

GHU 4110



2819991

FRANÇAIS

Traduction du mode d'emploi original

Table des matières

1. Sécurité	50
1.1 Consignes de sécurité	50
1.2 Explication des symboles	51
1.3 Sources de danger	52
1.4 Utilisation conforme	53
2. Généralités	54
2.1 Responsabilité et garantie	54
2.2 Protection des droits d'auteur	54
2.3 Déclaration de conformité	54
3. Transport, emballage et stockage	55
3.1 Inspection suite au transport	55
3.2 Emballage	55
3.3 Stockage	55
4. Données techniques	56
4.1 Aperçu des composants	56
4.2 Indications techniques	57
5. Installation et utilisation	59
5.1 Indications pour l'installateur	59
5.1.1 Installation	60
5.1.2 Raccordements électriques	61
5.1.3 Raccordement au gaz	62
5.2 Indications pour l'utilisateur	66
5.2.1 Première utilisation	66
5.2.2 Eléments de commande	66
5.2.3 Surface de cuisson au gaz	67
5.2.4 Four électrique	68
6. Nettoyage et maintenance	70
7. Elimination des éléments usés	72



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Consignes de sécurité

- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces non recommandées par le fabricant. Celles-ci peuvent être dangereuses pour l'utilisateur et pour autrui, ou causer des dommages à l'appareil, ainsi que la perte du droit de garantie.

- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.
- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne **jamais** laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne ou tant qu'il est chaud.
- En cas de survenue de problèmes lors du fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et couper l'arrivée du gaz (fermer la vanne principale de gaz). Informer nos services ou contacter le vendeur.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER!

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT!

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



ATTENTION!

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION!

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Sources de danger



DANGER Danger de mort par électrocution

Afin d'éviter les risques d'électrocution, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il a été renversé.
- Vérifier régulièrement si le câble d'alimentation n'est pas abîmé. Ne pas utiliser l'appareil s'il porte des traces d'endommagement. Afin d'éviter tout danger, confier le remplacement du câble endommagé à un atelier de réparation ou à un électricien qualifié.
- Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil et ne jamais toucher le câble ou le raccord s'ils sont sous tension, en raison des risques d'électrocution.
- Ne jamais immerger le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique :
 - si l'appareil n'est pas utilisé,
 - en cas de défaillances durant son utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de jet d'eau ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'appareil. L'eau peut pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager les composants électriques, et par conséquent provoquer des risques d'électrocution.



DANGER! Risques d'étouffement !

Afin d'éviter ce risque, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne pas laisser les enfants avoir accès aux matériaux d'emballage comme les sacs en plastique et les éléments en polystyrène.



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !

Afin d'éviter les brûlures, veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous.

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes ou brûlantes du four électrique et des brûleurs à gaz. Utilisez un torchon de cuisine ou des gants de protection.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, les enfants **ne doivent pas** s'en approcher ni jouer à proximité.



AVERTISSEMENT ! Risques d'incendie !

Afin d'éviter les risques d'incendie, veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque de l'huile ou des graisses sont chauffées car celles-ci peuvent prendre feu.
- Ne laisser aucun objet inflammable à proximité de l'appareil.
- **NE JAMAIS éteindre des flammes ou un incendie avec de l'eau, éteindre le four électrique, fermer la vanne de gaz principale et étouffer les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.**

1.4 Utilisation conforme



ATTENTION!

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La cuisinière à gaz avec four électrique à convection est destinée uniquement à la préparation de plats appropriés.

L'appareil **ne doit pas** être utilisé pour chauffer un local.



ATTENTION!

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION!

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- non respect des indications concernant l'installation, l'utilisation et le nettoyage;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION!

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

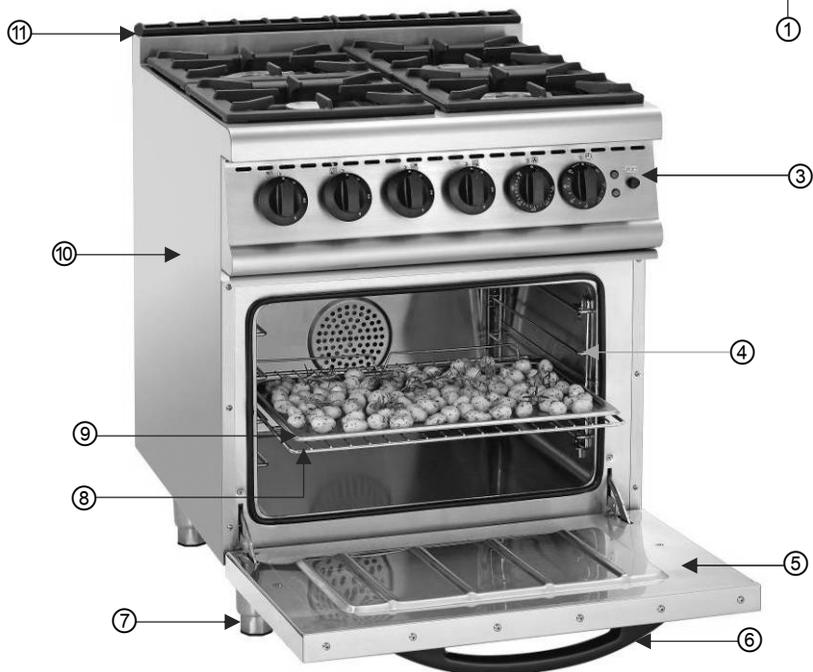
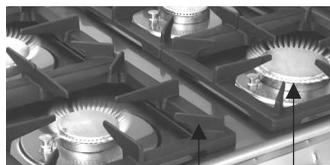
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Éviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 7,0 kW



- ① Grilles en fonte
- ② Brûleur à gaz (4)
- ③ Éléments de commande
- ④ Rails des grilles
- ⑤ Porte du four
- ⑥ Poignée de la porte du four
- ⑦ Pieds de hauteur réglable
- ⑧ Grille de four
- ⑨ Bac de cuisson
- ⑩ Enceinte
- ⑪ Evacuation de la vapeur

4.2 Indications techniques

Nom	Cuisinière à gaz 4-brûleurs GHU 4110 avec four électrique à convection 1/1GN
Code-No.:	2819991
Matériaux :	CrNi 18/10, grilles lourde en fonte, pieds en inox
Conception :	<p>cuisinière à gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ brûleurs à gaz avec sécurité d'allumage ▪ allumage manuel ▪ 4 zones de cuisson 2 x 3,5 kW / 2 x 7,0 kW ▪ réglée au gaz naturel H, buses pour le propane dans le lot <p>four électrique à convection</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ adapté aux 1/1 GN ▪ 4 niveaux de cuisson ▪ évacuation de la vapeur ▪ plage réglable des températures : 50 °C – 300 °C ▪ minuteur 0 - 120 minutes ▪ dimensions de l'espace intérieur: L 560 x P 390 x H 340 mm
Puissance d'alimentation du gaz :	21,0 kW
Valeurs de l'alimentation électrique :	3,1 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions de l'appareil :	L 750 x P 700 x H 850-910 mm
Masse :	65,0 kg
Accessoires :	2 grilles de four, inox, 2 bacs de cuisson

Sous réserve de modifications !

Systèmes de sécurité

Sécurité contre la surchauffe



L'appareil est équipé d'une **sécurité contre la surchauffe**.

Lorsque la température dans la chambre de cuisson du four est trop élevée, la sécurité contre la surchauffe se déclenche et éteint automatiquement le four. Laisser alors l'appareil refroidir.

Afin de remettre le four en marche, après extinction de l'appareil, presser sur la touche **RESET** se trouvant sur le panneau de commande. A cette fin, veuillez enlever le cache.

Sécurité d'allumage des brûleurs à gaz

La **sécurité d'allumage** des brûleurs à gaz permet d'éviter une fuite incontrôlée du gaz, et donc une déflagration ou une explosion.

Lorsque la flamme est éteinte de manière incontrôlée (par exemple, un courant d'air, le débordement de liquides, etc.) la vanne de sécurité se ferme automatiquement et coupe l'arrivée du gaz.

Tableau 1 application des catégories de gaz et valeurs de pression du gaz selon les pays d'utilisation

Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz	Pays
I _{2H}	G20	20 mbar	AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK
I _{2E}	G20	20 mbar	DE, LU, PL, RO
I ₃₊	G30/G31	(28 - 30/37) mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
I _{3B/P}	G30	30 mbar	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK
I _{3B/P}	G30	50 mbar	AT, CH, DE, SK
II _{2H3+}	G20 G30/G31	20 mbar (28 - 30/37) mbar	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK
II _{2H3B/P}	G20 G30	20 mbar 30 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK

En cas de **différences** avec les valeurs indiquées, il n'est pas possible de préparer de manière appropriée l'appareil à l'exploitation.

Le fonctionnement correct de l'appareil n'est alors pas possible.

Tableau 2 Caractéristiques des buses et brûleurs

Type de gaz	Pression de gaz (mbar)	Buse du brûleur principal (Ø mm)	Réglage de l'air primaire (mm)	Buse de la veilleuse (Ø mm)
Brûleur à gaz 3,5 kW				
G20	20	1,45	6	0,35
G30	50	0,85	6	0,20
G30/G31	30/37	0,90	6	0,20
Brûleur à gaz 7,0 kW				
G20	20	2,00	4	0,35
G30	50	1,10	4	0,20
G30/G31	30/37	1,25	4	0,20

5. Installation et utilisation

5.1 Indications pour l'installateur



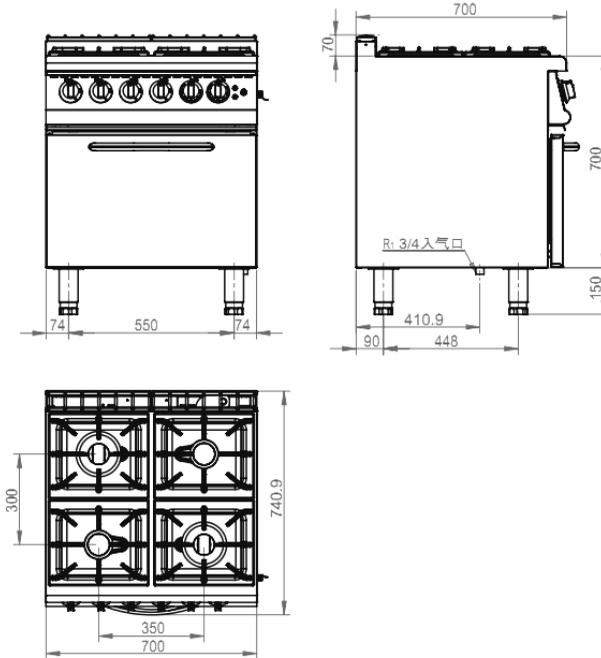
ATTENTION!

Tous les travaux de connexions, d'installation et de maintenance liés à l'appareil, aux équipements de ventilation et d'évacuation peuvent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et en conformité avec les lois internationales, nationales et locales en vigueur pour le pays d'installation.

- Avant de commencer les travaux d'installation et l'exploitation de l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.
- Après réception de l'appareil assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages dus au transport, et que l'emballage n'a pas été endommagé. S'il est endommagé ou si certaines pièces manquent, avertissez immédiatement la société d'expédition ou le vendeur et précisez le **n° d'art. et le n° de série** (situé sur la plaque signalétique sur le côté extérieur droit de l'appareil) et joignez une documentation photographique.
- Assurez-vous que sur le chemin vers le lieu d'installation, au niveau des portes, des couloirs et autres voies de communication, il n'y ait pas d'éléments gênant le passage.
- **ATTENTION** : Lors du transport de l'appareil, celui-ci peut être renversée, ce qui peut causer des dommages matériels ou corporels. Il convient de prendre des mesures appropriées à la masse de l'appareil. Ne tirez pas et n'inclinez pas l'appareil, mais levez-le perpendiculaire au sol et déplacez-le horizontalement.

5.1.1 Installation

Dimensions nécessaires lors de l'installation



Conseils d'installation



ATTENTION!

Afin d'éviter les concentrations de produits de combustion nocifs pour la santé dans la pièce où est installé l'appareil et conformément aux normes en vigueur, l'appareil doit être installé et utilisé uniquement dans un local bien ventilé.

- La pièce dans laquelle l'appareil est installé **doit contenir** autant d'air qu'il est nécessaire pour la combustion du gaz et **ne peut être inférieur à 2 m³/h par kW** de la puissance nominale de l'appareil (voir plaquette informative sur l'appareil). De plus, veiller à respecter les règles de sécurité et d'hygiène de travail .
- L'air doit être amené directement de l'extérieur par une ouverture permanente ou par un canal de ventilation relié à un apport d'air frais.

- Cet appareil appartient au type de construction suivant :
 - A1:** Appareil sans ventilateurs ni connexion à un système d'évacuation, ni aucun autre dispositif pour évacuer les produits de combustion des locaux. L'air de combustion et les gaz brûlés sont mélangés dans le même local.
- Avant l'installation de l'appareil, veuillez en vérifier les dimensions et la position exacte des raccords électriques et au gaz.
- Déballez l'appareil et éliminez tous les matériaux d'emballage dans le respect des règlements en vigueur.



ATTENTION !

- Ne **jamais** retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.
- Placer l'appareil à un endroit sûr, sur un sol égal, de résistance suffisante pour supporter le poids de l'appareil lorsque celui-ci est chargé du poids maximal des plats en cours de préparation.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil directement à côté de murs, murets, meubles ou tout autre objet conçu dans des matériaux inflammables. Conserver un espace d'au moins **200 mm** des parois latérales et de l'arrière du four. Conserver un espace minimum de **600 mm** entre la surface supérieure de l'appareil et tout objet placé au-dessus. Procéder conformément à la réglementation incendie en vigueur.
- Si le respect de ces espacements n'est pas possible, appliquer une protection sur les éléments (ex. : un film protecteur conçu dans un matériau résistant aux températures élevées), résistante à une température d'au moins **90 °C**.
- Régler le niveau et la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds à vérins. De grandes différences de hauteur ou une trop forte inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil.

5.1.2 Raccordements électriques



DANGER ! Risques d'électrocution !

En cas de fonctionnement incorrect, l'installation électrique de l'appareil peut provoquer des blessures!

Avant de procéder à l'installation, comparer les données du réseau électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir plaquette informative).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de conformité totale!

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension électrique et de fréquence se trouvant sur la plaquette informative correspondent aux données du réseau électrique existant.

Une tolérance de $\pm 10\%$ de différence de tension est tolérée.

- L'appareil est équipé d'un cordon électrique H07RN-F 3 x 1,5 mm² sans fiche. La connexion à l'installation d'alimentation électrique doit être effectuée conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié au circuit de compensation de potentiels. Le bornier est situé à l'arrière sous le signe .

5.1.3 Raccordement au gaz



AVERTISSEMENT !

L'installation de l'appareil et toute conversion ou adaptation éventuelles à un autre type de gaz ne peuvent être effectuées que conformément à la réglementation en vigueur et par un personnel qualifié.

Au moins une fois par an, l'appareil doit être vérifié par un personnel qualifié. En cas d'incendie, fermer immédiatement le robinet de gaz et utiliser un extincteur approprié !

- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz figurant sur la plaque signalétique. Avant l'installation, vérifier que le réseau local d'alimentation en gaz (type et pression du gaz) est adapté à l'appareil.
- La prise de raccord au gaz est en bas sur le côté droit de l'appareil et elle est signalée par une plaque portant l'inscription „**GAS (GAZ ENTRY)**“.
- Le raccordement au gaz ne peut être effectué que par un installateur de gaz qualifié, tout en tenant compte des réglementations locales.
- Lorsque l'appareil est installé dans une zone accessible au public, respectez les consignes d'hygiène et de sécurité ainsi que les normes de protection anti-incendie et anti-panique.
- Une **vanne de coupure de gaz** agréée doit être située dans un endroit facilement accessible entre le système d'alimentation en gaz et l'appareil afin de pouvoir fermer rapidement l'alimentation en gaz le cas échéant.
- Assurez-vous qu'un flexible de gaz ne touchera pas les parties brûlantes du four.



ATTENTION !

Après l'installation, vérifiez que les raccords sont bien serrés. Pour vérifier l'étanchéité dans les raccords de gaz, n'utilisez jamais une flamme, mais utilisez toujours une solution de savon ou un produit moussant adapté.

Utilisation dans le cas d'un gaz dont le type est conforme avec les réglages de l'appareil

Vérifiez si le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique est compatible avec le type de gaz fourni au site d'installation. Les données pertinentes sont présentées dans le **tableau 1 „type de gaz et pression de gaz selon les pays d'utilisation“** à la page 58.

En l'absence de données à des fins de comparaison avec la plaque signalétique et concernant la catégorie, le type et la pression du gaz d'alimentation, veuillez contacter votre fournisseur local de gaz.



AVERTISSEMENT !

L'appareil fonctionne correctement uniquement lorsque la valeur de pression du gaz est comprise dans la plage des valeurs selon les différentes catégories de gaz figurant dans le tableau 1 „Type et pression de gaz et de gaz selon les pays d'utilisation“ à la page 58.

Contrôle du brûleur principal

- Mettre l'appareil en marche selon les recommandations figurant dans la Section **5.2.3 „Allumage des brûleurs à gaz“**, allumer les brûleurs les uns après les autres et vérifier si la flamme de veilleuse, l'allumage et le réglage de la plus petite flamme fonctionnent correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifier les buses et le réglage de l'air primaire.

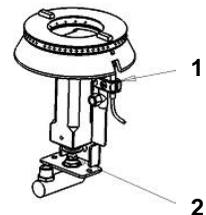
Conversion pour un autre type de gaz / paramètres requis



AVERTISSEMENT !

La conversion à des types de gaz autres que le type pour lequel le brûleur a été adapté ne peut être effectuée que par un installateur de gaz qualifié.

- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique (gaz naturel).
- Si nécessaire, l'appareil doit être converti par un spécialiste. Afin de le convertir, il faut échanger les buses principales de brûleur (2, sur la fig. de droite) puis la veilleuse (1, sur la fig. de droite) et faire les ajustements appropriés. Les buses pour la conversion au GPL sont comprises dans la livraison.



a) Remplacement de la buse principale du brûleur

- Pour accéder au support de buse, retirez la grille en fonte, retirez le couvercle du brûleur, le corps du brûleur et le bac de récupération.
- Desserrer la vis de fixation pour la régulation de l'air primaire.
- Remplacer la buse démontée par la buse prévue pour le type approprié de gaz (les données concernant les buses se trouvent sur le tableau 2 „**Caractéristiques des buses et des brûleurs**“, page 59).
- Conformément aux indications ci-dessus, remplacer les buses de tous les brûleurs.

b) Remplacement de la buse de la veilleuse

- A l'aide d'une clé 11 mm desserrer la vis de fermeture de la veilleuse.
- A l'aide d'un tournevis plat, dévisser la buse de la veilleuse.
- Visser la buse appropriée au type donné de gaz, éventuellement effectuer le réglage (les données des buses se trouvent dans le **tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs“**, page 59).
- Conformément aux indications ci-dessus, remplacer les buses de toutes les veilleuses.

c) Réglage de l'air primaire

- L'air primaire doit être réglé en accord avec les données du **tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs“**, page 59).
- Si l'air primaire a été réglé correctement, la flamme brûle de manière stable, et il ne peut donc y avoir aucune extinction même momentanée de la flamme lorsque le brûleur est froid, et aucun retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.

d) Réglage de la veilleuse

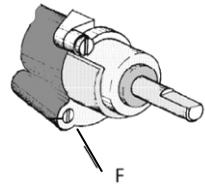
- Régler la veilleuse et vérifier si la flamme brûle sans interruptions et de manière stable, et si elle entoure tout l'élément thermique. S'il en est autrement, vérifier si des buses adéquates ont été posées (**tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs“**, page 59).

e) Réglage de la réduction de la flamme

- Après avoir modifié le type de gaz, il est nécessaire de changer les réglages de la petite flamme pour chaque brûleur.

Effectuer le réglage de la manière suivante :

- allumer le brûleur selon les indications figurant au point **5.2.3 „allumage des brûleurs à gaz“**.
- tourner la molette de réglage dans le sens antihoraire jusqu'à la position de la plus petite flamme „“.
- Retirer la molette de réglage de la broche de la valve.
- En cas de modification du **gaz naturel au GPL**, tourner la vis de réglage fin **F** (fig. de droite) avec un petit tournevis dans le sens horaire jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée
- En cas de modification du **GPL au gaz naturel**, tourner la vis de réglage fin **F** (fig. de droite) avec un petit tournevis dans le sens antihoraire jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée
- Replacer ensuite la molette de réglage et la tourner rapidement de la position de flamme maximale à la position minimale et vérifier si le réglage est suffisant, et que la flamme permet de maintenir chauffé l'élément thermique. Dans le cas contraire, corriger le réglage de la petite flamme.
- Après le remplacement des buses ou après leur réglage, toujours s'assurer que la flamme a une couleur bleutée, qu'elle brûle de manière stable, qu'elle ne saute pas du brûleur et qu'il n'y a pas de retour de flamme lors du changement de position de grande à petite flamme.



ATTENTION !

- Après modification pour un autre type de gaz, vérifier l'étanchéité de l'installation à l'aide d'un spray spécial ou avec une solution d'eau et de savon (**ne jamais utiliser de flamme !**).
- Après avoir effectué les changements ou les réglages voulus sur l'appareil, remonter toutes les pièces démontées préalablement, afin que l'appareil soit prêt à fonctionner.
- Après modification du type de gaz, retirer l'ancienne étiquette contenant les valeurs de réglage et la remplacer par une nouvelle étiquette comprenant les valeurs pour le nouveau type de gaz.

5.2 Indications pour l'utilisateur



ATTENTION!

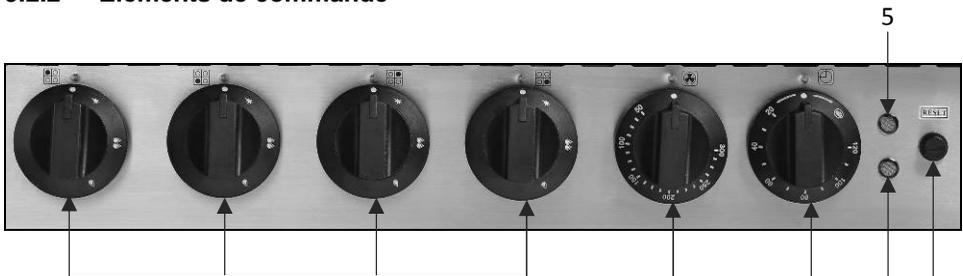
Lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous, car il contient des indications importantes sur la sécurité et sur l'utilisation de l'appareil. Conserver ce mode d'emploi de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment. Lorsque l'appareil est confié à une personne tierce, ce mode d'emploi doit alors également être confié avec l'appareil.

Une installation défectueuse, des erreurs d'utilisation, d'entretien, de nettoyage ou d'éventuelles modifications peuvent être la cause d'un mauvais fonctionnement de l'appareil, de dégâts ou de blessures.

5.2.1 Première utilisation

- S'assurer qu'aucun objet n'est resté à l'intérieur du four électrique ou sur la surface de cuisson (équipement, film d'emballage, mode d'emploi).
- Avant d'allumer l'appareil, retirer délicatement le film de protection et éliminer tous les restes de colle à l'aide d'eau tiède et de savon ou d'un dissolvant approprié.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifier si l'installation est correcte, vérifier la stabilité et la mise à niveau de l'appareil ainsi que la réalisation correcte des raccordements de l'électricité et du gaz.
- Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation.
- Les éléments de l'appareil qui auraient pu éventuellement être démontés durant l'installation et la réalisation des raccordements doivent être remontés sur l'appareil.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, nettoyez-le conformément aux indications figurant au point 6 „Nettoyage et conservation“.

5.2.2 Eléments de commande



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Molettes de réglage des brûleurs (4) | 4. Témoin de chauffe (orange) |
| 2. Molette de réglage de température du four | 5. Témoin de fonctionnement (vert) |
| 3. Molette du minuteur du four | 6. Touche RESET |

5.2.3 Surface de cuisson au gaz

Allumage des brûleurs

- S'assurer que toutes les molettes sont en position „●“ (OFF).
- Ouvrir la valve d'arrivée du gaz à l'avant de l'appareil.
- Pour allumer un brûleur, appuyer sur la molette correspondante et la tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position du symbole de flamme d'allumage „★“.
- Maintenir la molette enfoncée 3 à 4 secondes et allumer la flamme avec un briquet.
- Maintenir encore la molette enfoncée quelques secondes afin que la flamme reste allumée en permanence.
- Régler la taille de la flamme désirée en tournant la molette dans le sens correspondant au réglage grande flamme „▲▲“ ou petite flamme „▲“. La molette doit toujours se trouver entre ces deux positions, jamais entre la position grande flamme „▲▲“ et la position „●“ (OFF).
- Pour éteindre le brûleur, placer la molette en position „●“ (OFF).
- En fin de journée, fermer la valve d'alimentation en gaz.

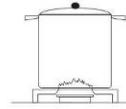
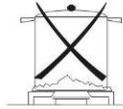


ATTENTION !

Si l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période ou s'il est endommagé, veuillez fermer la vanne principale de gaz externe à l'appareil.

Indications et conseils

- Eviter que la flamme ne déborde de la casserole (ou de la poêle).
- Lorsque les aliments commencent à cuire, réduire la taille de la flamme au niveau minimal afin d'éviter que la flamme ne soit éteinte par des liquides débordant du récipient.
- Durant la cuisson de graisses et d'huiles, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de surchauffe, ces liquides peuvent d'enflammer. Risque **d'incendie!**
- N'utiliser que des récipients à fond plat pour la cuisson.



- Placer les récipients de cuisson sur la grille de manière à ce que la flamme se trouve au centre.

5.2.4 Four électrique

- Avant d'allumer le four, s'assurer qu'à l'intérieur ne se trouve que l'équipement destiné à la cuisson (normalement, la grille de four sur laquelle sont placés les récipients de cuisson après préchauffage du four suffit).
- Avant de commencer à utiliser le four, le nettoyer à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
- Brancher l'appareil à une prise adaptée et chauffer le four vide au réglage maximal de température 300 °C pendant au moins 30 min. L'éc hauffement des matériaux isolants et des substances de protection qui sont utilisées lors de la fabrication peut provoquer des odeurs nauséabondes, mais ce phénomène ne se répètera pas par la suite. Après avoir chauffé le four de cette manière, ventiler le local en laissant la porte du four ouverte.
- Afin d'obtenir des effets de cuisson optimaux pour chaque plat, il convient de choisir la **température et la durée** appropriées de fonctionnement du four. .

Réglage de la température

- A l'aide de la molette de réglage de la température; régler la température appropriée au plat. Les réglages suivants sont possibles :

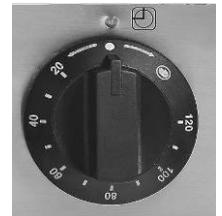
50, 100, 150, 200, 250, 300 °C.

- Le témoin orange s'allume pendant toute la phase de chauffage. Après avoir atteint la température de réglage, le témoin s'éteint.
- Vous pouvez placer les plats préparés dans le four préchauffé.
- Lorsque la température à l'intérieur du four baisse, alors le témoin orange s'allume à nouveau et l'appareil se remet à chauffer jusqu'à la température de réglage.
- Le ventilateur tourne pendant toute la durée de fonctionnement afin d'assurer une répartition homogène de l'air chaud dans le four.



Réglage de la durée

- L'appareil est équipé d'un minuteur. Le temps de fonctionnement du four peut être adapté à un plat donné à l'aide de la molette du minuteur dans une plage de 20 à 120 minutes.
- Lorsque le temps de réglage de la cuisson s'est écoulé, le four s'éteint et vous pouvez sortir le plat de la chambre de cuisson.



- Si aucune durée de fonctionnement du four n'est exigée, tourner la molette du minuteur en position de fonctionnement continu . Il faut alors observer la cuisson et éteindre l'appareil lorsque le plat est prêt.



ATTENTION !

Si vous avez terminé d'utiliser le four, tourner la molette de mode de fonction en position „●“ (OFF).

Niveaux

- Dans le four **4 niveaux** sont disponibles :
1 bas, 2 intermédiaires, 1 haut.
- On obtient les meilleurs résultats sur les niveaux intermédiaires.



- Afin d'assurer une circulation d'air suffisante, conserver un écart d'au moins 40 mm entre les plats se trouvant sur différents niveaux.

Indications et conseils

- En fonction de la taille des portions de nourriture et de l'épaisseur des matériaux des récipients utilisés pour la cuisson (céramique, verre, aluminium, inox), des différences peuvent apparaître par rapport aux durées de cuisson fournies dans les recettes.
- Dans le cas d'aliments délicats et de plats préparés à base de levures, éviter l'ouverture de la porte du four pour garder une température interne permanente et stable.
- Afin de réaliser des économies d'énergie, lors de cuissons longues, il est possible d'éteindre le four quelques minutes avant le temps prévu dans la recette, en gardant la porte fermée afin de maintenir et d'utiliser la chaleur restante à l'intérieur de l'appareil.

6. Nettoyage et maintenance



ATTENTION !

Avant le nettoyage, veuillez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!), fermez la vanne principale de gaz et attendez que l'appareil refroidisse.

L'appareil n'est pas prévu pour être rincé directement par un jet d'eau.

Par conséquent, ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression !

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

Indications concernant le nettoyage



INDICATION !

Afin de garantir un fonctionnement et une performance fiables ainsi que de bonnes conditions d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après le travail.

La plaque de cuisson au gaz

- Retirer les grilles en fonte de l'appareil, les couvercles des brûleurs et les bacs de récupération.
- Nettoyer ces parties de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Au besoin, il est possible d'utiliser un produit neutre nettoyant. Rincer à l'eau claire et sécher complètement.
- Après le nettoyage des couvercles de brûleurs, des bacs de récupération et des grille de support en fonte, replacer tous les éléments aux endroits appropriés.

Accessoires

- Retirer le bac de cuisson et les grilles du four. Les nettoyer avec de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire puis sécher les accessoires complètement.

Four électrique

- L'intérieur du four et les rails des grilles doivent être soigneusement nettoyés avec un chiffon doux ou une éponge et de l'eau chaude et un détergent conçu pour l'acier inoxydable. Rincez abondamment avec de l'eau chaude, en faisant attention à ne laisser aucun résidu de détergent. Puis sécher l'intérieur du four et les rails des grilles.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs et d'autres produits qui pourraient endommager les surfaces du four.

Enceinte de l'appareil

- Nettoyer tous les jours l'enceinte et la porte du four avec de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, rincer abondamment et sécher.
- Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable (enceinte, surface de cuisson et porte du four) utiliser uniquement **des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable**, l'utilisation de produits inappropriés peut avoir un effet corrosif. Tenez compte des instructions du fabricant du nettoyant utilisé figurant sur son emballage.
- Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser pas de fibres d'acier, brosses métalliques en acier ou racleurs, car cela provoquerait le dépôt de particules de fer, dont l'oxydation peut entraîner des taches de rouille.
- **Ne pas** utiliser de produits contenant du chlore (agents de blanchiment, acide chlorhydrique, etc..).
- Après le nettoyage, les surfaces doivent être séchées et polies avec un chiffon doux et sec.

Indications sur la conservation



ATTENTION !

Afin de garantir un fonctionnement sûr, l'appareil doit subir régulièrement (au moins une fois par an) une révision par le spécialiste agréé d'un service spécialisé.

Nous vous recommandons de signer un contrat de maintenance avec un service de ce type.

- Sur une base régulière (au moins une fois par an) il convient de faire inspecter l'appareil par un électricien et un installateur de gaz qualifiés.
- Avant de commencer la moindre opération d'entretien, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le gaz. Attendez que l'appareil refroidisse.
- Avant de déplacer l'appareil à un autre endroit, assurez-vous bien que celui-ci a été déconnecté des alimentations en électricité et en gaz. Une fois l'équipement installé au nouvel endroit, avant de le remettre en marche, vous devez avoir effectué les branchements électriques et au gaz en conformité à la réglementation en vigueur par un électricien et un installateur de gaz qualifiés.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement de tous les éléments de contrôle et de sécurité.
- Vérifier le bon allumage du brûleur et le bon fonctionnement après le réglage de la plus petite flamme.
- Vérifier l'étanchéité de l'installation de gaz.
- Vérifiez régulièrement si le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec un câble électrique endommagé. Afin d'éviter les risques, dans le cas où le câble électrique est endommagé, le faire remplacer par un électricien qualifié.

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.