



***NOTICE
D'UTILISATION***

***CUISINIÈRE
VAL50EST***

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

<i>SOMMAIRE</i>	<i>PAGE</i>
<i>DESCRIPTION</i>	<i>2</i>
<i>PRECAUTIONS D'EMPLOI</i>	<i>3</i>
<i>INSTALLATION</i>	<i>4</i>
<i>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</i>	<i>5</i>
<i>UTILISATION DES PLAQUES</i>	<i>6</i>
<i>UTILISATION DU FOUR</i>	<i>8</i>
<i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i>	<i>9</i>
<i>MISE AU REBUT</i>	<i>9</i>
<i>QUE FAIRE EN CAS DE PANNE</i>	<i>9</i>
<i>TABLEAU DE CUISSON</i>	<i>10</i>
<i>SPECIFICATIONS TECHNIQUES</i>	<i>11</i>

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE TOUT ÉLECTRIQUE

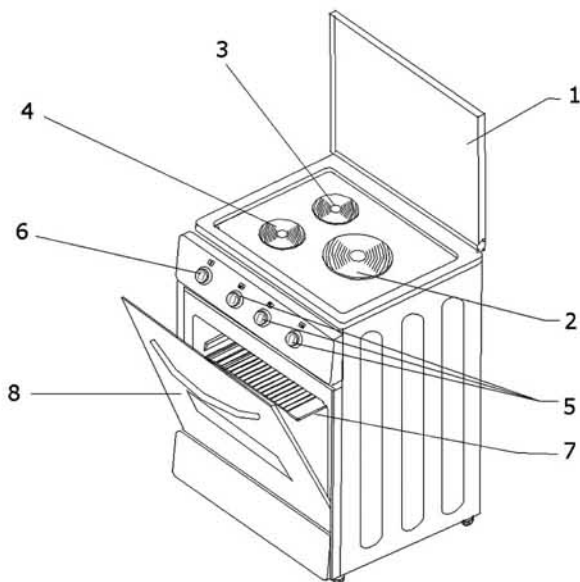


Figure: 1

- 1- Couvercle
- 2- Plaque électrique
- 3- Plaque électrique
- 4- Plaque électrique
- 5- Manettes plaqué électrique
- 6- Manette four' thermostat
- 7- Grille
- 8- Porte du four

PRECAUTIONS D'EMPLOI

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

1. Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique
2. Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
3. Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
4. L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte). Lorsque le four fonctionne, les trous d'aérations de la cuisinière ne doivent pas être couverts.
5. En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
6. Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
7. Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
8. Ne rangez pas à l'intérieur du four, du compartiment sous four ou près des plaques des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.
9. Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
10. Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.
11. Si le cordon d'alimentation (*non fourni avec cet appareil*) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
12. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
13. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
14. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
15. Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
16. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
17. Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
18. Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
19. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.
20. Cet appareil doit être débranché après usage et avant l'entretien par l'utilisateur.

21. La grille du four doit être placée bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt est prévu.

INSTALLATION

1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

- 1) Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur et par un technicien qualifié.
- 2) La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit :
 - a. La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm
 - b. La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins 20mm
 - c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins 20mm.
- 3) Veillez à placer votre appareil le plus près possible de la source d'énergie.
- 4) Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui qui est marqué sur la plaque signalétique de votre cuisinière.
- 5) Assurez-vous impérativement que votre cuisinière soit branchée avec terre selon les normes en vigueur.

Attention: Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation.

3) SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT

(Attention : Information uniquement pour le technicien qualifié qui est le seul autorisé à réaliser le branchement électrique de cette cuisinière.)

TYPE DE CABLE A UTILISER POUR LE BRANCHEMENT: *H05RR-F*

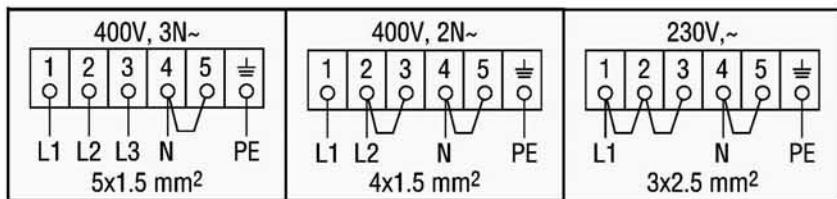


Figure 2

4) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen de pieds sous la cuisinière (Figure 3) .

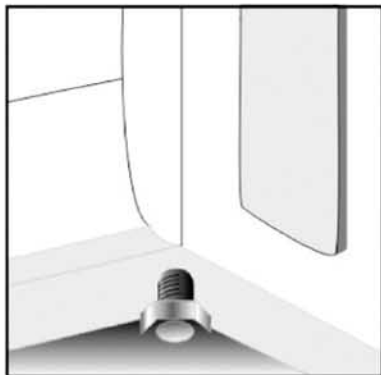


Figure 3

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre cuisinière sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

a. Four électrique : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

b. Plaques électriques: Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir. Faites la même opération sur toutes les autres plaques.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Deux types de plaque équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des plaques, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

- plaque normale (1000w) 14,5cm
- grande plaque (1500w) 18 cm

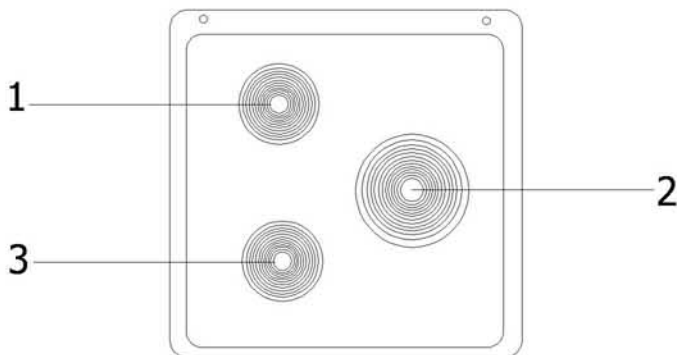


Figure 4

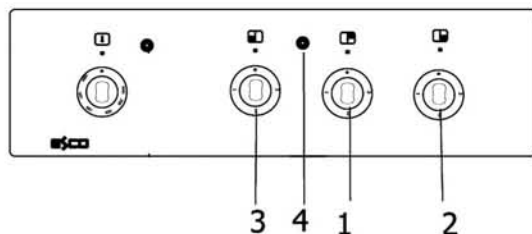


Figure 5

1 Plaque normale et sa manette

2 Grande plaque et sa manette

3 Plaque normale et sa manette

4 Voyant plaques électriques

Manette Plaque Electrique

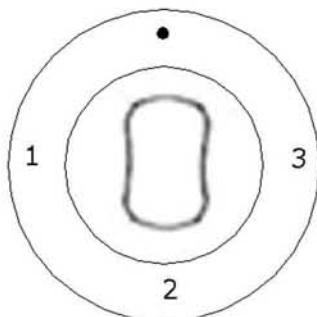


Figure 6

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur 3 (Figure 6) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge (rep 4) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

POSITION DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

Position de la manette	1	2	3
Utilisation	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur maximum

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

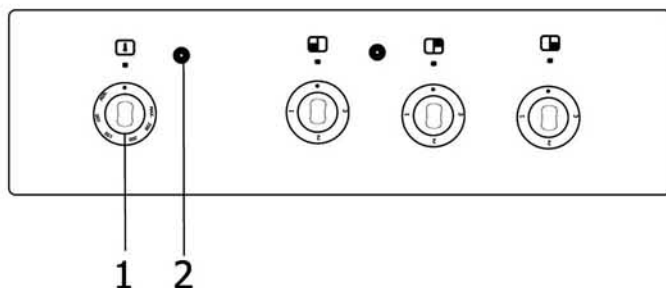


Figure 7

1- Manette four / thermostat

2- Voyant température du four

A l'aide de la manette four / thermostat vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette four / thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (rep 2) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Four / Thermostat

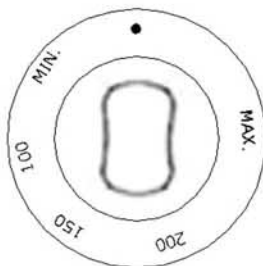


Figure 8

Consultez le tableau de cuisson figurant à la page 13 et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10-15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez la manette four / thermostat sur la position "•" après la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- 2- Débranchez toujours l'appareil avant nettoyage en coupant le courant d'alimentation (au niveau de l'élément de déconnexion installé par un technicien qualifié dans la canalisation fixe).
- 3- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- 4- Graissez les plaques électriques si vous ne les utilisez pas pendant un certain temps.
- 5- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez vers vous la porte. Au remontage, opérez de la façon inverse.
- 6- Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. Après cette vérification appelez le service après vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

Attention!!!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau au fruit	175	2	20-25
Tarte aux Fruits	175	2	20-30
Macaron	175	2	20-30
Pain d'épice	200	2	30-40
Pâte	200	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Viande d'Agneau	225	2	25
Côtelette d'agneau			
Viande de Bœuf	250	2	50-60
Côtelette de Bœuf			
Bifteck de Bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Bœuf Rôti	225	2	45
Poulet (entier)	175-200	2	30
Poulet (morceaux)	200	2	30-45
Poissons	200	2	30-40
Dinde	200	2	50-60
Macaroni au four	210	2	23-30
Pâte mince	190	2	30-40

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE
		VAL50EST
<i>VOLTAGE</i>		<i>230 V / 400 V AC</i>
<i>PUISSANCE TOTALE</i>		<i>5450 W</i>
<i>AMPERAGE</i>		<i>1~ 24 A / 3~ 8 A</i>
<i>FREQUENCE</i>		<i>50 Hz</i>
<i>PUISSANCES DES PLAQUES</i>	<i>PLAQUE NORMALE DIAM. 145 mm (2 pcs)</i>	<i>2 x 1000 W</i>
	<i>GRANDE PLAQUE DIAM. 180 mm (1 pcs)</i>	<i>1 x 1500W</i>
<i>FOUR</i>	<i>THERMOSTAT</i>	<i>50 -300 °C</i>
	<i>PUISSANCE</i>	<i>1950 W</i>

Le nom et l'adresse du fabricant :

ESCO® A.Ş.

Organize Sanayi Bölgesi 8. Cadde

26110 Eskişehir / TÜRKİYE

Tel : 0.222. 236 00 93

Fax : 0.222. 236 00 94