



***NOTICE
D'UTILISATION***

CUISINIÈRES

CS56301B

CS66301B

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.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les :

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive « Basse Tension » 73/23/CEE
- Prescriptions relatives à la protection de Directive « EMC » 89/336/CEE
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE

SOMMAIRE

PAGE

DESCRIPTION	3
PRECAUTIONS D'EMPLOI	4
INSTALLATION	5
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	6
UTILISATION DES PLAQUES	7
UTILISATION DU FOUR	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	11
CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR	12
MISE AU REBUT	12
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	12
TABLEAU DE CUISSON	13
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	14

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE TOUT ÉLECTRIQUE

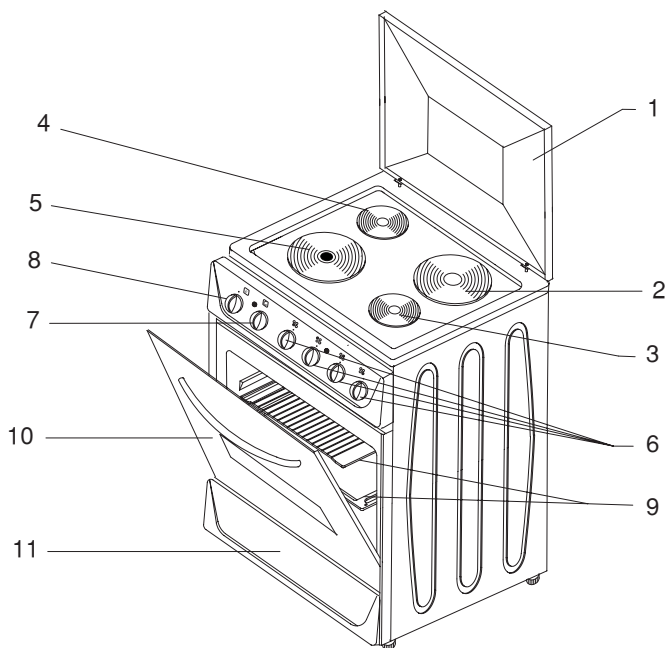


Figure 1

- 1- Couverture
- 2- Plaque électrique
- 3- Plaque électrique
- 4- Plaque électrique
- 5- Plaque électrique
- 6- Manettes plaque électrique
- 7- Manette sélecteur four
- 8- Manette thermostat four
- 9- Grille + plaque à pâtisserie
- 10- Porte du four
- 11- Tiroir sous 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 pas 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.

INSTALLATION

1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballiez-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.

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.)

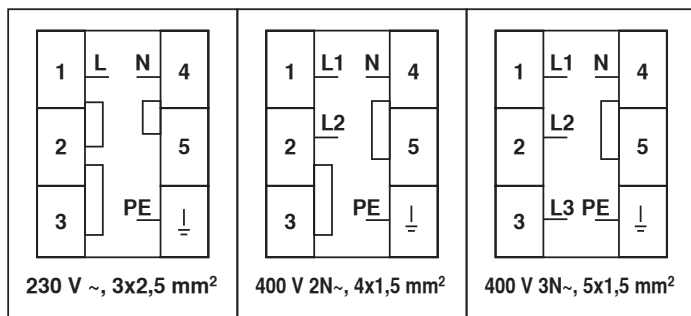


Figure 2

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).

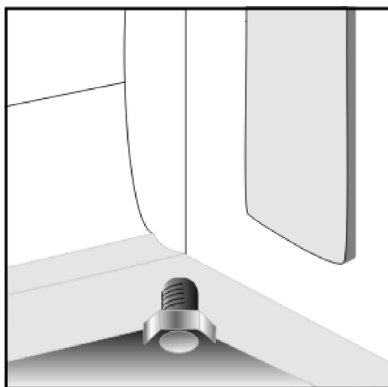


Figure 3

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 sur la position  à 200°C pendant 15 mn. Eteignez le four et laissez refroidir.

b. Gril électrique : Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position "gril"  Laissez fonctionner le gril pendant 10 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

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

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Trois différentes plaques équipent votre cuisinières. Pour obtenir une performance maximale des plaques, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

- plaque normale (1000w) 14,5cm
- grande plaque (1500w) 18 cm
- plaque rapide (2000w) 18 cm

MODELE CS56301B

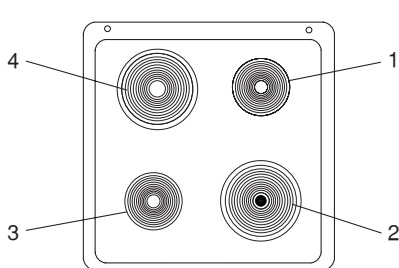


Figure 4

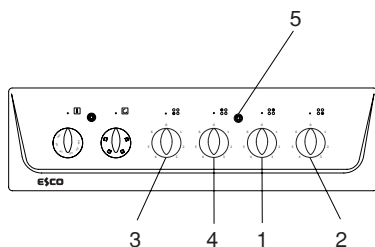


Figure 5

- 1 Plaque normale et sa manette
- 2 Plaque rapide et sa manette
- 3 Plaque normale et sa manette

- 4 Grande plaque et sa manette
- 5 Voyant plaques électriques

MODELE CS66301B

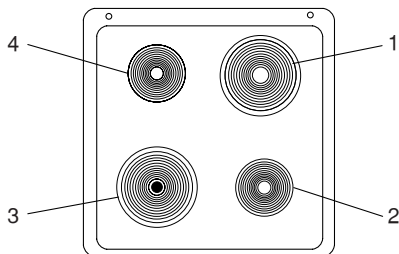


Figure 6

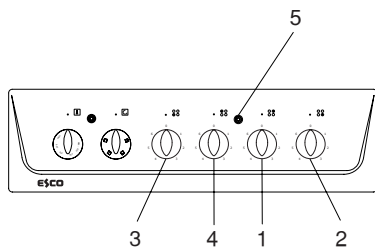


Figure 7

- 1 Plaque normale et sa manette
- 2 Plaque rapide et sa manette
- 3 Plaque normale et sa manette

- 4 Grande plaque et sa manette
- 5 Voyant plaques électriques

Manette Plaque Electrique

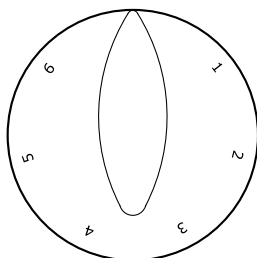


Figure 8

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 6 (Figure 8) 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 5) 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	4	5	6
Utilisation	Cuisiner à chaleur très douce	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur élevée	Cuisiner, frire à chaleur maximum

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

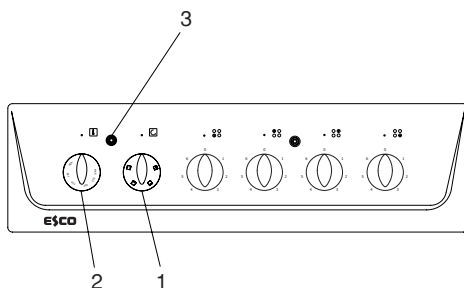


Figure 9

1 Manette sélection four

2 Manette sélection température

3 Voyant température du four

La manette Sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette Thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette Thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (rep 3) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Sélecteur

-  Résistance Inférieure
-  Résistance Supérieure
-  Résistance Gril
-  Convection naturelle (supérieure + inférieure)

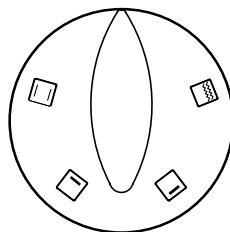


Figure 10

Manette Thermostat

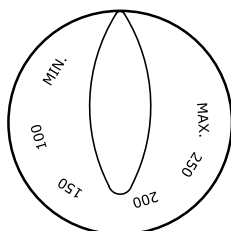
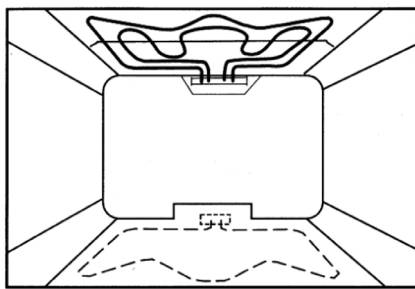


Figure 11

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 les 2 manettes sur la position « ● » après la cuisson.

Il y a 2 résistances dans le four : résistance supérieure et résistance inférieure.



POSITION GRIL

Tournez la manette sélecteur sur la position '  '. La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2-3 minutes. Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection (rep. « a », Fig 13) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

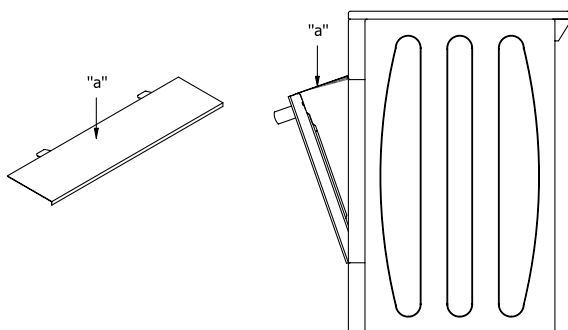


Figure 13

CUIRE UN GATEAU

Placez la pâte à gâteau dans le four dans un plat approprié. Positionnez le sélecteur sur « Convection Naturelle », ☐, et la manette du thermostat ou indiquée (voir tableau de cuisson). Vous pouvez placer votre gâteau sur la 2ème hauteur.

CUIRE DE LA VIANDE

Positionnez le sélecteur sur « Convection Naturelle », ☐, et la manette du thermostat à la température souhaitée ou indiquée (voir tableau de cuisson). Si vous utilisez des casseroles fermées, les cuissons seront plus succulentes et votre four sera moins sali par les projections de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- 2- Débranchez toujours le câble d'alimentation électrique avant le nettoyage.
- 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.

CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe , veuillez vous adresser au service après vente de votre revendeur.

Attention !!: Pour changer cette lampe le courant d'alimentation doit être impérativement coupé au niveau disjoncteur(fusible) avant toute intervention.

Après avoir coupé le courant démontez le verre de protection de la lampe (Fig 14), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en remettant le courant d'alimentation électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après vente de votre revendeur.

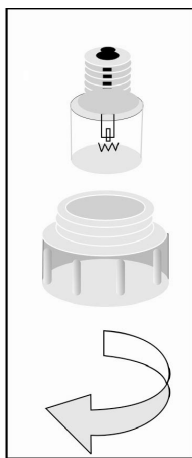


Figure 14

MISE AU REBUT

Dans le cas des nouvelles directives Européennes en matière de recyclage (DEEE), les produits électriques 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 matières de recyclage.

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			Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	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	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				max	2-3	8-10
Viande de Bœuf	250	2	50-60			
Côtelette de Bœuf				max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Bœuf Rôti	225	2	45			
Poules (entière)	175-200	2	30			
Poules (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	35-45			
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.



Vous utilisez la position résistance inférieure pour rôtir les viandes dessous



Vous utilisez la position résistance supérieure pour rôtir les viandes dessus

POSITION DES GRILLES

Pour 2 plats : 2 3

Pour 1 plat : 2

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELES
		CS56301B et CS66301B
VOLTAGE		230 V / 400 V AC
PUISSANCE TOTALE		7515 W
AMPERAGE		1~ 32,3 A / 3 ~10,7 A
FREQUENCE		50 Hz
PUISSANCES DES PLAQUES	PLAQUE NORMALE DIAM. 145 mm (2 pcs)	2 x 1000 W
	GRANDE PLAQUE DIAM. 180 mm (1 pcs)	1500W
	PLAQUE RAPIDE DIAM. 180 mm (1 pcs)	2000 W
FOUR	LAMPE INTERIEURE	15 W
	THERMOSTAT	50 - 300° C
	PUISSANCE DE LA CONVECTION NATURELLE	2000 W
	PUISSANCE DE LA RESISTANCE SUPERIEURE	1000 W
	PUISSANCE DE LA RESISTANCE INFERIEURE	1000 W
	PUISSANCE DE LA RESISTANCE GRILLOIR	2000 W