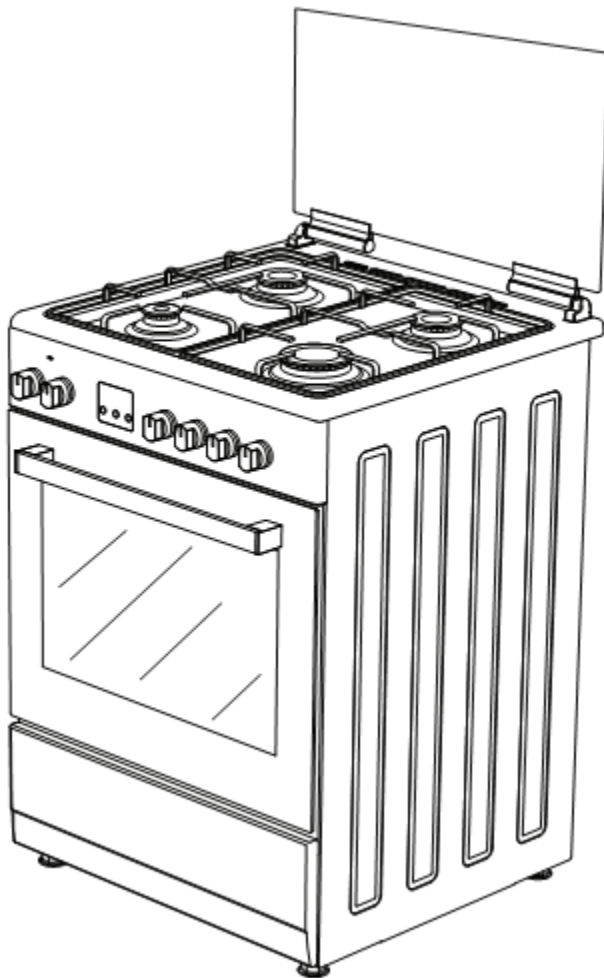


CUISINIÈRE GAZ

60x60 Modèle : SCG6MFC/SCG6MFCIX/SCG6MFCB



SCHNEIDER NOTICE TECHNIQUE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CONSIGNES DE SECURITE

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lire attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Conserver cette notice d'utilisation avec votre appareil.

Pour éviter toute erreur ou accident, veiller à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre

• AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- ✓ ATTENTION : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- ✓ ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- ✓ ATTENTION : Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz,

électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

- ✓ ATTENTION : Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, le transporter dans sa position d'utilisation munie de ses cales de transport.
- ✓ ATTENTION : Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- ✓ ATTENTION : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi. Utiliser que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.
- ✓ ATTENTION : Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- ✓ ATTENTION : Lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : couper le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès services de votre

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

- ✓ ATTENTION : Pendant et après le fonctionnement de l'appareil, le hublot de porte est chaud, les récipients et leur contenu peuvent basculer, et les composants de la table s'échauffent. Tenir éloigné les enfants. Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques corporels et matériels.

- ✓ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS INSTALLATION :
 - ✓ À la réception de l'appareil, le déballer ou le faire déballer immédiatement. Vérifier son aspect général. Faire les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
 - ✓ Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
 - ✓ Cette cuisinière est lourde, faire attention lors de son déplacement.
 - ✓ Ne pas déplacer le produit en le soulevant par la poignée du four.
 - ✓ Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique ou sur l'étiquette

- ✓ Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.
 - ✓ Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
 - ✓ L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
 - ✓ Il n'est pas destiné à être utilisé dans :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - les environnements de type chambre d'hôtes ;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
 - ✓ Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.
- ✓ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SECURITE DES ENFANTS :

- ✓ Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Veiller à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- ✓ Éloigner les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de l'appareil.
- ✓ S'assurer que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

✓ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS UTILISATION :

- ✓ Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- ✓ Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.
- ✓ Ne pas modifier ou ne pas essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- ✓ Avant la première utilisation de votre appareil, faire chauffer le four une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors

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

- ✓ Avant d'utiliser votre appareil, s'assurer qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- ✓ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus efficace, par exemple en ouvrant la fenêtre ou une aération plus efficace par exemple en augmentant la puissance de la VMC si elle existe.
- ✓ Baisser ou éteindre toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer le récipient.
- ✓ Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Eviter tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyer le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- ✓ L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. S'assurer une bonne aération de la cuisine. Maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique.
- ✓ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus efficace, par exemple en ouvrant la fenêtre ou une aération plus efficace par exemple en augmentant la puissance de la VMC si elle existe.
- ✓ Surveiller attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme frite, beignets...)
Les graisses surchauffées s'enflamment facilement

- ✓ Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière, s'assurer que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne sera pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- ✓ Ne pas utiliser sur la table de travail, de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords.
- ✓ Ne pas utiliser de récipients instables ou déformés, ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels. Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne pas l'utiliser comme plat à rôtir.
- ✓ En plus du ou des accessoires fournis avec votre appareil, utiliser que des plats, des moules à gâteaux résistants à de hautes températures.
- ✓ Pendant l'utilisation du four, la lèchefrite devient chaude, utiliser des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- ✓ Après l'utilisation, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt ».
- ✓ Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, s'assurer à ce que l'appareil soit toujours propre. Les projections de graisses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'enflammer.
- ✓ Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.
- ✓ Ne rien laisser sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.

- ✓ Ne pas placer de papier aluminium directement en contact de la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- ✓ Changer le tuyau de gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- ✓ Ne jamais tirer l'appareil par la poignée de la porte du four.
- ✓ Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir.
- ✓ Veiller à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs, (torchons, feuilles d'aluminium...)
- ✓ Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à vide sans récipient dessus.
- ✓ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- ✓ Essuyer les salissures se trouvant sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- ✓ Pendant le fonctionnement du four, le couvercle doit être relevé.
- ✓ Avant de fermer le couvercle, mettre toutes les manettes en position « arrêt » et attendre que la surface de cuisson soit refroidie afin de ne pas endommager le couvercle.
- ✓ Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- ✓ La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloigner les jeunes enfants.

✓ SECURITE DES ENFANTS

- ✓ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient été placés sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- ✓ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- ✓ Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- ✓ Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- ✓ MISE EN GARDE : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants

✓ BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- ✓ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
 - ✓ La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
 - ✓ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans cette notice.
 - ✓ N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
 - ✓ L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.
-
- **MISE EN GARDE** : utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les

dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- **PRECAUTIONS EMPLOI DU PLAN DE CUISSON**

- ✓ La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.

- ✓ Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.

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

- ✓ Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- ✓ N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).

- **MISE EN GARDE : laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.** Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.

- ✓ Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les foyers sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.

- ✓ N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 - ✓ 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.
 - ✓ Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.
- MISE EN GARDE : si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
 - ✓ Les récipients à semelle brute (fonte non émaillée, ...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique
 - ✓ Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
 - ✓ Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque vitrocéramique.
 - ✓ Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les récipients.
 - ✓ Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent, au refroidissement, provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
 - ✓ Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de

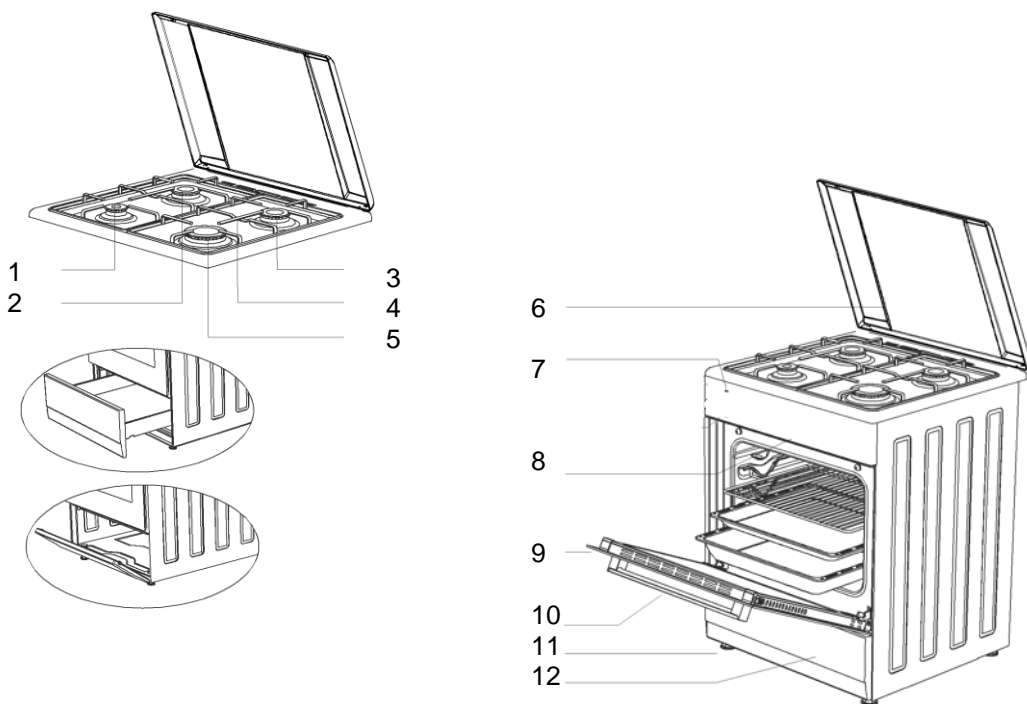
- cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.
- ✓ En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
 - ✓ À l'ouverture de la porte de l'appareil, veuillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
 - ✓ Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.
 - ✓ Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four. Cela pourrait rayer l'émail, voire entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.
 - ✓ Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
 - ✓ Si votre four dispose d'un ventilateur dont la protection peut être retirée pour le nettoyage, le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection et cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

- NETTOYAGE

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

- ✓ Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- ✓ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- ✓ Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Brûleur auxiliaire 49.3 mm de diamètre
2. Brûleur semi rapide 69 mm de diamètre
3. Brûleur semi rapide 69 mm de diamètre
4. Grille de support
5. Brûleur rapide 94.4 mm de diamètre
6. Couvercle supérieur
7. Bandeau de commande réglage partie four
8. Bandeau de commande réglage partie table de cuisson
9. Porte du four
10. Poignée du four
11. Pieds réglables
12. Tiroir

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESIGNATION			
Référence du modèle commerciale	SCG6MFC	SCG6MFCIX	SCG6MFCB
Référence du modèle constructeur	MFT1-6404ZERBB	MFT1-6404ZERIG	MFT1-6405IERSA
Dimensions (cm)	60X60		60X60
Masse de l'appareil (kg)	43		43
Puissance totale de l'appareil (kw)	2215		2215
Tension d'alimentation	220-240 Volt- 50 Hz		220-240 Volt- 50 Hz
Plaque de cuisson	Gaz		Gaz
Nombre de zone	4		4
Technologie de chauffage	Gaz		Gaz
Type de four	Catalyse		Catalyse
Nombre de cavité	1		1
Volume utile par cavité (litre)	66		60
Source de chaleur	Electricité		Electricité
Puissance par cavité kw	2215		2215
Témoin de mise sous tension et regulation du thermostat	oui		oui
Type de nettoyage par cavité	Catalyse		Catalyse
Classe d'efficacité énergétique	A		A

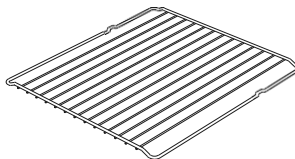
Cuisinière : classe 2 sous classe 1

Cat II _{E,3+}							
G 20/G 25-20/25mbar							
G 30/G 31-(28-30)/37mbar							
		Pays de destination:					
		FR				$\Sigma Q_n : 7,25kW / 527g/h$	
Brûleur	Type de gaz	Pression	Débit calorifique nominal	Consommations		Repère sur injecteur	Débit calorifique réduit
		(mbar)	(kW)	g/h	m ³ /h		(kW)
Auxiliaire	Gaz naturel Lacq (G20)	20	0,95		96	72	0,35
	Gaz naturel Groningue (G25)	25			98		
	Butane (G30)	28-30			69		
	Propane (G31)	37			68		
Semi-rapide	Gaz naturel Lacq (G20)	20	1,7		162	97	0,7
	Gaz naturel Groningue (G25)	25			175		
	Butane (G30)	28-30			124		
	Propane (G31)	37			121		
Rapide	Gaz naturel Lacq (G20)	20	2,9		276	115	0,85
	Gaz naturel Groningue (G25)	25			298		
	Butane (G30)	28-30			211		
	Propane (G31)	37			207		

LES ACCESSOIRES



La lèchefrite



La grille de cuisson

INSTALLATION

Important lire d'abord attentivement les avertissements.

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur. Important : n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

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

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

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

INSTALLATION

ATTENTION : L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

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

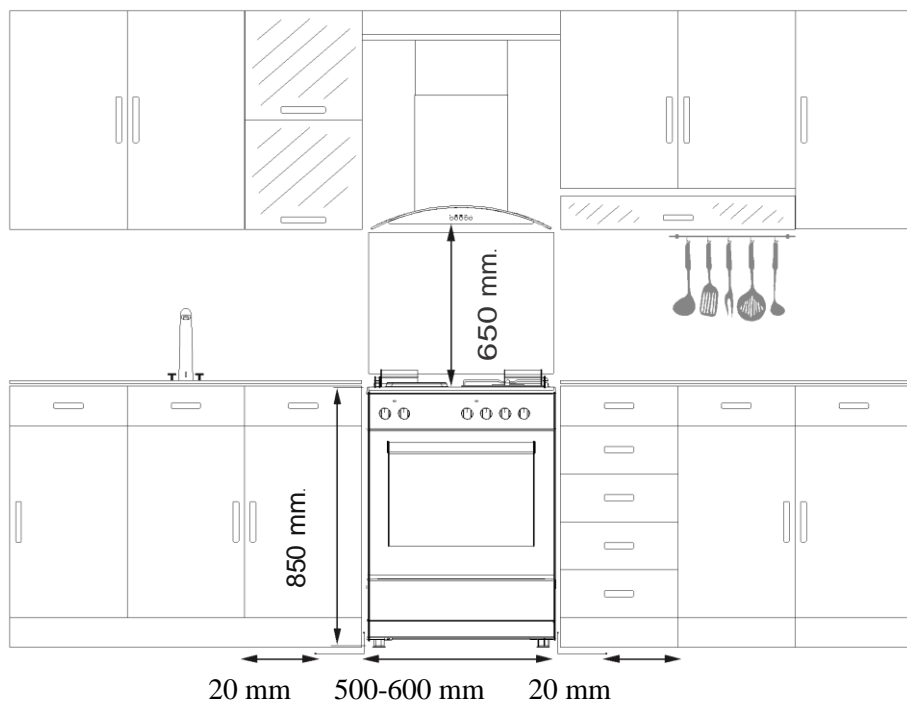
Si nécessaire, régler ses pieds au niveau du plan de travail

Placer l'appareil sur une surface plane et utiliser le dans un endroit bien aéré

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

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

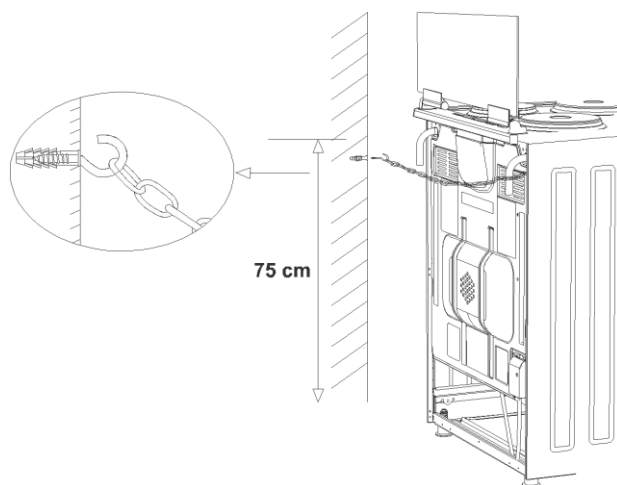
En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, respecter les distances ci-dessous par rapport aux parois latérales des meubles



DISPOSITIF ANTI BASCULEMENT

Cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité (qui se trouve au dos de l'appareil) avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur pour éviter tout risque de basculement (voir figure ci-contre).

Le revendeur décline toute responsabilité si un accident causant une blessure et/ou un dommage survenait suite au non-respect de cette instruction.



BRANCHEMENT

Avertissements :

- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble

électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.

Attention !

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez les schémas de raccordement indiqués au dos de l'appareil.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

1. Raccordez toujours le fil de terre de protection.
2. La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
3. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
4. Le câble n'est pas fourni. Veuillez-vous référer au tableau ci-dessous pour connaître le câble nécessaire en fonction de votre installation électrique.

Réseau Type de de branchement	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection du fusible
220-240 V~ 1N 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm ²	h05vv-f-3G- 1,5mm ²	1 x16A

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

- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

Un disjoncteur différentiel doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (celui-ci ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- L'installation électrique de l'appartement peut supporter la charge de l'appareil (voir tableau des caractéristiques)
- L'installation électrique doit être bien équipée d'une mise à la terre efficace

conformément aux normes applicables en la matière ;

• La prise ou l'interrupteur multipolaire est facilement accessible, une fois que la cuisinière est installée.

1. À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, soulevez les 2 clips sur le couvercle du boîtier comme indiqué sur la figure ci-contre.

ATTENTION : Des cavaliers (ou « jumpers ») sont positionnés pour un fonctionnement en 230 V monophasé.

L'appareil ne peut être alimenté en triphasé 400 V.

Les vis de connexion sont déjà desserrées, il n'est donc pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion. **Ne pas utiliser de visseuse électrique.**

2. Positionnez les cavaliers en fonction de la tension disponible dans l'habitation
3. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

ATTENTION : Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole de terre et doit être plus long que les autres fils.

4. Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement (voir ci-contre). Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
5. Connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-après.
6. Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

RACCORDEMENT

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

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

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

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

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

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

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

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

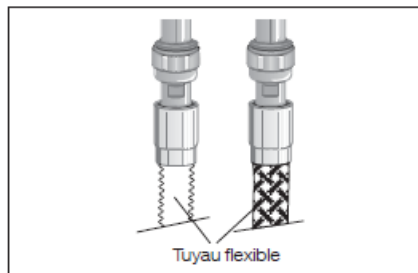
Appareil livré avec un about annelé NF + joint pour une utilisation de tube souple avec collier au GPL.

Raccordement par tuyau à embout mécanique.



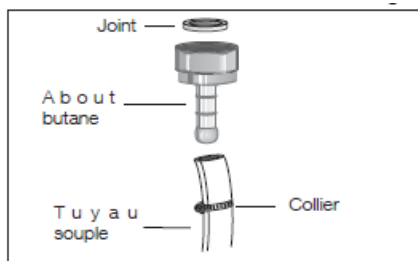
Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.

- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent. Le tuyau ne doit pas être en contact avec le carter du four de de l'appareil.



Raccordement par tuyau souple équipé de ses colliers.

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

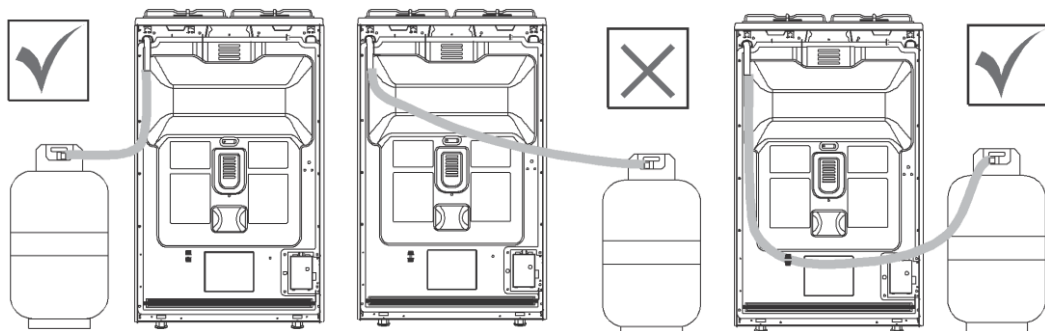


Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données à savoir :

Le raccordement gaz s'effectue :

- ✓ de façon que le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil,
- ✓ qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

- ✓ le tuyau ne doit pas présenter des courbes excessivement étroites ou des étranglements.



Les tubes et tuyaux flexibles doivent répondre aux exigences réglementaires :

Les tubes souples :

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

Les tuyaux flexibles à base de caoutchouc :

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

Les tuyaux flexibles métalliques :

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

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

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

(1) : gaz naturel ou propane distribués en réseau

(2) : butane ou propane distribués par bouteille ou citerne individuelle

(3) : ou modifiée sans remplacement du robinet de commande d'appareils

(4) : ou modifiée avec remplacement du robinet de commande d'appareils

(5) : interdit pour les nouvelles installations en propane

VERIFICATION ETANCHEITE

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

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

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

CHANGEMENT DE TYPE GAZ

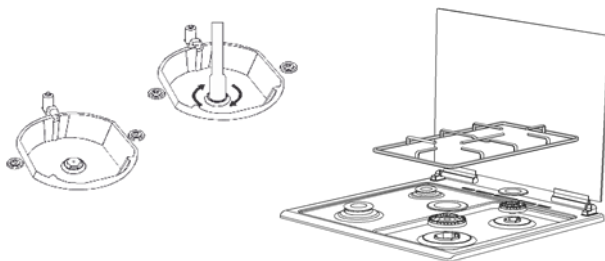
ATTENTION : Avant toute intervention, déconnectez votre cuisinière, vérifiez que toutes les manettes sont en position « arrêt », et que la cuisinière est complètement refroidie.

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent :

Brûleurs

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson
2. Sortir les brûleurs de leur logement
3. Retirez le couvercle et le corps du brûleur
4. Avec une clé à douille, dévisser les injecteurs
5. Remplacez par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs).
6. Veillez à serrer correctement les injecteurs.

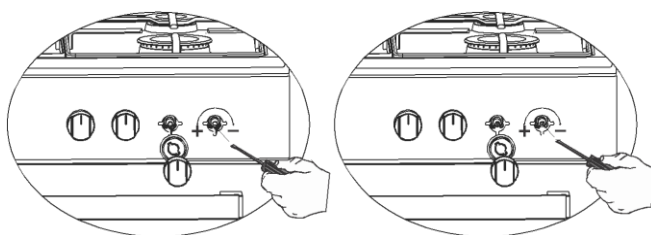
7. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



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

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

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



1. Allumer le brûleur
2. Ajuster et tourner la manette jusqu'à la position la plus réduite.
3. Retirer le bouton du robinet à gaz.
4. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour ajuster la vis de réglage du débit réduit.

5. La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 4mm.
6. Si la flamme est plus élevée que la position souhaitée, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre dans le cas contraire, tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
7. En guise de dernier contrôle, mettre le brûleur à la fois dans les positions flamme haute et flamme réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
8. La position de la vis peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé pour votre appareil.
9. En passant d'un type de gaz à un autre, veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais entraîner l'extinction de la flamme

UTILISATION

1. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2. Veillez à retirer le film protecteur recouvrant les éléments chauffants avant l'emploi.

3. Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four et laissez-le refroidir.

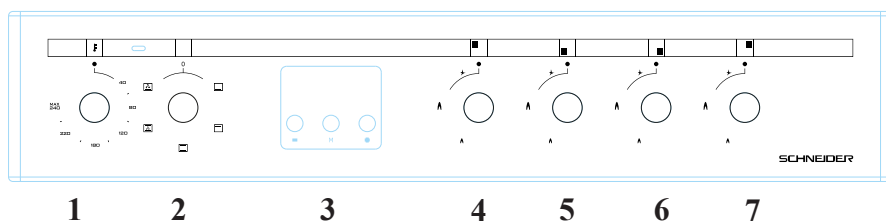
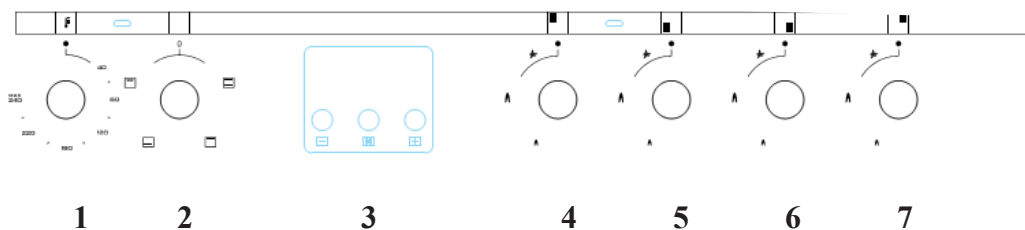
4. Pour éliminer tout résidu ou graisse ayant pu être laissé(e) durant la production :

- Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four et laissez-le refroidir.

- Tournez le bouton correspondant à l'un des 3 foyers de cuisson sur la position maximale et laissez-le fonctionner pendant 5 minutes. Éteignez le foyer et laissez-le refroidir. Faites la même opération sur tous les autres foyers.

Important : Aérez la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée.

BANDEAU DE COMMANDE



- 1. Bouton de thermostat du four**
- 2. Bouton de sélection des programmes du four**
- 3. Affichage numérique**
- 4. Bouton de fonctionnement du brûleur arrière gauche**
- 5. Bouton de fonctionnement du brûleur avant gauche**
- 6. Bouton de fonctionnement du brûleur avant droite**
- 7. Bouton de fonctionnement du brûleur arrière droite**

Le bouton du thermostat vous permet de choisir la température désirée (de 40 à 240°C).

Tournez le bouton pour faire chauffer le four.

Le témoin lumineux de fonctionnement du four s'allume.

Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée.

Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Pour faire fonctionner votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps désiré.

UTILISATION DU FOUR

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

- Placez les aliments au four lorsque la température sélectionnée est atteinte et que le témoin lumineux s'éteint.
- Repositionnez le bouton du thermostat en position « » lorsque la cuisson est terminée.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON





Symbole	Signification	Explication
	Sole inférieure	Seule la résistance de sole inférieure fonctionne. Ce mode est idéal pour cuire les fonds de tartes et autres pâtisseries.
	Sole supérieure	Seule la résistance de sole supérieure fonctionne. Ce mode est idéal pour les grillades.
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir.
	Gril	La résistance du gril (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode est adapté pour finir la cuisson en surface (gratins).

TABLEAU DE CUISSON

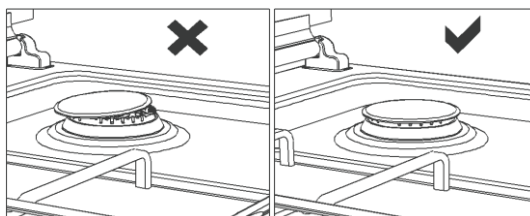
Aliments	Température (°C)	Position des gradins	Durée de Cuisson (min.)
Gâteaux	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	170-180	2	25-30
Petit Pâté	180-200	2	35-45
Pâtisserie	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasagne	180-200	2	25-40
Meringue	100	2	60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

(Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Avant d'utiliser votre appareil, s'assurer que les chapeaux des brûleurs soient placés comme il convient.

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



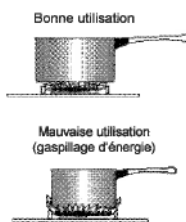
Ne pas utiliser des récipients à base concave ou convexe, utilisez toujours des

réipients à fond plat appropriées à la taille de chaque brûleurs (voir tableau suivant) :

Brûleur rapide	22-24cm
Brûleur semi-rapide	18-20cm
Brûleur auxillaire	12-18cm

Utilisez des récipients dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le bruleur.

Si vous utilisé des récipients inférieurs, la flamme peut être découverte et provoquer des risques d'incendie.



Sur le tableau de bord, un schéma indique à quel brûleur se réfère la manette.

1. Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné sur la position MAXIMUM (grande flamme)
2. Une fois l'allumage effectué, continué à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.
3. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.
4. Ne pas utiliser plus de 15 secondes l'allumage. Si après ce laps de temps, le brûleur ne s'allume pas, arrêter pendant quelques instants.
5. Régler la puissance de cuisson souhaitée (grande flamme /petite flamme) et poser votre récipient.
6. Après chaque utilisation, tourner le bouton en position off

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette du brûleur et ne pas essayer de rallumer pendant au moins 1 min.

Le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

Attention !

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

- ✓ Utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils adhèrent parfaitement à la zone de chauffe.
- ✓ Utilisez toujours des récipients dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.
- ✓ Ne jamais laisser un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance. Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus graisseux pourraient prendre feu.
- ✓ Ne laissez jamais un foyer allumé sans récipient dessus car le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et vous risquez d'endommager l'élément chauffant.
- ✓ Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de gros récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.
- ✓ Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
- ✓ Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.
- ✓ Ne jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Celle-ci n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson et/ou du four :

- Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur la position « » (arrêt).
- Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.

RECOMMANDATIONS GENERALES

- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

- Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commande.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle puis séchez avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface de cuisson.
- Pour nettoyer votre table de cuisson, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.

NETTOYAGE DU FOUR

- L'intérieur du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.
- Faites fonctionner votre four à vide (sans les accessoires) à température maximale pendant environ 50 minutes. Lorsque le four a refroidi, enlevez les résidus avec une éponge humide.
- Après chaque utilisation, essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Pour le nettoyage des parois, n'utilisez pas d'éponge récurante ou de brosse dure car vous risquez de détériorer le revêtement spécial, ce qui entraînerait un dysfonctionnement du système de nettoyage.
- Les parois ne doivent pas être nettoyées avec de l'eau ou du détergent, mais juste avec une brosse douce.

NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES ET DU MILIEU DU FOUR

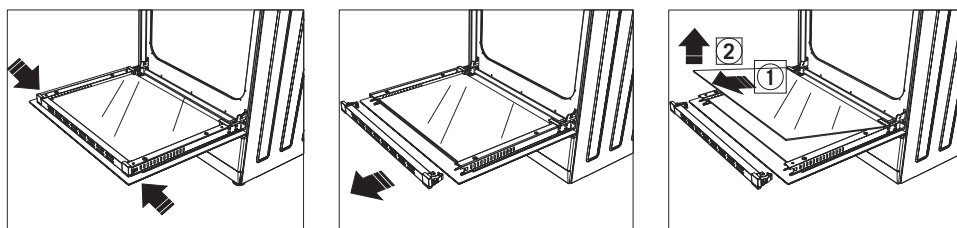


FIG A

B

C

Les vitres intérieures et du milieu peuvent se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Cette opération se fait à froid.

- Pour le démontage, ouvrez complètement la porte et appuyez sur loquets en plastique de chaque côté de la porte (figure A). Tirez le profilé dans votre direction (figure B). Soulevez la vitre intérieure pour la retirer (figure C). Nettoyez la vitre, et remplacez-la avec le profilé en effectuant la procédure inverse.
- Pour retirer la vitre du milieu, effectuez la même procédure que pour la vitre intérieure.
- Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côtés

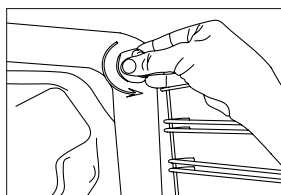
intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

ATTENTION :

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

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

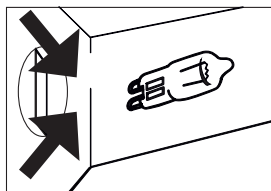
MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation et que la cavité soit froide avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique et de brûlure.



Caractéristiques de l'ampoule :

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

Culot E14



Caractéristiques de l'ampoule :

- Culot G9
- 230 V~
- Max. 15 - 25 W

Culot G9

1. Assurez-vous que les boutons sur sont la position « » (arrêt), puis débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de protection (figure I). Si vous avez du mal à la tourner, utilisez un gant. Nettoyez-le et séchez-le complètement.
3. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
4. Revissez l'ampoule, puis replacez le couvercle.

Exclusions de garantie :

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

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

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

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.



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

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 pas jeter les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères

INFORMATION DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.



Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
Immeuble Spaak
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-bois France