

STOVES

EXPRIMEZ-VOUS

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Un engagement de :



FABRIQUÉ
EN GRANDE
BRETAGNE



QUEEN'S AWARDS FOR
ENTERPRISE 2012



Pays de destination :GB - Grande-Bretagne

IE - Ireland

DE - Allemagne

ES - Espagne

FR - France IT - Italie PL - Pologne NL - Pays-Bas SE - Suède

CN - Chine

NZ - Nouvelle-Zélande

AU - Australie

Benelux	Pays-Bas Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tél. : +31 (0) 513-656500 Fax : +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhoutstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél. : +32 (0)92100210 Fax : +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be
Pologne	Pologne Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o.	Tél. : 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl
Allemagne	W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden	Tél. : 04921-9393-0 Fax : 04921-9393-900 E-mail : info@vittoria5sterne.de www.stovesuk.de
France	Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy-le-Grand	SAV : 04 88 78 59 59
Italie	Glen Dimplex Home Appliances Stoney Lane, Prescot, Merseyside L35 2XW	www.stoves.co.uk

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide de l'utilisateur est conçu pour vous accompagner pendant toute la période où vous serez propriétaire de votre nouveau produit.

Veuillez le lire attentivement avant de commencer à utiliser votre appareil. Nous nous sommes efforcés de répondre à autant de questions que possible pour vous fournir la meilleure assistance possible.

Les informations d'ordre général et concernant les pièces de rechange et l'entretien sont disponibles sur notre site Web.

Si vous trouvez que quelque chose manque à votre produit ou si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce guide de l'utilisateur, veuillez nous contacter aux adresses indiquées sur la page de couverture.

Directives européennes



En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. En conséquence, tous nos produits électriques sont étiquetés du symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Cela indique, à des fins d'élimination en fin de cycle de vie, que ces appareils doivent être déposés dans un point de collecte de déchets reconnu, par exemple un site prescrit par les autorités locales ou un centre de recyclage local.

Cet appareil est conforme aux directives communautaires européennes (CE) en matière d'appareils électriques et à gaz à usage domestique et similaire, le cas échéant.

Cet appareil est conforme à la directive européenne portant sur les exigences en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie. En raison de notre politique de développement et d'amélioration continus, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés avec cet appareil peuvent être recyclés. Veuillez les jeter dans le conteneur approprié sur les sites d'élimination de déchets locaux.

AVERTISSEMENT EN CAS D'ÉCHAPPEMENT DE GAZ :

Si vous sentez le gaz, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Ne touchez pas les boutons électriques.
Appelez la hotline du fournisseur de gaz.

SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées ou encadrées pour son utilisation en toute sécurité, et qu'elles sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four ou la plaque chauffante, car ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de briser la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur sur les cuisinières, plaques chauffantes ou fours.
- Si votre appareil est équipé d'un capot, retirez-en tout déversement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir la surface de la table de cuisson avant de fermer le capot (le cas échéant).
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, pour éviter toute décharge électrique.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande séparé.
- L'utilisation sans surveillance de cette plaque chauffante pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau ; commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide du capot ou d'un linge mouillé.
- Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Utilisez uniquement les protections de plaques chauffantes conçues par le fabricant ou qu'il a recommandées comme

adéquates dans le mode d'emploi de la cuisinière ou celles incorporées sur l'appareil. L'utilisation de protections de plaques chauffantes inadéquates peut provoquer des accidents.

- Si la cuisinière est placée sur une base, des mesures doivent être prises pour empêcher qu'elle ne glisse dessus.
- Ne posez jamais d'objets directement sur la base du four et ne le couvrez jamais avec un film, car cela peut entraîner la surchauffe de la base.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être éloignés.
- Ne placez pas d'objets sur ou contre l'appareil.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.
- Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.
- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- Le branchement doit être effectué avec un raccord flexible approprié avec une température nominale minimale de 70 °C.

PRÉCAUTION

- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.
- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être constamment surveillée.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de combustibles dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement lorsque vous vous servez de l'appareil : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (comme une hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation plus poussée, à savoir l'ouverture d'une fenêtre

ou une ventilation plus puissante en augmentant, par exemple, le niveau de la ventilation motorisée si celle-ci est en place.

- Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.
- (Modèles à gaz avec vitre transparente uniquement) Si la vitre de la plaque chauffante se brise, arrêtez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et débranchez l'appareil de l'alimentation, ne touchez pas à sa surface et ne l'utilisez pas.
- Assurez-vous que les tablettes sont correctement installées. Reportez-vous aux sections relatives aux coulisseaux de tablette et à l'emplacement des tablettes dans ce manuel.
- Si vous laissez le gril allumé pendant de longues périodes (plus de 30 minutes), les boutons de commande peuvent devenir chauds au toucher. Soyez prudent et prenez les précautions nécessaires.
- Portez toujours des maniques lorsque vous utilisez le gril ou les fours.

- **Consigne de sécurité contre les incendies**

En cas d'incendie à la cuisine, ne prenez pas de risque : faites sortir tout le monde et appelez les sapeurs-pompiers.

Si vous avez un feu électrique dans la cuisine et pensez que cela ne présente pas de danger :

- Débranchez la fiche ou coupez le courant au niveau de la boîte de fusibles. Cela peut suffire à arrêter immédiatement le feu.
- Atténuez le feu avec une couverture antifeu ou utilisez un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappel : n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ou de l'huile de cuisson.

- **Autres consignes de sécurité**

- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.
- il existe un risque d'électrochoc. Vérifiez toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.
- Ne modifiez, en aucune façon, les panneaux extérieurs de cet appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil ne doit jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affectera gravement la sécurité et sa performance, avec, en particulier, l'élévation de la température de surface et le dysfonctionnement des éléments alimentés au gaz. Le ventilateur de refroidissement (le cas échéant) est conçu pour fonctionner après avoir éteint le bouton de commande.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LE GAZ !** - Si vous sentez une odeur de gaz : N'essayez pas de mettre en marche l'appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique. Contactez le service national d'urgence gaz.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

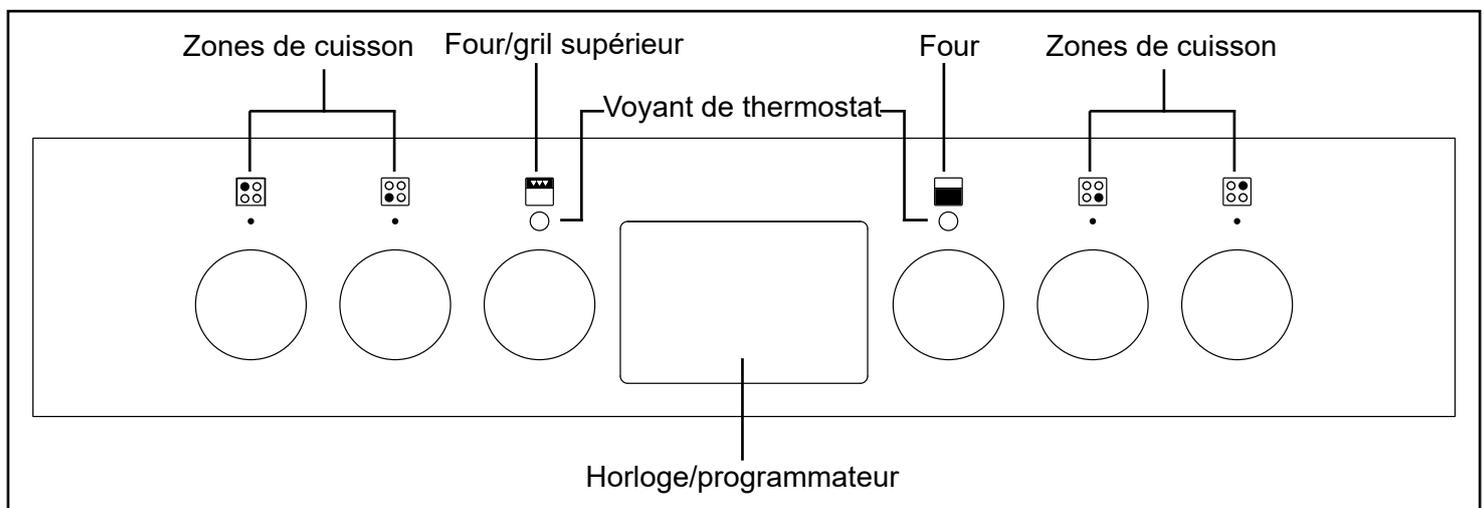
Découvrir le produit

Remarque : la présentation de l'appareil peut varier en fonction du modèle.

Plaque chauffante



Panneau de commande



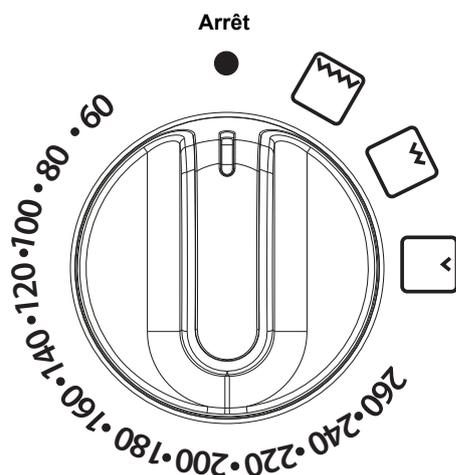
Fonctions de l'appareil

Remarque : votre four n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctions ci-dessous. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons de préchauffer votre four pendant 15 minutes et le gril pendant 3 à 5 minutes.

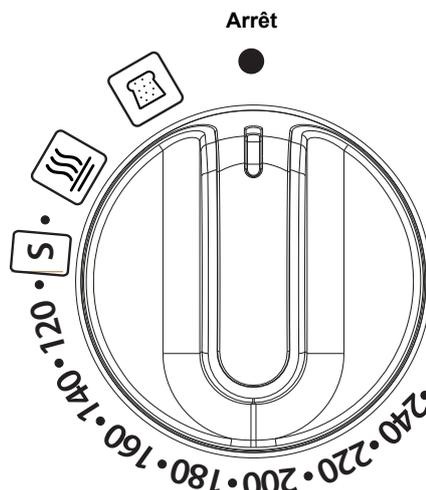
N'essayez jamais de ralentir la cuisson en utilisant l'une des autres fonctions du four.

	Cuisson intense		Décongélation
	Base chauffante avec ventilateur		Four conventionnel
	Cuisson lente		Four ventilé
	Gril ventilé		Gril inférieur
	Commande de sélection de four		Gril simple
	Gril conventionnel		Double gril
	Chaleur du haut		Chaleur de la base
	Éclairage uniquement		Fonction pizza
	Levage du pain		Maintenir au chaud

Four/gril supérieur

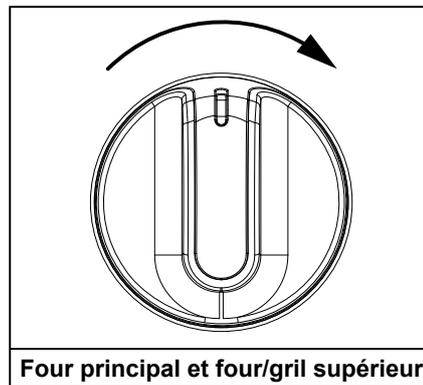
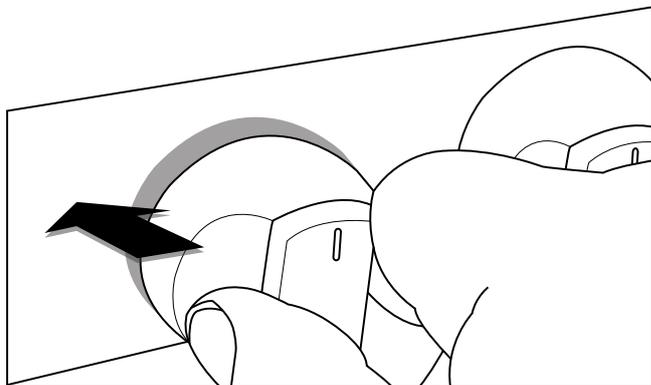


Four



Remarque : La fonction de levage du pain peut également servir de réglage de dégivrage.

Four/Gril



Lorsque vous utilisez le four supérieur ou le four principal, le voyant rouge du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Lorsque le four/gril supérieur ou le gril est allumé, les ventilateurs de refroidissement s'allument pour maintenir la façade et les touches de commande au frais pendant la cuisson/grillade. Les ventilateurs de refroidissement peuvent être déclenchés lorsque les fours principaux sont utilisés, en fonction du réglage de la température. Ils peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps après que les fours/le gril ont/a été éteint(s). Il est normal que le ventilateur fonctionne et s'arrête pendant l'utilisation.

Le four principal ne fonctionne pas lorsque le programmeur est réglé sur Automatique. Reportez-vous à la section horloge/programmeur.

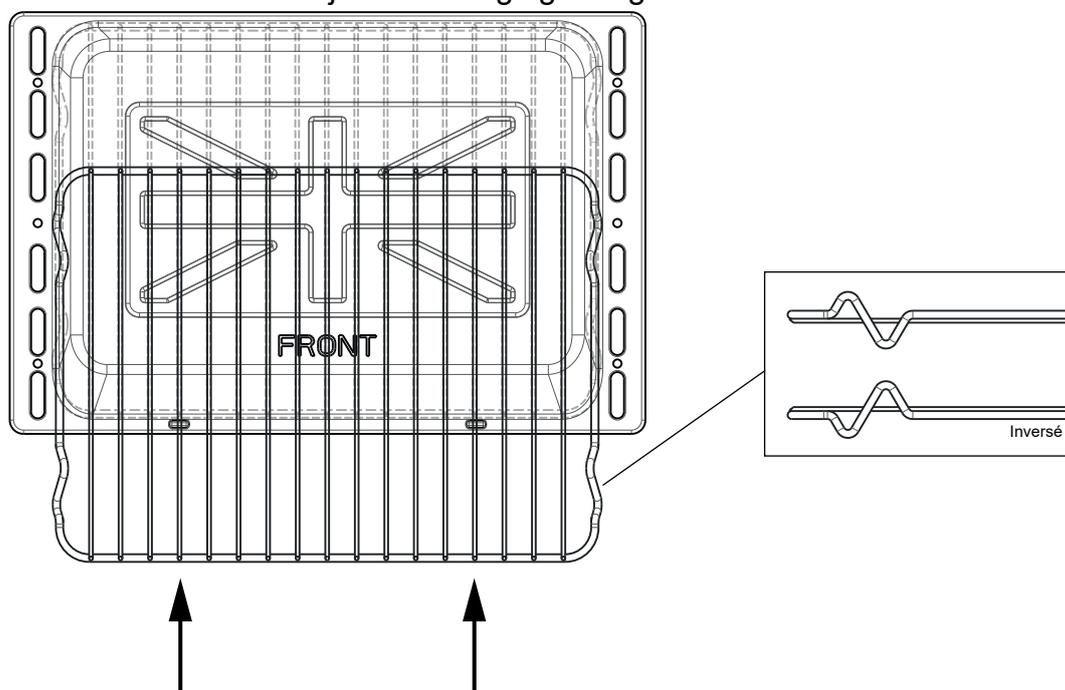
Important : ne posez jamais d'objets directement sur la base du four ou ne la couvrez jamais avec de l'aluminium, car cela peut entraîner la surchauffe de la base. Placez toujours les plats directement sur la grille.

Gril

LA PORTE **DOIT** ÊTRE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST UTILISÉ POUR DES GRILLADES CONVENTIONNELLES.

Support de grille et poêle à griller

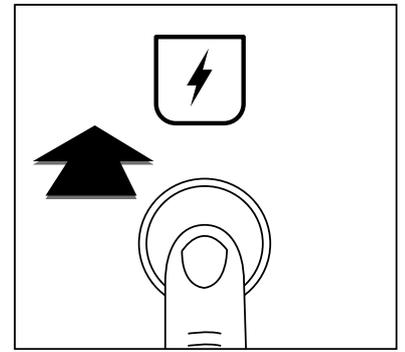
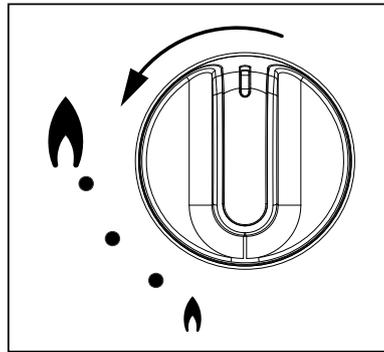
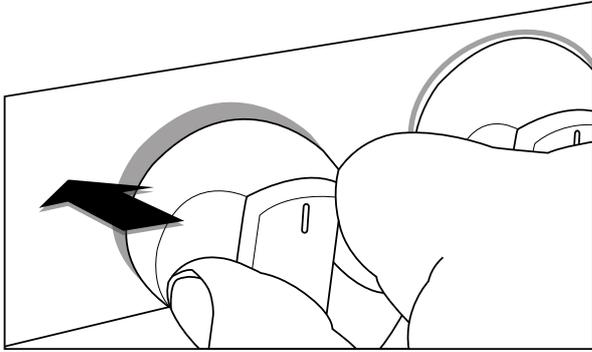
Le support de la grille (à l'intérieur du poêle à gril) peut être inversé pour obtenir une position haute ou basse de la grille, ou retiré. La vitesse de la grillade peut être contrôlée en choisissant une position de plateau plus ou moins haute ou en ajustant le réglage du gril.



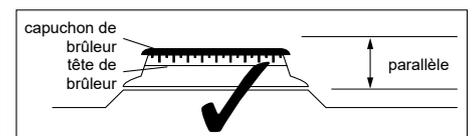
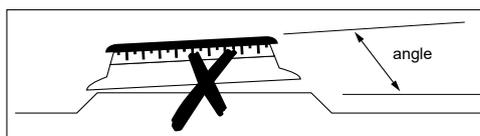
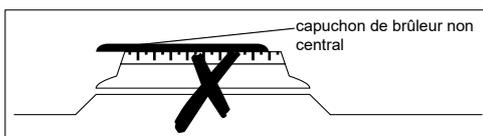
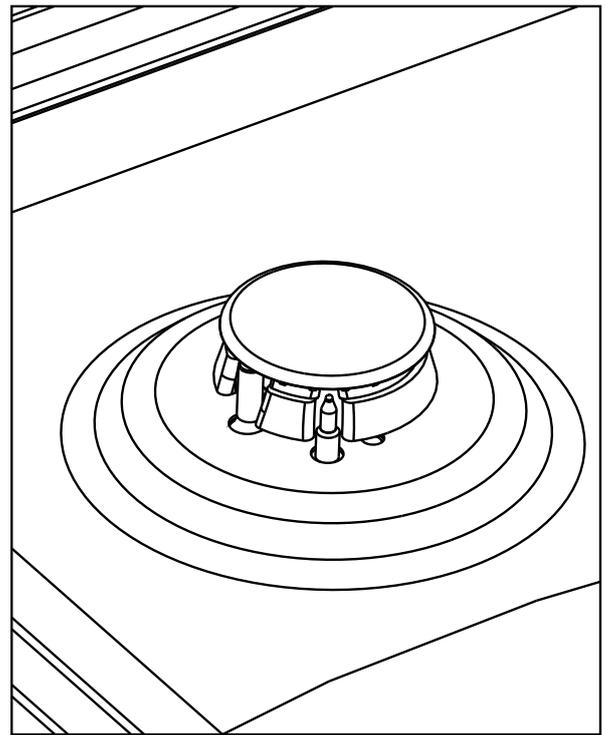
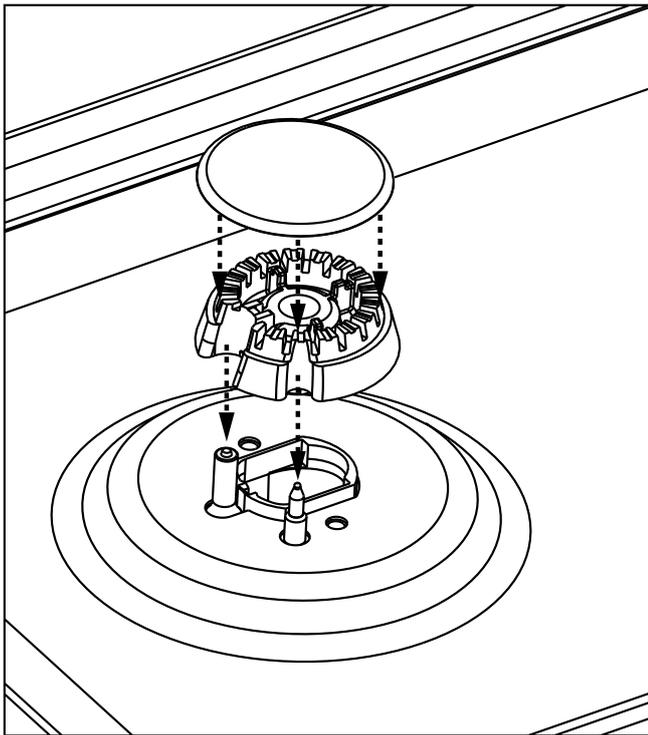
Plaque chauffante

- Maintenez le bouton de commande et appuyez pendant 15 secondes sur le bouton d'allumage, puis relâchez. Pour le wok (si installé), veuillez laisser le brûleur se réchauffer pendant quelques minutes.
- Une fois allumé, placez le bouton de commande sur la position désirée.

Si le brûleur n'arrive pas à s'allumer pendant ce temps, relâcher le bouton et attendre 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

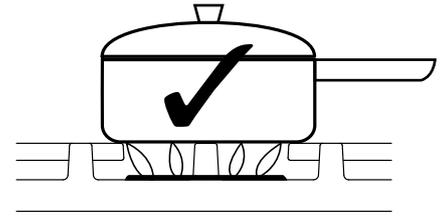
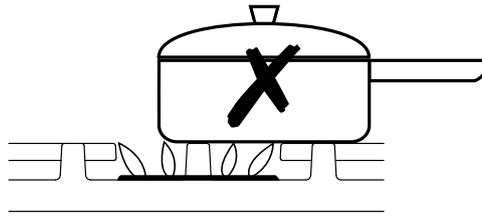
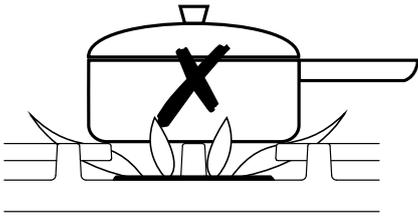


Montage des capuchons et têtes de brûleur



Placement des casseroles

Assurez-vous toujours que vos casseroles soient placées au centre et ne laissez pas dépasser la flamme de la base de la casserole. Ne placez pas les casseroles directement sur les brûleurs.



Tailles de casserole requises

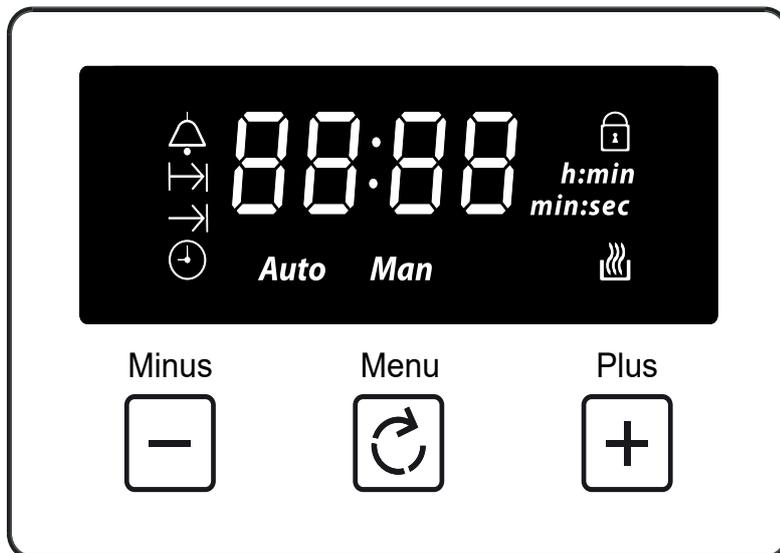
Zones de cuisson de la plaque chauffante	Diamètre minimal de la casserole (mm)	Diamètre maximal de la casserole (mm)
Rapide et Wok	100	240
Toutes les autres zones de cuisson		

Avertissement : Ne laissez pas les récipients de cuisson chevaucher les zones de cuisson

Veillez noter que seul le four principal est contrôlé par le programmeur.

Horloge/Programmateur

Remarque : votre horloge/programmateur pourrait ne pas comporter toutes les fonctions ci-dessous



Compte à rebours



Temps de cuisson



Fin du temps de cuisson



Heure de la journée



Verrouillage des touches



Cuisson automatique

Auto

Mode automatique

Man

Mode manuel

L 1, L 2, L 3

Niveau de volume

23:59

Afficheur à 7 segments

99:00

Réglage maximal du compte à rebours

23:59

Réglage maximal du temps de cuisson

h:min

Affichage des heures:minutes

min:sec

Affichage des minutes:secondes

Utilisation des commandes tactiles

Menu - Faire défiler pour sélectionner une fonction

Plus - Pour augmenter la durée ou le volume

Minus - Pour diminuer la durée ou le volume

Quand une fonction est sélectionnée et que la durée ou le volume est réglé, la fonction choisie démarre automatiquement sept secondes après le réglage.

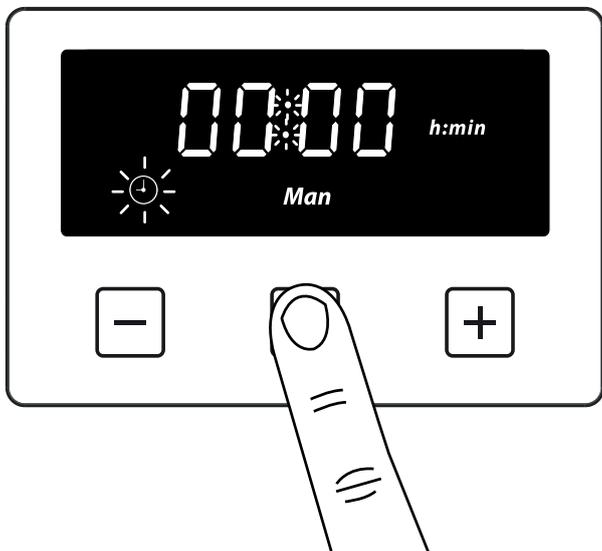
Mode manuel

Si le programmeur n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique, vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement. L'icône Manuel s'affiche également à l'écran.

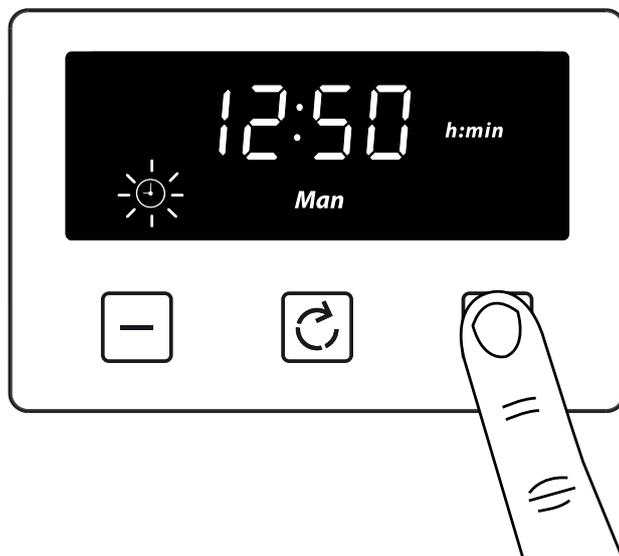
Réglage de l'horloge

En appuyant sur le menu, faites défiler les fonctions jusqu'à atteindre « heure actuelle ».

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de « heure actuelle » apparaisse



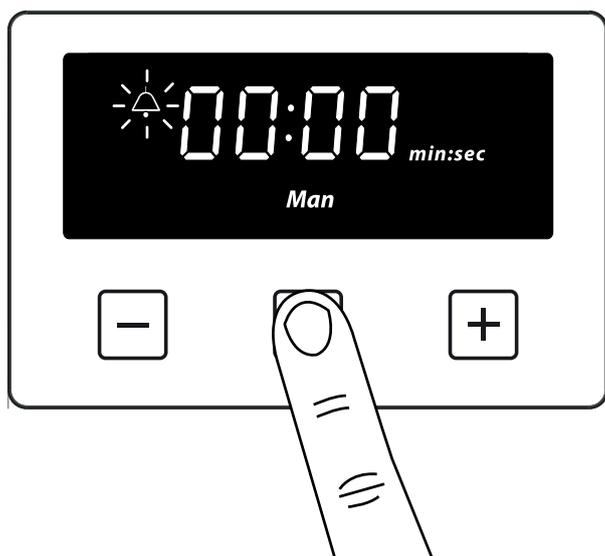
- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



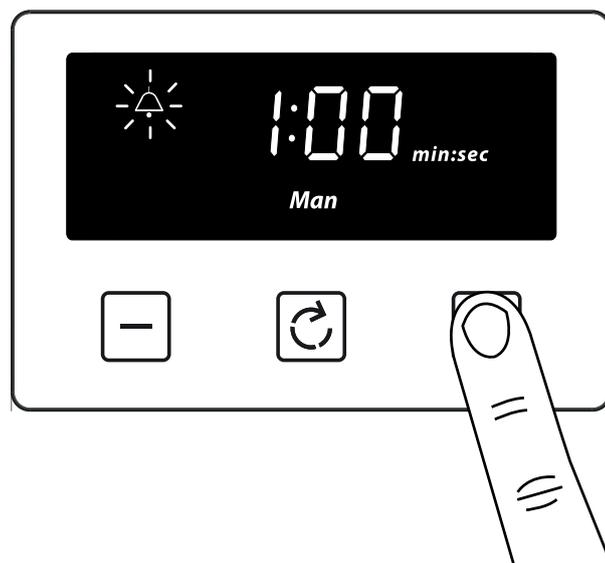
Réglage du compte à rebours

Le temps de cuisson maximal pouvant être réglé est 99 minutes.

- 1** Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole du « compte à rebours » apparaisse



- 2** Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois réglé, le compte à rebours commence le décompte par incrément de 1 seconde. L'afficheur montre le symbole du compte à rebours et le temps restant. Le compte à rebours continue dans l'arrière-plan pendant que d'autres fonctions sont définies.

Une fois que la durée définie du compte à rebours s'est écoulée, une alarme retentit et le symbole du compte à rebours clignote sur l'afficheur. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme et l'heure actuelle s'affiche.

Modifier ou annuler le compte à rebours

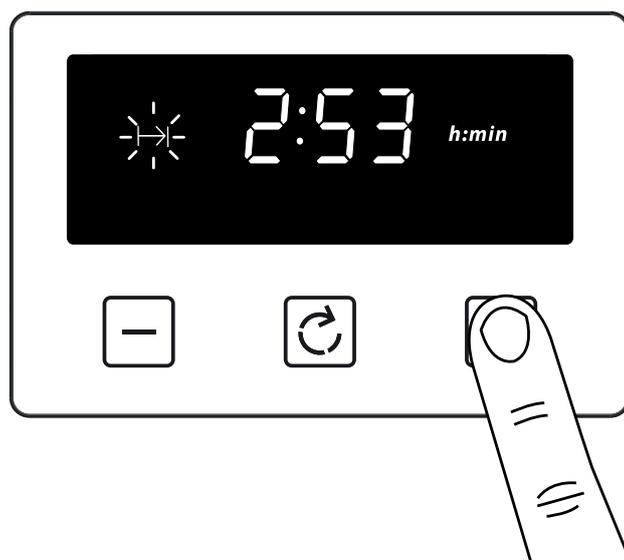
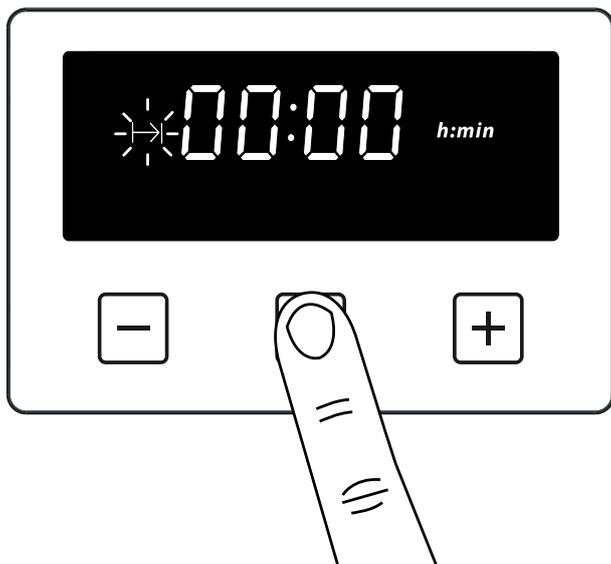
Retournez à la fonction de compte à rebours et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage du temps de cuisson (la durée de fonctionnement du four) - Cuisson semi-automatique

Le temps de cuisson maximal pouvant être réglé est 23 heures et 59 minutes.

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole du « temps de cuisson » apparaisse

2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Une fois le mode automatique réglé, le symbole de cuisson automatique et l'heure actuelle sont affichés.

Lorsque la cuisson est terminée, une alarme retentit et le symbole du mode manuel clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche Menu pour arrêter l'alarme et l'« heure actuelle » est alors affichée. Appuyer de nouveau sur la touche Menu remet le mode manuel.

Modifier ou annuler le temps de cuisson

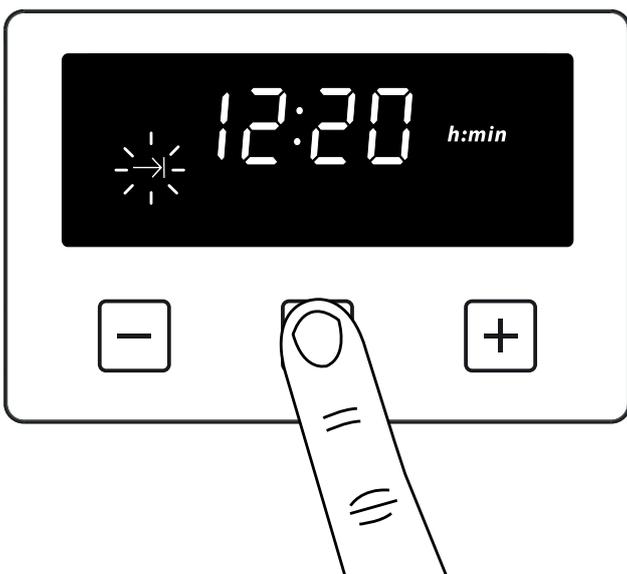
Retournez à la fonction « temps de cuisson » et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. Régler la durée sur « 0.00 » annule le compte à rebours.

Réglage de l'heure de fin de cuisson (l'heure à laquelle le four s'éteint) - Entièrement automatique

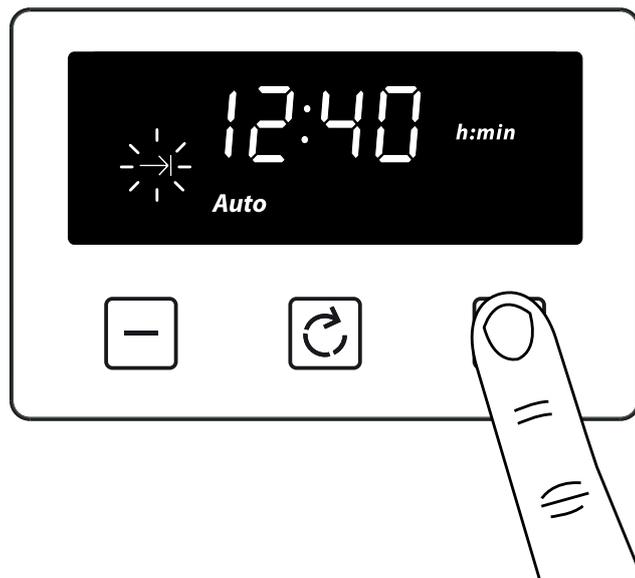
Réglez le temps de cuisson comme décrit dans le paragraphe « Réglage du temps de cuisson ».

L'afficheur montre l'« heure actuelle » ainsi que le symbole de la « fin du temps de cuisson ». La « fin du temps de cuisson » est limitée au plus à l'« heure actuelle » plus la durée maximale qui peut être réglée (23 heures et 59 minutes).

1 Appuyez sur la touche de fonction jusqu'à ce que le symbole de la « fin du temps de cuisson » apparaisse



2 Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler la durée



Le symbole de cuisson automatique disparaît de l'affichage une fois que la durée, les réglages de cuisson requis et la température ont été définis. L'appareil ne se met pas en marche avant l'heure de début de cuisson qui a été définie, c'est-à-dire la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson.

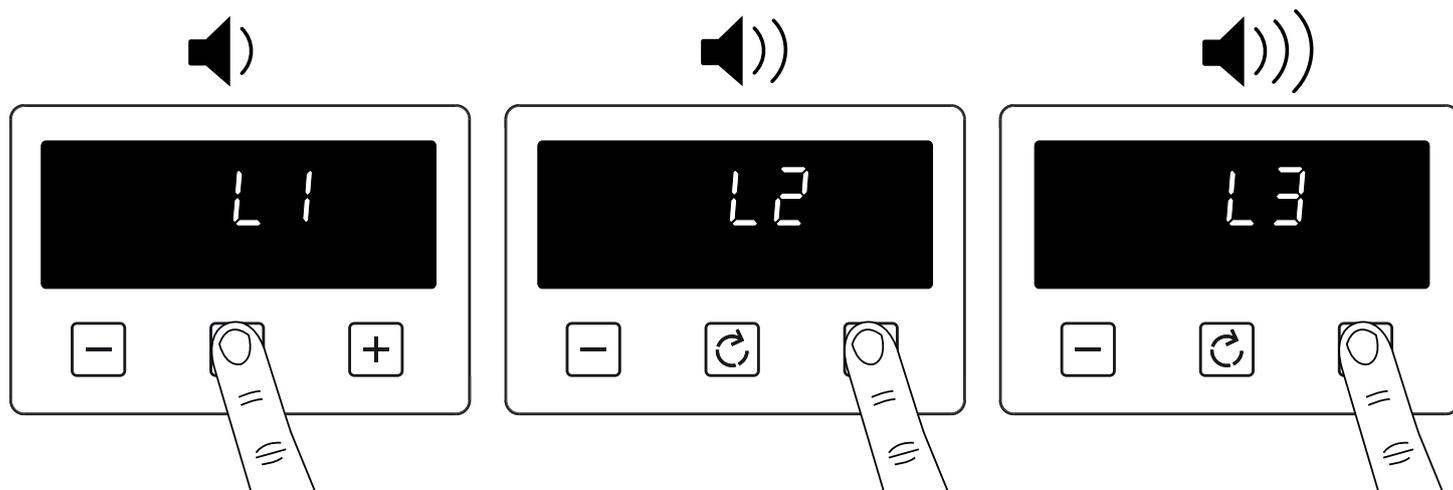
À la fin de la cuisson, une alarme retentit ; le symbole du mode manuel et « 0.00 » clignote sur l'afficheur. Appuyez sur le bouton Menu pour arrêter l'alarme. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu ; le système retourne au mode manuel, et l'heure s'affiche sur l'afficheur.

Modifier ou annuler la fin du temps de cuisson

Retournez à la fonction « fin du temps de cuisson » et utilisez les touches plus ou moins pour régler la durée. La « fin du temps de cuisson » peut être supprimée en utilisant la touche moins pour effectuer le décompte jusqu'à ce qu'il corresponde à l'heure actuelle de la journée.

Réglage du volume

Appuyez sur la touche de menu jusqu'à ce que « LX » (X = 1, 2 ou 3) clignote sur l'afficheur. Utilisez les touches plus ou moins pour sélectionner une tonalité.

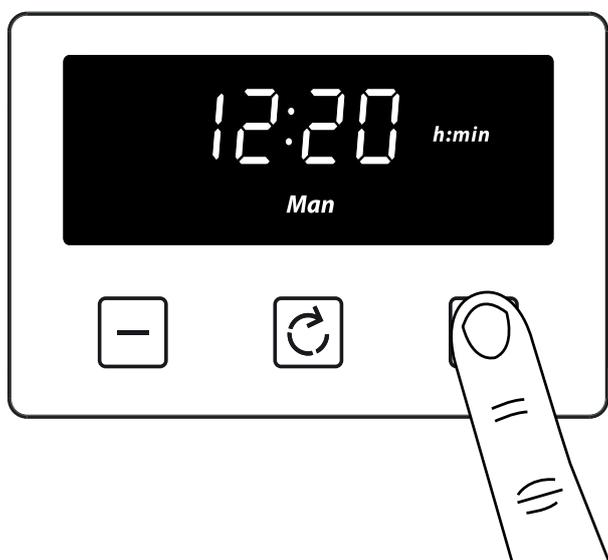


Remarque : La tonalité est réglée par défaut sur L3

Activation/désactivation du verrouillage des touches

1 Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes.

2



Une fois que le verrouillage des touches est activé, les touches deviennent inactives. Un signal à deux bips retentit si les touches sont enfoncées.

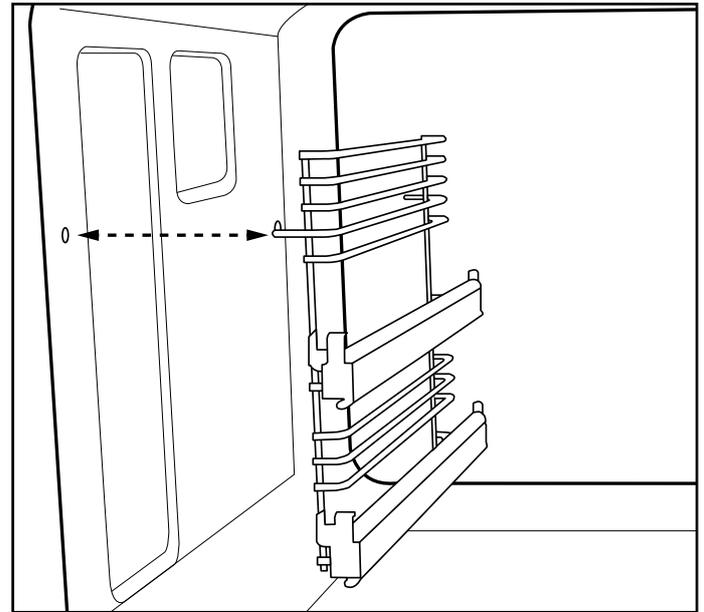
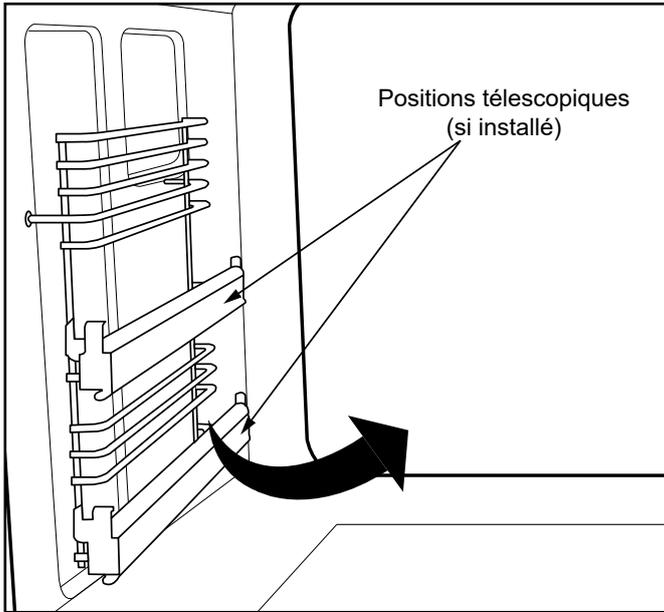
Désactiver le verrouillage des touches

Maintenez enfoncée la touche plus pendant 3 à 5 secondes. Le symbole du verrouillage des touches disparaît et l'appareil peut continuer à être utilisé.

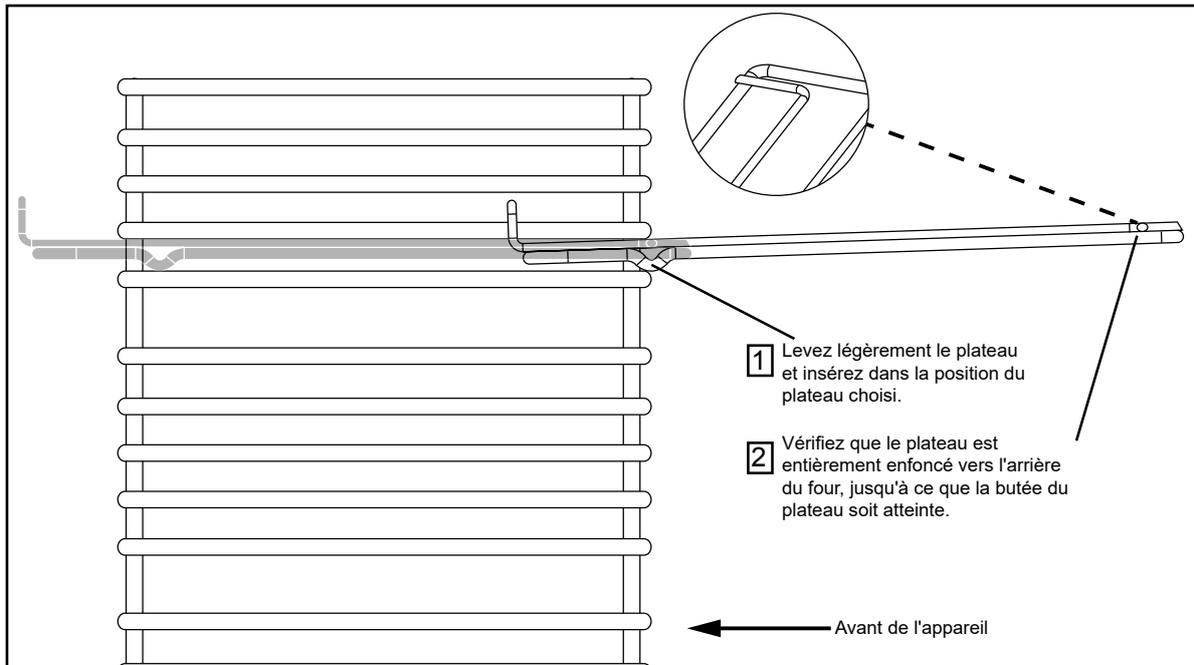
Remarque : Si une panne de secteur survient pour un court laps de temps (environ 1,5 minute), la minuterie conserve son état.

L'état du verrouillage des touches et la tonalité de la sonnerie sont mémorisés indépendamment de la durée de la panne de secteur.

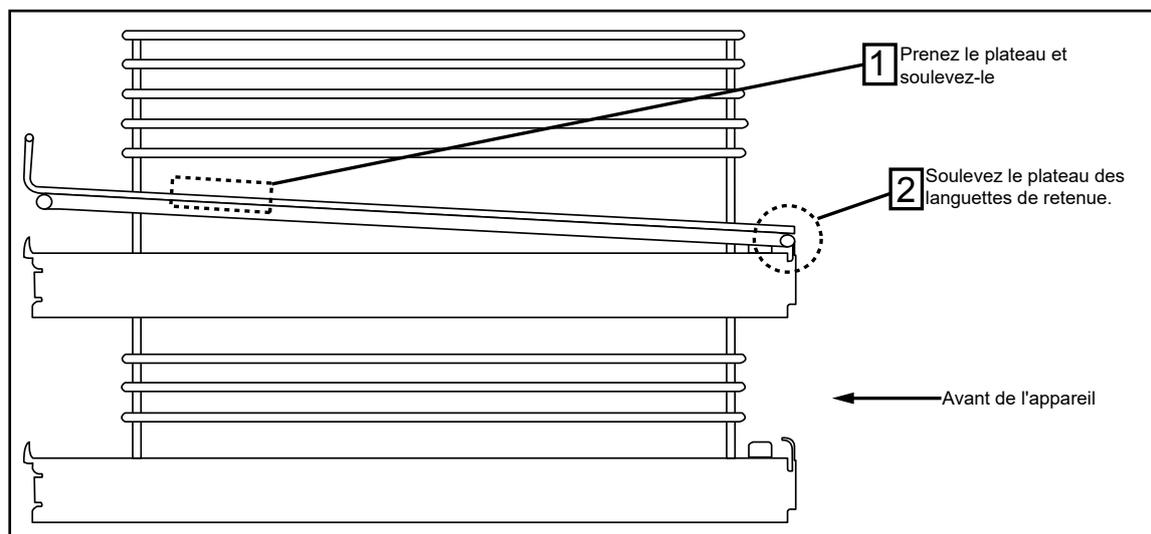
Retrait des glissières de plateau



Plateaux standard

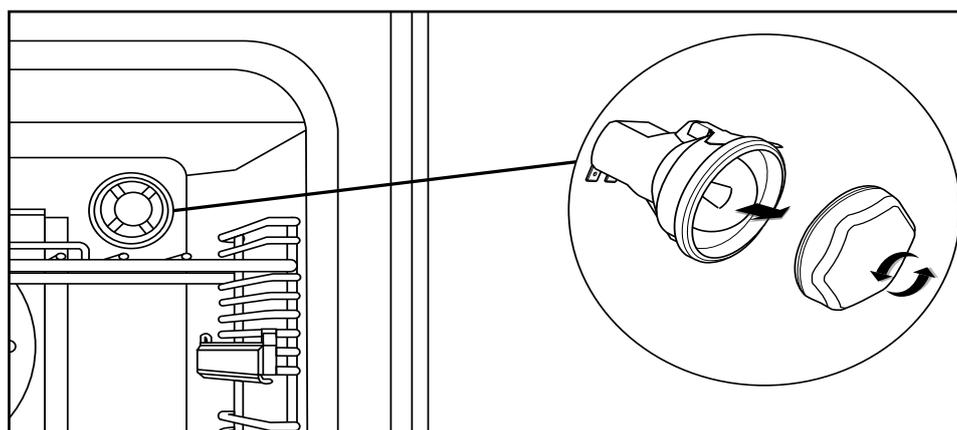


Retrait des plateaux télescopiques (s'ils sont installés)



Avant de retirer les plateaux complètement, assurez-vous que le plateau est détaché des languettes de retenue.

Changement de l'ampoule



Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez le type que vous avez. **Rappelez-vous que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.**

Fonctionnalités supplémentaires

Capot rabattable (si installé)

Attention : Les capots en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le capot.

- Le capot doit être complètement ouvert afin qu'il n'y ait aucun risque de fermeture pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement les brûleurs de la table de cuisson s'ils sont laissés allumés par accident lorsque le capot est fermé.
- Le capot n'est pas censé être utilisé comme surface de travail, puisqu'il devient très chaud, quelle que soit la partie de la gazinière utilisée. La surface peut être rayée, si des objets à l'extérieur rugueux ou tranchant sont placés dessus.
- Toujours donner le temps à la surface de la table de cuisson de se refroidir avant de fermer le capot.

Anneau de support de wok (si équipé)

L'anneau de support de wok ne doit être utilisé qu'avec un wok. Aucun autre style de casserole n'est adapté pour être utilisé avec cet accessoire.

Si besoin est, placer l'anneau de support de wok au-dessus des supports de casserole. Les découpes de positionnement placées sur la partie inférieure de l'anneau de support de wok viennent en prise avec les quatre doigts des supports de casserole autour de l'emplacement central du brûleur.

Assurez-vous l'anneau de support de wok est placé correctement, vient complètement en prise avec les doigts du support de casserole et ne peut ni pivoter ni glisser sur le support de casserole avant de l'utiliser. Placez toujours l'anneau de support de wok avant d'allumer le brûleur.

Remarque : En raison des températures élevées, l'anneau de support de wok est susceptible de se décolorer.

Support de plats (s'il est fourni)

1. Retirez le plateau de son logement.
2. Inclinez le chauffe-plats vers vous et assurez-vous qu'il s'accroche sous les barres du plateau à l'avant.
3. Placez le chauffe-plats en position avec précaution.

Le chauffe-plats est maintenant bien en place et vous pouvez placer vos assiettes dessus.

Faites en sorte de toujours utiliser des gants si vous mettez le chauffe-plats dans un four chaud ou récemment utilisé pour éviter les brûlures.

Vérifiez toujours que vos plats peuvent être réchauffés - certains plats peuvent se briser ou se fissurer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur.

Nous vous recommandons de chauffer le four à 70 °C, ou au-dessous, si vous réchauffez des plats.

Plaque de friture (si équipée)

Utilisez uniquement les plaques de friture dont l'utilisation a été approuvée pour cet appareil. N'utilisez aucune autre plaque de friture, car cela pourrait être dangereux.

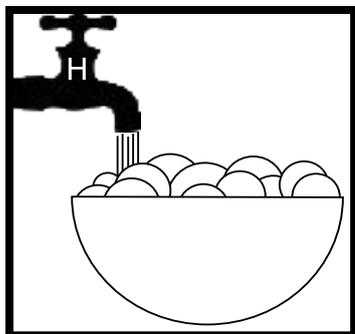
1. Placez la plaque de friture sur les supports de casserole au-dessus des brûleurs de la plaque de cuisson de gauche, en utilisant les pieds de placement situés sur la face intérieure de la plaque de friture. Faites attention à ne pas endommager la surface des supports de casserole. La plaque de friture doit être positionnée d'avant en arrière au-dessus des brûleurs. Ne placez pas la plaque de friture au-dessus des brûleurs de droite.
2. Faites chauffer au maximum la plaque de friture pendant 3 minutes. La plaque de friture est maintenant prête à être utilisée.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

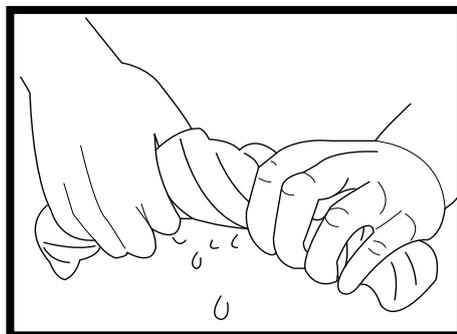
À faire

Remarque : Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer toute partie.

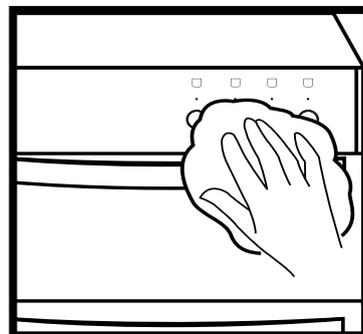
Remarque : Veuillez prendre des précautions supplémentaires lors du nettoyage des symboles sur le panneau de commande, car cela peut entraîner leur décoloration.



- Eau chaude savonneuse



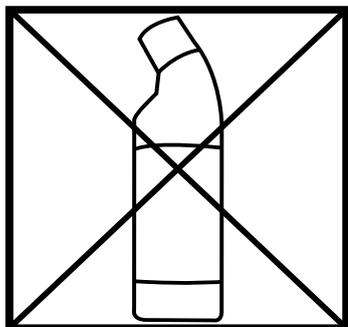
- Nettoyer, essorer le chiffon



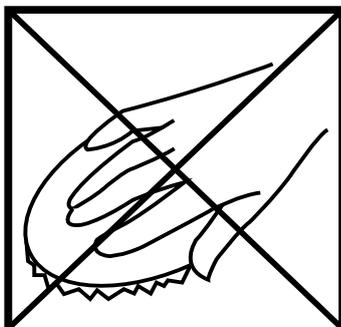
- Essuyer avec un chiffon humide
- Sécher avec un chiffon doux

Conseils : certains produits alimentaires comme le vinaigre, les jus de fruits et le sel peuvent marquer ou endommager le métal ou la peinture. **Nettoyez toujours les déversements d'aliments le plus vite possible.**

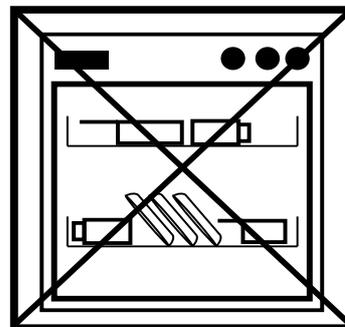
À ne pas faire



- Décolorants non dilués
- Produits au chlorure



- Fil de laine
- Nettoyants abrasifs
- Coussinets en nylon
- Nettoyeurs à la vapeur



- Ne pas placer dans le lave-vaisselle :
- Plaque de friture en fonte
 - Supports de casseroles

IL EST IMPORTANT DE NETTOYER RÉGULIÈREMENT VOTRE APPAREIL, CAR L'ACCUMULATION DE GRAISSE PEUT RÉDUIRE SES PERFORMANCES OU L'ENDOMMAGER ET PEUT INVALIDER VOTRE GARANTIE.

OUTRE CE QUI PRÉCÈDE, N'UTILISEZ PAS DE GRATTOIRS EN MÉTAL POUR NETTOYER LA PORTE VITRÉE DU FOUR.

Nous offrons une large gamme de produits de nettoyage et d'accessoires pour votre appareil. Pour les acheter, veuillez visiter notre site Web mentionné au début de ce Guide de l'utilisateur.

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

Avant de commencer, veuillez lire les instructions. Planifier votre installation vous permettra d'économiser du temps et des efforts.

LE FAIT DE NE PAS INSTALLER DES APPAREILS CORRECTEMENT PRÉSENTE DES DANGERS ET POURRAIT DONNER LIEU À DES POURSUITES.

L'installation doit être effectuée par un installateur ou un ingénieur qualifié. Nous recommandons que l'appareil soit raccordé par une personne compétente membre d'un « régime de personnes compétentes » qui respectera les réglementations locales requises.

En raison de notre politique de développement et d'amélioration constants, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications. Des modifications peuvent avoir été apportées après la publication.

Veuillez suivre les points suivants très attentivement ;

Bien que toutes les précautions ont été prises pour faire en sorte que cet appareil ne comporte pas d'arêtes vives, nous vous recommandons de porter des gants de protection lorsque vous installez et déplacez cet appareil. Cela permettra d'éviter les blessures.

Vérifiez que vous disposez tous les câbles secteur loin des sources de chaleur.

L'espace réservé pour la circulation de l'air, situé au-dessous et à l'arrière de la plaque chauffante améliore sa fiabilité en faisant en sorte qu'elle se refroidisse efficacement.

Les installations doivent être effectuées conformément aux réglementations nationales applicables pour ce type de produit.

RÉGLEMENTATIONS ET NORMES

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage sont énoncées sur l'étiquette signalétique.

Cet appareil n'est pas branché sur un dispositif d'évacuation de combustion. Il doit être installé et branché en se conformant à la réglementation en cours relative à l'installation. Les conditions concernant la ventilation doivent être scrupuleusement respectées.

Il est dans votre propre intérêt et sécurité de faire installer et réparer tous les appareils au gaz par des personnes compétentes. Les installateurs agréés GAS SAFE s'engagent à travailler à des conditions satisfaisantes. En cas de révision de la législation ou des normes depuis la publication de ce livret, utiliser toujours la toute dernière version.

Pour l'installation dans les pays hors Royaume-Uni, l'appareil doit être branché conformément à la législation locale concernant les appareils au gaz et à l'électricité.

Conditions de la ventilation

L'utilisation d'appareils de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la cuisine est bien ventilée : garder les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation motorisé (hotte d'extraction motorisée). Un usage intensif prolongé de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique, si installée.

La pièce qui contient l'appareil doit être équipée d'une arrivée d'air conformément à la norme BS 5440 : Partie 2 : 1989 :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre qui s'ouvre, ou un mécanisme équivalent, et certaines pièces exigent également une ventilation permanente.

Pour des pièces d'un volume jusqu'à 5 m³, une ventilation de 100 cm² est requise.

Si la pièce a une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, ou si le volume de la pièce est supérieur à 10 m³, AUCUNE VENTILATION n'est requise.

Pour des pièces d'un volume compris entre 5 m³ et 10 m³, une ventilation de 50 cm² est requise.

Si d'autres appareils à combustion au fuel sont présents dans la même pièce, la norme BS 5440 : Partie 2 : 1989 doit être consultée afin de définir les conditions de ventilation.

Cet appareil ne doit pas être installé dans une pièce de moins de 20 m³ ou dans une salle de bains ou une douche.

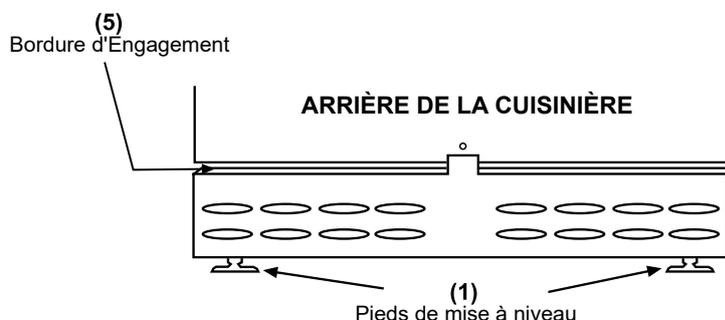
Les fenêtres et les ventilations permanentes doivent donc ne pas être bloquées ou retirées sans avoir d'abord consulté un installateur agréé GAS SAFE.

AVANT L'INSTALLATION

Nivellement de votre table de cuisson

Placer un niveau à bulle sur une feuille de cuisson sur une plaque de four.

La cuisinière est équipée de pieds de mise à niveau (1). Mettez à niveau votre cuisinière à la hauteur que vous souhaitez à l'aide des pieds de mise à niveau situés à l'avant et à l'arrière de la cuisinière.



Roulettes arrière (le cas échéant)

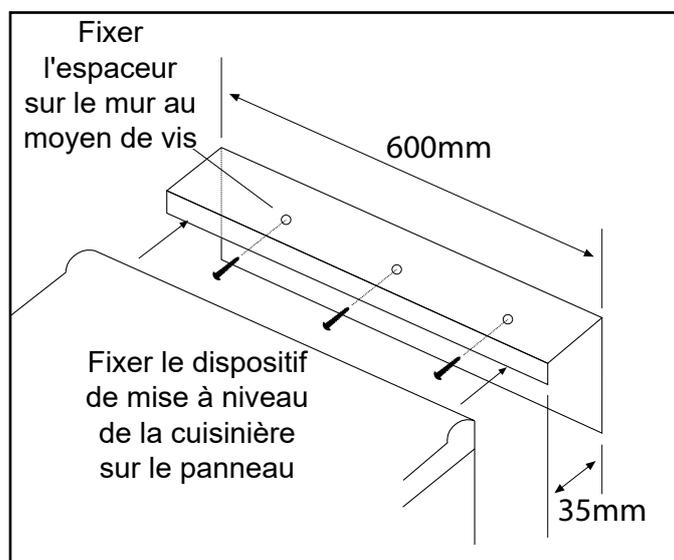
Un ajustement de la hauteur des roues peut être effectué avec un tournevis à travers le trou hexagonal dans la plinthe avant.

Produits avec capot en fonte (si installé)

Un espacement de 35 mm devra être réservé entre l'arrière de la cuisinière et le mur du fond, afin que le capot puisse s'ouvrir complètement. Pour s'assurer que cet espacement sera conservé, le bloc de butée (fourni) devra être monté en suivant les instructions suivantes.

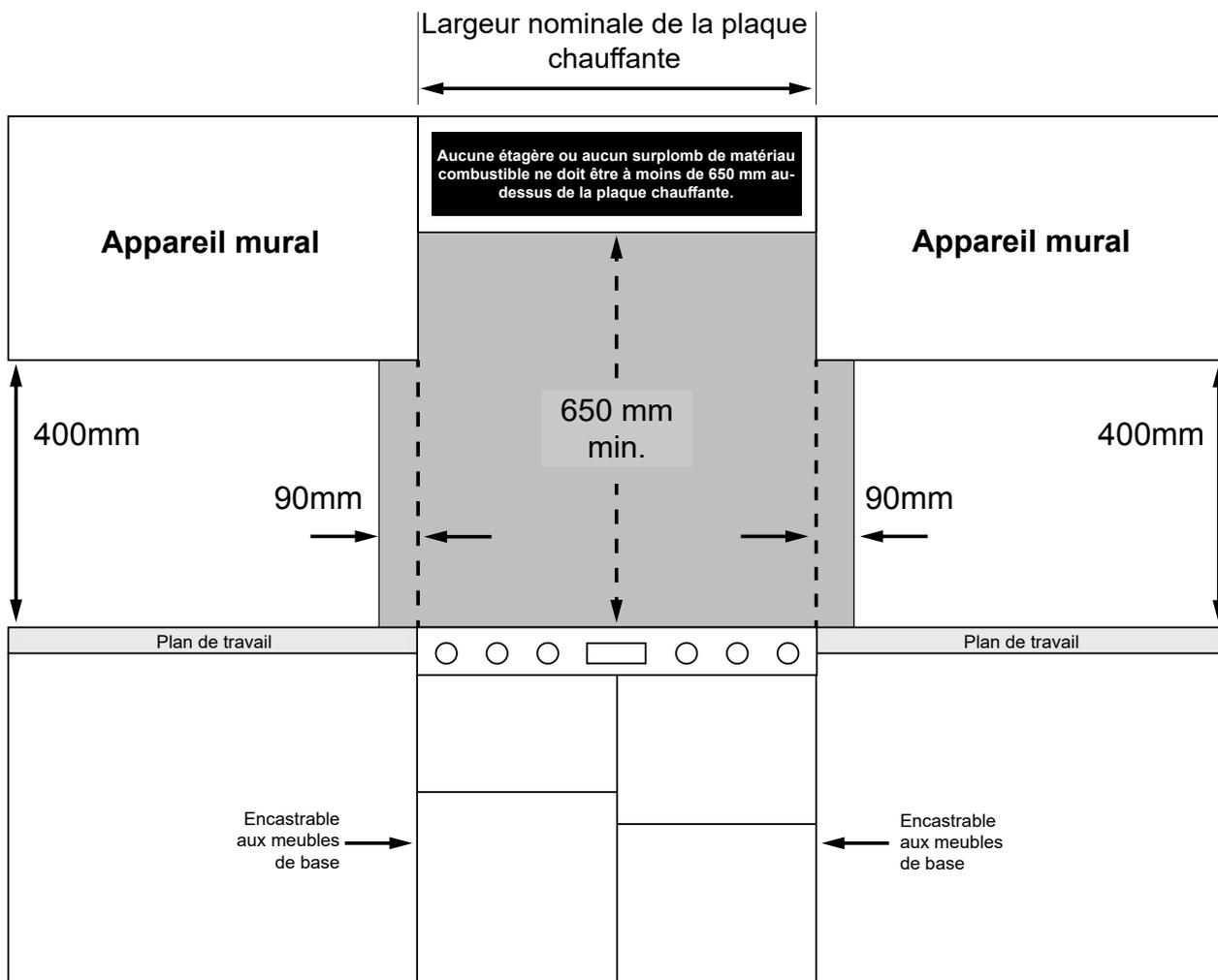
Fixer le bloc de butée sur le mur - en utilisant des vis et des chevilles (non fournies) - et s'assurer qu'il est à niveau avec la plaque de cuisson, comme indiqué.

Remarque : La distance d'espacement de 35 mm ne devra pas être réduite.



DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

Dégagements du placard/de la hotte



- Cette cuisinière peut être encastrée dans le mobilier de base de votre cuisine.
- Si votre appareil est pourvu d'une porte d'ouverture latérale, il est conseillé de laisser un espace de 60 mm pour pouvoir ouvrir la porte entièrement.
- La cuisinière doit respecter un dégagement latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90 mm jusqu'à une hauteur de 400 mm.

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

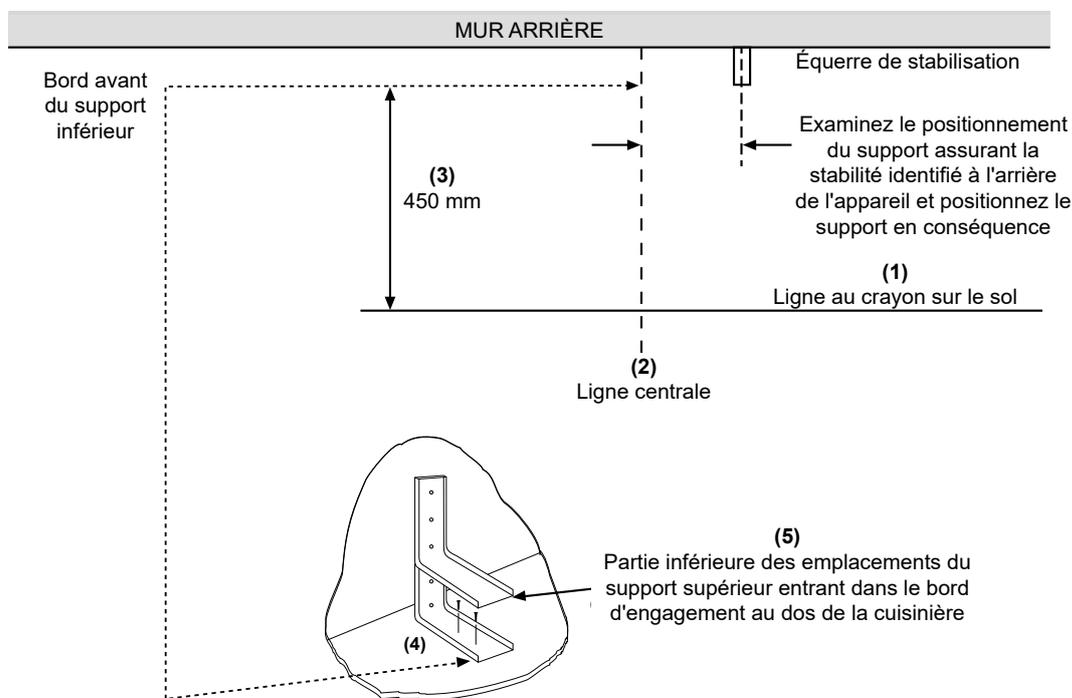
Équerre de stabilisation

Si la cuisinière est équipée d'une connexion souple, une équerre de stabilisation devra être fixée afin de s'engager sur l'arrière de la cuisinière. Il est possible d'acheter une équerre de stabilisation chez votre distributeur local.

Remarque : S'assurer que l'espaceur arrière est installé avant de placer l'équerre de stabilisation.

Une équerre de stabilisation peut être fixée de la manière suivante :

1. Mettre la cuisinière en position et tracer une LIGNE AU CRAYON le long de la bordure frontale.
2. Marquez le centre de la cuisinière pour indiquer l'ALIGNEMENT CENTRAL du support.
3. Enlevez la cuisinière et mesurez 450 mm à partir de la LIGNE AU CRAYON pour localiser le bord avant du support inférieur.
4. Fixez le support au sol. Mesurez du sol au bord d'engagement à l'arrière de la cuisinière et ajoutez 3 mm.
5. Assemblez la face inférieure de la partie supérieure du support à cette hauteur

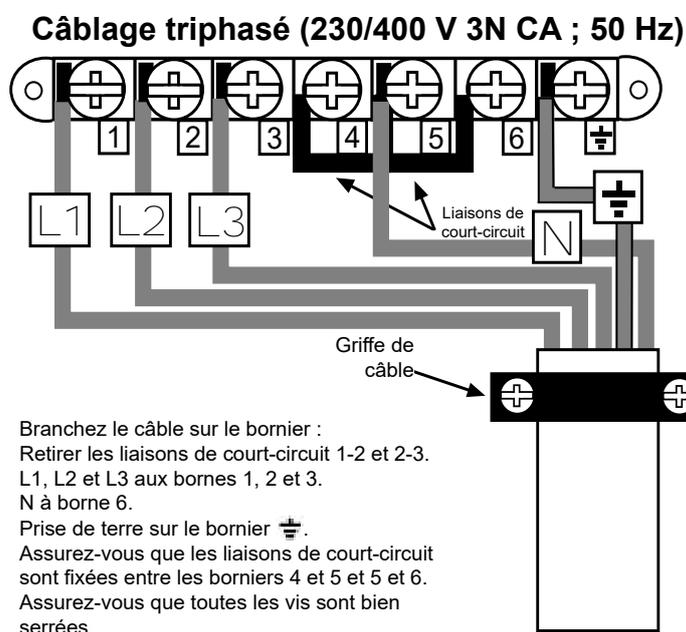
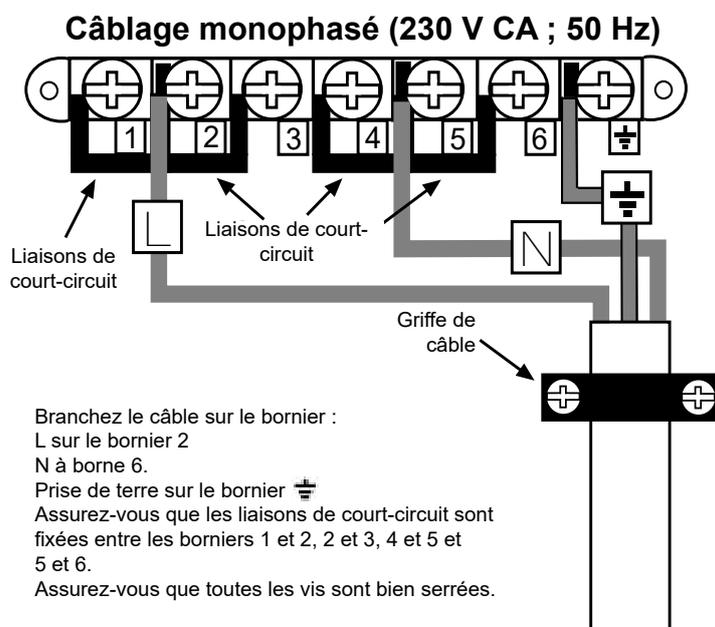


CÂBLAGE ÉLECTRIQUE ET ALIMENTATION EN GAZ

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

- L'appareil devra être branché sur un disjoncteur assurant la coupure sur chacun des pôles avec une distance de séparation entre les contacts de 3 mm au minimum.
- L'enlèvement du couvercle du bornier à l'arrière de l'appareil permettra d'accéder aux bornes secteur.
- Le branchement doit être effectué avec un raccord flexible approprié avec une température nominale minimale de 70 °C.
- Dénuder d'abord les fils puis faire passer le câble au travers du serre-câbles.
- Connecter le câble sur le bornier et serrer les vis du serre-câbles, comme illustré.
- Replacer le couvercle du bornier.
- Le câble devra être assez long pour pouvoir déplacer la cuisinière, mais il ne devra pas être en contact avec le sol afin de ne pas se tordre ou se trouver coincé lorsque la cuisinière poussée en arrière.

Les vis et les colliers du bornier peuvent être endommagés par un serrage et un desserrage excessifs. N'UTILISEZ PAS DES OUTILS ÉLECTRIQUES !



CÂBLAGE ÉLECTRIQUE ET ALIMENTATION EN GAZ

Raccordement à l'alimentation au gaz

L'entrée de la cuisinière est un filetage (BSP) de ½ pouce situé dans l'angle arrière droit. Installer le branchement à baïonnette. Celui-ci devra être placé de manière à s'assurer que le raccord flexible ne se vrille pas.

En aucune circonstance, le raccord flexible ne doit entrer en contact avec les tubes en acier verticaux du four à l'arrière de l'appareil.

Utiliser un raccord flexible d'une longueur de 900 mm à 1125 mm.

Assurez-vous que tous les tuyaux sont de la bonne cote pour la taille et la température.

Les raccords flexibles doivent être conformes à la norme BS 669. Les parties de l'appareil susceptibles d'entrer en contact avec un raccord flexible peuvent supporter une température inférieure à 70 °C.

Après l'installation, vérifier que tous les raccordements sont protégés contre les fuites de gaz.

Mise en service

Aération du brûleur

Tous les brûleurs possèdent une aération fixe sans réglage possible.

Brûleur de la table de cuisson

Tourner le bouton de commande vers la position FULL ON, attendre une seconde avant d'appuyer sur le bouton d'allumage ou de tenir une allumette allumée ou un briquet près du brûleur. Maintenir le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Ne pas maintenir le bouton de commande enfoncé plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume dans ce laps de temps, relâcher le bouton et attendre une minute avant d'essayer de le rallumer.

Vérifiez le fonctionnement des composants électriques

Programmateur horaire / Minuterie

Vérifiez les fonctions décrites dans le Guide de l'utilisateur.

Lumière du four et ventilateur de convection

Ouvrir la porte du four principal. Tournez le bouton de commande du four principal au réglage du dégivrage. Vérifiez que l'éclairage du four et le ventilateur de convection s'allument tous les deux. Repositionnez le bouton de commande en position arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Ouvrez la porte du gril. Placez le bouton de commande du gril sur le réglage pleine puissance . Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne. Repositionnez le bouton de commande en position arrêt et vérifiez que le ventilateur de refroidissement s'arrête immédiatement.

Système de sécurité du capot (si installé)

Allumer tous les brûleurs de la table de cuisson y compris le wok. Essayez de fermer le capot et assurez-vous que toutes les flammes sont éteintes par le système de sécurité.

Si vous êtes convaincu que la cuisinière fonctionne correctement, éteignez-la et montrez au client comment l'utiliser.

Veiller à demander au client de manipuler l'horloge (si installée) et les commandes.

Expliquez à l'utilisateur que le système de sécurité du capot ne doit pas être utilisé pour éteindre les brûleurs de la table de cuisson. Les boutons de commande doivent toujours être mis en position arrêt après utilisation.

Remarque : Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement, signaler le problème à l'utilisateur et apposer une note d'avertissement sur la cuisinière. Si le problème s'avère dangereux, déconnecter la cuisinière. En cas de défaillance, il faudra conseiller à l'utilisateur de contacter le centre local d'assistance du fabricant ou le distributeur.

Avant de quitter les lieux, remettez le guide de l'utilisateur au client

Veillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

Veillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

Veillez conserver ce livret pour toute référence ultérieure ou pour une autre personne qui pourrait utiliser l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

PRODUITS COMBUSTIBLES MIXTES

Badge de données - situé sur la partie inférieure du cadre avant

Type de gaz - ce type de cuisinière peut être utilisé avec du gaz naturel et du gaz LP

Catégorie de gaz - II2H3+

Réglage de la pression

Gaz naturel G20 à 20 mbar (réglage prévu)

Gaz LP G30 à 28 à 30 mbar

G31 à 37 mbar

G30 à 50 mbar

G31 à 50 mbar

Aération - fixe

Classe d'appareil - classe 1, autonome

Gril - électrique

Table de cuisson - les brûleurs sont équipés de têtes et de capuchons amovibles à des fins de nettoyage. Électrodes dissimulées pour chaque brûleur.

Alimentation/charge électrique

220 V à 240 V ~ 50 Hz

4 000 à 4780 W

Avertissement : Cet appareil doit être raccordé à la terre.

Un kit de conversion LPG est fourni avec cet appareil

Gaz	Brûleur	GB IE	
		Taux nominal G20 à 20 mbar	Taille de l'injecteur
Gaz naturel	Table – petit	1,0 kW	77
	Table - moyen	2,0 kW	104
	Table - wok	4,0 kW	152
	Apport maximal de chaleur	∑Qn 9,00 kW	

Gaz	Brûleur	Taux nominal Qn	Taille de l'injecteur
Gaz LP G30/G31 à 28 à 30 mbar ; G31 à 37 mbar	Table – petit	1,0 kW	50
	Table - moyen	2,0 kW	70
	Table - wok	4,0 kW	100
	Apport maximal de chaleur	∑Qn 9,00 kW	

Gaz	Brûleur	G30 (kW)	G31 (kW)	Taille de l'injecteur
Gaz LP G30/31 à 50 mbar	Table – petit	1,00	0,87	43
	Table - moyen	2,00	1,75	62
	Table - wok	4,00	3,50	88
	Apport maximal de chaleur	∑Qn 9,00 kW	∑Qn 7,79 kW	