



Notice d'utilisation

Cuisinière gaz butanette

CGB L1b



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
Usage prévu	4
Déballage	4
Sécurité des enfants	5
Installation de l'appareil	5
Appareil au gaz	6
Précautions générales d'utilisation de l'appareil	6
Précautions d'utilisation du plan de cuisson	7
Précautions d'utilisation du four	8
Nettoyage	8
Couvercle en verre	9
En cas d'incendie	9
Mise au rebut	9
FICHE PRODUIT	9
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	11
Vue d'ensemble	11
Description de la table de cuisson	11
Description du bandeau de commande	12
CONSEILS D'UTILISATION	12
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	14
Utilisation des brûleurs	14
Allumage des brûleurs	14
Choix du brûleur	15
Couvercle en verre	15
UTILISATION DU FOUR	16
Avant la première utilisation	16
Utilisation	16
Cuisson au four	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
Avant de procéder au nettoyage du four	18
Surfaces extérieures	18
Table de cuisson	18
Bandeau de commande	19
Intérieur du four	19
Grille de cuisson	19
Vitre intérieure du four	19
Démontage de la vitre	19
Démontage de la porte	19
CONSEILS A L'INSTALLATEUR	20
Déballage	21
Emplacement	21
Installation / réglage du couvercle en verre	22
Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion	22
Raccordement au gaz	23
Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz	26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS CÉDEZ L'APPAREIL À DES TIERS, REMETTEZ-LE AVEC SA NOTICE D'UTILISATION.

Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

USAGE PRÉVU

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur. Tout autre usage (commercial ou industriel) est exclu. L'appareil doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- 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 hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

DÉBALLAGE

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- 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 (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.
- Veuillez respecter les distances requises pour l'installation de votre appareil sous la hotte. Référez-vous à la notice d'installation de votre hotte aspirante.
- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

Cuisinière

- Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de la porte du four.

APPAREIL AU GAZ

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique et dans la notice.
- 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.
- **ATTENTION** : cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local : maintenez les orifices d'aération naturelle ouverts ou installez une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, arrêtez l'appareil et fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction. Risques de brûlures.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

Cuisinière

- Ne jamais rien poser sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.

Gaz

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, fermez le robinet général d'arrivée du gaz.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que les manettes soient sur la position de fermeture et fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson. Ne pas utiliser de récipients qui débordent de la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- **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.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de

façon à prévenir les chutes éventuelles.

- Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les foyers sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- 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.

Plan de cuisson gaz

- Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU FOUR

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les parties chaudes à l'intérieur du four.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.
- Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four. Cela pourrait rayer l'émail, voire entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est normal et est dû à la différence de température entre la température de la pièce et celle à l'intérieur du four. Pour équiper l'intérieur du four, référez-vous à la section « Utilisation des accessoires du four ».

NETTOYAGE

- 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.

COUVERCLE EN VERRE

- **ATTENTION** : les couvercles en verre peuvent éclater lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle et attendre qu'ils aient totalement refroidi.
- Ne pas faire fonctionner le plan de cuisson lorsque le couvercle est fermé.

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

MISE AU REBUT

Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants.

Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « Fiche produit ».

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les :

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 2009/142/CE ;
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

FICHE PRODUIT

Suivant le règlement 66/2014 de la Commission Européenne

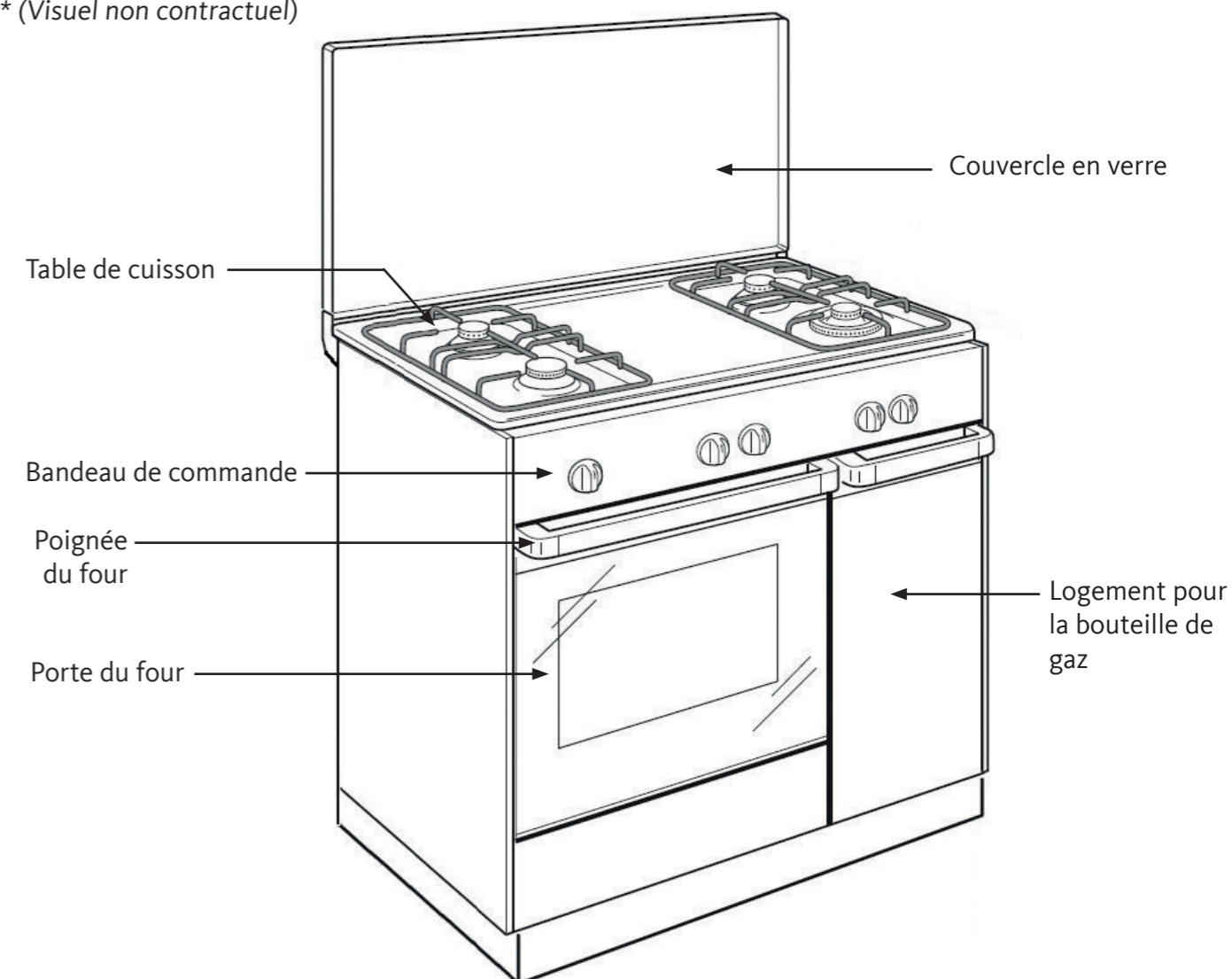
Désignation	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence du modèle	CGB L1b	
Code produit	8002525	
Catégorie	II 2E+3+	
Types de gaz / pression	G20 : 20 mbar G25 : 25 mbar G30 : 28-30 mbar G31 : 37 mbar	
Pays de destination	France	
Classe de l'appareil	Classe 1	
Poids net	51,1	kg

Désignation	Valeur	Unité	
Dimensions extérieures (L x H x P)	86 x 85 x 50	cm	
Accessoires	1 grille four		
Débit calorifique total des brûleurs en G20 ou G25	10 250	W	
Débit calorifique total des brûleurs en G30	746	g/h	
Débit calorifique total des brûleurs en G31	733	g/h	
Énergie du four	Gaz		
Volume utile	44	litres	
Nombre de cavités	1		
Débit calorifique pour alimentation au gaz naturel G20 ou G25	2750	W	
Débit calorifique pour alimentation au gaz butane G30	200	g/h	
Débit calorifique pour alimentation au gaz propane G31	197	g/h	
Nombre de positions de réglage du four	MAX/MIN et positions intermédiaires		
Nombre de niveaux de gradins	3		
Énergie de la table de cuisson	Gaz		
Nombre de brûleurs	4		
Efficacité énergétique de la table de cuisson	60,5	%	
Brûleur avant gauche	Rapide		
	Débit calorifique pour alimentation au gaz naturel G20 ou G25	3000	W
	Débit calorifique pour alimentation au gaz butane G30	218	g/h
	Débit calorifique pour alimentation au gaz propane G31	215	g/h
	Efficacité énergétique du brûleur	56,2	%
Brûleur avant droit	Auxiliaire		
	Débit calorifique pour alimentation au gaz naturel G20 ou G25	1000	W
	Débit calorifique pour alimentation au gaz butane G30	73	g/h
	Débit calorifique pour alimentation au gaz propane G31	72	g/h
	Efficacité énergétique du brûleur	Non pertinent	%
Brûleur arrière droit	Semi-rapide		
	Débit calorifique pour alimentation au gaz naturel G20 ou G25	1750	W
	Débit calorifique pour alimentation au gaz butane G30	127	g/h
	Débit calorifique pour alimentation au gaz propane G31	125	g/h
	Efficacité énergétique du brûleur	62,7	%
Brûleur arrière gauche	Semi-rapide		
	Débit calorifique pour alimentation au gaz naturel G20 ou G25	1750	W
	Débit calorifique pour alimentation au gaz butane G30	127	g/h
	Débit calorifique pour alimentation au gaz propane G31	125	g/h
	Efficacité énergétique du brûleur	62,7	%

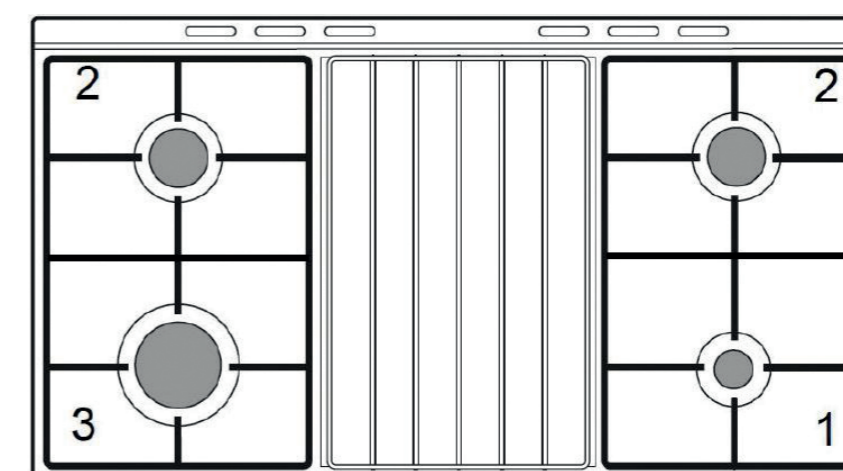
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE*

* (Visuel non contractuel)

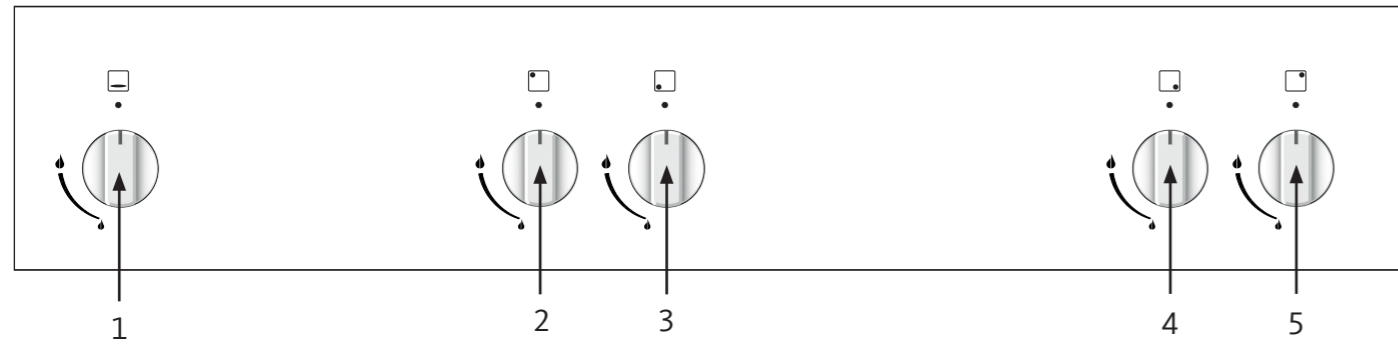


DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



- | | |
|-----------------------------|---------|
| 1. Brûleur auxiliaire (A) | 1,00 kW |
| 2. Brûleur semi-rapide (SR) | 1,75 kW |
| 3. Brûleur rapide (R) | 3,00 kW |

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. Commande du four
2. Commande du brûleur arrière gauche
3. Commande du brûleur avant gauche
4. Commande du brûleur avant droit
5. Commande du brûleur arrière droit

CONSEILS D'UTILISATION

TABLE DE CUISSON

- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude.
- Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées.
- Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Placez les récipients et casseroles de manière à ce qu'ils soient centrés sur le foyer de cuisson.
- Utilisez des récipients de cuisine de taille appropriée (reportez-vous à la section « Choix du brûleur »). N'utilisez pas de récipients trop grands, et veuillez à ce qu'ils ne dépassent pas de la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être abîmés.
- Ne faites pas chauffer les foyers en l'absence de récipient au risque d'endommager l'appareil.
- Arrêtez les foyers une fois la cuisson terminée.
- Placez une quantité de nourriture appropriée dans les casseroles et récipients utilisés, ceci afin d'éviter tout débordement.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles directement sur les foyers de cuisson.
- Soulevez les casseroles et récipients pour les déplacer d'un foyer à un autre. Ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

ATTENTION !

- La surface de la cuisinière peut-être très chaude. Risque de brûlure !
- Ne posez pas de récipients en plastique ou en aluminium sur la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

FOUR

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre four de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Faites cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. La grille de cuisson peut contenir jusqu'à 2 plats de cuisson.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats surgelés avant de les faire cuire.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.




CONSEILS POUR LA PÂTISSERIE

- Utilisez des plats en métal antiadhérent adaptés, des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la grille au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu de la grille de cuisson.
- Sélectionnez le niveau de la grille sur les gradins avant d'allumer le four. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.


UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

UTILISATION DES BRÛLEURS

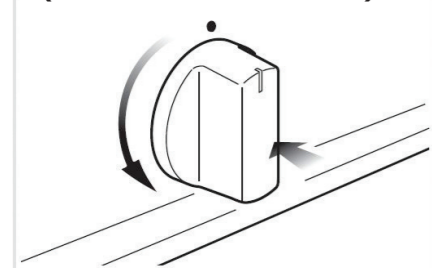
Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, autour de chaque bouton :


-  Robinet fermé : aucune arrivée de gaz
-  Grande flamme : puissance maximum
-  Petite flamme : puissance minimum

Les symboles sérigraphiés au-dessus des boutons indiquent la correspondance entre la manette et le brûleur :





-  Brûleur arrière gauche
-  Brûleur arrière droit
-  Brûleur avant gauche
-  Brûleur avant droit

ALLUMAGE DES BRÛLEURS (Visuel non contractuel)





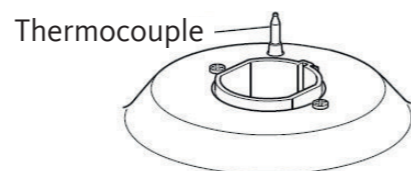
1. Placez un allume-gaz ou une allumette proche du brûleur.
2. Appuyez sur la manette du brûleur et maintenez-la enfoncée.
3. Tournez la manette vers la gauche et placez-la sur la position . Allumez le brûleur avec l'allume-gaz ou l'allumette.

Note : Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

4. Réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum  et le minimum  et jamais entre le maximum et le point de fermeture .
5. Pour arrêter le brûleur, tournez le bouton vers la droite et placez-le sur la position « arrêt » .

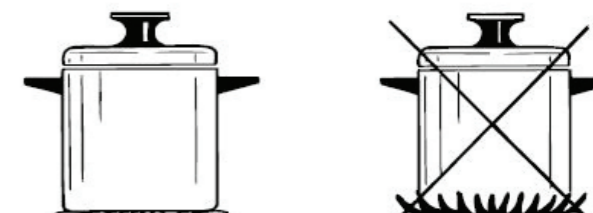
ATTENTION : vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.

- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement ; le débit réduit permet de faire réchauffer un plat lentement ou de maintenir la température d'ébullition.
- N'allumez pas le brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.
- Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant la manette sur la position  et contactez le service après-vente de votre magasin.
- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément ou en cas de débordement de liquide sur les brûleurs. Pour rétablir le fonctionnement, remettez le bouton sur la position  et recommencez les opérations d'allumage.



CHOIX DU BRÛLEUR

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur.
- La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole (voir schéma ci-contre).
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat (et pas à fond convexe ou concave).



Brûleurs	Diamètre des casseroles	
	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire (A)	12 cm	14 cm
Semi-rapide (SR)	16 cm	24 cm
Rapide (R)	24 cm	26 cm

ATTENTION !

- La surface de la cuisinière peut-être très chaude. Risque de brûlure !
- Ne posez pas de récipients en plastique ou en aluminium sur la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

ATTENTION ! Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou s'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de recommencer l'opération.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible, il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole. Éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipient).

COUVERCLE EN VERRE

ATTENTION :

- Ne fermez pas le couvercle en verre si le gaz est allumé.
- Ne fermez pas le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si le four fonctionne ou est encore chaud.
- Ne déposez pas de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle.
- Séchez tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.



UTILISATION DU FOUR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four.
2. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire, puis séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de détergent abrasif, de poudre/crème de nettoyage ou d'objets tranchants !
3. Faites fonctionner le four à la température maximale pendant 30 minutes environ (reportez-vous à la section suivante) afin d'éliminer les résidus de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Aérez la pièce pendant l'opération.
4. Lorsque cette opération est terminée, éteignez le four. Celui-ci est prêt à effectuer la première cuisson.

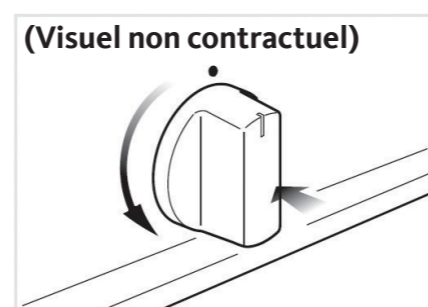
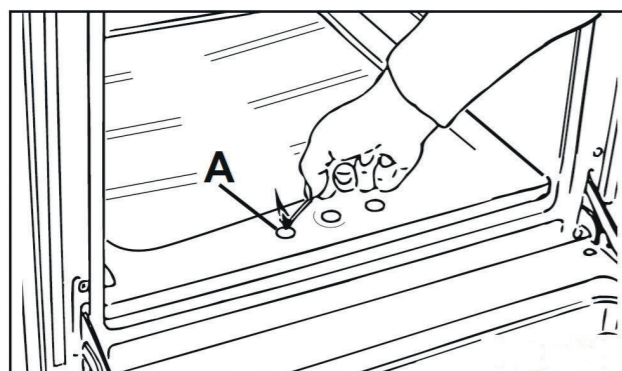
Note : Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation. Ceci est normal.

ATTENTION ! En cours de fonctionnement, les parties accessibles du four peuvent devenir très chaudes. Risque de brûlure ! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, saisissez uniquement la poignée. Utilisez des gants pour retirer les plats du four. Tenez les enfants à l'écart du four.

UTILISATION

1. Ouvrez la porte du four.
2. Insérez la grille de cuisson au niveau souhaité sur les gradins latéraux.
La grille de cuisson peut être positionnée sur 3 niveaux. Elle sert à poser les plats ou les autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille et le poids ne doit pas dépasser 4 kg.
3. Approchez une allumette du trou d'allumage « A » de la sole du four (voir figure ci-dessous). Enfoncez la manette de commande du four, maintenez-la enfoncée et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position

de débit maximum .



ATTENTION ! Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou s'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de tenter de l'allumer à nouveau.

4. Attendez une dizaine de secondes après l'allumage du brûleur avant de relâcher la manette (temps d'amorce du thermocouple).
5. Réglez le débit de gaz (plus ou moins fort) en tournant le bouton de commande du four.
6. Pour arrêter le gaz, tournez le bouton de commande jusqu'à la position ● (arrêt).

- Note : Si la flamme du brûleur devait s'éteindre pour une raison quelconque, le thermocouple de sécurité coupera automatiquement l'alimentation du gaz.
- Pour rétablir le fonctionnement, ramenez la manette en position ● (éteint), attendez au moins 1 minute et répétez les opérations indiquées ci-dessus.

IMPORTANT : Ne jamais tourner la manette de commande du four avant d'approcher une allumette du trou d'allumage "A" de la sole du four.

ATTENTION : vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.

CUISSON AU FOUR (PRÉCHAUFFAGE / ÉCONOMIE D'ÉNERGIE)

- Il est recommandé de préchauffer le four avant une cuisson.
- Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'arrêter le four 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four et ainsi, économiser de l'énergie.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et d'augmenter ou de diminuer la flamme pendant la cuisson si nécessaire.
- Placez les plats sur du papier sulfurisé pour éviter les écoulements sur la base du four et garder le four propre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels et d'éviter qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.

AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE DU FOUR :

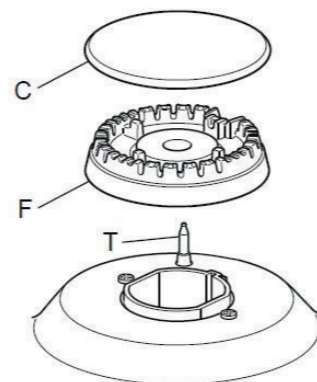
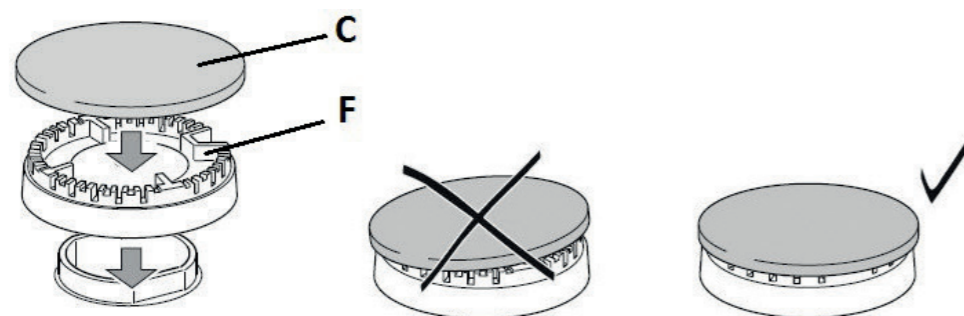
- Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur les positions ●.
- Laissez la table de cuisson (les grilles et les brûleurs) et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la table de cuisson, les grilles ou les brûleurs.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Les surfaces extérieures peintes doivent être nettoyées avec une éponge douce et un produit nettoyant doux (type liquide vaisselle).
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager le revêtement.

TABLE DE CUISSON

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson lorsque nécessaire.
- La surface sur laquelle du liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyée avec une éponge humide additionnée de liquide vaisselle, puis séchée avec un chiffon doux.
- **Les brûleurs** se composent de deux pièces : **chapeau (C)** et **couronne (F)** (voir figure ci-contre). Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme. Ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et replacez-les parfaitement dans leur logement (voir figure ci-dessous).



- Nettoyez le **thermocouple (T)** de façon à permettre son bon fonctionnement. Le thermocouple doit être nettoyé délicatement. Nettoyez-le à l'aide d'une éponge humide et laissez sécher à l'air libre avant de réutiliser la table de cuisson.
- Nettoyez les **grilles en émail** avec une éponge humide et du liquide vaisselle, puis séchez-les soigneusement.

BANDEAU DE COMMANDE

- Nettoyez le bandeau et les manettes de commande avec une éponge humide et essuyez-les.
- **ATTENTION !** Ne retirez pas les boutons de commande au risque d'endommager l'appareil.

INTÉRIEUR DU FOUR

- Les parois de votre four sont émaillées. Pour les nettoyer, retirez la grille de cuisson puis utilisez une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Certaines substances acides comme le jus de citron, les conserves de tomates, le vinaigre, etc. laissées longtemps au contact de l'émail l'attaquent ou le rendent opaque. Nettoyez rapidement ce type de tache comme indiqué au point ci-dessus.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. au risque d'endommager le four.
- Ne placez jamais de papier aluminium le long des parois et veillez à ne pas griffer les parois en insérant et en retirant la grille de cuisson au risque d'endommager le revêtement.

GRILLE DE CUISSON

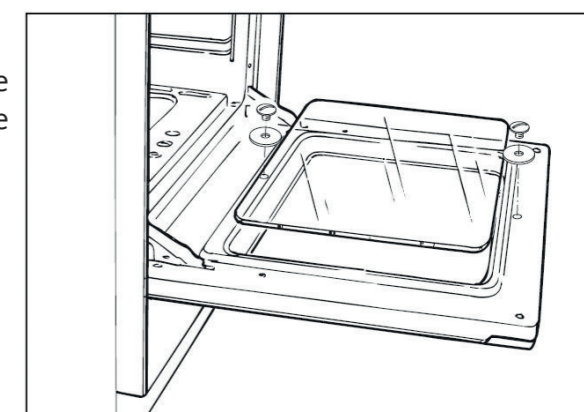
- Nettoyez la grille de cuisson métallique à l'aide d'une éponge douce additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.

VITRE INTÉRIEURE 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.
- Faites attention de ne pas cogner la vitre contre des surfaces ou des objets ; ceci pourrait fissurer ou casser la vitre.
- 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.

DÉMONTAGE DE LA VITRE

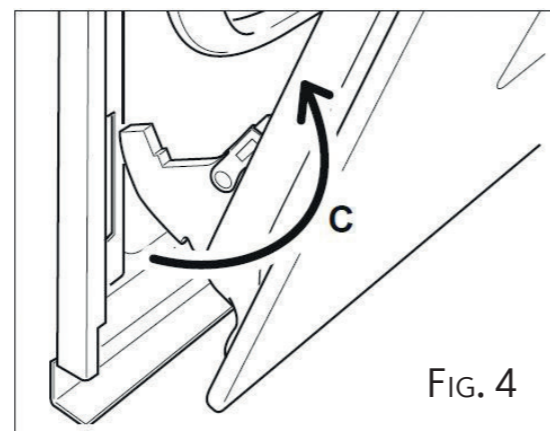
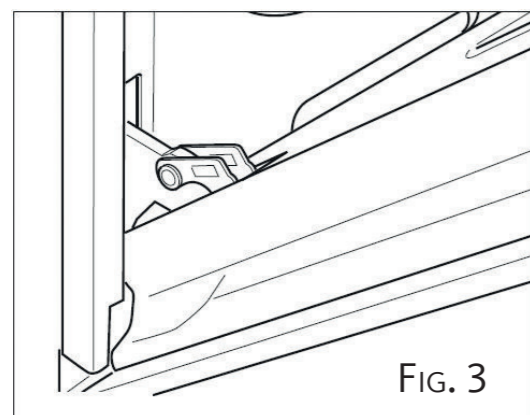
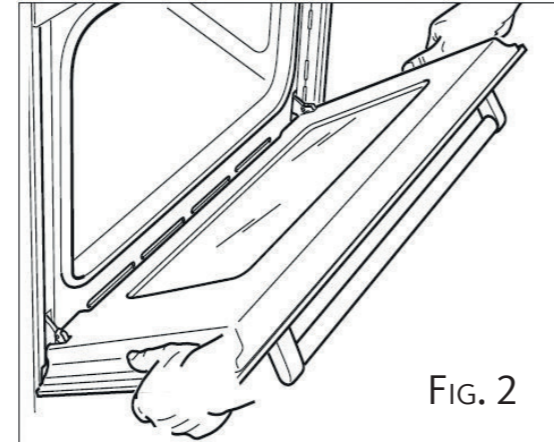
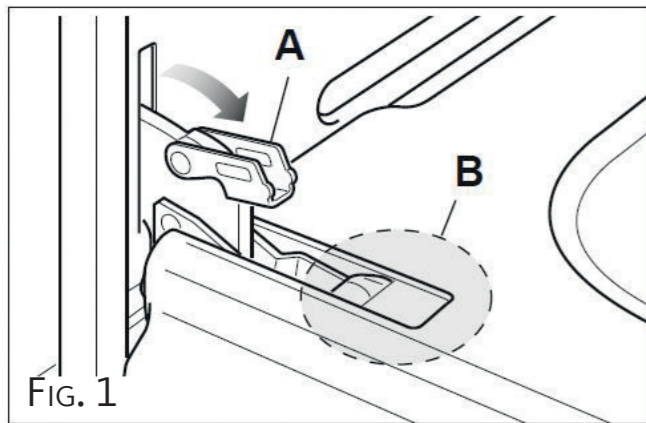
Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer la vitre intérieure du four en dévissant les 2 vis de fixation à l'aide d'un tournevis.



DÉMONTAGE DE LA PORTE

Vous pouvez démonter la porte du four pour un nettoyage approfondi (si nécessaire). Procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Basculez les crochets « A » de chaque charnière latérale (voir figure 1 ci-dessous).
3. Tenez la porte (voir figure 2 ci-dessous).
4. Refermez doucement la porte jusqu'à ce que les crochets « A » des charnières s'accrochent sur la partie « B » (voir figure 1) de la porte (voir figure 3 ci-dessous).
5. Tirez la porte vers le haut en suivant la flèche « C » pour la libérer des charnières (voir figure 4 ci-dessous).
6. Posez la porte sur une surface douce afin de ne pas griffer son revêtement.
7. Effectuez les manipulations en sens inverse pour remonter la porte.

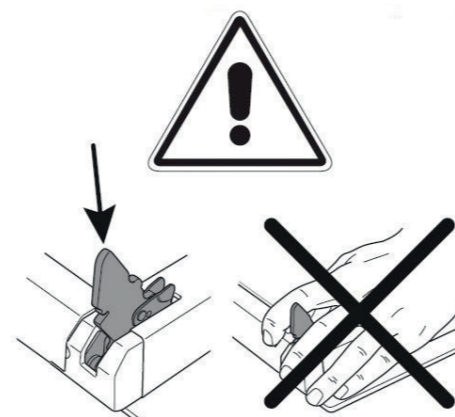


ATTENTION ! Procédez toujours lentement et avec soin afin d'éviter tout risque de blessure.

IMPORTANT !

Garder toujours une distance de sécurité par rapport aux charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas accrochées correctement, elles pourraient se décrocher et se refermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de pincement.



CONSEILS A L'INSTALLATEUR

IMPORTANT !

- L'installation de la cuisinière doit être réalisée par des TECHNICIENS QUALIFIES.
- L'installation gaz doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. A l'installation, vérifiez que le raccordement de gaz n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.

DÉBALLAGE

- Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).
- Ne laissez pas les éléments d'emballage (plastiques, cartons) à la portée des enfants ou des animaux domestiques.

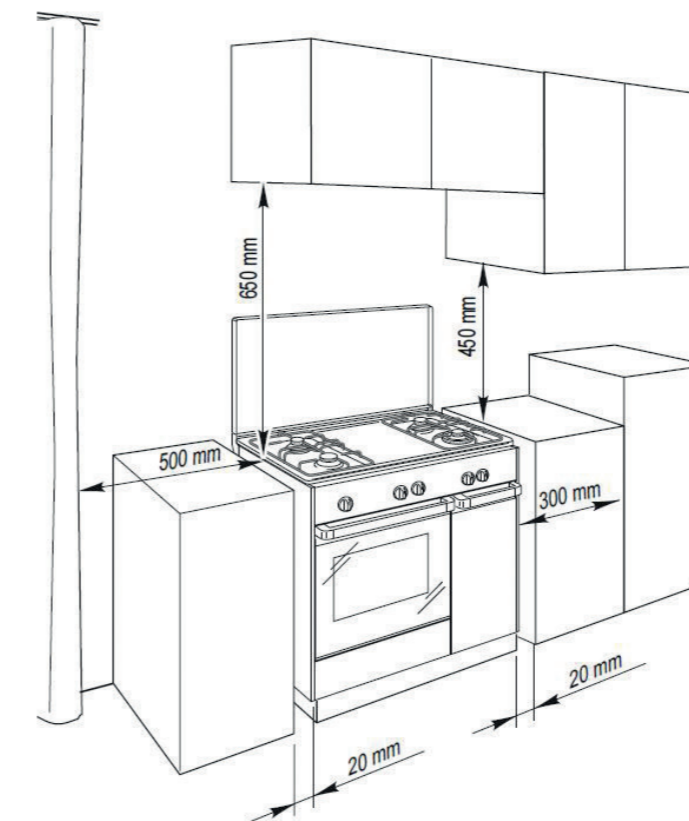
EMPLACEMENT

Pour une installation correcte de votre cuisinière, tenez compte des recommandations suivantes et des distances minimales indiquées sur la figure ci-dessous pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.

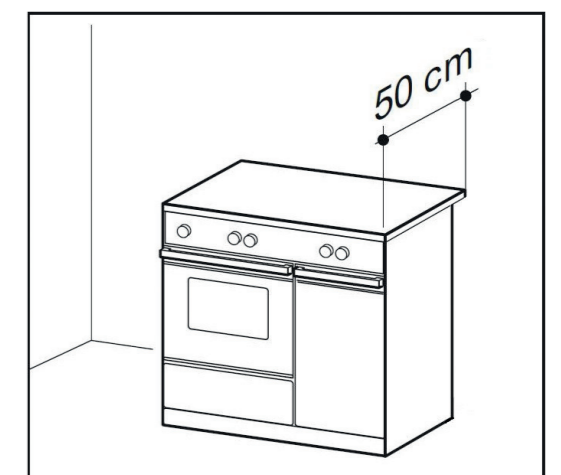
Avant l'installation :

- **L'appareil doit être placé directement au sol. Il ne doit pas être placé sur une base ou un socle.**
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un réfrigérateur ou congélateur. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.
- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four ou à proximité immédiate de la cuisinière.
- La porte et la poignée du four ne doivent pas être utilisées pour soulever l'appareil. Risque de dommage !

Positionnement :



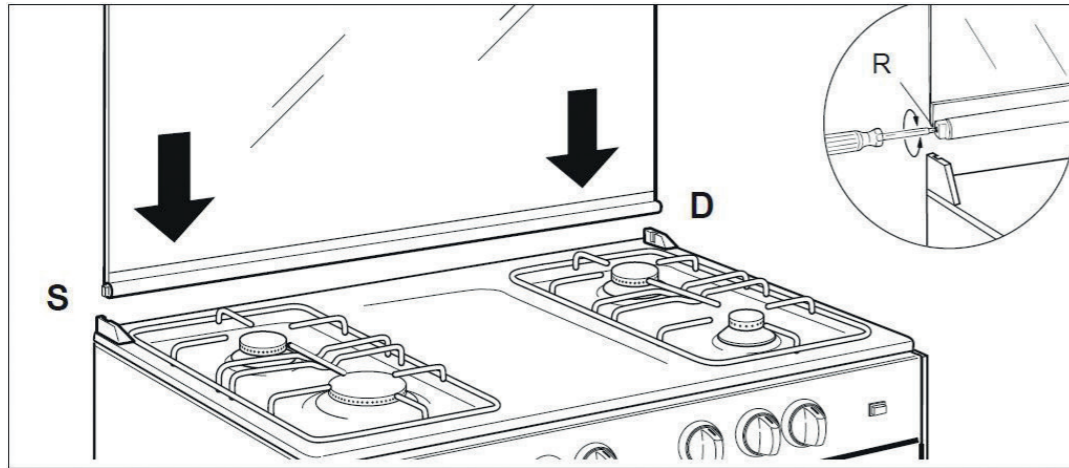
- La cuisinière est de classe "1" en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes.
- Les parois des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter une température de 75°C supérieure à la température ambiante.
- Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus du plan de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 300 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (voir schéma ci-contre).
- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs ou les autres meubles doit être d'au moins 20 mm.



- La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 650 mm.

INSTALLATION/RÉGLAGE DU COUVERCLE EN VERRE

Pour installer le couvercle en verre, positionnez le côté droit dans la charnière repérée « D » (droite) et le côté gauche dans la charnière repérée « S » (gauche) (voir figure ci-contre).



Le couvercle est réglé correctement s'il reste suspendu lorsque vous l'ouvrez à un angle de 45°. Si ce n'est pas le cas, réglez le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis « R » (voir figure ci-dessus).

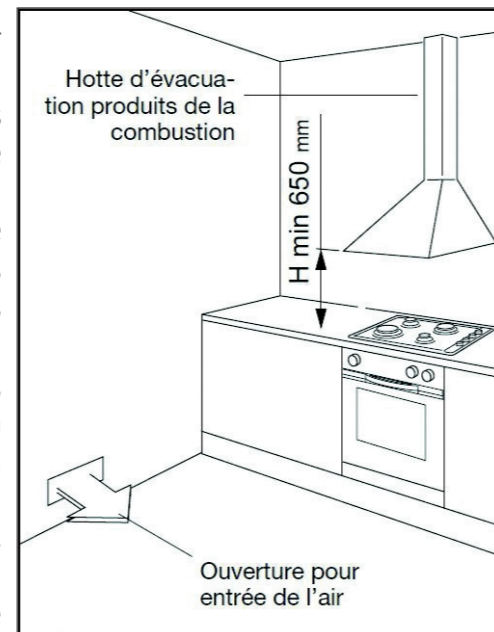
VENTILATION DU LOCAL ET ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION

ATTENTION !

- L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.
- L'appareil doit être installé dans des locaux correctement aérés, conformément aux lois en vigueur.

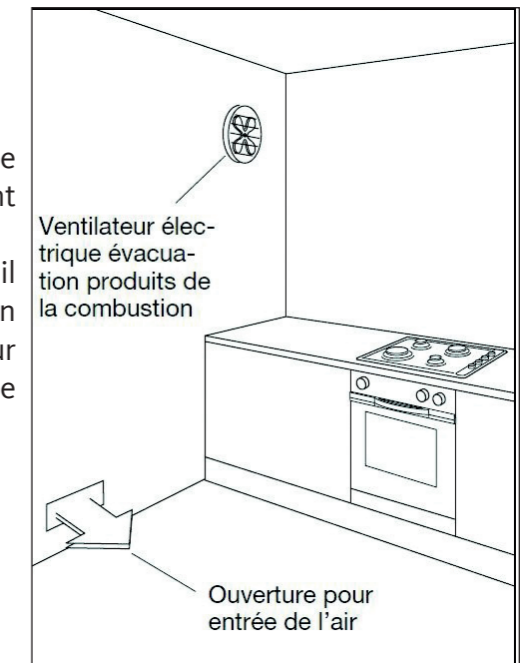
Local d'installation :

- La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz.
- L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.
- Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de la combustion. Elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.
- Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.
- Dans ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.
- S'il se trouve au-dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenez entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm.



Évacuation des gaz de combustion :

- Les produits de la combustion doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à un tuyau de cheminée ou directement à l'extérieur.
- Dans le cas où il ne serait pas possible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce. Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3 à 5 fois son volume.



RACCORDEMENT AU GAZ

Raccordement au gaz pour la France : CAT II 2E+3+ :

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles :

- Gaz liquéfiés : Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
- Gaz Naturel Lacq (G20) et gaz naturel Groningue (G25)

L'appareil est fourni prêt à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit :

1. Raccordement au gaz.
2. Remplacement des injecteurs des brûleurs de la table.
3. Réglage du débit réduit des brûleurs de la table de cuisson.
4. Remplacement de l'injecteur du four.
5. Réglage de l'air primaire du brûleur du four.
6. Réglage du débit réduit du brûleur du four.

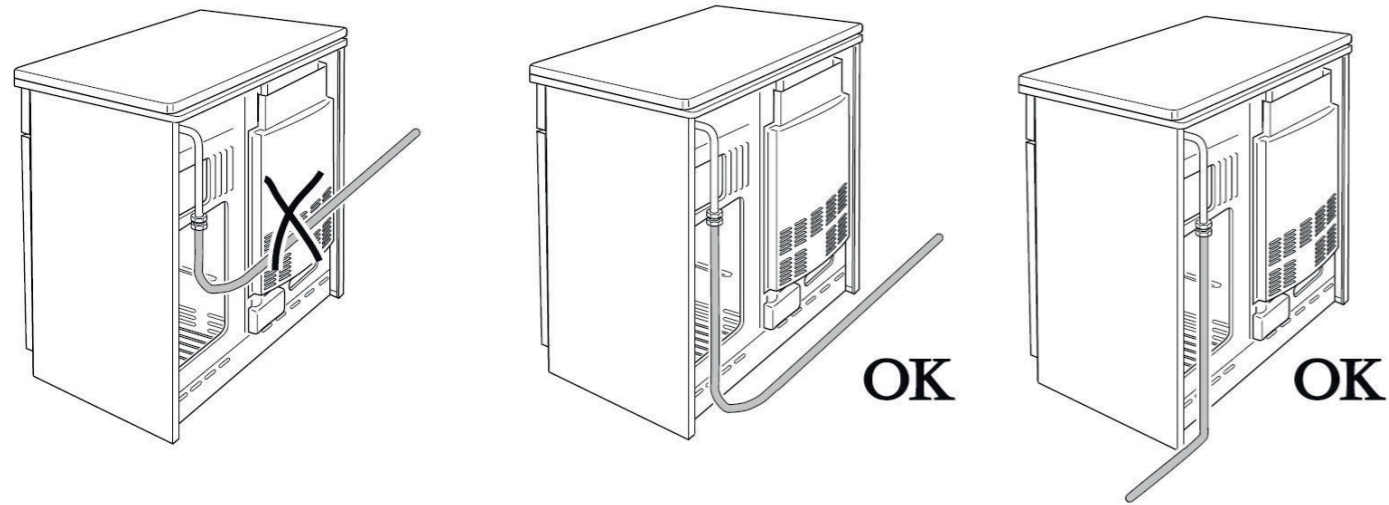
IMPORTANT !

- Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement en matière résistante à la chaleur.
- Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles.
- Les caractéristiques et les conditions de réglage sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

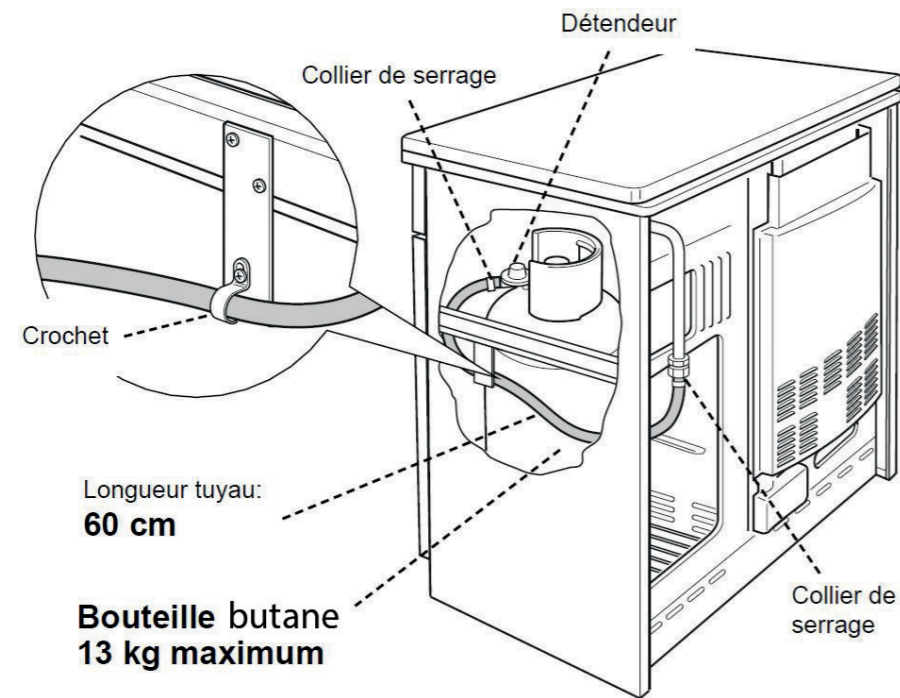
Installation :

- Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.
- Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil.
- Vous pouvez raccorder la cuisinière soit à une bouteille de gaz placée dans le logement prévu à cet effet ou soit sur la conduite de gaz de votre habitation en respectant les normes en vigueur.

- Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de la cuisinière (voir les 3 figures ci-dessous). **LE TUYAU DE RACCORDEMENT AU GAZ NE DOIT PAS TRAVERSER LE PANNEAU POSTÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE. EN CAS CONTRAIRE, ASSUREZ VOUS QU'IL SOIT PLACÉ PRÈS DE LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL.**



- Si vous raccordez la cuisinière à une bouteille de gaz placée dans le logement qui lui est destiné sur son côté droit, reportez-vous au schéma et aux instructions ci-dessous.



- Le raccordement entre la bouteille de gaz et la rampe située à l'arrière de la cuisinière doit être effectué par le biais d'un tuyau flexible d'une longueur de 60 cm répondant aux normes en vigueur, avec des colliers de serrage adaptés (voir schéma ci-dessus).
- Ce tuyau flexible doit être inséré dans le crochet prévu à cet effet et fixé correctement à ses deux extrémités (voir schéma ci-dessus).
- N'insérez pas de bouteille de gaz butane de plus de 13 kg dans le logement. Veillez également à placer la bouteille de gaz de manière à avoir un accès facile au robinet et au détendeur.
- L'installation et le remplacement de la bouteille doivent être réalisés uniquement par une personne qualifiée.**

Gaz distribué par canalisation fixe, réseau gaz naturel :

AVERTISSEMENT : Le raccordement avec un tuyau souple est formellement interdit !

Les raccordements possibles sont :

- Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable** (filetage type G1/2) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni (G) (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible).
- Raccordement par tuyau flexible (a) ou tube flexible (b) avec armature métallique** suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121, NF D 36 103 ou NF D 36 100.

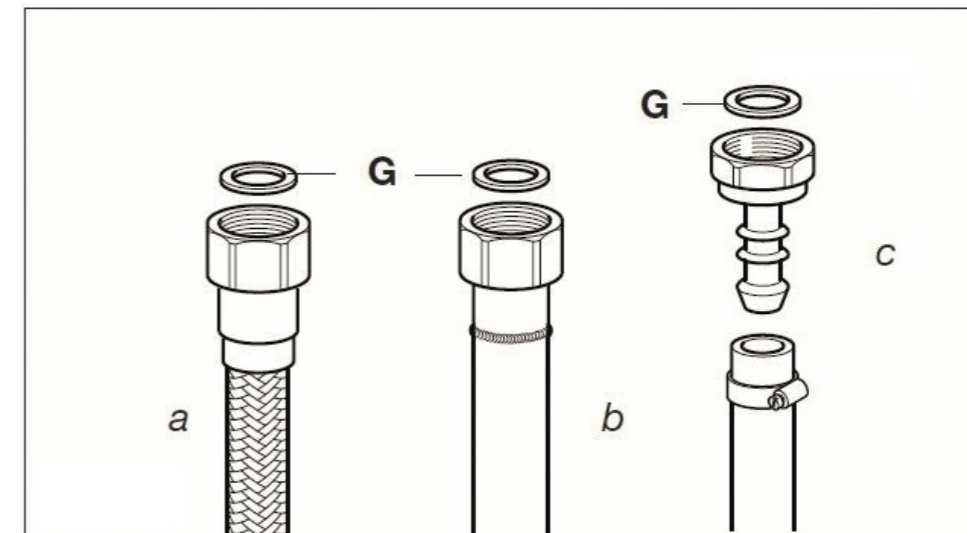
Un contrôle de tous les éléments de raccordement sera obligatoirement effectué en fin d'opération de branchement.

Gaz distribué par bouteille butane (G30) / propane (G31) :

Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF EN 13785 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Les raccordements possibles sont :

- Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable** (filetage type G1/2) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni (G) (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible).
- Raccordement par tuyau flexible (a) ou tube flexible (b) avec armature métallique** suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 125 ou NF D 36-112.
- Raccordement sur une installation existante (uniquement pour le butane-propane distribue par récipients mobiles) :** un tuyau souple équipé de ses colliers de serrage conforme à la norme XP D 36 110 peut être utilisé. Dans ce cas, il est nécessaire de monter préalablement sur le raccord de l'appareil l'about (c) (non fourni), sans oublier d'interposer le joint spécifique gaz entre la tétine et le raccord.



Note : En France, utilisez un tube ou un tuyau flexible portant l'estampille NF GAZ.

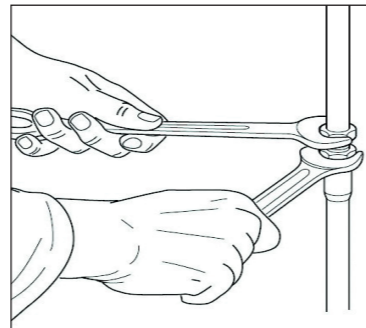
ATTENTION !

- Stockez toujours les bouteilles propane à l'extérieur de l'habitation, sous abri.
- Après l'opération de raccordement au gaz, contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon ou une solution moussante spécifique de type « Mille Bulles ». Ne jamais utiliser de flammes pour vérifier les fuites de gaz !
- Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent pouvoir être vérifiés sur toute leur longueur et doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 mètres maximum.

IMPORTANT : Le joint G est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz. Il est conseillé de le remplacer lorsqu'il présente la moindre déformation ou imperfection.

Il est notamment recommandé :

- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe.
- Que le tuyau souple ne soit à aucun moment en contact avec des parties dont la température dépasse de plus de 70°C la température ambiante.
- Que le tuyau souple ne soit pas mis en contact avec des bords coupants ou des arrêtes vives.
- Que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de traction ou de torsion et ne soit pas coincé ou écrasé.
- Que le tuyau puisse être examiné facilement sur toute sa longueur pour contrôler son bon état.
- De remplacer avant la date d'échéance les moyens de raccordement portant une date limite d'usage.
- Que le robinet de la bonbonne ou de la conduite gaz se trouvant à proximité de l'appareil soit fermé chaque fois que la cuisinière n'est pas utilisée.



IMPORTANT : Pour remplacer l'about, il est nécessaire d'utiliser 2 clefs (figure ci-contre).

Note : Vous pouvez vous procurer l'about (c) auprès de votre service après-vente dans le cas où il ne serait pas fourni.

ADAPTATION DES BRÛLEURS AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

S'il s'avère nécessaire d'adapter la cuisinière à un gaz différent de celui prévu à l'origine, remplacez les injecteurs.

Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant le tableau de correspondances ci-après. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en centièmes de millimètre.

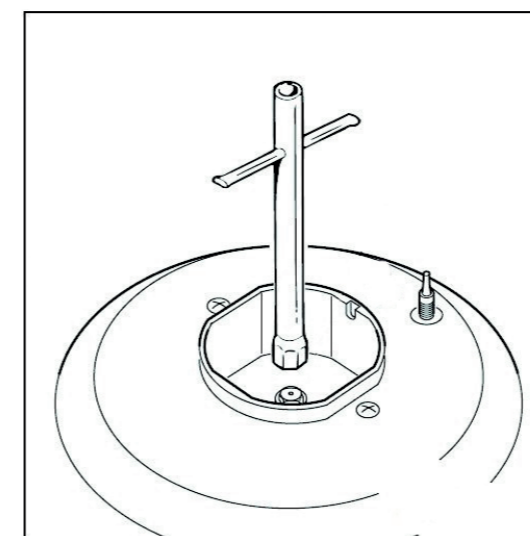
Cat : II 2E+3+ **FR**

Marquage des injecteurs en fonction des gaz utilisés						
Brûleurs	Débit nominal (en kW)	Débit réduit (en kW)	G30/G31 28-30/37 mbar		G20/G25 20/25 mbar	
			Ø injecteur (1/100 mm)	Ouverture bague (en mm)	Ø injecteur (1/100 mm)	Ouverture bague (en mm)
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50	-	77	-
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	66	-	101	-
Rapide (R)	3,00	0,75	87	-	129	-
Four	2,75	0,85	80	tout ouverte (*)	120	2 (*)

(*) = valeur de référence

Remplacement des injecteurs de la table de cuisson :

ATTENTION ! Risque d'explosion. Avant de procéder au remplacement des injecteurs, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.



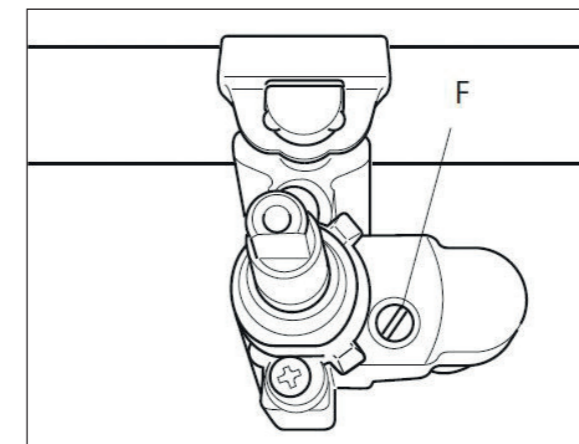
1. Ôtez les brûleurs (couronnes et chapeaux) (voir schéma en page 18).
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.
3. Remplacez les injecteurs par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir tableau des injecteurs en page précédente).
4. Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque brûleur sur son support.
5. Vérifiez le branchement de tous les raccords.

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire.

ATTENTION ! Après avoir effectué les modifications précédentes, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

Réglage du débit des brûleurs de la table de cuisson :

1. Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.
2. Ôtez la manette du robinet.



3. Pour le G20 et le G25, serrez la vis (F sur le schéma ci-dessus) de réglage du ralenti à fond à l'aide d'un petit tournevis, puis procédez au réglage en desserrant délicatement la vis jusqu'à l'obtention d'un ralenti correct : la flamme doit être d'une hauteur minimum d'environ 4 mm.
4. Pour le G30 et G31, la vis doit être serrée au maximum.
5. Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.

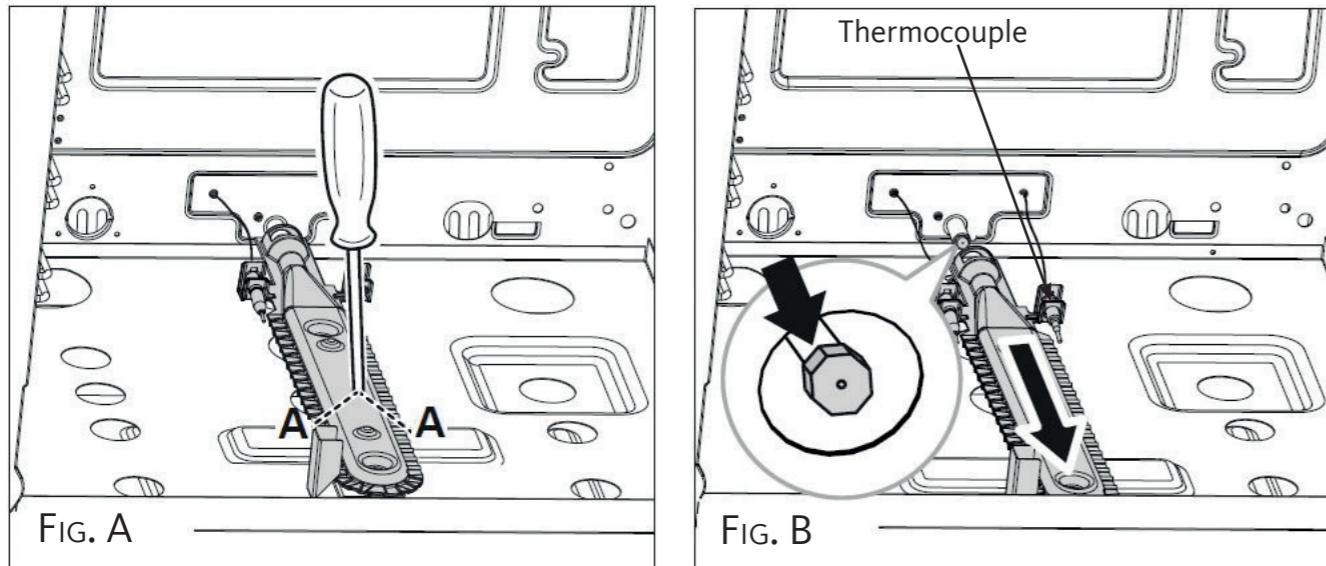
Remplacement de l'injecteur du four :

ATTENTION ! Risque d'explosion. Avant de procéder au remplacement des injecteurs, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

Reportez-vous au tableau des injecteurs en page précédente. Le diamètre de l'injecteur, exprimé en centièmes de millimètre, est indiqué sur le corps de chaque injecteur.

1. Soulevez et retirez la sole du four.

2. Dévissez et retirez la vis "A" qui bloque le brûleur (voir fig. A ci-dessous) puis, retirez-le (comme indiqué sur la figure B ci-dessous) et posez-le à l'intérieur du four.

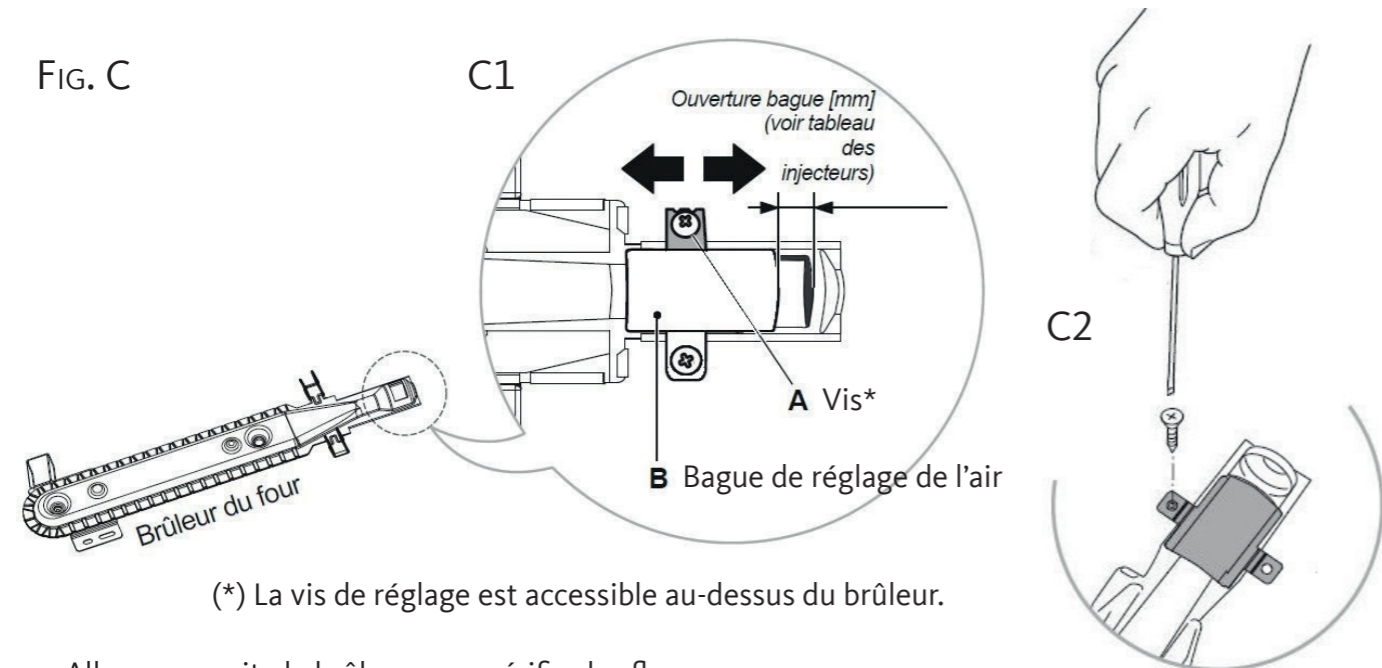


- Veiller à ne pas endommager la sonde du thermocouple.
3. Dévissez l'injecteur (indiqué par la flèche en fig. B) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.
 4. Réglez l'air primaire comme décrit dans le paragraphe suivant « **Réglage de l'air primaire du brûleur du four** » puis, remontez le brûleur en effectuant les opérations en sens inverse.

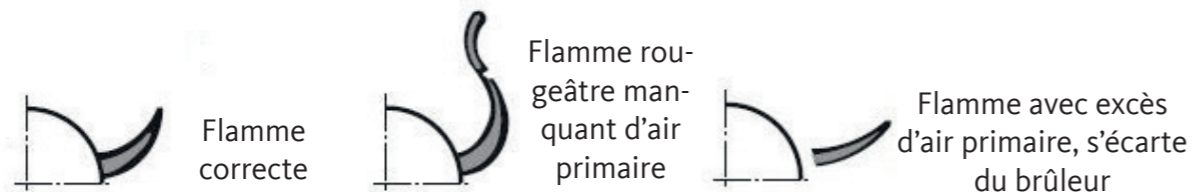
IMPORTANT : Vérifier le bon fonctionnement du thermocouple.

Réglage de l'air primaire du brûleur du four :

- Dévissez la vis « A » à l'aide d'un tournevis et, selon le gaz utilisé, déplacez la bague « B » de réglage d'air vers l'avant ou vers l'arrière (voir fig. C1 et C2 ci-dessous) de manière à ouvrir ou fermer le passage de l'air conformément aux indications mentionnées dans le tableau des injecteurs en page 26.



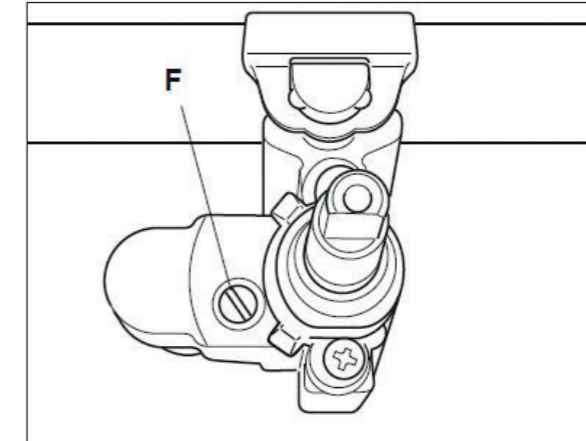
- Allumez ensuite le brûleur pour vérifier les flammes.



IMPORTANT : Vérifier le bon fonctionnement du thermocouple.

Réglage du débit du brûleur du four :

1. Après avoir remplacé l'injecteur du four, allumez le brûleur du four et tournez la manette vers la position de débit minimum.
2. Ôtez la manette du robinet.



3. Pour le G20 et le G25, serrez la vis (F sur le schéma ci-dessus) de réglage du ralenti à fond à l'aide d'un petit tournevis, puis procédez au réglage en desserrant délicatement la vis jusqu'à l'obtention d'un ralenti correct : la flamme doit être d'une hauteur minimum d'environ 4 mm.
4. Pour le G30 et G31, la vis doit être serrée au maximum.
5. Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.

IMPORTANT : Si la température du four augmente de façon inopinée, éteignez le four et contactez votre magasin revendeur.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.



Sourcing & Création
21, avenue de l'Harmonie
F-59650 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

Fabriqué en Italie
Art. 8002525
Réf. CGB L1b