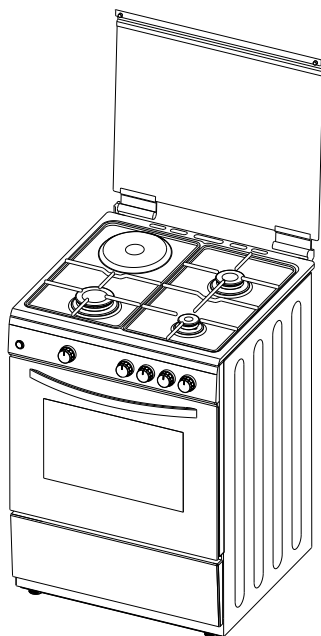




CM5011

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION
CUISINIÈRE MIXTE**



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière est destinée **uniquement à un usage domestique** à l'intérieur d'une habitation (excluant les utilisations professionnelles). Toute autre utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est considérée comme inappropriée et dangereuse.

Cette cuisinière a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux:

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le «gaz» ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la «basse tension»;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' «EMC»;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.



TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

- 3.1** Environnement d'installation de votre cuisinière
- 3.2** Installation de votre cuisinière
- 3.3** Réglage des pieds
- 3.4** Raccordement au gaz
- 3.5** Branchement électrique et sécurité
- 3.6** Changement des gaz

4. UTILISATION

- 4.1** Utilisation de la cuisinière
 - 4.1.1** Utilisation des brûleurs du plan de cuisson
 - 4.1.2** Utilisation des plaques chauffantes
 - 4.1.3** Utilisation du four
- 4.2** Accessoires du four

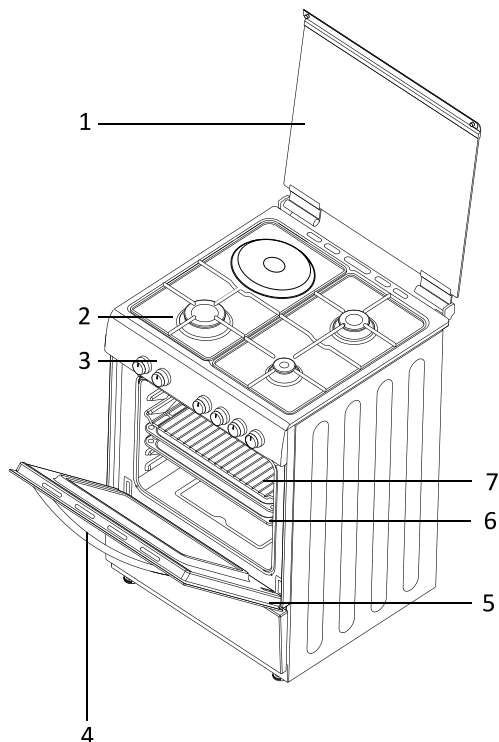
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

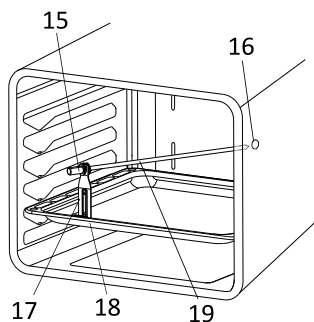
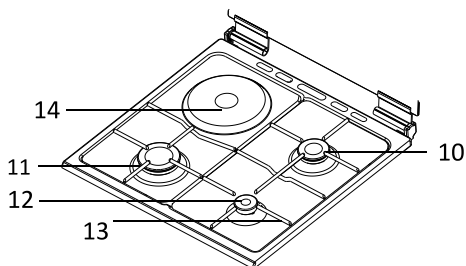
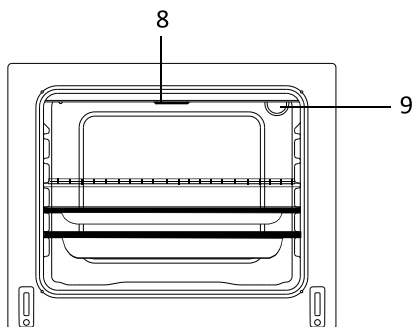
1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
CM5011	60	50	85

Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Couvercle
- 2- Plan de cuisson
- 3- Bandeau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Porte du four
- 6- Lèche frite
- 7- Grille



- 13- Grille support casserole
- 14- Plaque électrique
- 15- Poignée de la broche
- 16- Trou d'insertion de la broche sur le panneau arrière du four
- 17- Support de broche
- 18- Plateau
- 19- Broche

2. CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE, ET CONSERVEZ LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NECESSAIRE.

Consignes générales

- Les avertissements qui suivent visent à garantir votre sécurité. Lisez attentivement la notice avant d'utiliser votre cuisinière.
- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel.
- Cette cuisinière n'est pas destinée à être utilisée par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser cette cuisinière sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de la cuisinière sans danger.
- La fabrication de votre cuisinière obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre pays et sur le plan international.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre ces instructions peuvent représenter un réel danger pour l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après- vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais rien poser sur la porte du four quand ils sont ouverts, car vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité du plan de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude du plan de cuisson.
- Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de sa porte.
- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de la cuisinière de quelque façon que ce soit.
- Ne pas faire sécher des torchons, éponges, ou autres objets similaires sur la cuisinière ou sur ses poignées.

Consignes d'installation

- La cuisinière doit être installée et mise en marche par un technicien compétent. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Après avoir déballé la cuisinière, vérifiez soigneusement si celle-ci n'a pas été endommagée pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage).
- Protégez votre cuisinière contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.

Pour l'installateur :

- Avant de brancher la cuisinière au réseau électrique, vérifiez que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cuisinière. La cuisinière ne doit jamais être branchée sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparé.
- Avant de brancher la cuisinière au réseau gaz, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de la cuisinière sont compatibles. Les conditions d'ajustement au gaz de cette cuisinière figurent sur la plaque signalétique.
- Cette cuisinière n'est pas reliée à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Elle sera installée et raccordée conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.
-  **ATTENTION:** L'utilisation d'une cuisinière à gaz entraîne l'apparition de chaleur, d'humidité, et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, laissez les orifices de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
-  **ATTENTION:** L'appareil a été fabriqué uniquement pour la cuisson. En conséquence, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, pour le chauffage de pièces, par exemple.

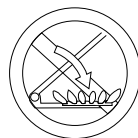
Pendant l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, mettez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devrez aérer correctement l'endroit où la cuisinière est utilisée.
- Pendant l'utilisation, la cuisinière devient très chaude. Les surfaces extérieures chauffent ainsi que les surfaces intérieures du four et les éléments chauffants. A l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait, car il faut faire attention à la vapeur très chaude qui sort du four. Prenez

2. CONSIGNES DE SECURITE

garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de votre cuisinière.

- Même quand la cuisinière est arrêtée, ses parties gardent pendant un certain temps leur température élevée. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Il est important de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cette cuisinière. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Ne laissez pas de matière inflammable près de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- 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 en feu, mais couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'éteindre la flamme, puis éteignez la cuisinière. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile.
- Veuillez toujours utiliser des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'éteindre la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, nous vous conseillons de la débrancher électriquement. Veillez aussi à fermer en même temps le robinet de gaz.
- Vérifiez que les boutons de commandes de la cuisinière soient toujours sur la position "0" (arrêt) lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
-  **ATTENTION:** Avant de fermer le couvercle, fermez tous les brûleurs et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.
- Tout liquide renversé doit être enlevé du couvercle avant son ouverture.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière n'est peut être pas équipée de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice.
- Pour les tables de cuisson, l'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.



2. CONSIGNES DE SECURITE

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
-  **AVERTISSEMENT:** Veillez à ce que la cuisinière soit débranchée avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique.
- **Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour éviter d'endommager les surfaces.**
- Ne retirez pas les boutons de commandes pour nettoyer le bandeau.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la cuisinière (intérieur ou extérieur).
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises afin d'assurer votre sécurité. Étant donné que la vitre peut se briser, nous vous conseillons de faire attention pendant son nettoyage afin de ne pas la rayer. Évitez de cogner ou de frapper sur la vitre avec les accessoires.

Sécurité des enfants

-  **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher de la cuisinière pendant son fonctionnement.
- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir sur la porte.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec la cuisinière.

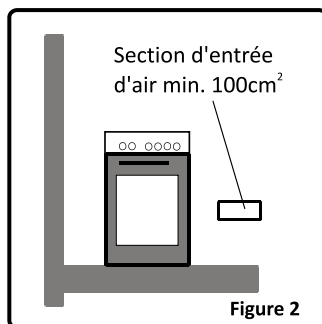
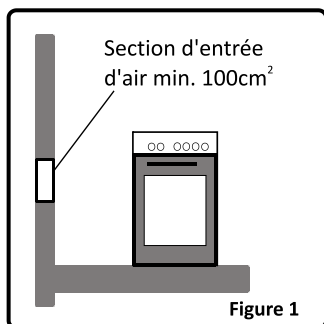
POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE TECHNIQUE AUTORISÉ.

3. INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elles doivent aussi être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

3.1 Environnement d'installation de votre cuisinière

- 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 que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. 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 des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous).
- Pendant son fonctionnement, cette cuisinière nécessite 2m³/h d'air par kw.



- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure. son propre volume d'air par heure.

3. INSTALLATION

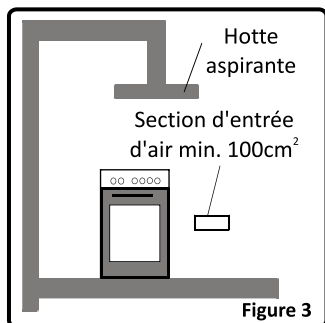


Figure 3

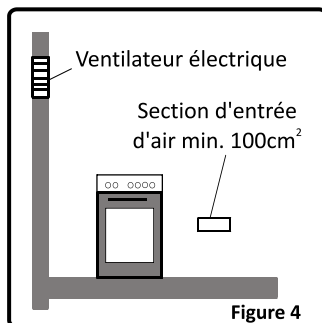


Figure 4

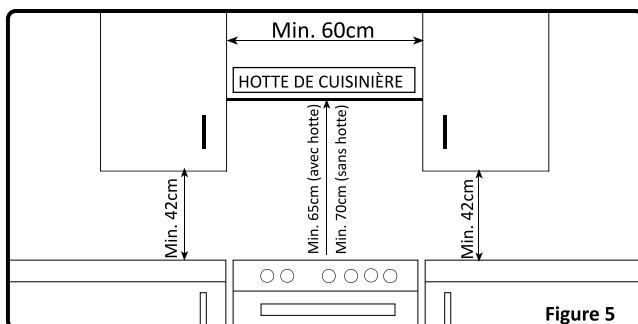


Figure 5

3.2 Installation de votre cuisinière

- 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 (voir fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C.

3. INSTALLATION

3.3 Réglage des pieds

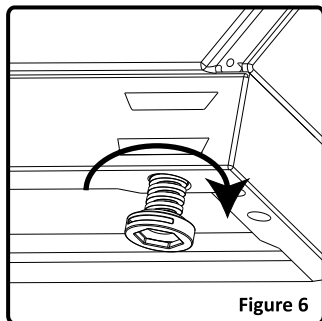


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (fig. 6). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les 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 avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). 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.

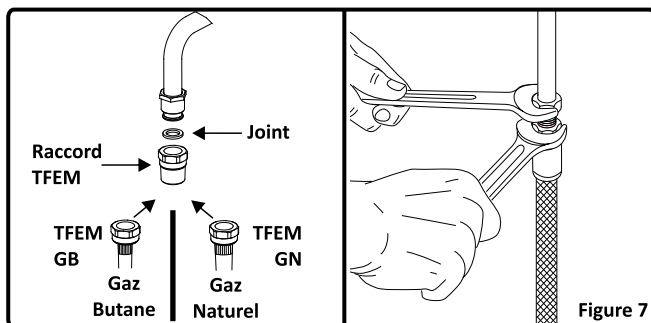
Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

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 peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, 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 détendeur (voir fig. 7).

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.

3. INSTALLATION



Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière, et coté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus).

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100 / 36103 / 36121 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.
- Le branchement gaz se trouve à l'arrière droit de l'appareil (appareil vu de devant) et il est prévu pour une alimentation en gaz coté droit. Si votre alimentation gaz se situe coté gauche, il est impératif de mettre un kit de série homologué qui est disponible auprès du service après-vente."

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

3. INSTALLATION

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

- 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 après vente.
- 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.
- La cuisinière est destinée 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 bipolaire 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.

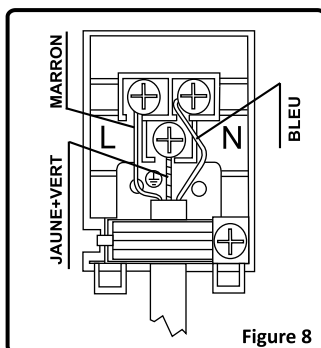


Figure 8

3. INSTALLATION

3.6 Changement de gaz

⚠ ATTENTION: Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées:

Procédure changement des injecteurs:

Brûleurs du plan de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert par la garantie).

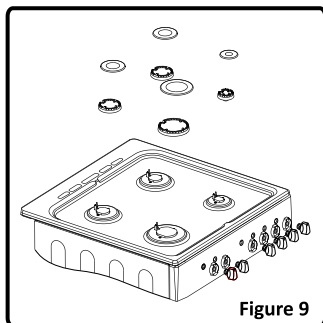


Figure 9

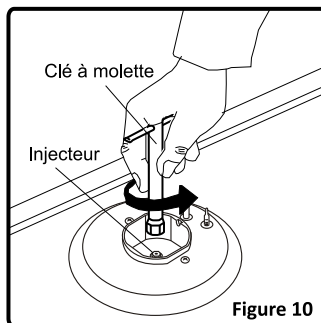


Figure 10

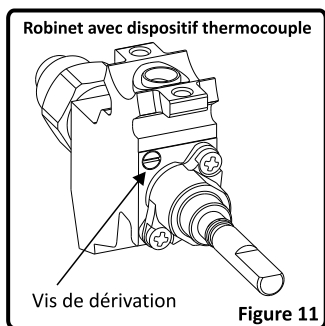
Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 11). Pour un réglage plus facile de la flamme position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique), pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage est correct. Pour contrôle,

3. INSTALLATION

assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Il faut vérifier régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conforme aux normes actuelles.

Après avoir changé le tuyau, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement gaz et vérification des fuites

4. UTILISATION

4.1 Utilisation de la cuisinière

4.1.1 Utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

- **Allumage manuel des brûleurs gaz**

Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous:

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple: Les plans de cuisson sont équipés de sécurité avec thermocouple qui assurent une extinction accidentelle de la flamme. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

4. UTILISATION

Utilisation

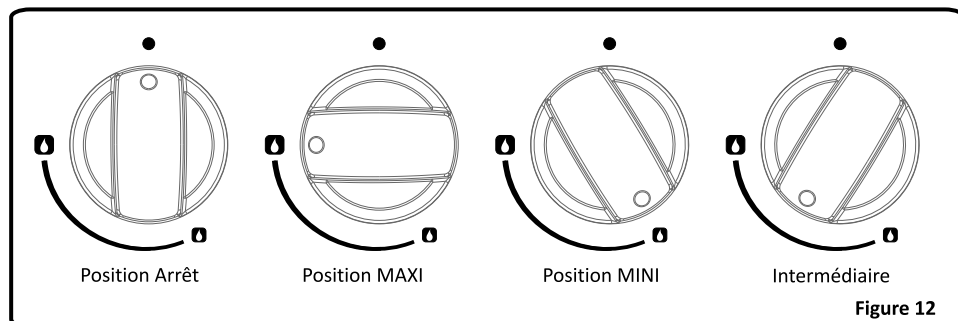


Figure 12

Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position «Maxi» (comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions «Maxi» et «Mini»). Évitez de mettre la manette entre les positions «Maxi» et «Arrêt».

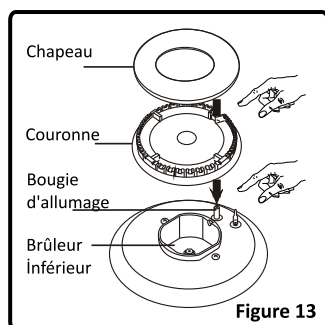


Figure 13

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnés (fig.13). Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

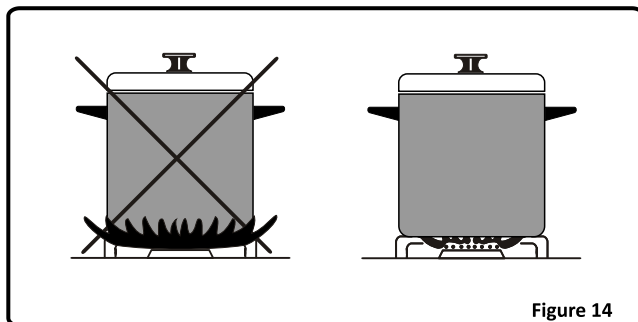
Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide : 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

4. UTILISATION



Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lorsque de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

4. UTILISATION

4.1.2. Utilisation des plaques chauffantes

Il y a 2 types de plaques chauffantes

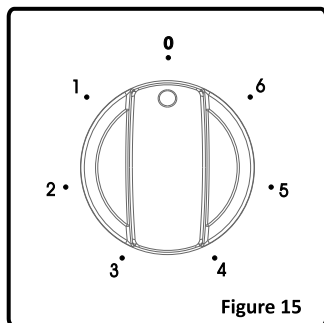


Figure 15

- Les plaques chauffantes standard
- Les plaques chauffantes rapides (remarquables par un point rouge sur la surface de la plaque chauffante)

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à 6 positions.

En faisant passer le bouton de contrôle à l'une de ces positions, les plaques chauffantes peuvent fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

Plaques chauffantes - Fonctions
0 Position arrêt
1 Faire fondre du beurre ou autre et faire chauffer de petites quantités de liquides
2 Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Faire des crèmes et des sauces.
3 Dégivrer des denrées à cuire
4 Préparer des viandes et des poissons délicats
5 Rôtir de la viande et des steaks
6 Bouillir de grandes quantités de liquides pour friture.

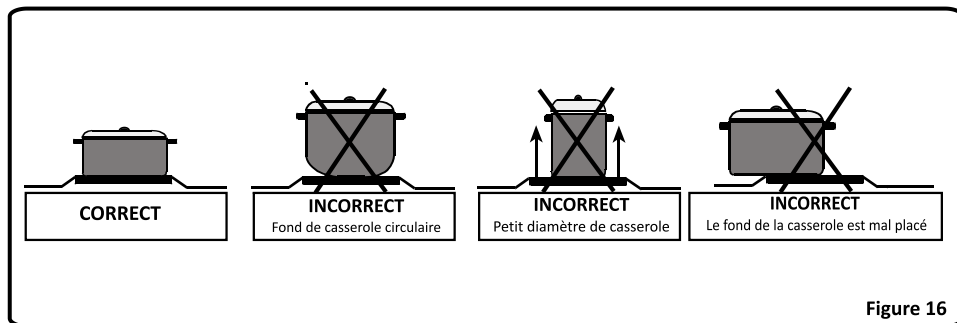
ATTENTION:

Lorsque la plaque chauffante est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque chauffante au minimum pendant près de 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épaies.
- Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.

4. UTILISATION

- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque chauffante.



- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipients posés sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque chauffante pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

4. UTILISATION

4.1.3 Utilisation du four

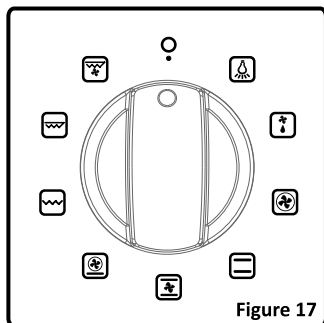


Figure 17

Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

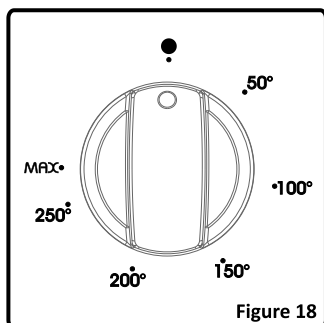


Figure 18

Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.

	Lampe du four
Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.	
	Fonction de cuisson statique
Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.	
La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.	

4. UTILISATION



Fonction de chauffage inférieur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage inférieur commencera à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure est idéale pour cuire les pizzas, dans la mesure où la chaleur monte depuis le fond du four et chauffe la nourriture. Cette fonction convient au chauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson.



Fonction de chauffage supérieur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur commencera à fonctionner.

Dans ce type de cuisson, la chaleur émanant de l'élément chauffant supérieur cuit la partie supérieure de l'aliment. La fonction de chauffage supérieur est idéale pour faire frire la partie supérieure des aliments déjà cuits et pour le chauffage des denrées.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION



Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril et les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, utilisation des étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le joint torique et les éléments de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.

4. UTILISATION



Fonction du gril et du ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le gril. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction du double gril et du ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement seront allumés; le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettre les aliments au centre du grillage. Mettre en permanence une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four définie sur 190°C.



Gril-Ventilateur et fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés; l'élément de chauffage du gril, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le grillage et le rôtissage du poulet. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti le poulet: Veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR



Double gril-Ventilateur fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais, pour couvrir une surface plus importante, et pour rôti le poulet avec une brochette. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Double gril-Ventilateur fonction de rôti du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôti les aliments comme le poulet avec la brochette. Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez ces derniers au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction de gril rapide et rôtiage du poulet

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, rôtiage du poulet avec la brochette). Pour le grillage, utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Pour rôti du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION



Fonction de résistance inférieure et de ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage inférieur, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Turbo et Rôtissoire :

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage du gril, le ventilateur et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson statique et de rôtissage de poulet:

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs et le tourniquet commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur et un rôtissage du poulet grâce à la brochette de rôtissage. La fonction de cuisson statique est aussi idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Ventilateur et Rôtissoire :

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur, le tourniquet et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes et le rôtissage du poulet avec la brochette. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Pour rôtir du poulet, veuillez vous reporter aux accessoires du four.

4. UTILISATION

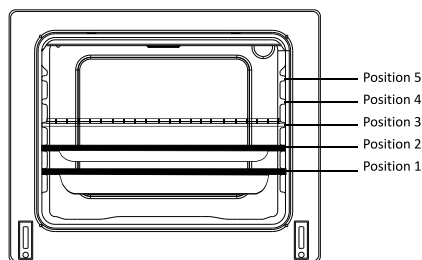
4.2 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du grill et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

4. UTILISATION

Moufle du four

Positions sur glissières moulées



Accessoires du four

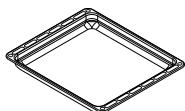
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille



La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

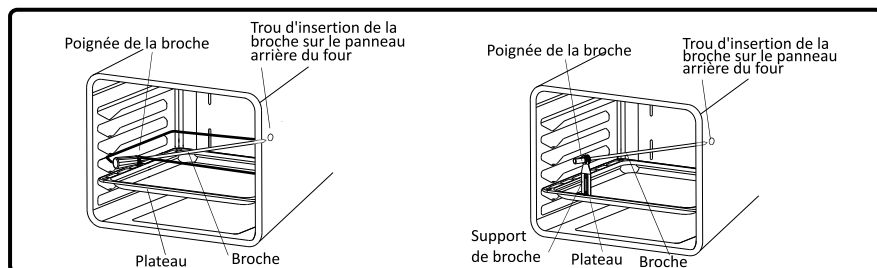
Plateau moyenne épaisseur



Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez le jusqu'au fond.

Tourne broche (utilisée avec le grill)

Cette fonction est utilisée pour rôtir les viandes comme le poulet entier notamment au moyen du tourne broche. Pour utiliser cette fonction, enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche en prenant soin de l'immobiliser entre les 2 fourchettes et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moteur du tourne broche. Placez un plateau au 3ème niveau. Placez le support de broche (suivant modèle, sur le plateau ou sur les grilles latérales) et introduisez l'extrémité de la broche dans le trou à l'arrière du four (moteur). Mettez en marche le moteur du tourne broche. Lorsque le tourne broche est utilisée, le brûleur du grill doit être allumé. L'obligation d'utiliser le grill avec la porte du four ouverte et la tôle de protection en place s'applique aussi à cette fonction.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

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 de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

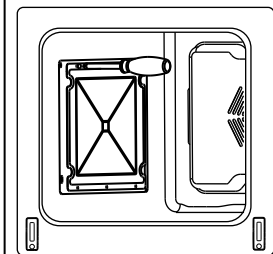
Nettoyage de l'intérieur four

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 liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalysées sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant les cuissons. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante sera insuffisante. Il faudra donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et ensuite fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée, les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide des détergents domestiques.

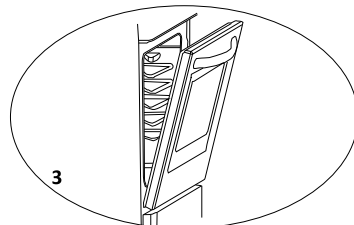
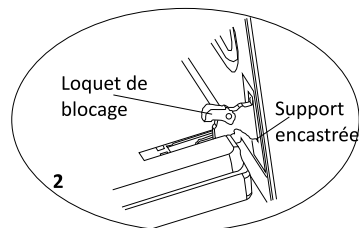
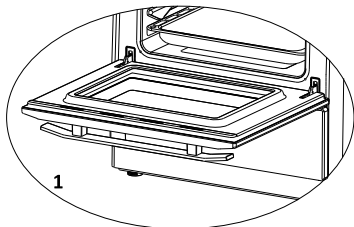
Pour enlever le panneau catalyse



Pour enlever le panneau catalyse:

Enlevez les vis de chaque côté des panneaux catalyse.

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

REMARQUE: Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

Nettoyage des brûleurs gaz

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (Figure 13).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, 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. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite. En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière 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

Le four ne chauffe pas:

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

La lampe intérieure du four 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 préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale):

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement:

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez 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 avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé). Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

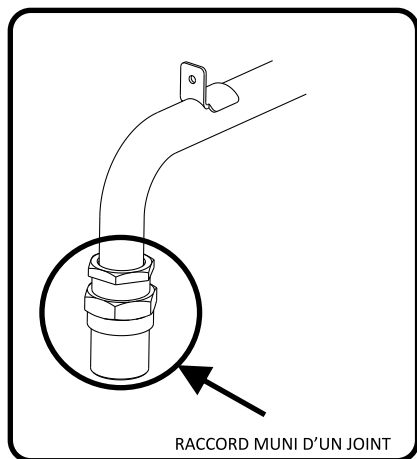
TABLEAU INJECTEURS

Catégorie de gaz : II _{2E+3+}		GPL		GN	
		G30	G31	G20	G25
Destination: FR	Classe 1	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÔLEUR RAPIDE					
Diamètre d'injecteur (%mm)		85	85	115	125
Indice nominal (kW)		2.9	2.9	3	3
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)		210.9 gr/h	207.1 gr/h	285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRÔLEUR SEMI-RAPIDE					
Diamètre d'injecteur (%mm)		65	65	97	94
Indice nominal (kW)		1.7	1.7	1.75	1.75
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)		123.6 gr/h	121.4 gr/h	166.7 lt/h	193.8 lt/h
BRÔLEUR AUXILIAIRE					
Diamètre d'injecteur (%mm)		50	50	72	72
Indice nominal (kW)		0.95	0.95	1	1
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)		69.1 gr/h	67.9 gr/h	95.2 lt/h	110.7 lt/h

RECETTES	TURBO			INFERIEUR-SUPERIEUR			VENTILATEUR SUPERIEUR			GRIL		
	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
RECETTES												
Q. d. cuisson	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Q. d. cuisson	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Q. d. cuisson	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Q. d. cuisson										200	4	10 - 15
Q. d. cuisson	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Q. d. cuisson				200	2-3	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Q. d. cuisson										200	3-4	15 - 25
Q. d. cuisson										200	4	15 - 25
Q. d. cuisson	160 - 180	1-4	30 - 40									
Q. d. cuisson	170 - 190	1-4	35 - 45									

* Utiliser le tournebroche...

NG:

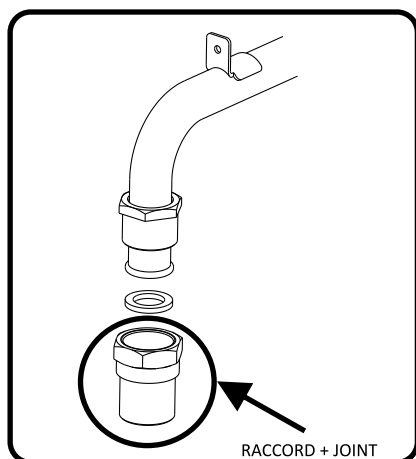


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec Tuyau TFEM :

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 D 36100 / 36103 / 36121.

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 D 36100 / 36103 / 36121. 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 ce produit ne peut être traité comme 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 PARC D'AFFAIRES SILIC 94563 RUNGIS-FRANCE