



MANUEL D'UTILISATION DU DOUBLE FOUR MIXTE

EDC56MN

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Les consignes de sécurité et les recommandations qui l'accompagnent sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil. Veuillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. Elle s'avérera utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches, en cas de doute relatif à son fonctionnement.

Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

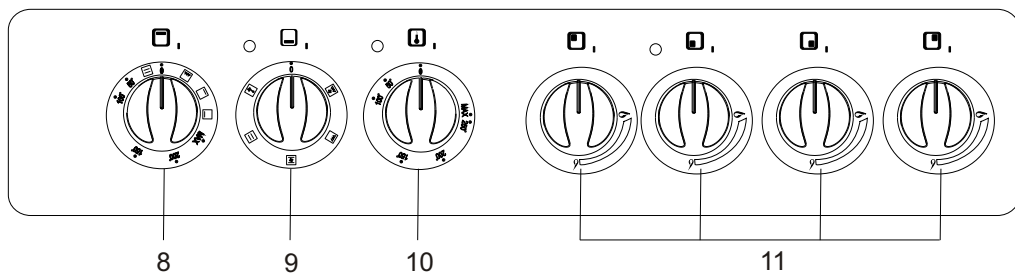
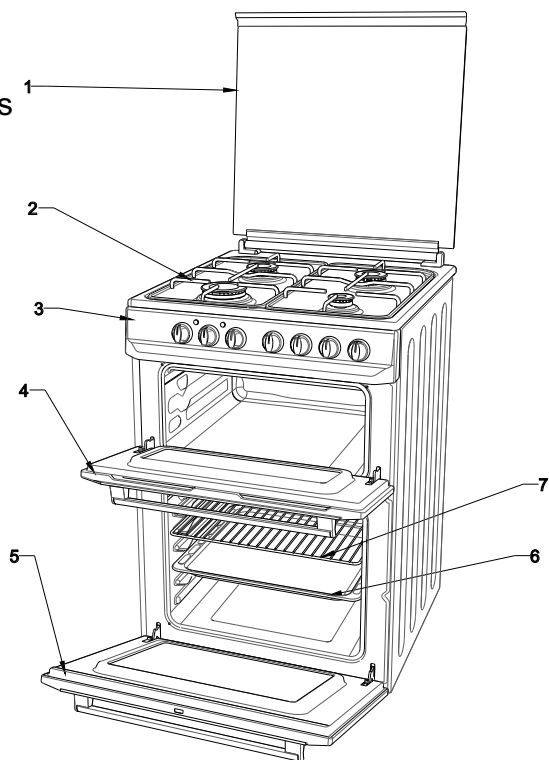
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

- Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » (LVD);
 - Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
 - Consignes relatives à la directive 93/68/CE.
 - Consignes de sécurité de la directive 90/396/CE portant sur le « gaz » ;

1.	INTRODUCTION DU PRODUIT	1
2.	AVERTISSEMENT D'ORDRE GÉNÉRAL	2
3.	INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION	3
3.1	ENVIRONNEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL	3
3.2	ÉCHAPPEMENT DES GAZ BRULÉS DE L'ENVIRONNEMENT	3
3.3	INSTALLATION DU FOUR	4
3.4	BRANCHEMENT DU PRINCIPAL TUYAU D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ.	5
3.5	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ	6
4.	UTILISATION DE L'APPAREIL	7
4.1	UTILISATION DES BRÛLEURS DU PLAN DU CUISSON	7
4.2	UTILISATION DU FOUR ET DU BRÛLEUR DU GRIL	8
4.3	AVERTISSEMENTS D'UTILISATION	10
4.4	TABLEAU DE CUISSON DU FOUR	11
4.5	ACCESSOIRES À UTILISER À L'INTÉRIEUR DU FOUR	12
4.6	UTILISATION DE LA POIGNÉE POUR L'ENSEMBLE GRIL- LÈCHEFRITE	13
	CONVERSIONS DE GAZ	14
5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
5.1	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES FOURS SUPÉRIEURS ET PRINCIPAUX	18
5.2	RETRAIT DES VITRES INTÉRIEURES	19
6.	GUIDE DE DEPANNAGE	21
7.	CONSOMMATION ELECTRIQUE	22

1. Couvercle métallique
2. Supports de récipient émaillés
3. Bandeau de commande
4. Porte du four supérieur
5. Porte du four principal
6. Plaque
7. Grillage
8. Bouton de contrôle du four supérieur
9. Bouton de contrôle du four principal
10. Thermostat du four principal
11. Boutons de contrôle des brûleurs à gaz



PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET PROCÉDEZ À UNE LECTURE COMPLÈTE DU MANUEL AVANT TOUTE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Cet appareil a été conçu pour un usage non-professionnel, uniquement à usage domestique. Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, vérifiez bien qu'il n'est pas endommagé. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Puisque des emballages (comme le nylon, le perforateur, la styromousse, ..etc) représenteront une menace pour les enfants, ils doivent être éloignés le plus tôt possible de ces derniers.
- Certaines parties de l'appareil peuvent rester chaudes pendant longtemps. Il est donc conseillé d'attendre que les parties directement exposées à la chaleur refroidissent avant de les toucher.
- N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche.
- 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. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Les consignes d'utilisation de plaques intégrant un couvercle doivent stipuler qu'il faut enlever tout déversement avant de procéder à l'ouverture de l'appareil.
- Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.

AVERTISSEMENT :

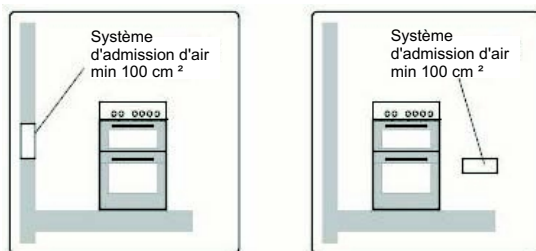
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.

POUR UNE UTILISATION EFFICACE ET SÛRE, VOUS DEVEZ TOUJOURS UTILISER LES PIÈCES D'ORIGINE ET CONTACTER NOTRE PERSONNEL DE SERVICE AGRÉÉ EN CAS DE BESOIN.

3.1 ENVIRONNEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

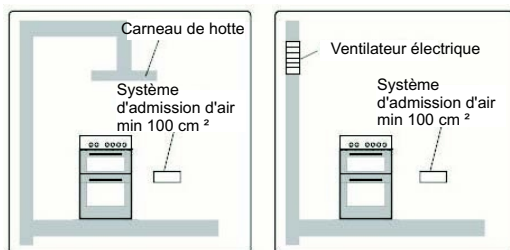
Votre cuisinière doit être installée et utilisée à un endroit où il y aura toujours une ventilation. Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/h d'air par kw. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce trou (ou ces trous) doivent être ouverts de l'intérieur et de l'extérieur comme il(s) ne seront jamais bouchés et de préférence placés à proximité du fond et du côté opposé des fumées de gaz brûlés échappés. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations à l'endroit d'installation du four, l'air suffisant peut aussi être obtenu par un endroit à proximité à condition que cet endroit n'est pas dans une chambre ou qu'il ne s'agit pas d'un endroit dangereux, et à condition qu'il soit ventilé comme il se doit.



3.2 ÉCHAPPEMENT DES GAZ BRULÉS DE L'ENVIRONNEMENT

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé usagé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées au carneau de ventilation. S'il n'est pas possible d'installer un clapet de ventilation, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 3-5 fois son propre volume d'air par heure.



L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Maintenez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil 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.

3.3 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou 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.

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation du four. Tenez compte des conseils suivants afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

L'appareil peut être installé tout près des meubles. Toutefois, la taille de ces meubles ne doit pas excéder celle du panneau de commande de la cuisinière. Évitez de placer la cuisinière près du réfrigérateur. Pendant l'installation, veuillez aussi à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

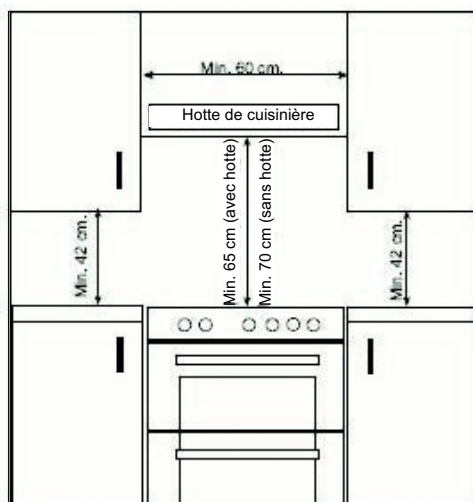
Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Le meuble qui se trouve à côté du four doit être fabriqué à partir de matériels résistants à une chaleur de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.

Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11 cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minima à partir de la table de cuisson et des étagères, de la hotte avec ventilateur au-dessus du four, sont indiquées ci-dessous. Ainsi, la hotte de cuisinière doit être à au moins 650mm de hauteur de la table de cuisson.

S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 700mm.



Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Comme les pieds se règlent dans la partie inférieure, il convient de vérifier s'ils sont équilibrés avant d'installer le four. Vous pouvez effectuer ce réglage au besoin, en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez hausser l'appareil de maximum 15 mm grâce aux pieds. Si les pieds sont ajustés de manière adéquate, il est conseillé d'éviter de déplacer l'appareil en le tirant ; dans le cas contraire, il faut l'installer en le soulevant.

3.4 BRANCHEMENT DU PRINCIPAL TUYAU D'APPROVISIONNEMENT EN GAZ

Le tuyau d'approvisionnement en gaz de l'appareil doit être branché par un technicien qualifié, conformément aux normes locales et internationales. Le type de gaz réglé et la pression de l'appareil sont indiqués sur la plaque signalétique et les étiquettes d'emballage. Vous trouverez par ailleurs l'information relative aux injecteurs de gaz appropriés pour chaque type de gaz dans le tableau des caractéristiques techniques portant sur la consommation électrique. Si la pression du gaz utilisé est variable ou différente de ces valeurs, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

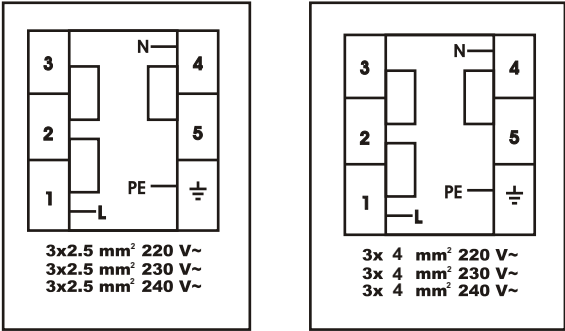
Le tuyau à gaz ne doit pas être en contact avec une surface dont la chaleur excède 50°C. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.

Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.

Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus, de surfaces mobiles, etc.

3.5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

- Avant de brancher l'appareil au courant électrique de votre maison, vérifiez si la tension est conforme aux informations spécifiées sur la plaque d'information située sur l'appareil et/ou emballage.
- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum du four.
- L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité.
- Un disjoncteur doté d'une ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.
- L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter le service après vente.
- Le schéma de branchement est présenté ci-après :



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.

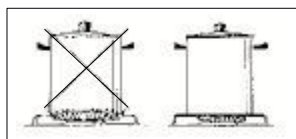
4.1 UTILISATION DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

- **Allumage:** Avant de faire fonctionner l'appareil, le couvercle métallique de la table de cuisson doit être soulevé. Sélectionnez le brûleur à utiliser, appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à 90 (position max.). Appuyez sur le bouton d'allumage. Comme votre appareil est doté d'un microrupteur, il suffit pour maintenir le bouton de commande appuyé jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Si votre appareil n'est doté d'aucun de ces objets d'aide à l'allumage, ou en cas de coupure d'électricité, allumez manuellement le brûleur en utilisant les allumettes ou d'autres dispositifs d'allumage.

SI LES BRÛLEURS À FLAMME S'ÉTEignent ACCIDENTELLEMENT, ÉTEIGNEZ LE CONTRÔLE DU BRÛLEUR ET N'ESSAYEZ PAS DE REDÉMARRER LE BRÛLEUR AVANT D'AVOIR ATTENDU AU MOINS 2 MINUTES.

- **Ustensiles de cuisine:** Pour tirer le meilleur parti de votre appareil et obtenir la sécurité qu'il procure, utilisez les tailles d'ustensiles ci-après pour chaque brûleur.

o Rapide	: 22-26 cm
o Brûleur intermédiaire	: 14-22 cm
o Brûleur auxiliaire	: 12-18 cm



- **ATTENTION:** Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- **Réglage de la température:** Les positions max. et min. de la longueur des flammes sont indiquées sur le bouton de commande: 90 dans le sens antihoraire pour la position maximale et 210 pour la position minimale. Vous pouvez régler les longueurs de flamme intermédiaire entre ces deux positions en fonction de vos préférences de cuisson.
- **Éteindre le brûleur :** La position éteinte du brûleur est indiquée sur le bouton. Tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à atteindre la position « 0 ». N'essayez pas d'éteindre le brûleur en tournant le bouton dans le sens antihoraire.
- **Le couvercle métallique de la table de cuisson :** le couvercle métallique est une option purement décorative et n'est nullement destiné à être utilisé comme plan de travail.

4.2 Utilisation du four supérieur

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions du four. Les symboles et leurs fonctions sont brièvement expliqués dans les lignes ci-après. Les informations détaillées relatives à leur utilisation seront également données dans les pages suivantes.



Fonction Gril



Fonction de chauffage supérieur et inférieur



Fonction de chauffage supérieur



Fonction de chauffage inférieur

Si le four supérieur est doté d'une fonction d'éclairage, le four sera toujours éclairé chaque fois qu'une fonction est sélectionnée. **Les fonctions varient selon les modèles.**



Fonction Gril

Cette fonction est utilisée pour le gril. Pour faire griller, veuillez utiliser la lèchefrite fournie avec votre produit. Tournez le bouton de réglage de votre four sur le symbole de la fonction. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson. À la fin de la grillade, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez la lèchefrite en vous aidant de la poignée spéciale et mettez l'ustensile dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement. **Avertissement : La porte du four supérieur doit rester ouverte pendant cette fonction.**



Fonction de chauffage supérieur et inférieur

Au cours de cette fonction, la chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur assure une cuisson équilibrée de tous les aliments. Tournez le bouton de réglage de votre four sur le symbole de la fonction et mettez la plaque sur le grillage. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. En utilisant cette fonction, vous pouvez réussir les recettes ci-après: gâteaux, gâteaux éponges, tartes, spaghettis, lasagnes, et pizzas. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson. À la fin du temps de cuisson, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez la plaque de cuisson et posez-la dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.



Fonction de chauffage inférieur

Cette fonction convient au chauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson. Tournez le bouton de réglage de votre four sur le symbole de la fonction et mettez la plaque sur le grillage.

À la fin du temps de chauffage, éteignez le four supérieur. Sortez la plaque de cuisson et posez-la dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue du chauffage, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.



Fonction de chauffage supérieur

Cette fonction convient au chauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson. Tournez le bouton de réglage de votre four sur le symbole de la fonction et mettez la plaque sur le grillage.

À la fin du temps de chauffage, éteignez le four supérieur. Sortez la plaque de cuisson et posez-la dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue du chauffage, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.

Avertissement : La porte du four supérieur doit rester fermée pendant cette fonction.

4.4 Utilisation du four principal

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions du four. Les symboles et leurs fonctions sont brièvement expliqués dans les lignes ci-après. Les informations détaillées relatives à leur utilisation seront également données dans les pages suivantes.

-  Fonction Décongélation
-  Fonction de chauffage supérieur et inférieur
-  Fonction de chauffage supérieur et inférieur avec ventilateur
-  Fonction Gril
-  Fonction Gril avec ventilateur

Si le four principal est doté d'une fonction d'éclairage, le four sera toujours éclairé chaque fois qu'une fonction est sélectionnée.



Fonction Décongélation

Vous pouvez démarrer la fonction Décongélation en introduisant les aliments congelés dans votre four et en tournant l'interrupteur de la fonction du four principal en direction du signe correspondant. Cette fonction ne cuit pas les aliments, il sert juste à les décongeler rapidement. Mettez les aliments à décongeler sur le grillage, en troisième position sur la grille et placez une plaque à l'intérieur du bac inférieur du four afin de recueillir l'eau qui s'échappe au cours de la décongélation.



Fonction de chauffage supérieur et inférieur

Au cours de cette fonction, la chaleur générée par les éléments chauffants supérieur et inférieur assure une cuisson équilibrée de tous les aliments.

Tournez le bouton de réglage de votre four principal sur le symbole de la fonction et réglez la température. Si disponible, réglez le programmateur numérique ou le minuteur mécanique. Mettez la plaque sur le grillage. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. En utilisant cette fonction, vous pouvez réussir les recettes ci-après : gâteaux, gâteaux éponges, tartes, spaghettis, lasagnes, et pizzas. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin du temps de cuisson, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four principal et le thermostat. Sortez la plaque de cuisson et posez-la dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.



Fonction de chauffage supérieur et inférieur avec ventilateur

Au cours de cette fonction, l'air chauffé et généré par les éléments chauffants supérieur et inférieur circule derrière le mur arrière du four principal, grâce au ventilateur.

Tournez le bouton de réglage de votre four principal sur le symbole de la fonction et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Mettez la plaque sur le grillage. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. Cette fonction convient aux cuissons qui se font dans un seul plateau et s'avère indiquée pour faire cuire les pâtisseries. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson. À la fin du temps de cuisson, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur et le thermostat. Sortez la plaque de cuisson et posez-la dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.



Élément à chaleur tournante et ventilateur

Cette fonction répand l'air de manière uniforme dans le four et convient aux cuissons effectuées dans un ou plusieurs plateaux.

Tournez le bouton de réglage de votre four principal sur le symbole de la fonction et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Mettez la plaque sur le grillage. Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. Si vous avez enfourné deux plateaux d'aliments, vous devez utiliser la chaleur adaptée à la cuisson des aliments. La cuisson dans deux plateaux requiert un temps supplémentaire contrairement à la durée nécessaire pour la cuisson dans un seul plateau. En général, les aliments de deux plateaux ne cuisent pas en même temps. Sortez d'abord le plateau dont les aliments sont déjà cuits, puis poursuivez la cuisson de l'autre plateau. Le transfert de chaleur entre les deux plateaux rend la qualité de cuisson inférieure à celle de la cuisson d'un seul plateau. Lors d'une cuisson avec deux plateaux, vous pouvez obtenir de meilleurs résultats de cuisson en changeant les plateaux en place au besoin. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

À la fin du temps de cuisson, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur et le thermostat. Sortez la plaque de cuisson et posez-la dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la cuisson, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.



Fonction Gril

Cette fonction est utilisée pour le gril. Pour faire griller, veuillez utiliser la lèchefrite fournie avec votre produit. Tournez le bouton de réglage de votre four principal sur le symbole de la fonction et réglez la température. Si disponible, réglez le programmeur numérique ou le minuteur mécanique. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson. À la fin de la grillade, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez la lèchefrite en vous aidant de la poignée spéciale et mettez l'ustensile dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.

Avvertimento: La porta del forno principale deve rimanere chiusa durante questa funzione.



Fonction Gril avec ventilateur

Grâce à cette fonction, le gril et le ventilateur assurent un bon rôti. Elle sert aussi à griller et à rôti du poulet. Pour faire griller, veuillez utiliser la lèchefrite fournie avec votre produit. Tournez le bouton de réglage de votre four principal sur le symbole de la fonction et réglez la température. Si disponible, réglez le programmateur numérique ou le minuteur mécanique. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau de cuisson. À la fin de la grillade, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur. Sortez la lèchefrite en vous aidant de la poignée spéciale et mettez l'ustensile dans un endroit sûr. Éloignez les enfants du four pendant et à l'issue de la grillade, jusqu'à ce que celle-ci refroidisse complètement.

Avertissement: La porte du four principal doit rester fermée pendant cette fonction.

4.5 RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

4.6 Tableau de cuisson du four supérieur

Aliment	Température de cuisson	Durée (minute)	Position sur la grille
Petits gâteaux	160-185	20-25	1 (À partir du bas)
Hamburgers	Position max.	20-25	2 (À partir du bas)
Viande de bœuf	Position max.	25-30	2 (À partir du bas)
Pain grillé	Position max.	5-10	2 (À partir du bas)

4.7 Tableau de cuisson du four principal

Aliment	Température de cuisson	Durée (minute)	Position sur la grille
Petits gâteaux	160-185	20-25	2-3 (À partir du bas)
Gâteau éponge sans matières grasses	150-160	30-40	2 (À partir du bas)

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz

Lisez soigneusement les instructions afin de pouvoir utiliser votre cuisinière en toute sécurité et avec la meilleure efficacité.

Les symboles des manettes du bandeau indiquent la position des brûleurs allumés.

Utilisez une allumette ou un allumeur piezzo pour allumer les brûleurs. Appuyez sur la manette du brûleur choisi, tournez-la au maximum dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et

approchez aussitôt la flamme pour allumer le gaz. Chaque brûleur peut fonctionner au mode maximum, minimum ou intermédiaire. Les positions maximum et minimum sont indiquées par les symboles. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Allumage électrique des brûleurs

Certaines cuisinières possèdent un l'allumage automatique des brûleurs. Ils sont reconnaissables grâce au bouton poussoir allumage. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendez un peu. Puis recommencez l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y a du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appelez le service après vente en cas de panne avérée.

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 planes. 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.

Brûleurs avec thermocouple

La fonction thermocouple a pour but d'arrêter l'arrivée de gaz lorsque les robinets de gaz sont ouverts par mégarde par des enfants ou lors de l'arrêt de la flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs. Cette fonction est obligatoire dans tous les fours gaz et grill gaz vendus en France.

Tout en allumant le gaz (allumette ou électrique), appuyez et tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dès que le brûleur est allumé, en

levez la flamme (allumette) ou arrêtez l'allumeur (électrique) et restez appuyé sur la manette pendant environ 3 secondes (un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs ou cas

similaires, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe le gaz en moins de 60 secondes).

4.9 AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION

Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.

Les boutons de réglage du four et de la chaleur doivent être réglés pour la cuisson au four.

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 le four ou de casser le couvercle.

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

Débranchez l'appareil du réseau électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.

5.1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES FOURS SUPÉRIEURS ET PRINCIPAUX

Four supérieur de cuisinière 50x60	Indice
Élément chauffant supérieur	500W
Élément chauffant inférieur	600W
Élément chauffant du gril	1400W

Four principal de cuisinière 50x60	Indice
Élément chauffant supérieur	1000W
Élément chauffant inférieur	1000W
Élément chauffant du gril	1600W
Élément chauffant de la plaque	2000W

Table de cuisson pour plaque chauffante	Indice
Plaque chauffante de 180 mm	1500W

La disponibilité d'un élément chauffant varie en fonction de la spécification des produits.

5.2 ACCESSOIRES À UTILISER DANS LE FOUR

L'appareil est fourni avec les accessoires ci-après :

■ 2 Grils
métalliques

■ 1 lèche frite

Outre les plateaux du four, la grille, et la broche qui peuvent (selon modèle) être fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Contrôlez les renseignements relatifs fournis par le fabricant.

Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Ensuite, distribuez uniformément les plats sur la surface. Ces renseignements doivent être pris en compte pour les plats émaillés.

Évitez d'exposer les vaisselles de verre aux intempéries (eau froide, etc.) immédiatement après la cuisson. Ne pas mettre la vaisselle sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit. Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin d'éviter le déversement d'huile. De même, mettez un peu d'eau dans cette lèche-frite pour en faciliter le nettoyage. Pendant l'opération, utilisez le premier niveau, puis veillez à ce que les ingrédients et l'huile issue des aliments ne collent pas sur le gril.

5.3 CONVERSIONS DE GAZ

Attention : les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Changement d'injecteurs:

Les brûleurs à gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs correspondant au type de gaz à utiliser.

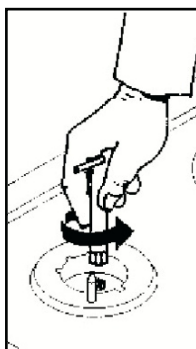
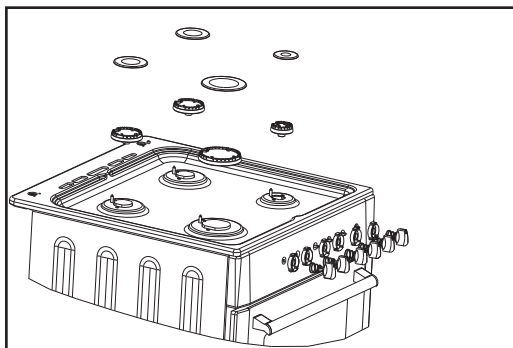
Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

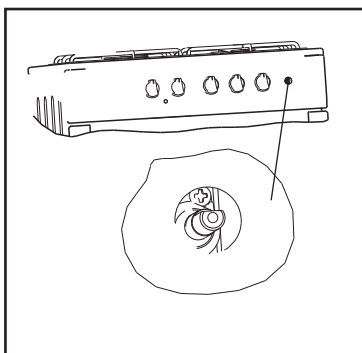
Coupez l'alimentation de gaz et le courant électrique.

Retirez le couvercle et l'adaptateur.

Dévissez les injecteurs.

Remettez les injecteurs en place conformément au type de gaz utilisé, selon le tableau de données. Les injecteurs de rechange sont fournis avec l'appareil. Si tel n'est pas le cas, vous pouvez vous en procurer auprès du service agréé le plus proche.





Réglez la position de flamme réduite Dans les appareils dotés de dispositifs de coupure de gaz et de microrupteurs, le bandeau de commande doit être enlevé pour atteindre le vis de réglage en toute sécurité.

Pour la position Flamme réduite, la vis de dérivation doit être desserrée pour pouvoir convertir GPL à NG. Pour passer à nouveau de NG à GPL, la même vis doit être utilisée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.

Allumez les brûleurs et laissez-les sur la position minimum.

Enlevez les boutons parce que les vis ne sont accessibles que lorsque les boutons et les mastics sont enlevés. A l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90°. Ceci entraîne la réduction de la flamme du brûleur au niveau minimum.

Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale.

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Le tuyau distributeur de gaz en provenance de l'arrière de la cuisinière doit être complètement visible. Tout outil de branchement (écrou, tuyau, etc.) doit être placé avec une certaine attention afin d'éviter tout contact avec les parties susceptibles d'entraîner un chauffage.

Il est fortement recommandé de bloquer tout accès au raccord de tuyauterie, lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.

Pendant le processus de branchement au gaz, le tuyau de l'appareil doit rester stable, tandis que la partie branchée (mécanique, GPL ou écrou NG) est fixée. Utilisez toujours les mastics fournis dans le kit de rechange pour le raccord.

Utilisez le raccord de type "A" pour le branchement de tuyau flexible pour gaz de type propane - butane (GPL).

Pour le raccord des gaz de type méthane (NG),

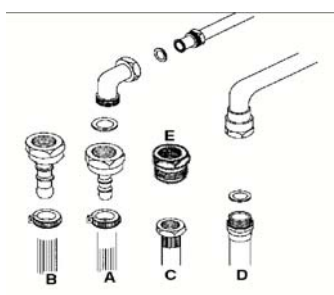
*Utilisez le raccord de type B si vous vous trouvez en Espagne, Italie, Portugal, Grèce, France, et le raccord de tuyau flexible pour toute utilisation en Algérie.

*Utilisez le raccord de type C en Lettonie et au Luxembourg pour tout raccord mécanique. Ce branchement peut également être utilisé de manière optionnelle dans certaines régions des pays comme la France, l'Algérie, l'Espagne, le Portugal et l'Italie.

*Utilisez le raccord de type C en Allemagne et en Belgique, avec un adaptateur IS07/IS022 supplémentaire. Aux Pays Bas, utilisez-le avec un adaptateur Besca additionnel, fourni dans le kit de rechange. Un exemple d'utilisation est présenté dans le schéma E.

***Pour tous les types de gaz utilisant le raccord de type D au Royaume-Uni et en Irlande,**

le tuyau à gaz flexible ne doit, en aucun cas, ni passer derrière un four, ni être en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion. Bien plus, veuillez vous assurer que tous les branchements respectent les standards juridiques en matières d'appareils à gaz.



6.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien.

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four.

Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est chaud. Nettoyez le four à l'aide d'un tissu doux imbibé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage.

Évitez d'utiliser des matériaux abrasifs pour nettoyer des surfaces en inox.

Nettoyez les boutons et les poignées avec une eau savonneuse et un tissu doux. N'enlevez pas les boutons pour pouvoir nettoyer.

Nettoyage du couvercle de la table de cuisson: Pour nettoyer le couvercle du four de l'intérieur et de l'extérieur, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques : Soulevez les têtes des brûleurs. Lavez-les et rincez-les. Évitez de favoriser la formation des moisissures en séchant complètement avant de replacer les composantes des brûleurs. Ne pas nettoyer la tête du brûleur avec des objets durs. Elle raye la surface. Bien plus, si vous rincez les têtes chauffantes du brûleur à l'eau froide, l'émail de la surface peut être endommagé. Pour nettoyer les supports de récipient, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et des crèmes légèrement abrasives.

Avant d'utiliser un agent nettoyant sur votre appareil, assurez-vous qu'il peut être utilisé pour nettoyer les fours. De même, lisez attentivement les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle avant d'y laver les parties de votre four.

Les brûleurs du four n'ont pas été fabriqués pour être nettoyés manuellement. N'essayez pas de procéder à un lavage manuel car vous pouvez accidentellement bloquer les trous du brûleur et en réduire la performance.

Nous vous recommandons vivement d'effectuer les vérifications suivantes sur votre appareil avant de contacter notre service agréé dans votre localité. Il convient d'abord de sortir l'appareil de son emballage et de s'assurer qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne tentez pas de le faire fonctionner.

De la fumée se produit lorsque vous faites fonctionner la cuisinière pour la première fois

- Ceci est tout à fait normal et devra cesser après quelque temps.

L'appareil ne s'allume pas :

- Vérifiez l'alimentation en gaz. Assurez-vous aussi que l'alimentation en gaz est appropriée pour le modèle utilisé.
- Si les brûleurs de la plaque chauffante ne fonctionnent pas correctement, assurez-vous que leurs têtes sont bien placées.

La cuisson des aliments se fait lentement ou rapidement:

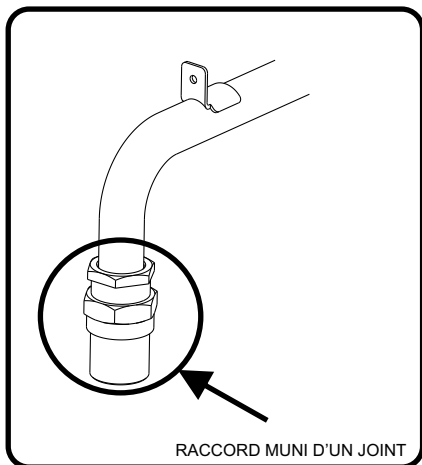
- Consultez le tableau de cuisson ci-dessous et reportez-vous aux recommandations qui y figurent. Apprêtez-vous à régler la température en fonction des résultats que vous voulez obtenir.

Le four ne cuit pas uniformément les aliments:

- Assurez-vous que l'appareil est installé suivant les consignes, et est à niveau.
- Consultez le tableau de cuisson ci-dessous et reportez-vous aux recommandations qui y figurent.
- Utilisez les plaques de pâtisserie recommandées.
- La cuisson de grandes quantités d'aliments peut exiger que ces aliments soient tournés pendant la phase de cuisson.

Catégorie : II 2E+3+	LPG G30 G30 28-30/G31 37	NG G20 320 20/325-25
BRÛLEUR RAPIDE		
Diam. injecteur (%mm)	85	115
Indice nominal (kW)	3	3
Indice min. I (kW)	0.85	0.85
Consommation en 1h	218,13 gr/h	
Consommation en 1h (15°C et 1013mbar press)		285,7 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Diam. injecteur (%mm)	50	72
Indice nominal (kW)	1	1
Indice min. I (kW)	0.4	0.3
Consommation en 1h	72,71 gr/h	
Consommation en 1h (15°C et 1013mbar press)		95,24 lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Diam. injecteur (%mm)	65	97
Indice nominal (kW)	1.75	1.75
Indice min. I (kW)	0.60	0.55
Consommation en 1h	127,25 gr/h	
Consommation en 1h (15°C et 1013mbar press)		166,66 lt/h

NG:



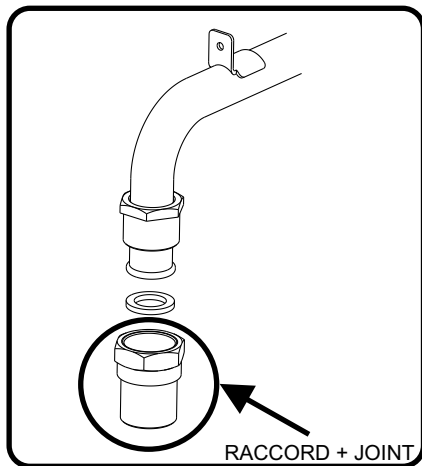
Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec Tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau de raccordement TFEM, ne démontez pas le raccord ni son joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est

Conforme à la norme NF D36-121.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.

LPG:



Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté OU

Si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM

Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est

Conforme à la norme NF D36-121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL France 17 rue de la Couture 94563 Rungis Cedex