


Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

**CUISINIÈRE GAZ
ET ÉLECTRIQUE SEMI PROFESSIONNELLE 90x60**



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- 1.** La cuisinière est fournie pour fonctionner selon les conditions indiquées sur la plaque signalétique collée à l'arrière de l'appareil. A partir de cette étiquette vous pouvez savoir pour quel type de gaz (LPG ou gaz naturel) cet appareil est configuré
- 2.** Le courant électrique pour votre four est de 220-240V, 50-60Hz monophasé et 230V/400V, 50-60 Hz pour le triphasés.
- 3.** Si le niveau du courant du fusible dans votre installation électrique est inférieur à 16 Ampères (monophasé), 32 Ampères (triphases), demandez à un électricien qualifié d'installer un fusible de 16 / 32 Ampères.
- 4.** Comme la prise de votre cuisinière a une fiche de terre, assurez-vous d'utiliser une prise avec terre . S'il est utilisé sans système de terre, vous êtes responsable de tout dommage qui peut survenir.
- 5.** Il doit être possible de débrancher l'appareil du courant soit en utilisant une prise ou bien en installant un interrupteur sur le système de câblage fixé en accord avec les règles d'installation.
- 6.** L'intérieur du tiroir de stockage peut être chaud lors de condition normale d'utilisation.
- 7.** Garder le tuyau de gaz et le câble électrique de votre cuisinière éloigné des espaces à haute température; Ne pas les laisser toucher l'appareil. Les garder à l'écart des parties pointues et des surfaces chaudes.
- 8.** Lorsque le câble d'alimentation est abimé, le remplacer en contactant notre service le plus tôt possible.
- 9.** **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter un risque d'électrocution. Changer la lampe seulement lorsque l'appareil a refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant en caoutchouc, qui va faciliter le désassemblage.
- 10.** Il est interdit de brancher le câble de gaz flexible avec un embout
- 11.** Assurez-vous que la cuisinière est correctement configurée pour les réquisitions locales (par exemple, les injecteurs doivent être compatibles avec le type de gaz local et la pression de gaz)
- 12.** Branchez votre cuisinière sur le robinet LPG de la façon la plus courte et sans aucune fuite. Minimum 40 cm - Max. 125 cm
- 13.** Lorsque vous effectuez le contrôle de fuite de gaz, ne jamais utiliser un type de feu comme celui du briquet, des allumettes, du feu de cigarette ou de ceux qui sont similaires.
- 14.** L'utilisation de votre appareil crée de l'humidité et de la chaleur dans la pièce où il est placé, assurez-vous que votre cuisine est correctement aérée.
- 15.** **INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES – LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE ET LA GARDER POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.**
- 16.** Maintenir le conduit de ventilation naturel dégagé.
- 17.** Lorsque le four est utilisé, les parties accessibles peuvent être chaudes, les enfants doivent être gardés à l'écart des surfaces chaudes et des espaces avec électricité.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

18. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ou connaissance, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions préalables sur comment utiliser l'appareil prudemment et ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par les enfants sans surveillance.

19. Lorsque le four est chaud ne jamais toucher la vitre du four avec la main. Utilisez une manique ou un tissu isolant.

20. Avant de commencer à utiliser votre appareil, garder les rideaux, papier ou objets inflammables à l'écart de l'appareil. Ne pas garder de matériel inflammable à l'intérieur ou autour de l'appareil.

21. AVERTISSEMENT: Il est dangereux de cuisiner avec de l'huile ou avec du gras si la plaque chauffante est sans surveillance, car risque d'incendie. Ne pas essayer d'éteindre le feu avec de l'eau mais éteindre d'abord l'appareil puis couvrir le feu avec une couverture ou une couverture anti-feu.

22. AVERTISSEMENT: Risque de feu: ne pas utiliser les parties de cuisson pour stocker des objets.

23. Vous devez utiliser le déflecteur fourni lorsque la section du four est en mode grill.

24 Les bandes de gaz des robinets sont verrouillées ; Appuyer pour tourner la manette

25. La vanne du four possède un robinet de sécurité. Les flammes sont retenues pendant 3-5 secondes. Si le brûleur du four ne s'allume pas, répéter cette procédure 5-6 fois. Si le problème persiste, contacter svp le service -après-vente.

26. Installer le plat sur l'emplacement le plus bas et ajouter 200 ml d'eau lorsque vous cuisinez avec le tournebroche.

27. Assurez-vous le tournebroche est bien fixé dans le berceau au fond du four lorsque vous utilisez le grill. Il est préférable de ne pas utiliser simultanément les foyers avants et arrières. Les brûleurs avants sont conçus pour cuisiner et les brûleurs arrières sont conçus pour les fritures.

28. IMPORTANT: Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres buts tels que réchauffer la pièce par exemple.

29. Le branchement électrique doit rester accessible après l'installation.

30. Cette cuisinière est conforme aux normes EN 60335-2-6, EN 60335-1 et classe 2 subdivision 1 pour l'installation (EN 30-1-1)

31. La cuisinière ne doit pas être installée sur un socle.

32. Pendant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que pendant les conditions d'utilisation normale. Il est conseillé de garder les enfants à l'écart de l'appareil.

33. Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être débranché. Après le nettoyage elle doit être remise en place en fonction des instructions.

INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE

Branchement électrique / sécurité

1. Votre cuisinière est ajustée pour fonctionner avec une installation électrique de 230 Volts 16 Ampères. (230V/400V 32 Ampères pour les triphasés) Si votre installation possède des valeurs différentes de ces valeurs contactez votre service agréé.
2. Le branchement électrique de la cuisinière doit être seulement effectué avec des prises de courant avec terre installé en adéquation avec les réglementations en vigueur. S'il n'y a pas de prise de courant adéquat avec la terre à l'emplacement où sera placé le four contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages qui peuvent survenir à cause **de prises sans terre branchées à l'appareil**.
3. Le câble électrique ne doit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
4. Certains modèles sont fournis sans câble. Dans ce cas utiliser un câble flexible approprié pour le branchement en monophasé: H05 VV-F 3 G 4 mm² ou pour le triphasé: H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

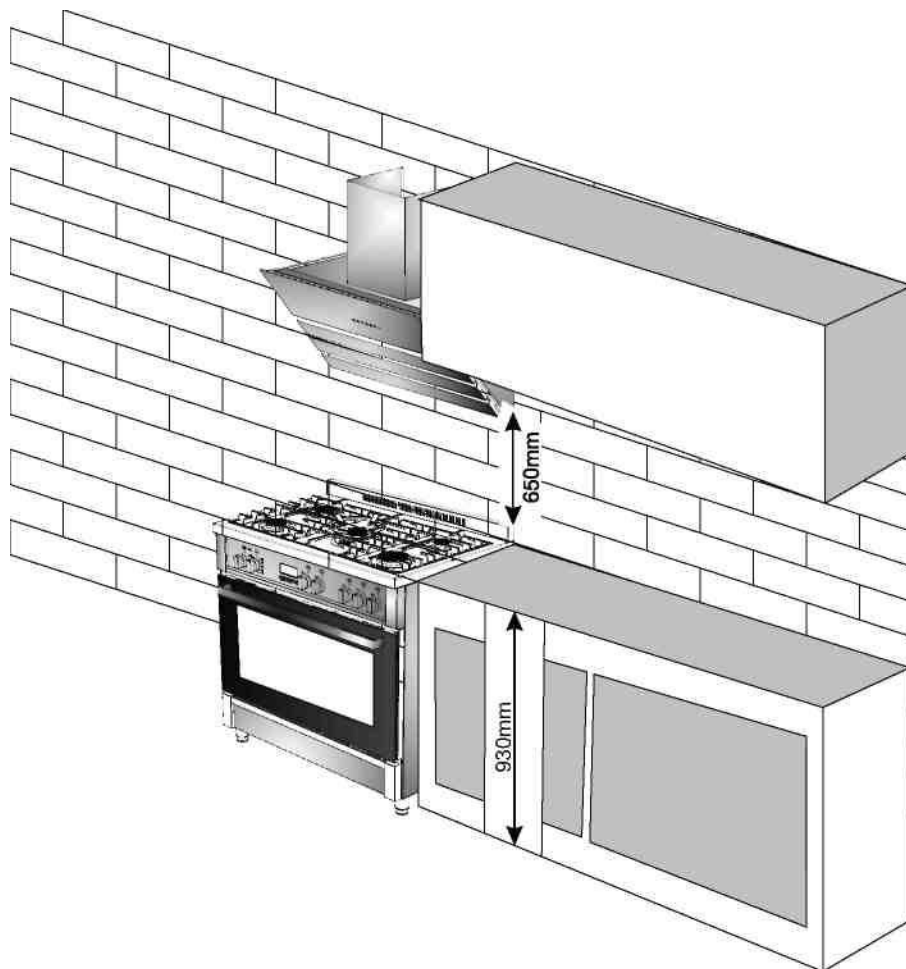
Branchement de gaz et sécurité

1. Avant que votre appareil ne soit branché sur l'alimentation de gaz assurez-vous que les spécifications de catégorie de gaz et de pression indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation de gaz. Si nécessaire, appelez le service agréé pour **ajuster la catégorie du gaz**.
2. Cet appareil doit être installé en adéquation avec les réglementations en vigueur et seulement utilisé dans un espace correctement aéré. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Par souci de sécurité cet appareil doit être installé et/ ou mis en place par une personne compétente comme indiqué dans les éditions de réglementations de sécurité de gaz.
3. L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce sans fenêtre ou autre ouverture contrôlable. S'il est installé dans une pièce sans porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur, une ouverture permanente est nécessaire. La circulation d'air doit être de 2 m³/h par kW des brûleurs.
4. Le branchement de gaz doit être effectué par la droite ou la gauche. Pour cela, changer l'embout du tuyau et les joints.
5. Utiliser un tuyau flexible métallique pour le branchement de gaz.
6. Si vous faites un branchement avec un tuyau flexible en métal, mettez un joint entre les principaux tuyaux de gaz.
7. Le diamètre intérieur du tuyau flexible, sur lequel l'embout du tuyau de gaz butane est branché, doit être de 6mm. Le diamètre intérieur du tuyau flexible, sur lequel l'embout du tuyau de gaz naturel est branché, doit être de 15mm. Le tuyau doit être fermement ajusté à l'embout du tuyau en serrant avec une pince.
8. Le tuyau doit être remplacé avant sa date d'expiration.
9. Attention! Brancher la cuisinière sur la vanne principale de gaz, la longueur du tuyau doit être courte et assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuite.

10. REINSPECTER LE BRANCHEMENT DE GAZ

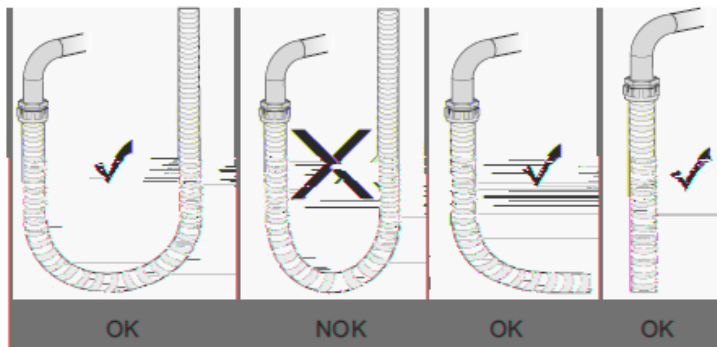
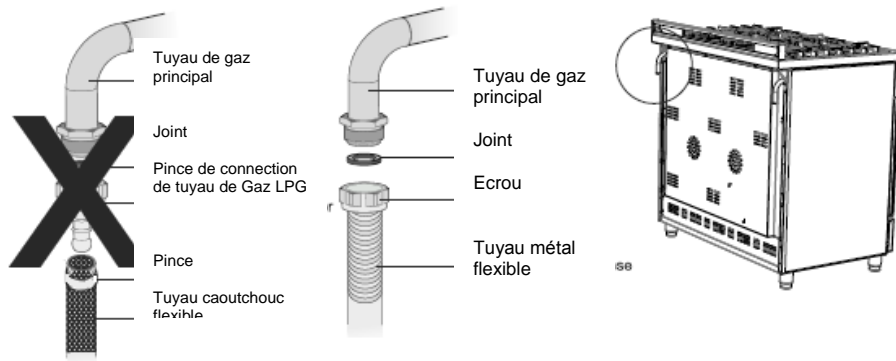
11. Lorsque vous placez votre cuisinière à son emplacement, assurez-vous qu'il soit de niveau et à hauteur du plan de travail. Ajuster le pied si nécessaire.

NE PAS FAIRE PASSER LE TUYAU DE GAZ ET LE CABLE ELECTRIQUE DE VOTRE FOUR A TRAVERS DES ZONES CHAUDES, PARTICULIEREMENT PAR L'ARRIERE DU FOUR. NE PAS DEPLACER UN FOUR BRANCHE AU GAZ CAR CELA PEUT DESERRER LE TUYAU, ET UNE FUITE DE GAZ PEUT SURVENIR.

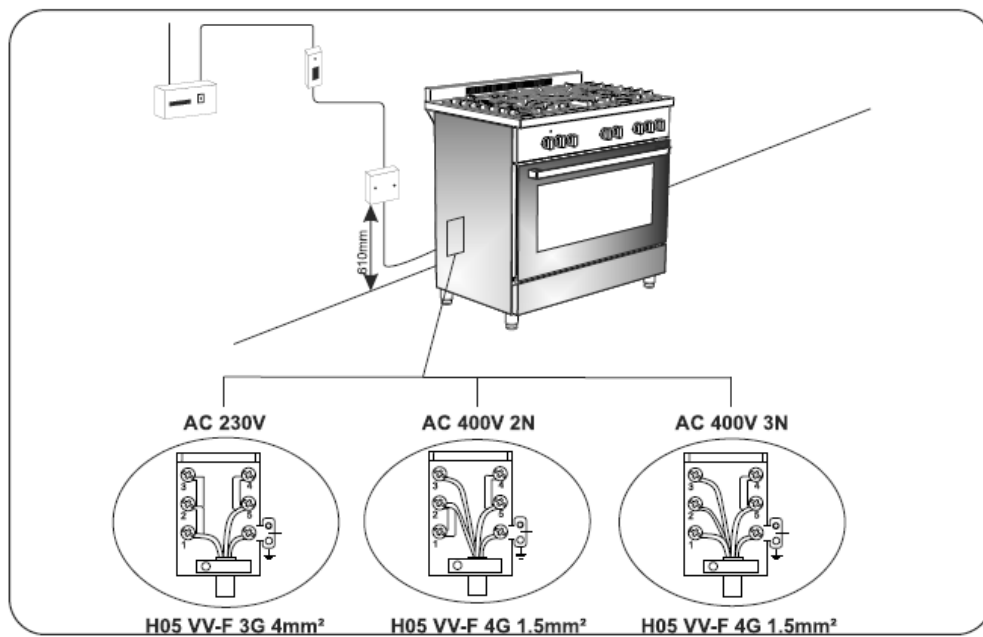


BRANCHEMENT DE GAZ

Non autorisé



BRANCHEMENT DE LA CUISINIERE SUR L'ALIMENTATION ELECTRIQUE



INSTALLATION DES PIEDS DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière est équipée de pieds réglables. Visser le pied sur les écrous sous la cuisinière (dessin 1-2).

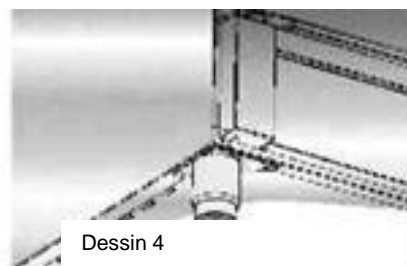
Ajuster la hauteur de la cuisinière (si besoin) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire (dessins 3 et 4).



Dessin 1-2



Dessin 3



Dessin 4

DESCRIPTION TECHNIQUE DE VOTRE CUISINIÈRE

Avant d'effectuer les branchements de votre appareil:
Avant de commencer à utiliser l'appareil, lire le manuel d'utilisation attentivement. Dans ce Manuel d'utilisation, il y a d'importantes informations concernant votre sécurité, comment l'utiliser et comment effectuer la maintenance. La conversion vers le gaz butane sera effectuée en changeant les injecteurs par ceux fournis dans la pochette. Montez à la place les injecteurs fournis, conformément au tableau des caractéristiques ci-dessous.

Spécifications	90x60 cuisinière	Gaz Naturel			Butane			
		G 20-20			G 30			
Largeur extérieure	950 mm							
Profondeur extérieure	635 mm							
Hauteur extérieure	880 mm							
Largeur intérieure	765 mm							
Profondeur intérieure	410 mm							
Hauteur intérieur	355 mm							
Volume du four	110 lt.							
Puissance de la lampe	15W							
Puissance tournebroche	4W							
Pièce supérieure de chauffage	1500W							
Pièce inférieure de chauffage	2000W							
Pièce de chauffage Turbo	2 x 1250W							
Pièce de chauffage du Grill	2500W							
Tension d'alimentation	220-400V, 50-60Hz							
Assiette chaude 145 mm (opt)	1000W							
Assiette chaude 180 mm (opt)	1500W							
		Bruleur Wok	Injecteur (mm)	1,30	0,96			
				puissance (kW)	3,35	3,60		
				Sortie de gaz (m ³ /h, gr/h)	0,300 m ³ /h	284 gr/h		
				Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar		
		Bruleur rapide	Injecteur	1,15	0,85			
				Puissance	2,75	3,00		
				Sortie de gaz (m ³ /h, gr/h)	0,253 m ³ /h	236 gr/h		
		Bruleur demi-rapide	Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar			
				Injecteur	0,97	0,65		
				Puissance	1,75	1,78		
		Bruleur auxiliaire	Sortie de gaz (m ³ /h, gr/h)	0,167 m ³ /h	140 gr/h			
				Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar		
				Injecteur	0,72	0,50		
			Puissance	1,00	0,88			
			Sortie de gaz (m ³ /h, gr/h)	0,092 m ³ /h	70 gr/h			
			Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar			

AJUSTEMENT DU FEU REDUIT DU ROBINET DE GAZ

Pour ajuster vos foyers en fonction du type de gaz, faites les ajustements pour réduire le feu en tournant doucement avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous, la vis qui se trouve au milieu des robinets de gaz (dessins 5 et 6).

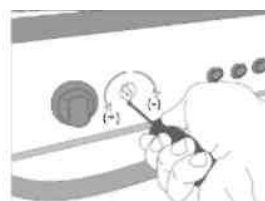
	du Butane vers le Gaz Naturel	du Gaz Naturel vers le Butane
Bruleur rapide	3 tours dans le sens anti-horaire	3 dans le sens horaire
Bruleur Semi Rapide	2.5 tours dans le sens anti-horaire	2.5 dans le sens horaire
Bruleur Auxiliaire	2 tours dans le sens anti-horaire	2 dans le sens horaire
Bruleur Wok	4 tours dans le sens anti-horaire	4 dans le sens horaire

OPERATION DE CHANGEMENT D'INJECTEURS

Utiliser un tournevis pour retirer et installer l'injecteur comme sur le dessin 7
Retirer l'injecteur (dessin 8), installer le nouveau (dessin 9)



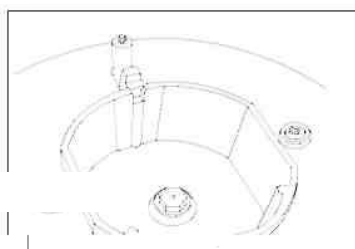
Dessin 5



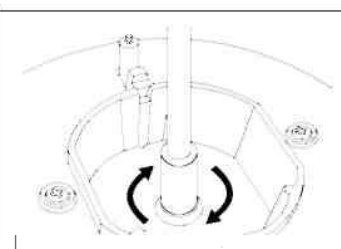
Dessin 6



Dessin 7



Dessin 8



Dessin 9

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

FOUR



Traditionnel



Grill +Tournebroche



Grill doux



Traditionnel pulsé



Traditionnel pulsé +Tournebroche



Sole

LA TABLE DE CUISSON



Feu vif



Bruleur semi rapide



Bruleur auxiliaire



Feu doux



Bruleur semi rapide



Bruleur rapide



Allumage

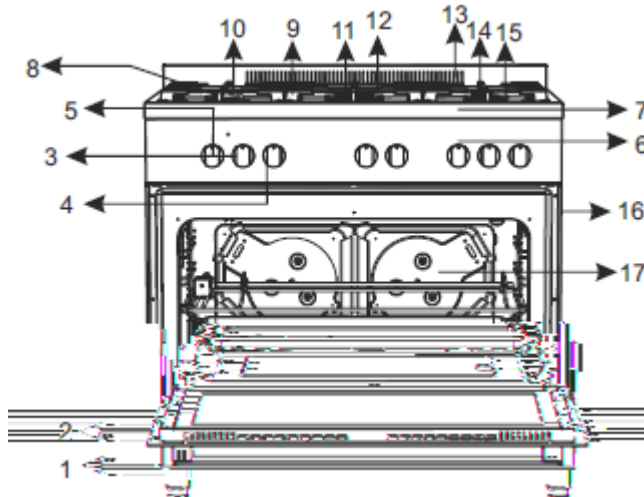
Bruleur Wok

MINUTERIE FOUR



Mode manuel-Mode sans minuteur

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1	Poignée de porte
2	Porte du four
3	Thermostat
4	Fonctions du four
5	Minuterie four
6	Panneau de commande
7	Plaque d'âtre
8	Brûleur semi rapide
9	Grille de la cuisinière
10	Brûleur semi rapide
11	Brûleur Wok
12	Grille du brûleur Wok
13	Anti éclaboussure
14	Brûleur auxiliaire
15	Brûleur rapide
16	Panneau latéral
17	Ventilateur Turbo (Double)

UTILISER VOTRE FOUR

1. Lorsque votre four est utilisé pour la première fois, une odeur peut se propager venant de l'utilisation des éléments de chauffage. Pour l'évacuer, le faire fonctionner pendant 45 minutes à vide. Pour faire fonctionner votre four, l'interrupteur du four et le thermostat doivent être tournés. Si vous travaillez sans minuteur, la manette doit être positionnée sur le mode manuel. Sinon, votre four ne fonctionnera pas.

2. Les différents types de plats que vous pouvez cuisiner, le temps de cuisson et les positions du Thermostat (Optionnel) sont fournis dans le tableau de cuisson. Les valeurs fournies dans ce tableau sont des valeurs caractéristiques et ont été obtenues lors de test effectué dans notre laboratoire. Ils peuvent différer de vos goûts en fonction de vos habitudes de cuisson et utilisation.

3. Utiliser le déflecteur fourni lorsque vous faites une grillade dans votre four

4. Temps de cuisson: Les résultats peuvent changer en fonction de la tension électrique locale ayant des qualités différentes.

5. Pendant le temps de cuisson dans le four, la porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment. Sinon la circulation de la chaleur peut être déséquilibrée et les résultats peuvent changer.

Gâteau

Gâteau	Température [0 C]	Temps de cuisson [heure:min]
Génoise	170 - 180	0:30 - 0:40
Quiche	four préchauffé 210 - 220	0:10 - 0:25
Brioche	190 - 200	0:30 - 0:40
Tarte	220	0:40 - 0:50
Cake	200 - 210	0:25 - 0:50
Crumble	200 - 220	0;20 - 0;30

Plats de viande

Viande	Poids [kg]	Température [0 C]	Temps de cuisson [heure:min]
Bœuf	1	220 - 250	2:00 - 2:30
Porc	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Veau	1	210 - 225	1:45 - 2:00
Mouton	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Gibier	2	Four préchauffé 210 - 230	1:00 - 1:50
Poulet	1	225 - 250	0:45 - 1:00
Poisson	1	210 - 225	0:45 - 1:00

Grillades

Plat	Temps de cuisson [min] sur un côté	Temps de cuisson [min] sur l'autre côté
Steak de poulet et côtelettes	8 - 10	6 - 10
Rôti de porc	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8 - 10	6 - 8
Kebabs	7 - 8	5 - 6
Steak de bœuf	6 - 7	5 - 6
Rôti de bœuf	10 - 12	10 - 12
Côtelette de veau	6 - 8	6 - 8
Steak de veau	6 - 7	5 - 6
Poulet – une moitié	10 - 15 (l'intérieur)	10 - 12 (l'extérieur)
Filet	6 - 7	4 - 5
Croutons	2 - 3	1 - 2
Toast	3 - 5	2 - 3

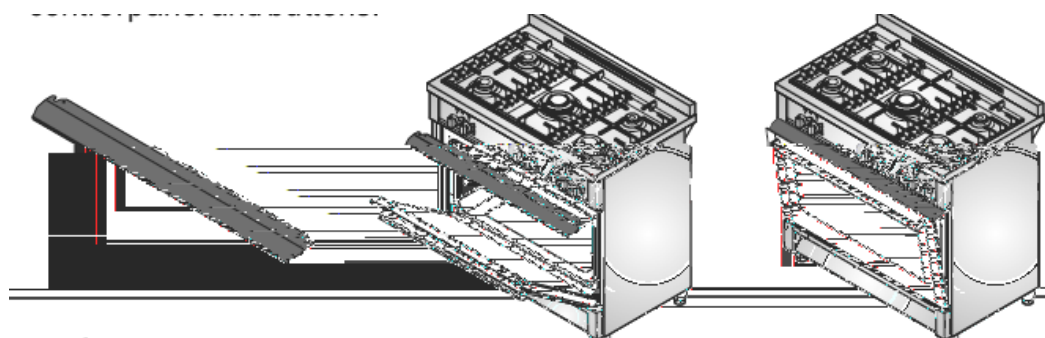
UTILISATION DU DEFLECTEUR POUR UTILISATION DU GRILL

1. Un panneau de sécurité (déflecteur) est conçu pour protéger le bandeau de contrôle et les manettes lorsque le four est en mode grill (Dessin 1)

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Les jeunes enfants doivent être gardés à l'écart

2. Placer le déflecteur sous le panneau de contrôle en ouvrant la porte (Dessin 2)

3. Sécuriser le panneau de sécurité entre le bandeau et la porte en fermant doucement la porte. (Dessin 3)



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON A GAZ

Bruleurs de gaz

A- Allumage étincelle

B- Thermocouple (sécurité coupe gaz)

Manettes

Les manettes servent à ouvrir et à fermer les robinets de gaz. Assurez vous que la manette correspond au foyer à utiliser.

Réglage de la flamme

La taille de la flamme dépend de la position du bouton:

0 bruleur éteint (l'arrivée du gaz s'arrête);

🔥 feu vif; 🔥 feu doux (frémissant)

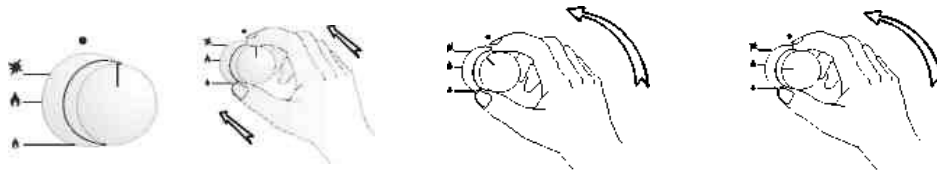
🔥 feu vif doit être utilisé jusqu'à ébullition du liquide après quoi le feu peut être réduit et la cuisson peut continuer sur un feu doux. La taille du

feu doit être ajustée seulement dans l'intervalle 🔥 feu doux et 🔥 feu vif

Allumer les bruleurs

Les cuisinières sont équipées d'un appareil de sécurité de disfonctionnement de feu qui coupe l'arrivée du gaz jusqu'aux bruleurs lorsque le feu est éteint, par exemple avec le débordement de nourriture – appuyer sur le bouton du bruleur choisi, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tenir jusqu'à l'allumage ou bien porter une allumette sur le bruleur et tenir jusqu'à son allumage —lorsque le bruleur est allumé, garder le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour permettre au dispositif de disfonctionnement du feu de se dynamiser—laisser le bouton et régler l'intensité du feu

Si le feu a été éteint accidentellement, fermer l'arrivée du gaz et attendre au moins 1 minute avant de réessayer de rallumer le bruleur.



Eteindre les bruleurs

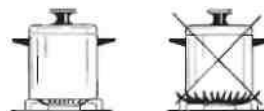
Tourner le bouton du bruleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position "0".

Sélection d'ustensiles de cuisine

- Le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit être 2-3 fois plus grand que le diamètre de l'anneau du bruleur. L'ustensile de cuisine ne doit pas dépasser la grille de cuisson à gaz et le feu ne doit pas aller autour de la base de la casserole.
- L'ustensile de cuisine doit être toujours propre et sec car cela va conduire et retenir la chaleur.
- Pendant la cuisson, l'ustensile doit être toujours fermé avec des couvercles pour empêcher l'augmentation de la quantité de vapeur accumulée dans la cuisine.

Taille minimale (dimension) :

- | | |
|------------------|-----------|
| - Bruleur wok | 24 - 28cm |
| - Grand bruleur | 22 - 26cm |
| - Bruleur normal | 18 - 22cm |
| - Petit bruleur | 12 - 18cm |

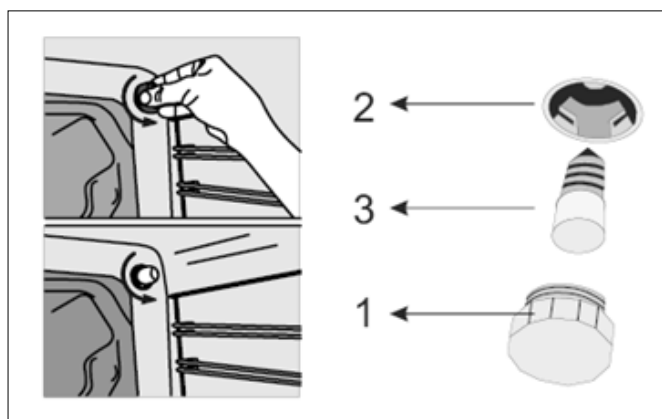


MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Débrancher le câble d'alimentation électrique de la prise et couper le gaz en fermant la vanne de gaz
2. Ne jamais nettoyer l'intérieur, le panneau, le couvercle, les plateaux et autres parties du four avec des ustensiles tels que brosse dure, fil de nettoyage ou couteau. Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'agents et produits de grattage.
3. Après le nettoyage des parties intérieures du four avec un chiffon savonné, le rincer et le sécher avec un chiffon doux.
4. Nettoyer les surfaces vitrées avec des produits spéciaux de nettoyage pour vitres.
5. Laver parfois les têtes des brûleurs avec de l'eau savonneuse et nettoyer les becs à gaz avec une brosse.
6. Ne jamais utiliser d'agents inflammables tels qu'acide, diluant et gasoil lorsque vous nettoyez votre four.
7. Ne pas nettoyer votre four avec un nettoyeur à pression.
8. Ne laver aucune partie de votre four dans le lave-vaisselle.
9. Pour nettoyer la vitre avant du four; retirer les rondelles de fixation mis sur la vitre intérieure à l'aide d'un tournevis, nettoyer et rincer abondamment. Après l'avoir séchée, placer le joint correctement et réinstaller la vitre.

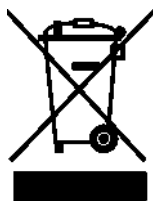
10. Lorsque le four est en marche ou un court instant après sa mise en marche, il est extrêmement chaud. Vous devez éviter de toucher les

COMMENT CHANGER LA LAMPE



Débrancher la cuisinière de l'installation électrique avant de toucher la lampe

Dévisser hublot (1) et l'ampoule (2) qui se trouve à l'intérieur et remplacer l'ampoule par une nouvelle (type d'ampoule : E14 230V 15W)



L'appareil possède une étiquette en accord avec le Council 2002/96/EC, avec le symbole de container à déchets barré.




Cette étiquette signifie que l'appareil ne doit pas être mis dans les ordures ménagères à la fin de son cycle de vie.

L'utilisateur est responsable de l'appareil qui doit être récupéré par une entité appropriée responsable de l'élimination d'appareils électrique, électronique usés.

Une élimination appropriée d'appareil électrique et électronique permet d'éviter d'être un danger pour les humains et l'environnement à cause de leur condition de stockage et le traitement inapproprié de tels appareils.

SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Durant la période de garantie, toutes les réparations, excepté celles spécifiées ci-dessous, doivent être effectuées par le service après vente agréé. S'il y a quelques problèmes lors de l'utilisation de l'appareil, suivre le guide ci-dessous pour contrôler si vous pouvez réparer la panne vous-même.

Problème	Solution
En allumant l'un des brûleurs tous les allumeurs des brûleurs de la plaque produisent des étincelles	C'est normal Lorsque vous appuyez sur le bouton sélectionné (avec un appareil d'allumage intégré) ou si le bouton de l'allumeur scintille, l'allumage est effectué sur tous les brûleurs.
Après avoir tourné le bouton sur la position feu réduit  le feu s'éteint ou est trop élevé	-Éviter les courants d'air dans la cuisine -Appeler l'installateur pour ajuster la position du feu doux 
le feu est instable	-Assurez-vous que les composants du brûleur sont propres, secs et placés correctement.
Les parties en acier inoxydable (inox) développent de la rouille qui ne peut être retirée avec l'utilisation de nettoyeurs standards	-Les surfaces en acier inoxydable doivent être nettoyées à chaque fois qu'elles sont salies et seulement à l'aide d'un nettoyeur spécial pour acier inoxydable.
Fumée venant du four	-Ouvrir les fenêtres pour aérer la cuisine, -Lorsque le four refroidit, nettoyer l'intérieur. -Utiliser un plat pour récupérer les graisses lors de grillades.
Cordon d'alimentation endommagé	Pour éviter les risques, le cordon d'alimentation endommagé doit être changé par le service de réparation du fabricant ou par un service de réparation spécialisé ou par une personne qualifiée.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous espériez	Les paramètres de cuisson donnés dans le manuel d'instruction ne doivent être utilisés que comme guide. En pratique, ces paramètres dépendent du poids et consistance de la nourriture, du niveau du plateau de cuisson, etc. C'est pourquoi, nous recommandons de faire quelques essais pour vos plats préférés puis d'inscrire le temps de cuisson et la température optimale.
La ventilation Turbo ne fonctionne pas	1. Contrôler si la prise du câble d'alimentation électrique est bien branchée avec la prise sur le mur ou non 2. Contrôler le câble d'alimentation électrique pour tout problème de dommages Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, adresser vous aux agents des services du fabricant-fournisseur ou personnes similaires qualifiées.
Le four ne fonctionne pas	1. Contrôler si la prise du câble d'alimentation électrique est bien branché avec la prise sur le mur ou non 2. Contrôler le câble d'alimentation électrique pour tout problème de dommages Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, adresser vous aux agents des services du fabricant-fournisseur ou personnes similaires qualifiées. 3. Contrôler que le minuteur est sur la bonne position.
Les allumeurs n'allument pas ou ne brûlent pas toujours le gaz	-Contrôler que la cuisinière est branchée sur l'installation électrique. -Nettoyer et sécher les composants des allumeurs et brûleurs. -Contrôler pour s'assurer que les couvercles et têtes des brûleurs sont placés correctement. -Appuyer sur le couvercle du brûleur et frotter contre la tête en tournant à gauche ou à droite. - Frotter l'électrode de l'allumeur à l'aide d'une brosse dure ou une lime douce
Les brûleurs de gaz ne prennent pas	-Contrôler pour s'assurer que le tuyau en caoutchouc fournissant le gaz n'est pas comprimé. -Assurez vous que la vanne de gaz principale est ouverte. -Assurez vous que la bouteille de gaz n'est pas vide. - En cas de nouvelle cuisinière installée ou si la bouteille de gaz a été remplacée par une nouvelle, il est donc nécessaire de répéter la procédure d'allumage jusqu'à l'arrivée du gaz au brûleur. -Assurez-vous que le bec ou les orifices de feu du brûleur ne sont pas bouchés ou mouillés. Si oui, déboucher le bec en utilisant une aiguille ou une épingle. Nettoyer les orifices de feu du brûleur en utilisant une brosse, puis sécher tous les composants.
Le feu s'éteint après relâchement du bouton	<u>Votre cuisinière est équipée d'un appareil de sécurité de dysfonctionnement de feu</u> -Lorsque l'appareil d'allumage est intégré dans le bouton, mettez le bouton sur le feu élevé  , appuyez sur le bouton et lorsque le gaz brûle gardez le bouton enfoncé quoi qu'il en soit pour encore quelques secondes.

SERVICE APRES-VENTE

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.sauter-electromenager.com

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.sauter-electromenager.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs **SAUTER**
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au



INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée à l'arrière de l'appareil. Vous pouvez également retrouver ces informations sur l'étiquette collée sur le montant Gauche du four, visible lorsque vous ouvrez la porte.



Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :



APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien. En vente sur www.clearit.com ou chez votre revendeur habituel.

