



Notice d'utilisation

Cuisinières gaz

CG 5055 L1b

CG 6060 L2b &

CG 5060 L2b

Chers utilisateurs,

Cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir les meilleures performances.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et, de le garder en permanence à votre disposition.

Remarque : Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les spécificités marquées d'un (*) sont optionnelles.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR ET N'ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.

« Conforme à la directive DEEE. »



Table des matières

Avertissements importants	5
Raccordement au gaz	16
Présentation de l'appareil	21
Accessoires fournis	22
Caractéristiques techniques	23
Installation	26
Dispositif anti-basculement	28
Panneau de commande	28
Utilisation de la table de cuisson	29
Utilisation du four	31
Utilisation de la fonction gril*	31
Utilisation de la plaque de protection*	33
Nettoyage et entretien	34
Démontage de la porte du four	35
Nettoyage de la vitre intérieure du four	38
Guide de dépannage	37
Transport de l'appareil	39
Recommandations pour économiser l'énergie	39
Informations relatives à l'emballage	40
Déclarations de conformité	41

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril*. Tenez-le hors de la portée des enfants.

6. AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.

7. AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.

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

9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

10. AVERTISSEMENT : Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

12. Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

13. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de gaz de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

14. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

16. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

17. 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.

18. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

19. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

20. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

21. Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

22. Gardez les ouvertures de ventilation ouvertes.

23. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

24. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

25. La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

26. Ne placez pas la lèchefrite, les assiettes ou des feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

28. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes sous l'emprise d'alcool car cela peut affecter votre capacité de jugement.

29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

30. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, fermez le robinet général d'arrivée du gaz.

31. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

32. N'utilisez pas l'appareil si la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

33. Si vous utilisez du papier sulfurisé pour la cuisson, placez-le sur la grille métallique ou sur la lèchefrite.

34. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

35. Il est important de placer correctement la grille métallique et la lèchefrite dans le four. Placez la grille métallique ou la lèchefrite entre deux rails et assurez-vous qu'elle est équilibrée avant de poser la nourriture dessus.

36. Pour éviter que le papier sulfurisé n'entre en contact avec les éléments chauffants du four, retirez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui dépassent de l'accessoire ou du contenant.

37. N'utilisez jamais le papier sulfurisé à une température supérieure à celle indiquée sur l'emballage du papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

38. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

39. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

40. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

41. Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de moquette. Cela va provoquer une surchauffe des pièces électriques car il n'y aura pas de ventilation par le bas. Cela va entraîner la défaillance de l'appareil.

42. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

43. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.



44. L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.

45. De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.

46. Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. 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. Il y a un risque de brûlure.

47. Ne pas faire fonctionner le plan de cuisson lorsque le couvercle est fermé.

48. Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.

49. 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.

50. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

51. AVERTISSEMENT : N'utilisez pas les brûleurs du four et du gril en même temps (pour le modèle CG 5060 L2b uniquement).

52. Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur la lèchefrite/la grille métallique. Veuillez mettre la nourriture dans des plats appropriés avant de les mettre dans le four.

53. Surface chaude, laissez refroidir avant de fermer le couvercle.



Sécurité du gaz

1. Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

2. 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.

3. 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.

4. Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

5. Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

6. Attention ! Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de recommencer l'opération.

7. Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

8. Cet appareil est réglé pour le gaz naturel. Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander à un technicien spécialisé pour la conversion.

9. Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

10. Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.



11. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet létal.

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne vous l'aient pas autorisé.

Utilisation prévue

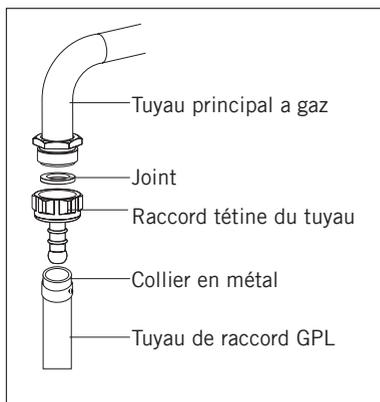
- 1.** Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
- 2.** Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.
- 3.** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
- 4.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- 5.** Le four peut être utilisé pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.

Raccordement au gaz

AVERTISSEMENT : Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion

1. Veuillez faire fonctionner votre cuisinière dans une atmosphère sèche.
2. Pour le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite de gaz, vous remarquerez de la mousse dans la zone savonneuse.
3. Vous devez utiliser la cuisinière dans un endroit bien ventilé et l'installer sur une surface plane.
4. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.
5. Au moment de positionner votre cuisinière dans son emplacement, elle doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-la à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.
6. Évitez de faire passer le tuyau à gaz de votre cuisinière à proximité des zones chaudes, en particulier à proximité de la partie arrière du four. Ne déplacez pas une cuisinière connectée au gaz. Une contrainte élevée pourrait endommager le tuyau et entraîner une fuite de gaz.
7. Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz.

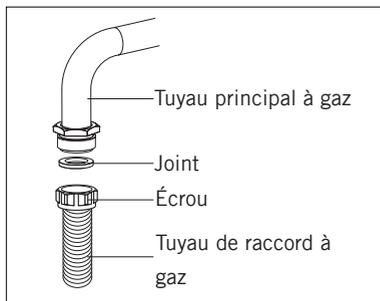
Pour une connexion butane/propane avec raccord tétine



Pour le raccordement (bonbonne), placez le collier en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. Placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Pour faciliter l'emboîtement, vous pouvez, au préalable, enduire le raccord d'eau savonneuse. Puis, en plaçant le collier vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec un tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaire pour la connexion sont à assembler comme indiqué sur la figure ci-contre.

REMARQUE : Le détendeur à fixer sur la bouteille GPL doit disposer d'une pression de 28 mbar (butane) ou 37 mbar (propane).

Pour le raccordement au gaz par tuyau vissé (filetage normalisé G1/2)



Utilisez un tuyau butane/propane ou gaz naturel suivant le gaz utilisé.

Pour le raccordement, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.

AVERTISSEMENT: Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé.

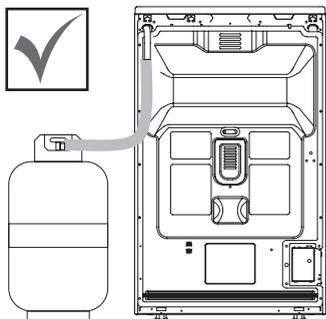


Figure 1

Passage pour le tuyau de gaz

Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée.

Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.

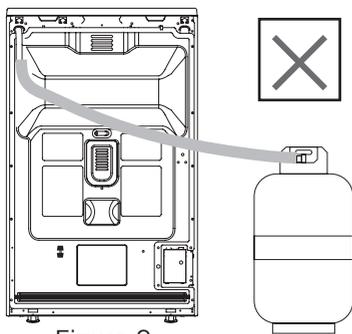


Figure 2

AVERTISSEMENT: Lors d'une vérification de fuite de gaz, ne pas utiliser de flamme ou corps incandescent (type briquet, allumette, cigarette). Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.

AVERTISSEMENT : Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles.

Instructions pour le remplacement des injecteurs

1. Ôtez les brûleurs (couronnes et chapeaux).
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube (figure 3).
3. Remplacez les injecteurs (figures 4 et 5) par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir tableau des injecteurs en pages 27 et 28).

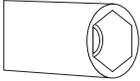


Figure 3

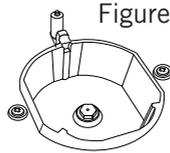


Figure 4

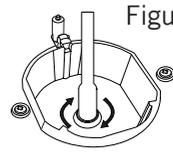


Figure 5

Ventilation de la pièce et évacuation des gaz de combustion

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 750 mm.

Taille de la pièce	Ouverture d'aération
Inférieure à 5 m ³	min. 100 cm ²
Entre 5 m ³ et 10 m ³	min. 50 cm ²
Supérieur à 10 m ³	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm ²

Réglage du ralenti

1. Allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.
2. Ôtez la manette du robinet.
3. À l'aide d'un tournevis de taille appropriée, réglez la vis de réglage du débit (figure 6). Pour le GPL (butane-propane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

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

4. Si la flamme est supérieure à la position désirée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.

5. Pour le dernier contrôle, vérifiez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.

En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.

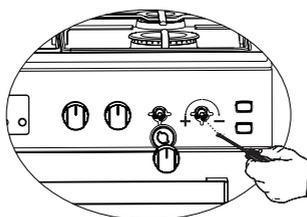


Figure 6

Désassemblage des brûleurs du haut* et du bas du four à gaz et remplacement des injecteurs

Désassembler le brûleur du haut* (modèle CG 5060 L2b uniquement) :

Dévisser la vis à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur la figure 7. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme indiquée sur la figure 8. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à tube comme indiqué sur la figure 9. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 7

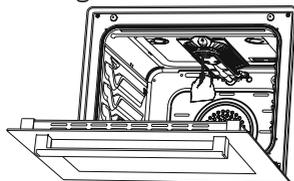


Figure 8

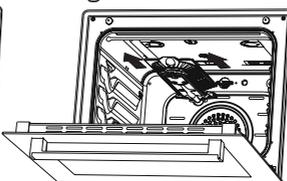
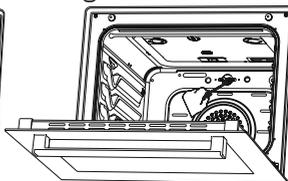


Figure 9



Désassembler le brûleur du bas :

Le couvercle du brûleur du bas est fixé avec deux vis, les retirer avec un tournevis comme indiqué sur la figure 10. Retirer le couvercle en tirant vers le haut comme indiqué sur la figure 11. Déboîtez le brûleur de son emplacement en le tirant vers vous comme sur la figure 12. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à tube comme sur la figure 13. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 10

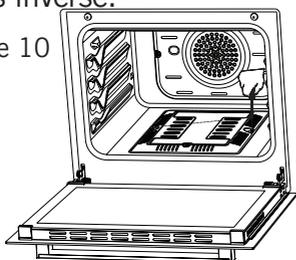


Figure 11

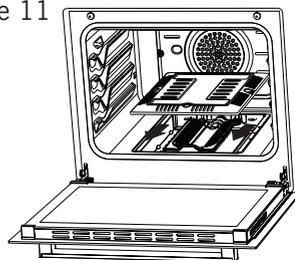


Figure 12

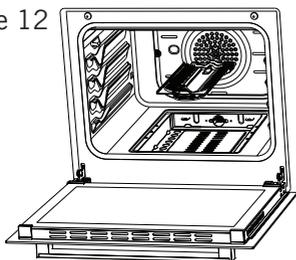
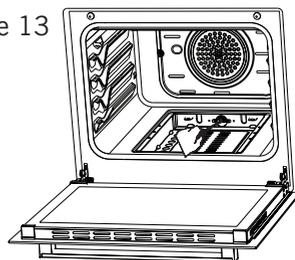
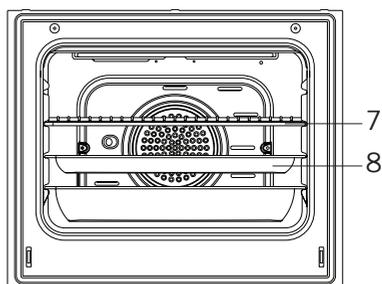
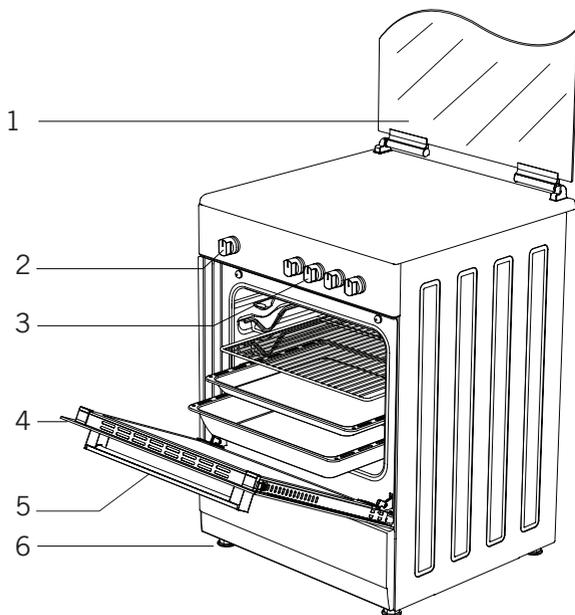
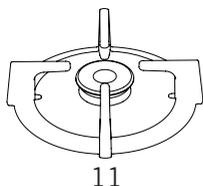
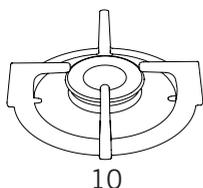
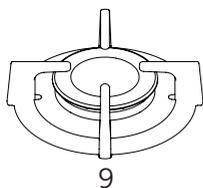


Figure 13



PRESENTATION DE L'APPAREIL

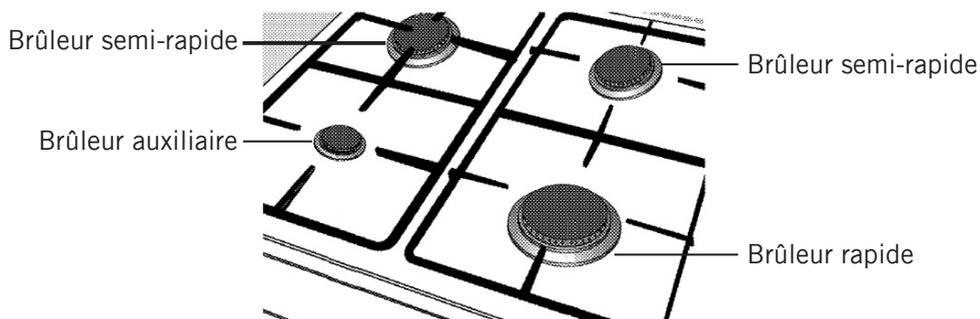


- 1. Couvercle
- 2. Bouton de réglage du four
- 3. Boutons de réglage des brûleurs
- 4. Porte

- 5. Poignée
- 6. Pied
- 7. Grille métallique
- 8. Lèchefrite

- 9. Brûleur rapide
- 10. Brûleur semi-rapide
- 11. Brûleur auxiliaire

Description de la table de cuisson



Accessoires fournis



La lèche-frite

Elle peut servir de plaque à pâtisserie pour la cuisson des petits fours, des meringues, des choux à la crème, etc. Elle sert également à recueillir le jus et les graisses des grillades en mode gril. Insérez-la au premier niveau en partant du bas.

Il est conseillé de verser un fond d'eau dans la lèche-frite pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.



La grille métallique

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

Caractéristiques techniques

Spécifications	CG5055 L1b	CG5060 L2b	CG6060 L2b
Largeur	500 mm	500 mm	600 mm
Profondeur	565 mm	630 mm	630 mm
Hauteur	855 mm	855 mm	855 mm
Élément chauffant inférieur	2500 W	2500 W	2500 W
Puissance gril	-	2000 W	-

TABLE DE CUISSON

Brûleur avant gauche (auxiliaire)	0,95 kW
Brûleur arrière gauche (semi-rapide)	1,7 kW
Brûleur avant droit (rapide)	2,9 kW
Brûleur arrière droit (semi- rapide)	1,7 kW

AVERTISSEMENT: Ce tableau doit être pris en compte lors de la modification des injecteurs. Celle-ci doit être faite par un service agréé et qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

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.

Spécifications des brûleurs	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Brûleur rapide	∅ Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Débit	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur semi-rapide	∅ Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Débit	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Brûleur auxiliaire	∅ Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Débit	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Four Brûleur du Haut (Gril)*	∅ Injecteur	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Débit	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Four Brûleur du Bas	∅ Injecteur	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Débit	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Spécifications des brûleurs	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Brûleur rapide	∅ Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Débit	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur semi-rapide	∅ Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Brûleur auxiliaire	∅ Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Débit	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Four Brûleur du Haut (Gril)*	∅ Injecteur	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Four Brûleur du Bas	∅ Injecteur	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Débit	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

AVERTISSEMENT : Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant les tableaux de correspondances ci-dessus. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en millimètre (mm).

INSTALLATION

AVERTISSEMENT : Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé.

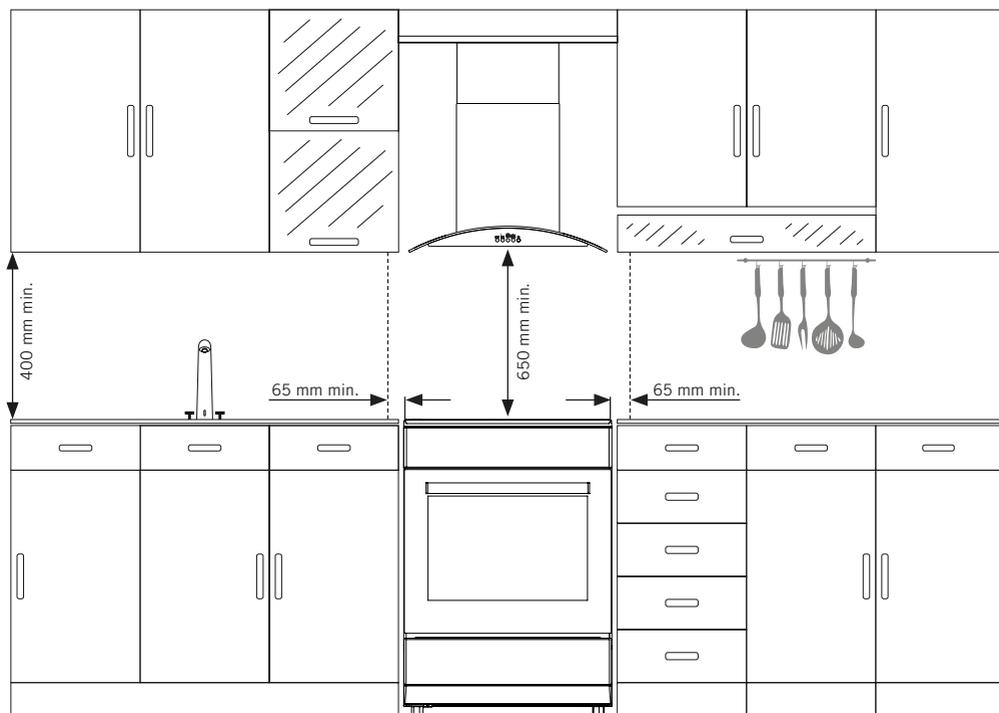
AVERTISSEMENT : Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le sol de la cuisine doit être solide pour supporter le poids de l'appareil et de tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés avec l'appareil.

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 65 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine (voir figure en page suivante).

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage (min. 650 mm).



AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

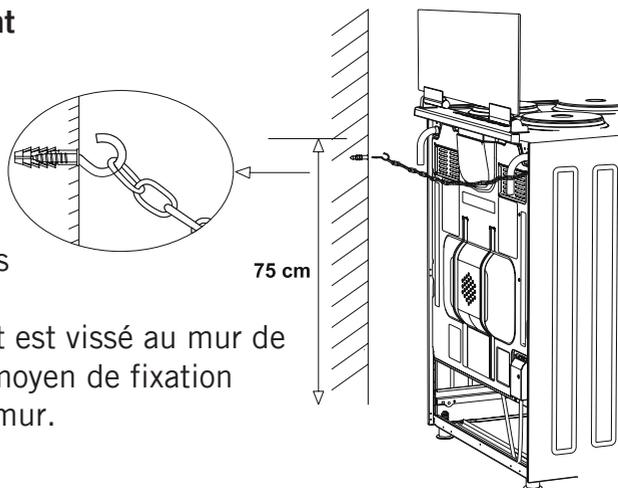
AVERTISSEMENT: N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Dispositif anti-basculement

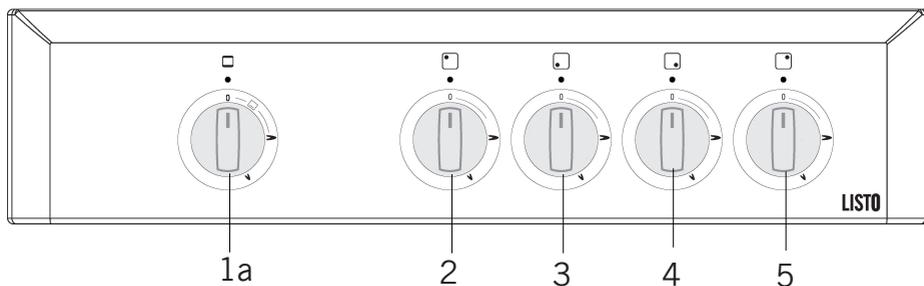
Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide des 2 chaînes et 2 crochets fournis.

Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur.

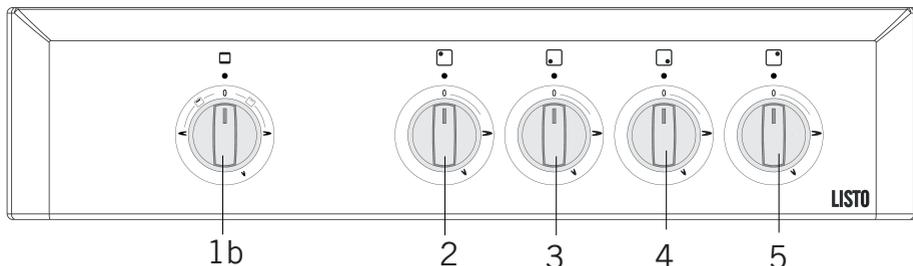


PANNEAU DE COMMANDE

Modèles CG5055 L1b & CG6060 L2b (sans fonction grill)



Modèle CG5060 L2b (avec fonction grill)



1a. et 1b. Bouton de réglage du four

2. Manette de commande du brûleur arrière gauche

3. Manette de commande du brûleur avant gauche

4. Manette de commande du brûleur avant droit

5. Manette de commande du brûleur arrière droit

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation des brûleurs

1. Les symboles suivants se trouvent autour de chaque bouton :

- Robinet fermé 🔥 Grande flamme : puissance maximum 🔥 Petite flamme : puissance minimum

Les symboles sérigraphiés  au-dessus des boutons indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur (ici, foyer avant gauche).

Allumage des brûleurs

1. Appuyez sur la manette du brûleur et maintenez-la enfoncée.
2. Tournez la manette vers la gauche et placez-la sur la position .
3. Allumez le brûleur à l'aide d'un allume-gaz ou d'une 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 ●.

ATTENTION : Vérifiez que le brûleur 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 positionné correctement (figures 15 et 16).

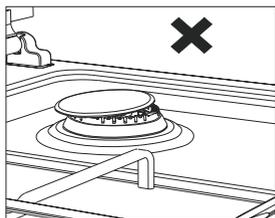


Figure 15

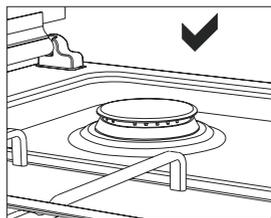


Figure 16

Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant le bouton sur la position ● (robinet fermé) 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. Pour rétablir le fonctionnement, remettez le bouton sur la position ● (robinet fermé) et recommencez les opérations d'allumage.

TRÈS IMPORTANT : Attention ! Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de recommencer l'opération.

Choix du brûleur

Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur (Reportez-vous au tableau en page suivante).

La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole (voir schéma ci-dessous).

Utilisez toujours des casseroles à fond plat (et pas à fond convexe ou concave) et dont la taille est adaptée à la quantité de vos aliments.

Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.

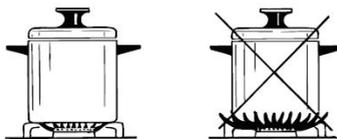


Figure 17

Diamètre des casseroles (minimum - maximum)

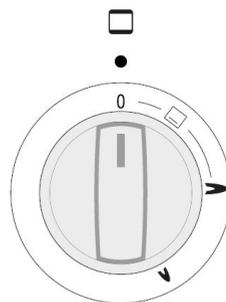
	CG5055 L1b	CG5060 L2b	CG6060 L2b
Brûleur auxiliaire	9-15 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur semi-rapide	16-22 cm	18-20 cm	18-20 cm
Brûleur rapide	20-24 cm	22-26 cm	22-26 cm

UTILISATION DU FOUR

Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à la température maximale pendant 45 à 60 minutes sans aliment à l'intérieur.

Utilisation de la fonction "Four"

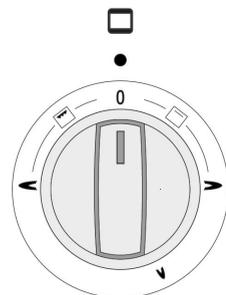
1. Enfoncez la manette du four et tournez-la vers la gauche.
2. Allumez le gaz à l'aide d'une allumette et tournez la manette jusqu'à la position souhaitée (température allant de 170° à plus de 350°C).
3. Pour arrêter le gaz, tournez la manette jusqu'à la position ●.



ATTENTION : ne laissez pas une cuisson en cours sans surveillance.

Utilisation de la fonction "Gril" (modèle CG5060 L2b uniquement)

1. Lorsque vous placez les aliments sur le gradin supérieur (niveau 3 ou 4 en partant du bas), les aliments ne doivent pas toucher le gril.
2. Vous pouvez préchauffer le four pendant 5 minutes. Si nécessaire, pensez à tourner la nourriture de temps en temps.
3. Les aliments doivent être au centre de la grille métallique pour assurer une cuisson homogène.





Pour allumer le gril :

1. Enfoncez la manette du four et tournez-la vers la droite (vers le symbole du gril).
2. Allumez le gaz à l'aide d'une allumette et tournez la manette jusqu'à la position désirée.
3. Pour arrêter le gril, tournez la manette jusqu'à la position ● .

AVERTISSEMENT : Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson.

Utilisation de la plaque de protection pour la fonction gril *

(*modèle CG 5060 L2b uniquement)

1. Vous devez utiliser une plaque de protection (figure 18) afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque vous utilisez le four en mode gril.

AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

2. Placez la plaque de protection sous le panneau de commande en ouvrant légèrement la porte du four (figure 19).

3. Ensuite, fixez la plaque de protection entre le four et la porte (figure 20).

4. Il est important pour la cuisson de garder la porte ouverte à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode gril.

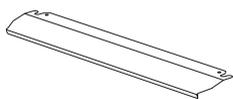


Figure 18

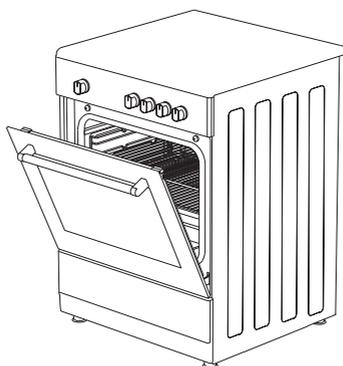


Figure 19

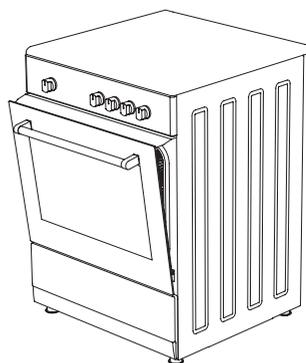


Figure 20

NETTOYAGE EN ENTRETIEN

1. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
2. Laissez l'appareil et ses accessoires refroidir suffisamment avant de procéder au nettoyage.
3. Ne nettoyez jamais l'intérieur du four, le panneau de commande, le couvercle, la grille métallique ou la lèchefrite avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits détergent abrasifs qui rayent les surfaces.
4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyeurs spéciaux pour verre.
6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
7. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
8. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.
9. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.
10. Les brûleurs de la table de cuisson se composent de deux pièces : un chapeau et une couronne. Ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez-les parfaitement dans leur logement.



Figure 21

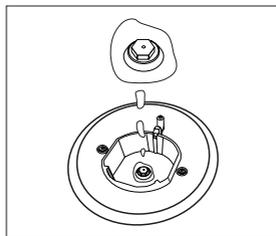


Figure 22

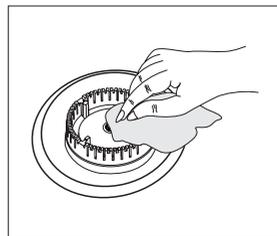


Figure 23

Démontage de la porte du four

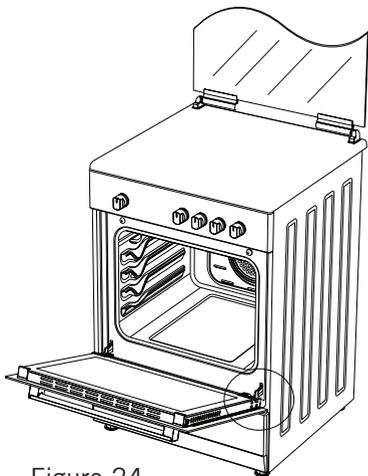


Figure 24

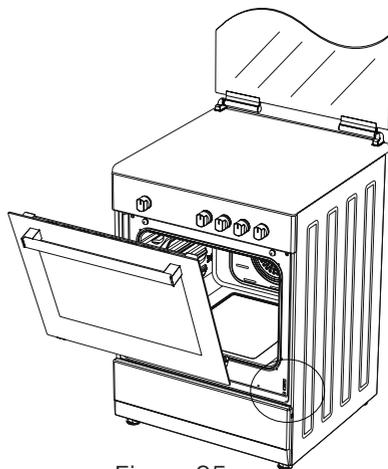


Figure 25

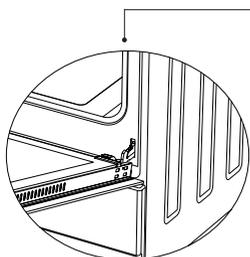


Figure 24.1

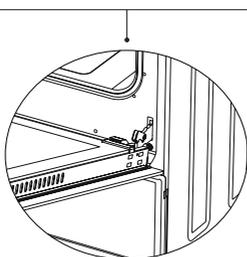


Figure 24.2

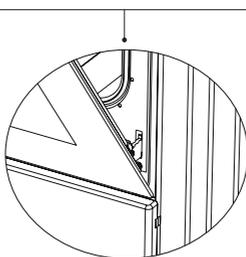


Figure 25.1

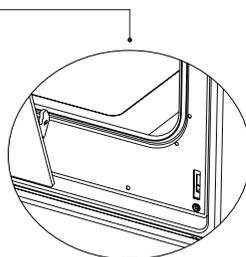


Figure 25.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous.

Puis, comme indiqué sur la **figure 24.1**, réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur la **figure 24.2**.

Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en la posant sur le verrou de la charnière jusqu'à ce qu'elle soit en position, comme sur la **figure 25.1**.

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur la **figure 25.2**.

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

Nettoyage de la vitre intérieure de la porte du four

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré sur la figure 26, et tirez-le vers vous, comme illustré sur la figure 27. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré sur la figure 28. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre intermédiaire. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé en procédant dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé soit bien replacé.

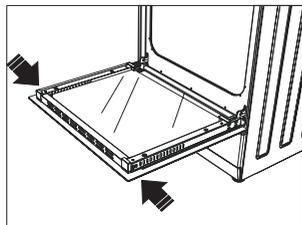


Figure 26

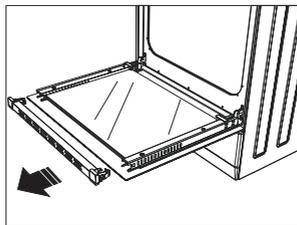


Figure 27

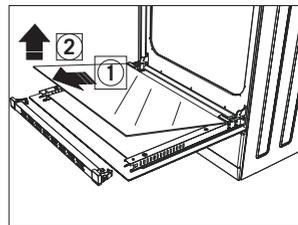


Figure 28

GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant de faire appel au service après-vente, consultez les informations du tableau ci-dessous. Si ces informations ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer votre appareil vous-même mais contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation en gaz est mal connectée.	Vérifiez si le robinet d'arrivée de gaz est ouvert.
		Vérifiez si le tuyau de gaz est tordu ou plié.
		Assurez-vous que le tuyau de gaz soit connecté au four.
		Vérifiez si un tuyau de gaz approprié est utilisé.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyez le four et essayez de rouvrir la porte.
Le four ne chauffe pas	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et recommencez.
	La manette du four n'est pas réglée correctement.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réessayez.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
L'allumage ne fonctionne pas.	Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.	Nettoyez les bouts ou le corps des bougies d'allumage des bougies d'allumage des brûleurs à gaz
	Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
De l'eau qui goutte.	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ceci n'est pas un défaut de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
Vapeur s'échappant d'une ouverture sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		
Fumée qui sort en cours d'utilisation.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ceci n'est pas un défaut. Après 2 ou 3 cycles, cela se résorbera.
	Nourriture sur les éléments chauffants	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments
Lors de l'utilisation du four, il y a une odeur de brûlé ou de plastique.	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Pour les températures élevées utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne cuit pas bien.	La porte du four est ouverte fréquemment au cours de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson en est affecté.

TRANSPORT DE L'APPAREIL

1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez le transport de l'appareil dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas endommager l'appareil au cours de son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
4. Vous pouvez faire cuire deux plats simultanément en les plaçant l'un à côté de l'autre sur la grille métallique.
5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.



INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

Déclaration UE de conformité

Code produit: 8007895

SOURCING & CREATION

Avenue de la Motte
59810 Lesquin
France

La présente déclaration de conformité est établie sous notre seule responsabilité.

Objet de la déclaration:

- Type d'équipement: Cuisinière
- Marque: Listo
- Modèle: CG5055 L1b / MFT1-4401NGRBB
- Code article: 8007895
- Code EAN: 3497674154233

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux législations d'harmonisation de l'Union applicable:

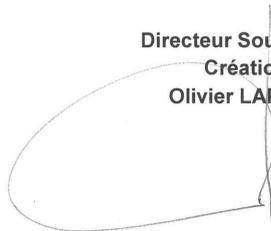
- Règlement 2016/426/UE concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux

Les normes et/ou spécifications techniques mentionnées ont été appliquées sur un modèle type :

Règlement 2016/426/UE concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux	-EN 30-1-1:2008/A3:2013 -EN 30-2-2:1999 -EN 30-2-1:2015 -EN 30-1-2:2012
--	--

S'il y a lieu: L'organisme notifié Certigaz 1312 a réalisé et a délivré le certificat d'examen UE de type: 1312CP5982

Directeur Sourcing et
Création
Olivier LAPERE



18/10/19
Lesquin

Déclaration UE de conformité

Code produit: 8007896

SOURCING & CREATION

Avenue de la Motte
59810 Lesquin
France

La présente déclaration de conformité est établie sous notre seule responsabilité.

Objet de la déclaration:

- Type d'équipement: Cuisinière
- Marque: Listo
- Modèle: CG6060 L2b / MFT1-4401NGRBB
- Code article: 8007896
- Code EAN: 3497674154240

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux législations d'harmonisation de l'Union applicable:

- Règlement 2016/426/UE concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux

Les normes et/ou spécifications techniques mentionnées ont été appliquées sur un modèle type :

Règlement 2016/426/UE concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux	-EN 30-1-1:2008/A3:2013 -EN 30-2-2:1999 -EN 30-2-1:2015 -EN 30-1-2:2012
---	--

S'il y a lieu: L'organisme notifié Certigaz 1312 a réalisé et a délivré le certificat d'examen UE de type: 1312CP5982

Directeur Sourcing et
Création
Olivier LAPERE

18/10/19
Lesquin

Déclaration UE de conformité

Code produit: 8007897

SOURCING & CREATION

Avenue de la Motte
59810 Lesquin
France

La présente déclaration de conformité est établie sous notre seule responsabilité.

Objet de la déclaration:

- Type d'équipement: Cuisinière
- Marque: Listo
- Modèle: CG5060 L2b / MFT1-4401NGRBB
- Code article: 8007897
- Code EAN: 3497674154257

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme aux législations d'harmonisation de l'Union applicable:

- Règlement 2016/426/UE concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux

Les normes et/ou spécifications techniques mentionnées ont été appliquées sur un modèle type :

Règlement 2016/426/UE concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux	-EN 30-1-1:2008/A3:2013 -EN 30-2-2:1999 -EN 30-2-1:2015 -EN 30-1-2:2012
--	--

S'il y a lieu: L'organisme notifié Certigaz 1312 a réalisé et a délivré le certificat d'examen UE de type: 1312CP5982

Directeur Sourcing et
Création
Olivier LAPERE

18/10/19
Lesquin

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
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriqué en Turquie
Art. 8007895_8007896_8007897
Réf. CG5055 L1b_CG6060 L2b_
CG5060 L2b