisation de l'appareil est garantie uniquement s'il est utilisé conformément à son usage et en suivant les informations présentées dans la notice d'utilisation.

La cuisinière à gaz avec four multifonction est uniquement destinée à la cuisson d'aliments appropriés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle mentionnée au point **1.3 „Utilisation conforme à l'usage”**, est considérée comme non conforme à l'usage et interdite.

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans le présent mode d'emploi. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.

Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer les pièces !

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants

Des. 1



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Zone de cuisson | 8 Pieds à hauteur réglable (4) |
| 2 Tableau de commande | 9 Plaque de four (1x) |
| 3 Éclairage du four | 10 Grilles (2x) |
| 4 Glissières pour les grilles (4x) | 11 Ventilateur |
| 5 Porte vitrée du four | 12 Corps |
| 6 Poignée de porte vitrée | 13 Brûleur à gaz (5x) |
| 7 Compartiment de rangement | |

4.2 Indications techniques

| | |
|------------|---|
| Nom : | Cuisinière à gaz BGH 600-520 |
| Code-No. : | 1519811 |
| Matériau : | Acier inoxydable, espace de cuisson : émaillé |
| Version : | <ul style="list-style-type: none">▪ Mode de fonctionnement : gaz/électricité <p>Cuisinière à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Type de zones de cuisson : gaz▪ Nombre de zones de cuisson : 5▪ Répartition des zones de cuisson : 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW▪ Dimensions des zones de cuisson : 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm▪ Type de gaz :<ul style="list-style-type: none">- Gaz naturel H (riche en hydrogène), (20 mbar)- Buses à propane (50 mbar) et buses à gaz naturel de type L (riche en hydrogène) (20 mbar)▪ Brûleurs à gaz :<ul style="list-style-type: none">- brûleur à cercle unique / brûleur à triple cercle- type d'allumage : allumage électronique à une main- avec sécurité d'allumage- avec protection thermoélectrique <p>Four multifonctions :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Type de four : électrique▪ Contenance du four : 104 litres▪ Fonctions du four :<ul style="list-style-type: none">- Chaleur tournante- Gril- Gril + chaleur de voûte- Gril + chaleur de voûte + ventilateur- Chaleur de sole + ventilateur- Chaleur de voûte / de sole- Décongélation▪ Plage des températures : 60 °C à 250 °C▪ Nombre de glissières : 4▪ Espacement entre les glissières : 70 mm |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Nom | Cuisinière à gaz BGH 600-520 |
| Code-No. : | 1519811 |
| Version : | <ul style="list-style-type: none">▪ Propriétés du four :<ul style="list-style-type: none">- Porte à double vitrage- Minuterie (5 - 55 min.)- Éclairage du four ▪ Propriétés des appareils :▪ Hotte aspirante▪ Type : appareil sur pied▪ Pieds à hauteur réglable : oui▪ Hauteur réglable : 850 x 900 mm▪ Grilles en fonte▪ Compartiment de rangement sous le four : L 660 x P 450 x H 120 mm |
| Puissance d'alimentation du gaz : | 11,3 kW |
| Puissance du four : | 2,495 kW / 230 V 50/60 Hz |
| Dimensions de l'appareil : | L 900 x P 600 x H 850 mm |
| Dimensions du four : | L 690 x P 400 x H 340 mm |
| Poids : | 64 kg |
| Dotation : | 2 grilles, 1 plaque de four |

Sous réserve de modifications techniques !

Tab. 1 Catégories de gaz utilisées dans différents pays

| Pays | | Catégorie | Type de gaz | Pression du gaz (mbar) |
|------|--------------------|---|---------------------------------|---------------------------|
| AL | Albanie | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 – 30/30 |
| AT | Autriche | I _{2H} | G20 | 20 |
| BE | Belgique | II _{2E+3+} | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| BG | Bulgarie | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| CH | Suisse | II _{2H3+} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| CY | Chypre | II _{2H3B/P} I _{3B/P} II _{2H3+} | G20 - G30/G31 G30/G31 G20 | 20 - 30/30 30/30 20 |
| CZ | République Tchèque | II _{2H3+} II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| DE | Allemagne | II _{2ELL3B/P} I _{2E} | G20 G20 | 20 20 |
| DK | Danemark | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| EE | Estonie | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| ES | Espagne | II _{2H3+} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| FI | Finlande | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| FR | France | II _{2E+3+} | G20/G25 - G30/G31 | 20/25 - 28-30/37 |
| GB | Grande Bretagne | II _{2H3+} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| GR | Grèce | II _{2H3+} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| HU | Hongrie | I _{3B/P} | G30/G31 | 30/30 |
| IE | Irlande | II _{2H3+} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| IS | Islande | I _{3B/P} | G30/G31 | 30/30 |
| IT | Italie | II _{2H3+} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| LT | Lituanie | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| LU | Luxembourg | I _{2E} | G20 | 20 |
| LV | Lettonie | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

| Pays | | Catégorie | Type de gaz | Pression du gaz (mbar) |
|------|-----------|--|---|-------------------------------------|
| MK | Macédoine | II _{2H3+} II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 20 - 30/30 |
| MT | Malte | I _{3B/P} | G30/G31 | 30/30 |
| NL | Pays-Bas | I _{2L} II _{2L3B/P} II _{2EK3B/P} | G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31 | 25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30 |
| NO | Norvège | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| PL | Pologne | I _{2E} | G20 | 20 |
| PT | Portugal | II _{2H3+} | G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 |
| RO | Roumanie | II _{2E3B/P} II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 20 - 30/30 |
| SE | Suède | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |
| SI | Slovénie | II _{2H3+} II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 20 - 30/30 |
| SK | Slovaquie | II _{2H3+} II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 | 20 - 28-30/37 20 - 30/30 |
| TR | Turquie | II _{2H3B/P} | G20 - G30/G31 | 20 - 30/30 |

La non conformité aux valeurs ci-dessus ne garantit pas le bon fonctionnement et le bon démarrage de l'appareil.

Tab. 2 Propriétés des buses et des brûleurs

| Brûleur (Ø en mm) | Type de gaz | | Pres- sion de gaz (mbar) | Désignation des buses (1/100 mm) | Consom- mation de gaz | Puissance (kW) | |
|-------------------------------|-----------------|---------|-----------------------------------|--|-----------------------------|-------------------|------|
| | | | | | | MAX | MIN |
| Brûleur auxiliaire Ø 55 | Gaz liquéfié | G30/G31 | 50 | 43 | 73 g/h | 1,00 | 0,30 |
| | | | 28-30/37 | 52 | | | |
| | Gaz naturel | G20 | 20 | 72 x | 95 dm ³ /h | | |
| | | | | G25 | 77 | | |

| Brûleur (Ø en mm) | Type de gaz | | Pres- sion de gaz (mbar) | Désignation des buses (1/100 mm) | Consom- mation de gaz | Puissance (kW) | |
|-------------------------------|-----------------|---------|-----------------------------------|--|-----------------------------|-------------------|------|
| | | | | | | MAX | MIN |
| Normal brûleur Ø 75 | Gaz liquéfié | G30/G31 | 50 | 58 | 127 g/h | 1,75 | 0,44 |
| | | | 28-30/37 | 68 | | | |
| | Gaz naturel | G20 | 20 | 98 | 167 dm ³ /h | | |
| | | G25 | | 100 | 194 dm ³ /h | | |
| Fort brûleur Ø 100 | Gaz liquéfié | G30/G31 | 50 | 75 S | 218 g/h | 3,00 | 0,75 |
| | | | 28-30/37 | 88 | | | |
| | Gaz naturel | G20 | 20 | 116 | 286 dm ³ /h | | |
| | | G25 | | 134 | 332 dm ³ /h | | |
| Brûleur à triple cercle | Gaz liquéfié | G30/G31 | 50 | 77 | 277 g/h | 3,80 | 1,80 |
| | | | 28-30/37 | 98 | | | |
| | Gaz naturel | G20 | 20 | 137 | 363 dm ³ /h | | |
| | | G25 | | 152 | 421 dm ³ /h | | |

5. Installation et utilisation

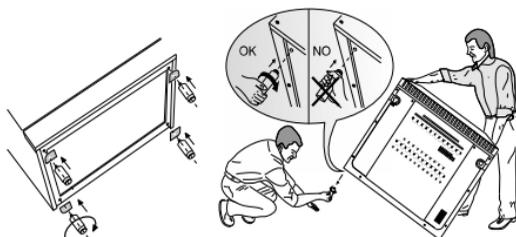
5.1 Conseils pour l'installateur



ATTENTION !

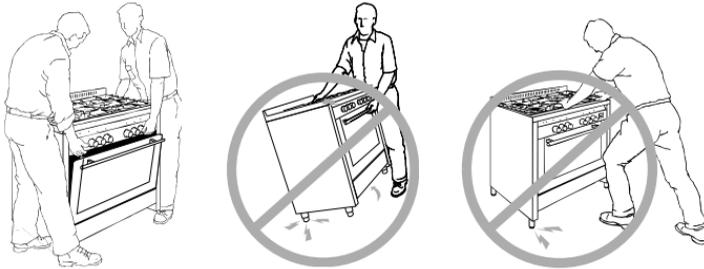
Tous les travaux d'installation, de raccordements et d'entretien sur l'appareil peuvent être réalisés par un technicien qualifié et agréé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

- Déballer l'appareil et éliminer l'emballage conformément aux normes relatives à la protection de l'environnement.
- Monter les pieds fournis en les vissant dans les orifices prévus à cet effet, en-dessous de l'appareil (des. 2)



Des. 2

5.1.1 Déplacement de l'appareil



Des. 3

- L'appareil peut être transporté par deux personnes.
- Ne pas soulever l'appareil en le tenant par la poignée de porte du four, mais ouvrir la porte et saisir la partie supérieure de l'espace de cuisson du four (des. 3).
- Ne jamais faire glisser ni ne tirer l'appareil.

5.1.2 Réglage

- Déballer l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, plane, résistante à l'eau et aux températures élevées qui supportera le poids de l'appareil chargé au maximum par les produits à cuire.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- **Ne jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance minimale d'au moins **150 mm** des murs sur les côtés et à l'arrière. Assurer une distance d'au moins **750 mm** entre la surface de l'appareil et les surfaces horizontales au-dessus de l'appareil.
- Si de telles distances ne peuvent pas être assurées, il est nécessaire d'installer des matériaux de protection (p.ex. des films qui résistent aux températures élevées) résistant à une température d'au moins **65 °C**.
- En réglant la hauteur des pieds, mettre l'appareil à niveau et régler sa hauteur. Des différences de hauteur considérables ou des inclinaisons peuvent avoir une influence négative sur le fonctionnement de l'appareil.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.

- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Supprimer délicatement le film pour ne pas laisser des résidus de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.

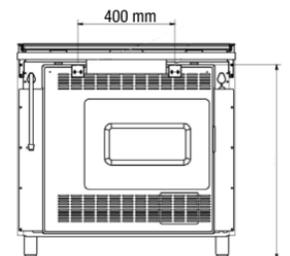
5.1.3 Élément de stabilisation



INDICATION !

Pour éviter que l'appareil bascule vers l'avant, fixer l'élément de stabilisation arrière. Les cornières, les goujons et les vis sont fournis avec l'appareil.

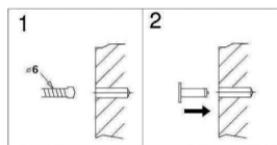
- Sur l'arrière de l'appareil se trouve la paroi de protection du four. Mesurer avec précision la distance H du point supérieur de la paroi de protection au sol (**A**).



A

Des. 4

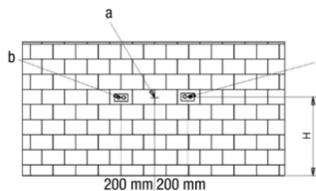
- Grâce à la distance H mesurée, marquer sur le mur où l'appareil sera installé les emplacements des orifices pour la fixation des goujons (**B**).



B

Des. 5

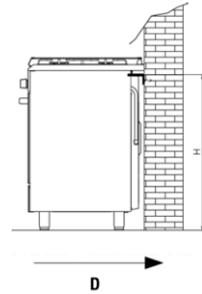
- Marquer également sur le mur le centre de la cuisinière, à la même hauteur que la distance H mesurée (**C**).
- Percer les trous dans le mur.



C

Des. 6

- Monter à présent les deux supports entretoises à une distance de 400 mm (200 mm du milieu), chacun à l'aide de 2 vis et placer la cuisinière contre le mur entre les deux supports **(D)**.



Des. 7

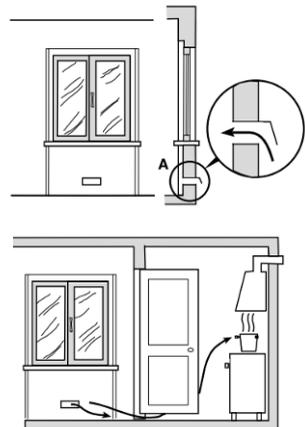
5.1.4 Aération des pièces



ATTENTION !

Conformément aux réglementations, cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans une pièce équipée d'une ventilation continue, afin d'éviter tout risque que des produits issus de la combustion, nocifs pour la santé, ne s'accumulent dans la pièce.

- La pièce dans laquelle l'appareil est installé **doit** pouvoir contenir autant d'air que l'appareil nécessite pour la combustion du gaz. Pour une bonne combustion, l'écoulement de l'air **ne doit pas être inférieur à 2 m³ / h par kW** par rapport à la puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique de l'appareil).
- L'air doit être extrait directement de l'extérieur par des ouvertures fixes ou des voies d'aération en contact direct avec de l'air propre.



Des. 8

5.1.5 Raccordement électrique



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension et la fréquence affichées sur la plaque signalétique concordent avec les spécifications de l'installation électrique en place.

Une tension supplémentaire de $\pm 10\%$ est tolérée.

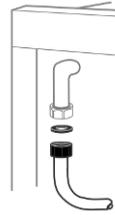
- Le branchement à l'alimentation électrique doit être réalisé conformément aux réglementations internationales, nationales et locales.
- L'appareil est équipé d'un câble 3 x 1,5 mm² avec une fiche.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au une protection de 16A. Ne réaliser le branchement qu'à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise, afin d'éviter le risque de surchauffe et d'incendie.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible afin de débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.1.6 Raccordement au gaz

- L'appareil est fourni et réglé en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Avant l'installation, s'assurer que l'alimentation en gaz (type de gaz et pression) est conforme au réglage par défaut de l'appareil.
- Aux endroits d'installation accessibles au public, respecter les règles relatives à la prévention des accidents et à la sécurité en cas d'incendie et dans les situations de panique.
- Une vanne d'arrêt de gaz agréée doit être installée à proximité du raccordement du gaz. Elle doit être facilement accessible et installée entre le réseau d'alimentation et l'appareil, pour pouvoir couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Le raccordement se trouve à l'arrière de l'appareil.
- Le raccordement au réseau de gaz ou à une bouteille de gaz peut se faire à l'aide de différents tuyaux (tuyau en métal ou en caoutchouc).

Raccordement à l'aide d'un tuyau métallique

- Le tuyau est raccordé à un raccord fileté avec un joint d'étanchéité à l'arrière de l'appareil (des. 9).
- La longueur maximale du tuyau peut être de 2 mètres.
- S'assurer que le tuyau ne peut pas entrer en contact avec les éléments chauds du four.
- Monter le tuyau en métal de façon à ne pas le tordre ni l'étirer. N'utiliser que des colliers de tuyaux qui sont conformes aux normes d'installation.



Des. 9

Raccordement à une bouteille de gaz

Pour toute installation avec une bouteille de gaz, celle-ci doit être équipée d'un régulateur de pression, afin d'effectuer le raccord conformément aux réglementations nationales d'installation. Les éléments suivants doivent être conformes pour toute installation à une bouteille de gaz :

- le tuyau de raccord au gaz ne dépasse pas 1 m de long ;
- le raccord au régulateur de pression est dirigé vers l'extérieur ;
- le tuyau ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil (arrière de la cuisinière, partie supérieure de la cuisinière, four, etc.) ;
- la bouteille de gaz doit être placée de telle sorte qu'elle n'entre pas en contact avec le mur de séparation du four.
- Une fois la cuisson terminée, veiller à toujours refermer la valve de la bouteille de gaz.



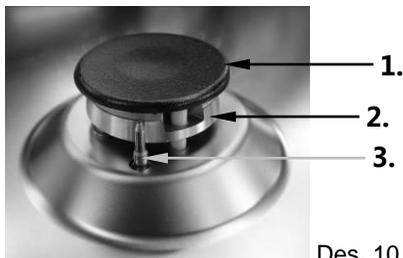
ATTENTION !

Une fois l'installation terminée, s'assurer que les raccords sont sécurisés. Pour vérifier la présence d'une fuite de gaz, ne jamais approcher une flamme nue de l'installation : utiliser une solution savonneuse !

5.1.7 Conversion en un autre type de gaz

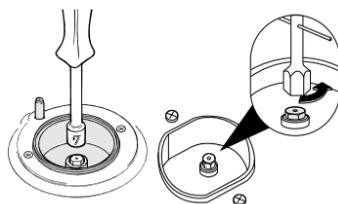
- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique (gaz naturel).
- Si besoin, l'appareil peut être utilisé avec un autre type de gaz. Pour ce faire, des buses spéciales et des réglages particuliers sont nécessaires. L'appareil est livré avec des buses de conversion au gaz liquide.
- Pour toute utilisation d'un autre gaz, débrancher l'appareil du réseau électrique et fermer temporairement l'arrivée de gaz.

- Pour changer la buse, respecter les recommandations suivantes :



1. Chapeau du brûleur
2. Corps du brûleur
3. Thermocouple

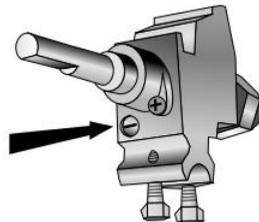
- retirer les grilles de la surface de cuisson ;
- retirer le chapeau du corps du brûleur ;
- retirer la buse à l'aide d'une clé 7 mm ;
- remplacer la buse retirée par la buse adaptée au type de gaz utilisé ;



- informations relatives aux buses, voir tableau « **Propriétés des buses et des brûleurs** » pages 83, 84;
- placer à nouveau le corps du brûleur et son chapeau.
- Effectuer le changement de buses pour tous les brûleurs selon les instructions ci-dessus.
- Une fois la conversion réalisée, remplacer la grille sur la surface de cuisson.

5.1.8 Réglage de la puissance minimale des brûleurs à gaz

- Le réglage de la puissance réduite (minimale) se fait en usine. Une fois la buse remplacée pour l'adapter au gaz disponible ou aux conditions de pression dans le réseau, un nouveau réglage de la puissance minimale peut s'avérer nécessaire.
- Pour ce faire, suivre la procédure suivante :
 - allumer le brûleur et le laisser allumé à la puissance maximale pendant environ 10 minutes ;
 - tourner le régulateur rotatif sur la puissance minimale ;
 - tirer le bouton de réglage ;
 - à l'aide d'un petit tournevis, régler la valeur minimale en tournant la vis bypass dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la puissance de flamme attendue ;
- Placer de nouveau le bouton du régulateur rotatif et le tourner rapidement de la position maximale à la position minimale et vérifier la flamme. S'assurer que le réglage est suffisant pour maintenir un niveau de chauffe approprié de l'élément thermique. Si ce n'est pas le cas, corriger le réglage minimal de la flamme.
- Après le remplacement des buses et tout autre réglage, s'assurer que la couleur de la flamme soit bleue, stable et brûle silencieusement ; qu'elle ne se détache pas du brûleur et qu'au passage de la puissance maximale à la minimale, elle ne recule pas.



Des. 12



ATTENTION !

L'appareil ne fonctionne correctement que lorsque la pression du dispositif de distribution de gaz se situe entre les valeurs mentionnées dans le tableau intitulé « Catégories de gaz utilisées dans différents pays » (pages 82, 83) pour les différentes catégories de gaz.



ATTENTION !

Après toute action de changement ou de réglage de l'appareil, remonter correctement toutes les pièces démontées, pour que l'appareil soit de nouveau prêt à l'emploi.

Vérifier s'il existe une fuite de gaz à l'aide d'une solution savonneuse, jamais à l'aide d'une flamme nue.

Après la conversion, retirer l'étiquette avec les valeurs correspondantes des réglages et la remplacer par une nouvelle, fournie pour le nouveau type de gaz.

5.2 Conseils d'utilisation pour la mise en marche



ATTENTION !

Lire attentivement le présent mode d'emploi car il contient des consignes de sécurité et d'utilisation de l'appareil.

Veillez conserver ce manuel d'utilisation de manière à pouvoir le consulter à tout moment.

Une installation défectueuse, des erreurs d'utilisation, d'entretien ou de nettoyage ainsi que d'éventuels changements et modification inappropriés peuvent entraîner un fonctionnement défectueux, des dommages ou des blessures.

- Avant la première utilisation de l'appareil, bien le nettoyer selon les instructions du paragraphe 6 « **Nettoyage et entretien** ».
- Avant la première utilisation, vérifier l'état de l'installation, s'assurer que l'appareil est stable et nivelé et que les raccordements électrique et au gaz sont conformes.

5.2.1 Panneau de commandes

Description des boutons de commandes (de gauche à droite)



Des. 13

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>A </p> | <p>Témoin de chauffe du four</p> | <p> °C</p> | <p>Régulateur rotatif de température du four</p> |
| <p>B </p> | <p>Témoin lumineux de fonctionnement du four</p> | <p></p> | <p>Régulateur rotatif du brûleur à triple cercle milieu</p> |
| <p></p> | <p>Régulateur rotatif du brûleur normal arrière gauche</p> | <p></p> | <p>Régulateur rotatif du brûleur auxiliaire avant droit</p> |
| <p></p> | <p>Régulateur rotatif du brûleur fort avant gauche</p> | <p></p> | <p>Régulateur rotatif du brûleur normal arrière droit</p> |
| <p></p> | <p>Régulateur rotatif de fonction du four</p> | <p></p> | <p>Régulateur rotatif de la durée</p> |

5.2.2 Gazinière

Position des brûleurs sur la plaque



- ① Brûleur fort
- ② Brûleur normal
- ③ Brûleur à triple cercle
- ④ Brûleur auxiliaire

Des. 14

Allumage des brûleurs à gaz

- Pour allumer le brûleur à gaz, appuyer sur le régulateur rotatif voulu et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximale (symbole avec la grande flamme).
- Maintenir le régulateur pressé pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que la flamme s'allume.
- Une fois la flamme allumée, régler la puissance en tournant toujours le régulateur rotatif entre le réglage maximal et minimal et non le réglage maximal et la position ARRET (0).



Des. 15

- Si la flamme s'éteint (p.ex. courant d'air, liquide déversé, etc.), la vanne de sécurité s'enclenche et l'alimentation en gaz est coupée.

Indications et conseils

- Éviter que la flamme monte autour de l'ustensile de cuisson.
- Lorsque le contenu de l'ustensile entre ébullition, réduire la flamme pour qu'elle ne soit pas éteinte par le déversement accidentel du contenu.
- En cas d'utilisation d'huile ou de graisse, faire attention car en cas de surchauffe elles peuvent s'enflammer. **Risque d'incendie !**



Des. 16

- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat.
- Placer l'ustensile sur la grille de manière à ce que la flamme se trouve au milieu.
- Pour consommer moins de gaz et utiliser les brûleurs d'une manière optimale, utiliser des ustensiles et des casseroles d'un diamètre adapté aux brûleurs correspondants, comme présenté dans le tableau suivant.

| Brûleur à gaz/Ø en cm | Min. Ø (cm) casserole | Max. Ø (cm) casserole |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Brûleur fort / 10 | 20 | 24 |
| Brûleur normal / 7,5 | 16 | 20 |
| Brûleur à triple cercle / 13 | 24 | 28 |
| Brûleur auxiliaire / 5,5 | 10 | 14 |



ATTENTION !

En cas de panne prolongée, de dommage ou d'utilisation irrégulière de l'appareil, refermer le robinet central de gaz, se trouvant à l'extérieur de l'appareil. Par ailleurs, nous recommandons un contrôle de l'appareil tous les six mois par un spécialiste.

5.2.3 Four électrique multifonction

- Avant d'allumer le four, s'assurer que seuls les objets prévus pour la cuisson se trouvent à l'intérieur du four (il suffit normalement d'une grille sur laquelle, après préchauffage, on dépose les plats à cuire).
- Avant la première utilisation de l'appareil, bien le nettoyer, conformément aux instructions du paragraphe 6 « **Nettoyage et entretien** ».
- Avant la première utilisation du four, faire chauffer le four vide pendant 60 minutes à température maximale, afin d'éliminer les résidus de graisses ou de saletés, comme cela peut arriver dans les nouveaux appareils. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.
- Toujours préchauffer le four pendant au moins 15 minutes avant d'y placer les plats à cuire.
- Afin d'obtenir la meilleure cuisson possible, sélectionner pour chaque plat les bons éléments :

*température,
fonction,
durée,
position dans le four.*

Réglage de la température

- Régler la température de cuisson requise pour le plat donné à l'aide du régulateur rotatif de température dans une étendue de 60 °C – 250 °C / MAX.
- Le témoin rouge de chauffe sur le panneau de commande reste allumé tant que l'appareil se chauffe et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
- Placer alors le plat dans le four.
- Lorsque la température dans le four baisse, le témoin de fonctionnement s'allume de nouveau et l'appareil se chauffe de nouveau à la température réglée.



Des. 17

Fonctionnalités

- Selon le plat préparé, choisir l'une des fonctionnalités du four en tournant le régulateur rotatif des fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position souhaitée. Le témoin rouge de fonctionnement du four s'allume, une fois la fonction réglée.



L'éclairage du four s'allume lorsque le régulateur rotatif des fonctions est enclenché. L'éclairage du four reste allumé lors du fonctionnement du four et s'éteint lorsque le régulateur rotatif des fonctions est tourné sur la position « o ».



Des. 18



INDICATION !

Chacune des fonctions présentées ci-dessous peut être utilisée uniquement avec un réglage correct des températures.

| | |
|--|---|
| | <p>Décongélation avec ventilateur</p> <p>Le ventilateur est allumé sans les résistances de chauffe. Décongélation rapide et optimale en quelques minutes.</p> |
| | <p>Chaleur de voûte / de sole</p> <p>La chaleur est produite par les résistances inférieures et supérieures du four. Cette fonction est adaptée aux pâtisseries et aux recettes traditionnelles.</p> |
| | <p>Chaleur de sole + ventilateur</p> <p>La chaleur de la résistance inférieure est distribuée, cette fonction est recommandée pour la fin des traitements thermique et la stérilisation.</p> |

| | |
|---|--|
|  | Gril + chaleur de voûte + ventilateur Fonction optimale pour la grillade de la viande et du poisson. |
|  | Gril + chaleur de voûte Pour la grillade de grands plats. |
|  | Gril Pour rôtir et brunir les plats. |
|  | Air ventilé Le ventilateur assure la circulation de l'air dans l'espace de cuisson et permet un traitement thermique uniforme sur tous les niveaux sans transmission des odeurs. |

Durée de cuisson

- La durée de cuisson dépend du type de plat et de sa quantité, des préférences et de l'expérience.
- Pour sélectionner le temps de cuisson, entre 5 et 55 minutes, tourner le bouton de réglage de la durée jusqu'à la position désirée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le un bip retentit.



Des. 19



ATTENTION !

Lorsque le four n'est plus utilisé, tous les boutons (régulateur de la durée, de la température et des fonctions) doivent se trouver en position « 0 ».

Niveaux

- **4 niveaux** existent dans le four :
1 inférieur, 2 au milieu, 1 supérieur.
- Dans la majorité des cas, le niveau utilisé est celui du milieu, car à cette position, la température sélectionnée avec le régulateur de température est la plus stable.



Des. 20

Trucs et astuces

- En fonction de la taille des portions, et de l'utilisation de plats dont le matériau et l'épaisseur diffèrent (céramique, verre, aluminium, acier), les temps de cuisson indiqués dans les recettes peuvent varier.
- Pour les plats délicats et les plats susceptibles de gonfler, éviter d'ouvrir la porte du four, afin que la température intérieure ne soit pas altérée.
- Pour réduire la consommation d'énergie lorsque les temps de cuisson sont longs, il est possible d'éteindre le four quelques minutes avant la fin de la cuisson prévue dans la recette, en laissant la porte du four fermée pour maintenir la chaleur. L'isolation du four permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson.

6. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, tourner les régulateurs de gaz sur la position « 0 » et fermer le robinet de gaz principal.

Tourner tous les régulateurs rotatifs sur la position « o » et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Laisser l'appareil complètement refroidir.

Ne jamais laver l'appareil en utilisant un jet d'eau.

Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage

- Afin d'assurer un fonctionnement sûr, hygiénique et performant de l'appareil, il est important de le nettoyer quotidiennement après le travail.

Surface de cuisson au gaz

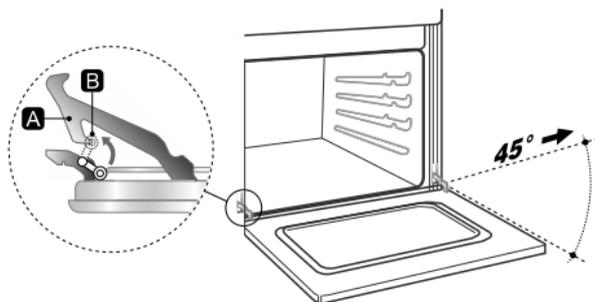
- Retirer les grilles et les chapeaux des brûleurs.
- Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon souple ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Si besoin, utiliser un produit nettoyant neutre (ex. : liquide vaisselle). Sécher ensuite la surface de cuisson.

- Laver les grilles et les chapeaux des brûleurs avec un chiffon souple ou une éponge avec un produit nettoyant neutre (ex.: liquide vaisselle). Retirer les saletés résistantes avec une brosse à fils de laiton. Bien rincer les grilles et les chapeaux de brûleurs à l'eau claire et les sécher.
- Après le nettoyage, et avant l'utilisation suivante de la gazinière, replacer les chapeaux des brûleurs et les grilles.

Four multifonction

- Nettoyer soigneusement les glissières et l'intérieur du four à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux adapté aux surfaces émaillées. Rincer à l'eau claire et veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant. Enfin, sécher les glissières et l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de lavettes à récurer ou d'autres produits qui pourraient endommager l'émail du four.

Porte vitrée du four

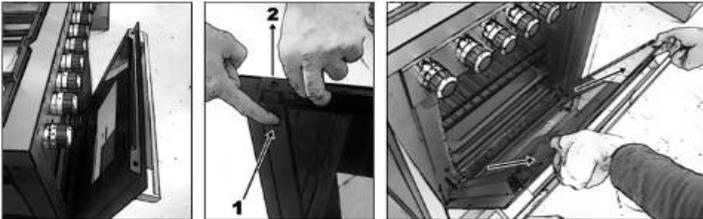


Des. 21

- Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four, il est possible d'enlever la porte vitrée du four (des. 21). Suivre la procédure suivante :
 - ouvrir complètement la porte vitrée du four ;
 - soulever le levier **B** et saisir la porte vitrée du four avec les deux mains à proximité des charnières **A**;
 - soulever la porte vitrée du four, jusqu'à ce qu'elle soit positionnée à un angle de 45° par rapport au four et la retirer ;
- Nettoyer la la porte vitrée du four à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux. Essuyer avec un chiffon sec.
- Après le nettoyage, fixer de nouveau la porte vitrée du four en insérant les charnières **A** dans les fentes en bas et en bloquant le levier **B**.

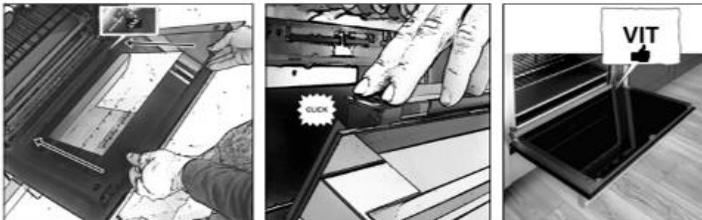
Vitre intérieure de la porte vitrée du four

- Si cela est nécessaire, il est possible retirer la vitre intérieure de la porte vitrée du four pour la nettoyer. Cette opération peut être réalisée uniquement si l'appareil est froid.
- Pour retirer la vitre intérieure, suivre les indications suivantes (des. 22) :
 - ouvrir légèrement la porte vitrée du four ;
 - appuyer simultanément sur les boutons noirs à côté des supports latéraux de la porte vitrée du four et les glisser vers le haut ;
 - retirer le profil supérieur de la porte vitrée du four ;
 - Sortir la vitre intérieure en la tirant vers soi.



Des. 22

- Nettoyer la vitre intérieure de la porte vitrée à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux. Ne pas utiliser de produits à récurer ou de racloirs en métal pour nettoyer la vitre intérieure, car ils peuvent rayer la surface de la vitre et causer des fissures.
- Pour placer de nouveau la vitre, suivre les consignes ci-dessus dans l'ordre inverse (des. 23). S'assurer en même temps que la vitre intérieure est fixée correctement par rapport aux supports latéraux et que dans l'angle inférieur marqué par une flèche se trouve l'inscription VIT. Fixer ensuite le profil de la porte vitrée du four.



Des. 23

Encadrement de l'appareil

- Pour nettoyer les surfaces en inox de l'appareil (encadrement et surface de cuisson), utiliser uniquement des **produits d'entretiens spécial inox**, car l'utilisation d'autres produits d'entretien peut entraîner la corrosion de l'appareil.
- **Ne pas** utiliser de produits à base de chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le nettoyage, sécher et polir les surfaces avec un chiffon sec.

Consignes de la maintenance

- Contrôler le fonctionnement de tous les éléments de contrôle et de sécurité régulièrement.
- Vérifier l'allumage correct du brûleur et son fonctionnement correct lors de l'utilisation de la petite flamme.
- Vérifier l'étanchéité de l'installation du gaz.
- Vérifier régulièrement si les couvercles des brûleurs à gaz reposent correctement sur les couronnes des brûleurs. Les ouvertures dans les couronnes des brûleurs ne peuvent pas être bouchées par les aliments ou les restes des produits nettoyants !
- Contrôler périodiquement si le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou un électricien qualifié, afin d'éviter tout risque.

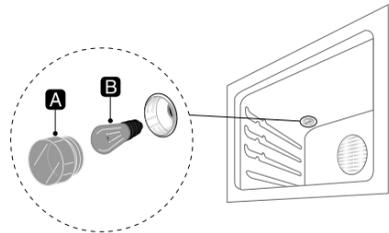


ATTENTION !

Afin de garantir un fonctionnement sûr de l'appareil, faire examiner l'appareil par un spécialiste agréé régulièrement, au moins une fois par an. A cette fin, nous vous conseillons de signer un contrat de maintenance.

7. Défaillances

- En cas de dommages ou de défaillances, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer le robinet de gaz principal.
- **Ne pas** ouvrir l'appareil.
- Contacter le service de maintenance ou le vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - type de défaillance ;
 - numéro de l'article et numéro de série (lire sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil).
- Si l'éclairage intérieur du four ne fonctionne pas, changer l'ampoule du four de la manière suivante :
 - S'assurer que l'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique.
 - Attendre que l'appareil refroidisse.
 - Dévisser la protection A de l'éclairage du four.
 - Retirer l'ampoule endommagée (B) et la remplacer par une autre ampoule résistant aux températures élevées (300 °C) et d'une puissance semblable.
 - Visser de nouveau la protection A de l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre.



Des. 24

8. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.