

• Les brûleurs peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Les encoches des couronnes en aluminium se débouchent facilement à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

• L'intérieur du four doit être nettoyé simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essayez avec un chiffon ou une éponge humide.

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, l'intérieur de la vitre de la porte du four avec un papier absorbant. Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci. Si les projections sont importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

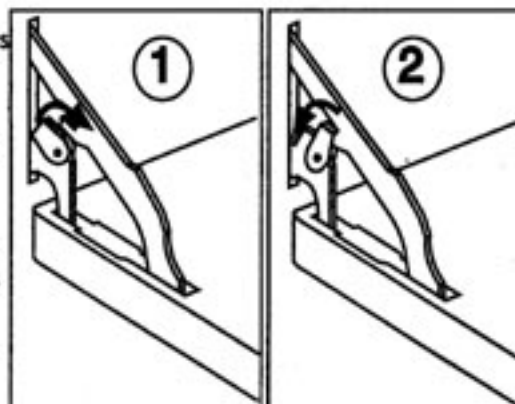
NOTA : Evitez d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

• La plaque électrique est protégée par un revêtement noir, il faut donc proscrire tout produits abrasif. Après chaque utilisation, essuyez la plaque avec un chiffon gras.

Le couvercle de votre cuisinière et la porte de votre four sont détachables pour en faciliter le nettoyage. Pour enlever le couvercle de la table de cuisson, il vous suffit de le soulever vers le haut.

Pour la porte du four, procédez comme suit :

- Ouvrez la porte à fond.
- Faites pivoter vers le haut les deux crochets disposés sur la charnière de droite et de gauche (voir dessin n°1).
- Retirez la porte en la tenant à deux mains et légèrement relevée.
- Lors du remontage de la porte et après avoir repositionné les charnières dans leurs logements, n'oubliez pas de faire pivoter les deux crochets vers le bas (voir dessin n°2).
- Faites un essai du bon fonctionnement de votre porte en ouvrant et fermant celle-ci.



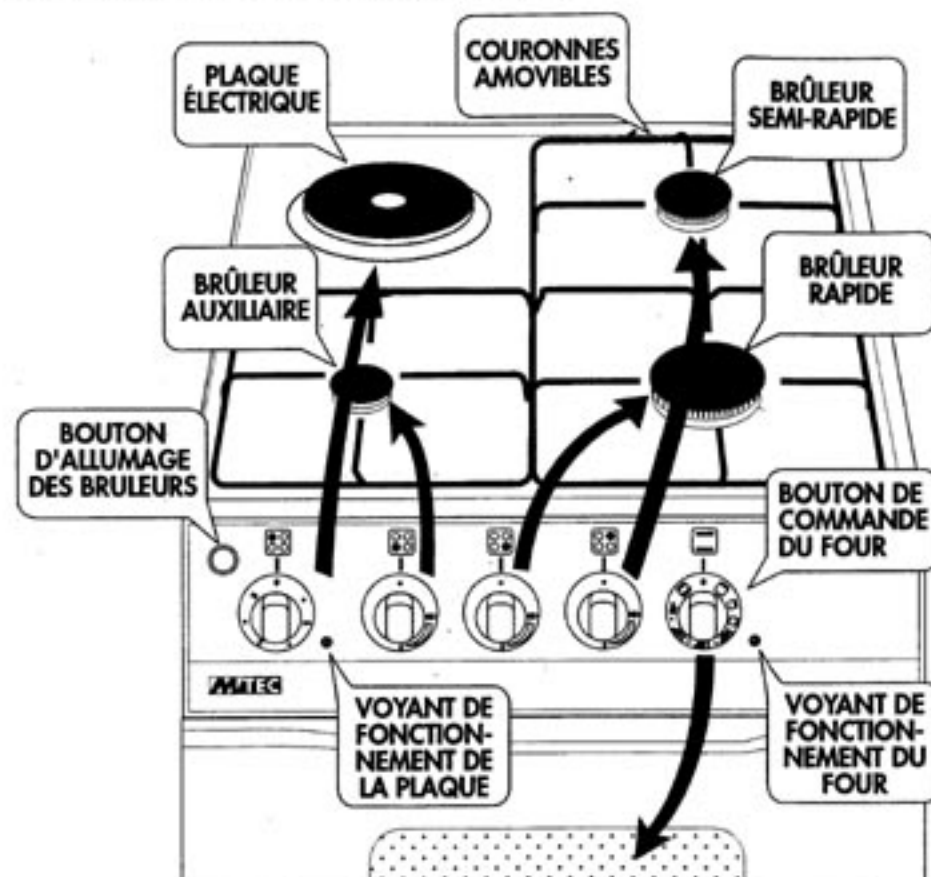
CARACTERISTIQUE TECHNIQUE :

- Puissances des brûleurs : rapide 2500 Watts, semi-rapides 1500, auxiliaire 900 Watts, plaque électrique 1000 Watts.
- Puissances du four en mode de cuisson : convection naturelle 1750 watts, sole 1000 watts, voûte 750 watts et grilloir 1500 watts.
- Contenance du four : 54 Litres.

CUISINIÈRE modèle 3 feux gaz et 1 plaque électrique FOUR ÉLECTRIQUE

MTEC

PRÉSENTATION DE VOTRE CUISINIÈRE :



RECOMMANDATIONS :

- Lisez attentivement et complètement ces instructions, elles contiennent des informations importantes de sécurité et d'entretien de votre appareil.
- Conservez cette notice pour vous y reporter ultérieurement si nécessaire.
- Lors du branchement de cet appareil à votre installation gaz et votre circuit électrique, respectez la réglementation, les règles de l'art et les normes en vigueur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil. Utilisez cet appareil uniquement avec du courant alternatif 230 V.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez bien que les trois boutons d'allumage des brûleurs gaz, le bouton de la plaque électrique et celui du four soient bien en position '0'.
- Ne laissez jamais un enfant seul à côté de votre cuisinière en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne laissez pas un enfant l'utiliser.
- Éteignez la cuisinière immédiatement après utilisation.

GARANTIE :

Votre appareil est garanti pour une durée de deux ans. En cas de problème contactez notre service après vente au TEL : 0 803 083 083

INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE :

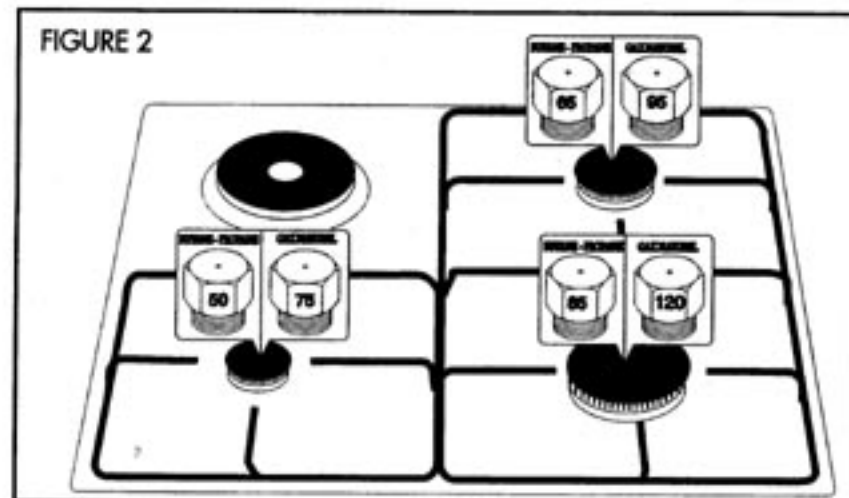
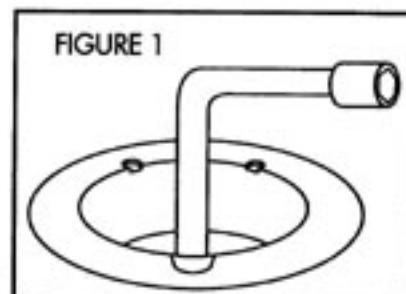
MONTAGE DES INJECTEURS :

Avant de brancher l'alimentation en gaz de votre cuisinière, il vous faut effectuer quelques opérations pour l'adapter au type de gaz que vous utilisez. Les injecteurs livrés avec votre cuisinière vont vous permettre de l'adapter aux différents types de gaz en les remplaçant sur les brûleurs de la plaque de cuisson.

Votre cuisinière est livrée avec deux jeux d'injecteurs :

- Un premier jeu de trois injecteurs pour le gaz naturel, déjà monté sur votre cuisinière.
- Un deuxième jeu de trois injecteurs pour le butane ou le propane.

Utilisez une clé à pipe ou une douille de 7 mm pour remplacer les injecteurs situés sur votre plaque de cuisson, voir figure 1. Respectez impérativement les indications gravées sur les injecteurs voir figure 2.



MONTAGE DES BRULEURS SUR LA TABLE DE CUISSON :

Le positionnement correct des éléments du brûleur lors du démontage ou du montage doit être effectué. Placez le brûleur (1) sur son support (2) en respectant l'alignement avec l'orifice (3) et positionnez le couvercle (4) par dessus. Voir figure 3.

RACCORDEMENT AU GAZ :

Cet appareil doit être installé dans le respect de la réglementation, des règles de l'art et des normes en vigueur.

La pose d'un flexible de raccordement entre l'arrivée de gaz de votre logement et la cuisinière peut être réalisée par vos soins ou par un professionnel qualifié.

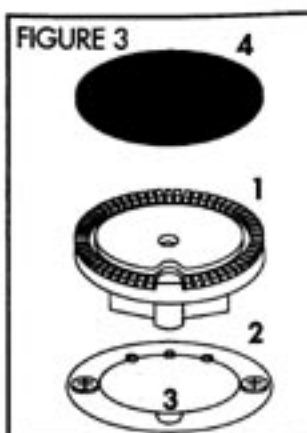
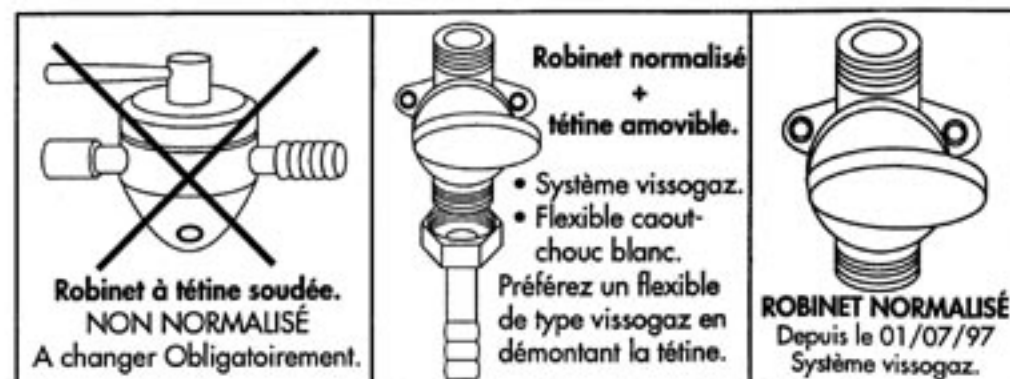
Vous pouvez installer comme flexible soit un système Vissogaz, soit un modèle de type souple avec colliers de serrage à chaque extrémités si votre installation a été réalisée avant le 1^{er} juillet 1996. Il doit être visible sur toute sa longueur.

Pour tous logements construits après le 1^{er} juillet 1996, vous devez obligatoirement utiliser un système Vissogaz.

Le modèle de flexible de raccordement doit être aussi choisi en fonction du type de gaz dont dispose votre installation. Reportez-vous aux deux tableaux page suivante afin de déterminer le flexible et le branchement désirés.

MONTAGE DE VOTRE INSTALLATION GAZ :

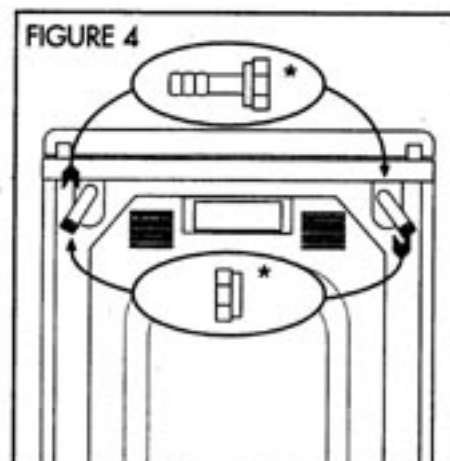
Votre installation doit aussi être équipée d'un robinet d'arrivée de gaz normalisé. Reportez vous au tableau ci-dessous afin de déterminer votre installation :



FIXEZ LE FLEXIBLE A LA CUISINIÈRE :

Votre cuisinière est équipée de deux entrées situées en haut à gauche et à droite sur le panneau arrière, afin d'éviter que le flexible passe derrière la cuisinière. L'appareil est livré avec une tétine et un bouchon à visser sur les deux entrées arrières selon le côté désiré. Voir figure 4.

La tétine livrée permet le branchement au gaz Butane et propane (pour obtenir le modèle pour gaz de ville, téléphonez à notre service S.A.V., mais préférez un flexible Vissogaz).



* Placez toujours un joint d'étanchéité avant de serrer l'élément.

Utilisez une clé plate de 22 pour maintenir l'embout fileté de l'entrée de la cuisinière et une clé plate de 24 pour visser le raccord du flexible. Procédez de la même façon pour fixer le bouchon à l'entrée non utilisée.

A chaque démontage ou montage d'un flexible il est nécessaire de changer le joint.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

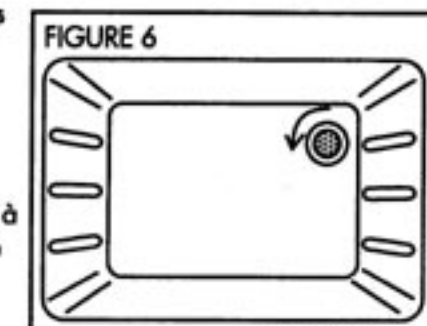
BRANCHEMENT DE VOTRE CUISINIÈRE AU RESEAU ELECTRIQUE :

Cet appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre conformément à la norme NF C 15.100. Branchez la fiche du câble d'alimentation située sur la partie arrière de l'appareil dans une prise murale alimentée en courant 230 Volts et pouvant supporter 20 Ampères.

Veuillez à positionner le câble électrique le plus éloigné possible de toute source de chaleur.

CHANGEMENT DE L'AMPOULE DE VOTRE FOUR :

Votre four est équipé d'une lampe qui s'allume à chaque mise en fonctionnement de celui-ci. Elle vous permet de contrôler la cuisson de vos aliments. Voir la figure 6.

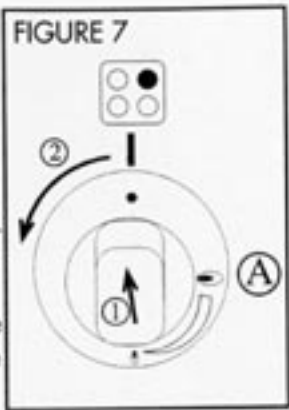


FONCTIONNEMENT DE VOTRE CUISINIÈRE

L'utilisation de votre cuisinière produit de la chaleur et de l'humidité dans votre cuisine. **Veillez vous assurer de la bonne ventilation de votre cuisine.** Elle permet la bonne évacuation des vapeurs de cuisson et des produits de combustion. Maintenez les bouches de ventilation propres et dégagées. Ne les obturez pas et pensez à les dépoussiérer régulièrement.

ALLUMAGE DES BRULEURS A GAZ :

Sélectionnez le brûleur que vous désirez utiliser. Appuyez et tournez le bouton de commande correspondant au brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Positionnez le curseur sur la position grande flamme, repère A sur la figure 7. Appuyez ensuite sur le bouton d'allumage des brûleurs jusqu'à l'apparition de la flamme. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue en positionnant le curseur entre les deux repères de flamme, en fonction du degré de cuisson désiré.



CONSEILS D'UTILISATIONS DES BRULEURS A GAZ :

La façon la plus économique d'employer le gaz, est d'utiliser le brûleur adapté à la dimension du récipient de cuisson et de ramener la flamme sur la position minimum lorsque l'ébullition est atteinte. Il est conseillé de toujours mettre un couvercle sur les casseroles afin d'éviter les projections.

- Utilisez le brûleur le plus puissant (grand) pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et plus généralement tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement. Voir repère 1.



- Utilisez les brûleurs les plus petits pour faire mijoter et cuisiner les sauces. Voir repère 2.



- Réglez le robinet de façon que les flammes ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois. Voir repère 3.

TABEAU D'INFORMATION GAZ

	SCHÉMA DE PRINCIPE	APPAREILS NON ENCASTRABLES (CUISSINIÈRES)
UTILISATION DES TUBES CAOUTCHOUC SOUPLES AVEC COLLIERS DE FIXATION SUR EMBOUT POUR : GAZ DE VILLE		OUI avec tétine SI INSTALLATION RÉALISÉE AVANT LE 01/07/96 * Caoutchouc blanc NORME NF XP-D 110
UTILISATION DES TUBES CAOUTCHOUC SOUPLES AVEC COLLIERS DE FIXATION SUR EMBOUT POUR : BUTANE - PROPANE		OUI avec tétine * Caoutchouc blanc NORME XP D 36-110
UTILISATION DES FLEXIBLES AVEC FIXATION VISSEE POUR : GAZ DE VILLE		OUI de préférence Métallique Norme NF D 36-121 Souple Norme NF D 36-103 Souple Norme XPD 36-100
UTILISATION DES FLEXIBLES AVEC FIXATION VISSEE POUR : BUTANE - PROPANE		OUI de préférence Métallique Norme NF D 36-125 Souple Norme XP D 36-112 Vous munir d'un détendeur à embout fileté 20 x 150

* REPORTEZ-VOUS AU CHAPITRE : RACCORDEMENT AU GAZ.

TABEAU DE CORRESPONDANCE DES FLEXIBLES VISSOGAZ

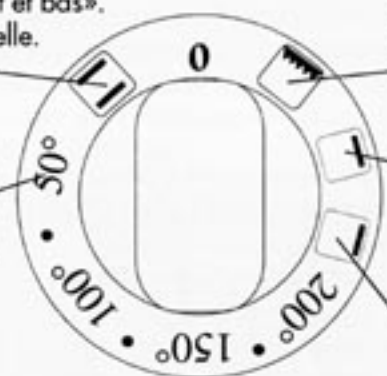
FLEXIBLE AVEC ARMATURE	FLEXIBLE SIMPLE CAOUTCHOUC	FLEXIBLE MÉTALLIQUE
DURÉE DE VIE : 10 ans	DURÉE DE VIE : 5 ans	Sans limite de vie
G.V.* : NORME NF D 36-103	G.V.* : NORME XP D 36-100 B.-P.* : NORME XP D 36-112	G.V.* : NORME NF D 36-121 B.-P.* : NORME NF D 36-125
MARQUE : Armugaz, Bergaz, Cleregaz, Euroflex, Sertigaz, Unigaz, Flexogaz.	MARQUE : Kloggaz.	MARQUE : Gazinox

* G.V. : GAZ DE VILLE ; B.-P. : BUTANE-PROPANE.

DESCRIPTIF DU BOUTON DE COMMANDE :

Éléments chauffants «haut et bas».
Cuisson convection naturelle.

Températures disponibles
de cuisson.

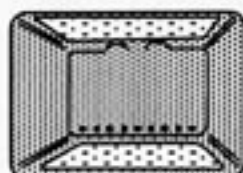


Éléments chauffant «grill».
Cuisson au grill.

Élément chauffant «haut».
Cuisson uniquement par le
dessus.

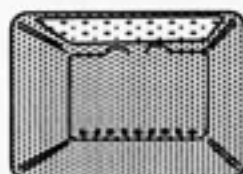
Élément chauffant «bas».
Cuisson uniquement par
le bas.

DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR :



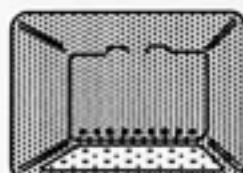
- 

Cuisson convection naturelle.
Dans cette position, la chaleur arrive uniformément
du haut et du bas : cette position est celle d'usage
normale du four.



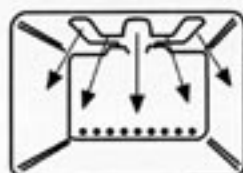
- 

Cuisson normale haute.
Dans cette position, la chaleur arrive uniformément
de la partie haute de votre four.



- 

Cuisson normale basse.
Dans cette position, la chaleur arrive uniformément
de la partie basse de votre four.

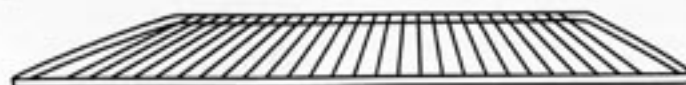


- 

Cuisson au grill.
**Avec la porte du four ouverte et la plaque de
protection des boutons fixée.**
Dans cette position, la chaleur descend du haut mais
son intensité est très forte : on se sert de cette position
pour rôtir ou griller les plats préparés.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR :

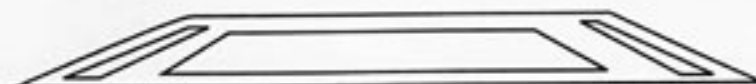
- Votre cuisinière est livrée avec un ensemble de deux accessoires :



Grille de support :

Cette grille peut-être utilisée pour cuire les aliments directement dessus.

Elle peut-être utilisée aussi pour supporter tous les plats et moules afin d'avoir une meilleure répartition de la chaleur.



Plat lèchefrite :

Ce plat s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que les choux, meringues et pâtes feuilletées. IL peut-être utilisé pour récupérer les graisse des aliments posés sur la grille supérieure.

- Votre cuisinière est livrée avec un déflecteur de chaleur. Il s'utilise lors de la cuisson en mode grill. Celui-ci vous permet de garder la porte du four entre-ouverte et de protéger les boutons de la cuisinière. Introduisez le déflecteur de chaleur dans les encoches spéciales et refermez la porte du four contre le déflecteur, voir figure 10.



FIGURE 10

COMMENT ENTREtenir VOTRE CUISINIÈRE

Nettoyez les parties en acier inoxydable et celles en émail à l'eau savonneuse et séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudre et de tampons abrasifs. Evitez de laisser incruster des substances acides ou alcalines comme le vinaigre, le jus de citron ou le sel.

- Pour les couronnes il suffit de les dégager de leur emplacement et de les laver à l'eau savonneuse. Après les avoir soigneusement essuyés, remettez les correctement dans leur emplacement.