

# CUISINIÈRE PIANO

## GUIDE D'UTILISATION



SCG9MFCB / SCG9MFCIX / SCG9MFCW






# SCHNEIDER

## AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTES

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

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

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

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

### SECURITE GENERALE

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

**⚠ Avertissement** : Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.


**⚠Avertissement** : Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transporter l'appareil dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.

**⚠Avertissement** : Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne 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.

**⚠Avertissement** : Lors du nettoyage de l'appareil, mettre les boutons sur la position « Arrêt », et attendre que l'appareil soit complètement refroidi. Utilisez uniquement des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

**⚠Avertissement** : Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

**⚠Avertissement** : Lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

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

## **SECURITE DES ENFANTS**

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'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 (sangle, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

## BRANCHEMENT

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil 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 le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.



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

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

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

## INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

Il n'est **pas** destiné à être utilisé dans :

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

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

**⚠Avertissement** : Cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité afin d'éviter tout risque de basculement.

## UTILISATION

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.

Ne pas modifier ou ne pas essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Avant la première utilisation de votre appareil, faire chauffer le four une fois, à vide, afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. S'assurer alors que la pièce est suffisamment aérée : VMC en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et l'accumulation de fumée.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus efficace, par exemple en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la VMC.

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

Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠️ Avertissement** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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



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

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

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

Ne jamais tirer l'appareil par la poignée de la porte du four.

Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs, (torchons, feuilles d'aluminium...).

Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à vide sans récipient dessus.

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



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

**⚠ Avertissement** : 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.

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.

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.

## NETTOYAGE

**⚠ Avertissement** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique.



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

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

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

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



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

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

#### Informations sur la signification du marquage de conformité



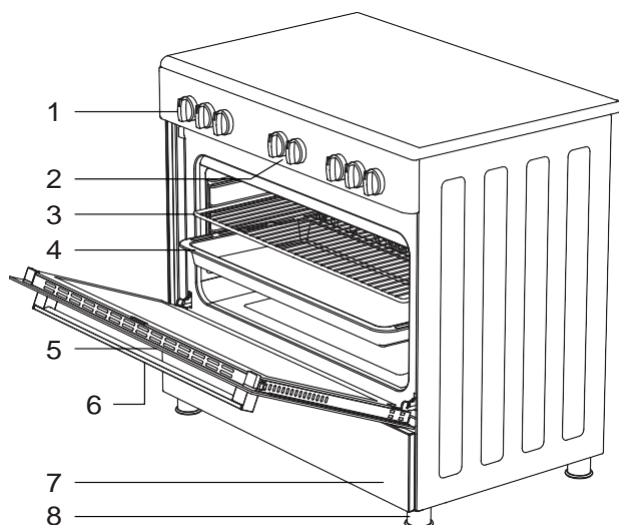
Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/EU (Basse Tension), 2014/30/EU (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les Equipements Electriques et Electroniques).

# SOMMAIRE

<b>AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS</b>	Page 2
<b>I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	Page 12
<b>II - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b>	Page 14
<b>III - INSTALLATION</b>	Page 16
A - Emplacement	Page 16
B - Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage	Page 16
C - Aération	Page 17
D - Installation	Page 17
E - Raccordement	Page 18
F - Vérification étanchéité	Page 20
G - Changement injecteurs	Page 21
H - Branchement au réseau électrique	Page 22
<b>IV - AVANT UTILISATION</b>	Page 25
<b>V - UTILISATION</b>	Page 26
A - Utilisation du four	Page 26
B - Utilisation de la plaque de cuisson	Page 28
<b>VI - NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	Page 30
Nettoyage du bandeau de commande	page 30
Nettoyage de la table de cuisson	page 30
Nettoyage des accessoires	page 30
Nettoyage du four	page 30
Nettoyage de la vitre du four	page 31
Remplacement de la lampe du four	Page 31
<b>VII - PANNES ET SOLUTIONS</b>	Page 32
<b>VIII - GARANTIE</b>	Page 32
<b>IX - MISE AU REBUT</b>	Page 33

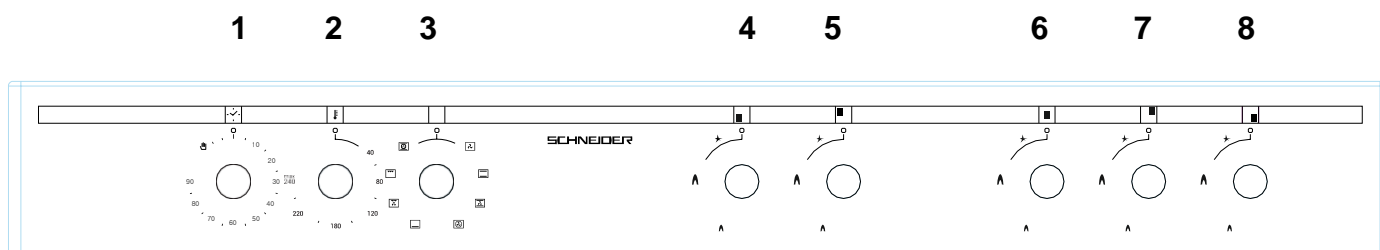
Ce guide d'utilisation est disponible dans la langue suivante :  
- FR (version originale)

## I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL



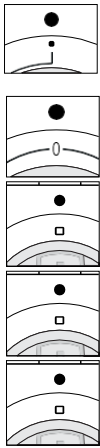
1. Bouton de commande
2. Panneau de commande
3. Grille de cuisson
4. Lèche frite
5. Porte du four
6. Poignée du four
7. Rangement inférieur
8. Pieds

### BANDEAU DE COMMANDE



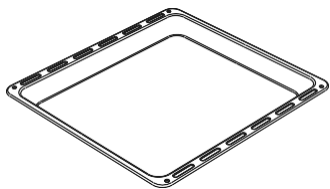
1. Minuterie
2. Bouton de thermostat du four
3. Bouton de sélection du mode de cuisson
4. Bouton de sélection du foyer avant gauche
5. Bouton de sélection du foyer arrière gauche
6. Bouton de sélection du foyer central
7. Bouton de sélection du foyer arrière droit
8. Bouton de sélection du foyer avant droit

### Position « Arrêt » (1)



(1) Tourner le bouton pour placer le symbole « Arrêt » en face du repère de sélection [●] et ainsi arrêter le fonctionnement du four ou du foyer concerné.

### ACCESSOIRES FOURNIS



Une lèchefrite :

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



Une grille de cuisson

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

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

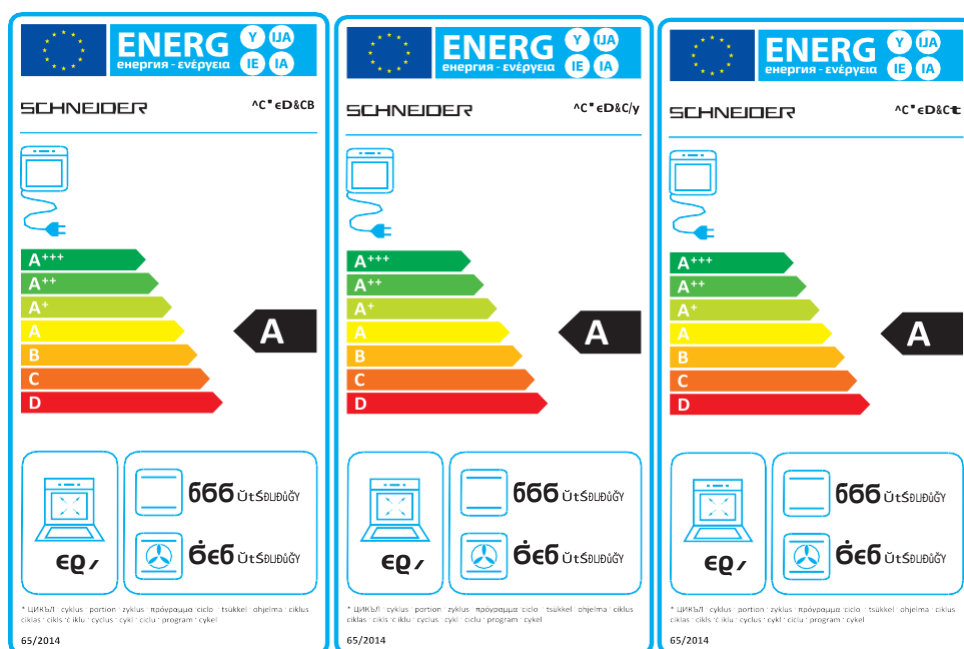
## II- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence	SCG9MFCB SCG9MFCX SCG9MFCW
Dimension (LxHxP)	67,5 X 95,5 X 88,1 cm (+ 0,1 cm)
Poids	64 kg env.
Type d'installation	Pose libre
Alimentation électrique	220-240 V~ / 50 Hz
Puissance totale de l'appareil	3,6 kW
Volume utile du four	95 L
Puissance du four	W
Mise sous tension et régulation du thermostat	Oui
Plage de thermostat	40° – 240 C°
Type de nettoyage	Manuel

### FICHE PRODUIT

CONFORME A LA DIRECTIVE SUR LES EXIGENCES EN MATIERE d'ECOCONCEPTION 2009 /125/CE  
Norme : EN 60350-1 / 2011

Marque	SCHNEIDER
Référence	SCG9MFCB SCG9MFCX SCG9MFCW
Indice d'efficacité énergétique par cavité (IEE <sub>cavité</sub> )	95,8
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie (kWh par an), calculée sur la base du mode de cuisson conventionnel. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.	0,91 kWh/an
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume utile de cavité	95 litres



**Informations concernant les plaques de cuisson domestiques gaz  
CONFORME À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2009/125/CE - RÈGLEMENT N° 66/2014 SELON EN 30-2-1**

Identification	SCG9MFCB	
	SCG9MFCX	
	SCG9MFCW	
Type de plaque	gaz	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	5	
Témoin de mise sous tension	Oui	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz EE brûleur à gaz	Zone de cuisson avant gauche	56
	Zone de cuisson arrière gauche	56
	Zone de cuisson avant droite	55,5
	Zone de cuisson arrière droite	
	Zone de cuisson centrale	55,1
Efficacité Énergétique de la Plaque de Cuisson au Gaz EE Table de Cuisson au Gaz	55,7	

Cuisinière : classe 2 sous classe 1						
Cat II <sub>2E+3+</sub> G 20/G 25-20/25mbar G 30/G 31-(28-30)/37mbar		Pays de destination:		Σ <sup>Qn</sup> : 10,75 kW / 782g/h		
		FR				
Brûleur	Type de gaz	Pression (mbar)	Débit calorifique nominal (kW)	Consommation		Repère sur injecteur (mm)
				g/h	m <sup>3</sup> /h	
Central	Gaz naturel Lacq (G20)	20	3,50		0,333	1,40
	Gaz naturel Groningue (G25)	25				1,28
	Butane (G30)	28-30		254		0,96
	Propane (G31)	37				
Avant droit	Gaz naturel Lacq (G20)	20	2,90		0,276	1,15
	Gaz naturel Groningue (G25)	25				1,10
	Butane (G30)	28-30		211		0,85
	Propane (G31)	37				
Avant gauche Arrière gauche	Gaz naturel Lacq (G20)	20	1,70		0,162	0,97
	Gaz naturel Groningue (G25)	25				0,92
	Butane (G30)	28-30		124		0,65
	Propane (G31)	37				
Arrière droit	Gaz naturel Lacq (G20)	20	0,95		0,96	0,72
	Gaz naturel Groningue (G25)	25				0,70
	Butane (G30)	28-30		69		0,50
	Propane (G31)	37				

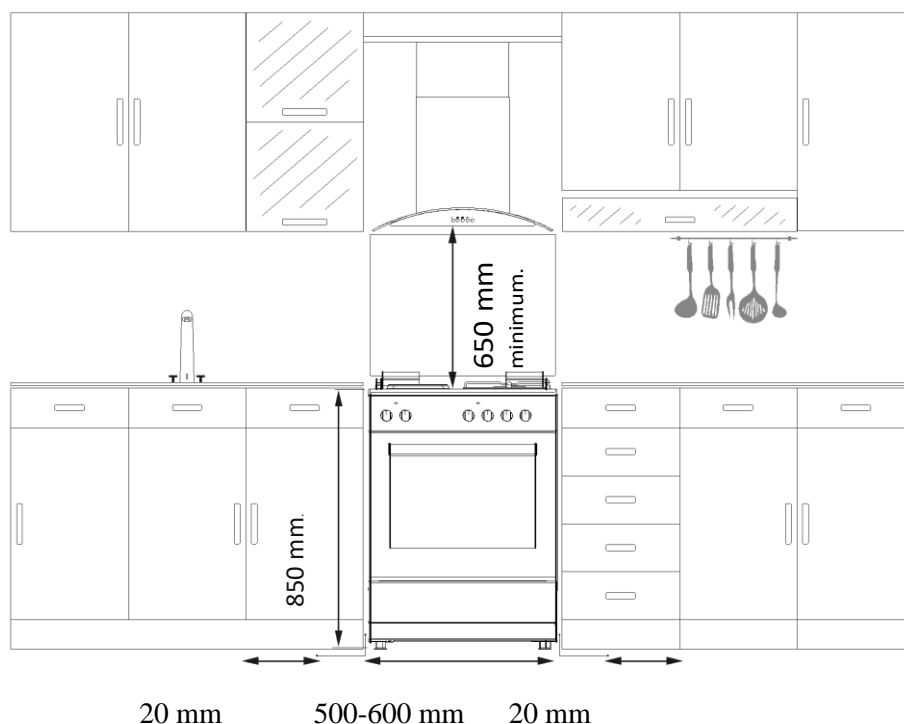


## III- INSTALLATION

**⚠ Avertissement :** 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 :** L'installation de cet appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

### A - Emplacement



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


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

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

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

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

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

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables :  
>PE< = polyéthylène ; >PS< = polystyrène ; >PE< = polypropylène ; ...  
Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

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

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

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

## C – Aération

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air ( $2\text{m}^3 \text{ air/h} \times \text{kW}$ ) de puissance installée – se reporter à la plaque signalétique de votre appareil.

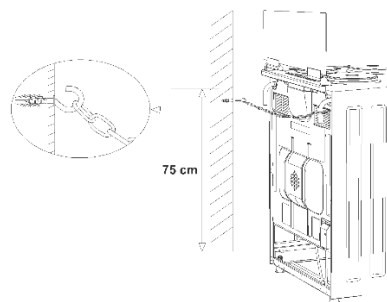
Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de combustion soient évacués.

L'aération doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins  $100\text{cm}^2$  au total.

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.

## D – Installation

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



Si nécessaire, ajustez les pieds réglables (en les vissant ou en les dévissant) par rapport au niveau du plan de travail.

**⚠ Avertissement :** la surface de la table de cuisson doit être horizontale après l'ajustement des pieds, afin d'éviter que les ustensiles de cuisson risquent de glisser vers l'extérieur de la table de cuisson.

Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

## E – 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, vérifiez que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être atteignables et visibles sur toute 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).

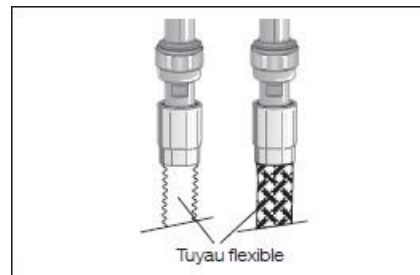
Appareil livré avec un about annelé NF + joint pour une utilisation de tube souple avec collier au GPL.

### Raccordement par tuyau à embout mécanique.



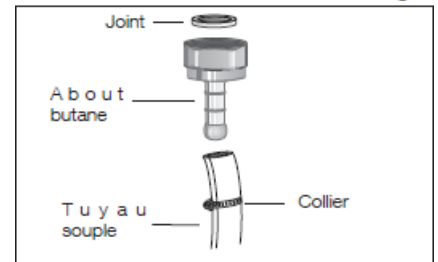
**Vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.**

- 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 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.

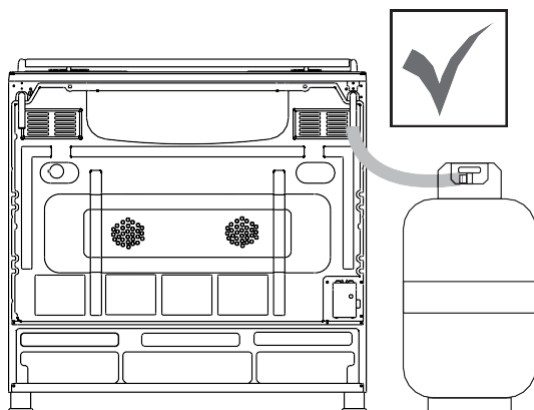


Figure 1

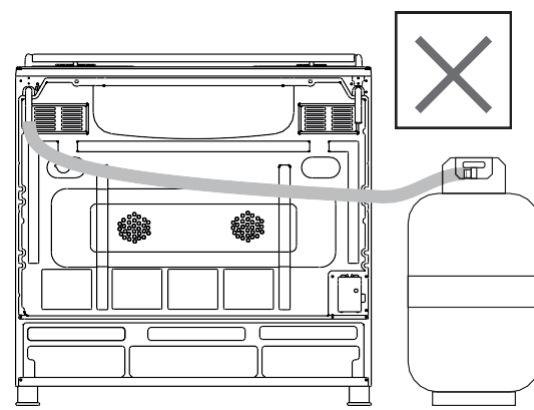


Figure 2

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

## F – Vérification étanchéité

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

Pour effectuer le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les 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.

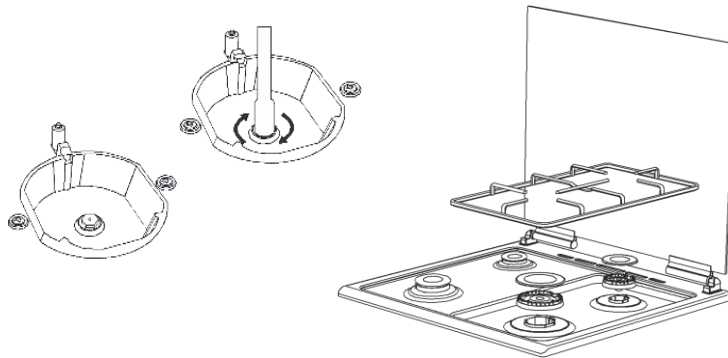
## G – Changement injecteurs

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

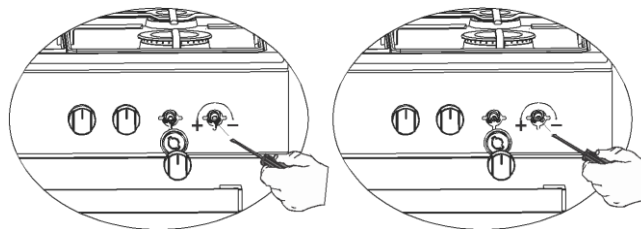
1. Enlevez les grilles du plan de cuisson
2. Sortir les brûleurs de leur logement
3. Retirez le couvercle et le corps du brûleur
4. Avec une clé à douille, dévisser les injecteurs
5. Remplacez par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs).
6. Veillez à serrer correctement 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.
10. Le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais entraîner l'extinction de la flamme.


## H - Branchement au réseau électrique

 **Avertissement** : Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.


L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.


**Cet appareil doit être relié à la terre** : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre (jaune/vert).

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

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 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 4 mm <sup>2</sup>	H05 VV-F-3G 4 mm <sup>2</sup>	1 x 40 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3 Phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05 VV-F-5G 1,5 mm <sup>2</sup>	3 x 25 A

 **Avertissement** : Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts. Ce disjoncteur doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

 **Avertissement** : N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques. Le câble d'alimentation doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

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

**Etape 1** : Coupez l'alimentation électrique du domicile.

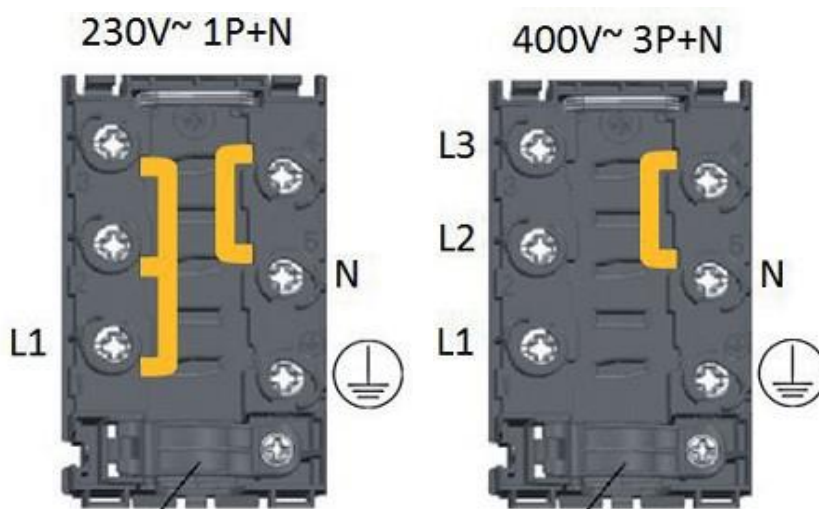
**Etape 2** : À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, soulevez les 2 clips sur le couvercle du boîtier comme indiqué sur la figure ci-contre.

**⚠ Avertissement** : Des cavaliers (ou « jumpers ») sont positionnés pour un fonctionnement en 230 V monophasé. Pour un fonctionnement en 400 V triphasé, il est nécessaire de retirer les cavaliers des positions 1 à 3.

Pour tout type de branchement électrique, 3 cavaliers sont fournis. Lors d'un positionnement triphasé les cavaliers sont superposés les uns sur les autres.

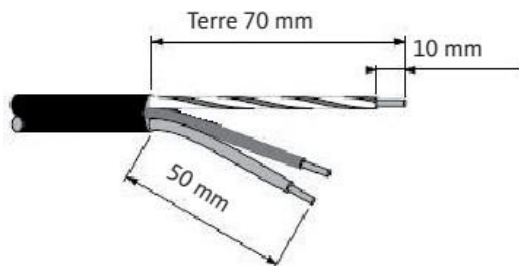
Les vis de connexion sont déjà desserrées, il n'est donc pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion. ATTENTION : Ne pas utiliser de visseuse électrique pour serrer les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

**Etape 3** : Positionnez les cavaliers en fonction de la tension disponible dans l'habitation.





**Etape 4 :** Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.



Extrémité du câble d'alimentation

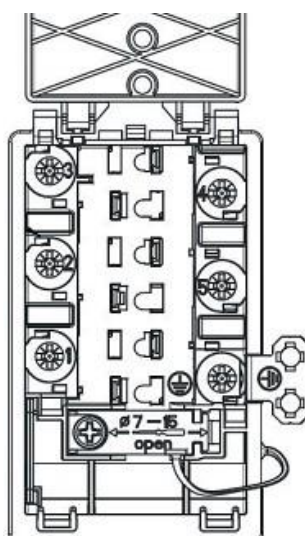
- Fil jaune/vert : mise à la terre
- Fil bleu : neutre « N »
- Fil marron : phase « L »



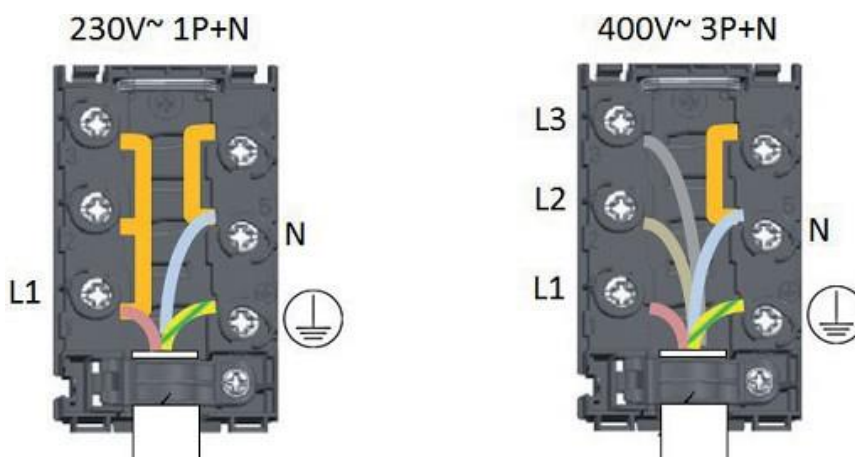
**⚠ Avertissement :** Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole de mise à la terre et doit être plus long que les autres fils !

**Etape 5 :** 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.

**Etape 6 :** Connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-après.



**Etape 7 :** Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.



## IV – AVANT UTILISATION

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

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

1. Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four en tournant les boutons sur la position « Arrêt » et laissez-le refroidir.
2. Tournez le bouton correspondant à l'un des 3 foyers de la table de cuisson sur la position maximale et laissez-le fonctionner pendant 5 minutes. Éteignez le foyer en tournant le bouton sur la position « Arrêt » et laissez-le refroidir. Faites la même opération sur chacun des autres foyers.

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

## V - UTILISATION

### Aération de la pièce

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

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

### A – Utilisation du four

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

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



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

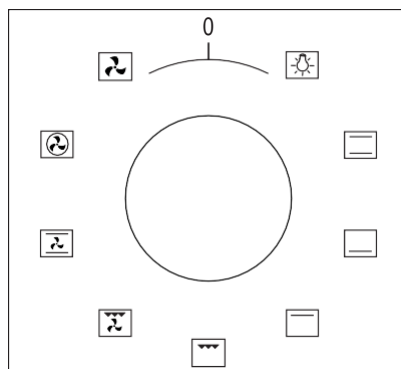










### Tableau de cuisson des aliments

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

*(Les valeurs ci-dessus sont indicatives)*

## Signification des modes de cuisson



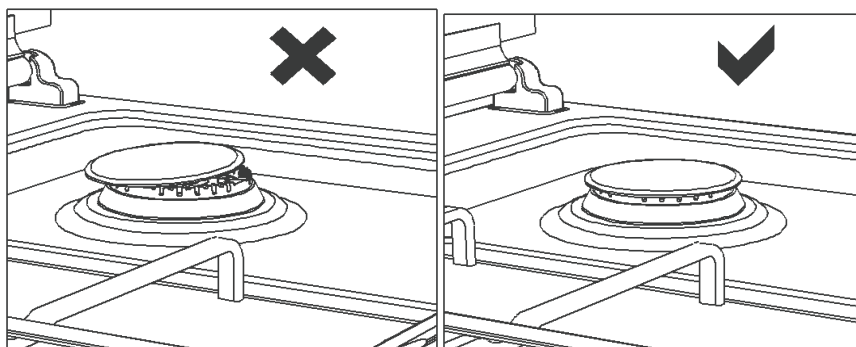
Symbole	Signification	Explication
	Sole	Seule la résistance inférieure fonctionne. Ce mode est idéal pour cuire les fonds de tartes et autres pâtisseries.
	Voute	Seule la résistance supérieure fonctionne. Ce mode est idéal pour les grillades.
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir.
	Grill	Le grill garantit un steak ou un poisson parfait et la puissance peut être réglée sur différentes positions en fonction du plat que l'on souhaite griller ou du résultat désiré.
	Grill + Ventilateur	Le grill et le ventilateur fonctionnent tous les deux.
	Sole + Voute + Ventilateur	La fonction idéale pour la réalisation de vos chefs-d'œuvre culinaires. Grâce à la combinaison de tous les éléments, il y a toujours une température constante sur tous les niveaux.
	Élément chauffant turbo et ventilateur	La fonction idéale pour la réalisation de vos chefs-d'œuvre culinaires. Grâce à la combinaison de tous les éléments, il y a toujours une température constante sur tous les niveaux.
	Ventilateur	Le ventilateur fait circuler la chaleur autour du plat afin que le cœur soit bien cuit.

## B – Utilisation de la plaque de cuisson

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

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.

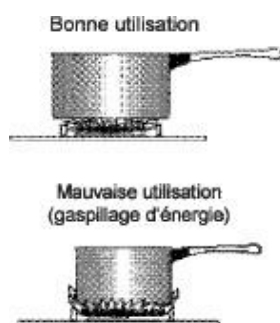


Ne pas utiliser des récipients à base concave ou convexe, utilisez toujours des récipients à fond plat appropriés à la taille de chaque brûleur (voir tableau suivant):

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 brûleur.

Si vous utilisiez 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, continuer 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 !** La plaque reste chaude pendant un certain temps. **NE LA TOUCHEZ PAS** tant qu'elle n'est pas complètement refroidie.

### Précautions d'utilisation

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

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



- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de vos foyers de cuisson et de vos récipients.
- Ne jamais laisser un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance. Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus 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.
- Cuire de préférence avec un couvercle sur le récipient. Cela permet d'économiser de l'énergie.

## VI – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur la position « Arrêt ».

Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter tous risques de brûlures. Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation. Il est nécessaire 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 nettoyer cuisinière, cela évitera d'endommager les surfaces.

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

### NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

Ne retirez pas les 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 du plan de cuisson.

Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.

Pour nettoyer votre table de cuisson, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la table de cuisson.

Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.

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

### NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

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

### NETTOYAGE DU FOUR

Après chaque utilisation, 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.

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

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

## NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR

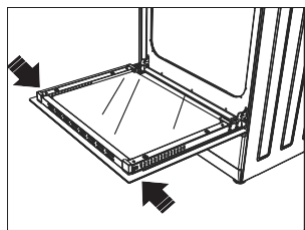
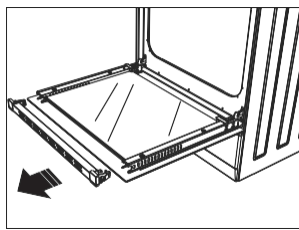
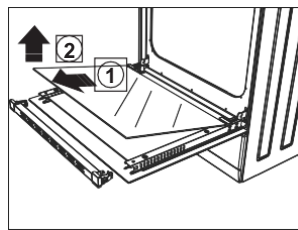


FIG A



B



C

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

• Pour le démontage :

- ouvrez complètement la porte et appuyez sur les loquets en plastique de chaque côté de la porte (figure A).

- tirez la partie supérieure du cadre de porte dans votre direction (figure B).

- soulevez la vitre intérieure pour la retirer (figure C). Nettoyez la vitre puis séchez.

• Pour le remontage :

- remplacez la vitre avec la partie supérieure du cadre de porte en la poussant en direction de l'intérieur du four.

- appuyez sur les loquets pour bloquer la vitre, refermez la porte du four.

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

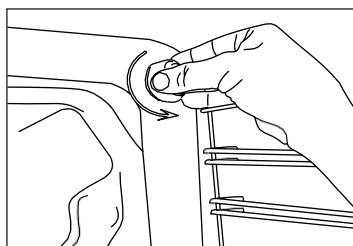
**⚠ Avertissement** : Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes.

Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.

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

## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

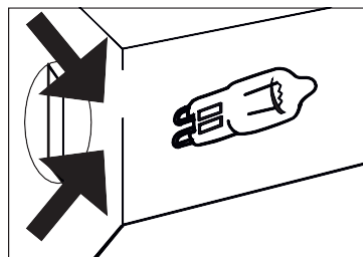
**⚠ MISE EN GARDE** : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique.



Culot E14

Caractéristiques de l'ampoule :

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



Culot G9

Caractéristiques de l'ampoule :

- Culot E14
- 230 V~
- Max. 15 - 25 W

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



## VII – PANNES ET SOLUTIONS

Pannes possibles	Causes et solutions
L'appareil ne fonctionne pas correctement	- Vérifiez que le câble d'alimentation soit correctement branché. - Le fusible ne fonctionne pas ou a disjoncté. Contrôlez les fusibles. Si le fusible a disjoncté, relevez-le ou remplacez-le. - Il y a peut-être eu une fluctuation du réseau électrique. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et rebranchez-le. - Il n'y a peut-être pas de courant. Contrôlez qu'il y a bien du courant et que les fusibles sont bien enclenchés. S'il le faut, réarmez les fusibles.
De la vapeur sort du four lors de son fonctionnement	Il est normal de voir de la vapeur lors du fonctionnement du four. Ceci n'est pas une panne.
Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe puis refroidit	Lorsque des pièces métalliques s'échauffent, elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un dysfonctionnement ou une panne.
Le four ne chauffe pas	Le(s) bouton(s) des fonctions et/ou de température n'est/ne sont peut-être pas réglé(s). Réglez-les.

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

## VIII – GARANTIE

### EXCLUSIONS DE GARANTIE :

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

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

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

## IX - MISE AU REBUT



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

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

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

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



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

Importé par : Schneider consumer - 12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois

