



LE MANUEL D'UTILISATION

GAZINIÈRE

Lisez ce manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et gardez le à portée de main pour utilisation ultérieure.



AVERTISSEMENT

SI VOUS NE SUIVEZ PAS LES INFORMATIONS DONNÉES PAR CE MANUEL, UN INCENDIE OU UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN DEDOMMAGEMENT DU BIEN, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT PEUVENT SURVENIR.

- **NE PAS CONSERVER DE L'ESSENCE OU TOUT AUTRE VAPEUR OU LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LA VICITÉ DE CE/ OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ**
 - **N'ESAYEZ PAS D'ALLUMER TOUT APPAREIL.**
 - **NE PAS ALLUMER L'INTERRUPTEUR ELECTRIQUE.**
 - **N'UTILISEZ PAS LE TELEPHONE INSTALLE DANS VOTRE BATIMENT.**
 - **APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE SERVICE DE FUITE DE GAZ OU VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ À PARTIR D'UN TÉLÉPHONE DE VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE LA COMPAGNIE DE GAZ.**
 - **SI VOUS NE POUVEZ PAS APPELER VOTRE SOCIETE DE GAZ, APPELEZ LES POMPIERS**
- **L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE REALISÉS PAR UN TECHNICIEN DE SERVICE LG QUALIFIÉ.**

FA415RMA



MFL62060343

(REV.07 250523)

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2025 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIERES

3 CATÉGORIE ET CLASSIFICATION DE L'APPAREIL

4 INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

12 DESCRIPTION GENERALE PRODUCT

- 12 Pièces
- 12 Accessoires

13 INSTALLATION

- 13 Avant l'installation
- 14 Pose des pieds réglables
- 15 Positionnement et nivellement
- 15 Branchement électrique
- 16 Raccordement à la conduite de gaz
- 17 Contrôler l'allumage des brûleurs de surface

18 MODE D'EMPLOI

- 18 Avant la première utilisation de l'appareil
- 19 Le panneau de commande
- 19 La table de cuisson
- 20 Le four
- 22 Comment utiliser votre table de cuisson
- 24 Utilisation de votre four
- 27 Trucs et conseils

31 MAINTENANCE

- 31 Nettoyage et entretien

35 CONVERSION DU TYPE DE GAZ

40 DEPANNAGE

- 40 Défauts et service après-vente

CATÉGORIE ET CLASSIFICATION DE L'APPAREIL

Classe de l'appareil

Classe 1

Taux de consommation nominale de gaz du brûleur

	GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (G30, 28~30 mbars)	GAZ NATUREL (G20, 20 mbars)
Brûleur à débit élevé	3,0 kW (219 g/h)	3,0 kW
Brûleur à débit normal	1,75 kW (128 g/h)	1,75 kW
Brûleur à débit réduit	1,0 kW (73 g/h)	1,0 kW
Brûleur pour wok	3,6 kW (262 g/h)	3,6 kW
Brûleur du four	4,3 kW (313 g/h)	4,3 kW
Brûleur du gril	2,0 kW (146 g/h)	2,0 kW

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Lisez et suivez les instructions lorsque vous utilisez la gamme pour éviter les risques d'incendie, les chocs électriques, Blessures corporelles ou dommages. Ce guide n'inclut pas toutes les situations possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre agent de service technique ou le fabricant lorsque un problème incompréhensible apparaît. Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions techniques qui apporteront les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays.

Téléchargez ce manuel d'utilisation au: <http://www.lg.com>



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte quant aux dangers potentiels qui peuvent causer votre mort ou celle des autres, en cas de danger ou avertissement comme suit:



AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui peut causer, des blessures ou la mort.



MISE EN GARDE - : Indique une situation dangereuse qui peut causer, des blessures moyennes ou modérées.

IMPORTANT AVIS DE SECURITE

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir: benzène, Le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causés principalement par la combustion imparfaite de Gaz naturel ou LP (propane). Brûleurs correctement ajustés, indiqués par une flamme bleuâtre plutôt que jaune va minimiser la combustion imparfaite. L'exposition à ces substances peut être minimisée en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou la hotte.



AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL COMME CHAUFFAGE. CECI PEUT CAUSER UN EMPOISONNEMENT AU MONOXIDE DE CARBONE ET UNE SURCHAUFFE DU FOUR.
- NE PORTEZ JAMAIS DE VÊTEMENTS AMPLES OU PENDANTS EN UTILISANT L'APPAREIL. ATTENTION QUAND VOUS PRENEZ DES ARTICLES PLACÉS DANS LES ARMOIRES AU DESSUS DE L'APPAREIL. LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES POURRAIENT S'ENFLAMMER EN CAS DE CONTACT AVEC DES FLAMMES OUVERTES OU SURFACES DE FOUR CHAUDES ET PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.
- MAINTENIR L'ENVIRONNEMENT DE L'APPAREIL LIBRE DE MATÉRIAUX DE COMBUSTION TELS QUE L'ESSENCE ET AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES.
- NE PAS PLACER DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE FOUR OU DANS L'ENVIRONNEMENT DES PLAQUES DE CUISSON.
- NE LAISSEZ PAS DE GRAISSE OU DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'INTÉRIEUR OU PRÈS DE L'APPAREIL.
- LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER DURANT L'UTILISATION. LES JEUNES ENFANTS DOIVENT SE TENIR À L'ÉCART.

⚠️ AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ PAS D'EAU POUR ÉTEINDRE DES FEUX DE GRAISSE. NE JAMAIS TOUCHER UNE ZONE FLAMMABLE. ÉTEINDRE LES BOUTONS. UTILISEZ UN EXTINCTEUR MULTI-USAGES SEC OU À MOUSSE. LES INCENDIES DE GRAISSE PROVENANT D'UN POT OU D'UNE POELE PEUVENT ÊTRE ÉTEINTS EN COUVRANT LE POT AVEC DU BICARBONATE, OU SI DISPONIBLE, UN EXTINCTEUR MULTI-USAGES OU A MOUSSE. LES FLAMMES PROVENANT DU FOUR OU TIROIR DE RANGEMENT PEUVENT ÊTRE ÉTEINTES EN FERMANT LA PORTE DE FOUR OU LE TIROIR DE STOCKAGE ET ÉTEINDRE LE FOUR OU EN UTILISANT UN EXTINCTEUR MULTI-USAGES OU A MOUSSE.
- NE PAS UTILISER LE FOUR POUR EFFECTUER DU RANGEMENT.
- NE PAS RANGER DE MATÉRIAUX EN PLASTIQUE DANS LE TIROIR.
- LAISSER LES BRULEURS ET AUTRES SURAFCS REFROIDIR AVANT DE LES TOUCHER.
- NE PAS OBSTRUER LE GAZ DE COMBUSTION DU FOUR OU LE GRIL NECESSAIRE A LA BONNE OPERATION DU POELE AVEC UNE BONNE COMBUSTION. LES OUVERTURES D'AIR SONT SITUÉES À L'ARRIÈRE DE LA COUPE DE CUISSON, AU BAS DE LA PORTE DE FOUR ET AU BAS DE L'APPAREIL.
- NE JAMAIS OBSTRUER LE FLUX D'AIR DE COMBUSTION ET LES OUVERTURE D'AERATION DE L'APPAREIL, EN BLOQUANT LA VENTILATION DU FOUR OU ENTRÉES D'AIR DU FOUR. RESTREINDRE L'ENTRÉE D'AIR AU BRÛLEUR QUI PEUT CAUSER L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE.
- NE BLOQUEZ AUCUNE FERMETURE, OUVERTURE OU PASSAGE AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM. VOUS POUVEZ BLOQUER LE FLUX D'AIR DANS LE FOUR DE BLOC DANS LE FOUR, QUI PEUVENT CAUSER UN EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE. LES REVETEMENTS AUX FEUILLES D'ALUMINIUM PEUVENT EGALEMENT PIEGER LA CHALEUR ENGENDRANT UN RISQUE D'INCENDIE.
- CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) PRÉSENTANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF À AVOIR REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL OU ÊTRE SURVEILLÉES PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.
- LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
- ENLEVEZ D'ABORD L'EXCÈS DE DÉVERSEMENTS ET LES USTENSILES DANS LE FOUR AVANT DE LE NETTOYER.

⚠ MISE EN GARDE

- LES ARTICLES D'INTÉRÊT DES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE PLACÉS DANS LES ARMOIRES AU-DESSUS DE L'APPAREIL; SI LES ENFANTS MONTENT SUR L'APPAREIL POUR ATTEINDRE UN OBJET, IL PEUVENT SOUFFRIR DE BLESSURES SEVERES.
- NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS OU SANS SURVEILLANCE LORSQUE L'APPAREIL EST CHAUD OU EN UTILISATION. ILS POURRONT SOUFFRIR DE BLESSURES SEVERES.
- NE PERMETTEZ À PERSONNE DE S'ACCROCHER OU DE PENDRE A LA PORTE DU FOUR, LE TIROIR CHAUFFANT OU LA TABLE DE CUISSON. CECI PEUT CAUSER DES DOMMAGES À L'APPAREIL OU MÊME LE BASCULER, CE QUI PEUT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES SEVERES.
- UTILISER DES GANTS OU MITTAINES DE FOUR POUR NETTOYER L'APPAREIL AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES OU LES BRULURES.
- NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR CONSERVER DE LA NOURRITURE OU LES FOURNITURES DE CUISSON.
- NE PAS S'APPUYER OU DEPOSER UN POIDS SUPPLEMENTAIRE SUR UNE PORTE OUVERTE. CECI PEUT FAIRE QUE L'APPAREIL PENCHE, SE CASSE OU BLESSE L'UTILISATEUR.
- L'APPAREIL CHAUFFE DURANT SON UTILISATION. VOUS DEVEZ VEILLER À ÉVITER DE TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFE SITUÉS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.
- LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER LORSQUE LE GRIL EST EN COURS D'UTILISATION.
LES JEUNES ENFANTS DOIVENT SE TENIR À L'ÉCART.
- CET APPAREIL N'EST DESTINÉ QU'À LA CUISSON. IL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À D'AUTRES FINS, PAR EXEMPLE LE CHAUFFAGE D'UNE PIÈCE.

MESURES DE SECURITE POUR L'INSTALLATION**⚠ AVERTISSEMENT**

- AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALES (NATURE ET PRESSION DU GAZ) ET LES RÉGLAGES DE L'APPAREIL SOIENT COMPATIBLES.
- LES CONDITIONS DE RÉGLAGE DE CET APPAREIL SONT DÉCRITES SUR L'ÉTIQUETTE.
- CET APPAREIL N'EST PAS RACCORDÉ À UN DISPOSITIF D'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION. IL DOIT ÊTRE INSTALLÉ ET RACCORDÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR RELATIVE À L'INSTALLATION. UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE PRÊTÉE AUX EXIGENCES PERTINENTES CONCERNANT LA VENTILATION.

⚠ AVERTISSEMENT

- ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE APPAREIL EST CORRECTEMENT INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ SELON LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. TOUT RÉGLAGE ET SERVICE DEVRAIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR LES TECHNICIENS QUALIFIÉS LG.
- ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST RÉGLÉ CORRECTEMENT PAR UN TECHNICIEN OU UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ PAR LG SELON LE TYPE DE GAZ UTILISÉ (NATUREL OU LP). VOTRE APPAREIL PEUT ÊTRE CONVERTI POUR ÊTRE UTILISÉ AVEC L'UN DES TYPES. VÉRIFIER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.
- CES RÉGLAGES DOIVENT ÊTRE FAITS PAR LES TECHNICIENS DE SERVICE QUALIFIÉS PAR LG SELON LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT ET TOUS LES CODES ET EXIGENCES DE L'AUTORITÉ AYANT LA JURIDICTION. LA NON CONFORMITÉ DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENGENDRER DES BLESSURES GRAVES OU DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ. L'AGENCE QUALIFIÉE RÉALISANT CE TRAVAIL A LA RESPONSABILITÉ DE LA CONVERSION.
- DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER LA MAINTENANCE SUR L'APPAREIL.
- NE JAMAIS UTILISER LA PORTE EN TANT QUE MARCHE OU SIÈGE. CECI PEUT FAIRE BASCULER L'APPAREIL ET CAUSER DES BLESSURES GRAVES.
- SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SES AGENTS DE SERVICE OU DES PERSONNES QUALIFIÉES AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.
- BRANCHEZ VOTRE APPAREIL DANS UNE PRISE DE TERRE UNIQUEMENT A 220-240 VOLT SEULEMENT. NE PAS RETIRER LE ROND DE TERRE EN DENT DE LA PRISE DE COURANT. SI IL Y A UN DOUTE SUR LA MISE À TERRE DU SYSTÈME ÉLECTRIQUE DE LA MAISON, IL EST VOTRE RESPONSABILITÉ ET OBLIGATION PERSONNELLES D'AVOIR UNE SORTIE NON OUVERTE REMPLACÉE PAR UNE DENT A TROIS MISE A TERRE CONFORMÉMENT AU CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL. NE PAS UTILISER UN CORDON D'EXTENSION NI UN ADAPTATEUR AVEC CET APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS UNE FICHE D'ADAPTATEUR, UN CORDON D'EXTENSION OU RETIREZ LA PRISE DE TERRE DU CORDON ELECTRIQUE POUR ÉVITER LE RISQUE D'INCENDIE OU LES CHOCS ÉLECTRIQUES. LE NON RESPECT DE CET AVERTISSEMENT PEUT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, DES INCENDIES OU DES DÉCÈS.
- POUR ÉVITER UNE FAIBLE CIRCULATION D'AIR, PLACEZ L'APPAREIL HORS DU CHEMIN DE TRAFIC DE CIRCULATION DE LA CUISINE ET EN DEHORS DES EMPLACEMENTS A COURANT D'AIR.
- N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER OU DE REMPLACER TOUTE PARTIE DE VOTRE APPAREIL À MOINS QU'IL NE SOIT SPECIFIQUEMENT MENTIONNÉ DANS CE MANUEL. TOUS LES AUTRES SERVICES DEVRAIENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

AVERTISSEMENT

- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE SONT RETIRÉS DE L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER POUR ÉVITER UN INCENDIE OU LA FUMÉE, SI LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE PREND FEU.
- APRES UTILISATION DE VOTRE APPAREIL POUR UNE LONGUE PERIODE, DES TEMPERATURES ELEVEES DU SOL PEUVENT EN RESULTER. BEAUCOUP DE COUVERTURES DE PLANCHER NE RESISTERONT PAS A CE TYPE D'UTILISATION.
- NE JAMAIS INSTALLER L'APPAREIL SUR LES BOIS DE VINYLE OU LE LINOLEUM QUI NE PEUVENT PAS RESISTER A CETTE UTILISATION. NE JAMAIS L'INSTALLER SUR LA MOQUETTE DE CUISINE INTÉRIEURE.

MISE EN GARDE

- L'UTILISATION D'UN APPAREIL DE CUISSON AU GAZ GÉNÈRE LA PRODUCTION DE CHALEUR, D'HUMIDITÉ ET DE PRODUITS DE COMBUSTION DANS LA PIÈCE DANS LAQUELLE IL EST INSTALLÉ. ASSUREZ-VOUS QUE LA CUISINE SOIT BIEN VENTILÉE, EN PARTICULIER LORSQUE L'APPAREIL EST UTILISÉ : GARDEZ LES ORIFICES DE VENTILATION NATURELLE OUVERTS OU BIEN INSTALLEZ UN DISPOSITIF DE VENTILATION MÉCANIQUE (HOTTE ASPIRANTE MÉCANIQUE). UNE UTILISATION INTENSIVE PROLONGÉE DE L'APPAREIL PEUT NÉCESSITER UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE, PAR EXEMPLE L'OUVERTURE D'UNE FENÊTRE, OU BIEN UNE VENTILATION PLUS EFFICACE, PAR EXEMPLE L'AUGMENTATION DU NIVEAU DE VENTILATION MÉCANIQUE LE CAS ÉCHÉANT.

BRULEURS DE SURFACE

AVERTISSEMENT

- **UTILISEZ LA TAILLE ADEQUATE DE LA CASSEROLE.** N'UTILISEZ PAS DE CASSEROLES NON STABLES OU QUI SE RENVERSENT FACILEMENT. CHOISISSEZ DES OBJETS DE CUISSON AVEC FONDS PLATS ASSEZ LARGES POUR COUVRIR LES GRILS DES BRÛLEURS. POUR ÉVITER LES DEBORDEMENTS, ASSUREZ-VOUS QUE LES CASSEROLES SONT ASSEZ LARGES POUR CONTENIR CORECTEMENT L'ALIMENTATION. CECI ÉCONOMISERA LE TEMPS DE NETTOYAGE ET PRÉVIENDRA LES ACCUMULATIONS DANGEREUSES DE L'ALIMENTATION, ETANT DONNE QUE LES ECLABOUSSURES OU LES DEBORDEMENTS LAISSES SUR L'APPAREIL PEUVENT S'ENFLAMMER. UTILISEZ DES CASSEROLES AVEC POIGNÉES QUI PEUVENT ETRE EMPOIGNEES FACILEMENT ET QUI RESTENT FROIDES.

MISE EN GARDE

- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BRÛLEURS DE SURFACE SONT EN POSITION "●" AVANT D'OUVRIR LE GAZ.
- NE LAISSEZ JAMAIS LES BRÛLEURS DE SURFACE SANS SURVEILLANCE A HAUTE FLAMME. LES ECLABOUSSURES ET LES DEBORDEMENTS SUR L'APPAREIL PEUVENT PRENDRE FEU.
- TOUJOURS TOURNER LES BOUTONS À LA POSITION "ON" QUAND VOUS ALLUMEZ LES BRÛLEURS SUPERIEURS, ET ASSUREZ-VOUS QUE LES BRÛLURES SONT ALLUMES.
- CONTRÔLEZ LA TAILLE DE LA FLAMME DU BRÛLEUR SUPERIEUR, AFIN QU'ELLE NE S'ÉLENDE PAS AU-DELÀ DE LA PLAQUE DE CUISSON. UNE FLAMME EXCESSIVE EST DANGEREUSE.
- N'UTILISEZ QUE DES PORTE-POTS SECS, CEUX QUI SONT HUMIDES OU MOITES SUR LES SURFACES CHAUDES PEUVENT ENTRAÎNER DES BRÛLURES DUES A LA VAPEUR. NE LAISSEZ PAS LES PORTE-POTS PRES DES FLAMMES OUVERTES QUAND VOUS SOULEVEZ LA PLAQUE DE CUISSON. N'UTILISEZ PAS DE SERVIETTES OU AUTRE VÊTEMENT EPAIS, TOUJOURS UTILISER UN PORTE-POT.
- LORS DE L'UTILISATION D'USTENSILES DE CUISINE, ASSUREZ-VOUS QU'ILS SONT CONCUS POUR CE GENRE D'APPAREIL.
- POUR ÉVITER LES BRÛLURES, L'ALLUMAGE DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES ET LE DEVERSEMENT, TOURNEZ LES POIGNÉES DES USTENSILES VERS LE CÔTÉ OU L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL SANS EXTENSION SUR LES BRÛLEURS ADJACENTS.
- NE PLACEZ JAMAIS LES ARTICLES SUR LA PLAQUE DE CUISSON. L'AIR CHAUD DU CONDUIT PEUT ENFLAMMER DES ARTICLES INFLAMMABLES ET AUGMENTERA LA PRESSION DANS LES CONTENANTS FERMÉS, CE QUI PEUT CAUSER LEUR ÉCLAT.
- SURVEILLEZ LES ALIMENTS EN TRAIN DE FRIRE À FLAMME ÉLEVÉE.
- TOUJOURS CHAUFFER LA GRAISSE LENTEMENT ET SURVEILLER L'AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE.
- EN CAS DE FRITURE D'HUILE ET DE GRAS ENSEMBLE, LES REMUER ENSEMBLE AVANT DE CHAUFFER.
- UTILISEZ UN THERMOMÈTRE PROFOND, SI POSSIBLE, POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE DE LA GRAISSE AU-DELÀ DU POINT DE FUMÉE.
- UTILISEZ LE MOINS POSSIBLE DE GRAS POUR LES FRITURES. REMPLIR TROP LA POÊLE DE GRAISSE PEUT CAUSER DES DEBORDEMENTS QUAND LA NOURRITURE EST AJOUTÉE.
- NE PAS FLAMBER LES ALIMENTS SUR LA PLAQUE DE CUISSON.
- SUR LA PLAQUE DE CUISSON, NE PAS UTILISER DE BATTERIE DE CUISINE QUI RECOUVRE SES BORDS.

⚠ MISE EN GARDE

- N'UTILISEZ PAS UN WOK SUR LA SURFACE DES BRÛLEURS SI LE WOK A UN ANNEAU METALLIQUE ROND QUI EST PLACÉ SUR LE GRIL DU BRÛLEUR POUR SOUTENIR LE WOK. CET ANNEAU AGIT COMME UN CAPTEUR DE CHALEUR QUI PEUT ENDOMMAGER LA GRIL DU BRÛLEUR ET LA TÊTE DU BRÛLEUR. AUSSI, IL PEUT FAIRE QUE LE BRÛLEUR NE FONCTIONNE PAS PROPREMENT. CECI PEUT CAUSER UN NIVEAU DE MONOXYDE DE CARBONE AU-DESSUS ADMIS PAR LES NORMES COURANTES, RÉSULTANT EN UN RISQUE POUR LA SANTÉ.
- LES ALIMENTS DEVANT ÊTRE FRITS DEVRONT ÊTRE AUSSI SECS QUE POSSIBLE. LE GEL OU L'HUMIDITÉ SUR LES ALIMENTS PEUT CAUSER LE GRAS CHAUD À BOUILLONNER ET SE DEVERSER SUR LES CÔTES DU POÊLE.
- N'ESSAYEZ JAMAIS D'ENLEVER UN POÊLE DE LA GRAISSE CHAUDE, EN PARTICULIER UNE FRITEUSE À FRIRE PROFONDE. ATTENDRE QUE LE GRAS SE REFROIDIT.
- NE PLACEZ PAS D'ARTICLES EN PLASTIQUE SUR LA PLAQUE DE CUISSON, ILS VONT FONDRE S'ILS SONT TROP PRES DU CONDUIT.
- GARDEZ TOUT CE QUI EST EN PLASTIQUE LOIN DES BRÛLEURS.
- POUR PRÉVENIR LES BRÛLURES, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES CONTRÔLES POUR TOUS LES BRÛLEURS SONT À LA POSITION "●" ET TOUS LES GRILS SONT FROID AVANT DE TENTER DE LES RETIRER.
- SI VOUS SENTEZ DU GAZ, ÉTEIGNEZ LA SOUPAPE DE TIRAGE DE LA GAMME ET APPELER UN TECHNICIEN DE SERVICE QUALIFIÉ. NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME POUR LOCALISER UNE FUITE.
- TOUJOURS TOURNER LES BOUTONS À LA POSITION "●" AVANT DE RETIRER LES USTENSILES DE CUISSON.
- NE SOULEVEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON. CA PEUT CAUSER DES DOMMAGES ET UN DYSFONCTIONNEMENT IMPROPRÉ DE L'APPAREIL.
- SI L'APPAREIL EST SITUÉ PRÈS D'UNE FENÊTRE, NE PAS UTILISER DE LONGS RIDEAUX QUI PEUVENT ÊTRE PROCHES DES BRÛLEURS ET PRENDRE FEU.
- NETTOYEZ LA PLAQUE DE CUISSON AVEC SOIN. LES POINTES EN MÉTAL ENDS SUR LES ÉTINCELLES ÉLECTRODES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES.

FOUR

Lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud, éloignez-vous de l'appareil. L'air chaud et la vapeur dégagées peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

AVERTISSEMENT

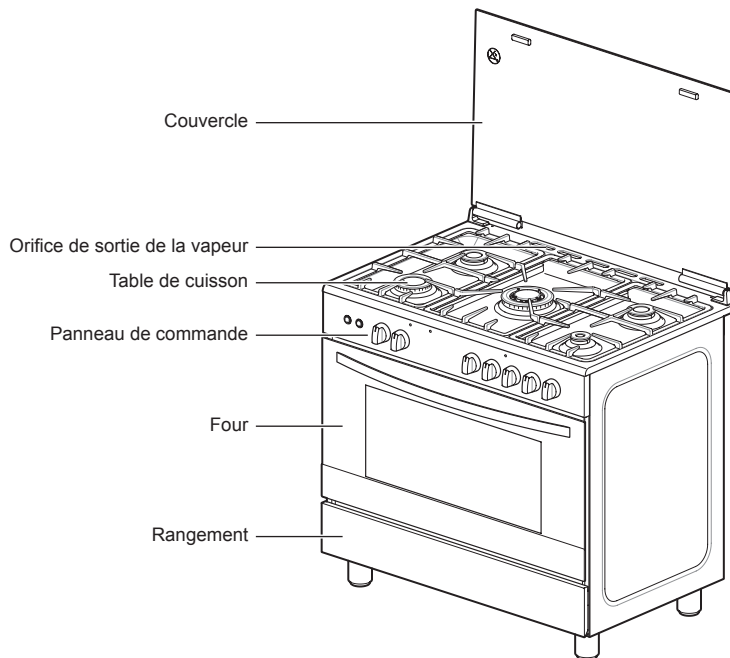
- NE BLOQUEZ AUCUNE FERMETURE, OUVERTURE OU PASSAGE DANS LE DESSOUS OU LE HAUT DU FOUR TELS QU'AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM. CE FAISANT, VOUS POUVEZ BLOQUER LE FLUX D'AIR DANS LE FOUR, QUI PEUT CAUSER L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE. LES FEUILLES D'ALUMINIUM PEUVENT EGALEMENT CREER UN FEU DANGEREUX.
- NE PAS CHAUFFER LES CONTENANTS ALIMENTAIRES FERMÉS. LA PRESSION POURRAIT AUGMENTER ET LE RÉCIPENT POURRAIT EXPLOSER CAUSANT DES BLESSURES.
- NE COUVREZ PAS LES PAROIS INTERNES OU LE BAS DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM OU LE LAISSER ETRE EN CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE EXPOSÉS DANS LE FOUR. CA PEUT CAUSER UN RISQUE D'INCENDIE OU DOMMAGE DE L'APPAREIL.
- NE PAS UTILISER LE FOUR EN TANT QUE ZONE DE STOCKAGE. LES ARTICLES STOCKÉS AU FOUR PEUVENT PRENDRE FEU.
- GARDEZ LE FOUR PROPRE DE TOUTE ACCUMULATION DE GRAISSE.
- INSERER LES GRILLES DU FOUR DANS LA POSITION SOUHAITE LORSQUE LE FOUR EST FROID.
- POUR ÉVITER LES BRÛLURES AU MOMENT DE RETIRER LES ALIMENTS, FAIRE SORTIR ET ENGAGER LES GRILLES, ENSUITE RECUPERER LES ALIMENTS. CECI PEUT PROTÉGER DES BRÛLURES CAUSÉES PAR LE TOUCHER DE LA PORTE OU LES SURFACES CHAUDES DU FOUR.
- EN PLACANT OU EN RETIRANT UNE GRILLE DU FOUR, TOUJOURS PORTER LES MITTAINES DE FOUR.
- EN UTILISANT DES SACS DE CUISSON OU DE ROTISSAGE DANS LE FOUR, SUIVEZ LES DIRECTIVES DU FABRICANT.
- N'UTILISEZ QUE LES USTENSILES EN VERRE RECOMMANDÉS À ÊTRE UTILISÉS DANS LES FOURS A GAZ.
- POUR LA SÉCURITÉ ET POUR ASSURER UNE MEILLEURE CUISSON, TOUJOURS CUISINER ET RÔTIR AVEC LA PORTE DU FOUR FERMÉE. CUISINER ET ROTIR AVEC LA PORTE OUVERTE PEUT CAUSER UN DOMMAGE AUX BOUTONS OU VALVES. NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE PENDANT LA CUISSON OU LE REFROIDISSEMENT.
- QUAND IL Y A UNE COUPURE DE COURANT, LE FOUR S'ARRÊTERA.

Lire toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.

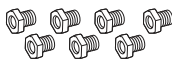
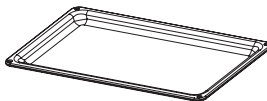
ENREGISTREZ CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION GENERALE PRODUCT

Pièces



Accessoires



REMARQUE

- Pour votre sécurité et pour prolonger la vie utile du produit, utilisez uniquement les composants autorisés.
- Le fabricant ne sera pas responsable de tout dysfonctionnement du produit ou de tout accident causé par l'utilisation de composants non autorisés ou de pièces achetées séparément.
- Les images de ce guide peuvent être différentes des accessoires et des composants réels, qui sont sujets à des modifications à la discrétion du fabricant, sans préavis, afin d'améliorer le produit.
- S'assurer que la casserole soit bien positionnée des deux côtés du niveau souhaité.
- Faites particulièrement attention en ôtant les plats terminés du four.
- Utilisez des maniques adaptées en tissu ou des gants pour le four.

INSTALLATION



MISE EN GARDE

- **DEUX OU PLUS DE PERSONNES SONT REQUISES POUR DEPLACER ET INSTALLER L'APPAREIL (RISQUE DE POIDS EXCESSIF).** LE NON RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT PROVOQUER DES PROBLÈMES DE DOS ET AUTRES BLESSURES.
- **N'UTILISEZ PAS LES POIGNÉES DE PORTE POUR POUSSER OU TIRER L'APPAREIL PENDANT L'INSTALLATION OU EN DEPLACANT L'APPAREIL POUR NETTOYAGE OU ENTRETIEN.** CA PEUT CAUSER DE SERIEUX DOMMAGES A LA PORTE DE L'APPAREIL.

Avant l'installation

Lisez les renseignements suivants au sujet de l'appareil ainsi que les directives concernant la ventilation.

Assurez-vous qu'un installateur qualifié installe votre fourneau conformément aux instructions d'installation. Tout ajustement ou service ne peut être effectué que par des techniciens de service qualifiés par LG.

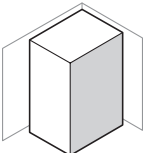
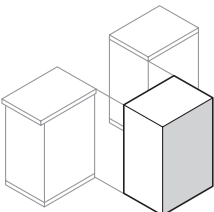
Déballage

Vérifiez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.

Débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique.

Classe d'appareil

Cet appareil correspond aux classes d'appareils suivantes :

Classe d'appareil	Description
	Classe 1 Cuisinière non encastrée
	Classe 2 - sous-classe 1 Cuisinière adjacente à deux modules d'armoire et dont l'ensemble ne forme qu'une unité. Elle peut également être installée de manière à ce que les parois latérales soient accessibles.

Directives concernant la ventilation

Cet appareil peut uniquement être installé dans une pièce suffisamment aérée, conformément à la réglementation en vigueur et aux exigences en matière de ventilation.

Veillez noter que le volume d'air requis pour la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance (voir la puissance totale en kW sur la plaque signalétique).

Préparation pour installation

Outils nécessaires



Tournevis cruciforme



Tournevis plat



Clé ouverte ou réglable

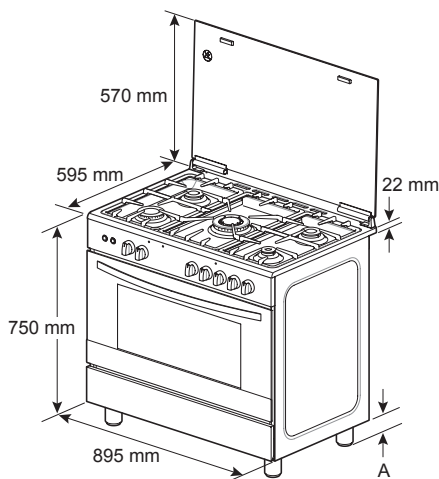


Niveleur

Dimensions de l'appareil

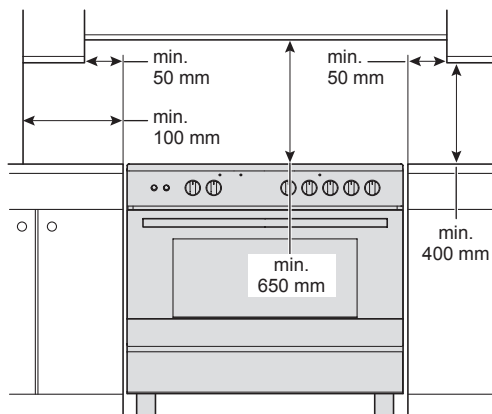
Veuillez noter les dimensions indiquées.

A = 89 à 149 mm



Modules d'armoire adjacents

Les modules d'armoire adjacents doivent être constitués de matériaux non combustibles. La façade des modules d'armoire adjacents doit résister à des températures pouvant atteindre au moins 90 °C. Si l'appareil est installé à proximité d'autres appareils, les distances minimales précisées sur l'image doivent être respectées.



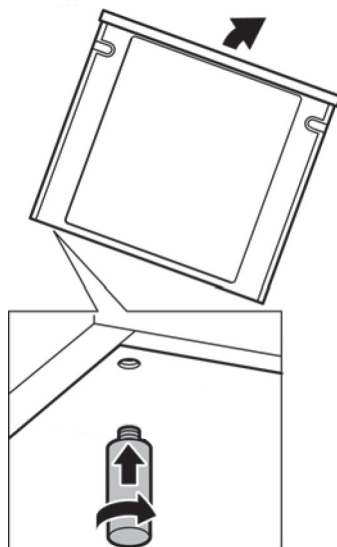
Pose des pieds réglables

Avant de procéder :

- Retirez toutes les pièces qui ne sont pas fixées de manière permanente, en particulier les supports de casserole et les brûleurs.
- Retirez les accessoires du four.

Procédez de la manière suivante :

- Inclinez l'appareil en soulevant légèrement un côté du sol.
- En maintenant les plaques en place, vissez les pieds réglables dans les orifices de fixation situés en dessous de l'appareil.
- Répétez le processus de l'autre côté.



Vous pourrez effectuer les derniers ajustements sur les pieds réglables pour mettre l'appareil à niveau une fois que l'alimentation en gaz et en électricité sera raccordée.

Si vous devez tirer l'appareil, vissez complètement les pieds réglables. Effectuez les derniers réglages uniquement lorsque vous avez accompli les autres tâches d'installation.

Positionnement et nivellement

Positionnement de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans l'emplacement d'installation final pour tirer l'appareil vers l'avant pour effectuer le nettoyage et les travaux d'entretien.

Le sol sous l'appareil doit être dur et stable.

Le mur situé immédiatement derrière l'appareil doit être revêtu d'un matériau ininflammable, comme des tuiles.

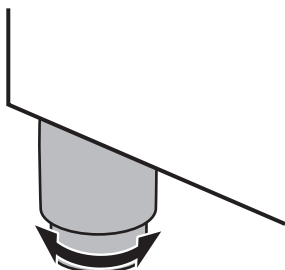
Si vous devez tirer l'appareil pour le positionner, assurez-vous que les pieds réglables sont complètement vissés.

Nivellement de l'appareil

Mettez l'appareil à niveau une fois que tous les autres travaux sont terminés.

Pour ce faire, tournez les pieds réglables.

Utilisez un niveleur pour vérifier les réglages. Placez le niveleur à la diagonale sur la grille du four et vérifiez toutes les positions à ce niveau.



⚠ MISE EN GARDE

- L'APPAREIL DOIT ÊTRE POSÉ À PLAT SUR LE SOL POUR ASSURER SA STABILITÉ.
- VISSEZ OU DÉVISSEZ LA PARTIE INFÉRIEURE DES PIEDS JUSQU'À CE QUE L'APPAREIL SOIT STABLE ET À NIVEAU SUR LE SOL.
- PLUS LA HAUTEUR DU PIED EST BASSE, PLUS L'APPAREIL EST STABLE. SI L'APPAREIL EST INSTABLE, AJUSTEZ LA HAUTEUR DES PIEDS.

⚠ AVERTISSEMENT

- SI LES PIEDS SONT AJUSTÉS CORRECTEMENT, IL EST NÉCESSAIRE DE NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL EN LE TIRANT, MAIS EN LE SOULEVANT. SINON, LES PIEDS ET LA TABLE DE CUISSON DE BASE PEUVENT ÊTRE DÉFORMÉS ET ENDOMMAGÉS, ET L'APPAREIL PEUT DEVENIR INSTABLE.

Branchement électrique

Seul un technicien qualifié peut procéder au branchement de l'appareil.

L'appareil doit être installé conformément à la réglementation la plus récente de l'IEEE (Institute of Electrical and Electronics Engineers).

L'appareil peut être endommagé s'il n'est pas branché correctement.

Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située à l'intérieur du volet du compartiment de rangement.

Assurez-vous que la source d'alimentation est correctement mise à la terre et que le fusible et le système de câblage et de tuyauterie du bâtiment peuvent supporter la charge de l'appareil.

Il est recommandé de régler le circuit de l'appareil sur 16 A.

Caractéristiques électriques nominales

- 220-240 V, 50/60 Hz, 54,1 W

Lorsque vous acheminez le câble principal, assurez-vous que :

- le câble n'est ni coincé ni écrasé;
- le câble n'entre pas en contact avec des arêtes vives ou coupantes;
- le câble n'entre pas en contact avec des pièces pouvant atteindre des températures de plus de 50 °C au-dessus de la température ambiante.

Branchement du câble principal

Lorsque l'appareil est directement branché à la source d'alimentation, un interrupteur d'isolement omnipolaire muni d'un intervalle de contact est requis.

Un débranchement complet et conforme aux conditions précisées dans la catégorie de surtension III doit être garanti. Cette directive exclue le câble de terre.

Remplacement du câble principal

Le câble principal peut être remplacé depuis le panneau arrière. Le câble principal doit être du type suivant :

- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F
- 3 x 0,75 mm²; 3 x 1,00 mm²; 3 x 1,5 mm²

Laissez du jeu au câble principal de façon à pouvoir tirer l'appareil pour le nettoyage.

Procédez de la manière suivante :

- Retirez le panneau arrière.
- Dévissez la vis sur le bornier qui maintient le câble en place.
- Desserrez les vis de contact et remplacez le câble par un câble neuf de même longueur.
Le câble doit être conforme aux caractéristiques précisées.
- Branchez le fil jaune-vert à la borne <.
Ce fil doit mesurer au moins 10 mm de plus que les autres fils.
- Branchez le fil neutre bleu à la borne N.
- Branchez le fil d'alimentation brun à la borne L.



MISE EN GARDE

- **TOUTE RÉPARATION INADÉQUATE EST DANGEREUSE. LES RÉPARATIONS PEUVENT UNIQUEMENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UN DE NOS TECHNICIENS EXPÉRIMENTÉS EN SERVICE APRÈS-VENTE.**
- **NE REMPLACEZ JAMAIS VOUS-MÊME UN CÂBLE D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ. LES CÂBLES D'ALIMENTATION PEUVENT UNIQUEMENT ÊTRE REMPLACÉS PAR L'UN DE NOS TECHNICIENS EXPÉRIMENTÉS EN SERVICE APRÈS-VENTE.**
- **FERMEZ LE DISJONCTEUR DANS LA BOÎTE À FUSIBLES SI L'APPAREIL EST DÉFECTUEUX. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ. APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.**

Raccordement à la conduite de gaz

L'appareil doit être raccordé conformément à la réglementation applicable en vigueur.

Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales (le type de gaz et la pression) sont compatibles avec les réglages de l'appareil. Les réglages autorisés de l'appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.

Le raccordement à la conduite de gaz et au raccord d'étanchéité doit être effectué par un professionnel, conformément aux normes en vigueur.

Raccordement à la conduite de gaz sur l'appareil

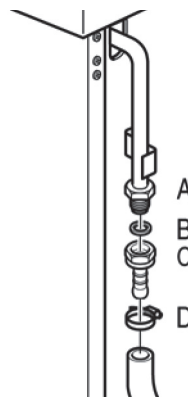
Le raccordement à la conduite de gaz est situé à l'arrière de l'appareil, du côté gauche.

Pièces de raccord	Description
	Raccord annelé pour NG/LPG (et joint)

Utilisez uniquement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles conformes à la réglementation en vigueur et approuvés à cette fin.

Procédez de la manière suivante :

- Vissez le raccord annelé (C) et le joint (B) sur le raccord de la conduite de gaz (A).
- Maintenez le raccord annelé (C) en place à l'aide d'une clé et vissez le raccord sur un tuyau flexible de raccordement de gaz (E).
- Serrez le collier de serrage (D).



Utilisez uniquement un produit d'étanchéité approuvé pour sceller le filetage.

Installation du gaz

Cette gamme a été conçue pour être utilisée avec les gaz GN et GPL. Utilisez toujours un détendeur exclusif à votre cuisinière à gaz. L'absence de détendeur peut entraîner un excès de pression et une fuite de gaz.

Toujours vérifier la validité du détendeur. Le tuyau et le détendeur doivent être remplacés tous les 5 ans. Caractéristiques techniques du détendeur.

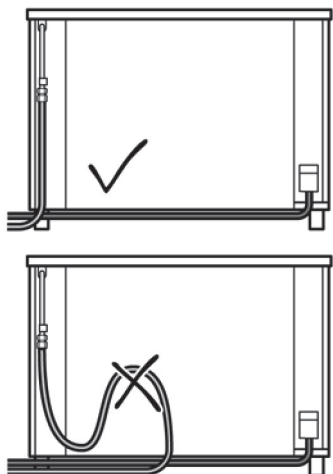
- Pression : GN 2,0 kPa, GPL 2,9 kPa

Tuyau flexible

Si vous utilisez des tuyaux flexibles, assurez-vous que :

- les tuyaux ne sont ni coincés ni écrasés;
- les tuyaux ne sont soumis à aucune force de torsion ou de traction;
- les tuyaux n'entrent pas en contact avec des arêtes vives ou coupantes;
- N'aïlle pas à l'arrière de la cuisinière à gaz ni à proximité des sorties d'air chaud.
- les tuyaux n'entrent pas en contact avec des pièces pouvant atteindre des températures de plus de 70 °C au-dessus de la température ambiante.
- Après installation, vérifiez s'il y a une fuite de gaz en utilisant du savon ou un détergent liquide.

Assurez-vous que toute la longueur des tuyaux est accessible aux fins d'inspection.



AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ PAS DE TUYAU PLASTIQUE POUR CONNECTER LE GAZ PARCE QU'IL PEUT CAUSER UNE FUITE. L'UTILISATION DE TUYAUX FLEXIBLES EN METAL POUR CONNECTER LES APPAREILS DE MAISON EST RECOMMANDÉ.

Soupape de sécurité

L'installation d'une soupape de sécurité pour l'ouverture et la fermeture de l'alimentation en gaz est obligatoire. Fixer la soupape de sécurité entre la conduite de raccordement du gaz et l'enceinte appropriée et la cuisinière. Assurez un accès sans entrave à cette soupape.

Vérification de l'étanchéité

Après avoir raccordé la conduite de gaz, vérifiez l'étanchéité des raccords à l'aide d'eau savonneuse.

Première utilisation

Mettez l'appareil sous tension selon les consignes du manuel d'instructions. Allumez tous les brûleurs et vérifiez que les flammes restent stables aux réglages élevé et bas.

Contrôler l'allumage des brûleurs de surface

Allumage Electrique

Poussez le bouton lors de l'allumage des brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils se soient allumés. Vous entendrez un clic qui indique le bon fonctionnement du module d'étincelles.

Une fois que l'air a été purgé des lignes d'alimentation, le brûleur doit être allumé dans les 4 secondes. Après allumage du brûleur, tournez le bouton à sa position initiale. Essayez chaque brûleur consécutivement jusqu'à ce que tous les brûleurs aient été vérifiés.

Au cas où les flammes du brûleur soient accidentellement éteintes, coupez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 s. Si, au bout de 15 s, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 min avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Qualité des flammes

La combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A **Flammes jaunes** - A besoin de maintenance.



B **Pointes jaunes sur cônes extérieurs** - C'est normal pour le gaz LP



C **Flammes douces/bleues** - C'est normal pour gaz nature.

REMARQUE

- Avec LP gas, la petite couleur jaune sur l'extérieur des cônes est normale.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation de l'appareil

Veuillez lire les instructions suivantes avant la première utilisation de votre appareil.
Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le de manière appropriée.

Chauffage du four à vide

Premier nettoyage de l'intérieur du four

Retirez les accessoires du four.
Retirez complètement du four tout emballage restant, comme les petits morceaux de polystyrène.
Certaines pièces sont recouvertes d'un film protecteur.
Retirez ce film protecteur.

- 1 Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- 2 Si les grilles à accrocher ont déjà été installées, décrochez-les et retirez-les. Pour plus d'informations sur le retrait des grilles, reportez-vous à la section « Retrait et remontage des grilles à accrocher ».
- 3 Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse.

Chauffage du brûleur à gaz du four

Pour éliminer l'odeur de la nouvelle cuisinière, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé.

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

- 1 Ouvrez le couvercle de la plaque de cuisson et la porte de l'appareil.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position 250 °C et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée. Fermez ensuite la porte du four.
- 3 Au bout de 45 minutes, éteignez le four en tournant le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ●.

Chauffage du brûleur à gaz du grill

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande du grill, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position **Grill** et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée. Fermez ensuite la porte du four.
- 3 Au bout de 30 minutes, éteignez le grill en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position ●.

Rinçage de l'intérieur du four après le premier nettoyage

Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse. Remettez les grilles à accrocher en place.



MISE EN GARDE

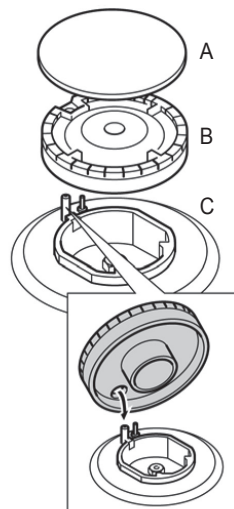
QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- OUVREZ VOS FENETRES.
- NE RIEN ALLUMER.
- NE TOUCHEZ AUCUN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.
- N'UTILISEZ AUCUN TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.
- APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ D'UN TÉLÉPHONE DE VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE LA SOCIÉTÉ DE GAZ.
- SI VOUS NE POUVEZ PAS JOINDRE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ, APPELEZ LES POMPIERS.

Nettoyage des couvercles et des coupelles des brûleurs

Procédez de la manière suivante :

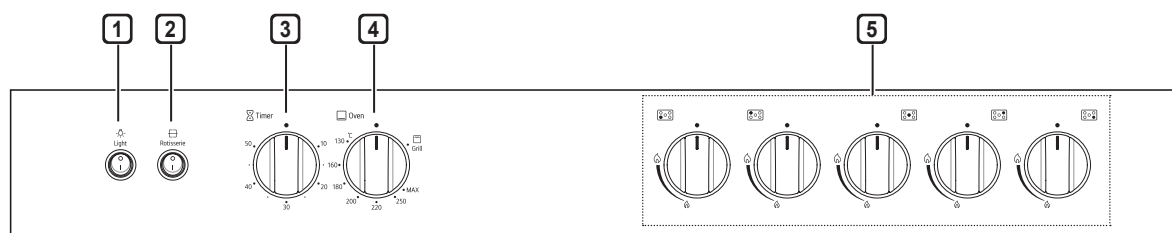
- 1 Nettoyez les couvercles (A) et les coupelles (B) des brûleurs avec de l'eau et du savon à vaisselle liquide.
- 2 Séchez bien les pièces.
- 3 Placez le pulvérisateur de brûleur (B) sur le brûleur (C).
- 4 Placez le couvercle du brûleur (A) exactement au-dessus de la coupelle du brûleur (B).



Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon.

Le panneau de commande



1 Bouton de fonctionnalité : Lampe du four

2 Bouton de fonctionnalité : Tourne-broche

3 Bouton de commande : Minuterie

4 Bouton de commande : Four

5 Boutons de commande : Brûleurs à gaz

La table de cuisson

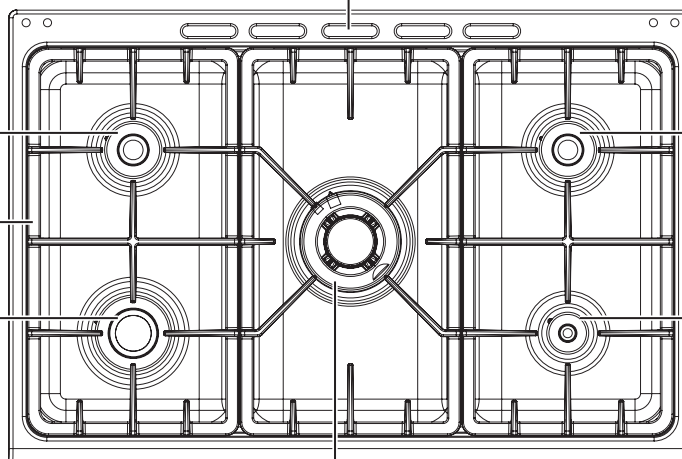
Orifice de sortie
de la vapeur

Brûleur à débit normal
(1,75 kW)

Support de casserole

Brûleur à débit élevé
(3,0 kW)

Brûleur pour wok
(3,6 kW)



Brûleur à débit normal
(1,75 kW)

Brûleur à débit réduit
(1,0 kW)

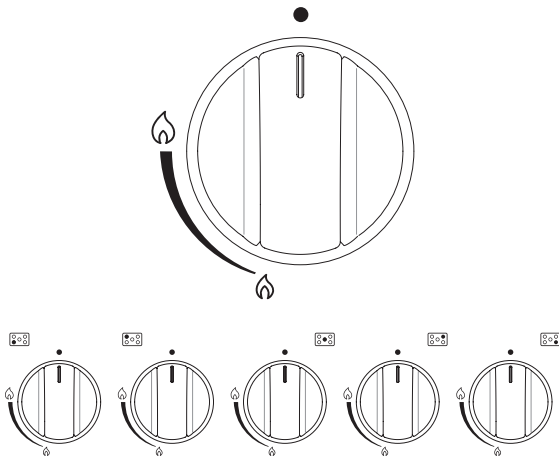
Brûleurs à gaz

Brûleurs à gaz	Diamètre du chaudron ou de la casserole
Brûleur à débit réduit	8 à 16 cm
Brûleur à débit normal	12 à 20 cm
Brûleur à débit élevé	20 à 23 cm
Brûleur pour wok	23 à 26 cm

Boutons de commande pour les brûleurs à gaz

Ajustez le réglage de chaleur des brûleurs à gaz à l'aide des boutons de commande.

Le symbole au-dessus du bouton de commande indique le brûleur à gaz associé au bouton de commande.



Orifice de sortie de la vapeur

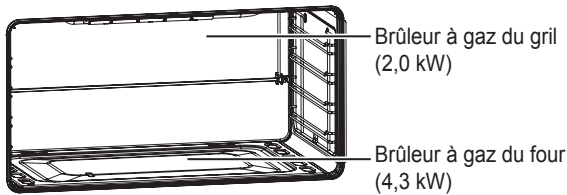
MISE EN GARDE

- L'AIR CHAUD DU FOUR S'ÉCHAPPE PAR L'ORIFICE DE SORTIE DE VAPEUR SITUÉ SUR LA TABLE DE CUISSON. NE TOUCHEZ JAMAIS L'ORIFICE DE SORTIE DE LA VAPEUR.

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

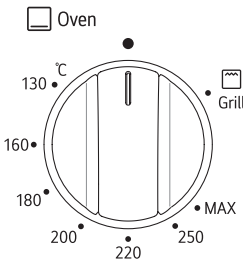
Le four

Brûleurs à gaz



Bouton de commande pour le four

Utilisez ce bouton de commande pour régler la puissance calorifique du brûleur à gaz du four.

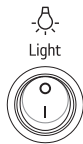


Réglage	Signification
●	Éteint
130 à 250	Le brûleur à gaz du four est en marche, la plage de température est indiquée en °C.

Il y a une butée de fin de course entre les réglages 250 et 0. Ne tournez pas le bouton au-delà de ce point.

Bouton de fonctionnalité de la lampe du four

Ce bouton de fonctionnalité permet d'allumer et d'éteindre la lampe du four.



Réglage	Signification
	Éteint
	En marche

Bouton de fonctionnalité pour le tourne-broche

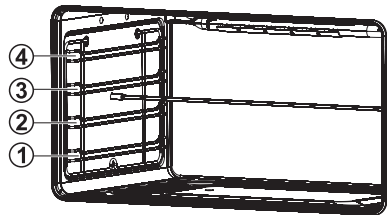
Ce bouton de fonctionnalité permet d'activer et de désactiver le tourne-broche.



Réglage	Signification
	Éteint
	En marche

Accessoires

Les accessoires peuvent être insérés dans le four dans 4 positions différentes. Vous pouvez tirer les accessoires sur les deux tiers de leur longueur sans les faire basculer. Cela permet de sortir facilement les plats. Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou chez des détaillants spécialisés.



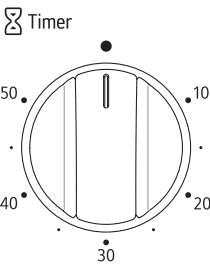
Accessoires	Description
	Grille de cuisson et de rôtissage Pour les plats allant au four, les moules à gâteaux, les rôtis, les grillades et les plats surgelés.
	Plaque de cuisson émaillée Pour les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut également être insérée sous la grille ou le tourne-broche et être utilisée comme plateau pour récupérer le gras.
	Tourne-broche Pour les rôtis et les gros morceaux de volaille. Utilisez-le uniquement avec la plaque de cuisson émaillée.

La minuterie

La minuterie est un compte à rebours qui émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé. La minuterie fonctionne indépendamment du four.

Bouton de commande pour la minuterie

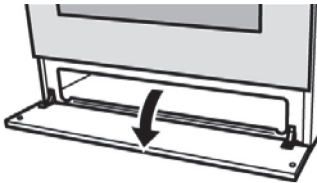
Utilisez ce bouton de commande pour régler le temps de cuisson.



Réglage	Signification
●	Éteint
1 à 59	Temps de cuisson en minutes

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en abaissant le panneau. Ce compartiment peut être utilisé pour ranger la table de cuisson ou les accessoires du four.



**MISE EN GARDE**

- NE LAISSEZ JAMAIS D'ARTICLES COMBUSTIBLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

Comment utiliser votre table de cuisson

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

Utilisation des brûleurs à gaz

Assurez-vous que le couvercle du brûleur repose toujours exactement sur la coupelle du brûleur. Les fentes sur la coupelle du brûleur doivent être ouvertes. Toutes les pièces doivent être sèches.

Allumage du brûleur à gaz

- 1 Appuyez sur le bouton de commande du brûleur souhaité et tournez-le à la position .
Le brûleur à gaz s'allume.
Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise.
- 2 Ajustez le brûleur selon le réglage de flamme désiré.

Réglage	Signification
	Réglage de flamme le plus bas
	Réglage de flamme le plus élevé

La flamme n'est pas stable entre les positions  et .
Par conséquent, sélectionnez toujours une position comprise entre  et .

Fermeture du brûleur à gaz

Tournez le bouton de commande du brûleur souhaité à la position .

Si la flamme s'éteint

Tournez le bouton de commande pour éteindre le brûleur. Attendez une minute et répétez les étapes 1 et 2.

MISE EN GARDE

- SI LA FLAMME S'ÉTEINT, DU GAZ VA S'ÉCHAPPER. NE LAISSEZ JAMAIS LE BRÛLEUR À GAZ SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION. ASSUREZ-VOUS QUE LES ALIMENTS NE DÉBORDENT PAS ET QU'IL N'Y A PAS DE COURANT D'AIR LORS DE LA CUISSON.

Si le brûleur à gaz ne s'allume pas

En cas de panne de courant ou si les bougies d'allumage sont humides, allumez le brûleur à gaz avec un briquet à gaz ou une allumette.



MISE EN GARDE

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- OUVREZ VOS FENETRES.
- NE RIEN ALLUMER.
- NE TOUCHEZ AUCUN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.
- N'UTILISEZ AUCUN TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.
- APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ D'UN TÉLÉPHONE DE VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE LA SOCIÉTÉ DE GAZ.
- SI VOUS NE POUVEZ PAS JOINDRE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ, APPELEZ LES POMPIERS.

REMARQUE

Les allumeurs électriques font un cliquetis. Tous les allumeurs de la table de cuisson s'activent lorsque un des brûleurs est allumé.



AVERTISSEMENT

- EN UTILISANT UN BRÛLEUR, LE COUVERCLE DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE OUVERT. IL EST FAIT DE VERRE RESISTANT À HAUTE TEMPÉRATURE, MAIS DOIT ÊTRE GÉRÉ DE MANIÈRE À ÉVITER TOUT DOMMAGE.



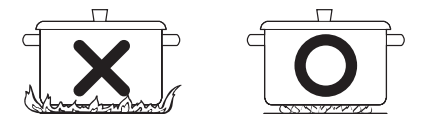
Ne fermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé.

Allumage automatique avec dispositif de sécurité panne de flamme

L'appareil est équipé d'un système de sécurité de protection contre les flammes sur chaque brûleur, conçu pour arrêter le flux de gaz à la tête du brûleur en cas de flammes sortantes.

Comment Sélectionner la taille de la flamme

Observez la flamme, pas le bouton, lorsque vous réduisez la chaleur. Pour un chauffage rapide, faites correspondre les ustensiles que vous utilisez



MISE EN GARDE

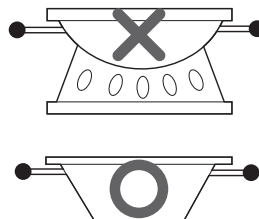
NE LAISSEZ JAMAIS LES FLAMMES S'ALLONGER SUR LES CÔTÉS DE L'USTENSILE.

REMARQUE

- Le brûleur de surface Le brûleur de surface peut devenir jaune s'il y a une forte humidité, par exemple, s'il s'agissait d'un jour de pluie ou s'il y avait un humidificateur à proximité.
- Après la conversion en gaz naturel, les flammes peuvent devenir plus petites que la normale lorsque vous placez des ustensiles de cuisine sur le brûleur de surface.

Utiliser un Wok

Si vous utilisez un wok, nous vous recommandons d'utiliser un 14 Pouces ou un wok plus petit à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok est bien installé sur la grille.



Utiliser un wok à fond plat.



MISE EN GARDE

NE PAS UTILISER UN ANNEAU SUPPORT WOK. PLACER L'ANNEAU SUR LE BRÛLEUR OU LA GRILLE, PEUT AMENER LE BRÛLEUR À FONCTIONNER DE FAÇON INCORRECTE, RÉSULTANT EN DES NIVEAUX DE MONOXYDE DE CARBONE AU-DESSUS DES NORMES PERMIS. CECI PEUT ÊTRE DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ.

Utilisation de votre four

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

Allumage de la lampe du four

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
La lampe du four s'allume.

Fermeture de la lampe du four

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il se désenclenche.
La lampe du four s'éteint.

Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement	Brûleurs à gaz	Utilisation
 130 à 250 °C Chauffage conventionnel	Brûleur à gaz du four	Pour les gâteaux et les pâtisseries, les gratins
 Gril	Brûleur à gaz du gril	Pour les steaks, les saucisses, le poisson et le pain grillé
 et  Mode de cuisson sur le gril et sur tournebroche	Brûleur à gaz du gril	Pour la volaille, les rôtis de viande maigre, p. ex. le bœuf, le veau et le gibier

Utilisation du brûleur à gaz du four

Si vous souhaitez chauffer votre four de manière conventionnelle, utilisez le brûleur à gaz du four.

Allumage du brûleur à gaz du four

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position 250 °C et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée.
Fermez ensuite la porte du four avec précaution.
- 3 Sélectionnez la température requise à l'aide du bouton de commande.



AVERTISSEMENT

- TOUJOURS VÉRIFIER QUE LE BRÛLEUR DU FOUR A UNE FLAMME AU BAS. S'IL N'Y A PAS DE FLAMME, TOURNEZ LE BOUTON A NOUVEAU.

Fermeture du brûleur à gaz du four

Lorsque le plat est prêt, appuyez légèrement sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position ●.

Si la flamme s'éteint

Tournez le bouton de commande pour éteindre le brûleur.
Attendez une minute et rallumez le brûleur.



MISE EN GARDE

- SI LA FLAMME S'ÉTEINT, DU GAZ VA S'ÉCHAPPER. NE LAISSEZ JAMAIS LE BRÛLEUR À GAZ SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION. ASSUREZ-VOUS QU'IL N'Y A PAS DE COURANT D'AIR.

Utilisation du brûleur à gaz du gril

Veuillez noter que la porte du four doit être fermée pendant le grillage.

Allumage du brûleur à gaz du gril

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position **Grill**.
Le brûleur à gaz s'allume.
Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise.
Ne tournez pas le bouton au-delà de ce réglage.
- 3 Fermez la porte du four avec précaution.

Fermeture du brûleur à gaz du gril

Lorsque le plat est prêt, tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position ●.

Si la flamme s'éteint

Tournez le bouton de commande pour éteindre le brûleur.
Attendez une minute et rallumez le brûleur.



MISE EN GARDE

- SI LA FLAMME S'ÉTEINT, DU GAZ VA S'ÉCHAPPER. NE LAISSEZ JAMAIS LE BRÛLEUR À GAZ SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION. ASSUREZ-VOUS QU'IL N'Y A PAS DE COURANT D'AIR.

Utilisation du tourne-broche

Le tourne-broche peut être utilisé pour cuire des viandes rôties comme des rôtis roulés et de la volaille en donnant d'excellents résultats.

La viande est rôtie complètement et uniformément.

Utilisez le tourne-broche avec le gril.

Préparation des rôtis

Placez le rôti autant que possible au centre du tourne-broche et fixez-le aux deux extrémités à l'aide des pinces de fixation.

Vous pouvez également trusser le rôti avec de la ficelle.

Pour la volaille, attachez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses contre le corps.

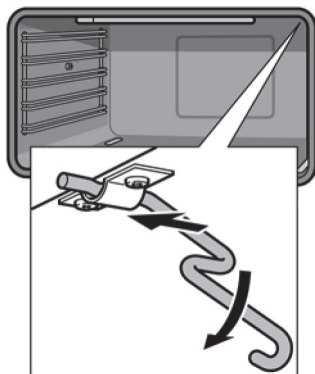
Cela les empêchera de noircir.

Percez la peau sous les ailes pour permettre à la graisse de s'échapper.

Insertion du tourne-broche

Insérez le tournebroche de la manière suivante :

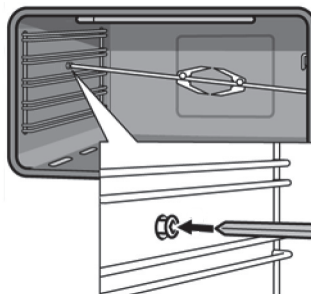
- 1 Accrochez le porte-broche au support situé sur la paroi supérieure du four.
Si vous devez préchauffer le four, accrochez-le avant le préchauffage.



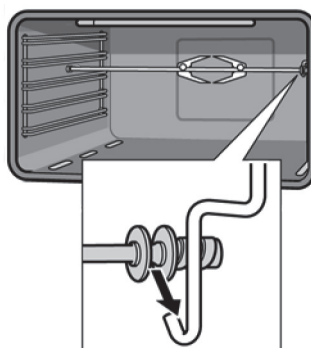
⚠ AVERTISSEMENT

- NE TOUCHEZ JAMAIS LES SURFACES CHAUDES DU FOUR OU LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.
- LES ENFANTS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE MAINTENUS À UNE DISTANCE SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.
- OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC PRÉCAUTION. DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT S'ÉCHAPPER DU FOUR.

- 2 Si le four a été préchauffé, servez-vous d'un torchon ou portez des gants isolants (thermiques) pour fixer le tourne-broche.
Pour fixer la broche, glissez une extrémité dans l'adaptateur encastré situé sur la paroi intérieure gauche du four.



- 3 Accrochez l'autre extrémité dans le support.



- 4 Versez un peu d'eau dans la plaque de cuisson et glissez-la dans la position 1 pour récupérer le gras qui s'écoule.

Mise en marche du tourne-broche

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité pour le mode Tourne-broche.

Le bouton s'enclenche et le tourne-broche se met en marche.

Arrêt du tourne-broche

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité pour le mode Tourne-broche. Le bouton se désenclenche et le tourne-broche s'arrête.

Retrait du tourne-broche

⚠️ AVERTISSEMENT

- NE TOUCHEZ JAMAIS LES SURFACES CHAUDES DU FOUR OU LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.
- LES ENFANTS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE MAINTENUS À UNE DISTANCE SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.
- OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC PRÉCAUTION.
DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT S'ÉCHAPPER DU FOUR.
- NE TOUCHEZ JAMAIS LE TOURNE -BROCHE OU D'AUTRES ACCESSOIRES DIRECTEMENT LORSQU'ILS SONT CHAUDS.
- PORTEZ TOUJOURS DES GANTS ISOLANTS OU DES GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES ACCESSOIRES CHAUDS.

Utilisation de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four.

Réglage du temps de cuisson

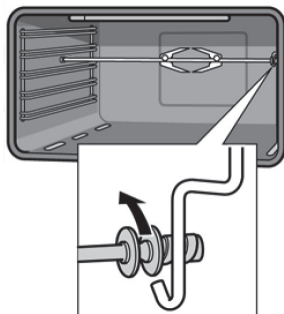
Tournez le bouton de commande une fois dans le sens horaire, jusqu'à la butée, puis dans le sens antihoraire pour le régler à l'heure souhaitée.

Le temps de cuisson est écoulé

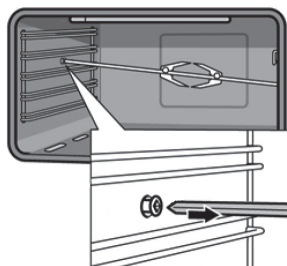
Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Retirez le tourne-broche de la manière suivante :

- 1 Ouvrez la porte du four avec précaution.
Retirez délicatement le tourne-broche du support.



- 2 Retirez délicatement le tourne-broche de l'adaptateur encastré dans la paroi latérale et retirez-le du four.



- 3 Retirez la plaque de cuisson.

Trucs et conseils

Vous trouverez ci-dessous des trucs et conseils pour vous aider lorsque vous préparez des aliments à l'aide de votre appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

Voici quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant l'utilisation de la table de cuisson et du four.

Conseils sur l'utilisation de la table de cuisson

Diamètre approprié de l'ustensile de cuisson

Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisson est adapté au diamètre de la plaque chauffante que vous utilisez. Vous trouverez un aperçu des diamètres adaptés dans la section intitulée « Votre nouvel appareil - la table de cuisson ». La flamme du brûleur à gaz ne doit pas dépasser le diamètre de l'ustensile de cuisson.

Ustensiles de cuisson avec couvercle

Utilisez des ustensiles de cuisson dotés d'un fond plat. Si possible, utilisez des ustensiles de cuisson munis d'un couvercle pour économiser le gaz.

Utiliser moins d'eau

Pour réduire le temps de cuisson, par exemple pour les légumes et les pommes de terre, utilisez moins d'eau.

Conseils pour l'utilisation du four

Plusieurs gâteaux

Il est préférable de cuire les gâteaux les uns après les autres. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à gâteaux l'un à côté de l'autre.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Lorsque des temps de cuisson plus longs sont requis, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Fermeture de la porte du four

Laissez toujours la porte du four fermée pendant son fonctionnement. Si vous devez ouvrir la porte du four, refermez-la dès que possible. Sinon, la température baissera et le four devra se réchauffer de nouveau.

Conseils pour l'utilisation de votre appareil

Les conseils suivants concernent les plats allant au four et la cuisson et expliquent la procédure à suivre en cas de problème.

Conseils généraux

Une température plus basse favorise un dorage plus uniforme.

Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation, une fois qu'ils ont refroidi.

Placez toujours les moules à pâtisserie ou les plats allant au four au centre de la grille.

Placez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la plaque chauffante sur la table de cuisson.

Ébullition et friture

Ustensile de cuisson

Pour les plats qui nécessitent beaucoup de liquide, utilisez des casseroles profondes pour éviter tout débordement.

Le fond de la casserole doit être propre, sec et plat.

Exemples d'utilisation

Méthode	Niveau de puissance
	Gaz
Chauffer (selon la quantité)	0
Porter à ébullition	0
Mijoter (élevé ou faible, selon les besoins)	0
Saisir	0
Frيره longtemps	0 - 0

Cuire au four

Moules à pâtisserie

Utilisez des moules et des plaques de cuisson de couleur claire autant que possible.

REMARQUE

- La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la composition des ingrédients.

Exemples d'utilisation

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Conseils en matière de cuisson », à la suite des tableaux de cuisson.

Type d'aliment cuit au four	Accessoires	Position de la grille	 °C		Temps de préchauffage (minutes)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau étagé (2 chaque)	Grille de cuisson et de rôtissage	3	170	-	10	25 à 45
Biscuits au sucre	Grille de cuisson et de rôtissage	3	170	-	10	15 à 20
Pizza congelée	Grille de cuisson et de rôtissage, * Plaque de cuisson émaillée	3	200	-	-	20 à 28
Lasagne fraîche	Grille de cuisson et de rôtissage	3	200	-	10	35 à 45

* Inséré sous la grille de cuisson et de rôtissage

Conseils en matière de cuisson

Comment vérifier si votre gâteau éponge est bien cuit?	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, percez le point le plus élevé du gâteau avec un bâtonnet en bois. Si aucun résidu de pâte à gâteau ne colle au bâtonnet, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'est affaissé.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou faites cuire le gâteau à une température légèrement inférieure. Notez les temps de mélange indiqués dans la recette.
Le gâteau a bien levé au milieu et moins sur les bords.	Ne graissez pas les bords du moule. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus.	Placez le gâteau plus bas dans le four et faites-le cuire à une température inférieure pendant un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	Faites de petits trous dans le gâteau cuit en utilisant un bâtonnet à cocktail. Versez du jus de fruit ou une boisson alcoolisée sur le gâteau. La prochaine fois, faites cuire le gâteau à une température légèrement supérieure pendant moins de temps.
Le pain ou le gâteau a une belle apparence à l'extérieur, mais il est strié d'eau à l'intérieur.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide et faites-les cuire à une température inférieure pendant un peu plus longtemps. Pour les gâteaux avec une garniture humide : Faites précuire la base en premier. Saupoudrez la base d'amandes et de chapelure, puis versez la garniture. Assurez-vous de suivre les recettes et de respecter les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas dorées uniformément.	Sélectionnez une température légèrement inférieure. L'utilisation d'une trop grande quantité de papier ingraissable peut nuire à la circulation de l'air. Coupez toujours le papier ingraissable selon le format de la plaque de cuisson.

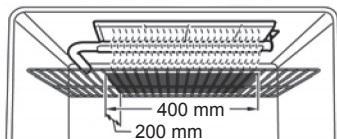
Rôtissage et grillage

Plats allant au four

Vous pouvez utiliser des plats en émail, en verre ignifuge, en argile ou en fonte.
La plaque de cuisson convient également pour les gros rôtis.

Surface de grillage optimale

Vous obtiendrez des résultats optimaux si vous utilisez la zone de gril.



REMARQUE

- La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la composition des ingrédients.

Conseils en matière de rôtissage

Selon la taille du rôti, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe de liquide pour la viande maigre et 8 à 10 cuillères à soupe de liquide pour les viandes braisées.

Lorsque vous cuisinez du canard ou de l'oie, percez la peau sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.

La volaille sera particulièrement croustillante et dorée si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson.

Lorsque vous faites rôti de gros morceaux de viande, vous pourriez constater que la quantité de vapeur et de condensation sur la porte du four est plus importante qu'à la normale. C'est un phénomène normal qui n'a pas d'incidence sur les performances du four. Une fois le rôtissage terminé, asséchez la porte et la vitre du four avec un chiffon.

Si vous rôtissez sur la grille, insérez la plaque de cuisson émaillée à la position 1 pour récupérer le gras qui s'écoule.

Conseils en matière de grillage

Arrosez les aliments à griller d'un filet d'huile avant de les placer sur la grille située sous le gril.

Placez les aliments à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau dans la plaque de cuisson émaillée et glissez-la dans la position sous le gril pour récupérer le gras qui s'écoule. Ne la placez jamais au fond du four.

Si possible, les aliments à griller doivent être d'épaisseur égale.

Ils devraient avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur.

Cela favorisera un dorage uniforme des aliments et ceux-ci resteront juteux.

Si les aliments à griller sont minces, retournez-les à mi-cuisson; s'ils sont épais, retournez-les plusieurs fois pendant la cuisson. Utilisez des pinces lorsque vous tournez les aliments pour éviter de les percer et, dans le cas de la viande, pour conserver le jus à l'intérieur de la viande.

Les viandes foncées comme l'agneau et le bœuf dorent mieux et plus rapidement que les viandes claires comme le porc et le veau.

Conseils pour l'utilisation du tourne-broche

Placez le rôti autant que possible au centre du tourne-broche et fixez-le aux deux extrémités à l'aide des pinces de fixation.

Vous pouvez également trusser le rôti avec de la ficelle.

Pour la volaille, attachez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses contre le corps.

Cela les empêchera de noircir.

Percez la peau sous les ailes pour permettre à la graisse de s'échapper.

Exemples d'utilisation

Type d'aliment cuit au four	Accessoires	Position de la grille			Temps de préchauffage (minutes)	Temps de cuisson (minutes)	
						1er côté	2e côté
Pain grillé	Grille de cuisson et de rôtissage	4	-		5	2 à 4	1 à 3
Bifteck, 4 x 250 g (2,5 cm d'épaisseur)	Grille de cuisson et de rôtissage * Plaque de cuisson émaillée	4	-		5	10 à 15	5 à 10
Kebab (2,5 cm d'épaisseur)	Grille de cuisson et de rôtissage * Plaque de cuisson émaillée	4	-		5	10 à 20	10 à 20
Poulet sur tournebroche, 2 x 1,5 kg	Tourne-broche, Plaque de cuisson émaillée (au bas)		-		15	100 à 150	

* Inséré sous la grille de cuisson et de rôtissage

Conseils en matière de rôtissage

Le tableau ci-dessous contient des informations supplémentaires pour un rôtissage réussi.

Comment peut-on savoir quand le rôti est prêt?	Utilisez un thermomètre à viande (offert chez les détaillants spécialisés) ou effectuez un « test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est ferme, c'est qu'il est prêt. Si la cuillère s'enfonce dans le rôti, il doit être cuit un peu plus longtemps.
Le rôti est trop foncé et la couenne est brûlée par endroits.	Vérifiez la position de la grille et la température.
Le rôti a l'air bien, mais le jus est brûlé.	La prochaine fois, utilisez une rôtissoire plus petite et ajoutez plus de liquide.
Le rôti a l'air bien, mais le jus est trop clair et trop liquide.	La prochaine fois, utilisez une rôtissoire plus grande et ajoutez moins de liquide.

MAINTENANCE

Nettoyage et entretien

Allumage de la lampe du four

Pour faciliter le nettoyage du four, vous pouvez allumer la lampe du four.

Pour allumer la lampe, appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



MISE EN GARDE

- N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYEURS À HAUTE PRESSION OU DE JETS DE VAPEUR.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CAUSTIQUES OU ABRASIFS.
- SI UN TEL PRODUIT DE NETTOYAGE SE DÉPOSE SUR LA FAÇADE DE L'APPAREIL, NETTOYEZ-LE IMMÉDIATEMENT AVEC DE L'EAU.
- NE NETTOYEZ PAS LES SURFACES DE L'APPAREIL LORSQU'ELLES SONT CHAUDES.

Utilisation du bon produit de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des substances abrasives ou de l'acide ni d'accessoires de nettoyage tels que de la laine d'acier ou des éponges en acier inoxydable. Ceux-ci pourraient endommager la surface.

Parties de l'appareil	Agent de nettoyage et accessoire de nettoyage
Panneau de verre de la porte de l'appareil	• Utilisez un nettoyant pour vitres. • Les rebords de la bordure inférieure de la porte peuvent être tranchants. • Nettoyez la porte et le panneau de verre avec précaution. • N'utilisez pas de grattoir.
Panneau de commande et boutons	• Nettoyez-les avec un chiffon doux humide.
Joint (à l'intérieur du four)	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
Grilles à accrocher	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
Intérieur du four Surfaces émaillées	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse; asséchez avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées Brûleurs	• Retirez les coupelles et les couvercles des brûleurs; utilisez de l'eau savonneuse et laissez bien sécher. • Nettoyez les bougies d'allumage et le thermocouple à l'aide d'un chiffon humide ou d'une petite brosse à poils souples, puis laissez bien sécher. • Lors du remontage : Placez la coupelle du brûleur sur le brûleur. Placez le couvercle du brûleur exactement au-dessus de la coupelle du brûleur. • Les couvercles des brûleurs sont recouverts d'émail noir. Au fil du temps, ils changeront de couleur. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.
Brûleurs à gaz Four et grill	• Ne nettoyez jamais vous-même les brûleurs à gaz à l'intérieur du four.
Extérieur de l'appareil Surfaces en acier inoxydable	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse; asséchez avec un chiffon doux. • Enlevez toujours immédiatement les taches de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine (p. ex., le blanc d'œuf). • Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont offerts auprès du service après-vente ou dans des magasins spécialisés.
Couvercle en verre (devant la lampe du four)	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
Support de casserole	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse. • Ne nettoyez pas le support de casserole au lave-vaisselle.
Accessoires	• Trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. • Tourne-broche: Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont offerts auprès du service après-vente ou dans des magasins spécialisés.

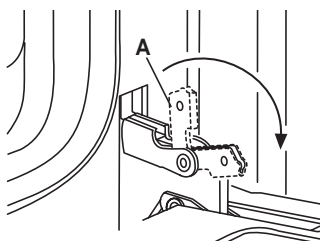
Nettoyage de la vitre intérieure du four

La vitre intérieure de la porte du four peut être enlevée. Avec la porte en position semi-ouverte, utilisez les deux mains pour retirer la vitre. Après le nettoyage, remettez la vitre en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

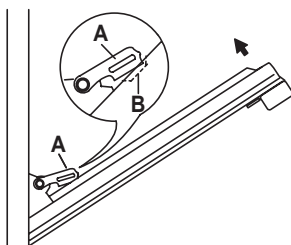
Vitre intérieure du four

La vitre intérieure de la porte du four peut être retirée de la manière suivante :

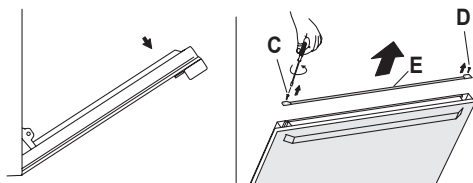
- 1 Ouvrez complètement la porte du four.
- 2 Abaissez les crochets « A » de la charnière.



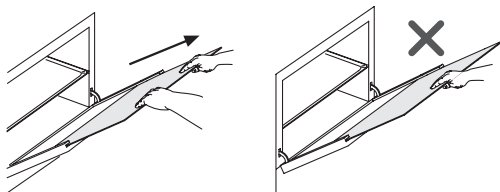
- 3 Fermez lentement la porte du four jusqu'à ce qu'elle atteigne les crochets « A », en vous assurant que ceux-ci sont bien insérés dans les fentes « B » de la porte du four.



- 4 Placez la porte en position semi-ouverte, retirez les vis C et D à l'aide d'un tournevis, puis enlevez le profilé E.



- 5 Utilisez les deux mains pour retirer la vitre.



- 6 Après le nettoyage, remettez la vitre en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

Retrait et pose de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Les charnières de la porte du four sont fixées par un levier de blocage.

Lorsque le levier de blocage est replié (A), la porte de l'appareil est bien accrochée. Elle ne peut pas être décrochée.



Si le levier de blocage est ouvert (B), seule la charnière est fixée, et vous pouvez retirer la porte du four.



MISE EN GARDE

- NE PLACEZ PAS VOS DOIGTS À L'INTÉRIEUR DE LA CHARNIÈRE.

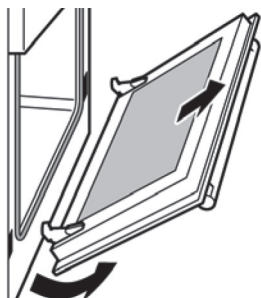
Retrait de la porte du four

Procédez de la manière suivante :

- 1 Ouvrez la porte du four.
- 2 Soulevez les leviers de blocage des deux côtés.



- 3 Fermez la porte de l'appareil jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, soit à un angle d'ouverture d'environ 15° (par rapport à la porte fermée).
- 4 Saisissez la porte de chaque côté avec les deux mains.
- 5 Fermez la porte du four un peu plus.
- 6 Soulevez la porte vers le haut et en biais pour la retirer.



Ne désassemblez pas la porte.



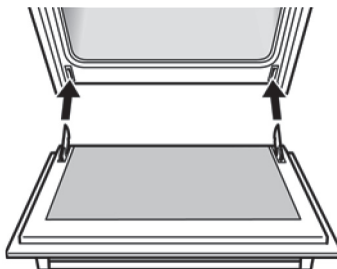
MISE EN GARDE

- ETRE VIGILANT EN ENLEVANT ET SOULEVANT LA PORTE
- NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR LE POIGNÉE. LA PORTE EST TRÈS LOURDE.

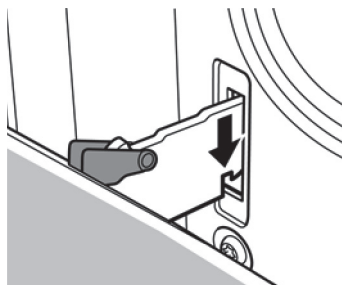
Remontage de la porte du four

Procédez de la manière suivante :

- 1 Tenez la porte de l'appareil de biais.
- 2 Insérez les deux charnières (gauche et droite) dans les supports.



- 3 Positionnez la porte de manière à ce que les rainures des charnières s'enclenchent des deux côtés.



- 4 Ouvrez la porte du four.
- 5 Abaissez les leviers de blocage des deux côtés.



- 6 Fermez la porte du four.

Retrait et insertion des grilles à accrocher

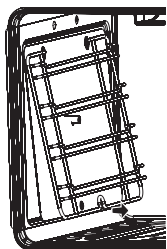
Vous pouvez retirer les grilles à accrocher pour les nettoyer séparément.

Les grilles à accrocher sont fixées aux parois intérieures du four à quatre endroits.

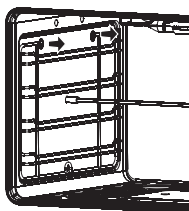
Retrait des grilles à accrocher

Pour retirer les grilles à accrocher, procédez comme suit :

- 1 Dévissez la vis située dans le bas de la grille à accrocher. Les crochets inférieurs de la grille à accrocher sont dégagés.



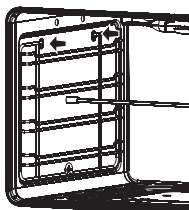
- 2 Saisissez le haut de la grille à accrocher et revissez la vis située au bas de la grille.



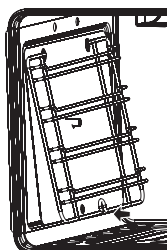
Insertion des grilles à accrocher

Pour réinsérer les grilles à accrocher, procédez comme suit :

- 1 Insérez les crochets supérieurs dans les trous de la paroi latérale.



- 2 Tirez la grille à accrocher légèrement vers le bas et insérez les crochets inférieurs dans les trous.



Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

Si l'ampoule de la lampe du four est défectueuse, elle doit être remplacée.

Vous pouvez vous procurer des ampoules de remplacement résistantes à la chaleur auprès du service après-vente ou chez des détaillants spécialisés. Veuillez préciser le numéro de série de votre appareil.

N'utilisez pas un autre type d'ampoule.

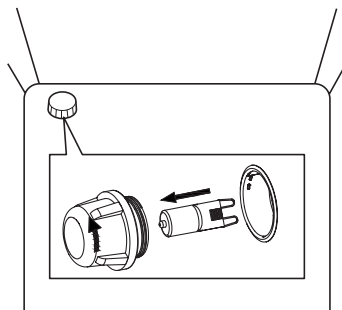


AVERTISSEMENT

- ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET L'AMPOULE SONT FROIDS.
- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU FUSIBLE PRINCIPAL, SINON CA PEUT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, DES CHOCS ÉLECTRIQUES ET MÊME LA MORT.

Procédez de la manière suivante :

- 1 Fermez le disjoncteur correspondant.
- 2 Ouvrez la porte du four.
- 3 Placez un torchon à l'intérieur du four s'il est froid pour éviter d'endommager l'appareil.
- 4 Dévissez le couvercle en verre de l'ampoule à l'intérieur du four en le tournant dans le sens antihoraire.



- 5 Remplacez l'ampoule par une autre du même type.

Tension : 230 V~
Puissance : 25 W
Culot : G 9

- 6 Revissez le couvercle en verre.
- 7 Retirez le torchon et rouvrez le disjoncteur.

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche afin de vérifier si la lampe du four fonctionne correctement.

CONVERSION DU TYPE DE GAZ

Si l'appareil n'est pas déjà configuré pour le type de gaz existant, il doit être converti.

La conversion pour un type de gaz différent doit être effectuée par un technicien autorisé, conformément à la réglementation en vigueur.

Le type de gaz et la pression pré-réglés en usine sont indiqués sur l'encart du manuel d'instructions.

Pour passer à un type de gaz différent, les buses doivent être remplacées et il est possible que les réglages pour la flamme basse et l'air primaire doivent être ajustés.

⚠ AVERTISSEMENT

- COUPER L'ALIMENTATION ET L'APPROVISIONNEMENT EN GAZ DE LA CUISINIÈRE.
- REMPLACER TOUS LES PANNEAUX ET PIÈCES AVANT DE PROCÉDER À UNE NOUVELLE UTILISATION DE L'APPAREIL.
- REBRANCHER TOUS LES DISPOSITIFS DE MISE À LA TERRE.
 - LE NON-RESPECT DE CES PRÉCAUTIONS EST SUSCEPTIBLE D'ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES VOIRE, LE CAS ÉCHÉANT, LA MORT.

⚠ MISE EN GARDE

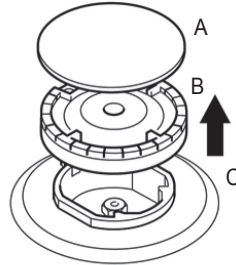
- FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES PIÈCES EN TÔLE DE VOTRE CUISINIÈRE À GAZ.
 - IL PEUT Y AVOIR PRÉSENCE D'ARÊTES VIVES SUR L'INSTALLATION. CES ARÊTES VIVES PEUVENT ÊTRE COUPANTES.

Brûleurs de la plaque chauffante

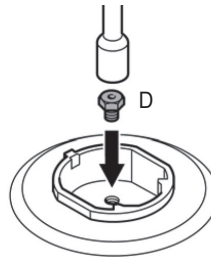
Remplacement des buses

Procédez de la manière suivante :

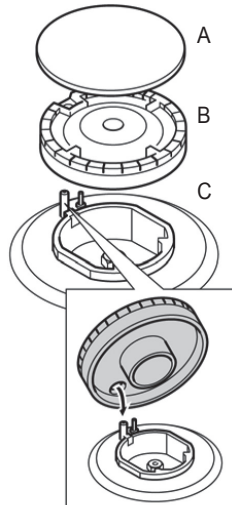
- Retirez les supports de casserole.
- Retirez les couvercles (A) et les pulvérisateurs (B) des brûleurs (C).



- Retirez la buse (D) et remplacez-la par une buse appropriée pour le nouveau type de gaz (voir la section « Tableau de référence des buses à gaz »).
- Remplacez l'étiquette d'identification du gaz par la nouvelle étiquette fournie avec l'ensemble de buses.

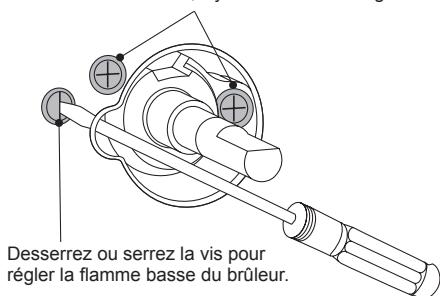


- Placez chaque pulvérisateur de brûleur (B) sur le brûleur (C).
- Positionner le chapeau du brûleur concerné (A) exactement sur le dessus de la coupelle.
- Remettez les supports de casserole en place.



Réglage de la flamme basse

Ces deux vis ne peuvent pas être desserrées.
Si vous le faites, il y aura une fuite de gaz.



Desserrez ou serrez la vis pour régler la flamme basse du brûleur.

Régalez la flamme basse du brûleur de la table de cuisson, de la même manière que le débit d'air minimal pour la vanne.

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur le bouton de contrôle du premier brûleur de la table de cuisson et tournez-le au maximum dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le brûleur à gaz s'allumera. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant environ 15 secondes, puis relâchez-le.
- Si vous devez changer le gaz du GN au GPL, tournez le bouton de contrôle au minimum. Retirez le bouton de contrôle. Et à travers l'ouverture du robinet de gaz dans le panneau de contrôle, serrez la vis de réglage pour diminuer le débit de gaz. Le réglage est correct lorsque vous tournez le bouton rapidement du maximum au minimum et que vous voyez que la flamme change de manière évidente.
- Si vous devez changer le gaz du GPL au GN, vous devez alors retirer le bouton de contrôle et, par l'ouverture du robinet de gaz du panneau de contrôle, desserrez la vis de réglage pour augmenter légèrement le débit de gaz. Le réglage est correct lorsque vous tournez le bouton rapidement du maximum au minimum et que vous voyez que la flamme change de manière évidente.



MISE EN GARDE

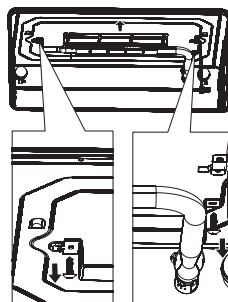
- NE JAMAIS DESSERRER LA VIS PHILLIPS LORS DE LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ.**
- APRÈS LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ, VÉRIFIEZ S'IL N'Y A PAS DE FUITES DE GAZ DANS LES VALVES EN UTILISANT DE L'EAU SAVONNEUSE.**

Brûleur du grill

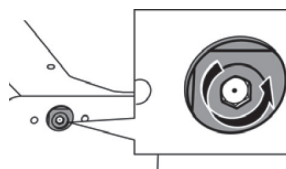
Remplacement des buses

Procédez de la manière suivante :

- Dévissez les deux vis à gauche et les deux vis à droite du brûleur du grill et tirez-le légèrement vers le bas et vers l'avant.



- Dévissez la buse et remplacez-la par une buse adaptée au nouveau type de gaz (voir la section « Tableau de référence des buses à gaz »).



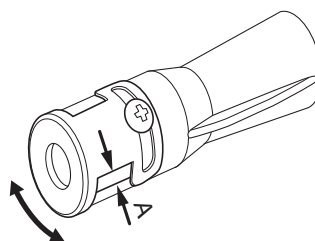
- Remplacez l'étiquette d'identification du gaz par la nouvelle étiquette fournie avec l'ensemble de buses.
- Pour remonter la buse, suivez les instructions dans l'ordre inverse.

Régalez l'air primaire du brûleur du grill

L'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme est stable et arbore une teinte bleu vert.

Procédez de la manière suivante :

- Enlevez le brûleur du grill, desserrez la vis et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
- La position correcte de la couverture peut être déterminée à partir du tableau suivant:



Type de gaz	Valeurs de réglage
G20/20 mbars	A : 4±1 mm
G30/29 mbars	A : 5,5±0,5 mm

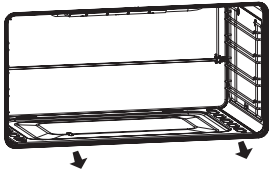
- Resserrez les vis.

Brûleur du four

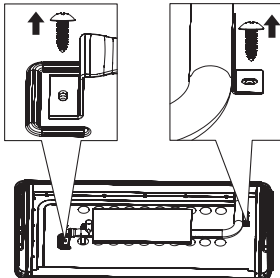
Remplacement des buses

Procédez de la manière suivante :

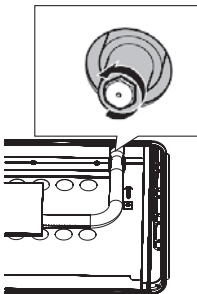
- Retirez le fond amovible du four en le tirant vers le haut, puis vers l'avant.



- Dévissez les deux vis à droite et la vis à gauche du brûleur du four et tirez-le légèrement vers le haut et vers l'avant.



- Dévissez la buse et remplacez-la par une buse adaptée au nouveau type de gaz (voir la section « Tableau de référence des buses à gaz »).
- Remplacez l'étiquette d'identification du gaz par la nouvelle étiquette fournie avec l'ensemble de buses.

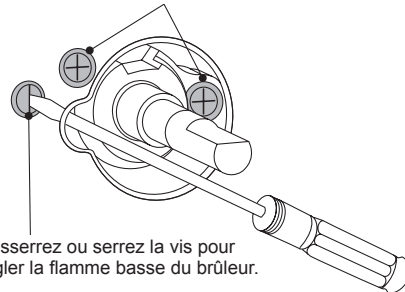


Remontage du brûleur

Pour effectuer le remontage du brûleur, procédez dans l'ordre inverse.

Réglage de la flamme basse

Ces deux vis ne peuvent pas être desserrées. Si vous le faites, il y aura une fuite de gaz.



Desserrez ou serrez la vis pour régler la flamme basse du brûleur.

Réglez la flamme basse du brûleur du four, de la même manière que le débit d'air minimal pour la vanne.

Procédez de la manière suivante :

- Ouvrez la porte de l'appareil. Appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le en sens antihoraire jusqu'au réglage maximum 250. Le brûleur à gaz s'allumera. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant environ 15 secondes, puis relâchez-le.
- Fermez la porte de l'appareil. Retirez le bouton de commande.
- Desserrez légèrement la vis de réglage interne à travers l'ouverture du robinet de gaz située dans le panneau de commande.
- Remplacez le bouton de commande et chauffez le four pendant 15 minutes.
- Tournez ensuite le bouton de commande au réglage minimum 130.
- Retirez à nouveau le bouton de commande.
- Maintenant, à travers l'ouverture du robinet de gaz située dans le panneau de commande, tournez la vis de réglage interne jusqu'à ce qu'une flamme stable brûle correctement. Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le diminuer. Le réglage est adéquat lorsque la petite flamme atteint une hauteur d'environ 3 à 4 mm. En cas de raccordement au gaz naturel, desserrez la vis de réglage. En cas de raccordement au gaz liquéfié, serrez la vis de réglage. Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer. Tournez la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la desserrer.
- Remplacez le bouton de commande.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque le débit de gaz est rapidement changé pour passer du maximum au minimum et inversement, et lorsque la porte du four est ouverte et fermée.

⚠ MISE EN GARDE

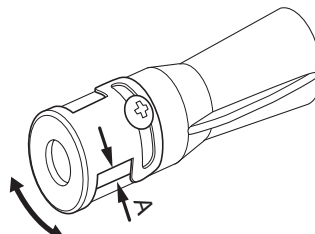
- NE JAMAIS DESSERRER LA VIS PHILLIPS LORS DE LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ.
- APRÈS LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ, VÉRIFIEZ S'IL N'Y A PAS DE FUITES DE GAZ DANS LES VALVES EN UTILISANT DE L'EAU SAVONNEUSE.

Réglez l'air primaire du brûleur du four

L'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme est stable et arbore une teinte bleu vert.

Procédez de la manière suivante :

- Enlevez le brûleur du four, desserrez la vis et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
- La position correcte de la couverture peut être déterminée à partir du tableau suivant:



Type de gaz	Valeurs de réglage
G20/20 mbar	A : 4 ± 1 mm
G30/29 mbar	A : 8 ± 1 mm

- Resserrez les vis.

Remontage du fond du four

Pour réinsérer le fond du four, suivez les étapes de retrait du fond du four dans l'ordre inverse.

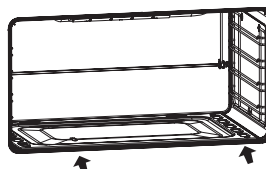
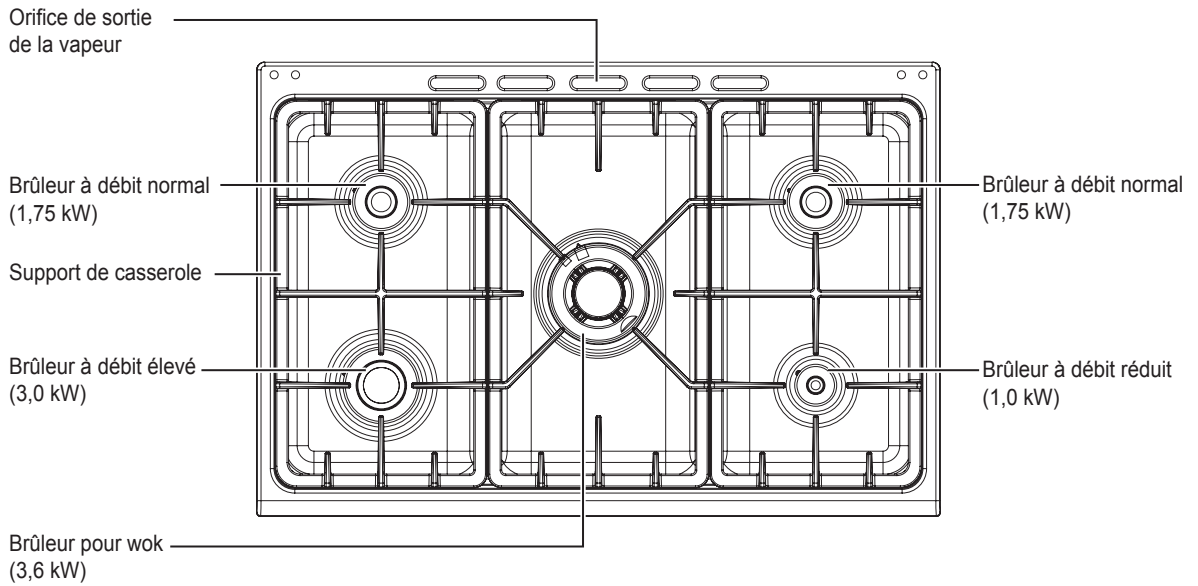


Tableau de référence des buses à gaz

Type de gaz	mbar	No de la buse	Type de brûleur	Sortie (W)	Consommation à puissance max.
Gaz liquéfié (butane/ propane) G30/G31	28-30/37	85	Brûleur à débit élevé	3000	219 g/h
		65	Brûleur à débit normal	1750	128 g/h
		50	Brûleur à débit réduit	1000	73 g/h
		96	Brûleur pour wok	3600	262 g/h
		102	Brûleur du four	4300	313 g/h
		72	Brûleur du grill	2000	146 g/h

Type de gaz	mbar	No de la buse	Type de brûleur	Sortie (W)	Consommation à puissance max.
Gaz naturel G20	20	130H3	Brûleur à débit élevé	3000	286 l/h
		97Z	Brûleur à débit normal	1750	167 l/h
		72X	Brûleur à débit réduit	1000	95 l/h
		132T	Brûleur pour wok	3600	343 l/h
		150	Brûleur du four	4300	409 l/h
		102	Brûleur du grill	2000	190 l/h



DEPANNAGE

Défauts et service après-vente

Les dysfonctionnements ont souvent des explications simples. Veuillez lire les notes suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Problème	Causes possibles / solutions
Le panneau de porte s'embue lorsque le four est chaud.	- Il s'agit d'un phénomène normal causé par la différence de température. - Aucune; cela n'a aucune incidence sur la performance du four.
La flamme (four) ne brûle pas par tous les orifices de sortie.	- Il y a une accumulation normale de saleté. - Le brûleur doit être nettoyé par un professionnel.
L'appareil ne fonctionne pas.	- Le disjoncteur est défectueux. - Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en bon état de fonctionnement. - Il y a une panne de courant. - Vérifiez si la lumière de la cuisine fonctionne, par exemple.
Tous les plats préparés dans le four brûlent très rapidement.	- Le thermostat est défectueux. - Appelez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	- La lampe du four est défectueuse. - Remplacez l'ampoule de la lampe du four (consulter la section « Remplacement de l'ampoule de la lampe du four »).

Les réparations peuvent uniquement être effectuées par nos techniciens qualifiés en service après-vente.

Si votre appareil n'est pas réparé par des professionnels, vous vous exposez à des risques importants.

Service après-vente

Notre service après-vente est à votre disposition si votre appareil doit être réparé. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du centre de service après-vente le plus près dans l'annuaire. Les centres de service après-vente énumérés vous fourniront également avec plaisir les coordonnées d'un point de service après-vente près de chez vous.

- Fabricant: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
N° 18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong, Chine
- Pays d'origine: Chine

Numéros E et FD

Veuillez mentionner le numéro de série de l'appareil lorsque vous contactez le service après-vente. Ce numéro est indiqué sur le panneau arrière.

Afin d'éviter de perdre du temps à chercher le numéro de série en cas de problème, vous pouvez noter dès maintenant les données de votre appareil ici.

Numéro de série
Service après-vente