

**Selec**line

**NOTICE D'UTILISATION ET  
D'INSTALLATION**

**CUISINIÈRE  
MIXTE**

**CM60**

Cher client,

Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée.

Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre cuisinière, qui a été fabriquée avec les toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, et pour un entretien et une utilisation correctes.

## **SOMMAIRE:**

### **1.Partie : PRÉSENTATION DU PRODUIT**

### **2.Partie : AVERTISSEMENTS**

### **3.Partie : INSTALLATION**

- 3.1 Consignes sur la ventilation
- 3.2 Positionnement de la cuisinière
- 3.3 Réglage des pieds
- 3.4 Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité
- 3.5 Branchement électrique et sécurité
- 3.6 Avertissements et précautions
- 3.7 Changement du gaz

### **4.Partie : UTILISATION DE LA CUISINIERE**

- 4.0 Panneau de commande
- 4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz
- 4.2 Utilisation de la plaque électrique
- 4.3 Caractéristique du four
- 4.4 Utilisation du four
- 4.5 Utilisation de la minuterie mécanique
- 4.6 Utilisation du programmateur électronique
- 4.7 Accessoires du four
- 4.8 Fonctions Tourne broche

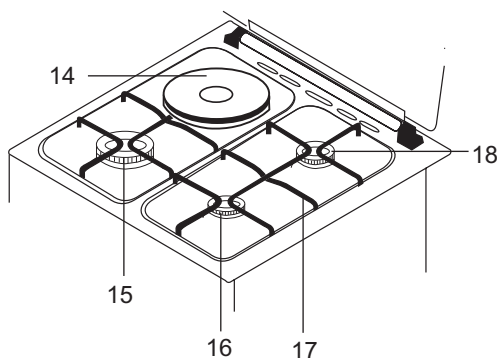
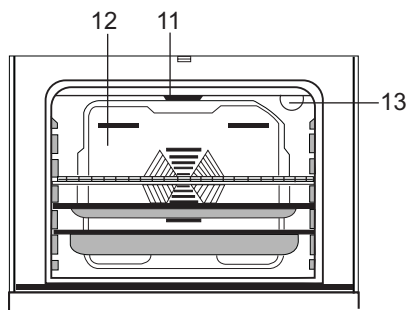
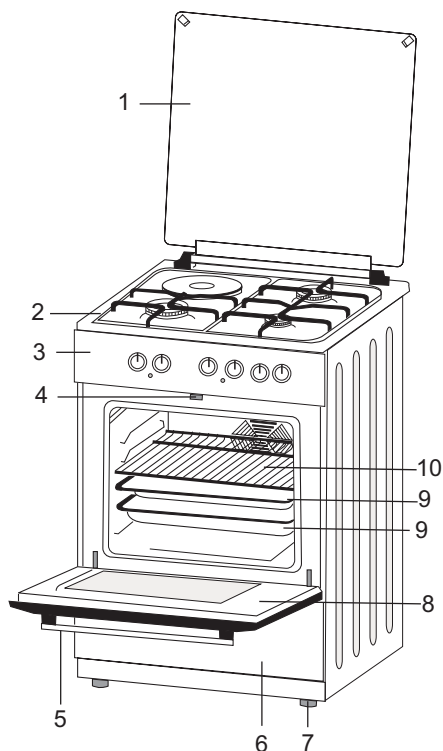
### **5.Partie : NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- 5.1 Nettoyage
- 5.2 Entretien

### **6.Partie : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT**

- 6.1 Avant de contacter le service après vente
- 6.2 Information relative au transport

## Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT



### Liste des différentes parties de la cuisinière :

- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1- Couverture                  | 10- Grille              |
| 2- Table de cuisson            | 11- Résistance grill    |
| 3- Panneau de commande         | 12- Ventilateur arrière |
| 4- Sécurité enfant             | 13- Lampe four          |
| 5- Poignée de la porte du four | 14- Plaque électrique   |
| 6- Façade de tiroir            | 15- Brûleur rapide      |
| 7- Pieds                       | 16- Brûleur auxiliaire  |
| 8- Porte du four               | 17- Grille émaillée     |
| 9- Lèche frite                 | 18- Brûleur semi-rapide |

| MODÈLE | TAILLE(cm) |
|--------|------------|
| CM60   | 60*60*85   |

## Partie 2 : AVERTISSEMENTS

### **RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA CUISINIÈRE.**

- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballé. En cas de dommage, ne pas l'utiliser et contactez immédiatement votre Revendeur.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les assembler et les retirer immédiatement.
- La cuisinière doit être installée et mise en marche par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Avant de brancher votre cuisinière au réseau gaz et électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Veuillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter votre service après vente.
- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Pour cela, débranchez la prise ou placez l'interrupteur général en position « arrêt ». N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.
- Certaines parties de la cuisinière peuvent être chaude pendant une longue période pendant et après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur. Tenir les petits enfants hors de portée de la cuisinière pendant son fonctionnement. Veuillez à ne surtout pas toucher les éléments chauffants présents dans le four ainsi que la plaque électrique pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- En position grill, la porte du four doit rester fermée.
- Veuillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur « 0 » lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque toujours de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée suivant les normes en vigueur. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (genre hotte aspirante avec évacuation vers l'extérieur)
- 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 connaissances, 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.

 Le couvercle en verre qui équipe certains modèles peut se fissurer s'il est exposé à de très hautes températures. Ne rabattez pas le couvercle en verre avant de vous être assuré que les foyers de cuisson sont éteints et complètement refroidis. Avant de soulever le couvercle, assurez-vous qu'il n'y a aucun liquide sur ce couvercle. Assurez-vous aussi que le couvercle est à la bonne position quand la cuisinière fonctionne.

 Une utilisation intensive prolongée de la cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace: vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.

 Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.

 Si la cuisinière est surélevée, il est nécessaire de prendre des mesures pour empêcher qu'elle ne tombe de son socle

 Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut être pas toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications.

POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DE LA CUISINIERE, NOUS VOUS  
RECOMMANDONS D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIECES DETACHEES D'ORIGINE  
ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE APRES VENTE AGREE DU REVENDEUR  
EN CAS DE BESOIN

## Partie 3 : INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleures pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins. Vous devez lire cette notice d'utilisation afin d'éviter des problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les instructions suivantes sont très importantes pour une installation et utilisation correctes. Elles doivent être particulièrement lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

### 3.1 Consignes sur la ventilation

Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur.

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux règlements en vigueur (arrêtés du 22-10-1969, du 02-08-1977 et du 24-03-1982) et aux règles de l'art (D.T.U 61-1- installation de gaz – édité par le CSTB).

Le D.T.U 61-1 fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc...) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines à au moins 100 cm<sup>2</sup>. Le D.T.U 61-1 spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être au moins située à 1,80m au moins au dessus du sol de la cuisine.

Pendant son fonctionnement, cette cuisinière consomme 2m<sup>3</sup>/h d'air par **kw**. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm<sup>2</sup>) et sortir par le haut (mini 100cm<sup>2</sup>), au moyen d'ouvertures prévues à cet effet dans les murs de la pièce qui doivent être en direct avec l'extérieur de la maison.

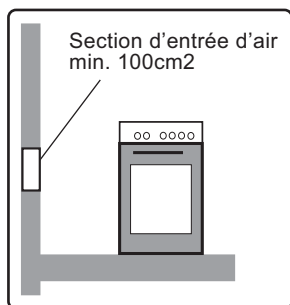


Figure 1

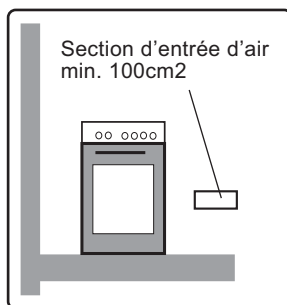


Figure 2

Les ouvertures d'arrivée d'air ne doivent jamais être bouchées et de préférence placés à proximité du fond (fig.2) ou du côté opposé aux fumées de gaz brûlés (fig.1). S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur à l'endroit d'installation de la cuisinière, l'air d'arrivée nécessaire peut aussi provenir d'un autre endroit ventilé correctement situé à proximité à condition que cet endroit ne soit pas une chambre ou qu'il ne s'agisse pas d'un endroit dangereux.

## Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à l'extérieur (fig.3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig.4). Les évacuations d'air viciés ne doivent jamais être bouchées. La puissance de cette ventilation doit correspondre au volume de la cuisine multiplié par 3 au minimum, mais il est conseillé de le multiplier par 5 (exemple, pour une cuisine de  $3 \times 4 \times 2.5 =$  une puissance minimum de  $90 \text{ m}^3/\text{s}$  sera correcte, mais  $150 \text{ m}^3/\text{s}$  sera préférable).

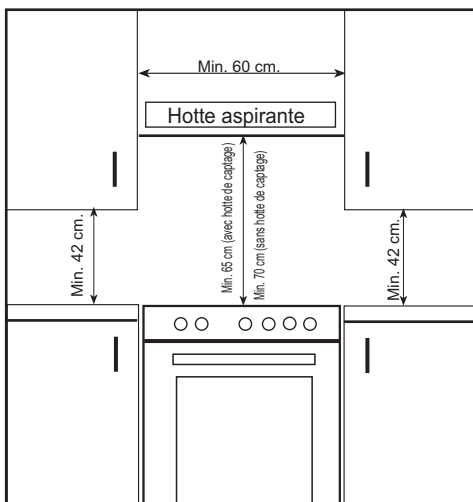
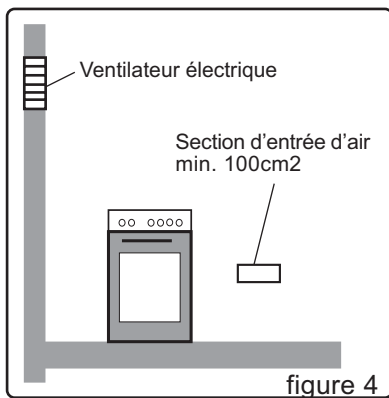
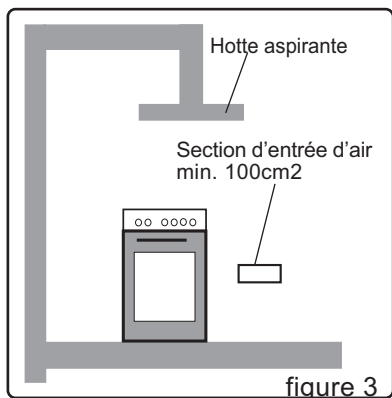


figure 5

### 3.2 Positionnement de la cuisinière

Pour une bonne installation de votre cuisinière, certains points doivent être respectés. Tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse susceptible de se présenter ultérieurement.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (fig.5).
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les tissus imperméables ... etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le meuble situé à côté de la cuisinière doit être résistant à une température supérieure de plus de 50°C à la température ambiante.
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la table de cuisson, ils doivent être placés à au moins 11 cm du bord de la cuisinière (laissez un espace de 11cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles).
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte ou les éléments muraux est indiquée sur la figure 5 ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65cm de hauteur par rapport à la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus ne doit pas être inférieure à 70cm.

### 3.3 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la mise à niveau et la stabilité avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou en dévissant les pieds. Le réglage des pieds peut surélever la cuisinière d'au maximum 15 mm. Une fois que les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer la cuisinière en la tirant, mais uniquement en la soulevant de préférence (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four). Pour régler la hauteur des pieds arrières, en cas de non accessibilité pas les cotés, il sera nécessaire de retirer le tiroir du four pour y accéder.

### 3.4 Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

## Branchement gaz butane – propane (voir aussi point 3.7 ci-dessous)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit être faite avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même côté détenteur (voir fig. 6).

La longueur maximale autorisée est 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

### **ATTENTION!!!**

***N'utilisez pas d'allumettes ou un briquet pour vérifier les fuites de gaz.***

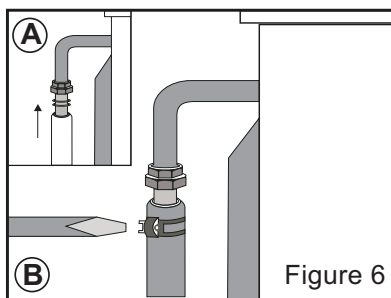


Figure 6

## Branchement gaz naturel (voir aussi point 3.7 ci-dessous)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36107

et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur.

### **Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :**

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlé avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifier le joint de connexions et refaire le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

**ATTENTION!!! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.**

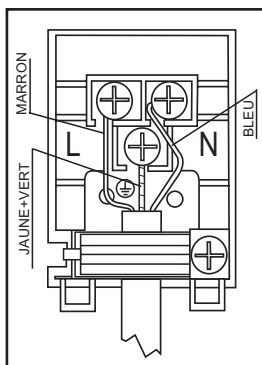
### 3.5 Branchement électrique et sécurité

**Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière**

**Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur**

Instructions de branchement:

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
  - Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié.
  - Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service agréé.
  - La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
  - Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
  - Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
  - L'appareil est destiné pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
  - Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bi-polaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Diagramme de branchement électrique

### 3.6 Avertissements et précautions

Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectuées par un technicien du service après vente.

- Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.

- Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.

- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile, mais couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteignez la cuisinière.

- Pour utiliser le four, les manettes de commande du four et de température doivent être réglées et le minuteur doit être programmé, sinon, le four ne fonctionnera pas.

- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.

- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.

- Débranchez la prise électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.

- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

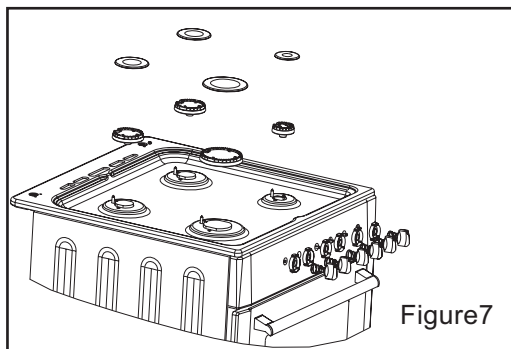


Figure7

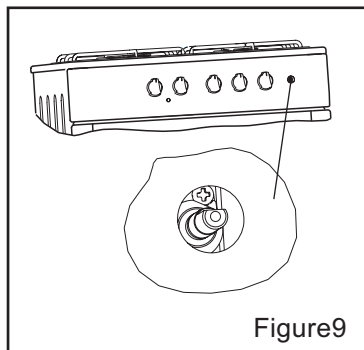


Figure9

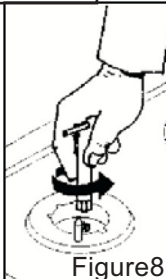


Figure8

### 3.7 Changement de gaz

**Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié**

#### **Changement des injecteurs du dessus gaz:**

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.

Les étapes suivantes doivent être effectuées

- Couper l'alimentation de gaz et le courant électrique.
- Retirer le chapeau de brûleur + le brûleur supérieur (voir fig. 7)
- Dévisser les injecteurs.
- Mettre les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau de données (page 23).

#### **Réglage de la position de flamme réduite (mini) :**

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.

- Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum.

- Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis.

- A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement le minimum (Figure 6).

- Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct. Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale.

#### **Changement du tuyau alimentation gaz:**

##### **Gaz butane/propane**

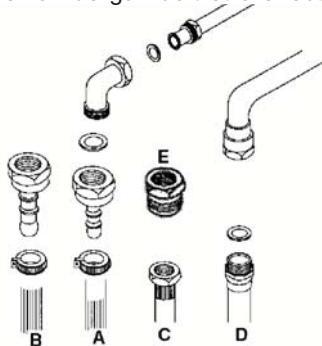
Le tuyau d'alimentation doit être conforme aux réglementations en vigueur ("A" pour la France), et doit être visible sur toute sa longueur et placé soigneusement afin d'éviter tout contact avec les parties chauffantes.

Il est obligatoire de placer un joint entre le coude et le raccord d'alimentation de gaz. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne : le branchement du tuyau de gaz comme indique en "B". Pour ces pays, la connexion de gaz intermédiaire doit être conforme aux règlements et normes nationales à et effet.

##### **Gaz naturel**

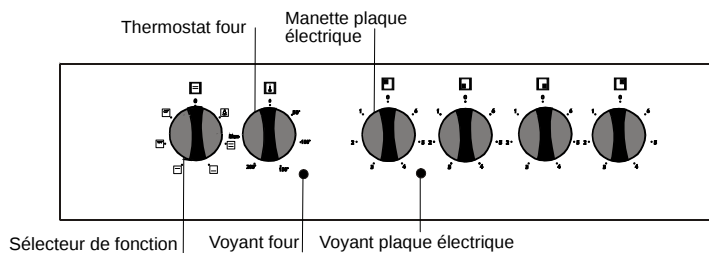
Pour Le Danemark, les Pays-Bas, la France, l'Algérie et l'Irlande, la connexion doit se faire au moyen des pièces "E" et d'un tuyau flexible (TFEM) visibles sur "C" ou de tuyaux rigides. Ce type de connexion peut aussi être utilisé en France, Algérie, Espagne, Italie, Portugal, Grèce et Luxembourg.

Pour le Royaume-Uni, la connexion de gaz doit être effectuée comme indique en "D".



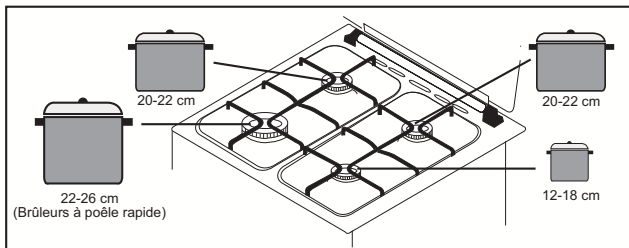
## Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

### 4.0 Panneau de commande ( suivant modele )

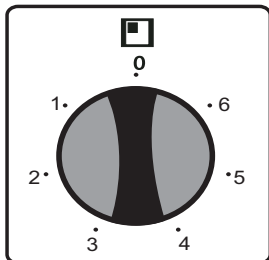


## Dimensions des casseroles

Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme



## 4.2 Utilisation de la plaque électrique



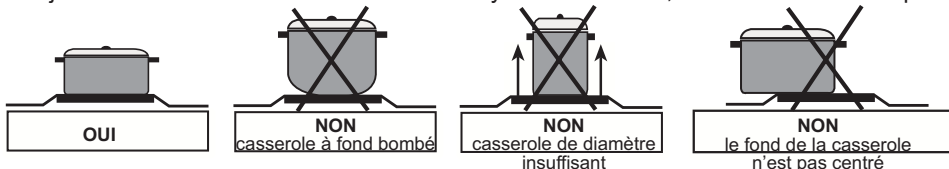
Le foyer chauffant est commandé par un commutateurs 7 positions. La position « 0 » correspond à l'arrêt. L'utilisation de chaque position est indiquée ci-dessous :

- |       |                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------|
| 1     | Maintien au chaud                                      |
| 2-3   | Mijotage et cuisson à feu doux                         |
| 4-5-6 | Cuisson à feu vif pour frire, saisir et faire bouillir |

**Note sur les plaques électriques :** La partie supérieure de la plaque électrique est recouverte d'un matériau de protection résistant à la chaleur. A la première utilisation, tournez les manettes de commande des plaques sur la position « 3 » et laissez chauffer pendant cinq minutes afin de brûler et de renforcer la couche protectrice lors de la première utilisation.

### Lorsque vous utilisez la plaque électrique

- La base des récipients utilisés doit être à fond plat, propre et sec
- Pour une utilisation efficace de votre table de cuisson, il est recommandé d'utiliser des casseroles de dimensions adaptées. Il est déconseillé d'utiliser des casseroles de petit diamètre sur les foyers larges, car cela occasionne une déperdition de chaleur et donc un gaspillage d'énergie.
- Evitez que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de renverser les récipients.
- Ne pas laisser tomber ou poser des feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsque elle est chaude.
- Ne jamais cuisiner directement sur les foyers chauffants, mais dans des récipients.



## AVERTISSEMENTS

Quand la manette de la plaque électrique est placée sur une position autre que "0", le voyant de la plaque s'allume.

Après l'utilisation, assurez-vous que le foyer de cuisson est éteint en vérifiant que la manette de commande est sur la position « 0 ». Ne touchez jamais la plaque même après l'avoir éteinte car elle reste chaude pendant un certain temps après l'utilisation. Empêchez les enfants de s'approcher des plaques.

**Plaques électriques :** Nettoyez la partie émaillée avec un chiffon humide après chaque utilisation (après avoir attendu que le dessus soit froid). Si la table présente des salissures importantes, vous pouvez également la nettoyer avec de l'eau additionnée de détergent. Une fois le nettoyage terminé, faites chauffer la plaque pendant quelques minutes pour les sécher. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la plaque électrique pendant un certain temps, appliquez une mince couche d'huile de type huile lubrifiante.

### 4.3 Caractéristiques techniques du four

| TE 56               |        | TE 66               |        |
|---------------------|--------|---------------------|--------|
| RÉSISTANCE DE SOLE  | 1000 W | RÉSISTANCE DE SOLE  | 1100 W |
| RÉSISTANCE DE VOÛTE | 1000 W | RÉSISTANCE DE VOÛTE | 1200 W |
| GRIL                | 1600 W | GRIL                | 2000 W |
| RÉSISTANCE TURBO    | 2000 W | RÉSISTANCE TURBO    | 2000 W |

### 4.4 Utilisation du four (suivant modèles)

La manette commutateur four vous permet de sélectionner les fonctions du four que vous souhaitez (suivant spécification culinaire). Les différentes fonctions disponibles et leurs symboles sont indiquées ci-dessous. Les instructions détaillées sur l'utilisation de ces fonctions sont données dans les pages suivantes.

Il vous sert à sélectionner les fonctions du four (voir Schéma 10). Celles-ci sont expliquées dans la partie suivante et dans le Tableau 1. Vous devez positionner la manette de sélection sur la fonction désirée et ensuite la manette thermostat à la température souhaitée pour une cuisson. Dans le cas contraire, la position sélectionnée ne fonctionne pas.

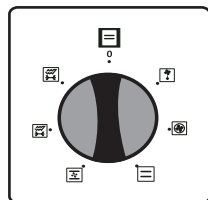


Schéma 10

#### Manette de thermostat du four

Il sert à sélectionner la température du four (voir Schéma 11). Lorsque le four a atteint la température souhaitée, le thermostat coupe le circuit et le voyant lumineux du thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la température réglée, le thermostat remet en route les résistances et l'indicateur lumineux correspondant se rallume.

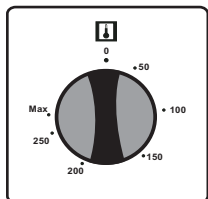
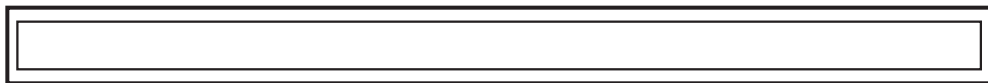


Schéma 11



**La disponibilité des fonctions présentées ci-dessous varie selon le modèle**

|                                                                                   |                      |                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Lumière              | Le témoin du four est allumé.                                                                                 |
|  | Convection Naturelle | Les témoins du four et du thermostat sont allumés, les résistances supérieure et inférieure sont en fonction. |
|  | Voûte                | La résistance supérieure est en fonction.                                                                     |
|  | Sole                 | La résistance inférieure du four est en fonction.                                                             |



### Fonction Convection Naturelle (Résistances Voûte + Sole)

Lorsque cette fonction est utilisée, la chaleur provient des résistances de voûte et de sole et se répartit régulièrement dans le four, ce qui garantit une cuisson homogène des aliments. Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Convection Naturelle** est le mode de cuisson idéal pour cuire les gâteaux, les cakes, les flans, les spaghettis au four, les lasagnes et les pizzas. Une fois la cuisson terminée, remplacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « 0 ». Annulez la programmation. Retirez le plat du four et déposez-le sur une surface appropriée. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement. Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.



### Sole seule (réchauffage)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole. Cette fonction permet de réchauffer les plats sans les cuire.



### Sole + ventilateur arrière (sole brassée)

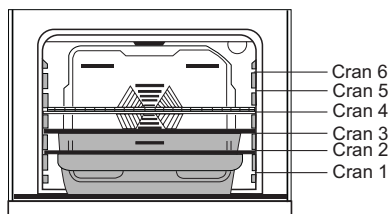
Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole, et le ventilateur arrière. Cette fonction peut être utilisée pour réchauffer rapidement des plats de façon homogène.

## 4. 5 Tableau des temps de cuisson conseillé

| PLATS                                 | CHALEUR TOURNANTE           |                       |                       | CONVECTION NATURELLE        |                       |                       | CONVECTION VENTILEE         |                       |                       | GRILL                       |                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                                       | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) | Position du thermostat (°C) | Position de la grille | Durée de cuisson (dk) |
| Gâteaux                               | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 30 - 40               | 170 - 190                   | 2 - 3                 | 30 - 40               | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 25 - 35               |                             |                       |                       |
| Cookie                                | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 25 - 35               | 170 - 190                   | 2 - 3                 | 30 - 40               | 150 - 170                   | 2 - 3 - 4             | 25 - 35               |                             |                       |                       |
| Légumes                               | 175 - 200                   | 3                     | 40 - 50               | 175 - 200                   | 3                     | 40 - 50               | 175 - 200                   | 3                     | 40 - 50               |                             |                       |                       |
| Poulet                                |                             |                       |                       | 200                         | 2 - 3                 | 45 - 60               | 200                         | 2 - 3                 | 45 - 60               | 200                         | 5                     | 10 - 15               |
| Côtelette                             |                             |                       |                       |                             |                       |                       |                             |                       |                       | 200                         |                       |                       |
| Beefsteak                             |                             |                       |                       |                             |                       |                       |                             |                       |                       | 200                         | *                     | 50 - 60               |
| * Préparer à l'aide d'une broche..... |                             |                       |                       |                             |                       |                       |                             |                       |                       |                             |                       |                       |

## 4.7 Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés. Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 4 et 5 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



**Grille :** Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

**Lèchefrite à petit fond :** Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

**Lèchefrite à grand fond :** Utilisé pour les cuissons lentes.

## Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

### 5. 1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

**Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.**

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre cuisinière, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié

#### **Nettoyage de l'intérieur du four**

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

#### **INTERIEUR CATALYSE (si votre four est équipé)**

Le fourauto-nettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail micro-poreux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action auto-nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

**Toutefois, selon l'utilisation, nous vous recommandons de les remplacer après un certain temps.**

#### **Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière (si équipé)**

Pour nettoyer le couvercle verre, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

#### **Nettoyage de la porte du four**

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four cotés intérieur et extérieur, puis rincez, et séchez avec un chiffon sec. La porte peut être retirée pour le nettoyage (voir es figures ci-dessous).Ouvrez complètement la porte.Mettre les axes métal dans les trous de la charnière.Répétez l'opération pour l'autre charnière.Soulevez légèrement la porte du four et enlevez-la en la tirant doucement vers l'extérieur. La porte se sépare alors complètement du four.Pour remettre la porte en place, replacez les charnières dans leur trou. Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution n'était pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. En cas de problème, contactez votre service après-vente.

#### **Nettoyage des brûleurs gaz et de la plaque électrique**

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux et les brûleurs supérieurs de la cuisinière. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Faites attention à l'emplacement correct des brûleurs cliquets en les remettant en place. Ne vous servez d'éponge abrasives pour nettoyer, car cela rayerait la surface. Il est tout à fait normal que les parties des chapeaux de brûleurs et des grilles émaillées touchant les flammes s'altèrent à certains endroits. Ces extrémités usées ne rouillent pas. Utilisez-les

## 5.2 Entretien

### Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. **Débranchez la cuisinière** et vérifiez qu'elle est froide. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.



### Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau de gaz régulièrement. En cas de date à échéance, veuillez le changer au plus vite.

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs dessus ou du four (manettes dures à tourner, veuillez contacter le service après vente.

## Partie.6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

### 6.1 Avant de contacter le Service après vente

#### **Si le four ne fonctionne pas :**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et qu'il y a bien du courant sur la prise
- Pour les modèles équipés d'une minuterie ou programmateur, vérifiez sa position.

#### **Si le four ne chauffe pas :**

La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

#### **Si la lampe intérieure ne s'allume pas :**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

**Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :**  
Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

**Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente**

### 6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures, le couvercle et les grilles de la cuisinière. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

#### **Si vous n'avez pas l'emballage original :**

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) de la cuisinière contre les éventuels coups.

## ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages 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 apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

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

# TABLEAU 4

| Catégorie<br>II 2E+3+                                | LPG         |             | NG      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|-------------|---------|-------------|
|                                                      | G30         | G31         | G20     | G25         |
|                                                      | 28-30 mbar  | 37 mbar     | 20 mbar | 25 mbar     |
| BRÛLEUR RAPIDE                                       |             |             |         |             |
| Diamètre d'injecteur (%mm)                           | 85          | 85          | 115     | 115         |
| Indice nominal (kW)                                  | 3           | 3           | 3       | 3           |
| Indice min. (kW)                                     | 0.85        | 0.85        | 0.7     | 0.7         |
| Consommation en 1h                                   | 218.13 gr/h | 214.28 gr/h |         |             |
| Consommation en 1h<br>(à 15° C et 1013mbar pression) | 285.7 lt/h  |             |         | 332.2 lt/h  |
| BRÛLEUR AUXILIAIRE                                   |             |             |         |             |
| Diamètre d'injecteur (%mm)                           | 50          | 50          | 72      | 72          |
| Indice nominal (kW)                                  | 1           | 1           | 1       | 1           |
| Indice min. (kW)                                     | 0.4         | 0.4         | 0.3     | 0.3         |
| Consommation en 1h                                   | 72.71 gr/h  | 71.42 gr/h  |         |             |
| Consommation en 1h<br>(à 15° C et 1013mbar pression) | 95.24 lt/h  |             |         | 110.74 lt/h |
| BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE                                |             |             |         |             |
| Diamètre d'injecteur (%mm)                           | 65          | 65          | 97      | 97          |
| Indice nominal (kW)                                  | 1.75        | 1.75        | 1.75    | 1.75        |
| Indice min. (kW)                                     | 0.65        | 0.65        | 0.495   | 0.495       |
| Consommation en 1h                                   | 127.25 gr/h | 125 gr/h    |         |             |
| Consommation en 1h<br>(à 15° C et 1013mbar pression) | 166.66 lt/h |             |         | 193.79 lt/h |



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.