



Continental Edison



CECM60FCB / CECM60FCS / CECM60FCW

Cuisinière mixte – four électrique – 60cm – Freestanding cooker






Guide d'utilisation – Instruction Booklet

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS


Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil afin que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil
	Informations générales et conseils
	Informations sur l'environnement
	Risque de choc électrique
	Surfaces chaudes

SECURITE GENERALE

 **AVERTISSEMENT** : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transporter l'appareil dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : lors du nettoyage de l'appareil, mettre les boutons sur la position « Arrêt », et attendre que l'appareil soit complètement refroidi. Utilisez uniquement des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès des services de votre

commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



⚠ AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant et après le fonctionnement, la vitre de la porte est chaude et les composants de la table peuvent s'échauffer. Tenir éloigné les enfants. Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques corporels et matériels.

SECURITE DES ENFANTS

Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.

Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils ne se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de l'appareil.

S'assurer que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en

toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.

Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue. Étant donné que les matériaux d'emballage (sangle, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

BRANCHEMENT

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.

La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à la terre conformément aux prescriptions en vigueur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.



N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.

⚠ AVERTISSEMENT : utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil, ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés, ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

INSTALLATION


Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.

Cette cuisinière est lourde, faire attention lors de son déplacement.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique ou sur l'étiquette.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.


Ces instructions sont valables pour le pays dont le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole de votre pays n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

 **ATTENTION** : L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (cuisson des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions de ce guide.

Il n'est pas destiné à être utilisé dans :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambre d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

 **AVERTISSEMENT** : cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité

afin d'éviter tout risque de basculement, deux chevilles et deux crochets sont inclus.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles »

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique)


Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

UTILISATION

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Ne pas modifier ou ne pas essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Avant la première utilisation de votre appareil, faire chauffer le four une fois, à vide, afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

S'assurer alors que la pièce est suffisamment aérée : VMC en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et l'accumulation de fumée.

 **ATTENTION** : Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus efficace, par exemple en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes frites, beignets...).

Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière, s'assurer que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne sera pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou de se coincer dans la porte du four.

Les récipients de cuisson et leur manche ou leurs poignées ne doivent pas dépasser de la plaque de cuisson.


Ne pas utiliser de récipients instables ou déformés, ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels. Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne pas l'utiliser comme plat à rôtir.

En plus du ou des accessoires fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux résistants à de hautes températures.


Pendant l'utilisation du four, la grille et la lèchefrite deviennent chaudes, utilisez des gants de protection thermique quand vous les sortez du four.


Après l'utilisation, s'assurer que tous les boutons sont sur la position « Arrêt ».

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

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

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

 **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

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

Pour obtenir de bonnes conditions d'utilisation et de bons résultats culinaires, assurez-vous que l'appareil soit toujours propre. Les projections de graisses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'enflammer.

Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.

Ne rien laisser sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.

Ne pas placer de papier aluminium directement en contact du fond du four, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail du fond et des parois.

Ne jamais tirer l'appareil par la poignée de la porte du four. Sur la porte ouverte du four : ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir dessus.

Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs, (torchons, feuilles d'aluminium...). Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à vide sans récipient dessus.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.



La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation, éloignez les jeunes enfants.

NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique.



Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « Arrêt » lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.

Changer le tuyau de gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiqué sur celui-ci.

Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/EU (Basse Tension), 2014/30/EU (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les Equipements Electriques et Electroniques) et le règlement 2016/426/UE (appareil fonctionnant au gaz).

SOMMAIRE

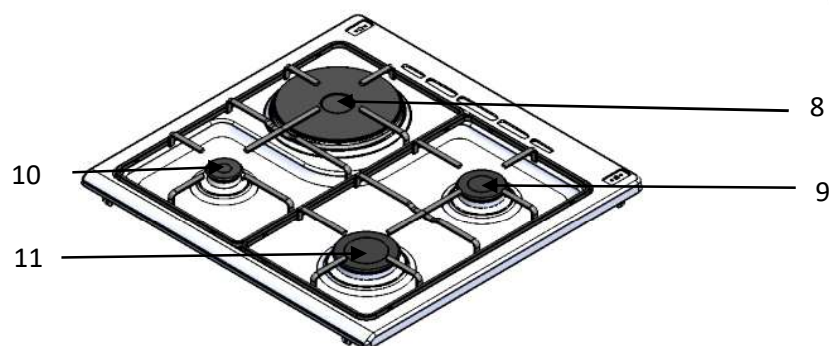
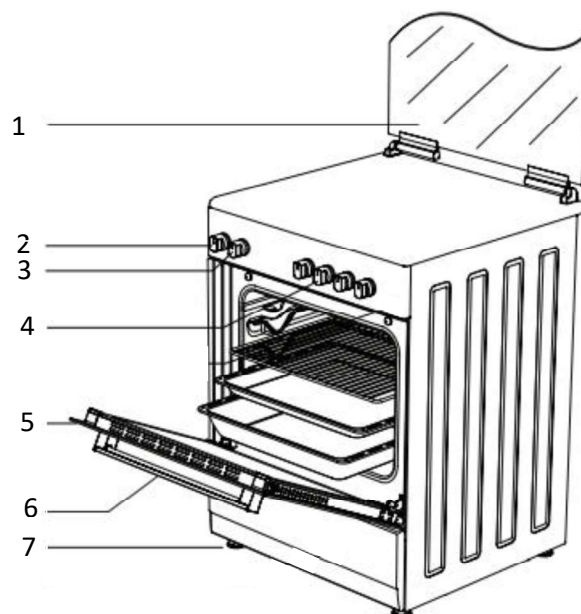
AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS.....	1
I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL	13
II- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	16
III- INSTALLATION.....	18
A. Emplacement	18
B. Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage.....	18
C. Branchement au réseau électrique.....	19
D. Aération	20
E. Installation	21
F. Raccordement au gaz.....	22
G. Vérification étanchéité.....	24
H. Changement injecteurs.....	24
IV - UTILISATION.....	26
A. Aération de la pièce	26
B. Utilisation du four	26
C. Utilisation du grill.....	27
D. Utilisation de la plaque de cuisson	27
V – NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
VI – PANNES ET SOLUTIONS.....	35
VII – GARANTIE.....	36
VIII - MISE AU REBUT.....	37

Ce guide d'utilisation est disponible dans la langue suivante :
- FR (version originale)

Toute autre version serait une traduction de la version originale.
Ce guide d'utilisation, ses modifications éventuelles ou toute nouvelle version, est disponible sur notre site
www.continentaledison.fr.

I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1- Couvercle
- 2- Bouton réglage du thermostat
- 3- Bouton réglage du four
- 4- Bouton de réglage des brûleurs
- 5- Porte du four
- 6- Poignée du four
- 7- Pied
- 8- Plaque électrique Ø180 mm
- 9- Brûleur moyen
- 10- Petit brûleur
- 11- Grand brûleur



BANDEAU DE COMMANDE



1

2

3

4

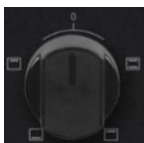
5

6

1. Bouton de thermostat du four principal
2. Bouton de sélection du mode de cuisson du four principal
3. Bouton de commande de la plaque chauffante arrière gauche
4. Bouton de sélection du foyer avant gauche
5. Bouton de sélection du foyer avant droit
6. Bouton de sélection du foyer arrière droit



Thermostat : Permet de régler la température de cuisson. Après avoir placé le plat à l'intérieur du four, tournez la molette pour ajuster le réglage de température souhaité entre 40-240 °C Max. Pour la température de cuisson de différents aliments, consultez le tableau de cuisson.



Mode de cuisson : Permet la sélection des feux devant être utilisés pendant la cuisson. Ces programmes de cuisson et leurs fonctions sont décrits dans le paragraphe V – UTILISATION, b- Utilisation du four, voir tableau de « Signification des modes de cuisson ».

Position « Arrêt » du four (1)



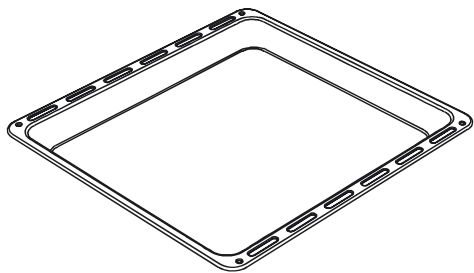
- (1) Tourner la molette pour placer le symbole « Arrêt » en face du repère de sélection [●] et ainsi arrêter le fonctionnement du four.

Position « Arrêt » des foyers (2)



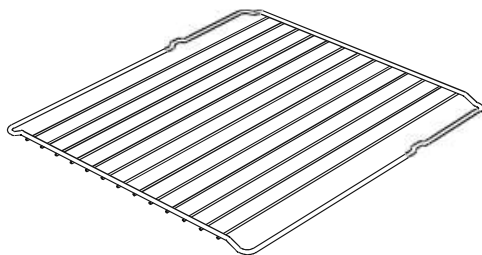
- (2) Tourner le molette pour placer le symbole « Arrêt » en face du repère de sélection [0] et ainsi arrêter le fonctionnement du foyer concerné.

ACCESSOIRES FOURNIS



Une lèchefrite :

peut être positionnée sur 4 niveaux. Elle sert à recueillir les jus et les graisses de cuisson. Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau dans la lèchefrite pour atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.

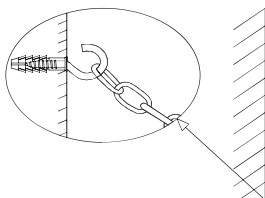


Une grille de cuisson :

peut être positionnée sur 4 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Remarque : les niveaux de placement des accessoires dans le four sont indiqués de 1 (niveau le plus bas) à 4 (niveau le plus haut) dans la suite de ce guide d'utilisation.

FIXATION DE LA CUISINIÈRE



Deux crochets et chevilles sont fournis pour la fixation de l'appareil au mur.

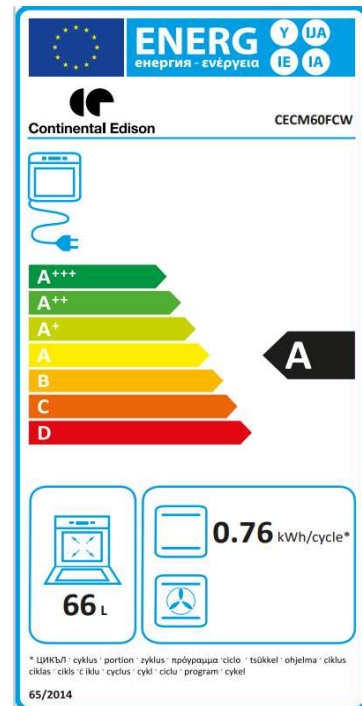
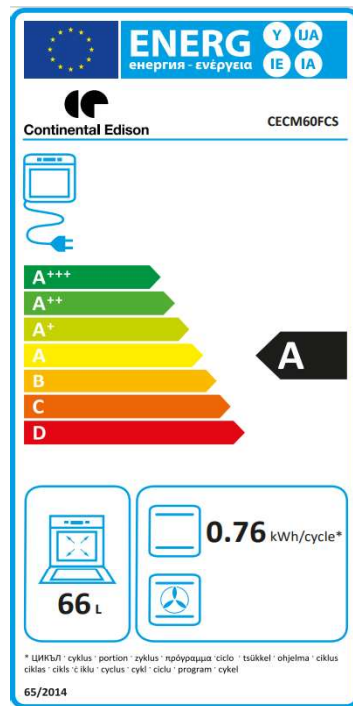
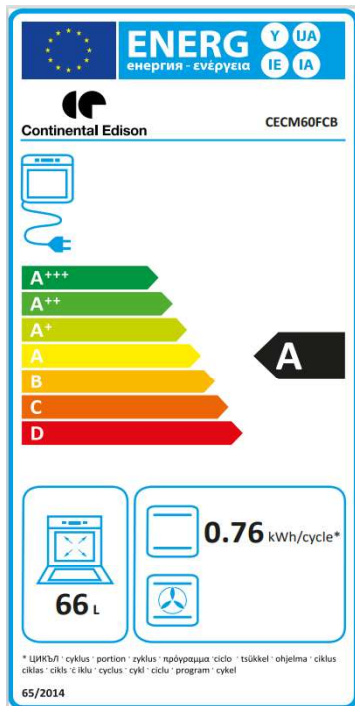
II- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Références	CECM60FCB (Modèles MFT1-6314IERSA) CECM60FCS (Modèle (MFT1-6314IERGS) CECM60FCW (Modèle MFT1-6314IERBB)
Dimension (LxHxP)	59,8 X 83 X 61 cm
Poids	43,7 kg
Type d'installation	Pose libre
Alimentation électrique	220-240V~, 50 Hz
Puissance totale de l'appareil	3,8 kW + 5,55 kW (plaque de cuisson + four) = 9,4 kW
Mise sous tension et régulation du thermostat	Oui
Plage de thermostat	40° – 240 C°
Type de nettoyage	Catalyse

FICHE PRODUIT: Four RÈGLEMENT N° 65/2014	
Marque	CONTINENTAL EDISON
Références	CECM60FCB (Modèles MFT1-6314IERSA) CECM60FCS (Modèle (MFT1-6314IERGS) CECM60FCW (Modèle MFT1-6314IERBB)
Nombre de four	1
Four	
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE _{cavité})	91,6
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité	0,76 kWh/cycle
Source de chaleur	Électricité
Volume utile de cavité	66 litres

Informations pour les plaques de cuisson mixtes DIRECTIVE EUROPÉENNE 2009/125/CE - RÈGLEMENT N° 66/2014 SELON EN 60350-1 :2011		
Identification	CONTINENTAL EDISON réf. CECM60FCB (Modèle MFT1-6314IERSA)	
	CONTINENTAL EDISON réf. CECM60FCS (Modèle MFT1-6314IERGS)	
	CONTINENTAL EDISON réf. CECM60FCW (Modèle MFT1-6314IERBB)	
Type de plaque	3 Gaz et 1 électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4	
Témoin de mise sous tension	Oui	
Puissance totale par zone de cuisson	Zone de cuisson avant gauche	0,95 kW
	Zone de cuisson avant droite	2,90 kW
	Zone de cuisson arrière droite	1,70 kW
	Zone de cuisson arrière gauche	1,5 kW

Cuisinière						
Cat II _{2E+3+} G 20/G 25-20/25mbar G 30/G 31-(28-30)/37mbar		Pays de destination : FR		Σ ^{Qn} : 7,25 kW / 527 g/h		
Brûleur	Type de gaz	Pression (mbar)	Débit calorifique nominal	Consommation		Repère sur injecteur (mm)
				g/h	m ³ /h	
Avant droit	Gaz naturel Lacq (G20)	20	2,90		0,276	1,15
	Gaz naturel Groningue (G25)	25				1,10
	Butane (G30)	28-30		211	0,85	
	Propane (G31)	37				
Arrière droit	Gaz naturel Lacq (G20)	20	1,70		0,162	0,97
	Gaz naturel Groningue (G25)	25				0,92
	Butane (G30)	28-30		124	0,65	
	Propane (G31)	37				
Avant Gauche	Gaz naturel Lacq (G20)	20	0,95		0,96	0,72
	Gaz naturel Groningue (G25)	25				0,70
	Butane (G30)	28-30		69	0,50	
	Propane (G31)	37				



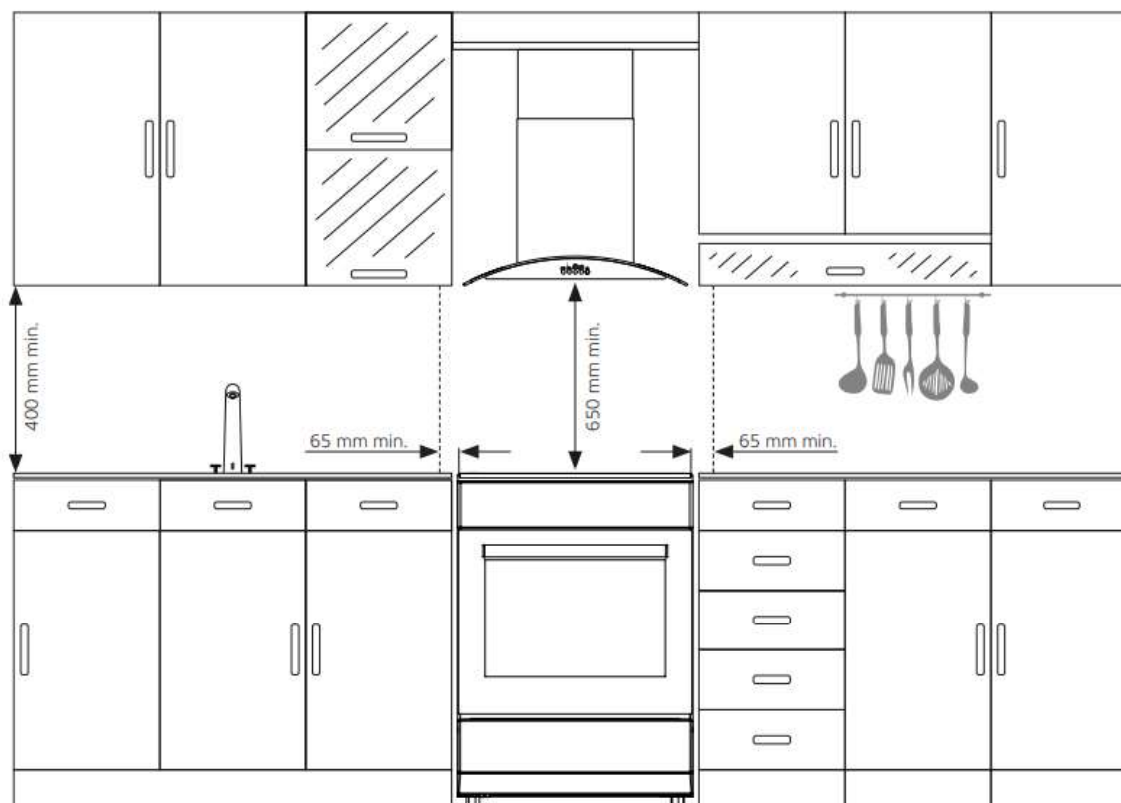
⚠ AVERTISSEMENT : Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

III- INSTALLATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée conformément aux normes en vigueur.

IMPORTANT : L'installation de cet appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

A. Emplacement



Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre.

Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail.

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière.

En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, respectez les distances ci-dessus par rapport aux parois latérales des meubles.

B. Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr



Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état.

Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène, sachets, cartons, ...) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

C. Branchement au réseau électrique

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

Cette cuisinière requiert l'installation d'un fusible 40 AMP lorsqu'elle est installée sur une tension monophasée.

Elle peut être également installée sur tension triphasée avec 3 fusibles 16 AMP en conformité avec l'alimentation électrique fournie. (Voir schéma de connexion électrique) L'installation doit être obligatoirement réalisée par un technicien qualifié.

Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V AC / 380-415V AC, 50 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT : Le four doit être relié à la terre. La connexion doit être conforme aux réglementations en vigueur (le câble et les prises doivent avoir un fil de 20 terre). S'il n'existe pas de prise de terre où l'appareil doit être installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages matériels ou aux personnes liés au fait que l'appareil est connecté à une prise sans mise à la terre.

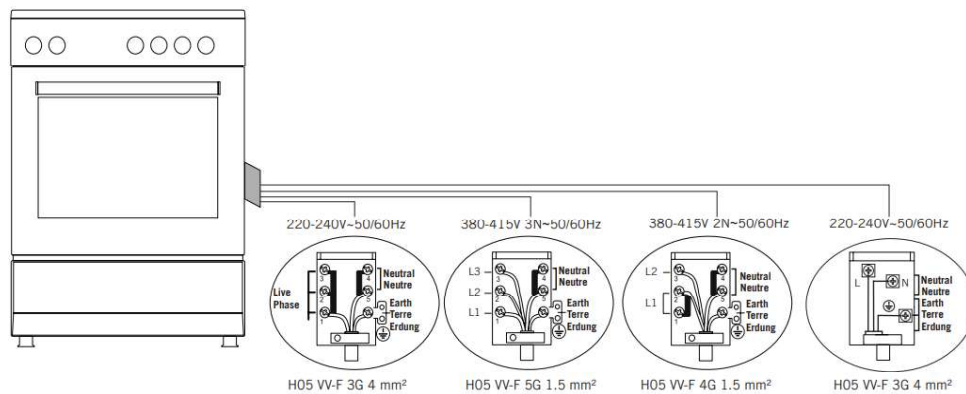
Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

Note : N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole. L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm. Risque d'électrocution ! Mettez l'appareil hors tension avant toute intervention sur les parties électriques.

Risque d'électrocution ! Mettez l'appareil hors tension avant toute intervention sur les parties électriques.

Schéma de connexion



AVERTISSEMENT : Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cet appareil doit être relié à la terre : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre (jaune/vert). Le câble est fourni. Il s'agit d'un câble 4x1.5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

AVERTISSEMENT : Raccordez toujours le fil de terre de protection. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.

AVERTISSEMENT : cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.

AVERTISSEMENT : Ce disjoncteur doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques. Le câble d'alimentation (fourni) doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur. Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- L'installation électrique peut supporter la charge de l'appareil (voir tableau des caractéristiques).
- L'installation électrique doit être équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes applicables en la matière.
- La prise ou l'interrupteur multipolaire est facilement accessible, une fois que la cuisinière est installée.

D. Aération


La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air (2m³ air/h x kW de puissance installée) – se reporter à la plaque signalétique de votre appareil.

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués.

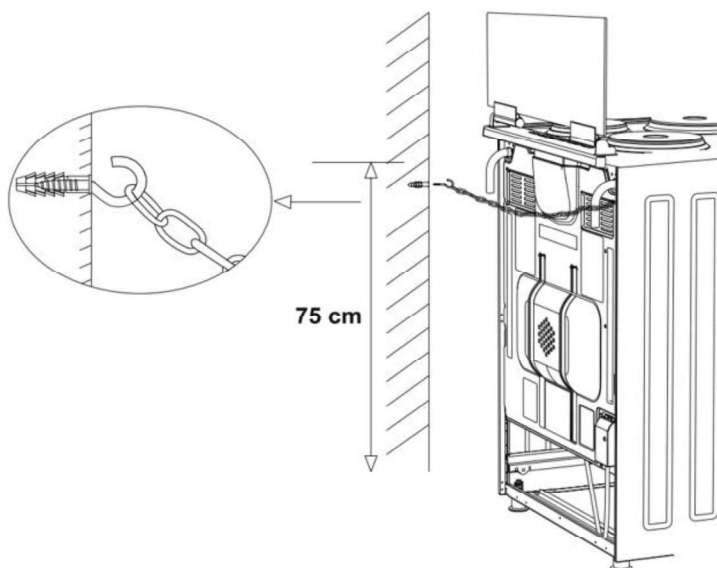
L'aération doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100cm² au total.

ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

E. Installation

 **AVERTISSEMENT** : Cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité (qui se trouve au dos de l'appareil) avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur pour éviter tout risque de basculement (voir figure ci-dessus). Deux chevilles et crochets sont inclus.

Vous devez vous assurer que les chevilles fournies sont adaptées à la nature de votre mur. En cas de doute consulter un professionnel du bâtiment avant leur installation.



Afin de prévenir le basculement de l'appareil, ces moyens de stabilisation (deux chevilles et crochets) doivent être installés.



Afin de prévenir le basculement de l'appareil, assurez-vous que le crochet est vissé de façon sécurisée sur le mur.

Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

F. Raccordement au gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifiez que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être atteignables et visibles sur toute leur longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est interdit pour les nouvelles installations au propane.

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé.

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur.

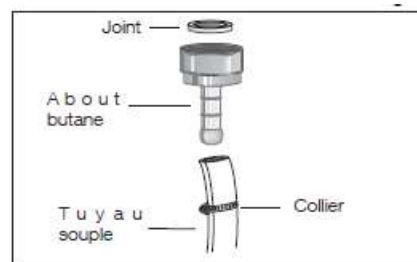
Le raccordement sera fait conformément à la norme EN 30-1-1 selon le pays de destination et aux réglementations spécifiques de chaque pays.

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil (droite). L'extrémité de la cuisinière est de type fileté (G1/2).

Appareil livré avec un about annelé NF + joint pour une utilisation de tube souple avec collier au GPL (Gaz de pétrole liquéfié) avec un tube souple à collier (Butane).

Raccordement par tuyau à embout mécanique.

- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible à l'arrivée du gaz, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que le tuyau de gaz ne forme pas de boucle et qu'il n'est pas en contact avec les parois chaudes de l'appareil.

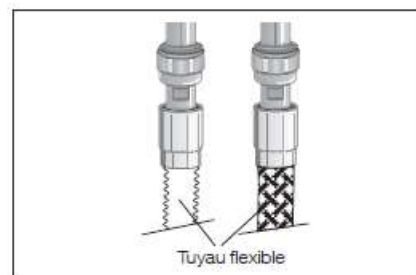


Raccordement par tuyau souple équipé de ses colliers.

- Pour les installations anciennes (avant 1997) et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane
- Vissez l'about gaz en intercalant le joint sur le prolongateur de rampe. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (côté vanne de barrage).



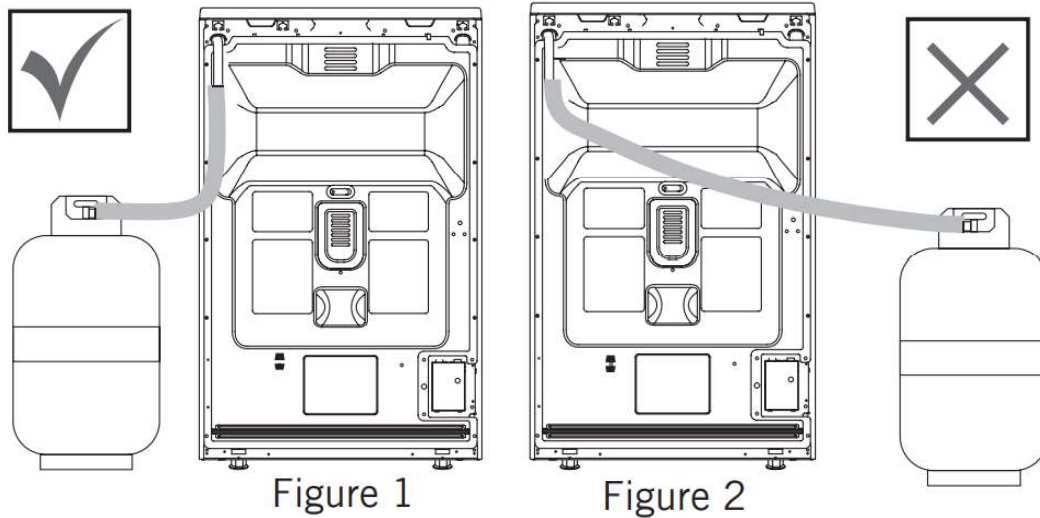
Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.



Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respectez les prescriptions données à savoir :

Le raccordement gaz s'effectue :

- ✓ de façon à ce que le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière 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.
- ✓ le tuyau ne doit pas présenter des courbes excessivement étroites ou des étranglements.



Les tubes et tuyaux flexibles doivent répondre aux exigences réglementaires :

Les tubes souples :

- Destinés à être montés sur des abouts
- Livrés avec des colliers de serrage
- Longueur maximale : 2m en gaz de réseau et 1,5m en butane/propane.

Les tuyaux flexibles à base de caoutchouc :

- Raccords à visser aux extrémités :
 - écrous identiques pour les gaz de réseau
 - écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient
- Longueur maximale : 2m

Les tuyaux flexibles métalliques :

- Raccords à visser aux extrémités :
 - écrous identiques pour les gaz de réseau
 - écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient
- Longueur maximale : 2m

Le tableau ci-dessous répertorie les types de tubes et tuyaux flexibles utilisés sur les installations de gaz en France :

Type de gaz	Type de raccordement	Norme applicable	Durée de vie (année)	Utilisation				Marquage CE - RPC	Marque NF
				Appareils de chauffage, de production eau chaude, foyers/incinérateurs	Appareils de cuisson		Encastrés		
					Installation existante (3)	Installation neuve (4)			
Gaz de réseaux (1)	Tubes souples avec colliers de serrage	NF D 36-102	5	non	non	oui	non		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	NF D 36-103	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc non armés	NF D 36-100	5	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-121	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X
GPL en récipients (2)	Tubes souples avec colliers de serrage	XP D 36-110	5	non	non	Oui (5)	Oui (5)		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	XP D 36-112	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-125	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X

(1) : gaz naturel ou propane distribués en réseau
 (2) : butane ou propane distribués par bouteille ou citerne individuelle
 (3) : ou modifiée sans remplacement du robinet de commande d'appareils
 (4) : ou modifiée avec remplacement du robinet de commande d'appareils
 (5) : interdit pour les nouvelles installations en propane


G. Vérification étanchéité

Important : une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Pour effectuer le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les molettes de commandes sont fermées et que la bouteille ou l'arrivée de gaz est fermée.

1. Lors d'une vérification de fuite de gaz, éviter d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.
2. Appliquer une solution savonneuse aux points de raccordement.
3. Ouvrir la bouteille ou l'arrivée de gaz.
4. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.
5. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz.
6. Fermer la bouteille ou l'arrivée de gaz et resserrez les raccords.
7. Refaire un essai d'étanchéité.
8. Si la fuite provient d'une autre pièce, n'utilisez plus votre cuisinière et contactez le service après-vente.

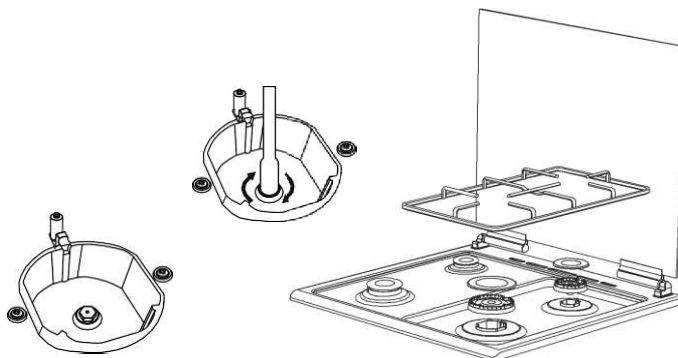
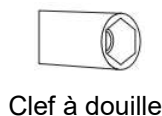
H. Changement injecteurs

 **AVERTISSEMENT** Avant toute intervention, débranchez votre cuisinière, vérifiez que toutes les molettes sont en position « arrêt », et que la cuisinière est complètement refroidie.

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent :

Brûleurs

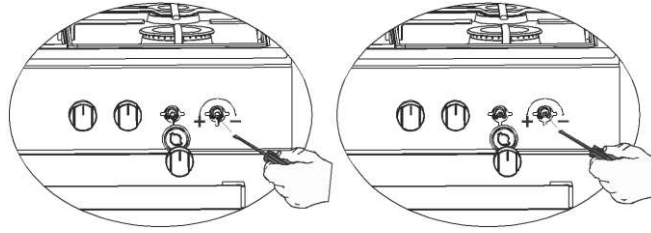
1. Enlevez les grilles du plan de cuisson
2. Sortez les brûleurs de leur logement
3. Retirez le couvercle et le corps du brûleur
4. Avec une clé à douille, dévissez les injecteurs
5. Remplacez par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs).
6. Veillez à serrer correctement les injecteurs
7. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Après l'opération de changement des injecteurs le technicien devra remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs.

ATTENTION : Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder aux réglages des débits réduits dans le paragraphe suivant.

À noter que ce réglage doit être effectué au gaz naturel. Pour le GPL (Butane - Propane), la vis doit être serrée à fond.



1. Allumer le brûleur.
2. Ajuster et tourner la molette jusqu'à la position la plus réduite.
3. Retirer la molette du robinet à gaz.
4. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour ajuster la vis de réglage du débit réduit.
5. La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 4mm.
6. Si la flamme est plus élevée que la position souhaitée, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre dans le cas contraire, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
7. En guise de dernier contrôle, mettre le brûleur successivement dans les positions flamme haute et flamme réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
8. La position de la vis peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé pour votre appareil.
9. En passant d'un type de gaz à un autre, veiller à ce que le débit réduit soit correct.
10. Le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais entraîner l'extinction de la flamme.

Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage (Voir paragraphe : Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage.)

Pour éliminer tout résidu ou graisse ayant pu être laissé(e) durant la production :

1. Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four en tournant les molettes sur la position « Arrêt » et laissez-le refroidir.
2. Tournez la molette correspondante à l'un des 4 foyers de la table de cuisson sur la position maximale et laissez-le fonctionner pendant 5 minutes. Éteignez le foyer en tournant la molette sur la position « Arrêt » et laissez-le refroidir. Faites la même opération sur chacun des autres foyers.



AVERTISSEMENT : aérez la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée.

IV - UTILISATION

A. Aération de la pièce

Lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez-vous assurer d'une bonne aération de la cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

B. Utilisation du four

Avant la cuisson de vos aliments, il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 à 15 minutes.

- 1- Tournez le bouton de sélection des programmes sur le mode de cuisson désiré.
- 2- Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée (de 40 à 240 °C Max).
- 3- Placez les aliments dans un plat et mettez-le dans le four.
- 4- Repositionnez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des programmes en position « Arrêt » pour éteindre le four.



ATTENTION ! Le four reste chaud pendant un certain temps. NE LE TOUCHEZ PAS tant qu'il n'est pas complètement refroidi.




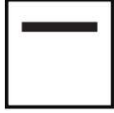


Tableau de cuisson des aliments

Aliments	Température (°C)	Position des niveaux	Durée de cuisson (min.)
Gâteaux	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	170-180	2	25-30
Petit Pâté	180-200	2	35-45
Pâtisserie	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasagnes	180-200	2	25-40
Meringue	100	2	60
Poulet	180-190	2	45-50
Poulet Grillé	200-220	3	25-30
Poisson Grillé	200-220	4	25-30

(Les valeurs ci-dessus sont indicatives)




Signification des modes de cuisson

Symbole	Signification	Explication
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir.
	Voûte	Seule la résistance supérieure fonctionne. Ce mode est idéal pour les grillades.
	Sole	Seule la résistance inférieure fonctionne. Ce mode est idéal pour cuire les fonds de tartes et autres pâtisseries.
	Grill	Le grill garantit un steak ou un poisson parfait et la puissance peut être réglée sur différentes positions en fonction du plat que l'on souhaite griller ou du résultat désiré.

C. Utilisation du grill

1. Lorsque vous mettez en route le grill, les aliments ne doivent pas être en contact direct avec les résistances.
2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes le four et placer les aliments au centre pour assurer une cuisson parfaite.

Pour allumer le grill :

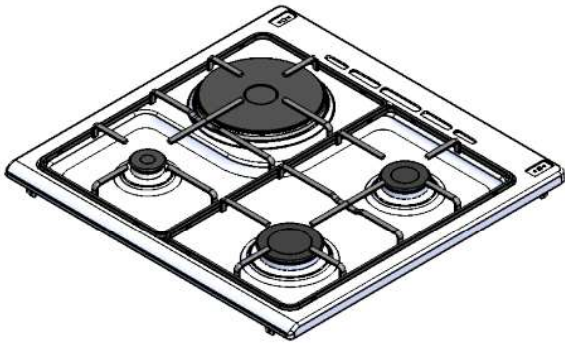
1. Placez le bouton de fonction sur le symbole 
2. Ensuite, réglez-le à la température désirée.

Pour éteindre le grill :

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

D. Utilisation de la plaque de cuisson



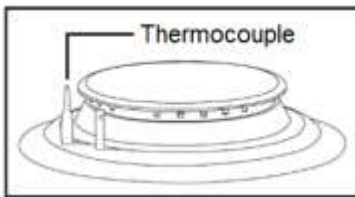


Chaque molette contrôle un foyer spécifique de la plaque de cuisson. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, assurez-vous toujours que toutes les molettes sont sur la position « Arrêt ».

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée.

 Complètement ouvert  Ouvert à moitié

a. Utilisation des brûleurs à gaz

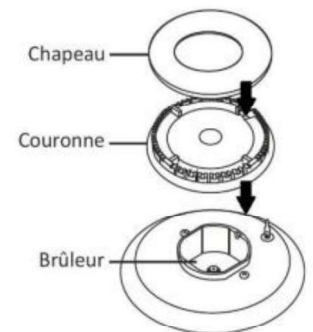
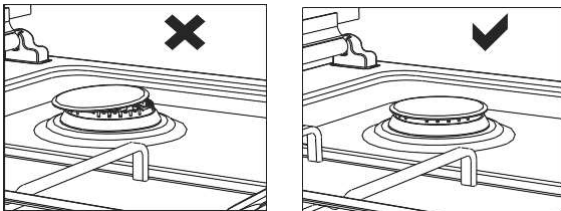


Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (Thermocouple)

Coupe instantanément l'arrivée de gaz lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison par exemple d'un liquide qui se déverse sur les plaques supérieures, ou d'un courant d'air inhabituel. Si vous constatez qu'il n'y a plus de flamme, tournez la molette sur la position « Arrêt », attendez une minute avant de rallumer votre foyer.

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont placés comme il convient.

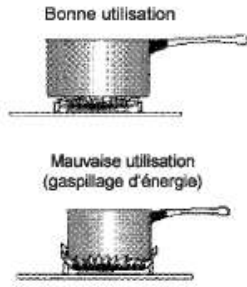
La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.




b. Optimisation de l'emploi des foyers

N'utilisez pas des récipients à base concave ou convexe. Utilisez toujours des récipients à fond plat appropriés à la taille de chaque brûleur (voir tableau suivant) :

Type de brûleur	Taille du brûleur
Petit brûleur	12-18 cm
Brûleurs moyens	18-20 cm
Grand brûleur	22-24 cm



Utilisez des récipients dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. Si vous utilisez des récipients de diamètres trop petits, la flamme peut être découverte et provoquer des brûlures ou un incendie.

Les symboles sérigraphiés au-dessus des molettes indiquent la correspondance entre la molette et le brûleur (ici, foyer avant arrière gauche )

c. Allumer un brûleur

Sur le tableau de bord, un schéma indique la correspondance entre chaque brûleur et la molette correspondante.

1. Appuyez tout en tournant en même temps et tourner la molette correspondant au brûleur afin de sélectionner la position MAXIMUM (grande flamme ▲)
2. Une fois l'allumage effectué, continuez à presser la molette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.
3. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la molette, répéter l'opération.
4. Ne pas utiliser plus de 15 secondes l'allumage. Si après ce laps de temps, le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant quelques instants.
5. Régler la puissance de cuisson souhaitée (grande flamme /petite flamme) et poser votre récipient.
6. Après chaque utilisation, tourner la molette en position « Arrêt ».

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur. Mettez la molette sur la position "Arrêt" et ne pas essayer de rallumer pendant au moins 1 min.

⚠ AVERTISSEMENT : Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

⚠ ATTENTION ! la plaque reste chaude pendant un certain temps. NE LA TOUCHEZ PAS tant qu'elle n'est pas complètement refroidie.

Précautions d'utilisation

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les précautions d'utilisation suivantes :

- ne jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Celle-ci n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.
- utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils épousent parfaitement la zone de chauffe.
- utilisez toujours des récipients (casserolles, poêles) dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe afin que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de vos foyers de cuisson et de vos récipients.

- ne jamais laisser un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance. Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus gras pourraient prendre feu.

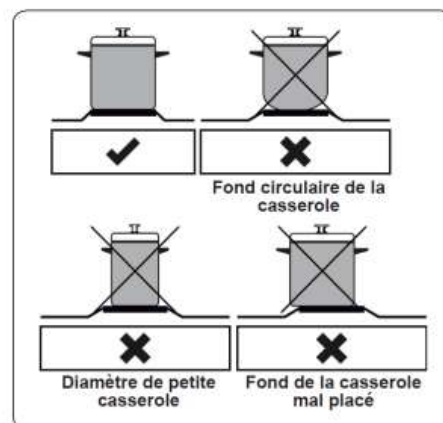
- ne laissez jamais un foyer allumé sans récipient dessus car le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et vous risquez d'endommager l'élément chauffant.

- veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de gros récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.

- cuire de préférence avec un couvercle sur le récipient. Cela permet d'économiser de l'énergie.

d. Utilisation de la plaque électrique chauffante

- 1- Les plaques chauffantes électriques possèdent en général 6 niveaux de température. (Comme décrit ci-dessous)
- 2- Lors de la première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique sur la position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, le matériau sensible à la chaleur de votre plaque va durcir sous l'effet de la chaleur.
- 3- Servez-vous autant que possible de casseroles à fond plat qui entrent pleinement en contact avec la plaque. Ceci vous permettra une utilisation optimale de l'énergie.



	Niveau	Niveau d'énergie (W)	Fonction
Ø180 mm	0	0	Position arrêt
	1	115	Pour faire fondre du beurre ou autre et pour réchauffer de petites quantités de liquide
	2	175	Pour réchauffer de plus grandes quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces.
	3	250	Pour décongeler des aliments et les faire cuire.
	4	600	Pour faire cuire du poisson et des viandes délicates.
	6	850	Pour faire bouillir de grandes quantités de liquides pour faire frire.
	7	1500	Pour faire cuire des steaks ou d'autres viandes.

V – NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil.

Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four sont sur la position « Arrêt ». Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter tout risque de brûlures. Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation. Il est nécessaire de retirer les résidus de cuisson, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des éponges abrasives ou des outils durs pour nettoyer la cuisinière, cela évitera d'endommager les surfaces. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

Ne retirez pas les molettes pour nettoyer le bandeau de commande.

Essuyez avec un chiffon ou une éponge douce et de l'eau avec du liquide vaisselle puis séchez avec un chiffon doux.

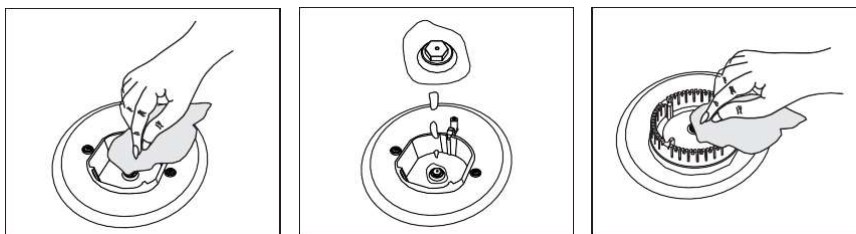
NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyez immédiatement les éclaboussures pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface du plan de cuisson.

Pour nettoyer votre table de cuisson, utilisez une éponge douce et de l'eau contenant du liquide vaisselle ou un produit adapté à votre table de cuisson.

Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.

N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer le plan de cuisson (tels qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau, etc.).



NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Lavez à l'eau savonneuse la grille de cuisson et la lèchefrite après chaque utilisation, puis rincez et séchez bien avant une nouvelle utilisation.

NETTOYAGE DU FOUR

Après chaque utilisation, nettoyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibés d'eau chaude contenant du liquide vaisselle. Essayez ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.

Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez complètement.

NETTOYAGE ET INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR

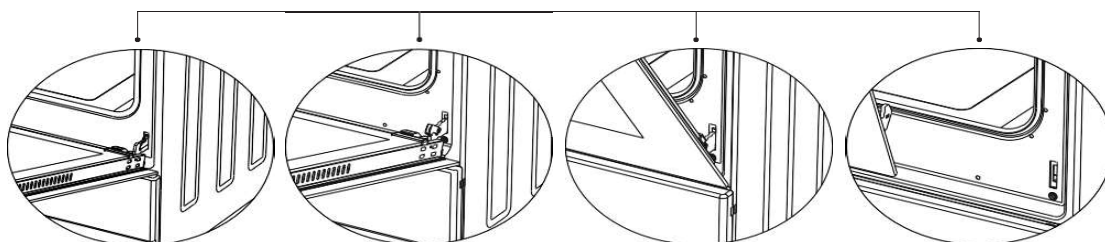
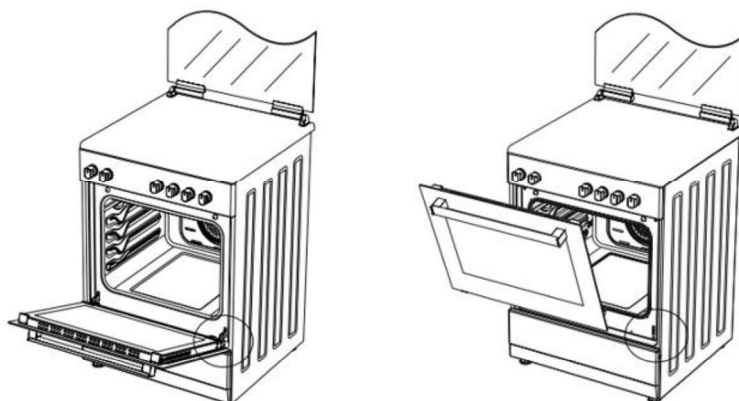


Figure 16.1

Figure 16.2

Figure 17.1

Figure 17.2

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous et procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis (**Figure 16.1**)

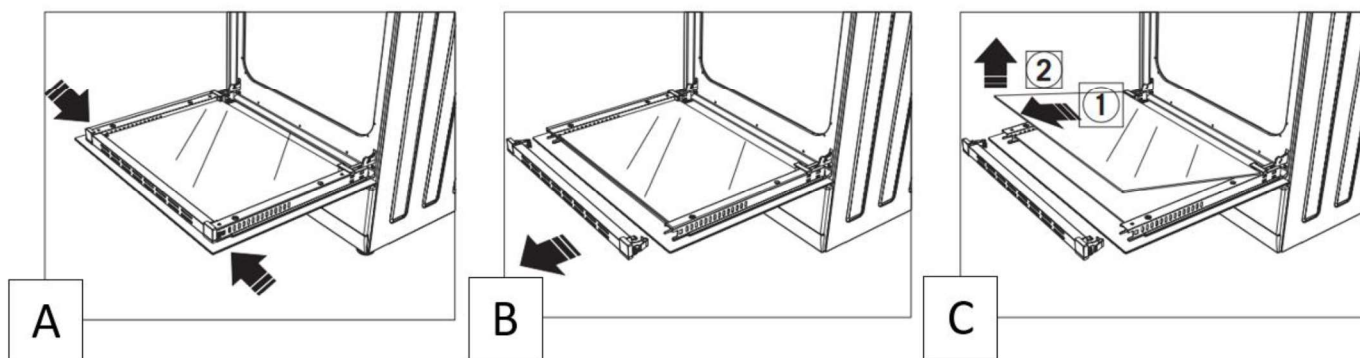
Amenez le verrou de charnière au plus grand angle (**Figure 16.2**) et positionnez les deux charnières vers la même position en approchant la porte du four vers le four.

Fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière (**Figure 17.1**).

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée (**Figure 17.2**).

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR



La vitre intérieure peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Cette opération se fait à froid.

- Pour le démontage :
 - ouvrez complètement la porte et appuyez sur les loquets en plastique de chaque côté de la porte (A).

- tirez la partie supérieure du cadre de porte dans votre direction (B).
- soulevez la vitre intérieure pour la retirer (C). Nettoyez la vitre puis séchez.
 - Pour le remontage :
- remplacez la vitre avec la partie supérieure du cadre de porte en la poussant en direction de l'intérieur du four.
- appuyez sur les loquets pour bloquer la vitre, refermez la porte du four.

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côtés intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.



AVERTISSEMENT : ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

LES PAROIS CATALYTIQUES

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

Nettoyage des plaques catalytiques :

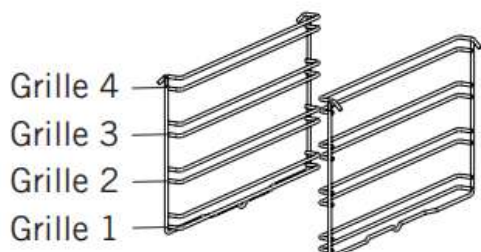
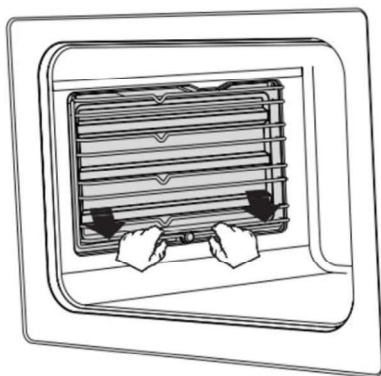
Attention la catalyse nécessite une température de 180°C pour être efficace. En cas de fort encrassement de vos plaques catalytiques, faites fonctionner votre four pendant 30 à 50 mn à température maximale. Retirer tous les accessoires. Nettoyer les plaques après complet refroidissement avec une éponge humide. N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur vos plaques catalytiques.

Retrait des parois catalytiques :

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans. Cette opération se fait à froid.

Installation et retrait des supports de grille :

Pour retirer les supports métalliques latéraux, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour réinstaller les grilles, il suffit de répéter en sens inverse la même opération.



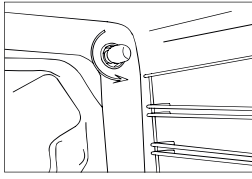
Positions de grille et plateau de cuisson :

Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer également un plateau, une lèchefrite (en général en partie basse) pour certains plats ou pour recueillir les jus de cuisson.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

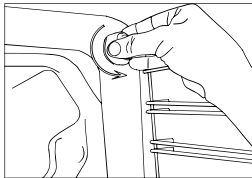


MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique.



1. Assurez-vous que les molettes sont sur la position « Arrêt », puis débranchez l'appareil de l'alimentation.

2. Retirez le couvercle de protection. Si vous avez du mal à le tourner, utilisez un gant. Nettoyez-le et séchez-le complètement.



3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.

4. Insérez l'ampoule puis remplacez le couvercle.

Caractéristiques de l'ampoule :

- Culot E14
- 230 V~
- Max. 15 W

VI – PANNES ET SOLUTIONS

Pannes possibles	Causes et solutions
L'appareil ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché. - Le fusible ne fonctionne pas ou a disjoncté. Contrôlez les fusibles. Si le fusible a disjoncté, relevez-le ou remplacez-le. - Il y a peut-être eu une fluctuation du réseau électrique. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et rebranchez-le. - Il n'y a peut-être pas de courant. Contrôlez qu'il y a bien du courant et que les fusibles sont bien enclenchés. S'il le faut, réarmez les fusibles.
De la vapeur sort du four lors de son fonctionnement	Il est normal de voir de la vapeur lors du fonctionnement du four. Ceci n'est pas une panne.
Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe puis refroidit	Lorsque des pièces métalliques s'échauffent, elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un dysfonctionnement ou une panne.
Le four ne chauffe pas	La(s) molette(s) des fonctions et/ou de température n'est/ne sont peut-être pas réglé(s). Réglez-les.
Les flammes ont un aspect irrégulier	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, ainsi que l'assemblage des brûleurs. - Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
Fuite de gaz	Fermez l'arrivée et appelez le service après-vente

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : contactez le Service Après-Vente.

VII – GARANTIE

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par Continental Edison.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

VIII - MISE AU REBUT



Cet appareil porte le symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être démantelé soit être recyclé, et ainsi réduire l'impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale (mairie) ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement en raison de la présence de substances dangereuses.



En aucun cas vous ne devez jeter cet appareil sur la voie publique.





Continental Edison

