

Maxicooker

EMCG 912i



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	6
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	9
Utilisation des brûleurs	9
Allumage des brûleurs	9
Choix du brûleur	10
Support spécial pour poêle wok	11
UTILISATION DU FOUR	12
Avant la première utilisation	12
Bouton thermostat	12
Bouton sélecteur de fonction	12
Utilisation des accessoires du four	15
Cuisson au tournebroche	16
UTILISATION DU PROGRAMMATEUR	18
Description des boutons de commande	18
Description des symboles lumineux a l'écran	18
Réglage de l'heure	19
Cuisson sans l'utilisation du programmateur	19
Utilisation de la minuterie seule	19
Programmer un temps de cuisson	20
Réglage de la tonalité du signal sonore	20
Programmer l'heure de fin de cuisson	21
Cuisson différée	22

NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
Surfaces extérieures en acier inoxydable (EMCG 912i)	23
Surfaces extérieures peintes (EMCG 912n, r et c)	23
Nettoyage de la table de cuisson	23
Grilles	24
Brûleurs	24
Brûleur à triple couronne	24
Nettoyage des surfaces émaillées (intérieur du four)	25
Nettoyage des accessoires	26
Nettoyage de la vitre intérieure	26
Nettoyage de la vitre extérieure	29
Remplacement des lampes du four	30
Démontage de la porte du four	30
Remontage de la porte du four	31
Démontage des gradins et des panneaux autonettoyants	32
Utilisation et entretien des panneaux autonettoyants	32
CONSEILS À L'INSTALLATEUR	33
1) Installation de la cuisinière	34
Montage du dossier	35
Installation des pieds réglables	35
Mise à niveau de la cuisinière	36
2) Ventilation du local et évacuation des gaz de combustion	37
Local d'installation	37
Évacuation des gaz de combustion	38
3) Raccordement au gaz	38
Installation	38
3.1) Gaz distribué par canalisation fixe, réseau gaz naturel (G20)	39
3.2) Gaz distribué par bouteille butane (G30)/propane (G31)	40
4) Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz	42
Remplacement des injecteurs	42
Réglage du ralenti	43
5) Raccordement électrique	44
Caractéristiques du câble d'alimentation	45

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cette cuisinière grande largeur vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec sa notice d'utilisation.



Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

USAGE

- Cet appareil est destiné à un **usage domestique uniquement** et en **intérieur**. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.** Ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Interdisez aux enfants de s'asseoir sur la porte du four ou de jouer avec celle-ci. N'utilisez pas la porte comme tabouret.

INSTALLATION/BRANCHEMENT

- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.
- **ATTENTION : cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.**
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local : maintenez les orifices d'aération naturelle ouverts ou installez une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.
- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.** Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le tableau en dernière page de cette notice.
- **Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise de courant et fermez le robinet général d'arrivée du gaz.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que les manettes soient sur la position de fermeture et fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
- Veillez à ne pas toucher les grilles et les brûleurs quand vous utilisez la table de cuisson. Ces zones sont extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures graves.
- Veillez à ne pas laisser sans surveillance de l'huile ou de la graisse sur le feu.

UTILISATION DU FOUR

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.
- Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est dû à la différence de température entre la température de la pièce et celle à l'intérieur du four.

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

TIROIR INFÉRIEUR

- Ne placez aucun matériau inflammable ou en plastique dans le four ou dans le tiroir inférieur et ne vaporisez pas d'aérosol à proximité d'un brûleur allumé.

MISE AU REBUT

Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la cuisinière).

Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ».

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Catégorie II 2E+3+

FR

Modèles : ECMG 912i, ECMG 912r, ECMG 912n et ECMG 912c

Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz 3050 W

PLAQUE DE CUISSON INOX

5 foyers avec thermocouple

Puissance totale : 11 000 W

Grilles et chapeaux de brûleurs en fonte

Accessoires fournis : 1 dosseret, 1 support wok

FOUR

Four électrique multifonction (8 fonctions)

Chaleur tournante

Volume utile : 80 litres

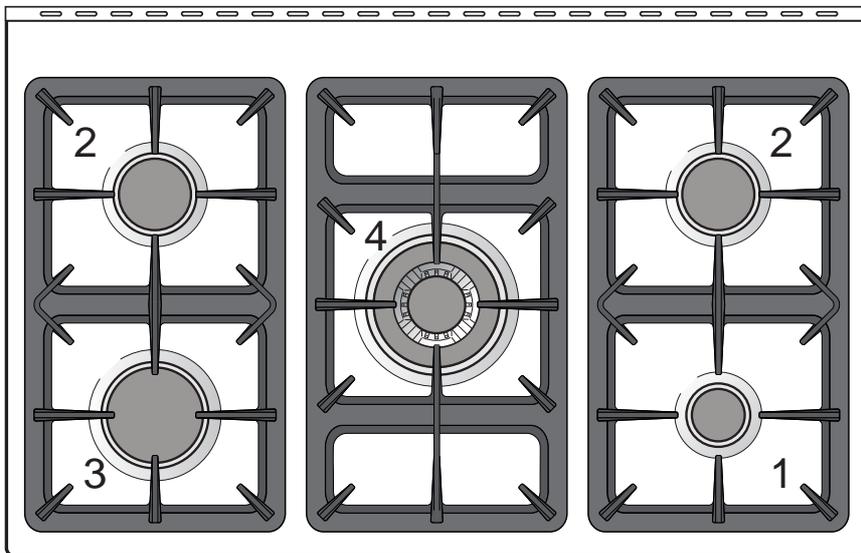
Programmateur électronique

Nettoyage par catalyse

Accessoires fournis : 1 lèchefrite, 1 grille métallique anti-basculement, 1 ensemble tournebroche

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semi-rapide (SR)	1,75 kW (x 2)
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Brûleur à triple couronne (TC)	3,50 kW

REMARQUE :

- L'appareil est équipé d'un allumage électronique incorporé dans les manettes.
- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

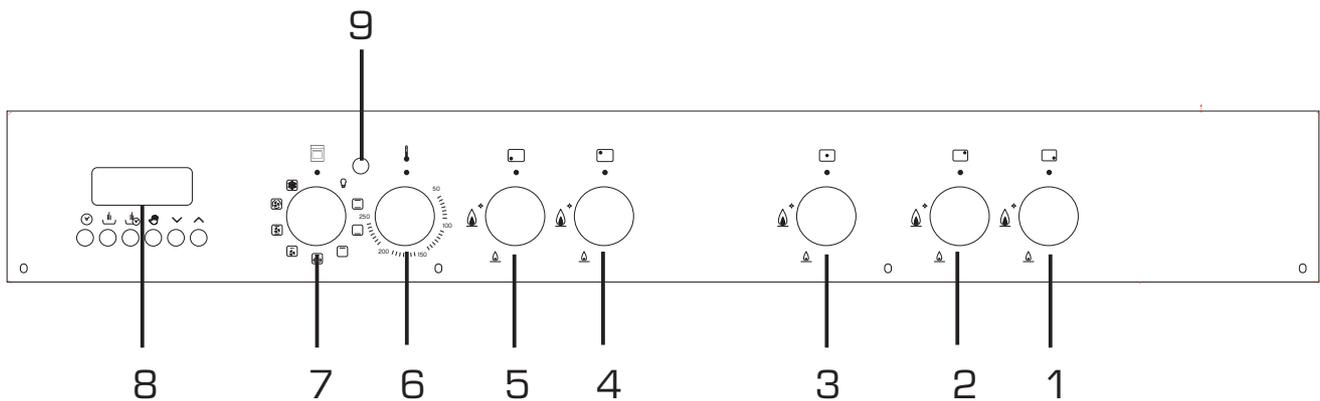


TABLE DE CUISSON

1. Manette commande brûleur avant droit
2. Manette commande brûleur arrière droit
3. Manette commande brûleur central
4. Manette commande brûleur arrière gauche
5. Manette commande brûleur avant gauche

FOUR

6. Bouton thermostat
7. Bouton sélecteur de fonction
8. Programmateur électronique

TÉMOIN LUMINEUX

9. Témoin de régulation du thermostat

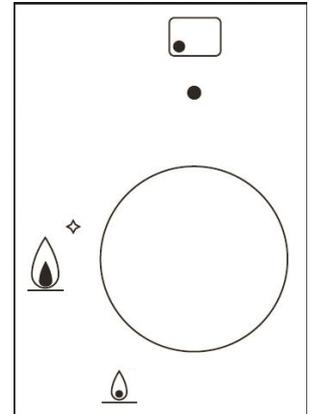
Note : La cuisinière dispose d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche lorsque le four ou le gril fonctionne. Il peut continuer de fonctionner même après la fin de la cuisson (boutons sélecteur de fonction et thermostat sur la position « arrêt »).

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

UTILISATION DES BRÛLEURS

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commandes, autour de chaque bouton :

- Robinet fermé : aucune arrivée de gaz
- ✦ Allumage électrique intégré aux boutons
-  Grande flamme : puissance maximum
-  Petite flamme : puissance minimum



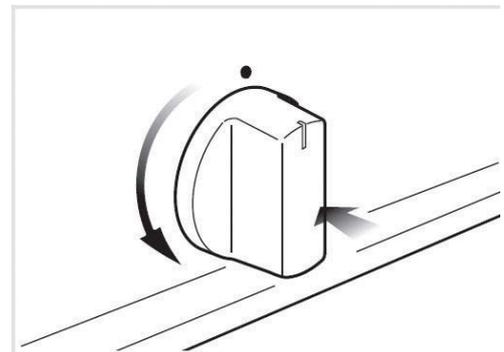
Les symboles  sérigraphiés au-dessus des boutons indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur (ici, foyer avant gauche).

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

1) Pour allumer l'un des brûleurs, tournez vers la gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position



2) Appuyez sur la manette.



3) Dès que le brûleur s'est allumé, maintenez la manette enfoncée 10 secondes afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.

Note : Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

4) Réglez la flamme de façon à obtenir l'intensité désirée. **Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum  et le minimum  et jamais entre le maximum et le point de fermeture.**

- Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement ; le débit réduit permet de faire réchauffer un plat lentement ou de maintenir la température d'ébullition.

- N'allumez pas le brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.
- Au cas où le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme n'est pas homogène et régulière, éteignez l'appareil en remettant le bouton sur la position (robinet fermé) ● et contactez le service après-vente de votre magasin.
- Les brûleurs sont munis d'un système de thermocouple qui interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint inopinément. Pour rétablir le fonctionnement, remettez le bouton sur la position (robinet fermé) ● et recommencez les opérations d'allumage.

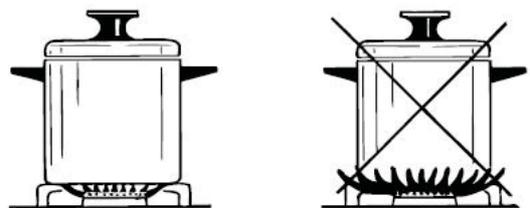
TRÈS IMPORTANT : Attention ! Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé ou qu'il s'est éteint accidentellement, patientez une minute avant de recommencer l'opération.

- En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

CHOIX DU BRÛLEUR

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur (Reportez-vous au tableau ci-après).

- La flamme de ce dernier ne doit jamais sortir du diamètre du fond de la casserole (voir schéma ci-contre).



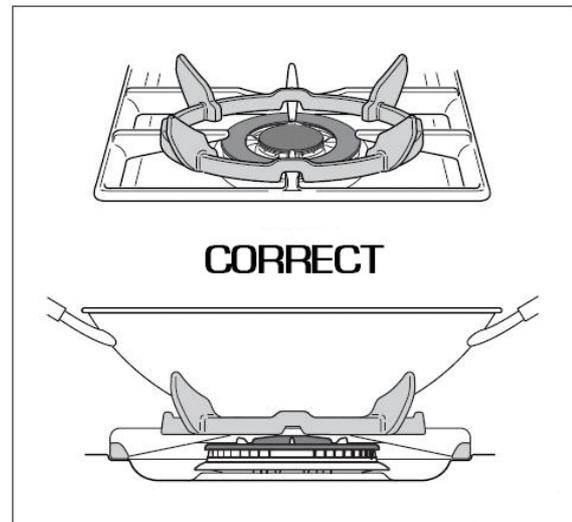
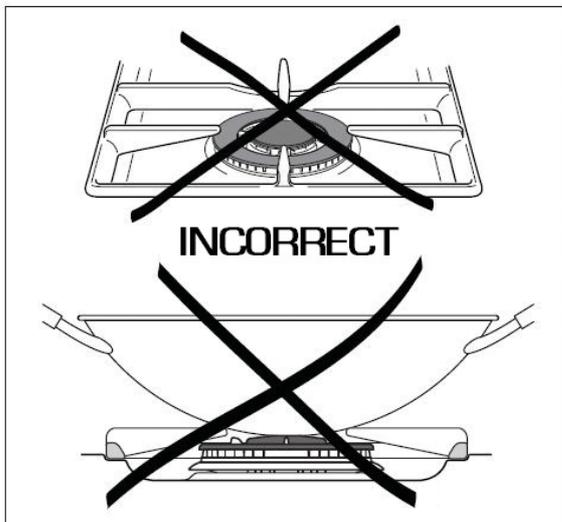
- Utilisez toujours des casseroles à fond plat (et pas à fond convexe ou concave).
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.

Diamètre des casseroles		
Brûleurs	Diamètre minimum	Diamètre maximum
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semi rapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Wok		36 cm

SUPPORT SPÉCIAL POUR POÊLE WOK

Le support spécial pour poêle wok se pose **UNIQUEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.

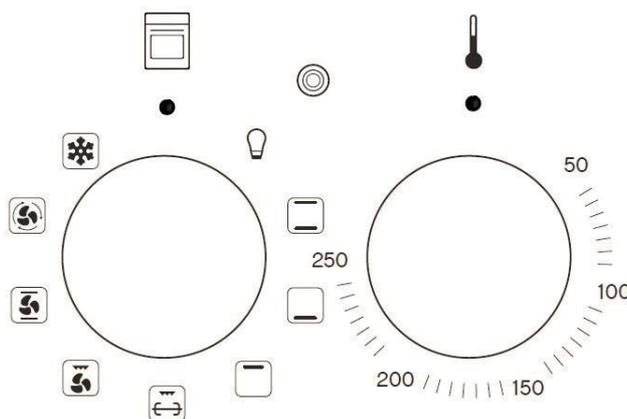
- Ne posez jamais votre poêle wok sur un brûleur sans ce support spécial.
- N'utilisez pas le support spécial pour poêle wok avec des récipients à fond plat.
- Lorsque vous posez le support spécial wok sur la grille, vérifiez qu'il repose bien sur les barres de la grille et qu'il reste stable.
- Le support spécial wok deviendra très chaud lors de l'utilisation. Laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.



UTILISATION DU FOUR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire puis, séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Faites fonctionner le four à la température maximale (250°C) pendant 60 minutes environ à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer les résidus gras et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Aérez la pièce. Lorsque cette opération est terminée, le four est prêt à effectuer la première cuisson.



BOUTON THERMOSTAT

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.

Le témoin de régulation du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Ensuite, il s'allumera par intermittence.

BOUTON SÉLECTEUR DE FONCTION

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le programme désiré.



ÉCLAIRAGE DU FOUR

En tournant la manette sur cette position, vous allumez la lampe du four. Le four ne chauffe pas. La lampe est allumée avec n'importe quel programme lorsque le four fonctionne.

Le four principal est pourvu :

- d'une résistance inférieure (résistance de sole) ;
- d'une résistance supérieure (résistance de voûte) ;
- d'une résistance circulaire qui entoure le ventilateur (résistance circulaire).

ATTENTION : En cours de fonctionnement, les parties accessibles du four peuvent devenir très chaudes. Saisissez uniquement la poignée. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

Il dispose des 8 programmes suivants :



CONVECTION NATURELLE

Les résistances inférieure et supérieure du four fonctionnent. Il s'agit du mode de cuisson traditionnelle. La température peut être réglée de 50°C à 250°C.

Ce mode est idéal pour les mets qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur comme par exemple : les rôtis, les côtes de porc, les meringues, etc.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.



SOLE

La résistance inférieure fonctionne sans brassage d'air.

La chaleur est dirigée du bas vers le haut sur les plats. Ce type de cuisson est particulièrement adapté pour réchauffer les plats ou pour des cuissons lentes (les tartes, les flans, etc.).



VOÛTE

La résistance supérieure fonctionne sans brassage d'air.

La chaleur est dirigée du haut vers le bas sur les plats. Ce type de cuisson est particulièrement adapté pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits, etc. posés sur la grille.



GRIL + TOURNEBROCHE

La résistance supérieure est utilisée avec le moteur du tournebroche. Cette fonction est adaptée pour saisir et cuire toutes les volailles ou rôtis au tournebroche.

Placez le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50°C et 225°C. La cuisson au gril ne doit pas dépasser 30 minutes.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants.

La porte du four doit être fermée lorsque vous utilisez cette fonction.

Reportez-vous au paragraphe « Utilisation des accessoires pour le four secondaire - Cuisson au tournebroche » (ci-après).



GRIL VENTILÉ

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur puis soufflé sur les aliments. La chaleur se répartit uniformément pour une cuisson homogène.

Placez le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50°C et 225°C. La cuisson au gril ne doit pas dépasser 30 minutes.

Attention : la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants.

La porte du four doit être fermée lorsque vous utilisez cette fonction.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Cette fonction est utilisée pour obtenir un brunissage extérieur et conserver les jus à l'intérieur. Par exemple : bifteck de veau, entrecôte, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE VENTILÉE

Cette fonction est adaptée pour toutes les cuissons. Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent avec le ventilateur. La chaleur est répartie uniformément dans le four pour une cuisson homogène.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.

Cette fonction est adaptée pour les grosses quantités qui nécessitent le même niveau de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemples : rôtis, gigots, tartes, etc.



CHALEUR TOURNANTE

La résistance circulaire et le ventilateur sont en fonction. La chaleur se répartit uniformément pour une cuisson homogène. Le thermostat peut être réglé de 50°C à 250°C.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Cette fonction est recommandée pour les cuissons délicates (génévoises, pâtes feuilletées, poisson, lasagnes, etc.) et les viandes (bien cuites à l'extérieur et rosées à l'intérieur).

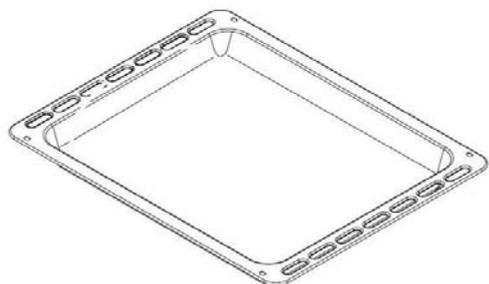


DÉCONGÉLATION

Cette fonction est utilisée pour décongeler rapidement les aliments. La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer. Seul le ventilateur du four fonctionne. Le bouton du thermostat doit être positionné sur « 0 » (toute autre position n'aura aucun effet).

Un kilo nécessite environ une heure. Notez que le temps de décongélation varie en fonction de la quantité et du type d'aliment à décongeler.

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR



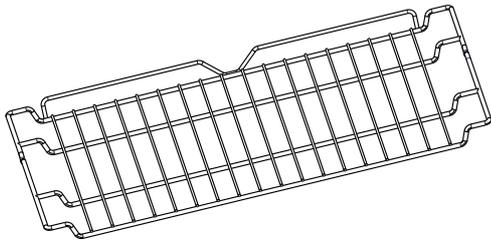
LA LÈCHEFRITE

Elle peut servir de plaque à pâtisserie pour la cuisson des petits fours, des meringues, des choux à la crème, etc.

Elle sert également à recueillir le jus et les graisses des grillades en mode gril. Insérez-la au premier niveau en partant du bas.

Il est conseillé de verser un fond d'eau dans la lèche-frite pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.

Attention ! La lèche-frite ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four ! (Risque de surchauffe et de détérioration de l'émail).

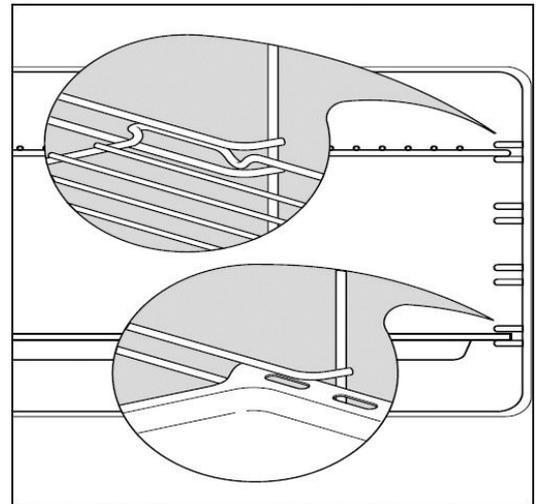


LA GRILLE MÉTALLIQUE ANTI-BASCULEMENT

Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou les autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Elle ne bascule pas sous le poids des plats lorsque vous la faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité la bloque.

Placez la grille et la lèchefrite de façon à ce que l'arrêt de sécurité (qui évite le basculement) soit positionné vers l'arrière.



CUISSON AU TOURNEBROCHE

1. Placez la lèchefrite au premier niveau en partant du bas pour recueillir les jus et les graisses de cuisson.

2. Insérez une des fourchettes sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis, insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

3. Insérez le support dans le four. Placez la broche sur son support.

4. Engagez la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé sur la paroi droite du four.

IMPORTANT : Retirez la poignée de la broche avant la cuisson et fermez la porte du four.

5. Après la cuisson, tirez légèrement le support vers vous. Revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans vous brûler.

Le four étant très chaud, utilisez des gants de protection adaptés pour ne pas vous brûler !

Pendant le rôtissage, la porte du four doit être maintenue fermée.

GRADINS

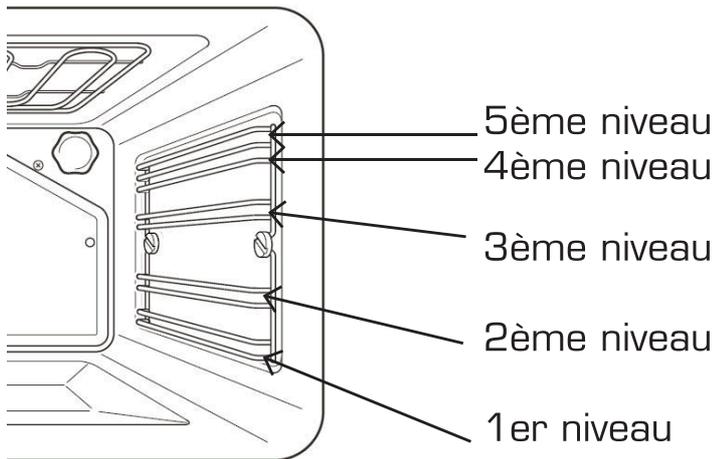


TABLEAU DE CUISSON

Ces informations sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson varient en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments, de vos goûts personnels, de vos préférences de cuisson, etc.

Les temps de cuisson indiqués ci-dessous n'incluent pas le temps de préchauffage du four.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

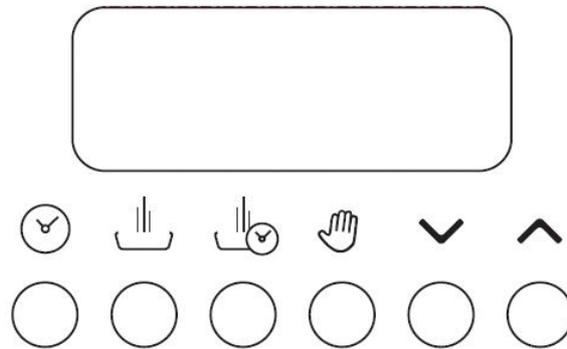
PLATS

TEMPÉRATURES

Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau au chocolat	150°C
Soufflé au fromage	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes de veau	225°C
Côtelettes de mouton	225°C
Rôti de veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

DESCRIPTION DES BOUTONS DE COMMANDE



Minuterie



Temps de cuisson



Heure de fin de cuisson



Passage en mode manuel (mode automatique désactivé)



+ (Réglage « plus »)



- (Réglage « moins »)

DESCRIPTION DES SYMBOLES LUMINEUX A L'ÉCRAN



AUTO

Un temps de cuisson ou une heure de fin de cuisson a été défini(e). Ce symbole clignote en fin de cuisson.



Durée de cuisson ou mode manuel



Minuterie

RÉGLAGE DE L'HEURE

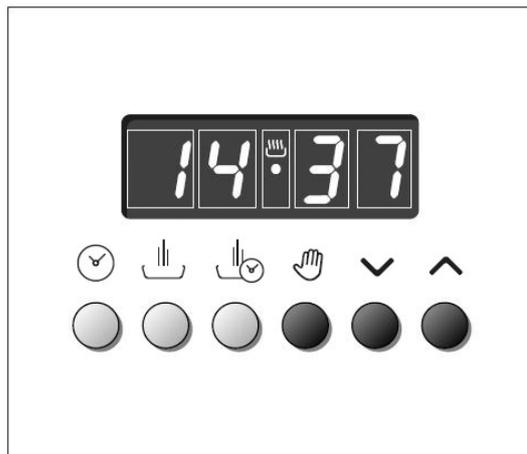
Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'écran ainsi que le symbole **AUTO**.

Vous ne pouvez régler l'heure que si l'écran clignote. S'il ne clignote pas, débranchez puis, rebranchez la cuisinière.

Pour régler l'heure, appuyez sur la touche



puis, sur les touches  et  jusqu'au réglage de l'heure exacte (affichage 24 heures).

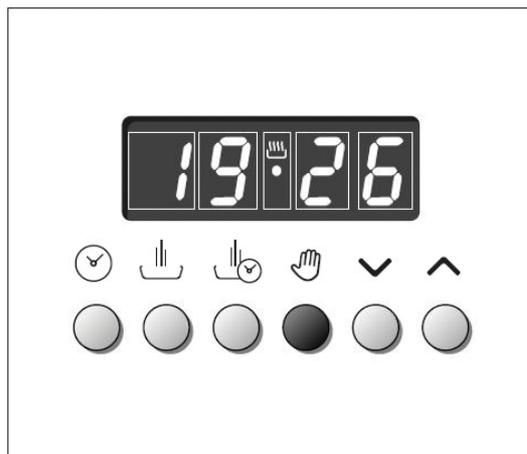


Remarque : lors de cette opération, tous les programmes précédents sont annulés.

CUISSON SANS L'UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

Pour utiliser le four en mode manuel (c'est-à-dire sans utiliser le programmeur), vous devez annuler le mode automatique (symbole **AUTO** clignotant à l'écran) en

appuyant sur la touche . (Le symbole **AUTO** s'éteint et le symbole du mode manuel  s'affiche).

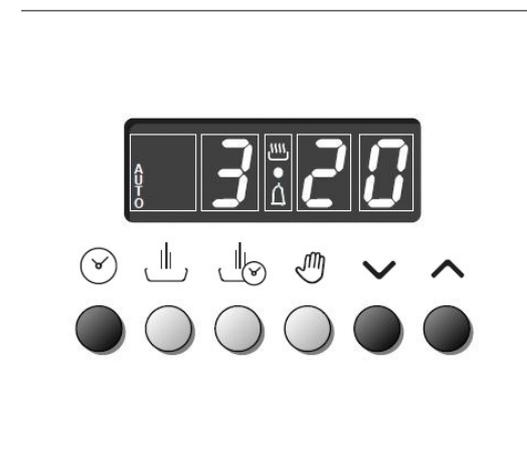


UTILISATION DE LA MINUTERIE SEULE

Vous pouvez utiliser le programmeur comme une simple minuterie. Programmez un temps. Un signal sonore retentit lorsque le temps est écoulé.

Appuyez sur la touche  puis, utilisez les touches  et  pour régler le décompte de temps souhaité.

Le symbole de la minuterie  et **AUTO** s'affichent à l'écran.



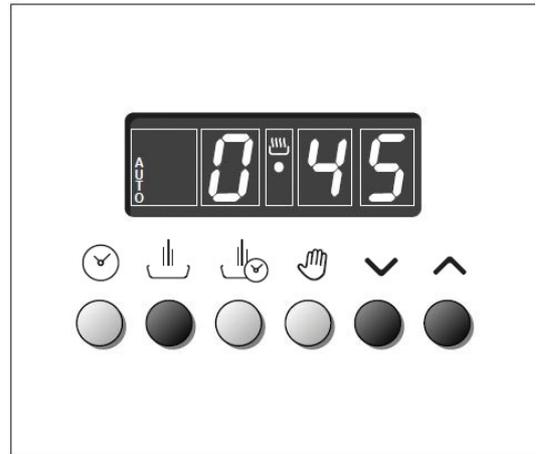
PROGRAMMER UN TEMPS DE CUISSON

Si le symbole **AUTO** clignote, appuyez sur

la touche .

Pour programmer un temps de cuisson, choisissez un programme de cuisson et une température puis, appuyez sur la

touche  et utilisez les flèches  et  jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré (par exemple ci-contre, 45 minutes).



- Dès que vous avez effectué votre réglage, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler le réglage effectué, vous pouvez appuyer sur la touche  : le temps de cuisson programmé apparaît quelques instants.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche exceptées les touches  et .
- Vous pouvez à tout moment modifier votre réglage en appuyant sur la touche  puis sur les touches  et .

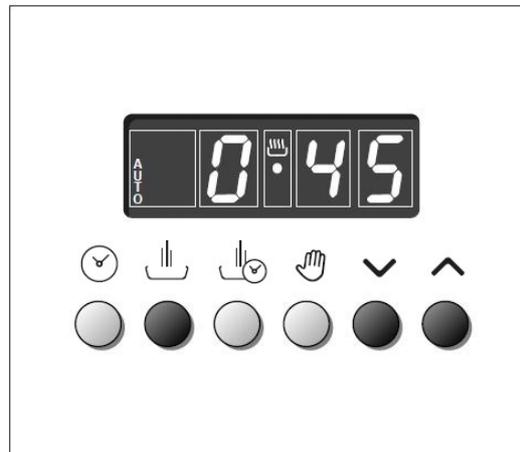
RÉGLAGE DE LA TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Appuyez sur la touche  plusieurs fois pour obtenir trois tonalités différentes. La dernière tonalité entendue reste programmée.

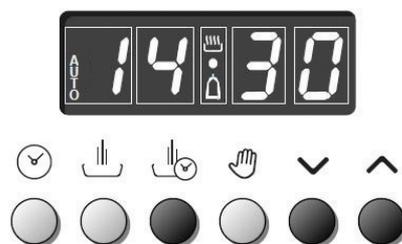
PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON

1. Commencez par programmer un temps de cuisson (voir paragraphe « Programmer un temps de cuisson » ci-dessus) en utilisant la touche

 ainsi que les flèches  et .



2. Appuyez sur la touche  puis, utilisez les touches  et  pour déterminer l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée (par exemple ci-dessous à 14h30).



- Dès que vous avez effectué votre réglage, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler le réglage effectué, vous pouvez appuyer sur la touche  : l'heure de fin de cuisson programmée apparaît quelques instants.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche exceptées les touches  et .

- Vous pouvez à tout moment modifier votre réglage en appuyant sur la touche  puis, sur les touches  et . Vous pouvez également annuler le programme en appuyant sur la touche .
- Pensez à ramener le bouton sélecteur de fonction et le bouton thermostat sur la position « 0 » en fin de cuisson et appuyez sur la touche  pour repasser en mode manuel.

CUISSON DIFFÉRÉE

Pour effectuer une cuisson en différé,

1. Programmez un temps de cuisson (voir paragraphe « Programmer un temps de cuisson » ci-dessus) ;
2. Déterminez l'heure de fin de cuisson (voir paragraphe « Programmer l'heure de fin de cuisson » ci-dessus) ;
3. Tournez le bouton sélecteur de fonction sur le programme désiré et tournez le bouton du thermostat sur la température de cuisson désirée.

Le four fera le décompte du temps de cuisson et se mettra en route en différé. Le four s'arrêtera de chauffer automatiquement à l'heure de fin de cuisson que vous avez programmée.

- Dès que vous avez effectué vos réglages, l'écran revient à l'affichage de l'heure et le décompte commence. Pour vous rappeler les réglages effectués, appuyez sur la touche  pour vous rappeler le temps de cuisson programmé et/ou sur la touche  pour vous rappeler l'heure de fin de cuisson programmée.
- Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages en appuyant sur la touche  (temps de cuisson) ou  (heure de fin de cuisson) puis, sur les touches  et . Vous pouvez également annuler la cuisson en différé en appuyant sur la touche .
- Pensez à ramener le bouton sélecteur de fonction et le bouton thermostat sur la position « 0 » en fin de cuisson et appuyez sur la touche  pour repasser en mode manuel.

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche exceptées les touches  et .
- S'il y a une coupure de courant, les programmes seront annulés. Après une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'écran ainsi que le symbole **AUTO**. Veuillez procéder de nouveau au réglage de l'heure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- **Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur les positions « 0 » et « Arrêt ».**
- **Laissez la table de cuisson (et les grilles et les brûleurs) et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.**
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- Les manettes ne doivent être retirées qu'occasionnellement pour un nettoyage approfondi.

SURFACES EXTÉRIEURES EN ACIER INOXYDABLE (UNIQUEMENT POUR LE MODÈLE EMCG 912i)

- Les surfaces en acier inoxydable doivent être nettoyées avec un chiffon humide et des produits d'entretien spécial inox disponibles dans le commerce.
- Rincez et séchez soigneusement les surfaces en inox avec une peau de chamois.

SURFACES EXTÉRIEURES PEINTES (UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES EMCG 912N, EMCG 912R ET EMCG 912c)

- Les surfaces extérieures peintes doivent être nettoyées avec une éponge douce et un produit nettoyant doux (type liquide vaisselle).
- Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager le revêtement.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson lorsque nécessaire.
- Le liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyé et séché avec un chiffon doux.

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la table de cuisson, les grilles ou les brûleurs.

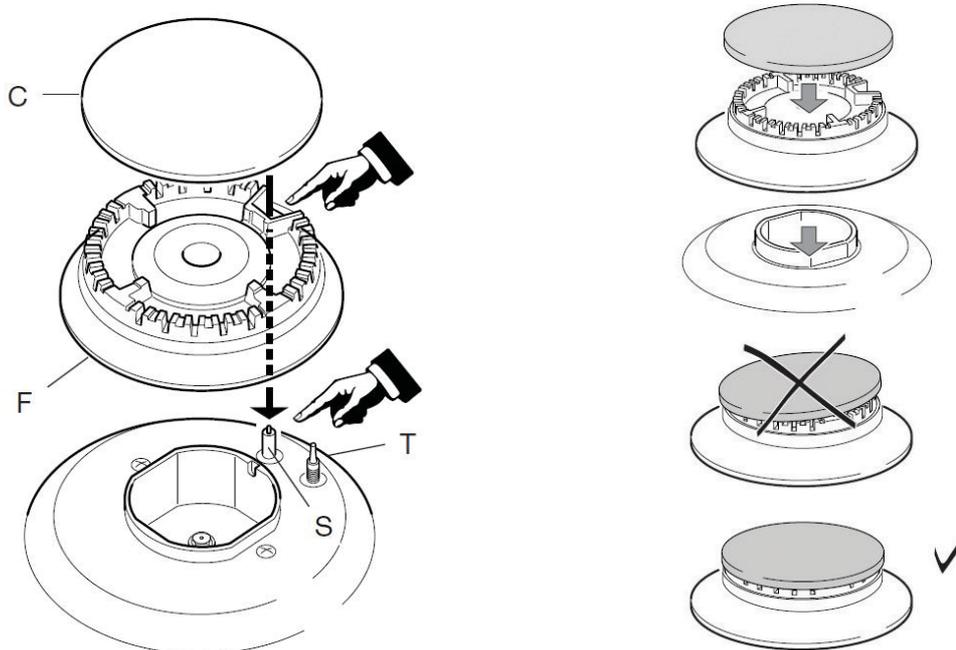
GRILLES

- Nettoyez les grilles à l'aide d'une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Il n'est pas recommandé de placer les grilles en fonte au lave-vaisselle.

BRÛLEURS

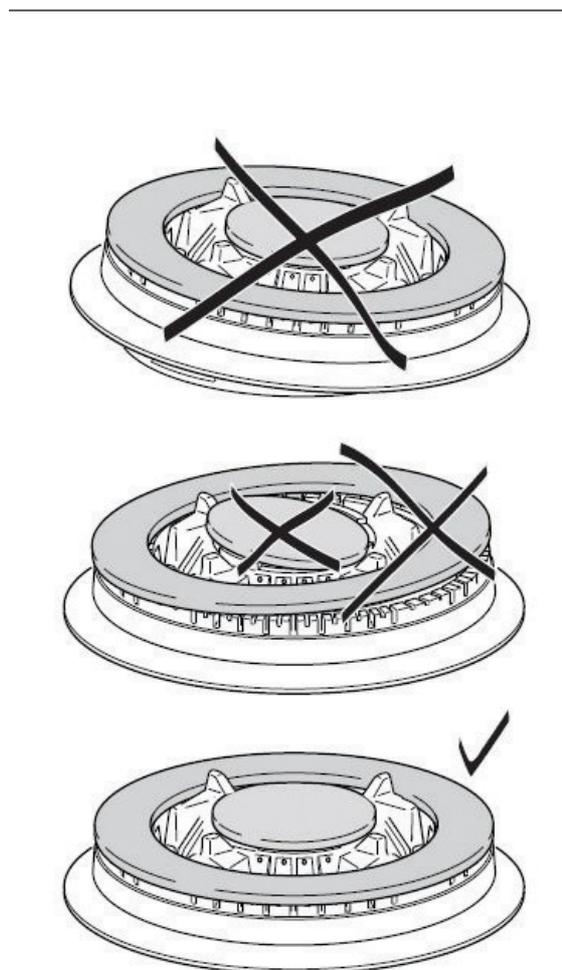
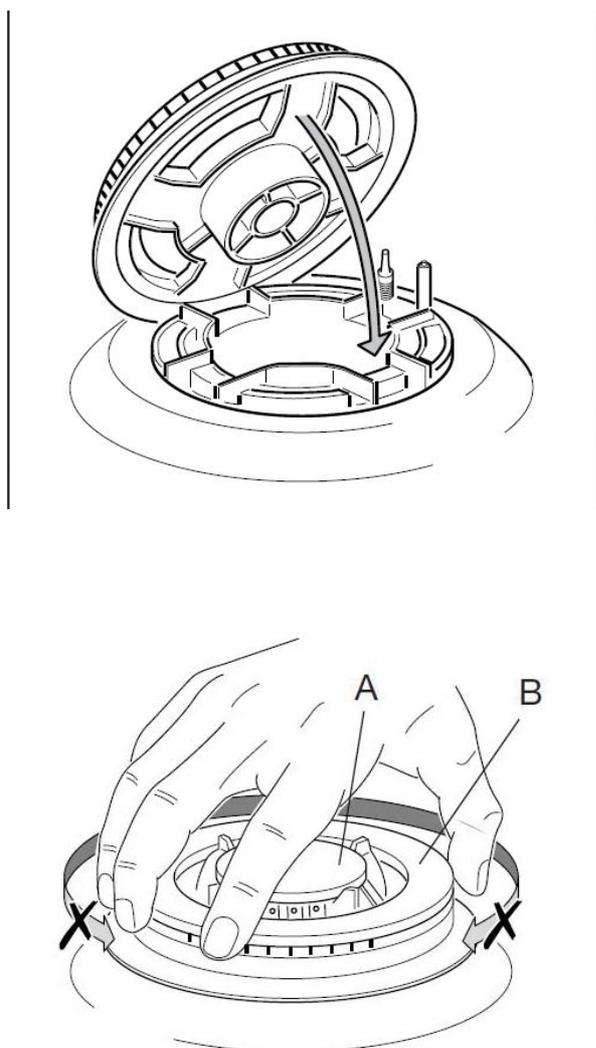
Les brûleurs se composent de deux pièces : chapeau « C » et couronne « F » (voir figure ci-dessous). Ils peuvent être retirés et lavés avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez-les parfaitement dans leur logement.

Assurez-vous que la bougie d'allumage « S » soit toujours propre. Nettoyez le thermocouple « T » de façon à permettre son bon fonctionnement. **La bougie d'allumage et le thermocouple doivent être nettoyés délicatement.** Nettoyez-les à l'aide d'une éponge humide et laissez sécher à l'air libre avant de réutiliser la table de cuisson.



BRÛLEUR À TRIPLE COURONNE

- Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la figure ci-après en prenant soin de faire correspondre les crans de la couronne dans son logement comme indiqué par la flèche.
- Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner.
- Après le nettoyage, séchez-les soigneusement et remontez parfaitement le chapeau « A » et l'anneau « B ».



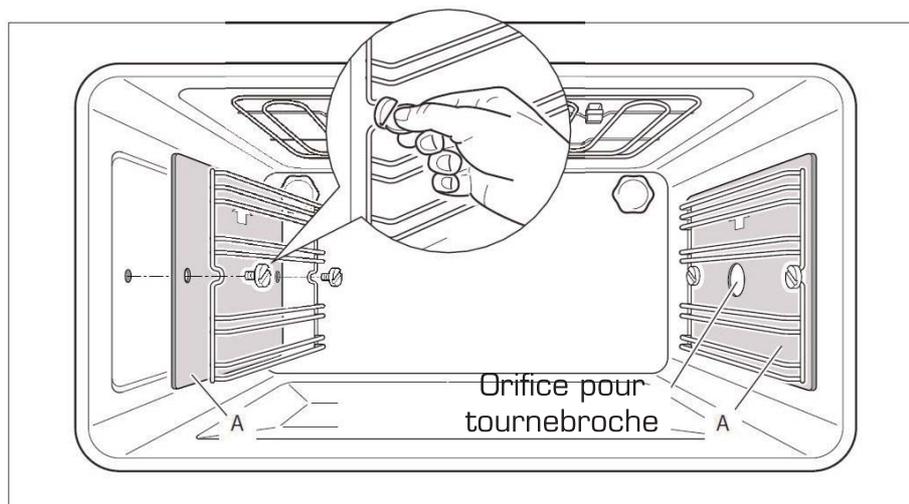
NETTOYAGE DES SURFACES ÉMAILLÉES (INTÉRIEUR DU FOUR)

Nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation. Vous retirerez ainsi les résidus de cuisson plus facilement et éviterez un dégagement de fumée lors des utilisations ultérieures.

Les parois de votre four sont émaillées et dégraissantes. Pour les nettoyer, utilisez une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Vous pouvez démonter les gradins pour un nettoyage facilité. Retirez les accessoires du four (grille métallique et lèchefrite) puis, retirez les vis qui maintiennent les gradins au moyen d'un tournevis ou d'une pièce de monnaie comme indiqué sur la figure ci-après.

Pour remonter les gradins, procédez dans l'ordre inverse sans oublier d'intercaler les panneaux autonettoyants (A), flèches tournées vers le haut. Le panneau autonettoyant avec l'orifice pour insérer le tournebroche doit être placé à droite.



- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des nettoyeurs secs ou en poudre.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium le long des parois et veillez à ne pas griffer les parois en insérant la grille métallique ou avec tout ustensile coupant sous peine d'endommager le revêtement.

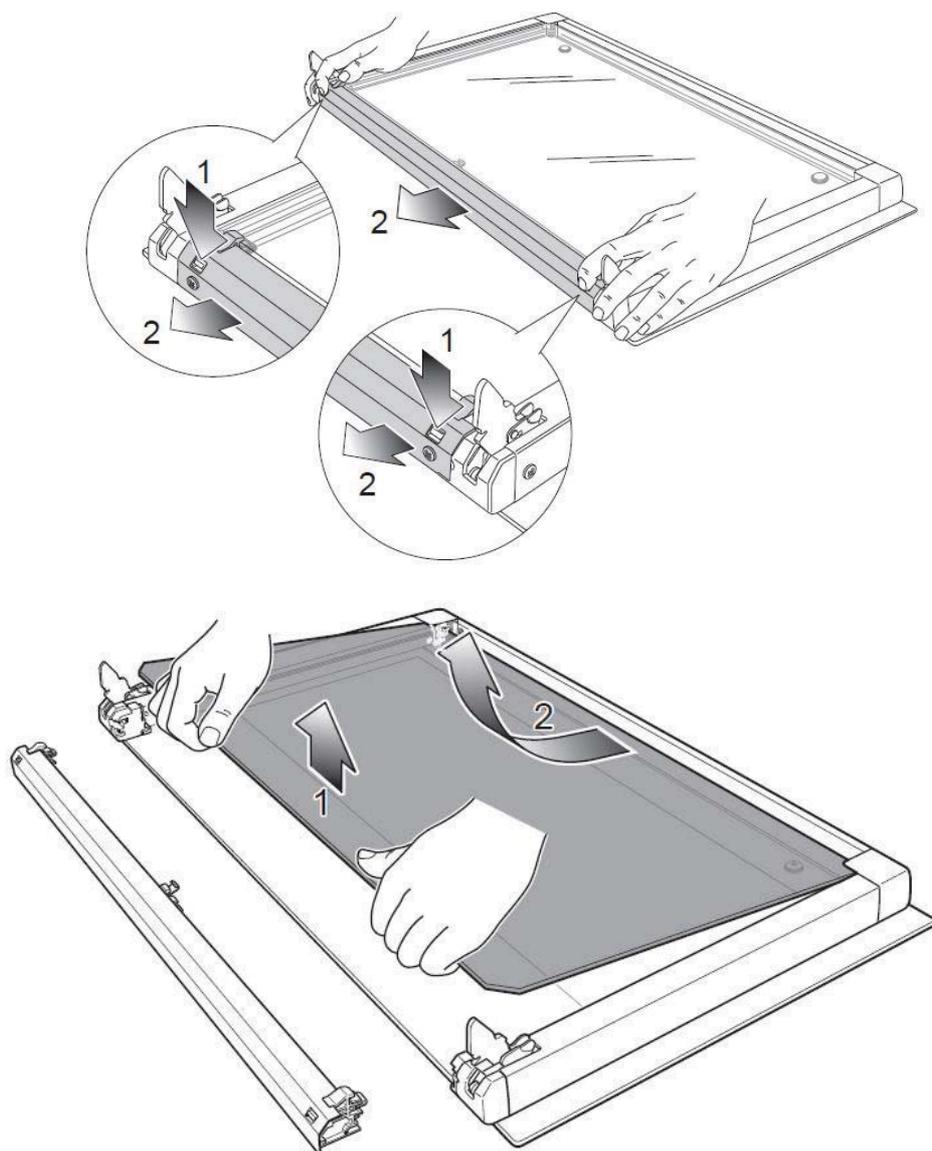
NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Nettoyez la **grille métallique**, la **lèchefrite** et l'**ensemble tournebroche** à l'aide d'une éponge douce et d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE

Pour un nettoyage facilité, vous pouvez retirer la vitre intérieure.

- Démontez la porte du four et posez-la sur une surface douce. La porte doit être placée en position horizontale comme indiqué sur les figures ci-après.
- Appuyez sur les deux pattes pour décrocher le support inférieur.
- Retirez le support inférieur.
- Soulevez légèrement la vitre intérieure et retirez-la en saisissant à deux mains comme indiqué.



Nettoyez la vitre intérieure à l'aide d'une éponge douce imbibée d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

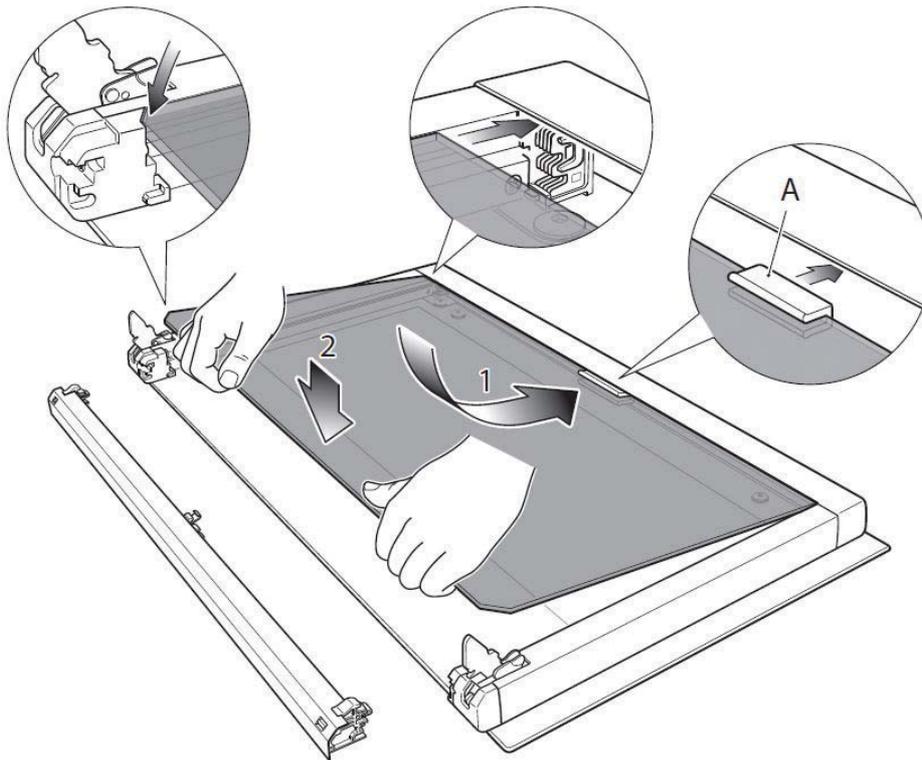
Faites attention de ne pas cogner la vitre contre des surfaces ou des objets ; ceci pourrait fissurer ou casser la vitre.

POUR LE REMONTAGE :

Après le nettoyage, remplacez la vitre intérieure en suivant les indications ci-dessous.

- Ne forcez pas sur la vitre pour la remettre en place. Si la vitre est difficile à remonter, retirez-la et répétez la procédure à nouveau. Si la vitre est toujours difficile à remonter, contactez votre service après-vente.

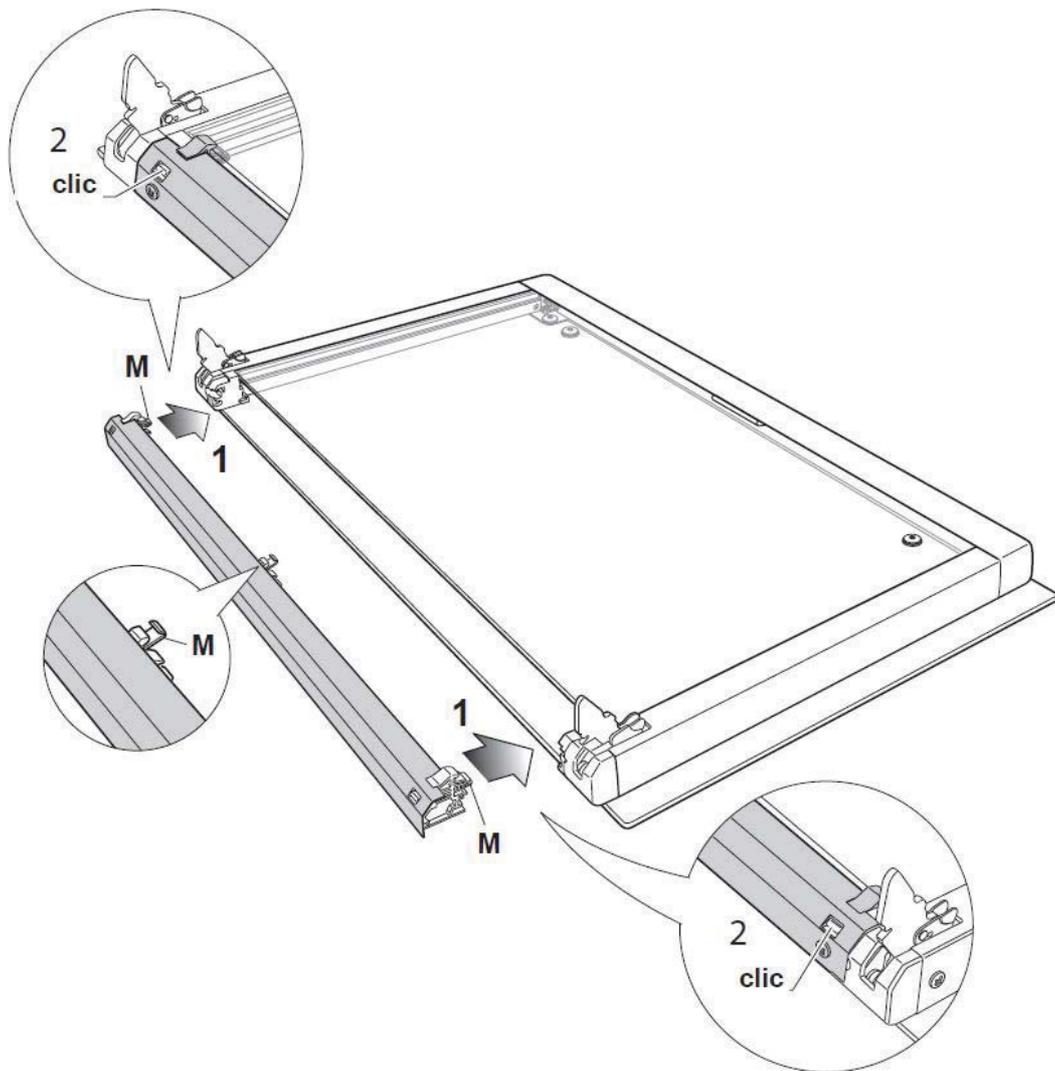
- Remplacez la vitre dans le bon sens : vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Vérifiez que le joint "A" est bien en place (voir figure ci-dessous). Sinon, remplacez correctement le joint dans le bord supérieur de la vitre intérieure (en position centrale).
1. Insérez la vitre intérieure dans le niveau supérieur des rainures et appuyez légèrement (flèche 1).
 2. Abaissez le verre doucement (flèche 2).



Remplacez le support inférieur en suivant les indications ci-dessous :

1. Positionnez le support inférieur de la vitre comme indiqué sur la figure ci-après. Il doit reposer sur le coin inférieur de la vitre.
2. Vérifiez que les pattes « M » ne sont pas déformées ou endommagées.
3. Appuyez légèrement sur le support pour le fixer. Vous devez entendre un clic de blocage des pattes « M ».

Important ! Assurez-vous que le support inférieur de la vitre est correctement et solidement en place et que la vitre intérieure est bloquée par ce support.



NETTOYAGE DE LA VITRE EXTÉRIEURE

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces extérieures. Attendez que les surfaces extérieures aient refroidi avant de les nettoyer. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).

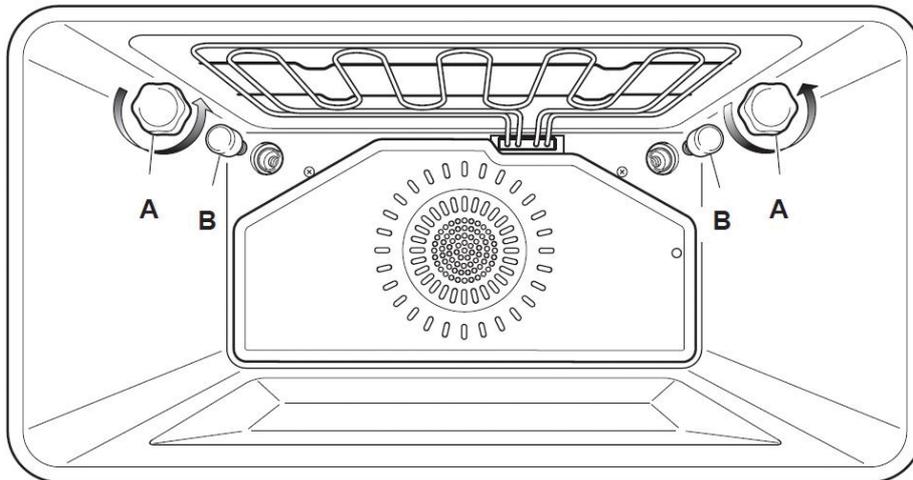
ATTENTION ! N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer le verre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

REPLACEMENT DES LAMPES DU FOUR

AVERTISSEMENT : Avant d'effectuer les manipulations, assurez-vous que le four et les lampes ont complètement refroidi et débranchez l'appareil de la prise de courant afin d'éviter tout choc électrique.

Pour chaque ampoule :

1. Dévissez le couvercle de l'ampoule (A) (voir figure ci-dessous).
2. Dévissez l'ampoule (B) et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques identiques à celle d'origine :
 - Culot E14,
 - 15 W,
 - 230 - 240 V~ 50 Hz,
 - Adaptée pour des températures de l'ordre de 300°C.
3. Revissez le couvercle de l'ampoule.
4. Rebranchez la cuisinière.



DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez démonter la porte du four pour un nettoyage approfondi (si nécessaire).

Procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte du four (figure A1).
2. Soulevez les leviers (A) se trouvant sur les charnières de droite et de gauche jusqu'à ce qu'ils atteignent la butée (voir figure A2 ci-après).
3. Maintenez la porte à deux mains (fig. A3).
4. Refermez lentement la porte jusqu'à ce que les leviers (A) des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie (B) de la porte (fig. A4).
5. Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant le sens de la flèche (fig. A5).
6. Déposez la porte sur une surface douce.

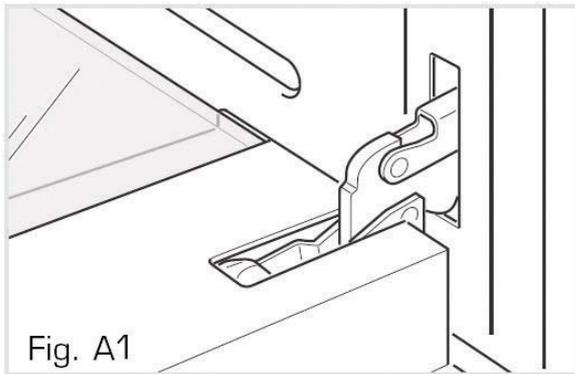


Fig. A1

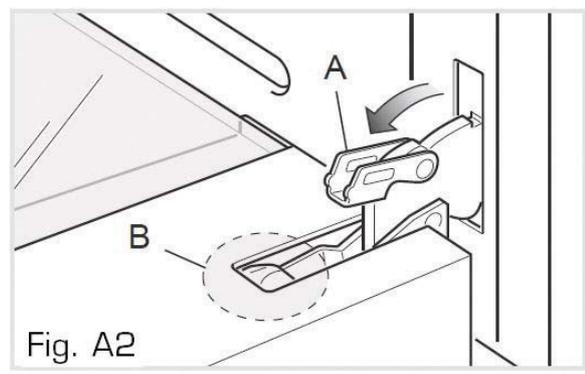


Fig. A2

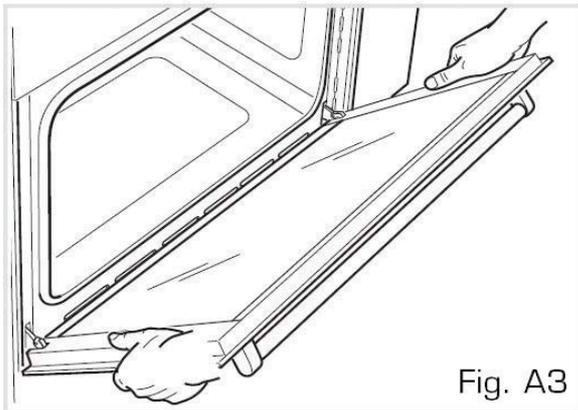


Fig. A3

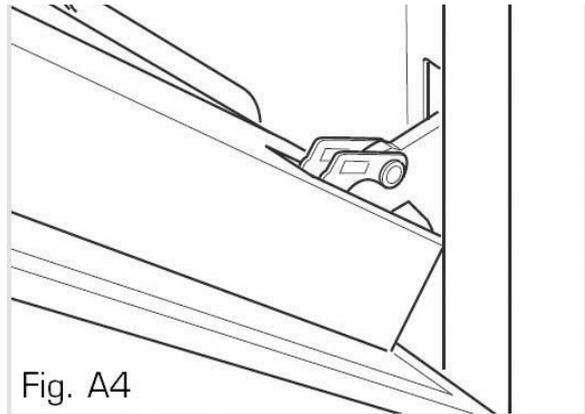


Fig. A4

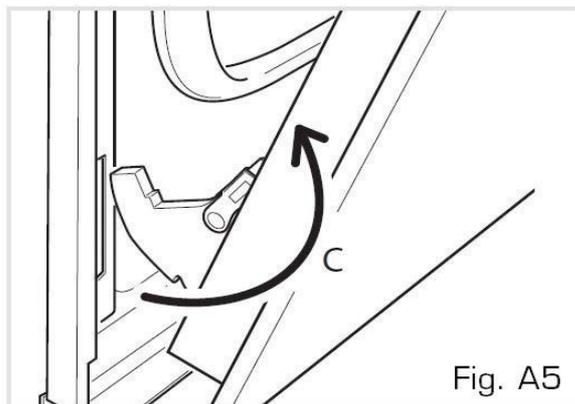


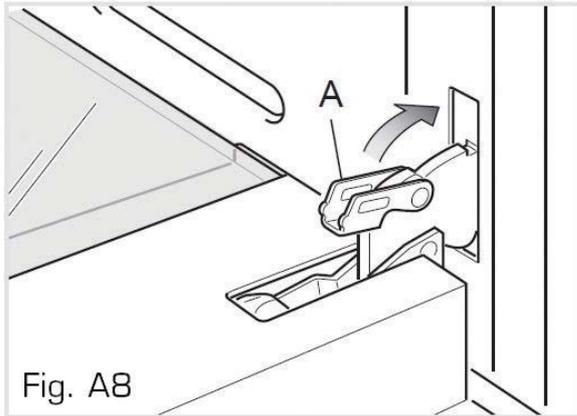
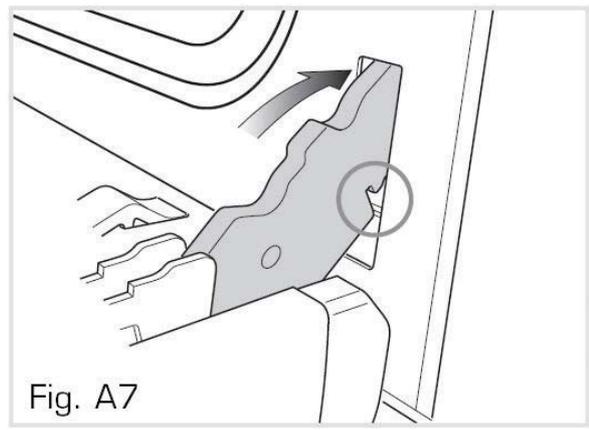
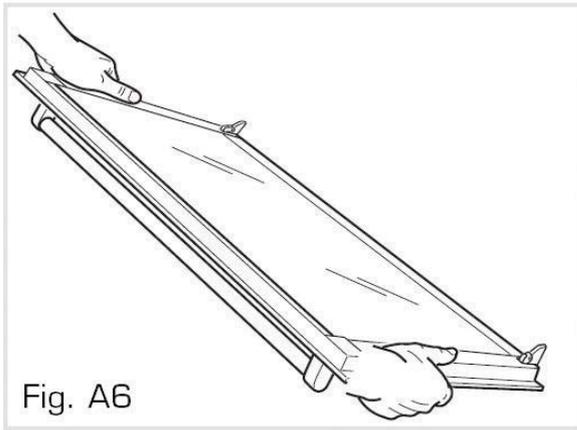
Fig. A5

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour remonter la porte :

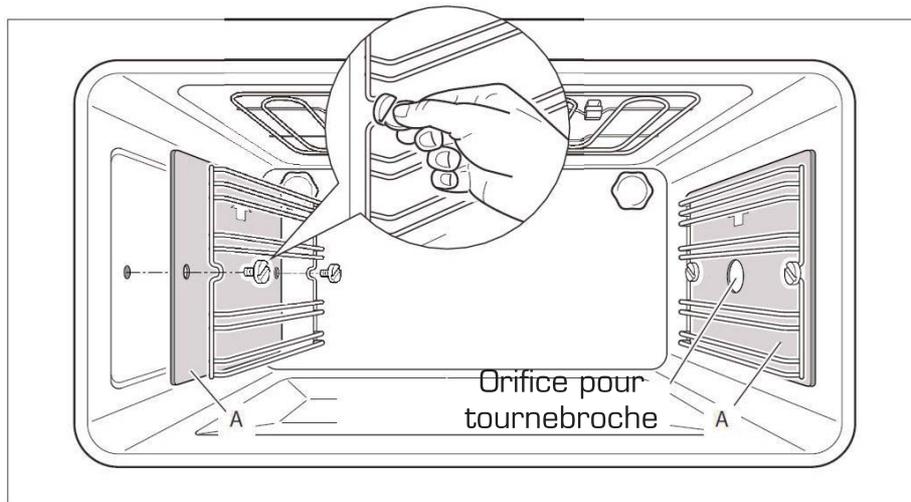
1. Saisissez la porte solidement à deux mains (fig. A6).
2. Insérez le crochet des charnières (droite et gauche) dans leur emplacement ; assurez-vous que l'encoche soit dans son logement (fig. A7).
3. Ouvrez complètement la porte du four.
4. Fermez le levier (A) sur les charnières gauche et droite (fig. A8).
5. Fermez la porte du four et contrôlez qu'elle se ferme correctement.

Procédez toujours lentement et avec soin afin d'éviter tout risque de blessure.



DÉMONTAGE DES GRADINS ET DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS

Installez les gradins de chaque côté en les fixant aux parois au moyen des vis (voir fig. ci-dessous) sans oublier d'intercaler les panneaux autonettoyants (A), flèches tournées vers le haut. Le panneau autonettoyant muni d'un orifice doit être placé sur la paroi de droite.



UTILISATION ET ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si, après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faites fonctionner le four à vide à la température maximale pendant environ 30 minutes.

Les panneaux ne doivent pas être nettoyés. Cependant, il est conseillé de les retirer périodiquement et de les dépoussiérer avec un chiffon doux et légèrement humide.

Ne lavez pas et ne nettoyez pas les panneaux avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles ; lorsque l'émail micro poreux est abîmé, vous pouvez les retourner.

CONSEILS À L'INSTALLATEUR

IMPORTANT :

- L'installation de la cuisinière doit être réalisée par des **TECHNICIENS QUALIFIES**.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- ***Les parois des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter une température de 75°C supérieure à la température ambiante. Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus du plan de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.***
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**

1) INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Pour une installation correcte de votre cuisinière, tenez compte des recommandations suivantes et des distances minimales indiquées sur les figures 1a et 1b ci-dessous pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.

Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce qu'elle soit bien calée afin qu'elle ne glisse pas du socle.

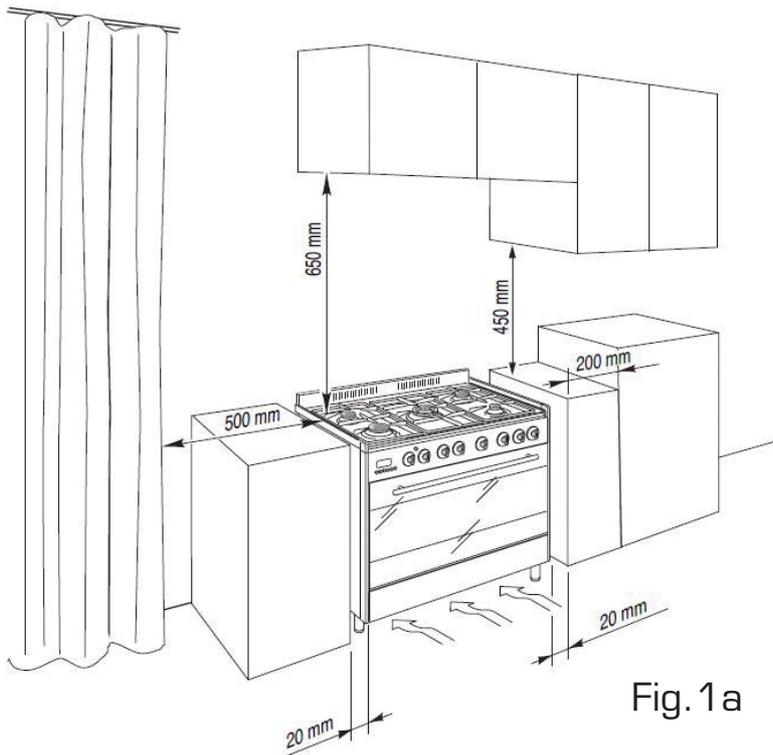


Fig. 1a

Classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

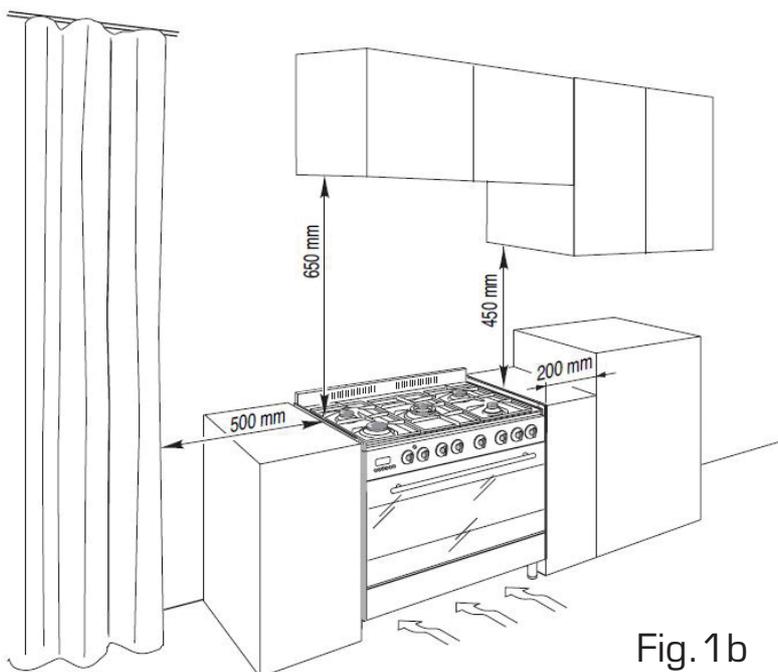


Fig. 1b

Classe 2

Sous-classe 1

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, veuillez assembler le dossieret "C" (Fig. 2).

Les vis et les entretoises sont fixées sur l'appareil. Vous devez les retirer pour installer le dossieret.

Procédez comme suit :

- Retirez tout film protecteur/ruban adhésif éventuellement présent sur le dossieret.
- Retirez les entretoises "A" (fig. 2) en dévissant les vis de fixation.
- Retirez la vis "B".
- Apposez le dossieret comme illustré ci-contre et fixez-le avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposant les entretoises "A".

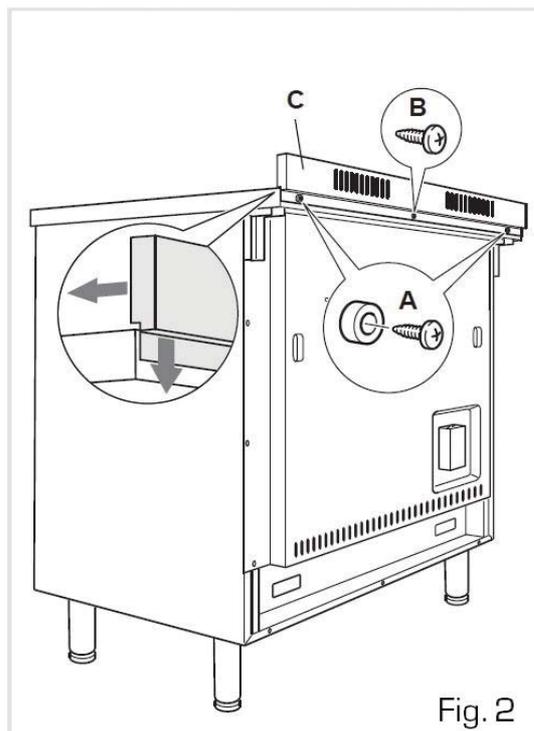


Fig. 2

INSTALLATION DES PIEDS RÉGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

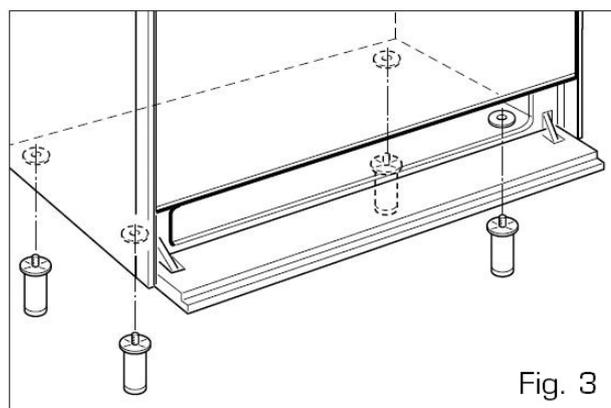


Fig. 3

Fixez les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 4.

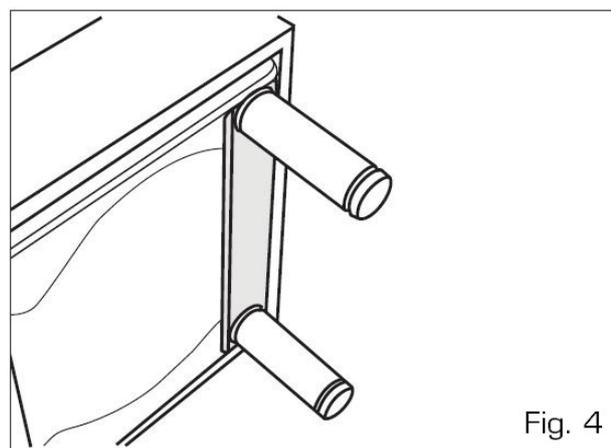
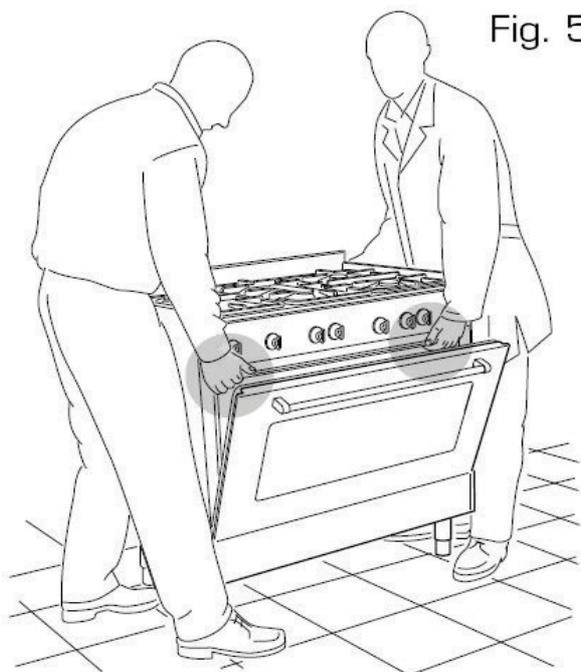


Fig. 4

Fig. 5



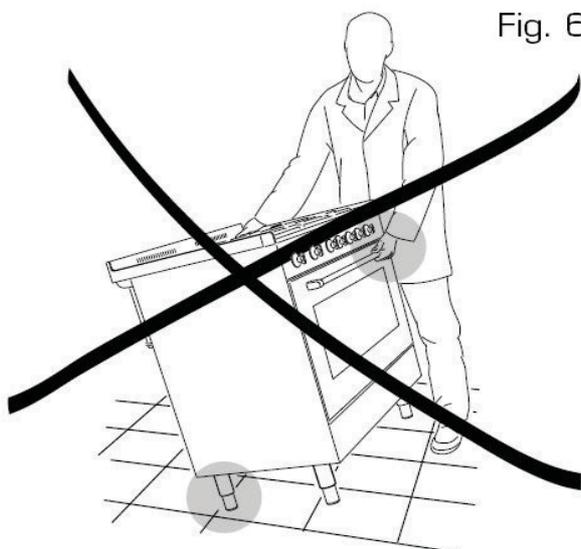
AVERTISSEMENT

Lorsque vous remplacez la cuisinière en position verticale, vous devez être deux pour effectuer cette manipulation, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 5).

AVERTISSEMENT

Attention : NE PAS SOULEVER la cuisinière par la poignée de la porte, pour la relever (fig. 6).

Fig. 6



AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière à son emplacement définitif, NE PAS LA TRAÎNER (fig. 7).

Soulever les pieds du sol (fig. 5).

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau, en vissant ou dévissant les extrémités inférieures des pieds (fig. 8). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Fig. 7

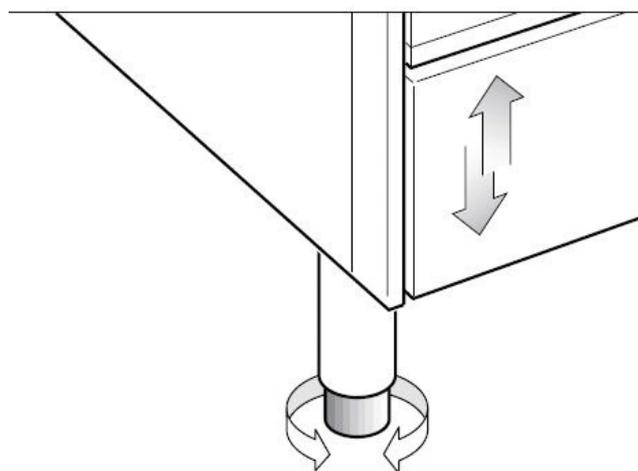
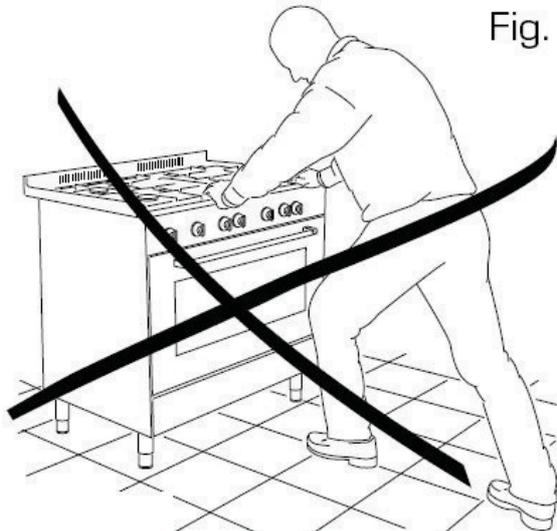


Fig. 8

2) VENTILATION DU LOCAL ET ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION

ATTENTION ! L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.

ATTENTION ! L'appareil doit être installé dans des locaux correctement aérés, conformément aux lois en vigueur.

LOCAL D'INSTALLATION

- La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz.
- L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.
- Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de la combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.
- Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.
- Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.
- S'il se trouve au-dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenez entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (voir fig. 9).

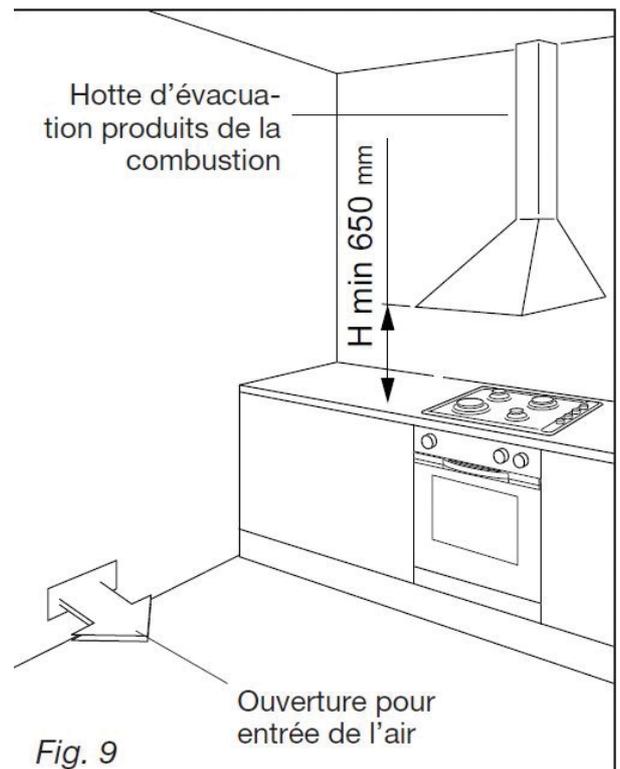


Fig. 9

(visuel non contractuel)

ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION

- Les produits de la combustion doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à un tuyau de cheminée ou directement à l'extérieur (voir fig. 9).
- Dans le cas où il ne serait pas possible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce (voir fig. 10). Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3 à 5 fois son volume.

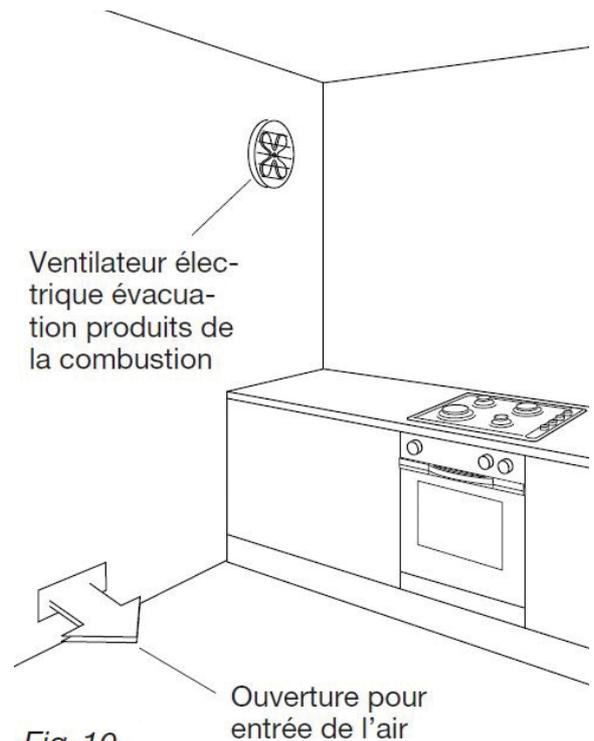


Fig. 10

(visuel non contractuel)

3) RACCORDEMENT AU GAZ

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement en matière résistante à la chaleur.

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques et les conditions de réglage sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

INSTALLATION

Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil ; raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU GAZ POUR LA FRANCE : CAT II 2E+3+

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles :

- Gaz liquéfiés : Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
- Gaz Naturel Lacq (G20).

L'appareil est fourni prêt à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit :

- Raccordement au gaz.
- Remplacement des injecteurs de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

Ces opérations doivent être exécutées soigneusement comme suit :

- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 11), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon **et de son joint d'étanchéité**.

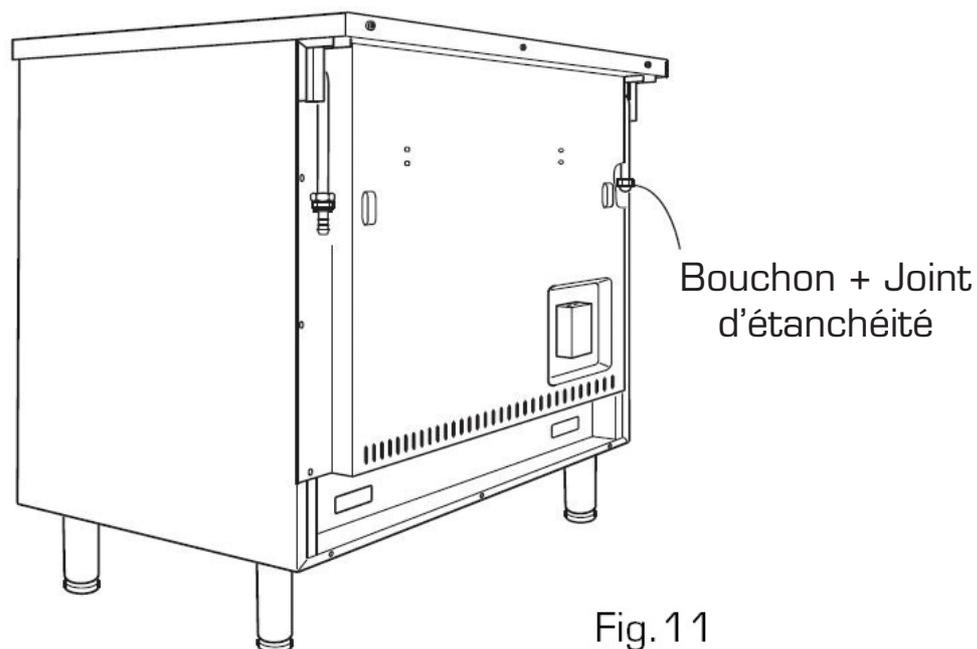


Fig. 11

3.1) GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION FIXE, RÉSEAU GAZ NATUREL (G20)

AVERTISSEMENT : Le raccordement avec un tuyau souple est formellement interdit.

Les raccordements possibles sont :

- 1) **raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (filetage type G $\frac{1}{2}$) avec interposition d'un joint spécifique gaz fourni (G) (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible) ;**

2) **raccordement par tuyau flexible (fig. 12a) ou tube flexible (fig. 12b)** avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 100.

Un contrôle de tous les éléments de raccordement sera obligatoirement effectué en fin d'opération de branchement.

3.2) GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE BUTANE (G30)/PROPANE (G31)

Un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

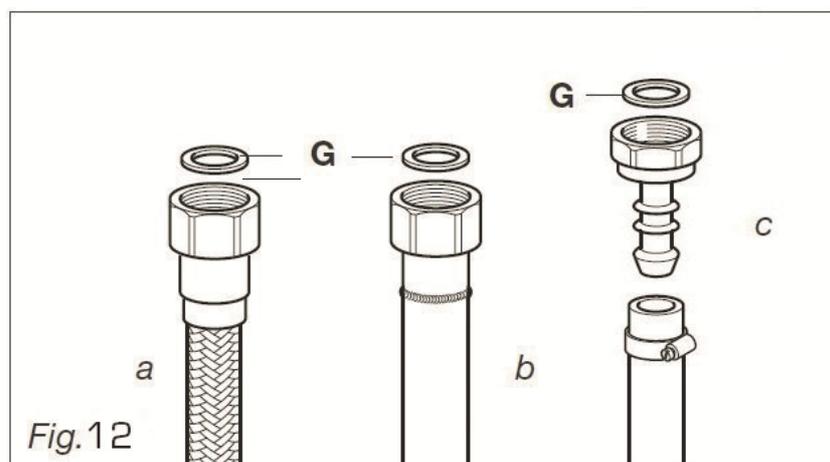
Les raccordements possibles sont :

1) **raccordement à l'aide d'un tuyau rigide à embout mécanique vissable (appellation norme Gaz G $\frac{1}{2}$) avec interposition d'un joint spécifique gaz (G) fourni** (si celui-ci n'est pas intégré d'origine au flexible) ;

2) **raccordement par tuyau flexible (fig. 12a) ou tube flexible (fig. 12b)** avec armature métallique à embout mécanique suivant les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme à la norme NF D 36 125 ou XP D 36-112.

3) **raccordement sur une installation existante.**

Un tuyau souple équipé de ses colliers de serrage conforme à la norme XP D 36-110 peut être utilisé. Dans ce cas, il est nécessaire de monter préalablement sur le raccord coudé de la table l'about (c), sans oublier d'interposer le joint spécifique gaz entre la tétine et le raccord.



Note : *En France, utilisez un tube ou tuyau flexible portant l'estampille NF GAZ.*

Attention : L'usage d'un tuyau souple est interdit au propane.

Stockez toujours les bouteilles propane à l'extérieur de l'habitation, sous abri.

Après l'opération de raccordement au gaz, contrôlez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau et du savon ou une solution moussante spécifique de type « Mille bulles ». Ne jamais utiliser de flammes pour vérifier les fuites de gaz.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent pouvoir être vérifiés sur toute leur longueur et doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

IMPORTANT :

Le joint **G** (fig. 12) est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz. Il est conseillé de le remplacer lorsqu'il présente la moindre déformation ou imperfection.

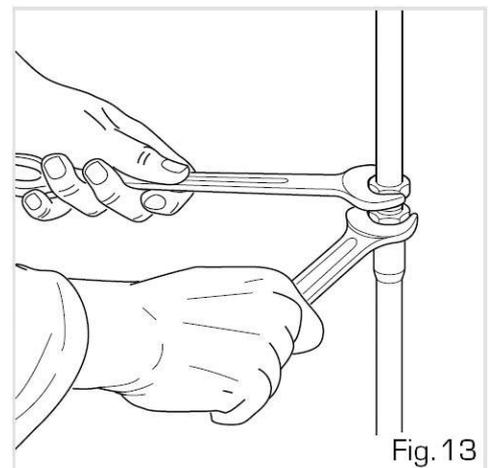
Il est notamment recommandé :

- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe.
- Que le tuyau souple ne soit à aucun moment en contact avec des parties dont la température dépasse de plus de 70°C la température ambiante.
- Que le tuyau souple ne soit pas mis en contact avec des bords coupants ou des arrêtes vives.
- Que le tuyau ne soit pas soumis à des efforts de traction ou de torsion et ne soit pas coincé ou écrasé.
- Que le tuyau puisse être examiné facilement sur toute sa longueur pour contrôler son bon état.
- De remplacer automatiquement le tube, après un maximum de 3 ans.
- Que le robinet de la bonbonne ou de la conduite gaz se trouvant à proximité de l'appareil soit fermé chaque fois que la cuisinière n'est pas utilisée.

IMPORTANT :

Pour remplacer l'about, il est nécessaire d'utiliser 2 clefs (fig. 13).

Note : Vous pouvez vous procurer l'about "c" (fig. 12c) auprès de votre service après-vente dans le cas où il ne serait pas fourni.



4) ADAPTATION DES BRÛLEURS AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

S'il s'avère nécessaire d'adapter la table à un gaz différent de celui prévu à l'origine, remplacez les injecteurs.

Le montage des injecteurs de remplacement doit être fait en consultant les tableaux de correspondances ci-après. Les injecteurs sont repérés par leur diamètre, exprimé en centièmes de millimètre.

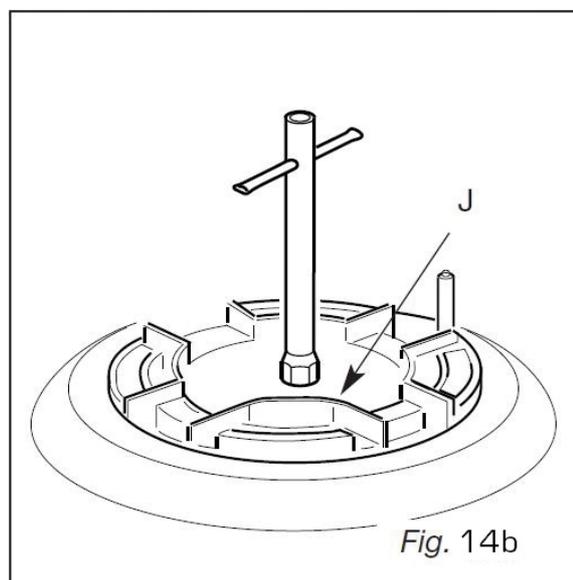
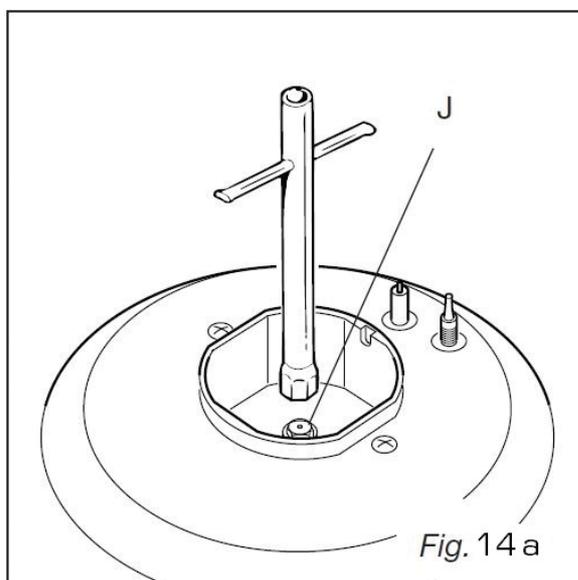
Cat : II 2E+3+

FR

BRÛLEURS	Débit nominal (kW)	Débit réduit (kW)	G 30/ G 31 28-30/37 mbar	G 20 20 mbar
			Diamètre de l'injecteur (1/100 mm)	Diamètre de l'injecteur (1/100 mm)
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

REPLACEMENT DES INJECTEURS

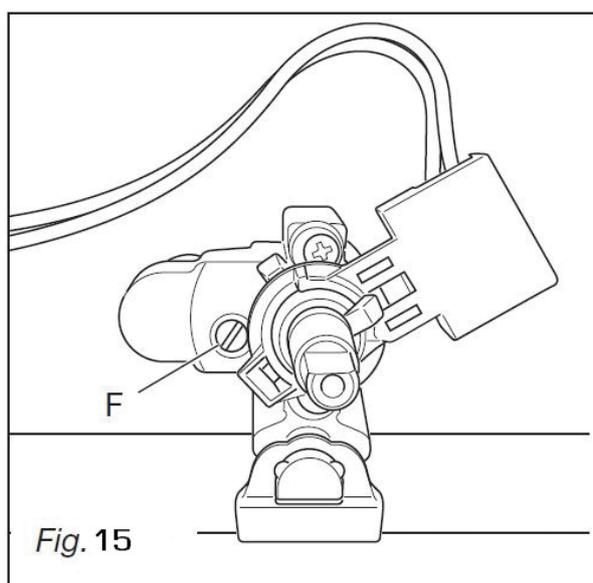
1. Ôtez les brûleurs (couronnes et chapeaux).
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm.
3. Remplacez les injecteurs (voir figures 14a et 14b ci-après) par des modèles appropriés au gaz à utiliser (voir tableau des injecteurs ci-dessus).
4. Remontez l'ensemble en plaçant correctement chaque brûleur sur son support.



ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

RÉGLAGE DU RALENTI

1. Après avoir remplacé les injecteurs, allumez le brûleur et tournez la manette vers la position de débit minimum.
2. Ôtez la manette du robinet.
3. **Pour le G20**, serrez la vis de réglage du ralenti à fond à l'aide d'un petit tournevis puis, procédez au réglage en desserrant délicatement la vis **F** (fig. 15) jusqu'à l'obtention d'un ralenti correct : la flamme doit être d'une hauteur minimum d'environ 2 mm. **Pour le G30 et G31**, la vis doit être serrée au maximum.
4. Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de maximum à la position de minimum la flamme ne s'éteint pas.



5) RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

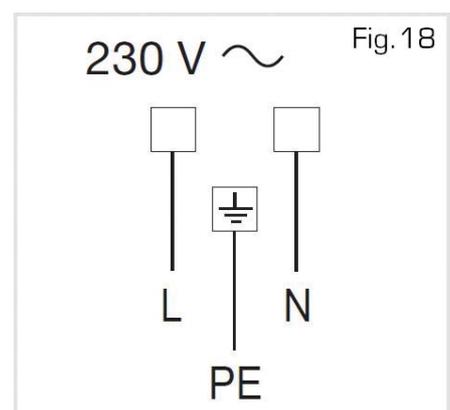
Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, aux animaux et aux objets.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des informations mentionnées ci-dessous.

- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.**
- **Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple, les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement de 3 mm entre les contacts.**
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement, faire appel à une personne hautement qualifiée. Cette dernière doit s'assurer que la section des câbles est appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit se faire par sortie de câble (boîte de connexion murale) en ayant soin de respecter les correspondances suivantes (voir fig. 18 ci-contre) :

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



CARACTÉRISTIQUES DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Type d'appareil	Alimentation	Type de câble	Section du câble
Cuisinière EMCG 912	monophasée 230 V~	HO5RR-F	3 x 1,5 mm ² (*)

() Raccordement par sortie de câble (boîte de connexion murale).*

- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75°C.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble d'alimentation sont mentionnées dans le tableau ci-dessus.

Maxicooker

EMCG 912i

 Protection de l'environnement
Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un  appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

